



CUISINE || 18



HERFST

Afhaalformules

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

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	€24
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 gerookte forel	€3,25
Macaron met wild	€2,25
Carpaccio van coquille pompoen & hazelnoot	€4,95* / €15,95**
Gemarineerde zalm mierikswortel – citrus	€4,85* / €13,50**
Tataki van tonijn	€4,95* / €15,95**
Vitello tonnato	€4,25* / €12,00**
Rundscarpaccio	€4* / €11,85**
Rundstartaar truffelmayo & beukenzwam	€4,95* / €15,95**

*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 herfstmenu kiezen of een hoofdgerecht uit onze weekmenu (zie link via QR-code).



DESSERT *Telkens vanaf 4 personen*

Peperkoek – peer – karamel	€8,00
Klassieke tiramisu	€7,50
Glaasjesbuffet (vanaf 10 personen) 3 stuks pp	€8,00
<i>Soorten in overleg te kiezen</i>	

HERFSTMENU

Incl. brood & boter

CARPACCIO VAN COQUILLE

pompoen & hazelnoot

-

RUNDSTARTAAR

truffelmayo & beukenzwam

-

EENDENBORST – HONING & TIJM

herfstgroenten – gratin aardappel

-

PEPERKOEK – PEER – KARMEL

€ 54 pp



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

€42 pp



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.



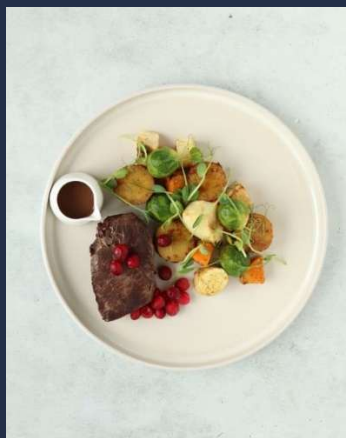
KERST & NIEUW 2025

Graag een verfijnd menu tijdens de feestdagen?



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

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



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

