

FONTEYNE
THE KITCHEN



Eindejaarsfeesten

2024 - 2025 Editie.

Borrelhapjes en
eerste geneugten



De Party Platters

Als apero : 8 personen of als buffet : 4 personen

Tiradito van zalm / sesam / chili (GF)	39,80 stuk
Tartaar van zalm / kardemomroom met citroen / bieslook	39,80 stuk
Vitello / salsa tonnata / ansjovis / kappertjes (GF)	39,80 stuk
Tataki van Albacore tonijn / sesam / citroen	49,60 stuk
Jonge wortelen / courgette met parmezaan / geroosterde pastinaak / gele bieten / zoete aardappelen / dips (GF)(V) dips : lemon creamy tahini (GF)(V) -- scirachamayonaise (GF)(V)	29,80 stuk
Trio van zalm (gerookt / tiradito / mi-cuit) / mierikswortelroom / tartaar met kruiden	51,20 stuk
Libanees : hummus / auberginekaviaar / yoghurt met tijm / kefta balletjes / chickpea balls / kipsaté / libanees brood	39,80 stuk

Borrelhapjes

Warm

12 zakouskis

Ronde 8,98 doosje
mini-choux : garnalen / kaas / paddenstoelen

Vierkante 8,98 doosje
mini-croques / mini-pizza / mini-quiches

Vegetarische 8,98 doosje
blauwe kaas / noten - miso / witloof - geitenkaas
/ sesam (V)

Koud

Aperitiefschotel : 4 stuks 9,80 doosje
+2€ borg

1.Zalm / kardemomroom met citroen
2.Gegrilde knolselder / stracciatella / honing /
union square nuts (GF)(V)
3.Hoevekip / salsa tonnata / parmigiano (GF)
4.Quinoa / wortelen /
kokosmelk met steranijs (GF)(VE)

Gerookte zalm / 12 blini's / kardemomroom
met citroen 15,60
4 pers.



Zeevruchten schotel

Deep Blue

98,00 - 2pers.

- Krab
- grijze garnalen
- 6 wulken
- 6 holle oesters n°3
- 4 platte oesters 000
- 2 langoustines
- 8 garnalen imperial 40-60
- 16 garnalen imperial 80-100
- sauzen
- brood (G) / boter

Grand Cru

162,00 - 2 pers

- 2 x 1/2 kreeft
- krab
- grijze garnalen
- 6 wulken
- 6 holle oesters n°3
- 4 platte oesters 000
- 2 langoustines
- 4 garnalen imperial 40-60
- 16 garnalen imperial 80-100
- sauzen
- brood (G) / boter

Oesters

69,00 - 2 pers

- 18 holle oesters n°3
- 6 platte oesters 000
- brood (G) / boter

De voorgerechten

Koud

Tiradito van zalm / sesam / chili (GF) (150 gr + garnituur)	9,95 pers.
Tiradito van tonijn / sesam / chili (GF) (150 gr + garnituur)	10,95 pers.
Tartaar van zalm / zwarte sesam / wakame (GF) (150 gr + garnituur)	9,95 pers.
Tartaar van zeebrasem / kardemomroom met citroen / bieslook (150 gr + garnituur)	9,95 pers.
Halve kreeft "Belle-vue" / tartaar met groene kruiden / groen slaatje (GF)	35,80 pers.
Foie gras van gans met garnituur (100% stukken) / vijgenchutney / Sauternesgelei (GF)	14,90 pers.
Foie gras van eend met garnituur (100% stukken) / vijgenchutney / Sauternesgelei (GF)	13,90 pers.
Burrata / geroosterde druiven / basilicum (GF)(V)	8,60 pers.





Terrines

Met garnituur

Eend / foie gras / pistachenoten 9,30 pers.

Fazant / bospaddenstoelen 8,80 pers.

