



FONTEYNE
THE KITCHEN

FÊTES D'ÉTÉ 2025



BRAASCHAAT
OPENING SOON
Bredabaan
283

WATERLOO
OPENING SOON
Drève Richelle
168

www.fonteynethekitchen.be

FÊTES D'ÉTÉ 2025

VERRINES APERITIVES (4 pc/pp) 10,80 €

(+2€ de caution pour les verrines)

- Saumon fumé / crème cardamome au citron
- Tomates / greens / stracciatella / chimichurri / pavot (GF)(V)
- Tacchino tonnato / câpres / anchois (GF)
- Crevettes grises / mousseline / tomates / ciboulette (GF)

Plateau apéro méli-mélo (10,60 € pp) min 4pers

- Maredsous / Comté / chèvre frais / jambon de Parme / bresaola / tzatziki / houmous / olives / union square nuts / miel / grissini / pain libanais / raisins frais

REPAS A TABLE

Menu 1 (40,40 €)

- Tartare de saumon / wakamé / coriandre / sauce aux herbes vertes (GF)
- Filet de cabillaud aux crevettes grises / sauce verte / trio de carottes au laurier / purée de petits pois (GF)
- Pavlova aux agrumes (GF)(V)

Menu 2 (43,50 €)

- Noix de St-Jacques / sauce au vin blanc et ciboulette / jeunes pousses d'épinards et chou-fleur (GF)
- Filet de veau au citron confit / jus brun au thym et moutarde / haricots verts, sugar snaps et petits pois / Belles de Fontenay au gros sel et romarin
- Pavlova "Mon Cherry" (GF)(V)

Menu 3 (37,55 €)

- Tiradito de thon / sésame / tomates cerises (GF) - Suprême de pintadeau à la stracciatella di bufala et aux tomates / aubergines grillées aux épices italiennes / fregola sarda al basilico
- Pavlova aux fruits rouges (GF)(V)

Menu 4 (28,20 €)

- Gaspacho de concombre / chèvre frais / ciboulette (GF)(V)
- Gnocchi au basilic / jeunes oignons grillés / tomates / crème de courgettes (V)
- Pavlova Mont-Blanc (GF)(V)

BUFFET / WALKING DINNER

"Buffet Summer in the City" (38 € pp) min 4pers

- Grandes crevettes / herbes / persillade au citron
- Tartare de saumon / wakamé / coriandre / sauce verte / herbes vertes(GF)
- Mi cuit de thon Albacore / wasabi (GF)
- Tacchino tonnato / câpres / anchois (GF)
- Carpaccio de boeuf / huile au basilic / roquette / parmesan (GF)
- Eventail de légumes de saison (GF)(V)
- Salade d'haricots verts / petits pois / courgettes / sucrine / avocat / oignons frits (VE)
- Salade de pâte orzo / feta / amandes / tomates séchées / olives / citron (V)
- Belles de Fontenay / oignons / herbes vertes / vinaigrette wasabi et raifort (GF)(V)
- Pain et beurre
- 4 sauces froides en accompagnement

"Brunch in the Park" (38 € pp) min 4pers

- Plateau apéro Fromages / jambon de Parme / bresaola / tzatziki / houmous / olives / miel / grissini / pain libanais
- Plateau de Saumon fumé / saumon fumé / oignons / persil / citron / crème cardamome au citron / guacamole
- Salade d'haricots verts / petits pois / courgettes / sucrine / avocat / oignons frits (VE) Eventail de légumes de saison (GF)(V)
- Plateau de mignardises Macarons / financiers / cannelés de Bordeaux / mélocakes, ... (V)
- Plateau de fruits frais tranchés (GF)(VE)
- Mini viennoiseries (chocolat et croissants) (V)
- Assortiments de pains (V) et beurre (GF)(V)
- Jus de fruits frais (GF)(VE)
- Cava + 5 € par personne

