



CORPORATE MENU 2023

ET VARIATIONS DE SAISON | AND SEASONAL VARIATIONS | EN SEIZOENSSCHOMMELINGEN

FONTEYNE

THE KITCHEN



FONTEYNE
THE KITCHEN

FONTEYNE THE KITCHEN

FR

Une cuisine saine et naturelle,
réalisée avec des produits de saison,
sans colorants, sans conservateur ajoutés.
Nos recettes sont élaborées à base de produits frais,
issus d'agriculture et d'élevages locaux.
Nos plats faits maison évoluent constamment au gré des
inspirations originales d'ici et d'ailleurs.

Tous les prix sont indicatifs (HTVA)
et sont soumis aux prix du marché.
Toute modification peut être effectuée sans accord
préalable.

Les buffets sont dressés sur des plateaux jetables
ou durables cautionnés.
La diversité des plateaux évoluent avec les saisons.

Informez nos équipes d'éventuelles restrictions
alimentaires, nous trouverons la meilleure solution pour
vous !

FONTEYNE THE KITCHEN

ENG

A healthy and natural cuisine,
made with seasonal products,
without added colourings or preservatives.
Our recipes are based on fresh products from local
agriculture and breeding.
Our home-made dishes are constantly evolving
according to original inspirations from here and abroad.

All prices are indicative (excluding VAT)
and they vary with market prices.
Any changes can be made without prior agreement.

Buffets are served on disposable
or durable platters with deposit.
The diversity of the platters changes with the seasons.

Inform our team of any dietary restrictions,
we will find the best option for you

FONTEYNE THE KITCHEN

NL

Een gezonde en natuurlijke keuken, bereid met
seizoensproducten, zonder toegevoegde kleurstoffen of
conserveringsmiddelen.
Onze recepten zijn gebaseerd op verse producten uit de
lokale landbouw en veeteelt.
Onze huisgemaakte gerechten evolueren voortdurend
volgens originele inspiraties uit binnen- en buitenland.

Alle prijzen zijn indicatief (exclusief BTW)
en volgen de marktprijzen.
Eventuele wijzigingen kunnen zonder voorafgaande
toestemming worden aangebracht.

Buffetten worden geserveerd op wegwerp of duurzame
schotels met terugbetaling.
De diversiteit van de schotels verandert met de
seizoenen.

Informeer ons team over eventuele dieetbeperkingen en
wij zullen de beste optie voor u vinden.

DRAFT"



FONTEYNE
THE KITCHEN

Pour commencer la journée

Petit déjeuner

Deux mini viennoiseries
(pain au chocolat/ croissant)
Jus de fruit frais

€ 4.67/ personne

Pause thé et café

Thermos de café chaud (ou Nespresso)
Eau chaude pour le thé
lait/ sucre

€ 3.30/ personne

Pause café

Thé et café
Eaux plate et pétillante (½ litre pp)
Assortiment de douceurs (2 pièces par personne)

€ 6.60/ personne

Petit déjeuner complet

À partir de 4 personnes

Un jus de fruits frais
Deux mini viennoiseries
(pain au chocolat/ croissant)
Une salade de fruits frais
Yaourt granola
Fromage et jambon
Pain et beurre

€ 13.96/ personne

To start the day

Breakfast

Two mini pastries
(pain au chocolat/ croissant)
Fresh fruit juice

€ 4.67/ person

Coffee-tea break

Thermos of hot coffee (or Nespresso)
Hot water for tea
milk/ sugar

€ 3.30/ person

Coffee break

Tea and coffee
Still and sparkling water (½ liter pp)
Assorted sweets (2 pieces per person)

€ 6.60/ person

Full Breakfast

From 4 persons

Fresh fruit juice
Two mini pastries
(pain au chocolat/ croissant)
Fresh fruit salad
Yoghurt granola
Cheese and ham
Bread and butter

€ 13.96/ person

Om de dag te beginnen

Ontbijt

Twee mini ontbijtkoeken
(chocoladebroodje/ croissant)
Vers vruchtensap

€ 4.67/ persoon

Koffie - theepauze

Thermos warme koffie (of Nespresso)
Warm water voor thee
melk/ suiker

€ 3.30/ persoon

Koffiepauze

Thee en koffie
Plat en bruisend water (½ liter pp)
Assortiment zoetigheden (2 stuks per persoon)

€ 6.60/ persoon

Uitgebreid ontbijt

Vanaf 4 personen

Vers vruchtensap
Twee mini ontbijtkoeken
(chocoladebroodje/ croissant)
Verse fruitsalade
Yoghurt met granola
Kaas en hesp
Brood en boter

€ 13.96/ persoon

DRAFT"



FONTEYNE
 THE KITCHEN

Uniquement si vous avez la chance de disposer d'un restaurant d'entreprise Mom&Pop ou Fonteyne The Kitchen en vos bureaux. *Only if you are lucky to have a Mom&Pop or Fonteyne The Kitchen corporate restaurant in your office.*

ALLEEN IN DE AANWEZIGHEID VAN EEN MOM&POP OF FONTEYNE THE KITCHEN BEDRIJFSRESTAURANT

Petit déjeuner sucré

À partir de 4 personnes - Uniquement sur devis

Porridge/ bananes/ baies/ beurre de cacahuète
€ 6.13/ personne

Crêpes/ confiture/ crème pavlova/ fruits frais
€ 6.13/ personne

Pancakes/ crème pavlova/ baies/ sirop d'érable
€ 6.13/ personne

Gaufre de Bruxelles/ crème pavlova/ fruits frais
€ 6.13/ personne

Petit déjeuner salé

À partir de 4 personnes - Uniquement sur devis

Toast à l'avocat/ oeuf poché
€ 6.60/ personne

Chakchouka/ oeuf au four
€ 6.60/ personne

Omelette verte/ feta ou ricotta
€ 6.13/ personne

Bagel/ saumon fumé/ cream cheese
€ 6.13/ personne

Oeufs & bacon
€ 6.13/ personne

Sweet breakfast

From 4 persons - Only on quotation

Porridge/ bananas/ berries/ peanut butter
€ 6.13/ person

Crêpes/ jam/ pavlova cream/ fresh fruit
€ 6.13/ person

Pancakes/ pavlova cream/ berries/ maple syrup
€ 6.13/ person

Brussels waffle/ pavlova cream/ fresh fruit
€ 6.13/ person

Savory breakfast

from 4 persons - Only on quotation

Toast with avocado/ poached egg
€ 6.60/ person

Chakchouka/ ovenbaked egg
€ 6.60/ person

Green omelette/ feta or ricotta
€ 6.13/ person

Bagel/ smoked salmon/ cream cheese
€ 6.13/ person

Eggs & bacon
€ 6.13/ person

Zoet ontbijt

Vanaf 4 personen - Op aanvraag

Porridge/ banaan/ bessen/ pindakaas
€ 6.13/ persoon

Pannenkoeken/ jam/ pavlova room/ vers fruit
€ 6.13/ persoon

Pannenkoeken/ pavlova room/ bessen/ ahornsiroop
€ 6.13/ persoon

Brusselse wafel/ pavlova room/ vers fruit
€ 6.13/ persoon

Kruidig ontbijt

Vanaf 4 personen - Op aanvraag

Toast met avocado/ gepocheerd ei
€ 6.60/ persoon

Chakchouka/ in de oven gebakken ei
€ 6.60/ persoon

Groene omelet/ feta of ricotta
€ 6.13/ persoon

Bagel/ gerookte zalm/ roomkaas
€ 6.13/ persoon

Eieren & spek
€ 6.13/ persoon

DRAFT



FONTEYNE
THE KITCHEN

Les salades

Les grandes salades

(+/- 400 gr)

Les salades sont servies dans un emballage biologique ou sur une assiette en porcelaine si vous le souhaitez.

Salade César
€ 8.96/ salade

Salade scampi
€ 11.27/ salade

Salade saumon
€ 9.91/ salade

Salade fromage de chèvre
€ 8.96/ salade

Salade tomate mozzarella
€ 8.96/ salade

Salade falafel
€ 8.96/ salade

Salade du jour
€ 8.96/ salade

Salade veggie du jour
€ 8.96/ salade

Pain/ beurre
€ 0.94/ personne

À partir de 8 personnes,
les salades peuvent également être servies
sur des plateaux ou dans des vases.

Salads

Large salads

(+/- 400 gr)

The salads are served in an organic package or on a porcelain plate if you wish.

Caesar salad
€ 8.96/ salad

Scampi salad
€ 11.27/ salad

Salmon salad
€ 9.91/ salad

Goat cheese salad
€ 8.96/ salad

Mozzarella salad
€ 8.96/ salad

Falafel salad
€ 8.96/ salad

Salad of the day
€ 8.96/ salad

Veggie salad of the day
€ 8.96/ salad

Bread/ butter
€ 0.94/ person

From 8 persons,
the salads can also be served on platters or in vases.

Salades

Grote salades

(+/- 400 gr)

De salades worden geserveerd in een biologisch afbreekbare verpakking of desgewenst op een porseleinen bord.

Caesarsalade
€ 8.96/ salade

Scampisalade
€ 11.27/ salade

Zalmsalade
€ 9.91/ salade

Salade met geitenkaas
€ 8.96/ salade

Salade met tomaten en mozzarella
€ 8.96/ salade

Falafel salade (VG)
€ 8.96/ salade

Salade van de dag
€ 8.96/ salade

Vegetarische salade van de dag
€ 8.96/ salade

Brood/ boter
€ 0.94/ persoon

Vanaf 8 personen,
kunnen de salades ook op schotels
of in vazen worden geserveerd.