Everzwijn / wintervruchten 8,80 pers



Warm

Sint-Jakobsvruchten / gekonfijt witloof / lichtromige saus	12,90 pers.
1/2 kreeft met fijne groenten / saus met citroen en bieslook (GF)	35,80 pers.
1 gegrilde gambas / bulgur met kruiden / rode saus met kokosmelk	12,90 pers.
1 open ravioli met gambas / kokosmelk / duxelles van groenten	12,90 pers.
Zoete aardappelen / bospaddenstoelen / stracciatella di bufala / acaciahoning (GF)(V)	8,90 pers.
3 reuzegarnalen body peel / preiwit met laurier / kokosmelk en anijssaus	11,67 pers.
Kalfzwezeriken / bospaddenstoelen / saus met groene peper uit Madagascar	16,80 pers.

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 fresh green herbs. To the left, a small, dark, oval-shaped bowl contains several golden-brown, fried croutons. Above the soup bowl, a small, dark, round bowl holds a dollop of white herb cream, also garnished with fresh green herbs.

Soepen

De soepen worden geserveerd met
kruidencroutons (VE) en kruidenroom (GF)(V)

Velouté van pompoen / kokosmelk (GF)(V)	1/2L	6,50
	1L	12,00
Velouté van bospaddenstoelen (V) (V)	1/2L	6,50
	1L	12,00
Bisque van kreeft en grijze garnalen	1/2L	6,50
	1L	12,00
Kervel / courgettes (GF)(V)	1/2L	6,50
	1L	12,00

De hoofdgerechten



Wild & gevogelte

Parelhoenfilet / stracciatella di bufala / roomsaus van bospaddenstoelen / marjolein	19,80 pers.
Filet van hoevekip / vulling met kool en kastanjes / groene peterseliesaus (GF)	19,80 pers.
Gevulde kwartel met foie gras (ontbeend en 100% gevogeltegehakt) / bruine jus met tijm	23,80 pers.
Filet van hoevekalkoen vulling met wintervruchten (100% gevogeltegehakt en op lage T° gegaard) / lichtromige saus	18,65 pers.
Filet van hoevekalkoen truffelvulling (100% gevogeltegehakt en op lage T° gegaard) / tartufata saus	19,80 pers.
Turducken (turkey, duck, chicken) / truffelvulling (100% gevogeltegehakt en op lage T° gegaard) lichtromige saus	21,55 pers.
Hindefilet / bruine saus grand veneur met veenbessen	30,80 pers.
Filet van everzwijn / saus met groene peper uit Madagascar	25,80 pers.

Garnituren voor wild en gevogelte

Gegratineerde aardappelen - raapselder / pompoen / gegrilde uien - appel met veenbessen -- gekonfijt witloof (GF)
of
Aardappelpuree met truffelolie / bospaddenstoelen (GF)(V)



Vis met garnituur

Kabeljauwfilet / saus met citroen en bieslook / grijze
garnalen / preipuree / jonge wortelen en pastinaak (GF)

23,80 pers

Zalmfilet met miso en pinda's / kokosmelksaus met
steranijs / preipuree / jonge wortelen en pastinaak

19,80 pers.

Gevuld gebakken gevogelte

zonder garnituur. Afdedekt opwarmen gedurende
45 min in oven van 180°C

Eend

63,80 - 4 pers.

- vulling met granola (100% gevogeltegehakt)
- lichtromige bruine jus

Kalkoen

58,60 - 4 pers.

- wintervruchtenvulling (100% gevogeltegehakt)
- lichtromige bruine jus

Kapoen

67,60 - 4 pers.

- vulling met foie gras (100% gevogeltegehakt)
- lichtromige bruine jus



Mafalde

14,60 - pers.

- Mafalde
- gebakken witloof
- straciatella di bufala
- Parmigianosaus (V)

Pastasnoepjes

14,60 - pers.

- Pastasnoepjes met truffel
- bospaddenstoelen
- tartufata roomsaus
- parmezaan (V)

Duo ravioli

25,80 - pers.

- Duo van open ravioli met gambas
- kokosmelk
- duxelles van groenten

Gevuld gevogelte

Nog te bakken

Gevogelte

met vulling naar keuze

Hoevekalkoen

9,90 pers.

voor 4 tot 10 personen

Kapoen

10,90 pers.

