



CUISINE | 18



afhaalformules

# HERFST 2024

OKTOBER – NOVEMBER – DECEMBER  
( t.e.m. 21/12)

## Bezoek, feestje of business meeting?

Kies uit onze folder of contacteer ons voor een offerte op maat

CUISINE 118

Kortrijksestraat 118 | Oostkamp  
050 69 39 69 | [mail@cuisine118.be](mailto: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](mailto:mail@cuisine118.be)  
of 050 69 39 69

### Openingsuren

WOENSDAG TOT ZATERDAG  
10.00 tot 19.00 u.

ZONDAG  
10.00 tot 13.00 u.

MAANDAG & DINSDAG  
Gesloten

Alle koude gerechten worden tot in de puntjes afgewerkt en stijlvol gepresenteerd op porseleinen borden van 'Cuisine 118' om de kwaliteit hoog te houden.

## 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
Blini met gerookte forel	€3
Macaron met wild	€2,25
Gerookte eend (pompoen – Oud Brugge – peperkoek)	€4,85* / €13,50**
Tataki van tonijn	€4,85* / €13,50**
Gemarineerde zalm – mierikswortel – citrus	€4,85* / €13,50**
Vitello tonnato	€4,25* / €12,00**
Rundscarpaccio	€4* / €11,85**
Carpaccio van coquille met knolselder & dille	€14,50**

\*Hapje / \*\*Voorgerecht portie

## Warme hapjes *Telkens vanaf 4 personen*

Mini-tarte tatin van bloedworst & appel (oven)	€2,50
Gemarineerde gamba (oven)	€3,50
Oosters gelakt buikspek (oven)	€2,50
Gegrilde Boudin Blanc met mosterddip (oven)	€2,50

## Dessert *Telkens vanaf 4 personen*

Chocolade & peer	€8,00
Klassieke tiramisu	€7,50
Glaasjesbuffet (vanaf 10 personen) 3 stuks pp	€8,00
Soorten in overleg te kiezen	



## HERFSTMENU

### GEROOKTE EEND

Pompoen – Oud Brugge – peperkoek

–

### CARPACCIO VAN COQUILLE

Knolselder & dille

–

### PARELHOEN & RODE WIJNSAUS

herfstgroenten – pomme fondant

–

### CHOCOLADE & PEER

€ 49 PP



Benieuwd naar  
ons weekmenu?



## Koud buffet – vanaf 4 personen €38,50 pp

Verschillende gedresseerde schotels

U kunt deze nog aanvullen met enkele hapjes en dessert

Gemarineerde zalm

Tomaat – garnaal

Vitello tonnato

Rundscarpaccio

2 seizoenssalades

Ciabatabrood & boter



## 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

€22

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

### Mixplank

€20

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

Vanaf 4 personen – hoofdgerecht. Prijs per persoon.



## Kerst & Nieuw 2024

Graag een verfijnd menu tijdens de feestdagen?



Vanaf begin november kan je ons volledige aanbod voor Kerst en Nieuw via de QR-code hiernaast terugvinden.

Of kom een foldertje 'Kerst & Nieuw' halen in onze winkel.



CUISINE