DRAFT"



Fonteyne
THE KITCHEN

Box salade gourmande

Box salade/ viande/ dessert
€ 12.74

Box salade/ poisson/ dessert
€ 13.74

Box salade/ végété/ dessert
€ 12.74

Petite lunch box

Deux petits sandwiches
Une petite salade
Un fruit

€ 9.16

Business lunch box

Trois petits sandwiches
Une petite salade
Un petit dessert

€ 13.12

Gourmet salad box

Salad box/ meat/ dessert
€ 12.74

Salad box/ fish/ dessert
€ 13.74

Salad box/ veggie/ dessert
€ 12.74

Little lunch box

Two small sandwiches
One small salad
One fruit

€ 9.16

Business lunch box

Three small sandwiches
One small salad
One small dessert

€ 13.12

Gourmet saladebox

Saladebox/ vlees/ dessert
€ 12.74

Saladebox/ vis/ dessert
€ 13.74

Saladebox/ groenten/ dessert
€ 12.74

Kleine lunchbox

Twee kleine sandwiches
Een kleine salade
Een vrucht

€ 9.16

Business lunch box

Drie kleine sandwiches
Een kleine salade
Een klein dessert

€ 13.12

DRAFT"



FONTEYNE
THE KITCHEN

Nos sandwiches sur plateau

4 pièces par personne.
Assortiment de pain:
multi-céréales, wraps, sandwiches,
baguette à l'ancienne
À partir de 4 personnes

Deluxe ultimate party

Crevettes grises/ tomates/ ciboulette/
mesclun/ mayonnaise
Saumon fumé/ tzatziki/ pousses d'épinards
Tacchino tonnato
Jambon de Parme/ pousses d'épinards/
tomates confites/ parmesan/ persillade
Tagliata de boeuf/ mayonnaise tartufata/ roquette
Mozzarella di buffala/ légumes grillés/ pesto rouge
Fromage de chèvre/ miel/ mélange de noix/
pousses d'épinards
Falafel/ houmous/ légumes grillés
...Selon le marché

€ 10.38/ personne

Classic ultimate party

Jambon à l'os, fromage/ mesclun/ mayonnaise allégée
Américain/ câpres/ mesclun
Poulet curry/ légumes croquants/ pousses d'épinards
Filet de dinde/ tomates séchées/ parmesan/
mesclun/ vinaigrette à la ciboulette
Salade de thon/ mesclun
Salade de crabe/ pousses d'épinards
Fromage du pays/ sirop de liège/ roquette
Fromage de chèvre/ pesto rouge/ légumes grillés
...Selon le marché

€ 9.43/ personne

Ultimate party vegan ou sans gluten

€ 10.38/ personne

Our sandwiches on platter

4 pieces per person.
Assortment of breads:
multi-cereals, wraps, sandwiches,
old fashioned baguette
From 4 persons

Deluxe ultimate party

Grey shrimps/ tomatoes/ chives/
mesclun/ mayonnaise
Smoked salmon/ tzatziki/ spinach shoots
Tacchino tonnato
Parma ham/ spinach shoots/
tomato confit/ parmesan/ parsley
Beef tagliata/ mayonnaise tartufata/ rocket
Mozzarella di buffala/ grilled vegetables/ red pesto
Goat cheese/ honey/ mixed nuts/ spinach shoots
spinach shoots
Falafel/ hummus/ grilled vegetables
... depending on the market

€ 10.38/ person

Classic ultimate party

Ham on the bone, cheese/ mesclun/ light mayonnaise
American/ capers/ mixed salad
Chicken curry/ crispy vegetables/ spinach shoots
Turkey fillet/ sun-dried tomatoes/ parmesan/
mesclun/ chive vinaigrette
Tuna salad/ mixed greens
Crab salad/ spinach shoots
Local cheese/ cork syrup/ rocket
Goat cheese/ red pesto/ grilled vegetables
... depending on the market

€ 9.43/ person

Ultimate party vegan or glutenfree

€ 10.38/ person

Onze broodjes op schotels

4 stuks per persoon.
Assortiment brood:
meergranen, wraps, sandwiches,
stokbrood à l'ancienne
Vanaf 4 personen

Deluxe ultimate party

Grijze garnalen/tomaten/bieslook/
mesclun/mayonnaise
Gerookte zalm/ tzatziki/ spinaziescheuten
Tacchino tonnato
Parmaham/ spinaziescheuten/
gekonfijte tomaten/ parmezaan/ peterselie
Rundertagliata/mayonaise/ tartufata/ rucola
Mozzarella di buffala/ gegrilde groenten/ rode pesto
Geitenkaas/ honing/ gemengde noten/ spinaziescheuten
spinaziescheuten
Falafel/ hummus/ gegrilde groenten
... afhankelijk van de markt

€ 10.38/ persoon

Classic ultimate party

Beenham, kaas/ mesclun/ lichte mayonaise
Amerikaanse/ kappertjes/ gemengde salade
Kip kerrie/ knapperige groenten/ spinaziescheuten
Kalkoenfilet/ zongedroogde tomaten/ parmezaan/
mesclun/ bieslookvinaigrette
Tonijnsalade/ gemengde groenten
Krabsalade/ spinaziescheuten
Lokale kaas/ kurksiroop/ rucola
Geitenkaas/ rode pesto/ gegrilde groenten
... afhankelijk van de markt

€ 9.43/ persoon

Ultimate party vegan of glutenvrij

€ 10.38/ persoon

DRAFT



FONTEYNE
THE KITCHEN

Nos sandwiches individuels

Incontournable

Poulet curry/ crudité
Club jambon fromage/ crudité
Gouda/ crudité
Salade de thon/ crudité
Poulet coleslaw
Houmous falafel (vegan)/ crudité

€ 4.25/ personne

Classique

Parma/ crudité
Poulet chikka/ crudité
Américain/ crudité
Tomate mozzarella/ crudité
Poulet sriracha oignons/ crudité

€ 5.19/ personne

Deluxe

Saumon fumé/ crudité
Crevettes grises/ crudité
Scampi/ crudité
Pastrami/ crudité
Poularde tartufata/ crudité

€ 5.61/ personne

Our individual sandwiches

Famous

Chicken curry/ crudité
Ham and cheese club/ crudité
Gouda cheese/ crudité
Tuna salad/ crudité
Chicken coleslaw
Hummus falafel (vegan)/ crudité

€ 4.25/ person

Classic

Parma/ crudité
Chicken chikka/ crudité
American/ crudité
Mozzarella tomato/ crudité
Chicken sriracha onions/ crudité

€ 5.19/ person

Deluxe

Smoked salmon/ crudité
Grey shrimp/ crudité
Scampi/ crudité
Pastrami/ crudité
Chicken tartufata/ crudité

€ 5.61/ person

Onze individuele broodjes

Essentiële

Kip-curry/ crudité
Ham en kaas/ crudité
Gouda/ crudité
Tonijnsalade/ crudité
Kip coleslaw
Hummus falafel (vegan)/ crudité

€ 4.25/ persoon

Klassieke

Parmaham/ crudité
Kip chikka/ crudité
Américain/ crudité
Tomaat mozzarella/ crudité
Sriracha kip uien/ crudité

€ 5.19/ persoon

Deluxe

Gerookte zalm/ crudité
Grijze garnalen/ crudité
Scampi/ crudité
Pastrami/ crudité
Kip tartufata/ crudité

€ 5.61/ persoon

DRAFT"

Wooden



Eco-Friendly Cutlery

FONTEYNE

THE KITCHEN

Assiette VIP Balbek € 17.00

Saumon mariné aux baies roses/ kefta au haché de volaille/ labneh au yaourt et cardamome/ salade libanaise/ houmous/ caviar d'aubergines/ taboulé/ pain pitta

Assiette VIP Jardinière GF € 15.00

Légumes grillés, roquette, pignons de pin/ salade Go Green/ salade de pois chiches/ salade de quinoa de saison/ salade mesclun/ copeaux de parmesan/ tomates séchées

Assiette VIP Toscane € 19.00

Vitello tonato/ tagliata de boeuf/ salade de mozzarella aux aubergines grillées à l'huile d'olive et roquette/ parmesan et pignons de pin/ salade «toute verte» (artichauts, courgettes, fèves de soja, haricots verts, pignons de pin)/ linguine aux tomates séchées et roquette

Assiette VIP Orientale € 24.00

2 californian rolls/ wasabi/ gingembre confits/ mi-cuit mi-cru de thon au sésame/ sauce au yuzu/ salade «Busaba» aux scampis/ salade «Thai»/ nouilles de riz sautées aux légumes

Assiette VIP Fit GF € 17.00

Filet de poulet «slow cooked»/ sauce légère ciboulette/ saumon mi-cuit aux mille épices/ salade haricots verts/ courgettes et fèves de soja/ salade de quinoa de saison/ lentilles

Assiette VIP Océane GF € 19.00

Saumon fumé doux/ salade de crevettes grises/ dés de tomates/ jeunes oignons/ salade mesclun/ copeaux de parmesan/ tomates séchées/ légumes du moment/ salade de pommes de terre/ vinaigrette ciboulette

Assiette VIP Just Perfect € 21.00

Carpaccio de coquille St Jacques/ coriandre/ baies roses et citron vert/ tartare de saumon aux herbes/ wakamé/ thon mi-cuit aux mille épices/ artichaut farci aux petits pois-courgettes- haricots verts/ taboulé aux herbes vertes

Assiette VIP Vegan € 15.00

Haricots verts/ tomates séchées/ pignons de pin/ mini falafels/ houmous/ salade de pois chiches/ lentilles noires/ patates douces, cranberries, noisettes/ taboulé libanais/ salade de trévisé/ pain et huile d'olive aux herbes

VIP Balbek plate € 17.00

Marinated salmon with pink berries/ kefta with chicken mince/ labneh with yoghurt and cardamom/ Lebanese salad/ hummus/ aubergine caviar/ tabbouleh/ pitta bread

