

FONTNEYNE
THE KITCHEN



Carte des fêtes

2024 - 2025 Edition.

Mises en bouche et
premiers plaisirs



Les plateaux en apéro

En apéro : 8 personnes ou en buffet : 4 personnes

Tiradito de saumon / sésame / piments (GF)	39,80 pièce
Tartare de saumon / crème cardamome au citron / ciboulette	39,80 pièce
Vitello / salsa tonnata / anchois / câpres (GF)	39,80 pièce
Tataki de thon Albacore / sésame / citron	49,60 pièce
Jeunes carottes / courgettes au parmesan / panais grillé / betteraves jaunes / patates douces (GF)(V) dips: lemon creamy tahini / mayonnaise sriracha	29,80 pièce
Trio de saumon (fumé / tiradito / mi-cuit) / crème au raifort / tartare aux herbes	51,20 pièce
Libanais : houmous / caviar d'aubergines / yaourt au thym / boulettes kefta / chickpea balls / saté de poulet / pain libanais	39,80 pièce

Amuses-bouches

Chauds

12 zakouskis

Ronds 8,98 boite
mini-choux : crevettes / fromage / champignons

Carrés 8,98 boite
mini-croques / mini-pizza / mini-quiches

Carrés 8,98 boite
mini-croques / mini-pizza / mini-quiches

Froids

Plateau apéritif : 4 pièces 9,80 boite

1.Saumon / crème cardamome au citron +2€ de caution

2.Céleri-rave grillé / stracciatella / miel /
union square nuts (GF)(V)

3.Poularde / salsa tonnata / parmigiano (GF)

4.Quinoa / carottes / lait de coco à l'anis (GF)(VE)

Saumon fumé / 12 blinis / crème cardamome au
citron 15,60
4 pers



Les plateaux de fruits de mer

Deep Blue

98,00 - 2pers.

- Tourteau
- crevettes grises
- 6 bulots
- 6 huîtres creuses n°3
- 4 huîtres plates 000
- 2 langoustines
- 8 crevettes impériales 40-60
- 16 crevettes impériales 80-100
- sauces / pain (G) / beurre

Grand Cru

162,00 - 2 pers

- 2 x 1/2 homard
- tourteau
- crevettes grises
- 6 bulots
- 6 huîtres creuses n°3
- 4 huîtres plates 000
- 2 langoustines
- 4 crevettes impériales 40-60
- 16 crevettes impériales 80-100
- sauces / pain (G) / beurre

Huîtres

69,00 - 2 pers

- 18 huîtres creuses n°3
- 6 huîtres plates 000
- pain (G) / beurre

Les entrées

Froides

Tiradito de saumon / sésame / piments (GF) (150g + garniture)	9,95 pers.
Tiradito de thon / sésame / piments (GF) (150g + garniture)	10,95 pers.
Tartare de saumon / sésame noir / wakamé (GF) (150g + garniture)	9,95 pers.
Tartare de daurade / crème cardamome au citron / ciboulette (150g + garniture)	9,95 pers.
Demi-homard "Belle-vue" / sauce tartare aux herbes / salade verte (GF)	35,80 pers.
Foie gras d'oie et sa garniture (100% morceaux) / chutney de figues / gelée de Sauternes (GF)	14,90 pers.
Foie gras de canard et sa garniture (100% morceaux) / chutney de figues / gelée de Sauternes (GF)	13,90 pers.
Burrata / raisins rôtis / basilic (GF)(V)	8,60 pers.





