

Fonteyne THE KITCHEN

www.fonteynethekitchen.be

PLAISIR DE RECEVOIR



SINT-PIETERS-WOLUWE-SAINT-PIERRE

27 Avenue Baron d'Huartlaan

Bruxelles 1150 Brussel

Tel 02 763 48 93

Fax 02 772 77 91

woluwe@fonteynethekitchen.be

UCCLE UKKEL

1395 Chaussee de Waterloosteenweg

Bruxelles 1180 Brussels

Tel 02 375 48 75

Fax 02 375 76 91

uccle@fonteynethekitchen.be

TONGRES

107 Rue Gérardstraat

Bruxelles 1040 Brussels

Tel 02 734 08 02

Fax 02 734 09 02

tongres@fonteynethekitchen.be

PLATEAUX DE DÉGUSTATION 10 personnes

Chaque assortiment est présenté au choix sur un plateau blanc ou un plateau transparent et couvercle protecteur jetable.

PLATEAU BRUSCHETTE 40 pièces

58.30€

Assortiment de bruschette, garnitures du marché

PLATEAU FROMAGES

63.60€

Assortiment de fromages d'ici et d'ailleurs

Fruits secs et noix

Panier de pains aux raisins et aux noix, pains blancs et gris, beurre.

PLATEAU CRUDITES (GF)(V)

31.80€

Bâtons de carottes et de céleri, concombres, poivrons rouges et jaunes, choux-fleurs, tomates cerise, radis, asperges, haricots princesse

Mayonnaise au wasabi, sauce au yaourt et cardamome, houmous

PLATEAU LIBANAIS

63.60€

Assortiment de mezze (accompagné de pain pitta et de crudités)

Houmous

Caviar d'aubergines

Labneh au thym

Salade libanaise

Boulettes kefta sauce au yaourt et cardamome

Satés de poulet marinés au cumin (*)

PLATEAU POULET DE FERME (GF)

58.30€

Chickenfingers aux épices cajuns

Cuisses de poulet slow cooked marinées à la citronnelle

Ballotine de filet de poulet farcie aux tomates séchées

Mini boulettes thaï à la citronnelle (100% volaille)

Sauce cacahuètes, sauce yaourt et ciboulette, houmous

PLATEAU SAUMON

95.40€

Saumon fumé

Saumon gravlax

Sashimi de saumon « Nobu style »

Petits pavés de saumon mi-cuit

Sauce remoulade, sauce à la citronnelle et soja,
sauce verte

Panier de pains aux noix, pains blancs et gris, beurre

PLATEAU SUSHIS

106.00€

40 sushi maki (saumon, thon albacore),
20 sushi nigiri (dorade, saumon),
20 Californian rolls
Sauce soja, wasabi, gingembre confit
10 baguettes en bois

PLATEAU DE FOIE GRAS

116.60€

Tranches de foie gras d'oie aux fruits de saison
Tranches de foie gras d'oie au poivre concassé
Pain aux raisins, ciabatta
Chutneys de fruits de saison et gelée de Sauternes

PLATEAU DE TAGLIATA DE BŒUF

74.20€

Huile d'olive, roquette et copeaux de parmesan
Panier de pain ciabatta et pains complets, beurre

PLATEAU DE VITELLO TONATO

74.20€

Fines tranches de veau, sauce au thon et aux câpres, roquette
Panier de pain ciabatta et pains complets, beurre

PLATEAU MIGNARDISES

63.60€

Macarons, Financiers
Shortcake, Cannelés de Bordeaux
Fruits confits

COCKTAILS minimum 10 personnes

Nos cocktails sont composés de pièces sucrées et salées présentés sur coupelles et plateaux blancs (cautionnés).