VIP Jardinière plate GF € 15.00

Grilled vegetables, arugula, pine nuts/ Go Green salad/ chickpea salad/ seasonal quinoa salad/ mesclun salad/ parmesan shavings/ sun dried tomatoes

VIP Tuscany plate € 19.00

Vitello tonato/ beef tagliata/ mozzarella salad with grilled aubergine in olive oil and arugula/ parmesan cheese and pine nuts/ «all green» salad (artichokes, courgettes, soya beans, green beans, pine nuts)/ linguine with dried tomatoes and arugula

VIP Oriental plate € 24.00

2 californian rolls/ wasabi/ candied ginger/ half-cooked half-cooked tuna with sesame/ yuzu sauce/ «Busaba» salad with scampi/ «Thai» salad/ fried rice noodles with vegetables

VIP Fit plate GF € 17.00

Slow cooked chicken fillet/ light chive sauce/ semi-cooked salmon with a thousand spices/ green bean salad/ courgettes and soya beans/ seasonal quinoa salad/ lentils

VIP Oceane plate GF € 19.00

Mild smoked salmon/ shrimp salad/ diced tomatoes/ baby onions/ mesclun salad/ parmesan shavings/ sundried tomatoes/ vegetables of the moment/ potato salad/ chive dressing

VIP Just Perfect plate € 21.00

Carpaccio of scallops/ coriander/ pink berries and lime/ salmon tartar with herbs/ wakame/ semi-cooked tuna with a thousand spices/ artichoke stuffed with peas-courgettes-green beans/ tabbouleh with green herbs

VIP Vegan plate € 15.00

Green beans/ sun dried tomatoes/ pine nuts/ mini falafels/ hummus/ chickpea salad/ black lentils/ sweet potatoes, cranberries, hazelnuts/ Lebanese tabbouleh/ treviso salad/ bread and olive oil with herbs

Balbek VIP schotel € 17.00

Gemarineerde zalm met roze bessen/ kefta met kipgehakt/ labneh met yoghurt en kardemom/ Libanese salade/ hummus/ auberginekaviaar/ tabbouleh/ pitabrood

Jardinière VIP schotel GF € 15.00

Gegrilde groenten, rucola, pijnboompitten/ Go Green salade/ kikkererwten salade/ seizoens quinoa salade/ mesclun salade/ parmezaanschaafsel/ zongedroogde tomaten

Toscane VIP schotel € 19.00

Vitello tonato/ rundvlees tagliata/ mozzarella salade met gegrilde aubergine in olijfolie en rucola/ parmezaanse kaas en pijnboompitten/ «all green» salade (artisjokken, courgettes, sojabonen, groene bonen, pijnboompitten)/ linguine met gedroogde tomaten en rucola

Oosterse VIP schotel € 24.00

2 californische broodjes/ wasabi/ gekonfijte gember/ halfgare tonijn met sesam/ yuzu saus/ «Busaba» salade met scampi's/ «Thaise» salade/ gebakken rijstnoedels met groenten

Fit VIP schotel GF € 17.00

Langzaam gegaarde kipfilet/ lichte bieslooksous/ halfgare zalm met duizend kruiden/ groene bonensalade/ courgettes en sojabonen/ seizoensgebonden quinoasalade/ linzen

Oceane VIP schotel GF € 19.00

Zacht gerookte zalm/ garnalensalade/ tomatenblokjes/ bosuitjes/ mesclunsalade/ parmezaanschilders/ zongedroogde tomaten/ groenten van het moment/ aardappelsalade/ bieslookdressing

Perfect VIP schotel € 21.00

Carpaccio van coquilles/ koriander/ roze bessen en limoen/ zalm-tartaar met kruiden/ wakame/ halfgare tonijn met duizend kruiden/ artisjok gevuld met erwten-courgette-sperziebonen/ tabbouleh with groene kruiden

Veganistisch VIP schotel € 15.00

Sperziebonen/ zongedroogde tomaten/ pijnboompitten/ mini falafels/ hummus/ kikkererwtensalade/ zwarte linzen/ zoete aardappelen, veenbessen, hazelnoten/ Libanese tabbouleh/ trevisosalade/ brood en olijfolie met kruiden

DRAFT



FONTEYNE
THE KITCHEN

Coffrets

Coffret French Touch € 24.00

Entrée: Tomates aux crevettes grises/ mayonnaise allégée/
herbes vertes/ salade mesclun
Plat: Saumon fumé extra-doux/ lentilles vertes du Puy/ duxelles
de carottes/ céleri rave/ courgettes
Dessert: Assortiment de macarons et financiers

Coffret Madison € 22.00

Entrée: Saumon mariné aux baies roses/ salade
Plat: Filet de poulet « slow cooked »/ sauce rémoulade/ salade
« Toute verte » aux artichauts/ salade de pommes de terre/
oignons rouges/ vinaigrette à la ciboulette
Dessert: moelleux au chocolat

Coffret Tokyo € 31.00

Entrée: 4 sushi maki/ 2 sushi nigiri/ 2 Californian rolls/ sauce
soja/ gingembre confit/ wasabi
Plat: Thon albacore mi-cuit mi-cru sauce au yuzu/ salade aux
légumes croquants/ nouilles de riz sautées
Dessert: Mini-tartelette aux fruit

Coffret Firenze € 22.00

Entrée: Mozzarella di buffala aux aubergines grillées/ roquette/
parmesan/ pignons de pin
Plat: Tagliata de bœuf/ huile d'olive/ roquette/ copeaux de
parmesan/ légumes grillés/ linguine aux tomates séchées
Dessert: Assortiment de mignardises

Coffret Libanais € 25.47

Sets

French Touch Box € 24.00

Starter: Tomatoes with grey shrimps/ low fat mayonnaise/ green
herbs/ mesclun salad
Main course: Smoked salmon/ green lentils/ carrot duxelles/
celeriac/ courgettes
Dessert: Assortment of macaroons and financiers

Madison box € 22.00

Starter: Marinated salmon with pink berries/ salad
Main course: Slow cooked chicken fillet/ remoulade sauce/
green salad with artichokes/ potato salad/ red onions/
chive vinaigrette
Dessert: chocolate cake

Tokyo box € 31.00

Starter: 4 sushi maki/ 2 sushi nigiri/ 2 Californian rolls/ soy
sauce/ candied ginger/ wasabi
Main course: Half-cooked yellowfin tuna with yuzu sauce/ salad
with crispy vegetables/ fried rice noodles
Dessert: Mini fruit tartlet

Firenze box € 22.00

Starter: Mozzarella di buffala with grilled eggplant/ rocket/
parmesan/ pine nuts
Main course: Beef tagliata/ olive oil/ rocket/ parmesan shavings/
grilled vegetables/ linguine with sun-dried tomatoes
Dessert: Assortment of mignardises

Lebanese box € 25.47

Sets

French Touch Box € 24.00

Voorgerecht: Tomaten met grijze garnalen/ magere mayonaise/
groene kruiden/ mesclunsalade
Hoofdgerecht: Gerookte zalm/ groene linzen/ wortelduxelles/
knolselderij/ courgettes
Dessert: Assortiment macarons en financiers

Madison box € 22.00

Voorgerecht: Gemarineerde zalm met roze bessen/ salade
Hoofdgerecht: Langzaam gegaarde kipfilet/ remouladesaus/
groene salade met artisjokken/ aardappelsalade/ rode uien/
bieslookvinaigrette
Nagerecht: chocoladetaart

Tokyo box € 31.00

Voorgerecht: 4 sushi maki/ 2 sushi nigiri/ 2 Californische rollen/
sojasaus/ gekonfijte gember/ wasabi
Hoofdgerecht: Halfgare geelvintonijn met yuzu-saus/ salade met
knapperige groenten/ gebakken rijstnoedels
Dessert: Mini fruittaartje

Firenze doos € 22.00

Voorgerecht: Mozzarella di buffala met gegrilde aubergine/
rucola/ parmezaan/ pijnboompitten
Hoofdgerecht: Rundertagliata/ olijfolie/ rucola/
parmezaanschilders/ gegrilde groenten/ linguine met
zongedroogde tomaten
Nagerecht: Assortiment mignardises

Libanese box € 25.47

DRAFT



FONTEYNE
THE KITCHEN

Uniquement si vous avez la chance de disposer d'un restaurant d'entreprise Mom&Pop ou Fonteyne The Kitchen en vos bureaux.

Only if you are lucky to have a Mom&Pop or Fonteyne The Kitchen corporate restaurant in your office.

Alleen als je het geluk hebt om een Mom&Pop of Fonteyne The Kitchen bedrijfsrestaurant in je kantoor te hebben.