Terrines

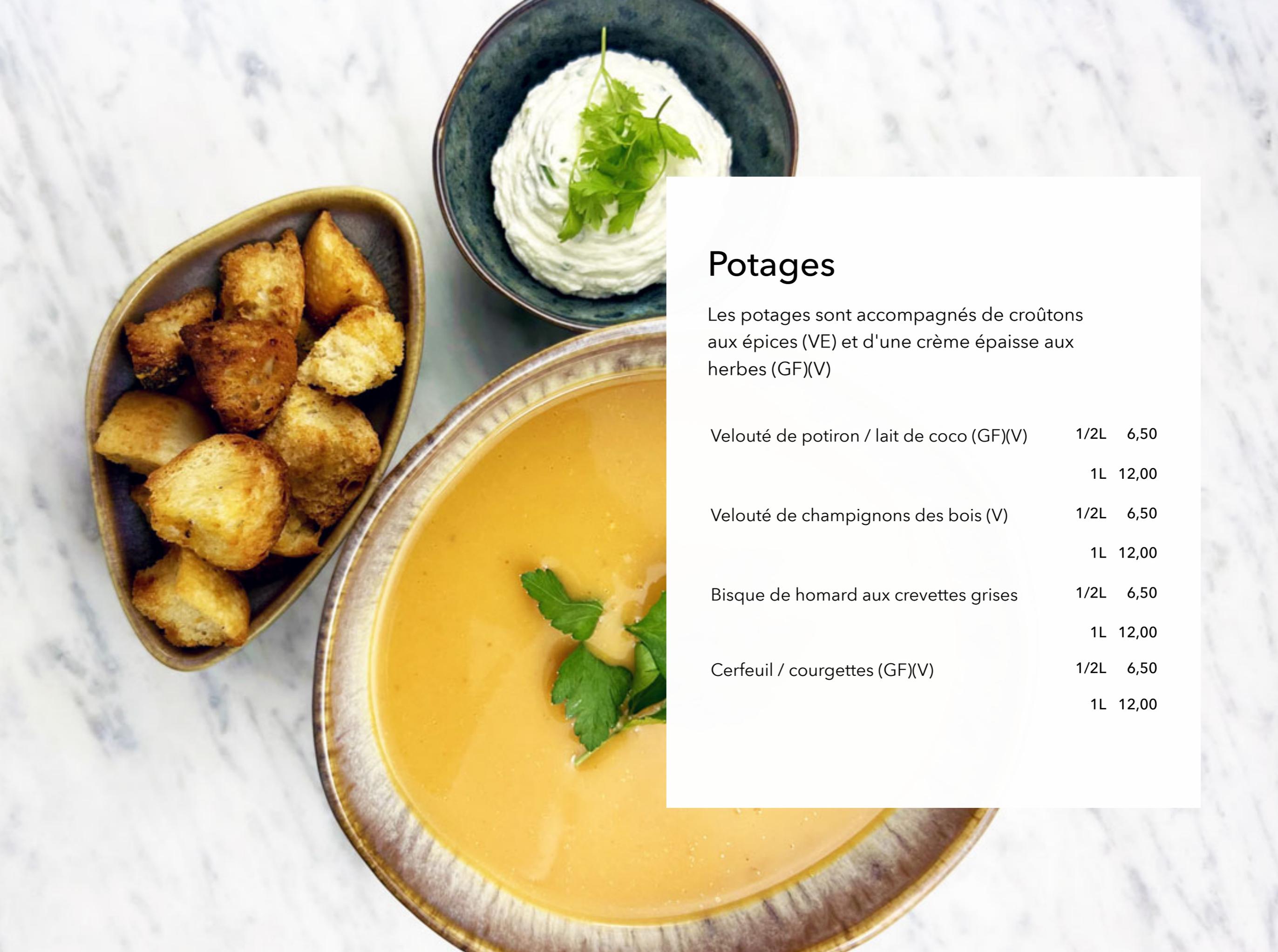
Garniture incluse

Canard / foie gras / pistaches	9,30 pers.
Faisan / champignons des bois	8,80 pers.
Marcassin / fruits d'hiver	8,80 pers.



Chaudes

Noix de St-Jacques / chicons braisés / sauce légèrement crémée	12,90 pièce
1/2 homard à la nage / sauce citronnée à la ciboulette (GF)	35,80 pièce
1 gambas géante grillée / boulgour aux herbes / sauce rouge au lait de coco	12,90 pièce
1 raviole ouverte de gambas / lait de coco / duxelles de petits légumes	12,90 pièce
Patates douces / champignons des bois / stracciatella di bufala / miel d'acacia (GF)(V)	8,90 pièce
3 grosses crevettes body peel / blancs de poireaux au laurier / sauce au lait de coco et à l'anis	11,67 pièce
Ris de veau / champignons des bois / sauce au poivre vert de Madagascar	16,80 pièce

A top-down view of a meal on a white marble surface. In the foreground, a large, shallow, light-colored bowl is filled with a smooth, orange-colored soup, garnished with a sprig of fresh green parsley. To the left of the soup bowl is a smaller, dark-colored oval dish containing several golden-brown, irregularly shaped croutons. Above the soup bowl is a small, dark blue ceramic bowl containing a dollop of thick white cream, also garnished with fresh green parsley. The background is a white marble surface with grey veining.