COCKTAIL « LE 12 PIECES » (environ 1h30/ sur plateaux)

14.84€/pers

Les essentiels salés

Toast au foie gras d'oie aux fruits de saison
Pomme de terre grenaille éclatée, crevettes grises et herbes vertes
Mini-blini à la purée de tomates séchées et scampis
Californian roll (sushi)
Bruschette de courgettes grillées, tomates, basilic, parmesan, tapenade d'olives
Mini-brochette de mozzarella, tomate cerise et basilic frais
Fourchette de jambon de parme et pointe d'asperge verte
Mini-brochette de saumon gravlax et son pois gourmand

Les essentiels sucrés

(+5.30€)

Mini-Pavlova (meringue, crème et fruits rouges) et son coulis de framboises
Assortiment de mignardises
Macaron
Fruits secs

COCKTAIL "LE 16 PIECES" (environ 2h00/ sur plateaux en porcelaine blanche et verrines)

27.56€/pers

Les essentiels salés

Bouchée de queue de homard, sauce au yuzu
Tagliata de bœuf, huile d'olive, roquette et copeaux de parmesan
Mi-crumi-cuit de thon rouge (Albacore) et sa vinaigrette au wasabi
Verrine de mousse de canard et chutney de reine claudie
Toast au foie gras d'oie aux fruits de saison
Pomme de terre grenaille éclatée, crevettes grises et herbes vertes
Mini blini à la purée de tomates séchées et scampis
Californian roll (sushi)
Bruschette de courgettes grillées, tomates, basilic, parmesan, tapenade d'olives
Mini-brochette de mozzarella, tomates cerise et basilic frais
Fourchette de jambon de parme et pointe d'asperge verte
Mini-brochette de saumon gravlax et son pois gourmand

Les essentiels sucrés

(+5.30€)

Mini-Pavlova (meringue, crème et fruits rouges) et son coulis de framboises
Assortiment de mignardises
Macaron
Fruits secs

REPAS A TABLE

29.68€/pers

Solution idéale pour un dîner assis. Les plats chauds composant ces différents menus sont présentés dans des emballages permettant leur réchauffe aisée au four traditionnel à 180°C. Les desserts sont proposés en verrine (caution 2€/verrine).

ENTREES FROIDES OU CHAUDES (*) AU CHOIX

Tombée de crevettes grises sur lit de céleri et pomme de terre, vinaigrette à la moutarde (verrine)

Sashimi de saumon « Nobu style », petite salade au gingembre et soja

Duo de foie gras d'oie aux fruits de saison et au poivre concassé et assortiment de pains (potiron, raisins et au gros sel) (+4€)

VitelloTonnato, roquette

Carpaccio de bœuf, huile d'olive, roquette et copeaux de parmesan

Coquilles Saint-Jacques au curry doux, concassé de tomates et de courgettes (*) (verrine)

Queue de homard au curry doux, concassé de tomates et de courgettes (*) (verrine) (+3€)

Feuilleté de chèvre pesto et tomates séchées sur lit de roquette, copeaux de parmesan et vinaigrette balsamique (*)

PLAT CHAUD AU CHOIX

Le Poisson

Saumon mi-cuit, sauce à la citronnelle et au gingembre

Filet de cabillaud, sauce légèrement crémée au vin blanc, échalotes et citron (+4€)

Filet de lotte, sauce verte (+5€)

Mi-cru mi-cuit de thon, sauce wasabi (+5€)

La viande et la volaille

Rack d'agneau grillé au romarin, sauce brune à la moutarde (+4€)

Caille farcie (100% haché de volaille), sauce vinaigre balsamique et miel

Waterzooï de poularde de ferme et pommes de terre nature

Magret de canard, sauce brune au thym et à l'orange

Les garnitures

Tourelle de légumes provençaux et Belles de Fontenay au gros sel et romarin

Jardinière de légumes du marché et gratin dauphinois

Nouilles de riz sautées aux légumes croquants

DESSERT AU CHOIX

Pavlova aux fruits rouges et son coulis de fruits rouges (+2€ en vase)

Montblanc à la mousse au chocolat, meringue et crème (+2€ en vase)

Tiramisu classique

Tiramisu au spéculoos

Panna cotta au coulis de framboise

Mousse au chocolat
Salade de fruits et coulis de fruits rouges

LES BUFFETS

Les buffets sont inspirés des différentes cuisines internationales. Les plats se dégustent froids ou chauds. Leur réchauffe s'effectue aisément au four à 180°C. Les plats à servir chauds peuvent être remplacés sur demande par d'autres plats froids. Chaque plat froid est présenté sur un grand plat blanc. Des plats de service sont également fournis pour les plats à réchauffer au four (caution de 20€/plat).

