



zomer 2024

afhaalformules

JULI – AUGUSTUS – SEPTEMBER

Koude hapjes *Telkens vanaf 4 personen*

Aperitiefplankje – 4 personen	€39
fijne charcuterie en kaas, dips, antipasti, crackers & toasts	
3 dips met bijhorende crackers & toasts - 4 à 6 personen	€20
Plankje met fijne charcuterie & kaas - 4 personen	€18
Fine de Claire oester (geopend met vinaigrette) – per 6 stuks	€19
Sushi met zalm & wasabi – per 8 stuks	€21
Soesje met krab	€3
Macaron met Oud Brugge kaas	€2,25
Gemarineerde zalm – mierikswortel – citrus	€4,85* / €13,50**
Tataki van tonijn – wasabi – wakame	€4,85* / €13,50**
Tomaat burrata met iberico	€4,25* / €12,85**
Vitello tonnato	€4,25* / €12,00**
Rundscarpaccio	€4* / €11,85**
Aziatische rundstartaar	€4,85* / €13,50**

*Hapje / **Voorgerecht portie

Warme hapjes *Telkens vanaf 4 personen*

Goujonette van pladijs met tartaar dip (frituur)	€2,50
Gemarineerde gamba (oven of bbq)	€3,50
Oosters gelakt buikspek (oven)	€2,50
Gegrilde Boudin Blanc met mosterddip (oven of bbq)	€2,50

Dessert

Vanille pannacotta met gemarineerde aardbei	€8,00
Klassieke tiramisu	€7,50
Glaasjesbuffet (vanaf 10 personen) 3 stuks pp	€8,00
Soorten in overleg te kiezen	

ZOMERMENU

GEMARINEERDE ZALM

-

TOMAAAT BURRATA MET IBERICO

-

RISOTTO PROVENÇAL MET GAMBA's EN ZEEBAARS

-

VANILLE PANNA COTTA – GEMARINEERDE AARDBEI

€ 46 PP

Bekijk ook onze wekelijks wisselende hoofdgerechten:
www.cuisine118.be/toonbank/



BBQ – assortiment

Gemarineerde gamba	€3,50
Boudin Blanc 'Carcasse' – Dierendonck met mosterddip	€2,50
Kippenspiesje met currydip	€2,50
½ Kreeft limoen & piment d' espelette	€22
Gemarineerde Côte à l'os prijs per persoon	€22
Saus: pepersaus, champignonsaus,...	€8,50/0,5L

Bbq side dishes – Vanaf 4 personen €12,50pp

4 seizoenssalades, perfect om uw bbq te begeleiden



Koud buffet – vanaf 4 personen €37,50 pp

Verschillende gedresseerde schotels

U kunt deze nog aanvullen met enkele hapjes en dessert

Gemarineerde zalm

Tomaat - garnaal

Vitello tonnato

Rundscarpaccio

2 seizoenssalades

Ciabattabrood & boter





Tapas-menu

vanaf 10 personen - €57 pp

Starter

3 zomerse dips met crackers & toasts

2 Hapklare hapjes

Soesje met krab

Blini met gerookte forel

5 Kleine koude gerechtjes* Incl. brood & boter

Gemarineerde zalm – citrus – mierikswortel

Open sushi tataki van tonijn – wasabi – wakame

Tomaat burrata met iberico

Vitello tonnato

Rundscarpaccio

*Risotto provençal met gamba & zeebaars

(om op te warmen)

Indien u dit warme gerecht verkiest, dan vervangt dit 2 koude gerechtjes en kan u nog 3 koude gerechtjes kiezen uit bovenstaande.



2x Dessert

Vanille panna cotta & gemarineerde aardbei

Ananas – caramel – munt



Planken *Telkens vanaf 4 personen*

Charcuterieplank

€19

Assortiment van onze ambachtelijke charcuterie met ciabattabrood.

Vanaf 4 personen – hoofdgerecht. Prijs per persoon.

Kaasplank

€19

Diverse mooie kazen – nootjes – gedroogd fruit – chutney - ... met ciabattabrood.

Vanaf 4 personen – hoofdgerecht. Prijs per persoon.

Kaasplank met ambachtelijk brood

€21

(bvb. notenbroodje & koekenbrood met rozijnen) – vanaf 4 personen. Prijs per persoon.

Mixplank

€19,50

Het beste van onze charcuterie- en kaasplank op 1 plank.

Ciabattabrood inbegrepen.

Vanaf 4 personen – hoofdgerecht. Prijs per persoon.



Bezoek, feestje, business lunch/diner, ... inplannen?

Meer info en/of verder uitwerken naar uw eigen wensen?

CUISINE 118
Kortrijksestraat 118
8020 Oostkamp

050 69 39 69
mail@cuisine118.be

Hoe bestellen?

Minstens 48u op voorhand

(indien eerder volzet, kunnen we geen bestellingen meer bij aannemen, tijdig bestellen wordt aangeraden),

Bestellen kan in de winkel, via mail@cuisine118.be of 050 69 39 69

Verlof: zondag 21 juli t.e.m. dinsdag 6 augustus
Woensdag 7 augustus terug open!

Openingsuren

WOE – DO – VRIJ – ZA
10.00 tot 19.00 u.

ZONDAG
10.00 tot 13.00 u.

MA – DI
gesloten