

FONTEYNE

T H E K I T C H E N

GEMAKKELIJK INVITEREN



www.fonteynethekitchen.be

SHARING PLATTERS

Op wegwerp- of melamineschotels (min. 4 pers.)

Perfect om een buffet of brunch samen te stellen met onze seizoensalades

Apero méli-melo **10,60 / pers**

- Maredsous / Comté / verse geitenkaas / Parmaham / bresaola / tzatziki / hummus / olijven / Union Square nuts / honing / grissini / Libanees brood / druiven

Apero méli-mélo vegetarisch **10,60 / pers**

- Maredsous / Comté / verse geitenkaas / tzatziki / hummus / olijven / Union Square nuts / muhammara / gegrilde bloemkool / wasabi peas / knapperige groenten / nacho's / sriracha mayonaise (V)

Libanese méli-melo aperitiefschotel **10,60 / pers**

- Kefta-gehaktballetjes / kipsaté / Beirut chickpea balls / chicken tenders / groene salade / gegrilde paprika / kerstomaten / tzatziki / hummus / auberginekaviaar / Libanees brood

Rauwkost **7,20 / pers**

- Wortelen / selder / komkommer / rode en gele paprika's / bloemkool / kerstomaten / radijs / sriracha mayonaise / kardemomroom met citroen / hummus

Ook beschikbaar in een vaas om op statafels te plaatsen

Italiaans (GF) **9,60 / pers**

- Coppa / Parmaham / bresaola / tomaat met basilicum en uien / stracciatella di bufala met basilicum / Parmigiano / seizoengroenten / bruschette (GLUTEN)

Bruschette **8,60 / pers**

- Assortiment bruschette - garnituur van de dag (4 stuks per persoon)

Blinis **9,00 / pers**

- Assortiment van blini's met licht gerookte zalm en kardemomroom (4 stuks per persoon)

Hoevekip**8,90 / pers**

- Kipfiletreepjes met Italiaanse kruiden en mosterdzaad (GF)
- Ontbeende kippenbil / sesamiso / pinda's
- Mini-saté met cajunkruiden (GF)
- Mini gevogeldeballetjes met thaise kruiden en citroengras (GF)
- Yoghurtsaus met bieslook (GF)(V)
- Sriracha mayonaise (GF)(V)
- Salsa tonnata (GF)

Zalm**14,80 / pers**

- Gerookte zalm (GF)
- Tiradito van zalm / sesam / chili (GF)
- Mi-cuit van zalm met kruiden (GF)
- Kardemomroom met citroen (V)
- Sesam- en chilivinaigrette (GF)(VE)
- Wasabi / mierikswortelvinaigrette (GF)(V)
- Brood (V) en boter (GF)(V)

Sushi**13,60 / pers**

- 4 maki's (zalm / Albacore tonijn)
- 4 nigiri's (zeebrasem / zalm)
- 2 California rolls
- Sojasaus / wasabi / gekonfijte gember (V)
- Chopsticks

Sushi en sashimi**14,30 / pers**

- 2 maki's (zalm / Albacore tonijn)
- 2 nigiri's (zeebrasem / zalm)
- 2 California rolls
- 2 sashimi's
- Sojasaus / wasabi / gekonfijte gember (V)
- Chopsticks

Tagliata van rund**10,65 / pers**

- Sneetjes rundvlees / parmezaan / groene sla / basilicumolie / tartufata mayonaise (GF)
- Brood (V) en boter (GF)(V)

Carpaccio van rund**10,65 / pers**

- Fijne sneetjes rundvlees / parmezaan / groene sla / basilicum en bieslookolie / tartufata mayonaise (GF)
- Brood (V) en boter (GF)(V)

Vitello tonnato **10,65 / pers**

- Fijne sneetjes kalfsvlees / salsa tonnata / kappertjes / ansjovis / rucola (GF) - Brood (V) en boter (GF)(V)

Tacchino tonnato **9,30 / pers**

- Fijne sneetjes kalkoenfilet / salsa tonnata / kappertjes / ansjovis / rucola (GF) - Brood (V) en boter (GF)(V)