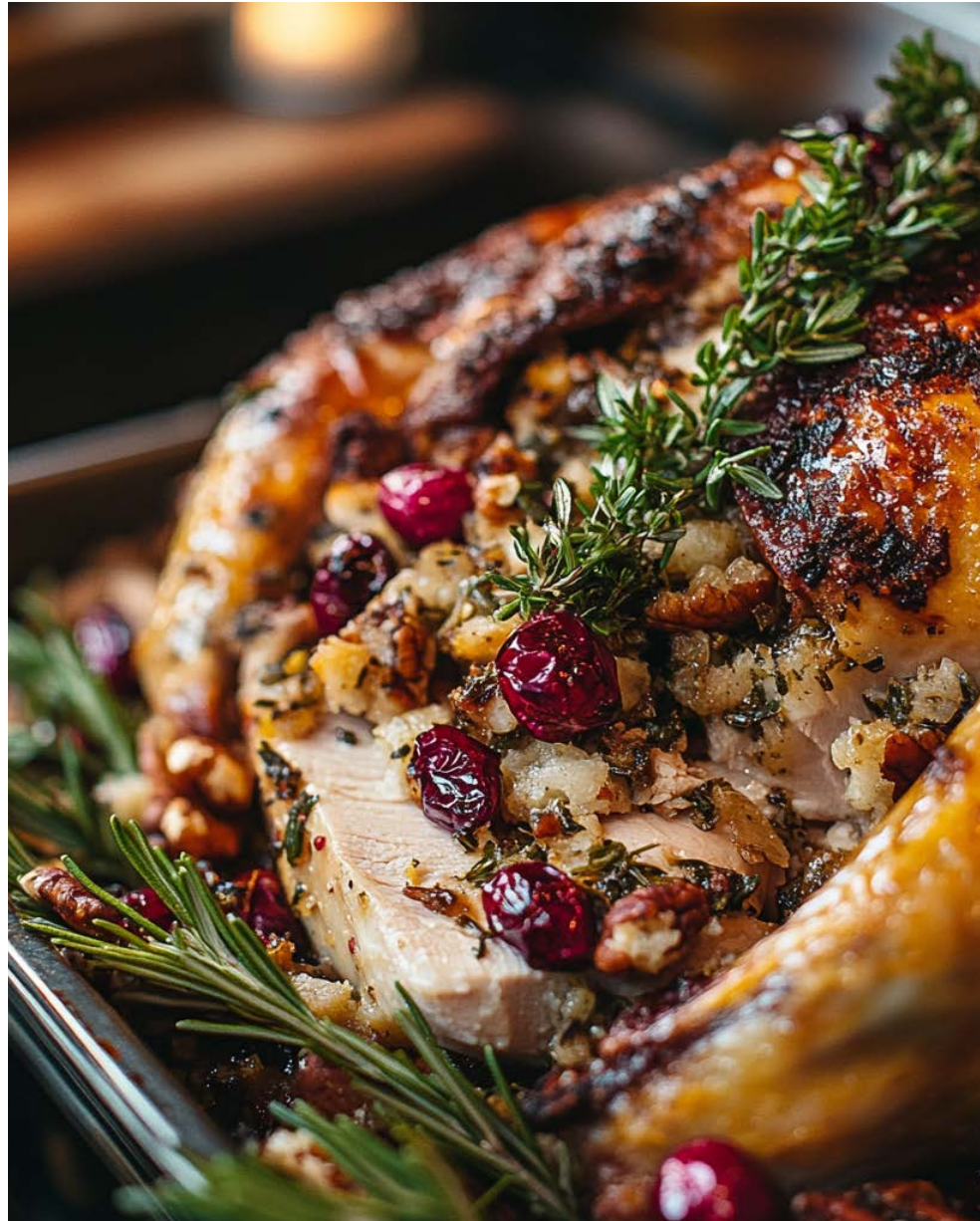
voor 4 tot 8 personen

Wij raden u aan zelf uw gevogelte te bakken. Opwarmen van groot gevogelte kan het vlees uitdrogen en zijn sappigheid doen verliezen.

Wij zorgen voor een gedetailleerde kaart met bakinstructies en een kookthermometer.

Het gevogelte is beboterd, gekruid en ovenklaar.





