



zomer

afhaalformules

JULI – AUGUSTUS – SEPTEMBER
2025

APERERO

Starters

Aperitiefplankje – 4 personen	€44
fijne charcuterie en kaas, antipasti, 2 dips met 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 – citruss	€4,85* / €13,50**
Tartaar van tonijn	€4,95* / €15,95**
Tataki van tonijn	€4,95* / €15,95**
Ceviche van zeebaars	€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 buispek	€2,50
Gegrilde Boudin Blanc met mosterddip	€2,50
Kippenspiesje met currydip	€2,50

HOOFDGERECHTEN

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



DESSERT *Telkens vanaf 4 personen*

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	

KOUD BUFFET

Vanaf 4 personen

Verskillende gedresseerde schotels

U kunt deze nog aanvullen met enkele hapjes en dessert

Gemarineerde zalm
Tomaat – garnaal
Vitello tonnato
Rundscarpaccio
2 seizoenssalades
Ciabattabrood & boter

€39,95 pp



ZOMERMENU

Incl. brood & boter

TARTAAR VAN TONIJN

-

RUNDSCARPACCIO

-

RISOTTO – SPINAZIE – VENKEL – SCHELVIS

-

VANILLE PANNA COTTA – GEMARINEERDE AARDBEI

€ 49 pp



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

Tartaar van zalm

Tataki van tonijn

Ceviche van zeebaars

Vitello tonnato

Rundscarpaccio

*Risotto - spinazie - venkel - schelvis

(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 met gemarineerde aardbeien

Perzik – yoghurt – honing



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.

minimum 48u op voorhand bestellen

*Indien eerder volzet, kunnen we geen bestellingen meer bij aannemen,
tijdig bestellen wordt aangeraden*

CUISINE 118
Kortrijksestraat 118
8020 Oostkamp

050 69 39 69
mail@cuisine118.be
www.cuisine118.be

OPENINGSUREN

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

ZONDAG
10.00 tot 13.00 u.

MA – DI
Gesloten

VERLOF

Van maandag 21 juli t.e.m. donderdag 7 augustus.
Terug OPEN vanaf vrijdag 8 augustus!

CUISINE