Charcuterie **10,65 / pers**

- Parmaham / coppa / bresaola / pastrami (GF)
- Olijven / uitjes / augurken (GF)(VE)
- Tartaarsaus (GF)(V) / bieslookvinaigrette (GF)(V) / lemon creamy tahini vinaigrette (GF)(V)
- Brood (V) en boter (GF)(V)

Kaas **9,35 / pers**

- Comté / Maredsous / Belgische brie / blauwe kaas (GF)(V)
- Gedroogd fruit / Union Square nuts / uienconfituur / druiven / honing (GF)(V)
- Brood (V) en boter (GF)(V)

Zalm bellevue **14,60 / pers**

- Zalm / grijze garnalen / tomaatblokjes / rode uien met basilicum / komkommer / citroen / hardgekookte eieren
- Tartaarsaus (GF)(V) / persillade (GF)(VE)

ZEEVRUCHTEN**Oesters (24 st) (prijs volgens seizoen)** **69,00 / 2 pers**

- 18 Zeelandse holle oesters n°3 / 6 Zeelandse platte oesters 000 (GF)
- Brood (V) en boter (GF)(V)

Deep Blue **98,00 / 2 pers**

Krabpoten / grijze garnalen / 6 wulken / 6 Zeelandse holle oesters n°3 / 4 Zeelandse platte oesters 000 / 2 langoustines / 8 garnalen imperial 40-60 / 16 garnalen imperial 80/100 / sauzen
- Brood (V) en boter (GF)(V)

Grand cru **162,00 / 2 pers**

- Kreeft / krabpoten / grijze garnalen / 6 wulken / 6 Zeelandse holle oesters n°3 / 4 Zeelandse platte oesters 000 / 2 langoustines / 8 garnalen imperial 40-60 / 16 garnalen imperial 80/100 / sauzen
- Brood (V) en boter (GF)(V)

BROODJES PLATTERS

No crumble Deluxe soft sandwiches 11,80 / pers

- Oude Brugge kaas / licht gerookte zalm / rundpastrami / Serranoham

Ultimate party Deluxe 11,80 / pers

- Grije garnalen / tomaten / bieslook / groene sla / light mayonaise

- Gerookte zalm / kardemomroom met citroen / jonge bladspinazie

- Tacchino / salsa tonnata (mayonaise, tonijn, kappertjes, ansjovis) / groene salade

- Parmaham / Parmezaan / basilicumolie

- Tagliata van rund / tartufata mayonaise / parmezaan / groene salade

- Mozzarella di bufala / tomaten / parmezaan / jonge bladspinazie (V)

- Falafel spread met basilicum / gegrilde groenten (VE)

Ultimate party Classic 10,60 / pers

- Beenham / lokale kaas / tomaten / mayonaise / groene salade

- Americain / augurken / groene salade

- Kip-kerrie / krokante groenten / jonge bladspinazie

- Kalkoenfilet / salsa tonnata (mayonaise, tonijn, kappertjes, ansjovis), groene salade

- Tonijnsalade / groene salade

- Vissalade / tartaarsaus / groene salade

- Belgische brie / Luikse siroop / gebakken uitjes / groene salade (V)

- Geitenkaas / honing / Union square nuts / jonge bladspinazie (V)

Ultimate party Vegan 10,60 / pers

- Volkorenbrood, wraps en traditionele baguettes

- Chikkacurry op basis van soja / vegan mayonaise / kappertjes / jonge bladspinazie (VE)

- Guacamole / komkommers / jonge bladspinazie (VE)

- Falafel spread met basilicum / gegrilde groenten (VE)

- Vegan cheddar / zongedroogde tomaten / graantjes / uien / paprika's / groene salade (VE)