Lunch chaud

Plat du jour

Soupe du jour

Plat du jour ou Veggie du jour

Dessert du jour

Hot lunch offer

Meal of the day

Soup of the day

Meal of the day or Veggie of the day

Dessert of the day

Warme maaltijd

Dagschotel

Soep van de dag

Dagschotel of vegetarische dagschotel

Dessert van de dag

Prix disponible dans votre restaurant d'entreprise

Prices available in your corporate restaurant

Prijzen beschikbaar in uw bedrijfsrestaurant

DRAFT"



FONTEYNE
THE KITCHEN

Buffet business meeting

À partir de 4 personnes

Plateau de charcuterie

Jambon de Parme/ jambon à l'os/ pastrami/ chiffonnade de dinde
sauce à la ciboulette/ olives/ tomates séchées

Plateau de fromage

Assortiment de fromages belges et d'ailleurs/ fruits secs/ nuts

Plateau de saumon fumé

Saumon fumé/ oignons/ persil plat/ citron/ crème cardamome

Salades

Salade roquette
Go Green: haricots verts/ petits pois/ courgette/ edamame/ sucrine/ avocat
Salade de quinoa

Pain et beurre

€ 22.42/ personnes

Buffet business meeting

From 4 persons

Charcuterie platter

Parma ham/ ham on the bone/ pastrami/ turkey chiffonnade
chive sauce/ olives/ sun-dried tomatoes

Cheese platter

Assortment of Belgian and overseas cheeses/ dried fruit/ nuts

Smoked salmon platter

Smoked salmon/ pickled onions/ flat parsley/ lemon/ cardamom cream

Salads

Rucola salad
Go Green: green beans/ peas/ courgette/ edamame/ sucrine/ avocado
Quinoa salad

Bread and butter

€ 22.42/ person

Buffet business meeting

Vanaf 4 personen

Charcuterieschotel

Parmaham/ ham/ pastrami/ kalkoen chiffonnade
bieslooksaus/ olijven/ zongedroogde tomaten

Kaasschotel

Assortiment van Belgische en andere kazen/gedroogd fruit/nuts

Schotel met gerookte zalm

Gerookte zalm/ zilveruitjes/ platte peterselie/ citroen/ kardemomroom

Salades

Rucola
Go Green: groene boontjes/ erwten/ courgette/ sucrine/ avocado
Quinoasalade

Brood an boter

€ 22.42/ persoon

DRAFT"



FORTEYNE
THE KITCHEN

Business meeting

choix du chef

À partir de 4 personnes

6 plateaux à partager

1 plateau de poisson
1 plateau de viande
1 plateau veggie
3 salades (2 grains/ 1 green)

€ 27.59/ personne

5 plateaux veggie à partager

2 plateaux veggie (fromage, mozzarella...)
3 salades (2 grains/ 1 green)

€ 24.15/ personnes

5 plateaux vegan à partager

2 plateaux vegan (protéines plant-based)
3 salades (2 grains/ 1 green)

€ 24.15/ personnes

6 plateaux sans gluten à partager

1 plateau de poisson
1 plateau de viande
1 plateau veggie
3 salades (2 glutenfree grains/ 1 green)

€ 27.59/ personne

Plateau de mignardises

Macarons/ financiers/ Cannelés de Bordeaux/
mellow cakes ,..

€ 5.66/ personne

Plateau de fruits frais tranchés

€ 7.55/ personne

Business meeting

chef's choice

From 4 persons

6 platters to share

1 fish platter
1 meat platter
1 cheese platter
3 salads (2 grains/ 1 green)

€ 27.59/ person

5 veggie platters to share

2 veggie platters (cheese, mozzarella...)
3 salads (2 grains/ 1 green)

€ 24.15/ person

5 vegan platters to share

2 vegan platters (plant-based proteins)
3 salads (2 grains/ 1 green)

€ 24.15/ person

6 glutenfree platters to share

1 fish platter
1 meat platter
1 cheese platter
3 salads (2 glutenfree grains/ 1 green)

€ 27.59/ person

Mignardises platter to share

Macarons/ financiers/ Cannelés de Bordeaux/
mellow cakes ,..

€ 5.66/ person

Platter of sliced fresh fruit

€ 7.55/ person

Business meeting

chef's choice

Vanaf 4 personen

6 schotels om te delen

1 visschotel
1 vleeschotel
1 kaasschotel
3 salades (2 granen/ 1 groene)

€ 27.59/ persoon

5 vegetarischschotels om te delen

2 veggie schotels (kaas, mozzarella...)
3 salades (2 granen/ 1 groene)

€ 24.15/ persoon

5 veganistische schotels om te delen

2 vegan schotels (plant-based proteïnen)
3 salades (2 granen/ 1 groene)

€ 24.15/ persoon

6 glutenvrije schotels om te delen

1 visschotel
1 vleeschotel
1 kaasschotel
3 salades (2 glutenvrije granen/ 1 groene)

€ 27.59/ persoon

Mignardises schotel

Macarons/ financiers/ Cannelés de Bordeaux/
mellow cakes ...