Vullingen

Drie traditionele vullingen voor kalkoen en kapoen

Truffelvulling

25,80 kg

gevogeltegehakt / truffelschilfers /
eendenleverpastei met Armagnac

Scarlet O'Hara vulling

25,80 kg

gevogeltegehakt / appels / wintervruchten /
speculooskruiden

Vulling met granola

25,80 kg

miso / veenbessen / honing / kaneel



Turducken

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

De turducken (three bird roast) is een volledig ontbeende kip in een volledig ontbeende eend in een volledig ontbeende kalkoen en dit alles met een getruffeerde vulling (100% gevogeltegehakt). Deze techniek werd reeds gebruikt in

het oude Rome om de sappigheid en de aroma's van het gevuld gevogelte te bewaren. U kan op het einde van de baktijd het gevuld gevogelte met een spuit truffelolie injecteren.

Infusie met truffelolie 11,00 - 40ml

De garnituren

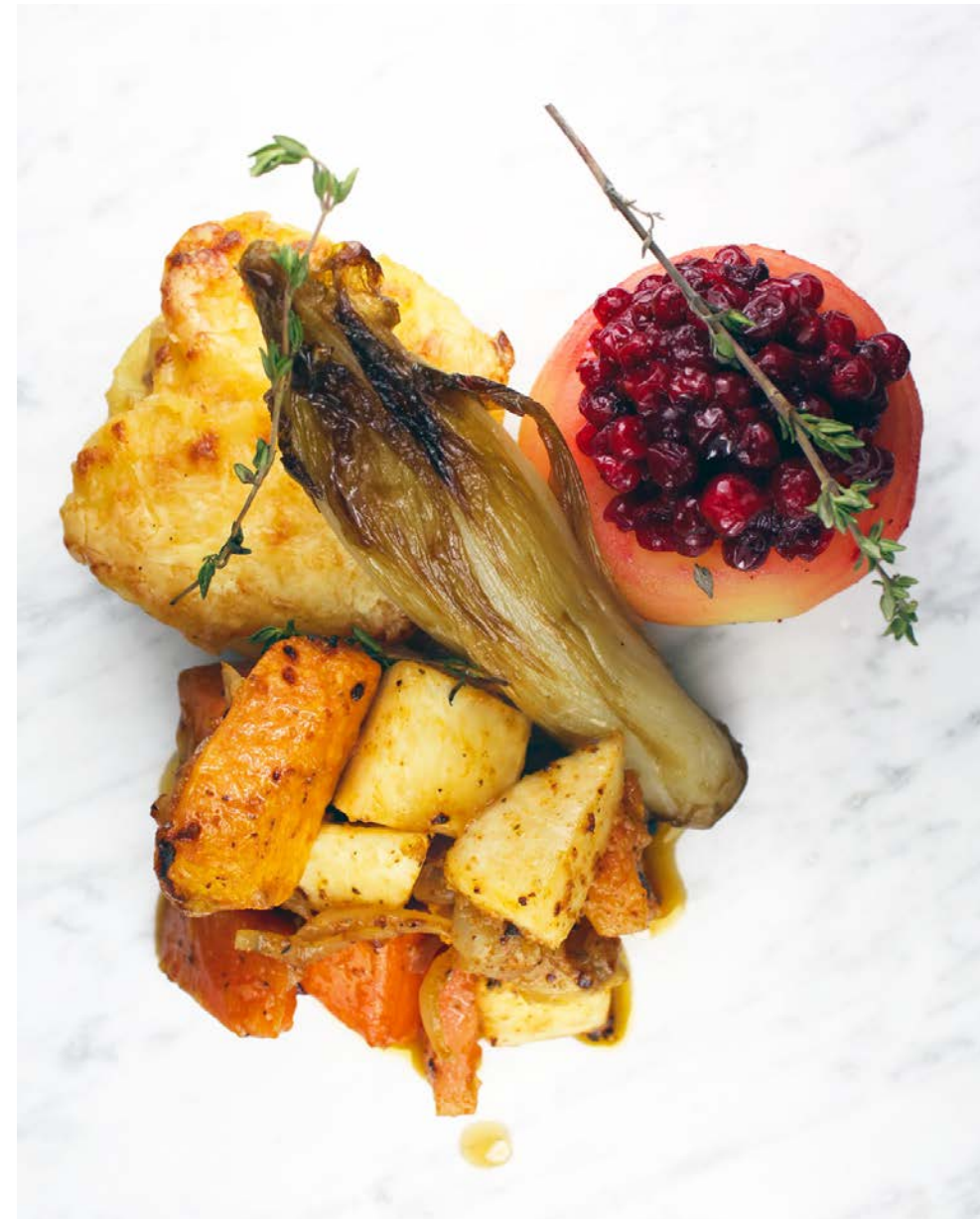
kunnen afzonderlijk verkregen worden

Gegratineerde aardappelen - raapselder /
pompoen / gegrilde uien - appel met
veenbessen - gekonfijt witloof (GF)

8,90 pers

Aardappelpuree met truffelolie /
bospaddenstoelen (GF)(V)

8,90 pers



Warme sauzen



Bruine sauzen

200g 400g

Bruine jus gelakt met granaatappel

4,30 8,60

Bruine jus met tijm

4,30 8,60

Marchand de vin

4,30 8,60

Bruine grand veneur

4,30 8,60

Lichtromige sauzen

Lichtromige saus

4,30 8,60

Groene peper uit Madagascar

4,30 8,60

Bospaddenstoelen (V)

4,30 8,60

Tartufata / parmezaan (GF)(V)

4,30 8,60

Lichtromige grand veneur

4,30 8,60

Lactose vrij

Citroen en bieslook (GF)(VE)

4,30 8,60

Kokosmelksaus met steranijs (GF)(VE)

4,30 8,60

De sudderschotels

Stoofpotje van hinde / bospaddenstoelen /
Tierenteynmosterd 33,10 kg

Stoofpotje van everzwijn / saus met groene
peper uit Madagascar 28,90 kg