Potages

Les potages sont accompagnés de croûtons aux épices (VE) et d'une crème épaisse aux herbes (GF)(V)

Velouté de potiron / lait de coco (GF)(V)	1/2L	6,50
	1L	12,00
Velouté de champignons des bois (V)	1/2L	6,50
	1L	12,00
Bisque de homard aux crevettes grises	1/2L	6,50
	1L	12,00
Cerfeuil / courgettes (GF)(V)	1/2L	6,50
	1L	12,00

Les plats principaux



Volailles & gibiers

Filet de pintadeau / straciatella di bufala / sauce crème aux champignons des bois / marjolaine	19,80 pers.
Filet de poularde fermière / farce aux choux et aux châtaignes / sauce verte persillée (GF)	19,80 pers.
Cailles farcies au foie gras (désossées et 100% haché de volaille) / jus brun au thym	23,80 pers.
Filet de dinde de ferme / farce aux fruits d'hiver (100% haché de volaille et cuite à basse T°) sauce légèrement crémée	18,65 pers.
Filet de dinde de ferme / farce truffée (100% haché de volaille et cuite à basse T°) sauce tartufata	19,80 pers.
Turducken (turkey, duck, chicken) / farce truffée (100% haché de volaille et cuite à basse T°) sauce légèrement crémée	21,55 pers.
Filet de biche / sauce brune grand veneur aux aïelles	30,80 pers.
Filet de marcassin / sauce au poivre vert de Madagascar	25,80 pers.

Accompagnement pour les volailles et le gibier

Gratin dauphinois - céleri-rave / potirons / oignons grillés
pommes / aïelles -- chicons confits (GF)

ou

Purée de pommes de terre à l'huile de truffes /
champignons des bois (GF)(V)



Poisson avec son accompagnement

Filet de cabillaud / sauce citronnée à la ciboulette /
crevettes grises / purée aux poireaux / jeunes carottes et
panais grillés (GF)

23,80 pers

Filet de saumon miso et cacahuètes / lait de coco et anis
étoilé / purée aux poireaux / jeunes carottes et panais
grillés

19,80 pers.

Les volailles de ferme farcies et cuites

Sans accompagnement. A réchauffer couvert
pendant 45 minutes à 180°C au four

Canard

63,80 - 4 pers.

- farce au granola (100% haché de volaille)
- jus brun légèrement crémé

Dindonneau

58,60 - 4 pers.

- farce aux fruits d'hiver (100% haché de volaille)
- jus brun légèrement crémé

Chapon

67,60 - 4 pers.

- farce au foie gras (100% haché de volaille)
- jus brun légèrement crémé



Mafalde

14,60 - pers.

- Mafalde
- chicons braisés
- straciatella di bufala
- sauce Parmigiano (V)

Bonbons truffés

14,60 - pers.

- Bonbons truffés
- champignons des bois
- sauce crème tartufata
- parmesan (V)

Duo de raviole

25,80 - pers.

- Duo de raviole ouverte de gambas
- lait de coco
- duxelles de petits légumes

Les volailles farcies

A cuire

Volailles

Avec la farce de votre choix

Dinde de ferme

9,90 pers.

pour 4 à 10 personnes

Chapon de ferme

10,90 pers.

pour 4 à 8 personnes

Nous vous conseillons de cuire vous-même votre volaille des fêtes car réchauffer une grosse pièce dessèche la viande et lui ôte une partie de sa saveur.

Nous vous fournissons une carte explicative des modes de cuisson ainsi qu'un thermomètre de cuisson.

La poitrine de nos volailles est désossée. La volaille est beurrée, épicée et prête à mettre au four.