SURPRISEBRODEN

35 zachte melksandwiches / 10 personen

Get together Deluxe

103,25 / stuk

- Grijs garnalen / tomaten / bieslook / groene sla / light mayonaise
- Gerookte zalm / kardemomroom met citroen / jonge bladspinazie
- Tacchino / salsa tonnata (mayonaise, tonijn, kappertjes, ansjovis) / groene salade
- Parmaham / Parmezaan / basilicumolie
- Tagliata van rund / tartufata mayonnaise / parmezaan / groene salade
- Mozzarella di bufala / tomaten / parmezaan / jonge bladspinazie (V)
- Geitenkaas / honing / union square nuts / jonge bladspinazie (V)
- Falafel spread met basilicum / gegrilde groenten (VE)

Get together Classic

91,50 / stuk

- Beenham / lokale kaas / tomaten / mayonaise / groene salade
- Americain / augurken / groene salade
- Kip-kerrie / krokante groenten / jonge bladspinazie
- Kalkoenfilet / salsa tonnata (mayonaise, tonijn, kappertjes, ansjovis), groene salade
- Tonijnsalade / groene salade
- Vissalade / tartaarsaus / groene salade
- Belgische brie / Luikse siroop / gebakken uitjes / groene salade (V)
- Geitenkaas / honing / Union square nuts / jonge bladspinazie (V)

Donald Duck (pour les enfants)

81,50 / stuk

- Gerookte zalm
- Kipsalade
- Gekookte ham
- Salami
- Gouda (V)

COCKTAILS

4 stuks

8,00 / pers

- Spiesje van scampi's / Italiaanse olie / bosbes (GF)
- Spiesje van kerstomaatjes / mozzarella / verse basilicum (GF)(V)
- Spiesje van rundvlees / parmezaan / truffelcrème / grof zout (GF)
- Spiesje van zalm / sesam (GF)

8 stuks

19,60 / pers

- Spiesje van scampi's / Italiaanse olie / bosbes (GF)
- Spiesje van kerstomaatjes / mozzarella / verse basilicum (GF)(V) -
- Spiesje van rundvlees / parmezaan / truffelcrème / grof zout (GF)
- Spiesje van zalm / sesam (GF)
- Reuzengarnaal / grenaille / tartaarsaus / kappertjes (GF)
- Tartaar van zalm / wakame zeewier / rijst met sesam (GF)
- Vitello / salsa tonnata / ansjovis / kappertjes / rucola (GF)
- Linzen / tomaten met basilicum / rode uien (GF)(VE)

12 stuks

34,60 / pers

- Spiesje van scampi's / Italiaanse olie / bosbes (GF) 34,60 pers.
- Spiesje van kerstomaatjes / mozzarella / verse basilicum (GF) (V)
- Spiesje van rundvlees / parmezaan / truffelcrème / grof zout (GF)
- Spiesje van zalm / sesam (GF)
- Reuzengarnaal / grenaille / tartaarsaus / kappertjes (GF)
- Tartaar van zalm / wakame zeewier / rijst met sesam (GF)
- Vitello / salsa tonnata / ansjovis / kappertjes / rucola (GF)
- Linzen / tomaten met basilicum / rode uien (GF)(VE)
- Albacore tonijn in sesamkorst / wokgroenten / wasabie-n mierikswortelvinaigrette (GF)
- Sint-Jakobsvruchtencarpaccio / creamy kardemom
- Grijze garnalen / grenaille / tomaten / mierikswortel
- Tagliata van rundvlees / parmezaan / tartufata mayonaise / rucola (GF)

4 vegan glaasjes

11,60 / pers

- Guacamole / rauwkost (GF)(VE)
- Falafel / hummus (VE)
- Gelakte tofu / gekonfijte aubergines (VE)
- Soy based chikka curry / vegan mayonaise / kappertjes / citroen (VE)

10 TAPAS

Koud (glaasjes)

42,80 / pers

- Tartaar van zalm / sesam / wakame (GF)
- Albacore tonijn in sesamkorst / wokgroenten / wasabi- en mierikswortelvinaigrette (GF)
- Kalkoenchiffonnade / kappertjes / lemon creamy tahini / rucola (GF)
- Tagliata van rund / parmezaan / tartufata mayonaise / rucola (GF)
- Mozzarella di bufala / tomaten / parmezaan / laurier / koriander (V)
- Groene boontjes / erwtten / courgette / sucrine / avocado / gebakken uitjes (VE)