Les plats indiqués par () peuvent être réchauffés, ceux qui sont indiqués par (**) doivent être réchauffés au four à 180°. Le forfait comprend le matériel nécessaire au maintien des plats chauds à température optimale et couverts de services (cautionnés).*

BUFFET « DOLCE FARNIENTE » minimum 8pers

29.68€/pers

Bruschette accompagnée de concassé de tomate, huile d'olive, basilic frais et oignons rouges

*Mi-crumi-cuit de saumon, roquette, céleri, coulis de tomates au basilic frais

Mozzarella di buffala aux légumes grillés, parmesan, roquette et pignons de pin

*Filetto de pollo con rosmarino, salsa alla herbe

Vitellotonato

Tagliata de bœuf, huile d'olive, copeaux de parmesan

Légumes provençaux, parmesan

Salade d'artichauts, roquette, céleri, parmesan et pignons de pin

Salade mesclun, tomates séchées, pignons de pin et vinaigrette balsamique

Salade de pommes de terre, jeunes oignons, herbes vertes et vinaigrette à la moutarde

*Linguine, roquette, tomates confites, pesto rouge, parmesan

BUFFET « PARFUM D'ASIE » minimum 8pers

32.86€ /pers

Thon mi-cuit en croûte de sésame, sauce au yuzu

Filet de saumon, sauce au lait de coco et basilic thaï

Salade « Busaba » aux scampis, cacahuètes grillées, oignons frits

* Lemongrass sticks au hâché de volaille sauce coriandre et citronnelle

*Dés de poulet tikkamassala

*Emincés d'agneau aux épices, sauce vindaloo (hot)

Salade « Thaï » aux légumes croquants

Salade de haricots verts, fèves de soja, graines de sésame et oignons frits

Curry de chou-fleur et pommes de terre aux graines de moutarde, gingembre et cumin

*Nouilles de riz sautées aux légumes, noix de cajou, jeunes oignons et coriandre

*Riz parfumé aux feuilles de citronnier

BUFFET « TOUR DU MONDE » minimum 8pers

32.86€/pers

Trio de saumon (fumé, mi-cuit, mariné aux baies roses)

Tomates aux crevettes grises et herbes vertes

California rolls

Vitello tonato

Cuisse de poulet désossée « slow cooked », marinade à la citronnelle

Nasigoreng royal (poulet et scampis)

Salade « toute verte » (artichauts, courgettes, fèves de soja, haricots verts, pignons de pin)

Salade Coleslaw (chou blanc, carotte râpée, oignons et sauce au yaourt)

Salade mesclun, tomates séchées, pignons de pin et vinaigrette balsamique

Salade de pomme de terre, oignons rouges et vinaigrette à la ciboulette

Taboulé, tomates séchées, carottes, oignons rouges et persil plat

BUFFET DE DOUCEURS minimum 8pers

9.54€/pers

Pavlova ou mont blanc (présentés en verre individuel/ +2€ en vase)

Macarons

Financiers

Shortcake

Cannelés de bordeaux

Fruits confits

BUFFET « ILE AUX ENFANTS » (min 10 personnes)

21.20€/pers

Pain surprise « Pikatchu »

Assortiment de mini croque-monsieur et mini-pizza

Plateau de crudités, sauce cocktail

Saté de poulet, sauce aux cacahuètes

Smoothie aux fruits frais (banane/fraise, poire/kiwi, fraises/framboise)

Assortiment de Cupcakes

Mousse au chocolat

Option: Gâteau personnalisé et feu de Bengale (prix sur demande)

Walking dinner(min 10 pers)

25.44€/pers

Chaque entrée et chaque dessert sont présentés dans une verrine individuelle. Le plat principal peut être réchauffé au four et maintenu au chaud dans un chafingdish (cautionné)