COCKTAIL DINATOIRE FROID

"Long Hot Summer" (39 € pp) min 4pers

- Thon albacore / sésame / wasabi (GF)
- Tartare de saumon / wakamé / coriandre / sauce verte / herbes vertes (GF)
- Carpaccio de St-Jacques / crème cardamome au citron / huile de truffe
- Tomates / crevettes / ciboulette (GF)
- Carpaccio de boeuf / mayonnaise tartufata / roquette (GF)
- Tacchino tonnato / rucola / câpres / anchois (GF)
- Stracciatella di bufala / légumes grillés / tomates et basilic frais (GF)(V)
- Salade de vermicelles de riz / tofu laqué (V)
- Falafel / houmous (VE)
- Soja chikka / pomme de terre grenaille / sauce tartare / câpres (GF)(V)
- Mini pavlova: crème vanillée / fruits rouges / meringue / amandes (GF)(V)
- Mini mousse au chocolat (GF)(V)
- Mignardises : macarons / financiers / cannelés de Bordeaux / mélocakes, ... (V) (2/p)

Barbecue party (33,80 € pp) min 4pers

- Brochette de scampis (GF)
- Halloumi au soja (V)
- Sesamiso chicken tenders / sauce laquée aux cacahuètes
- Filet d'agneau mariné aux herbes
- Assortiment de mini saucisses de volaille (merguez / herbes)
- Maïs grillé (GF)(VE)
- Salade Go Green : sucrose / haricots verts / courgettes / edamame / avocat (GF)(VE)
- Salade Coleslaw : chou blanc / carottes / jeunes oignons / vinaigrette au yaourt (GF)(V)
- Eventail de légumes de saison (GF)(V)
- Taboulé libanais : semoule de blé / tomates / herbes vertes / oignons / citron (VE)
- Pommes de terre au romarin (GF)(VE)
- Sauces froides : mayonnaise ail et coriandre (GF)(V) / mayonnaise sriracha (GF)(V) / tartare aux herbes (GF)(V)

Suppléments :

- Gambas (+8 €) (GF) - côte à l'os (+5 €) (GF) - béarnaise maison (+4,90 €) (GF)(V)

Buffet enfant "Donald Duck" (26 € / pp) min 4pers

- Plateau sandwiches "Donald Duck"
- Plateau de crudités / mayonnaise aux herbes (GF)(V)
- Saté de poulet / sauce aigre douce (GF)
- Jus de fruits frais (GF)(VE)
- Assortiment de mélocakes et financiers (V)
- Mini mousse au chocolat (GF)(V)
- Feu de bengale

Option - Gâteau personnalisé (prix sur demande)

Buffet de mini desserts (8 € / pp) min 4pers

- Mini pavlova: crème vanillée / fruits rouges / meringue / amandes (GF)(V)
- Mini mousse au chocolat (GF)(V)
- Mignardises : macarons / financiers / cannelés de Bordeaux / mélocakes, ... (V) (2/p)

Uniquement sur commande et minimum 5 jours à l'avance

- Cupcakes personnalisés (logo, prénom, ...) 2,65 € / pièce (V)
- Gâteau personnalisé (photo, prénom,...) prix sur demande (V)
- Agneau pascal glacé / coulis de framboises 96 € / 10-15 pers. (V)

Desserts individuels

(dressage en grand vase sur demande)

- Pavlova aux fruits rouges (5,85 € en verre / 6,8 € vase) (GF)(V)
- Pavlova aux agrumes (5,85 € en verre / 6,8 € vase) (GF)(V)
- Pavlova "Mon Cherry" (5,85 € en verre / 6,8 € vase) (GF)(V)
- Pavlova Mont-Blanc (5,85 € en verre / 6,8 € vase) (GF)(V)
- Mousse au chocolat (3,90 € en verre / 5 € vase) (GF)(V)
- Tiramisu aux spéculoos (3,90 € en verre) (V)
- Panna cotta aux fruits rouges (3,90 € en verre) (GF)(V)
- Fruits rouges aux coulis de framboises et menthe (3,90 € en verre) (GF)(VE)

Pour plus d'inspiration, vous pouvez aussi consulter notre brochure plaisir de recevoir. Pour des offres personnalisées vous pouvez nous contacter : events@fonteynethekitchen.be / 02 333 50 14

BRAASCHAAT
OPENING SOON
Bredabaan 283

Possibilité de location de matériel et de personnel (offre sur demande) Livraison et reprise du matériel 12,10 € (TVA 6% inclus) par trajet (Région Bruxelloise) pour une commande de +100 €.

WATERLOO
OPENING SOON
Drève Richelle 168

GF = GLUTEN FREE , V = VÉGÉTARIEN , VE = VEGAN