Warm (om op te warmen en te serveren op kleine bordjes)

- Duizend-kruiden scampi's / gele kokosmelksaus / rijst met sesam
- Pastasnoepjes met truffelvulling / tartufatasaus / parmezaan (V)

Dessert (in glas)

- Mini pavlova met rode vruchten (GF)(V)
- Mini chocolademousse (GF)(V)

* prijs exclusief bordjes / glaasjes voor de tapas

BUFFETTEN

Op wegwerp- of melamineschotels. Minimaal 4 personen

Saladebuffet

15,40 - 350g/pers

Assortiment van 5 verschillende salades voor bij een BBQ, broodjeslunch,...

- 1 pastasalade
- 1 graantjessalade
- 1 groentesalade
- 2 gemengde salades
- 3 koude sauzen

Dolce farniente**38,70 / pers**

- Mi-cuit van zalm met kruiden / peterselie (GF)
- Ontbeende kippenbil / sesamiso / pinda's
- Vitello / salsa tonnata / ansjovis / kappertjes (GF)
- Tagliata van rund / tartufata mayonaise / parmezaan (GF)
- Mozzarella di bufala / tomaten / parmezaan / basilicumolie
- Assortiment seizoengroenten (GF)(V)
- Groene boontjes / erwten / courgettes / sucrine / avocado / gebakken uitjes (VE)
- Belles de Fontenay / uien / groene kruiden / wasabi- en mierikswortelvinaigrette (GF)(V)
- Trofie pasta / zongedroogde tomaten / parmezaan / jonge bladspinazie (V)
- 4 koude sauzen
- Brood (V) en boter (GF)(V)

Tour du monde**43,60 / pers**

- Gerookte zalm / mi-cuit van zalm met kruiden / tiradito van zalm
- Grijs garnalensalade / tomaten / groene salade (GF)
- Tagliata van rund / tartufata mayonaise / parmezaan (GF)
- Vitello / salsa tonnata / ansjovis / kappertjes (GF)
- Ontbeende kippenbil / sesamiso / pinda's
- Assortiment seizoengroenten (GF)(V)
- Groene boontjes / erwten / courgettes / sucrine / avocado / gebakken uitjes (VE)
- Belles de Fontenay / uien / groene kruiden / wasabi- en mierikswortelvinaigrette (GF)(V)
- Tarwegriesmeel / tomaten / groene kruiden / uien / citroen
- 4 koude sauzen
- Brood (V) en boter (GF)(V)

Libanees**38,70 / pers**

- Tiradito van zalm / kerstomaatjes / kardemomroom met citroen
- Reuzengarnalen / kruidentartaar (GF)
- Gegrilde octopus / aardappelen / mosterd / selder / basilicum / kruiden (GF)
- Kipsaté / komijn / auberginekaviaar / hummus (GF)
- Gevogelteballetjes met Kefta kruiden / labneh / kardemom
- Komkommer / tomaten / feta / olijven / lente-uitjes (GF)(V)
- Assortiment seizoengroenten (GF)(V)
- Falafel / citroenpersillade (VE)
- Tarwegriesmeel / tomaten / groene kruiden / uien / citroen
- 4 koude sauzen
- Pitabrood

Van de zee**43,60 / pers**

- Gerookte zalm / mi-cuit van zalm met kruiden / tiradito van zalm
- Albacore tonijn in sesamkorst / wokgroenten / wasabivinaigrette (GF)
- Gegrilde octopus / aardappelen / mosterd / selder / basilicum / kruiden (GF)
- Grijs garnalensalade / tomaten / groene salade (GF)
- Reuzengarnalen / kruidentartaar (GF)
- Assortiment seizoengroenten (GF)(V)
- Groene boontjes / erwten / courgettes / sucrine / avocado / gebakken uitjes (VE)
- Belles de Fontenay / uien / groene kruiden / wasabi- en mierikswortelvinaigrette (GF)(V)
- Quinoa / tuinkruiden / seizoengroenten (VE)
- 4 koude sauzen
- Brood (V) en boter (GF)(V)