Farces

Nous vous proposons trois farces traditionnelles pour les dindes et chapons de ferme

Farce truffée 25,80 kg

haché de volaille / pelures de truffes / paté de foie à l'Armagnac

Farce Scarlet O'Hara 25,80 kg

haché de volaille / pommes / fruits d'hiver / épices spéculoos

Farce au granola 25,80 kg

miso / airelles / miel / cannelle



Turducken

Turducken (turkey - duck - chicken)	2 kg	88,00
		6-8 pers.
	4 kg	155,00
		12-16 pers.

Le turducken (three bird roast) est une dinde complètement désossée, farcie d'un canard complètement désossé, d'une poularde complètement désossée et rempli d'une farce truffée. (100% haché de volaille)

Cette méthode inspirée de la cuisine de l'Empire romain et qui s'est perpétuée au travers du temps, permet de garder la viande plus juteuse et parfumée.

Afin de rehausser la saveur de votre volaille, nous vous proposons d'injecter une infusion à l'huile de truffe dans le filet à l'aide d'une seringue en fin de cuisson.

Infusion à la truffe

11,00 - 40ml

Les accompagnements

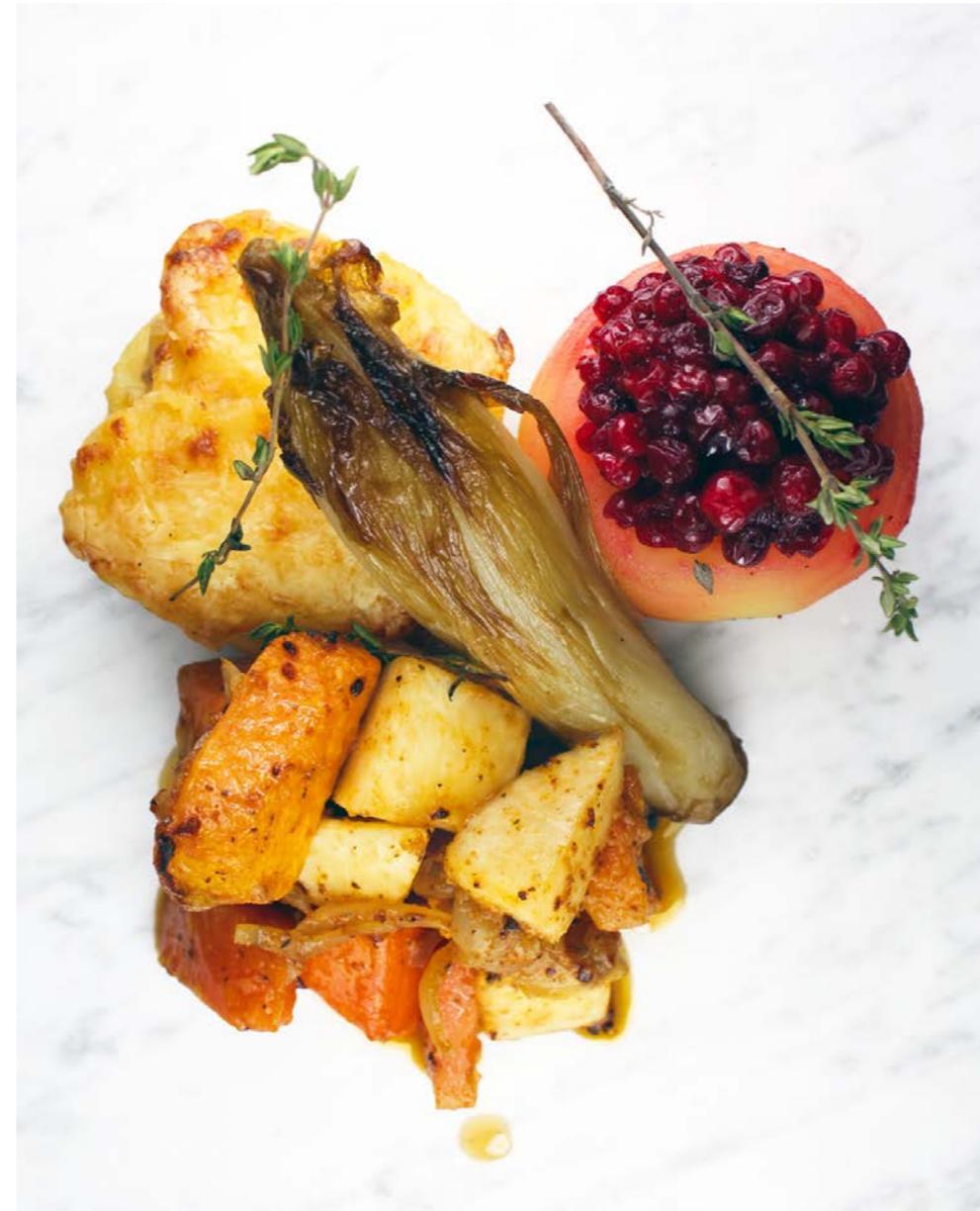
Peuvent être vendus séparément

Gratin dauphinois - céleri-rave / potirons /
oignons grillés - pommes / aïelles - chicons
confits (GF)

8,90 pers

Purée de pommes de terre à l'huile de
truffes / champignons des bois (GF)(V)

8,90 pers



Les sauces chaudes



Sauces brunes

200g 400g

Jus brun laqué à la grenade

4,30 8,60

Jus brun au thym

4,30 8,60

Marchand de vin

4,30 8,60

Brune grand veneur

4,30 8,60

Sauces légèrement crémees

Jus de cuisson légèrement crémé

4,30 8,60

Poivre vert de Madagascar

4,30 8,60

Champignons des bois (V)

4,30 8,60

Tartufata / parmesan (GF)(V)

4,30 8,60

Grand veneur légèrement crémée

4,30 8,60

Sauces sans lactose

Sauce citronnée à la ciboulette (GF)(VE)

4,30 8,60

Sauce au lait de coco / anis étoilé (GF)(VE)

4,30 8,60

Les plats principaux mijotés