€ 5.66/ persoon

Schotel met gesneden vers fruit

€ 7.55/ persoon

DRAFT



FONTEYNE
THE KITCHEN

Buffet Dolce Farniente

À partir de 4 personnes

Mi-cru mi-cuit de saumon/ persillade

Pommes de terre/ jeunes oignons/ herbes vertes/
vinaigrette ciboulette

Mozzarella di buffala/ légumes grillés/
parmesan/ roquette/ pignons de pin

Légumes provençaux/ parmesan

Cuisse de poularde désossée/ chimichurri

Go Green: haricots verts/ petits pois/ courgettes/
sucrine/ avocat

Vitello tonnato/ sauce au thon/ câpres/ anchois

Tagliata de bœuf/ mayonnaise tartufata/ parmesan

Trofie/ roquette/ tomates confites/ parmesan

Kale/ tomates séchées/ oignons rouges/ huile italienne/
graines grillées

Pain et beurre

€ 33.02/ personne

Dolce Farniente buffet

From 4 persons

Half-cooked salmon/ parsley

Potatoes/ young onions/ green herbs/
chive vinaigrette

Mozzarella di bufala/ grilled vegetables/
parmesan/ rocket/ pine nuts

Provençal vegetables/ parmesan

Boneless leg of chicken/ chimichurri

Go Green: green beans/ peas/ courgettes/
sucrine/ avocado

Vitello tonnato/ tuna sauce/ capers/ anchovies

Beef tagliata/ tartufata mayonnaise/ parmesan

Trofie/ rocket/ tomato confit/ parmesan

Kale/ sun-dried tomatoes/ red onions/ Italian oil/
toasted seeds

Bread and butter

€ 33.02/ person

Buffet Dolce Farniente

Vanaf 4 personen

Zalm mi-cuit/ persillade

Aardappelen/ jonge uien/ groene kruiden/
bieslookvinaigrette

Mozzarella di bufala/ gegrilde groenten/
parmezaan/ rucola/ pijnboompitten

Provençaalse groenten/ parmezaan

Ontbeende kippenbout/ chimichurri

Go Green: groene boontjes/ erwten/ courgettes/
sucrine/ avocado

Vitello tonnato/ tonijnsaus/ kappertjes/ ansjovis

Rundvleestagliata/ tartufatamayonaise/ parmezaan

Trofie/ rucola/ gekonfijte tomaat/ parmezaan

Kale/ zongedroogde tomaten/ rode uien/ Italiaanse olie/
gegrilde graantjes

Brood en boter

€ 33.02/ persoon

DRAFT



FONTEYNE
 THE KITCHEN

Buffet Tour du monde

À partir de 4 personnes

Trio de saumon: fumé/ mi-cuit/ tiradito

Pommes de terre au raifort

Kale/ tomates séchées/ oignons rouges/
huile italienne/ graines grillées

Tomates aux crevettes grises/ herbes vertes

Coleslaw : chou blanc/ carotte râpée/ oignons/
sauce au yaourt

California rolls

Cuisse de poulet désossée « slow cooked » au miso

Go Green: haricots verts/ petits pois/ courgette/
sucrine/ avocat

Taboulé libanais/ persil plat/ menthe/ tomates/
oignons/ citron

Vitello tonnato

Pain et beurre

€ 35.85/ personne

Around the world buffet

From 4 persons

Trio of smoked/ semi-cooked/ tiradito salmon

Potatoes with horseradish

Kale/ sun-dried tomatoes/ red onions/
italian oil/ toasted seeds

Tomatoes with grey shrimp/ green herbs

Coleslaw: white cabbage/ grated carrot/ onions/
yoghourt sauce

California rolls

Miso slow cooked boneless chicken leg

Go Green: green beans/ peas/ courgette/
sucrine/ avocado

Lebanese tabbouleh/ flat leaf parsley/ mint/ tomatoes/
onions/ lemon

Vitello tonnato

Bread & butter

€ 35.85/ person

Buffet reis rond de wereld

Vanaf 4 personen

Trio van zalm: gerookt/ mi-cuit/ tiradito

Aardappelen met mierikswortel

Kale/ zongedroogde tomaten/ rode uien/
italiaanse olie/ gegrilde graantjes

Tomaten met grijze garnalen/ groene kruiden

Coleslaw: witte kool/ geraspte wortel/ uien/
yoghurtsaus

Californiarolls

Langzaam gegaarde kippenbout met miso

Go Green: groene boontjes/ erwten/ courgette/
sucrine/ avocado

Libanese tabouleh/ platte peterselie/ munt/ tomaten/ uien/
citroen

Vitello tonnato

Brood en boter

€ 35.85/ persoon

DRAFT



FONTEYNE
THE KITCHEN

Buffet Libanais

À partir de 5 personnes

Saumon mariné/ crème à la cardamome

Grandes crevettes aux mille épices/ sauce tartare au citron vert

Satés de poulet marinés au cumin/ caviar d'aubergines

Kefta au haché de volaille/ labneh au yaourt/ cardamome

Falafel/ houmous

Lentilles de saison

Concombre/ olives noires et vertes/ tomate/ feta

Taboulé libanais/ persil plat/ menthe/ tomates/ oignons/ citron

Jeunes carottes/ céleri/ échalotes/ coriandre

Ratatouille libanaise

Pain pita

€ 33.02/ personne

Lebanese buffet

From 5 persons

Marinated salmon/ cardamom cream

Thousand spice prawns/ lime tartar sauce

Cumin marinated chicken satay/ aubergine caviar

Kefta with minced chicken/ yoghurt labneh/ cardamom

Falafel/ hummus

Seasonal lentils

Cucumbers/ black and green olives/ tomato/ feta

Lebanese tabbouleh/ flat parsley/ mint/ tomatoes/ onions/ lemon

Young carrots/ celery/ shallots/ coriander

Lebanese ratatouille

Pitta bread

€ 33.02/ person

Libanees buffet

Vanaf 5 personen

Gemarineerde zalm/ kardemomroom

Reuzengarnalen met kruiden/ tartaarsaus met limoen

Gemarineerde kipsaté met komijn/ kaviaar van aubergine

Kefta met gevogeltegehakt/ yoghurt labneh/ kardemom

Falafel/ hummus

Linzensalade

Komkommer/ zwarte en groene olijven/ tomaat/ feta

Libanese tabouleh/ platte peterselie/ munt/ tomate/ uien/ citroen

Jonge wortelen/ selder/ sjalotten/ koriander

Libanese ratatouille

Pitabrood

€ 33.02/ persoon

DRAFT



FONTEYNE
THE KITCHEN

Buffet de la mer

À partir de 4 personnes

Thon mi-cuit en croûte de sésame
Poulpe/ tomates/ jeunes pousses d'épinards
Pommes de terre/ vinaigrette ciboulette/ oignons rouges
Tomates aux crevettes grises
Trio de saumon: fumé/ mi-cuit/ tiradito
Go Green: haricots verts/ petits pois/ courgette/
sucrine/ avocat
Taboulé libanais/ persil plat/ menthe/ tomates/ oignons/
citron
Kale/ tomates séchées/ oignons rouges/ huile italienne/
graines grillées
Salade Thaï aux légumes croquants
Quinoa de saison
Pain et beurre
€ 38.96/ personne

Sea buffet

From 4 persons

Semi-cooked tuna in a sesame crust
Octopus/ tomatoes/ baby spinach
Potatoes/chive/ red onion vinaigrette
Tomatoes with grey shrimps
Trio of salmon: smoked/ semi-cooked/ tiradito salmon
Go Green: green beans/ peas/ courgette/
sucrine/ avocado
Lebanese tabbouleh/ flat leaf parsley/ mint, tomatoes/
onions/ lemon
Kale/ sun-dried tomatoes/ red onions/ Italian oil/ toasted
seeds
Thai salad with crunchy vegetables
Seasonal quinoa
Bread and butter
€ 38.96/ person

Visbuffet

Vanaf 4 personen

Tonijn mi-cuit in sesamkorst
Octopus/ tomaten/ jonge bladspinazie
Aardappelen/ bieslook/ vinaigrette en rode ui
Tomaten met grijze garnalen
Trio van zalm: gerookt/ mi-cuit/ tiradito
Go Green: groene boontjes/ erwten/ courgette/
sucrine/ avocado
Libanese tabouleh/ platte peterselie/ munt/ tomaten/ uien/
citroen
Kale/ zongedroogde tomaten/ rode uien/ Italiaanse olie/
gegrilde graantjes
Thaise salade met krokante groenten
Quinoasalade
Brood en boter
€ 38.96/ persoon

DRAFT"



FONTEYNE
THE KITCHEN

Brunch au parc

À partir de 4 personnes

Plateau de charcuterie

Jambon de parme/ jambon à l'os/ pastrami/
chiffonnade de dinde/ sauce chermoula/ sauce à la
ciboulette/ olives/ tomates séchées

Plateau de fromages

Assortiment de fromages belges et d'ailleurs/ fruits secs/
union square nuts

Plateau de saumon fumé

Oignons/ persil plat/ citron/ crème cardamome

Salades

Salade rucola/ edamame/ petits pois/ parmesan
Go Green: haricots verts/ petits pois/
courgette/ avocat/ sucrine
Salade de quinoa/ asperges/ edamame/ sésame

Plateau de mignardises

Macarons/ financiers/ Cannelés de Bordeaux/
mellow cakes ,..

Plateau de fruits frais tranchés

Mini viennoiseries

(chocolat et croissants)

Pain/ beurre

Boissons

Jus de fruits frais
Cava + € 5.00 / personne

€ 30.19/ personne

Brunch in the park

From 4 persons

Charcuterie platter

Parma ham/ ham on the bone/ pastrami/
turkey chiffonnade/ chermoula sauce/ chive sauce/ olives/
sun-dried tomatoes

Cheese platter

Assortment of Belgian and other cheeses/ dried fruit/
union square nuts

Smoked salmon platter

Onions/ flat parsley/ lemon/ cardamom cream

Salads

Rucola salad/ edamame/ peas/ parmesan
Go Green: green beans/ peas/
courgette/ sucrine/ avocado
Quinoa salad/ asparagus/ edamame/ sesame

Platter of mignardises

Macarons/ financiers/ Cannelés de Bordeaux/
mellow cakes ,..

Platter of freshly sliced fruit

Mini viennoiseries

(chocolate and croissants)

Bread/ butter

Drinks

Fresh fruit juice
Cava + € 5.00/ person

€ 30.19/ person

Brunch in het park

Vanaf 4 personen

Charcuterieschotel

Parmaham/ beenham/ pastrami/ kalkoenchiffonnade/
chermoula saus/ bieslooksaus/ olijven/ zongedroogde
tomaten

Kaasschotel

Assortiment van Belgische en andere kazen/ gedroogd
fruit/ noten

Schotel met gerookte zalm

Uien/ platte peterselie/ citroen/ kardemom crème

Salades

Rucolasalade/ edamame/ erwten/ parmezaan
Go Green: groene boontjes/ erwten/
courgette/ sucrine/ avocado
Quinoa salade/ asperges/ edamame/ sesam

Schotel met mignardises

Macarons/ financiers/ Cannelés de Bordeaux/
mellow cakes ,..

Schaal met gesneden vers fruit

Mini viennoiseries

(chocolade en croissants)

Brood/ boter

Dranken

Vers vruchtensap
Cava + € 5.00 / persoon

€ 30.19/ persoon

DRAFT



FONTEYNE
THE KITCHEN

Desserts maison

Pavlova
(fruits rouge/ lemon curd/ poire-speculoos/
€ 4.00/ personne

Mont Marron
€ 4.00/ personne

Mont Blanc
€ 4.00/ personne

Mousse au chocolat
€ 2.92/ personne

Riz au lait
(nature/ prune/ cerise/ chocolat-poire/ coco-chai/
framboises/ mangue-groseille/ marron/ speculoos)
€ 2.92/ personne

Riz condensé aux abricots
€ 2.92/ personne

Tiramisu
(nature/ speculoos/ cerise/ framboise/ lemon curd/
mangue-citron vert/ mangue-groseille/ marron/ prune)
€ 2.92/ personne

Salade de fruits frais
€ 2.92/ personne

Home-made desserts

Pavlova
(red fruits/ lemon curd/ pear-speculoos/
€ 4.00/ person

Mont Marron
€ 4.00/ per person

Mont Blanc
€ 4.00/ person

Chocolate mousse
€ 2.92/ person

Rice pudding
(classic/ plum/ cherry/ chocolate-pear/ cocoa/ raspberry/
mango-redcurrant/ chestnut/ speculoos)
€ 2.92/ person

Rice with apricots
€ 2.92/ person

Tiramisu
(classic/ speculoos/ cherry/ raspberry/ lemon curd/
mango-lime/ mango-redcurrant/ chestnut/ plum)
€ 2.92/ person

Fresh fruit salad
€ 2.92/ person

Desserts van het huis

Pavlova
(rood vruchten/ lemon curd/ peer-speculoos/
€ 4.00/ persoon

Mont Marron
€ 4.00/ per persoon

Mont Blanc
€ 4.00/ persoon

Chocolademousse
€ 2.92/ persoon

Rijstpudding
(klassiek/ pruim/ kers/ chocolade-peer/ cacao/ framboos/
mango-allbessen/ kastanje/ speculoos)
€ 2.92/ persoon

Rijst met abrikozen
€ 2.92/ persoon

Tiramisu
(klassiek/ speculoos/ kers/ framboos/ lemon curd/ mango
lime/ mango-allbessen/ kastanje/ pruim)
€ 2.92/ persoon

Verse vruchtensalade
€ 2.92/ persoon

Fonteyne THE KITCHEN Fonteyne THE KITCHEN

Fonteyne THE KITCHEN Fonteyne THE KITCHEN Fonteyne THE KITCHEN

Fonteyne THE KITCHEN Fonteyne THE KITCHEN Fonteyne THE KITCHEN

Fonteyne THE KITCHEN Fonteyne THE KITCHEN

Fonteyne THE KITCHEN Fonteyne THE KITCHEN

Fonteyne THE KITCHEN

Fonteyne THE KITCHEN

Fonteyne THE KITCHEN

Fonteyne THE KITCHEN



Box Apéro

Olives marinées
Bruschette
Houmous
Guacamole
Tzatziki
Plateau de crudités
Plateau de légumes grillés:
courgette-aubergine-poivrons grillés et parmesan
Plateau de charcuterie:
Parma-pastrami-coppa, oignons confits et tomate
séchées
Chips de légumes
Bonbons

€ 16.56/ personne

Disponibile en:
Box 1 personne
Box 5 personnes
Box 10 personnes

Apero box

Marinated olives
Bruschettes
Hummus
Guacamole
Tzatziki
Crudités platter
Grilled vegetable platter:
Grilled courgette, aubergine, peppers and parmesan
Charcuterie platter:
Parma-pastrami-coppa, pickled onions and dried
tomatoes
Vegetable chips
Sweets

€ 16.56/ person

Available in:
Box 1 person
Box 5 persons
Box 10 persons

Apero Box

Gemarineerde olijven
Bruschette
Hummus
Guacamole
Tzatziki
Schotel rauwe groentes
Schotel gegrilde groenten
Gegrilde courgette, aubergine, paprika en parmezaan
Charcuterieschotel:
Parma-pastrami-coppa, gekonfijte uien en gedroogde
tomaten
Groentechips
Snoepjes