Superfood**41,80 / pers**

- Albacore tonijn in sesamkorst / wokgroenten / wasabivinaigrette (GF)
- Tiradito van zalm / kerstomaatjes / kardemomroom met citroen
- Chicken tenders / basilicumvinaigrette
- Kalkoenchiffonnade / kappertjes / lemon creamy tahini / rucola (GF)
- Krokante groenten / koriander / munt / thaise vinaigrette (VE)
- Assortiment seizoengroenten (GF)(V)
- Groene boontjes / erwten / courgettes / sucrine / avocado / gebakken uitjes (VE)
- Belles de Fontenay / uien / groene kruiden / wasabi- en mierikswortelvinaigrette (GF)(V)
- Quinoa / tuinkruiden / seizoengroenten (VE)
- 4 koude sauzen
- Brood (V) en boter (GF)(V)

Business meeting**36,20 / pers**

- 3 gevarieerde salades
- 1 zalmschotel
- 1 charcuterieschotel
- 1 kaasschotel
- 4 koude sauzen
- Brood (V) en boter (GF)(V)

Last minute**28,80 / pers**

- 3 gemengde salades
- 1 vleeschotel & 1 visschotel
- Taart of dessert van de dag
- Brood (V) en boter (GF)(V)

- Donald Duck" sandwicheshotel
 - Rauwkostschotel / kruidenmayonaise (GF)(V)
 - Mini kipsaté / zoetzure saus
 - Vers vruchtensap (GF)(VE)
 - Assortiment van mellow cakes en madeleines
 - Mini chocolademousse (GF)(V)
 - Bengaals vuur
- Optie : Gepersonaliseerde taart (prijs op aanvraag)

Warme gerechten (voor buffet)

Huur chafing dish op aanvraag.

Mogelijkheid om warme gerechten toe te voegen aan uw koude buffetten.

Een warm gerecht met 2 bijgerechten vervangt 3 koude gerechten naar keuze van het buffet

- Mi-cuit van zalm / groene asperges / citroensaus / basilicumpuree (GF)
- Waterzooi van vis / wortelen / laurier / Belles de Fontenay (GF)
- Scampi's / groene saus met kokosmelk / peperoncini dolce / basmatirijst (GF)
- Kipsûprème / stracciatella di bufala / tomaten / basilicum / aardappelen met parmezaan (GF)
- Lamsnavarin / courgette met laurier / griesmeel met groene kruiden
- Parelhoenfilet / seizoenpaddenstoelen in roomsaus / aardappelpuree met olijfolie
- Pastasnoepjes gevuld met truffel / seizoenpaddenstoelen / salsa tartufata (V)
- Aubergines alla parmigiana / fregola met kruiden (V)
- Vol-au-vent chikka (op basis van soja) / courgettes / basmatirijst (GF)(VE)

MAALTIJD AAN TAFEL

Menu 1

42,80*/ pers

- Sint-Jakobsvruchten / witte wijn en bieslooksaus / jonge bladspinazie en bloemkool (GF)
- Kalfsfilet met gekonfijte citroen / jus van tijm en mosterd / groene boontjes en jonge wortelen
- Gratin dauphinois (GF)
- Naar keuze: Pavlova met rode vruchten (GF)(V) / citrusvruchten (GF)(V) / Mon "Cherry" / chocolademousse (GF)(V) / fruitsalade (GF)(VE)

Menu 2

42,80*/ pers

- Tartaar van zalm / zwarte sesam / wakame (GF)
- Rundfilet met kruidenkorst / béarnaise / groene boontjes met uien
- Belles de Fontenay / grof zout / rozemarijn (GF)(VE)
- Naar keuze: Pavlova met rode vruchten (GF)(V) / citrusvruchten (GF)(V) / Mon "Cherry" / chocolademousse (GF)(V) / fruitsalade (GF)(VE)