Civet de biche / champignons des bois /
moutarde Tierenteyn 33,10 kg

Civet de marcassin / sauce au poivre vert de
Madagascar 28,90 kg

+/- 3 pers. / kg - accompagnement non inclus



Les desserts



	Verre	Vase
Mousse au chocolat (GF)(V)	3,90	5,00
Pavlova fruits rouges: crème vanille / fruits rouges / coulis de framboises / meringue / amandes (GF)(V)	5,45	6,80
Pavlova Mont-Blanc : mousse au chocolat / crème vanille / meringue / amandes (GF)(V)	5,45	6,80
Pavlova aux agrumes : crème vanille / orange / citron / meringue / amandes (GF)(V)	5,45	6,80

En verre individuel caution 1 €

A partir de 4 pers. présenté dans un vase cautionné

Les menus

JINGLE BELLS

42,80 / pers. (hors caution)

Entrées

2 mini verrines salées

Bisque de homard aux crevettes grises *

Plats

Filet de pintadeau / straciatella / sauce crème aux champignons des bois / marjolaine *

Gratin dauphinois * (GF)

Céleri-rave / potiron / oignons grillés * (GF)(VE)

Pommes / airelles * (GF)(VE)

Chicon confits * (GF)(V)

Pain (VE) & beurre (GF)(V)

Dessert

Pavlova aux fruits rouges (GF)(V)

ou Mont-Blanc (GF)(V) ou aux agrumes (GF)(V)

* plats à réchauffer

CHRISTMAS AT SEA

49,80 / pers. (hors caution)

Entrées

2 mini verrines salées

Noix de St-Jacques / chicons braisés /
sauce légèrement crémée *

Plats

Filet de cabillaud / sauce citronnée à la ciboulette /
crevettes grises * (GF)

Purée aux poireaux * (GF)(V)

Jeunes carottes et panais grillés * (GF)(VE)

Pain (VE) & beurre (GF)(V)

Dessert

Pavlova aux fruits rouges (GF)(V)

ou Mont-Blanc (GF)(V) ou aux agrumes (GF)(V)

* plats à réchauffer

WINTERWONDERLAND

54,45 / pers. (hors caution)

Entrées

2 mini verrines salées

Tartare de daurade / crème cardamome au citron /
ciboulette

Plats

Filet de biche / sauce brune grand veneur aux aïelles *

Céleri-rave / potiron / oignons grillés * (GF)(VE)

Pommes / aïelles * (GF)(VE)

