



voorjaar

afhaalformules

APRIL – MEI – JUNI
2025

APERERO

Starters

Aperitiefplankje – 4 personen	€40
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	€20

Koude hapjes *Telkens vanaf 4 personen*

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

HOOFDGERECHTEN

Als hoofdgerecht kan je het hoofdgerecht van de maandmenu kiezen of een hoofdgerecht uit onze weekmenu (zie link via QR-code).



DESSERT *Telkens vanaf 4 personen*

Dessert van de maand	€8,00
Klassieke tiramisu	€7,50
Glasjesbuffet (vanaf 10 personen) 3 stuks pp	€8,00
Soorten in overleg te kiezen	

KOUD BUFFET *Vanaf 4 personen - €39,50 pp*

Verskillende 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 - €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

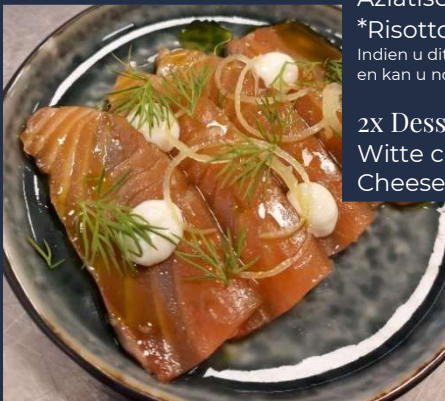
*Risotto met asperges & zeebaars (om op te warmen)

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



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

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.



Bezoek, feestje of business meeting?

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

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