+/- 3 pers. / kg - garnituren niet begrepen in de prijs



De desserts



	Glas	Vaas
Chocolademousse (GF)(V)	3,90	5,00
Pavlova met rode vruchten : vanillecrème / rode vruchten / frambozencoulis / meringue / amandelen (GF)(V)	5,45	6,80
Pavlova Mont-Blanc : chocolademousse / vanillecrème / meringue / amandelen (GF)(V)	5,45	6,80
Pavlova met citrus : vanillecrème / sinaasappel / citroen / meringue / amandelen (GF)(V)	5,45	6,80
In individueel glas 1 € borg		
Vanaf 4 pers. in vaas met borg		

De menu's

JINGLE BELLS

42,80 / pers. (zonder borg)

Voorgerechten

2 mini glaasjes

Bisque van kreeft en grijze garnalen *

Hoofdgerechten

Parelhoenfilet / straciatella / roomsaus van
bospaddenstoelen / marjolein *

Gegratineerde aardappelen * (GF)

Raapselder / pompoen / gegrilde uien * (GF)(VE)

Appel met veenbessen * (GF)(VE)

Gekonfijt witloof * (GF)(V)

Brood (VE) & boter (GF)(V)

Dessert

Pavlova met rode vruchten (GF)(V) of

Mont-Blanc (GF)(V) of Citrus (GF)(V)

* om op te warmen

CHRISTMAS AT SEA

49,80 / pers. (zonder borg)

Voorgerechten

2 mini glaasjes

Sint-Jakobsvruchten / gekonfijt witloof / lichtromige saus *

Plats

Kabeljauwfilet / saus met citroen en bieslook /
grijze garnalen * (GF)

Preipuree * (GF)(V)

Jonge wortelen en pastinaak (GF)(VE)

Brood (VE) & boter (GF)(V)

Dessert

Pavlova met rode vruchten (GF)(V) of

Mont-Blanc (GF)(V) of Citrus (GF)(V)

* om op te warmen

WINTERWONDERLAND

54,45 / pers. (zonder borg)

Voorgerechten

2 mini glaasjes

Tartaar van zeebrasem / kardemomroom met citroen /
bieslook

Plats

Hindefilet / bruine saus grand veneur met veenbessen *

Gegratineerde aardappelen * (GF)

Raapselder / pompoen / gegrilde uien * (GF)(VE)

Appel met veenbessen * (GF)(VE)

Gekonfijt witloof * (GF)(V)