Chicon confits * (GF)(V)

Pain (VE) & beurre (GF)(V)

Dessert

Pavlova aux fruits rouges (GF)(V)

ou Mont-Blanc (GF)(V) ou aux agrumes (GF)(V)

* plats à réchauffer

LET IT SNOW

49,80 / pers. (hors caution)

Entrées

Tartare de daurade / crème cardamome au citron / ciboulette

Tiradito de thon Albacore / sésame / piments (GF)

Plats

Aiguillette de poularde de ferme / raisins rôtis / basilic (GF)

Vitello / salsa tonnata / anchois / câpres (GF)

Jeunes carottes / courgettes au parmesan / panais grillé / betteraves jaunes / patates douces / dips (GF)(V)

Potirons grillés / chèvre / figues / union square nuts (GF)(V)

Lentilles vertes / tomates séchées / carottes / herbes vertes (GF)(VE)

Quinoa / pois chiches / haricots rouges / azuki / tomates séchées (GF)(VE)

Pain (VE) & beurre (GF)(V)

Dessert

Pavlova aux fruits rouges (GF)(V)

ou Mont-Blanc (GF)(V) ou aux agrumes (GF)(V)

Commandez votre repas de fêtes en toute simplicité

En ligne

Visitez notre site web pour une commande rapide et facile.

Sélectionnez vos plats préférés, personnalisez votre commande et profitez d'une expérience de paiement sécurisée.

www.fonteynethekitchen.be

Par téléphone

Pour une assistance personnalisée, appelez-nous au 02 315 02 22

En magasin

Un grand choix sera disponible dans nos magasins durant la période du 15/12/2024 au 15/01/2025

Notre équipe est prête à vous aider à choisir le menu parfait et à répondre à toutes vos questions

FYI: Une priorité sera accordée aux commandes prépayées lors de l'enlèvement.

Livraisons tous les jours 7/7 (sauf le 1 janvier) de 8h à 18h et le 25 décembre de 8h à 14h Les prix sont donnés à titre informatif et peuvent être modifiés sans préavis selon les variations de prix des matières premières.



Uccle, Fort-Jaco

Ouvert du lundi au samedi de 10h - 19h /
dimanche 10h - 14h

Chaussée de Waterloo 1395 - 1180
Bruxelles

T. 02 375 48 75

uccle@fonteynethekitchen.be

Woluwé Saint-Pierre

Ouvert 7/7 10h - 19h

Avenue Baron Albert d'Huart 27 - 1150
Woluwé St-Pierre

T. 02 763 48 93

woluwe@fonteynethekitchen.be

Tongres

Ouvert 7/7 10h - 19h

Rue Gérard 107 - 1040 Etterbeek

T. 02 734 08 02

tongres@fonteynethekitchen.be

La Hulpe

Ouvert du lundi au vendredi 10h30 -
19h30 / samedi et dimanche 10h - 19h

Avenue Albert 1er 30 - 1332 Genval

T. 02 652 21 93

lh@fonteynethekitchen.be

Wemmel

Ouvert 7/7 10h - 19h

Markt 63 - 1780 Wemmel

T. 02 318 53 40

wemmel@fonteynethekitchen.be

Châtelain

Ouvert 7/7 10h - 20h

Place du Châtelain 31-32 - 1050 Ixelles

T. 02 318 58 89

chatelain@fonteynethekitchen.be

Overijse

Ouvert 7/7 10h - 19h

Brusselsesteenweg 402 - 3090 Overijse

T. 02 315 08 88

overijse@fonteynethekitchen.be

Sint-Martens-Latem

Ouvert 7/7 10h - 19h

Maenhoutstraat 55 - 9830 Sint-Martens-
Latem

T. 09 286 06 06

sintmartenslatem@fonteynethekitchen.be

Knokke

Ouvert 7/7 10h - 19h

Lippenslaan 346 - 8300 Knokke-Heist

T. 05 011 15 00

knokke@fonteynethekitchen.be

The Louise

est ouvert 7/7 10h - 19h

Avenue Louise 149 - 1050 Bruxelles

T. 02 315 15 00

thelouise@fonteynethekitchen.be

Nos magasins seront fermés

le 25/12 et le 01/01