€ 16.56/ persoon

Verkrijgbaar in:
Box 1 persoon
Box 5 personen
Box 10 personen

DRAFT"



FONTEYNE
THE KITCHEN

Diner

Dinner

Diner

DRAFT"



FONTEYNE
 THE KITCHEN

Mise en bouche

Appetizer

Hapje

Servis en verrine/ bols/ assiettes à tapas

Served in glasses/ bowls/ tapas plates

Geserveerd in glazen/ kommen/ tapasborden

Céleri-rave/ champignons des bois/ straciatella/ thym

Celeriac/ wild mushrooms/ straciatella/ thyme

knolselderij/ bospaddestoelen/ straciatella/ tijm

Escabèche de daurade

Sea bream escabeche

Zeebrasem escabeche

Asperges/ mousseline/ œuf poché

Asparagus/ mousseline/ poached egg

Asperges/ mousseline/ gepocheerd ei

Tartare de bœuf/ asperges

Beef tartar/ asparagus

Tartaar van rundvlees/ asperges

Soupe tiède d'artichaut/ grain de moutarde/
pommes de terre/ échalotes

Warm artichoke soup/ mustard seed/
potatoes/ shallots

Warme soep van artisjok/ mosterdzaad/
aardappelen sjalotten

Pintadeau/ sauce au gingembre et cerise/ röstis/ blettes

Guinea fowl/ ginger and cherry sauce/ rösti/ chard

Parelhoen/ gember en kersensaus/ rösti/ snijbiet

Saint-jacques sauce bisque/
pommes de terre grenaille rôties/ sugar snaps

Scallops/ bisque sauce/
roasted potatoes/ sugar snaps

Sint-Jakobs cruden/ bisque saus/ grenaille aardappelen/
sugar snaps

Navet sauce créinée/ pommes de terre grenailles rôties/
sugar snaps

Turnip/ cream sauce/ roasted potatoes/
sugar snaps

Koolraap/ roomsau/ grenaille aardappelen/
sugar snaps

Risotto de sarrasin au lait de coco/ champignon/ copeaux
de parmesan

Buckwheat risotto with coconut milk/ mushroom/
parmesan chips

Boekweitrisotto met kokosmelk/ paddenstoelen/
parmezaanschilders

Belle de Fontenay/ raifort/ ciboulette/ choux de Bruxelles
Quinoa/ carotte/ feta/ basilic/ citron

Belle de Fontenay/ horseradish/ chives/ Brussels sprout
Quinoa/ carrot/ feta/ basil/ lemon

Belle de Fontenay/ mierikswortel/ bieslook/ spruitjes
Quinoa/ wortel/ feta/ basilicum/ citroen

Patate douce/ halloumi/ tahini/ persil

Sweet potato/ halloumi/ tahini/ parsley

Zoete aardappel/ halloumi/ tahini/ peterselie

DRAFT



FONTEYNE
THE KITCHEN

Potages

Soups

Soupen

Potage cresson/ courgette/ croutons/ crème cardamome

Soup watercress/ courgette/ croutons/ cardamom cream

Soep waterkers/ courgette/ croutons/ kardemomcrème

Soupe de poisson/ croutons/ crème cardamome

Fish soup/ croutons/ cardamom cream

Vissoep/ croutons/ kardemomcrème

Soupe au lait de coco/ citronnelle/ légumes croquans/
coquilles Saint-Jacques

Coconut milk soup/ lemongrass/ crispy vegetables/
scallops

Kokosmelk soep/ citroengras/ knapperige groenten/ sint-
jakobsschelpen

DRAFT"



FONTEYNE
 THE KITCHEN

Entrées froides

Ceviche de daurade/ persillade/ piment/ lime/
coriandre

Carpaccio de Saint Jacques/ crème cardamome/
huile de truffes

Tartare de saumon aux algues wakame/ avocat

Tartare de daurade/ sésame/ piments

Trilogie de tartares (thon/ saumon/ daurade)

Tiradito de thon rouge/ sésame noir et blanc

Carpaccio de boeuf alla tartufata

Vitello tonnato

Tacchino tonnato

Duo de foie gras (poivre/ fruits)

Terrine de canard au foie gras/ pistache

Salade de potiron/ chèvre figues/ noix

Burrata/ légumes grillés/ tomates/ basilic frais

Carpaccio de courgettes/ crumble de feta/
noix/ citron

Starter

Ceviche of sea bream/ parsley/ chilli/ lime/
coriander

Carpaccio of scallops/ cardamom cream/
truffle oil

Salmon tartar with wakame seaweed/ avocado

Sea bream tartar/ sesame/ chilli

Trilogy of tartars (tuna/ salmon/ sea bream)

Tiradito of red tuna/ black and white sesame

Beef carpaccio alla tartufata

Vitello tonnato

Tacchino tonnato

Duo of foie gras (pepper/fruit)

Duck terrine with foie gras/ pistachio

Pumpkin salad/ goat cheese/ figs/ nuts

Burrata/ grilled vegetables/ tomatoes/ fresh basil

Courgette carpaccio/ feta crumble/
walnut/ lemon

Voorgerecht

Ceviche van zeebrasem/ peterselie/ chili/ limoen/
koriander

Carpaccio van sint-jakobsschelpen/ kardemomcrème/
truffelolie

Tartaar van zalm met wakame-wier/ avocado

Tartaar van zeebrasem/ sesam/ chili

Trilogie van tartaars (tonijn/ zalm/ zeebrasem)

Tiradito van rode tonijn/ zwarte en witte sesam

Rundscarpaccio alla tartufata

Vitello tonnato

Tacchino tonnato

Duo van foie gras (peper/fruit)

Terrine van eend met foie gras/ pistache

Salade van pompoen/ geitenkaas/vijgen/noten

Burrata/ gegrilde groenten/ tomaten/ verse basilicum

Carpaccio van courgette/ crumble van feta/
walnoot/ citroen



FONTEYNE
THE KITCHEN

Entrées chaudes

Coquilles Saint-Jacques/ chicon/ sauce tartufata

Céleri-rave/ stracciatella di bufala/ courge butternut/
châtaigne/ miel

Coquilles Saint-Jacques grillées/ herbes potagères

Raviole ouverte de gambas/ petits légumes/ sauce
homardine

Bisque de homard/ crème légère aux herbes

Thon snacké au soja/ légumes croquants/ sésame

Céleri rave à la stracciatella di bufala/
noix/ miel d'acacia

Warm starter

Scallops/ chicon/ tartufata sauce

Celeriac/ stracciatella di bufala/ butternut squash/
chestnut/ honey

Grilled scallops/ herbs

Open ravioli of prawns/ small vegetables/
lobster sauce

Lobster bisque/ light cream with herbs

Soy snack tuna/ crispy vegetables/ sesame

Celeriac with stracciatella di bufala/
walnut/ acacia honey

Warm oorgerecht

Jakobsschelpen/ chicon/ tartufata saus

Knolselderij/ stracciatella di bufala/ flespompoen/
kastanje/ honing

Gegrilde Jakobsschelpen/ kruiden

Open ravioli van garnalen/ kleine groenten/
kreeftensaus

Bisque van kreeft/ lichte room met kruiden

Soja snack tonijn/ knapperige groenten/ sesam

Knolselderij met stracciatella di bufala/
walnoot/ acaciahoning

DRAFT"



FONTEYNE
THE KITCHEN

| Plat | Main course | Hoofdgerecht |
|---|---|--|
| Mi cuit de saumon/ sauce au citron/ petits légumes | Half-cooked salmon/ lemon sauce/ small vegetables | Halfgare zalm/citroensaus/kleine groenten |
| Duo de gambas/ nouilles croquantes aux légumes | Duo of prawns/ crispy vegetable noodles | Duo van garnalen/krokante groentenoedels |
| Filet de lotte/ sauce aux poivrons doux/ tourelle de légumes | Monkfish fillet/ sweet pepper sauce/ vegetables | Zeeduivelfilet/ paprikasaus/ groenten |
| Filet de sole/ sauce vierge/ patates douces | Sole fillet/ virgin sauce/ sweet potatoes | Tongfilet/ maagdelijke saus/ zoete aardappelen |
| Filet de cabillaud/ mousseline/ crevettes grises/ asperges vertes/ purée au basilic | Cod fillet/ mousseline/ grey shrimps/ green asparagus/ basil purée | Kabeljauwfilet/ mousseline/ grijze garnalen/ groene asperges/ basilicumpuree |
| Filet de bar en croûte d'herbes/ légumes provençaux/ polenta aux herbes vertes | Fillet of sea bass in a herb crust/ provençal vegetables/ polenta with green herbs | Zeebaarsfilet in kruidenkorst/ provencaalse groenten/ polenta met groene kruiden |
| En saison: Asperges à la Flamande/ mousseline/ crevettes grises | In season: Flemish asparagus/ mousseline/ grey shrimps | In het seizoen: Vlaamse asperges/ mousseline/ grijze garnalen |
| Mignon de veau/ sauce brune au thym/ légumes croquants de saison/ grenailles au romarin | Mignon of veal/ brown sauce with thyme/ crunchy seasonal vegetables/ grilled vegetables with rosemary | Kalfsmuis/ bruine saus met tijm/ knapperige seizoensgroenten/ gegrilde groenten met rozemarijn |
| Caille farcie à la truffe/ jus créinée | Quail stuffed with truffle/ creamy juice | Kwartel gevuld met truffel/roomsap |
| Rack d'agneau aux herbes | Rack of lamb with herbs | Lamsrack met kruiden |
| Magret de canard jus brun miel grenade/ figues | Duck breast with honey-pomegranate juice/ figs | Eendenborst met honing/ granaatappelsap/vijgen |
| Filet d'agneau rôti au thym | Roasted lamb fillet with thyme | Gebraden lamsfilet met tijm |
| Filet pur de boeuf en croûte d'épice/ graines de moutarde | Pure beef fillet in a spice crust/ mustard seeds | Pure rundvleesfilet in een kruidenkorst/ mosterdzaadjes |
| Poularde basse température/ estragon/ pomme de terre | Low-cooked turkey/ tarragon/ potato | Gegaarde kalkoen/ dragon/ aardappel |
| Gnocchis/ tartufata/ champignon sauvage/ parmigiano/ poivre de Sichuan | Gnocchi/ tartufata/ wild mushroom/ parmigiano/ Sichuan pepper | Gnocchi/ tartufata/ wilde paddenstoel/ parmigiano/ Sichuan peper |

