



communie/lentefeest

afhaalformules

APRIL – MEI – JUNI
2025

Koude hapjes *Telkens vanaf 4 personen*

Aperitiefplankje – 4 personen	€40
<i>fijne charcuterie en kaas, dips, antipasti, crackers & toasts</i>	
3 dips met bijhorende crackers & toasts - 4 à 6 personen	€20
Plankje met fijne charcuterie & kaas - 4 personen	€20
Fine de Claire oester (geopend met vinaigrette) – per 6 stuks	€20
Soesje met krab	€3,25
Macaron met Oud Brugge kaas	€2,25
Tartaar van zalm	€4,95* / €15,95**
Gemarineerde zalm – mierikswortel – citrus	€4,85* / €13,50**
Tataki van tonijn	€4,95* / €15,95**
Ceviche van zeebaars	€4,95* / €15,95**
Tomaat – garnaal	€4,95* / €15,95**
Vitello tonnato	€4,25* / €12,00**
Rundscarpaccio	€4* / €11,85**

*Hapje / **Voorgerecht portie

Warme ovenhapjes *Telkens vanaf 4 personen*

Gemarineerde gamba	€3,50
Oosters gelakt buikspek	€2,50
Gegrilde Boudin Blanc met mosterddip	€2,50
Kippenspiesje met currydip	€2,50

Kids ovenhapjes *Telkens vanaf 4 personen*

Kippenspiesje	€2
Minipizza	€2
Gegrilde Boudin Blanc	€2
Minicroque	€2

Dessert *Telkens vanaf 4 personen*

Dessert van de maand	€8,00
Klassieke tiramisu	€7,50
Glaasjesbuffet (vanaf 10 personen) 3 stuks pp	€8,00

Soorten in overleg te kiezen



Tapas-menu

vanaf 10 personen - €59 pp

Starter

2 dips met crackers & toasts

2 Hapklare hapjes

Soesje met krab

Macaron met Oud Brugge kaas

5 Kleine koude gerechtjes* Incl. brood & boter
(kies uw 5 favorieten uit onderstaande)

Tartaar van zalm

Gemarineerde zalm – citrus – mierikswortel

Tataki van tonijn

Ceviche van zeebaars

Tomaat – garnaal

Asperge & ham

Vitello tonnato

Rundscarpaccio

Aziatische rundstartaar

*Risotto met asperges & 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

Witte chocolade – passievrucht & mango

Cheesecake met rood fruit



Koud buffet – vanaf 4 personen €39,50 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

→ Aangepast koud buffet voor de kids op aanvraag



Maandmenu's

Incl. brood & boter

MENU APRIL/PASEN €54

CARPACCIO VAN COQUILLE

-

GEMARINEERDE ZALM

-

LAMSKROON – ASPERGES – GRATIN AARDAPPEL

-

WITTE CHOCOLADE – PASSIEVRUCHT – MANGO

MENU MEI/MOEDERDAG €50

TATAKI VAN TONIJN

-

TARTAAR VAN ZALM

-

ZEEBAARS – RISOTTO – ASPERGE

-

CHEESECAKE MET ROOD FRUIT

MENU JUNI/VADERDAG €52,50

VITELLO TONNATO

-

CEVICHE VAN ZEEBAARS

-

GEGRILDE ENTRECÔTE – POMME FONDANT – SLAATJE – PEPERSAUS

-

CHOCOLADE – FRAMBOOS

→ Aangepast kidsmenu op aanvraag

BBQ – assortiment

Boudin Blanc 'Carcasse' – Dierendonck met mosterddip	€2,50
Gemarineerde gamba	€3,50
Kippenspiesje met currydip	€2,50
½ Kreeft limoen & piment d' espelette	€22
Gemarineerde entrecôte prijs per persoon	€16
Saus: pepersaus, champignonsaus,...	€9/0,5L

Bbq side dishes – Vanaf 4 personen €13,50pp

4 seizoenssalades, perfect om uw bbq te begeleiden



Planken *Telkens vanaf 4 personen*

Charcuterieplank

€20

Assortiment van onze ambachtelijke charcuterie met ciabattabrood.
Vanaf 4 personen – hoofdgerecht. Prijs per persoon.

Kaasplank

€20

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

€21

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

Vanaf 4 personen – hoofdgerecht. Prijs per persoon.



Uw communie- / lentefeest inplannen?

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

CUISINE 118
Kortrijksestraat 118
8020 Oostkamp

050 69 39 69
mail@cuisine118.be

Openingsuren

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

ZONDAG
10.00 tot 13.00 u.

MA – DI
gesloten