Pour commencer... (une entrée au choix)

Tombée de crevettes grises sur lit de céleri et pomme de terre, vinaigrette à la moutarde (GF)

Sushis de saumon, makis, nigiri, californian roll (supplément +4€)

Salade « busaba » à la citronnelle, cacahuètes grillées et scampis (GF)

Dégustation de tagliata de bœuf, huile d'olive et copeaux de parmesan (GF)

Dés de poulet mariné au citron, dés de mangue, rubis de grenade, boulgour, coriandre et vinaigrette aux agrumes (GF)

Lentilles vertes du puy, duxelles de carottes, céleri rave et courgettes (GF) (V)

Pour suivre... (un plat au choix)

Scampis tikkamassala, brocolis vapeur, riz parfumé (GF)

Waterzooï de poisson de la mer du nord, pommes de terre vapeur (GF)

Navarin d'agneau aux légumes de saison et gratin dauphinois (GF)

Waterzooï de poularde de ferme et pommes de terre vapeur (GF)

Poulet au curry rouge, légumes croquants, risotto aux feuilles de citronnier (GF)

Vol au vent et riz nature (GF)

Raviolis ricotta et épinards, coulis de tomates au basilic et pignons de pin (V)

Pour terminer en beauté... (un dessert au choix)

Pavlova aux fruits rouges et son coulis de fruits rouges (+2€ en vase) (GF) (V)

Montblanc à la mousse au chocolat (GF) (V)

Tiramisu classique (V)

Tiramisu au spéculoos (V)

Mousse au chocolat (GF) (V)

PAINS SURPRISE ET PLATEAU DE PAINS GARNIS

PLATEAU DE PAINS GARNIS « ULTIMATE PARTY »

60.42€ (24pcs /6 personnes) – **95.40€**(40pcs/10 personnes)

Présentés sur un plateau transparent jetable ou des plateaux carrés en porcelaine blanche.

PAIN SURPRISE « GET TOGETHER »

84.80€

35 mini-sandwiches au lait

Assortiment de pains:

Mini-pains céréales, mini-ciabattas, mini-wraps, mini-sandwiches

Assortiment de garnitures:

- Crevettes grises, tomates, ciboulette, salade, dressing
- Saumon extra-doux, tzatziki et roquette
- Jambon à l'os, Comté, salade et sauce ciboulette
- Jambon de Parme, roquette, tomates confites, parmesan, pesto rouge
- Mozzarella di Buffala, tomate, roquette, pesto vert (V)
- Chèvre frais, roquette et tomates séchées (V)
- Filet de dinde, salade, sauce rémoulade
- Brie, sirop de Liège, roquette et pignons de pin (V)
- Etc.... selon le marché

PAIN SURPRISE « PIKATCHU »(pour les enfants)

63.60€

35 mini-sandwichs au lait

Assortiment de garnitures :

- Saumon fumé
- salade de poulet
- jambon cuit
- salami
- fromage frais à la ciboulette

FORFAIT BOISSON

VINS

2h – **6.05€/pers**

3h – **9.68€/pers**

Vin rouge maison Bourgogne Pinot Noir,

Vin blanc maison Bourgogne Chardonnay

Champagne Chardonnay Fonteyne (+7.26€/pers)

Cava (+4.84€/pers)

SOFT

2h – **3.18€/pers**

3h – **4.24€/pers**

Eaux plates et pétillantes, jus d'orange, Coca, cola light

FORFAIT CAFE/THE min 10 pers

3.18€/pers

Un thermos de café (2L), un thermos de Chaï tea latte (2L), lait-sucre

VIN A LA BOUTEILLE

Vin rouge maison Bourgogne Pinot Noir

7.26€/btle

Vin blanc maison Bourgogne Chardonnay

7.26€/btle

Vin rouge cuvée Fonteyne Grenache

8.47€/btle

Vin rouge cuvée Fonteyne Côtes du Roussillon villages

8.47€/btle

Vin rosé Roussillon

8.47€/btle