DRAFT



FONTEYNE
THE KITCHEN

| Dessert | Dessert | Dessert |
|--|--|---|
| Dessert tout chocolat | All chocolate dessert | Alle chocolade dessert |
| Pavlova aux fruits rouges | Pavlova with red fruits | Pavlova met rode vruchten |
| Panacotta fraises fraîches/ basilic | Panacotta with fresh strawberries and basil | Panacotta met verse aardbeien en basilicum |
| Gelée de poire/ crème mascarpone/ thym citronné | Pear jelly/ mascarpone cream/ lemon thyme | Perengelei/mascarponecrème/citroentijm |
| Poire Doyenne/ caramel beurre salé/ mascarpone/ amande/ vanille de Madagascar | Doyenne pear/ salted butter caramel/ mascarpone/ almond/ Madagascar vanilla | Doyenne peer/ gezouten boterkaramel/ mascarpone/ amandel/ Madagaskar vanille |
| Pomme pôchée à la vanille/ crème de lemon curd/thym/ glace au lait d'amande | Roasted apple with vanilla/ lemon curd cream/ thyme/ almond milk ice cream | Geroosterde appel met vanille/citroenkwardroom/tijm/ ijs van amandelmelk |
| Crème brûlée cardamome | Crème brûlée cardamom | Crème brûlée kardemom |
| Pavlova glacée aux fruits rouges/ sorbet framboise/ glace vanille de Madagascar | Pavlova with red fruit ice cream/ raspberry sorbet/ Madagascar vanilla ice cream | Pavlova met rood vruchtenijs/frambozen sorbet/ Madagaskar vanille-ijs |
| Salade de fruits rouges/ coulis de fruits rouges/ menthe fraîche | Red fruit salad/ red fruit coulis/ fresh mint fresh mint | Salade van rode vruchten/ coulis van rode vruchten/ verse munt |
| Salade d'orange à la fleurs d'oranger/ anis étoilé/ glace vanille au lait d'amande | Orange salad with orange blossom/ star anise/ vanilla ice cream with almond milk | Sinaasappelsalade met oranjebloesem/ steranijs/ vanille-ijs met amandelmelk |
| Pavlova Lemon Curd | Pavlova Lemon Curd | Pavlova Citroenkward |
| Mont Blanc au chocolat | Mont Blanc with chocolate | Mont Blanc met chocolade |
| Pavlova Café | Pavlova Coffee | Pavlova Koffie |
| Buffet de mini douceurs (tiramisu/ pavlova/ mousse au chocolat/ macarons/ melocakes/ financiers) | Mini sweet buffet (tiramisu/ pavlova/ chocolate mousse/ macarons/ melocakes/ financiers) | Mini zoet buffet (tiramisu/ pavlova/ chocolademousse/ bitterkoekjes/ melocakes/ financiers) |

DRAFT



FONTEYNE
THE KITCHEN

Cocktails

À partir de 10 personnes

Cocktail 4 pièces

Brochette de scampi à l'huile italienne
Brochette tomate/ mozzarella/ basilic frais
Fourchette de pointe d'asperge verte/ jambon de parme
Brochette de saumon gravlax et pois gourmand

€ 6.42/ personne

Cocktail 8 pièces

Brochette de scampi à l'huile italienne
Brochette tomate/ mozzarella/ basilic frais
Fourchette de pointe d'asperge verte/ jambon de parme
Brochette de saumon gravlax et pois gourmand
Tartare de saumon aux algues wakamé/ riz au sésame
Verrine de vitello tonnato/ roquette
Verrine de mini falafels/ houmous
California roll

€ 16.60/ personne

Cocktail 12 pièces

Brochette de scampi à l'huile italienne
Brochette tomate/ mozzarella/ basilic frais
Fourchette de pointe d'asperge verte/ jambon de parme
Brochette de saumon gravlax et pois gourmand
Tartare de saumon aux algues wakamé/ riz au sésame
Verrine de vitello tonnato/ roquette
Verrine de mini falafels/ houmous
Verrine de thon rouge en croûte d'épices/ vinaigrette au wasabi
Pommes de terre aux crevettes grises/ herbes vertes/ tomates
Verrine de carpaccio de Saint-Jacques/ huile de truffe
Verrine de tagliata de boeuf/ pesto rouge/ roquette
California roll

€ 29.81/ personne

Cocktails

From 10 persons

4 pieces cocktail

Skewer of scampi with Italian oil
Skewer of tomato/ mozzarella/ fresh basil
Skewer of green asparagus tip/ parma ham
Skewer of salmon gravlax and snow peas

€ 6.42/ person

8 pieces cocktail

Skewer of scampi with Italian oil
Skewer of tomato/ mozzarella/ fresh basil
Skewer of green asparagus tip/ parma ham
Skewer of salmon gravlax and snow peas
Salmon tartar with wakame seaweed/ sesame rice
Vitello tonnato/ rocket
Mini falafel/ hummus dish
California roll

€ 16.60/ person

12 pieces cocktail

Skewer of scampi with Italian oil
Skewer of tomato/ mozzarella/ fresh basil
Skewer of green asparagus tip/ parma ham
Skewer of salmon gravlax and snow peas
Salmon tartar with wakame seaweed/ sesame rice
Vitello tonnato/ rocket
Mini falafel/ hummus dish
Red tuna in a spice crust/ wasabi vinaigrette
Potatoes with grey shrimps/ green herbs/ tomato cubes
Scallop carpaccio/ truffe oil
Beef tagliata/ red pesto/ rocket
California roll

€ 29.81/ person

Cocktails

Vanaf 10 personen

Cocktail 4 stuks

Spiesjes van scampi's met Italiaanse olie
Spiesjes van tomaat/ mozzarella/ verse basilicum
Spiesjes van groene aspergepunt/ parmaham
Spiesjes van zalmgravlax en peultjes

€ 6,80/ persoon

Cocktail 8 stuks

Spiesjes van scampi's met Italiaanse olie
Spiesjes van tomaat/ mozzarella/ verse basilicum
Spiesjes van groene aspergepunt/ parmaham
Spiesjes van zalmgravlax en peultje
Zalmtartaar met wakame-wier/ sesamrijst
Vitello tonnato/ rucola
Mini falafel/ hummus
California roll

€ 16.60/ persoon

Cocktail 12 stuks

Spiesjes van scampi's met Italiaanse olie
Spiesjes van tomaat/ mozzarella/ verse basilicum
Spiesjes van groene aspergepunt/ parmaham
Spiesjes van zalmgravlax en peultjes
Zalmtartaar met wakame-wier/ sesamrijst
Vitello tonnato/ rucola
Mini falafel/ hummus schotel
Rode tonijn in een kruidenkorst/ wasabi vinaigrette
Aardappelen met grijze garnalen/ groene kruiden/ tomaten
Carpaccio van Sint-Jakobsvrucht/ truffelolie
Rundvleestagliata/ rode pesto/ rucola
California roll