Menu 3

42,80*/ pers

- Tiradito van Albacore tonijn / citroengras / gember (GF)
- Parelhoenfilet / roomsaus met seizoenpaddenstoelen / groenten met laurier
- Basilicumpuree (GF)(V)
- Naar keuze : Pavlova met rode vruchten (GF)(V) / citrusvruchten (GF)(V) / Mon "Cherry" / chocolademousse (GF)(V) / fruitsalade (GF)(VE)

Menu 4

42,80*/ pers

- Scampi's met kokosmelk / thaise gember
- Kabeljauwfilet / gele saus met kokosmelk en kerrie / grijze garnalen / asperges en broccoli
- Basmatirijst (GF)(VE)
- Naar keuze: Pavlova met rode vruchten (GF)(V) / citrusvruchten (GF)(V) / Mon "Cherry" / chocolademousse (GF)(V) / fruitsalade (GF)(VE)

Menu 5

42,80*/ pers

- Vitello / salsa tonnata / kappertjes / ansjovis (GF)
- Zalmfilet in kruiden korst / dragon- tomatensaus / provençaalse groenten
- Aardappelen met parmezaan (GF)(V)
- Naar keuze : Pavlova met rode vruchten (GF)(V) / citrusvruchten (GF)(V) / Mon "Cherry" / chocolademousse (GF)(V) / fruitsalade (GF)(VE)

Menu 6

33,80*/ pers

- Stracciatella / gegrilde groenten / tomaten / basilicumolie (GF)(V)
- Risotto met seizoenpaddenstoelen en mascarpone / wortelen / gegrilde jonge uitjes (GF)(V)
- Naar keuze : Pavlova met rode vruchten (GF)(V) / citrusvruchten (GF)(V) / Mon "Cherry" / chocolademousse (GF)(V) / fruitsalade (GF)(VE)

KINDEREN AAN TAFEL

Een voorgerecht / een hoofdgerecht / een dessert 26,25*/ pers

Een voorgerecht naar keuze

- Mini kipsaté / zoetzure saus
- Gerookte zalm / kardemomroom met citroen

Een hoofdgerecht naar keuze

- Gevogelteballetjes / tomatensaus / aardappelpuree met olijfolie
- Chicken tenders / bruine jus / appelmoes / krielaardappelen
- Cannelloni met ricotta en spinazie / tomatencoulis met basilicum (V)

Een dessert naar keuze

- Pavlova met rode vruchten / rode vruchtencoulis / meringue met amandelen (+2 €) (GF)(V)
- Mont-Blanc (room / chocolademousse / meringue met amandelen) (GF)(V)
- Chocolademousse (GF)(V)
- Seizoenfruitsalade (GF)(VE)

DESSERTS

Onze fantastische pavolva's

In vaas 6,80 / pers

In glas 5,85 / pers

- Rode vruchten (room / rode vruchtencoulis / meringue met amandelen) (GF)(V)
- Mont-Blanc (room / chocolademousse / meringue met amandelen) (GF)(V)
- Lemon curd (room / citroen / meringue met amandelen) (GF)(V)
- Seizoenpavlova (GF)(V)

Onze huisgemaakte desserts (wegwerp / glas * / vaas **)

- Chocolademousse (GF)(V) 3,35 / 4,15 * / 5,00 ** / pers
- Dessert van de dag 3,35 / 4,15 * / pers
- Seizoenfruitsalade (GF)(VE) 3,35 / 4,15 * / 5,00 ** / pers
- Salade van rode vruchten (GF)(VE) 3,95 / pers
- Panna cotta / seizoenfruit (GF) 5,85* / 6,80 ** / pers

Mignardises (4 stuks) 8,20 / pers

(macarons / madeleines / mini mellow cake / karamelmuffin / cannelés uit Bordeaux)

Mini-dessertbuffet 9,60 / pers

- Pavlova met rode vruchten (room / rode vruchtencoulis / meringue met amandelen) (GF)(V)
- Chocolademousse (GF)(V)
- Assortiment van mignardises (2 stuks / pers)

DRANKENFORMULE

Onze formules zijn beschikbaar vanaf 6 personen.

Buiten het forfait worden de dranken per stuk aangerekend.