Brood (VE) & boter (GF)(V)

Dessert

Pavlova met rode vruchten (GF)(V)

of Mont-Blanc (GF)(V) of Citrus (GF)(V)

* om op te warmen

LET IT SNOW

49,80 / pers. (zonder borg)

Voorgerechten

Tartaar van zeebrasem / kardemomroom met citroen / bieslook

Tiradito van Albacore tonijn / sesam / chili (GF)

Plats

Reepjes hoevekipfilet / geroosterde druiven / basilicum (GF)(V)

Terrine van fazant met bospaddenstoelen / salade / vijgenchutney

Vitello / salsa tonnata / ansjovis / kappertjes (GF)

Jonge wortelen / courgette met parmezaan / geroosterde
pastinaak / gele bieten / zoete aardappelen / dips (GF)(V)

Gegrilde pompoen / geitenkaas / vijgen / union square nuts (GF)(V)

Groene linzen / gedroogde tomaten / wortelen / tuinkruiden (GF)
(VE)

Quinoa /kikkererwten / rode bonen / azuki / gedroogde tomaten
(GF)(VE)Brood (VE) & boter (GF)(V)

Dessert

Pavlova met rode vruchten (GF)(V) of

Mont-Blanc (GF)(V) of Citrus (GF)(V)

Je feestmaaltijd gemakkelijk bestellen

Online

Bezoek onze website om snel en gemakkelijk te bestellen.

Selecteer uw favoriete gerechten, personaliseer uw bestelling en profiteer van een veilige betaalervaring

www.fonteynethekitchen.be

Telefoon

U kan ook bestellen en info vragen, betalen via onze hotline 02 315 02 22

In de winkel

Een mooi aanbod uit ons feestmenu zal beschikbaar zijn in onze winkels tussen 15/12 en 15/01/2025.

Vooraf betaalde bestellingen hebben voorrang bij de ophaling.

Ons team staat klaar om u te helpen het perfecte menu te kiezen en al uw vragen te beantwoorden.

We leveren iedere dag 7/7 (behalve op 1 januari) van 8.00 tot 18.00 uur en 25 december van 8.00 tot 14.00 uur



Uccle, Fort-Jaco

Open van maandag tot zaterdag 10u - 19u
/ zondag 10u - 14u

Waterloosesteenweg 1395 - 1180 Brussel

T. 02 375 48 75

uccle@fonteynethekitchen.be

Sint-Pieters Woluwé

Open 7/7 10u - 19u

Baron Albert d'Huartlaan 27 - 1150 Sint-
Pieters-Woluwe

T. 02 763 48 93

woluwe@fonteynethekitchen.be

Jubelpark

Open 7/7 10u - 19u

Gerardstraat 107 - 1040 Etterbeek

T. 02 734 08 02

tongres@fonteynethekitchen.be

Terhulpen

Open van maandag tot vrijdag 10u30 -
19u30 / zaterdag en zondag 10u - 19u

Avenue Albert 1er 30 - 1332 Genval

T. 02 652 21 93

lh@fonteynethekitchen.be

Wemmel

Open 7/7 10u - 19u

Markt 63 - 1780 Wemmel

T. 02 318 53 40

wemmel@fonteynethekitchen.be

Châtelain

Open 7/7 10u - 20u

Kasteleinplein 31-32 - 1050 Elsene

T. 02 318 58 89

chatelain@fonteynethekitchen.be

Overijse

Open 7/7 10u - 19u

Brusselsesteenweg 402 - 3090 Overijse

T. 02 315 08 88

overijse@fonteynethekitchen.be

Sint-Martens-Latem

Open 7/7 10h - 19h

Maenhoutstraat 55 - 9830 Sint-Martens-
Latem

T. 09 286 06 06

sintmartenslatem@fonteynethekitchen.be

Knokke

Open 7/7 10h - 19h

Lippenslaan 346 - 8300 Knokke-Heist

T. 05 011 15 00

knokke@fonteynethekitchen.be

The Louise

Open 7/7 10h - 19h

Louizalaan 149 - 1050 Brussel

T. 02 315 15 00

thelouise@fonteynethekitchen.be

Onze winkels zijn gesloten op 25/12
en op 1/1