€ 29.81/ persoon

DRAFT



FONTEYNE
THE KITCHEN

Summer in the city

À partir de 4 personnes

Crevettes géantes aux herbes/ sauce tartare

Tartare de saumon aux algues wakame

Filet de bar au cardamome et herbes vertes du jardin

Fines tranches de dinde/ sauce ciboulette/ oignons rouges

Tagliata de bœuf/ huile d'olive/ gros sel/ roquette/ copeaux de parmesan

Salade rucola/ edamame/ petits pois/ parmesan

Salade thai/ légumes croquants/ oignons frits/ noix de cajou

Go Green: haricots verts/ petits pois/ courgettes/ sucrine/ avocat

Quinoa/ asperges/ edamame/ sésame

Pommes de terre au raifort

Pain/ beurre

€ 33.02/ personne

Summer in the city

From 4 persons

Jumbo shrimp with herbs/ tartar sauce

Salmon tartar with wakame seaweed

Sea bass fillet with cardamom and green garden herbs

Thin slices of turkey/ chive sauce/ red onions

Beef tagliata/ olive oil/ coarse salt/ rocket/ parmesan

Rucola salad/ edamame/ peas/ parmesan

Thai salad/ crunchy vegetables/ fried onions/ cashew nuts

Go Green: green beans/ peas/ courgettes/ sucrine/ avocado

Quinoa/ asparagus/ edamame/ sesame

Potatoes with horseradish

Bread/ butter

€ 33.02/ person

Summer in the city

Vanaf 4 personen

Jumbo garnalen met kruiden/ tartaarsaus

Zalmtartaar met wakame-wier

Zeebaarsfilet met kardemom en groene tuinkruiden

Dunne plakjes kalkoen/ bieslooksaus/ rode uien

Rundertagliata/ olijfolie/ grof zout/ rucola/ parmezaanschilders

Rucolasalade/ edamame/ erwten/ parmezaan

Thaise salade/ knapperige groenten/ gebakken uien/ cashewnoten

Go Green: groene bonen/ erwten/ courgettes/ sucrine/ avocado

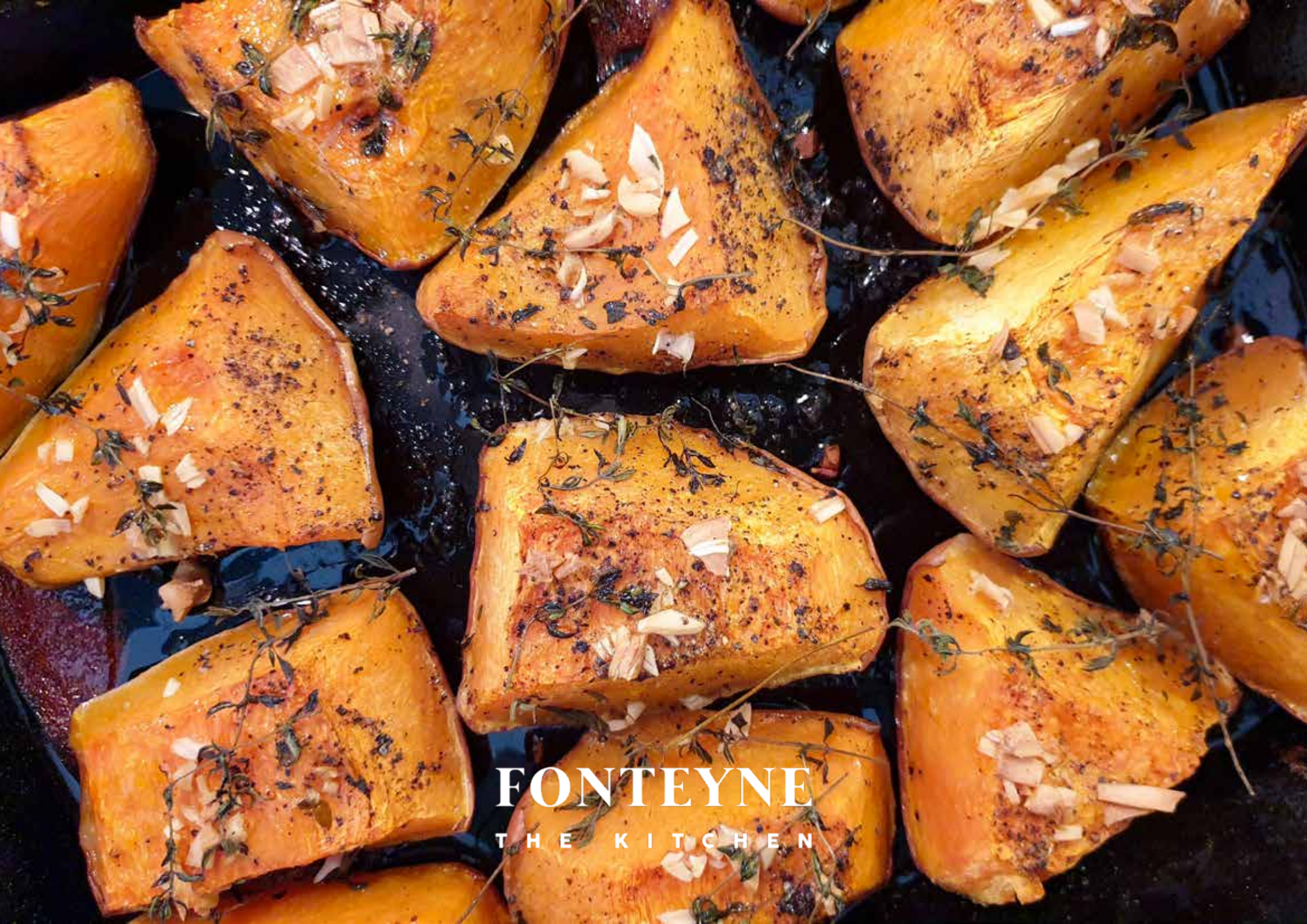
Quinoa/ asperges/ edamame/ sesam

Aardappelen met mierikswortel

Brood/ boter

€ 33.02/ persoon

DRAFT



FONTEYNE
THE KITCHEN

Buffet automne

À partir de 4 personnes

Tartare de saumon/ sésame noir/ wakamé

Burrata/ céleri rave/ champignons des bois/ huile au basilic/ mie

Terrine de faisan/ fruits d'hiver

Tacchino/ salsa tonnata/ anchois/ câpres

Tagliata de biche/ mayonnaise truffée/ parmesan *¹

Salade de kale/ tomates séchées/ petits pois/ oignons/ graines grillées

Jeunes carottes/ céleri à l'échalote/ huile laurier et coriandre *

Salade de quinoa/ poivrons/ carottes/ tomates/ raisins/ herbes vertes

Patates douces/ huile italienne/ pois chiches/ épices chai/ persil *

Riz sauvage/ amandes/ fruits secs/ cumin/ herbes vertes *

Pain et beurre

€ 39.62 personne

Autumn Buffet

From 4 persons

Salmon tartar/ black sesame/ wakame

Burrata/ celeriac/ wild mushrooms/ basil oil/ crumb

Pheasant terrine/ winter fruit

Tacchino/ salsa tonnata/ anchovies/ capers

Hind tagliata/ truffled mayonnaise/ parmesan cheese *¹

Kale salad/ sun-dried tomatoes/ peas/ onions/ toasted seeds

Baby carrots/ celery with shallots/ bay leaf and coriander oil *

Quinoa salad/ peppers/ carrots/ tomatoes/ grapes/ green herbs

Sweet potatoes/ talian oil/ chickpeas/ chai spices/ parsley *

Wild rice/ almonds/ dried fruit/ cumin/ green herbs *

Bread and butter

€ 39.62 personne

Herfstbuffet

Vanaf 4 personen

Zalmtartaar/ zwarte sesam/ wakame

Burrata/ knolselderij/ wilde champignons/ basilicumolie/ kruimel

Terrine van fazant/ winterfruit

Tacchino/ salsa tonnata/ ansjovis/ kappertjes

Achterham tagliata/ truffelmayonaise/ parmezaan *¹

Kale/ zongedroogde tomaten/ erwten/ uie/ geroosterde zaden

Worteltjes/ bleekselderij met sjalotjes/ laurier en korianderolie *

Quinoa salade/ paprika's/ wortels/ tomaten/ druiven/ groene kruiden

Zoete aardappelen/ Italiaanse olie/ kikkererwten/ chai kruiden/ peterselie *

Wilde rijst/ amandelen/ gedroogd fruit/ komijn/ groene kruiden *

Brood en boter

€ 39.62 persone

1 Les plats avec * peuvent être consommés chauds ou froids

1 Dishes with * can be eaten hot or cold

1 Gerechten met * kunnen warm of koud worden gegeten



FONTEYNE
THE KITCHEN

Barbecue party

À partir de 4 personnes

Sesamiso chicken tenders

Filet d'agneau mariné aux herbes

Brochette de 3 scampi

Crevettes géantes

Assortiment de mini saucisses de volaille
(merguez/ herbes/...)

Go Green Salad:
haricots/ petits pois/ courgette/ sucrine/ avocats

Salade coleslaw

Légumes provençaux

Taboulé libanais

Pommes de terre au romarin

Sauce chermoulah/ sriracha/ tartare aux herbes

Gambas (+ € 7.55)

Côte à l'os (+ € 7.55)

€ 28.11 personne

Barbecue party

From 4 persons

Sesamiso chicken tenders

Marinated lamb fillet with herbs

Skewer of 3 scampi

Jumbo shrimps

Assortment of mini poultry sausages
(merguez/ herbs/...)

Go Green Salad:
beans/ peas/ courgette/ sucrine/ avocado

Coleslaw salad

Grilled vegetables

Lebanese tabbouleh

Potatoes with rosemary

Chermoulah/ sriracha/ herb tartar sauce

Prawns (+ € 7.55)

Ribs on the bone (+ € 7.55)

€ 28.11 person

Barbecue feest

Vanaf 4 personen

Sesamiso kip tenders

Gemarineerde lamsfilet met kruiden

Spies van 3 scampi

Jumbo garnalen

Assortiment mini gevogelte worstjes
(merguez/ kruiden/...)

Go Green Salad:
bonen/ erwten/ courgette/ sucrine/ avocado

Koolsalade

Provençaaalse groenten

Libanese tabbouleh

Aardappelen met rozemarijn

Chermoulah/ sriracha/ kruiden tartaarsaus

Garnalen (+ € 7.55)

Ribbetjes met been (+ € 7.55)

€ 28.11 persoon

DRAFT"



FONTEYNE
 THE KITCHEN

Journées spéciales

Demande spéciale - uniquement sur devis

Chinese New year

Chandeleur

Saint Valentin

Saint Patrick

Dia Del Taco

Earth Day

International Day of Pink

La fête Nationale Belge

Superfood Day

Halloween

Thanksgiving

Christmas

New year

Special days

Special request - only on quotation

Chinese New year

Chandeleur

Saint Valentin

Saint Patrick

Dia Del Taco

Earth Day

International Day of Pink

La fête Nationale Belge

Superfood Day

Halloween

Thanksgiving

Christmas

New year

Speciale dagen

Speciaal verzoek - op aanvraag

Chinese New year

Chandeleur

Saint Valentin

Saint Patrick

Dia Del Taco

Earth Day

International Day of Pink

La fête Nationale Belge

Superfood Day

Halloween

Thanksgiving

Christmas

New year

DRAFT"



FONTEYNE
THE KITCHEN

Contactez-nous

events@fonteynethekitchen.be

02 333 50 14

Contact us

events@fonteynethekitchen.be

02 333 50 14

Contacteer ons

events@fonteynethekitchen.be

02 333 50 14

DRAFT"



FONTEYNE

THE KITCHEN