Softformule

- Plat water / bruisend water / Coca-Cola / Coca-Cola zero / sinaasappelsap

1 uur 3,70

2 uur 5,00

3 uur 6,50

Wijnformule

- Chardonnay (witte) / Pinot noir (rode)

1 uur 5,00

2 uur 6,50

3 uur 8,00

Cavaformule

1 uur 7,50

2 uur 11,50

3 uur 15,50

Champagneformule

1 glas per persoon voor het onthaal 9,00

2 uur 18,00

3 uur 27,00

GEPRESTEERDE UREN OP EVENEMENTEN

Obers / chefs

Formule van minstens 5 uur	199,75
Prijs per extra uur	39,95
Materiaalverhuur	Offerte
Decoratie	Offerte

De btw bedraagt 6 % op voeding en 21 % op alcoholische dranken; met bediening aan tafel stijgt de btw naar 12 % op voeding en naar 21 % op alle dranken, inclusief niet-alcoholische. De prijzen worden ter informatie gegeven en kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden aangepast aan de prijsvariaties van de grondstoffen.

LEVERING REGIO BRUSSEL :

12,10 € voor elke bestelling van meer dan 100€

18,15 € voor elke bestelling van minder dan 100€

Buiten regio Brussel : 55 € / u

Fonteyne The Kitchen staat te uwer beschikking voor de organisatie van: familie-evenementen, business catering, buffetten, cocktails, walking dinners, enz.

Raadpleeg onze brochure "Fonteyne op kantoor" of onze kaart "Zomerfeesten".

Contacteer ons via :

www.fonteynethekitchen.be

per e-mail : **events@fthek.be**

per telefoon : **02 333 50 14**

ONZE WINKELS

Fonteyne the Kitchen Ukkel, Fort-Jaco

is open van maandag tot zaterdag 10u - 19u / zondag 10u - 14u

Waterloosesteenweg 1395 - 1180 Brussel

T. 02 375 48 75 / uccle@fonteynethekitchen.be

Fonteyne the Kitchen Sint-Pieters Woluwé

is open 7/7 10u - 19u

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

T. 02 763 48 93 / woluwe@fonteynethekitchen.be

Fonteyne the Kitchen Etterbeek, Jubelpark

is open van maandag tot zaterdag 10u - 19u zondag 10u - 15u

Gerardstraat 107 - 1040 Etterbeek

T. 02 734 08 02 / tongres@fonteynethekitchen.be

Fonteyne the Kitchen Terhulpen

is 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

Fonteyne the Kitchen Wemmel

is open 7/7 10u - 19u

Markt 63 - 1780 Wemmel

T. 02 318 53 40 / wemmel@fonteynethekitchen.be

Fonteyne the Kitchen Châtelain

is open 7/7 10u - 20u

Kasteleinplein 31-32 - 1050 Elsene

T. 02 318 58 89 / chatelain@fonteynethekitchen.be

Fonteyne the Kitchen Overijse

is open 7/7 10u - 19u

Brusselsesteenweg 402 - 3090 Overijse

T. 02 315 08 88 / overijse@fonteynethekitchen.be

Fonteyne the Kitchen Sint-Martens-Latem

is open 7/7 10u - 19u

Maenhoutstraat 55 - 9830 Sint-Martens-Latem

T. 09 286 06 06 /sintmartenslatem@fonteynethekitchen.be

Fonteyne the Kitchen Knokke

is open 7/7 10u - 19u

Lippenslaan 346 - 8300 Knokke

T. 050 11 15 00 / knokke@fonteynethekitchen.be

Fonteyne the kitchen Louise

is open van maandag tot vrijdag 10u - 19u

Avenue Louise 149 - 1050 Bruxelles

T. 02 315 05 85 - thelouise@fonteynethekitchen.be

Fonteyne the kitchen Brasschaat

is open 7/7 10u - 19u

Bredabaan 283 - 2930 Brasschaat

T. 03 386 70 72 / brasschaat@fonteynethekitchen.be

Fonteyne the kitchen Waterloo

is open 7/7 10u - 19u

Drève Richelle 168 - 1410 Waterloo

waterloo@fonteynethekitchen.be