

kokette

CHEF'S
KISS

EINDEJAARSFOLDER
2025 - 2026

Aperitief to share —————

FEESTELIJKE TAPASBOX DELUXE // €65

een uitgebreide aperitiefbox bestaande uit 2 boxen (foto) met o.a 2 feestelijke dips, fijne charcuterie, aperitiefkazen, focaccia met mortadella, pastrami, wraps met Serranoham, ... royale aperitief voor 4 à 6 personen

TAPASPLANK MAISON // €12,50 p.p.

mix van fijne charcuterie en kaas, tapenades en koude tapas met toastjes, vanaf en per 2 personen

MEDITERRAANSE LOADED HUMMUS // €14

smeuïge hummusdip beladen met frisse toppings

LOADED BURRATA ZUIDERSE WIJZE // €14

romige burratadip beladen met Zuiderse toppings

CAMEMBERT UIT DE OVEN // €14

warne dip met veenbessen en honing





Hapjes koud

TOASTJE FOIE GRAS // €2,35
foie gras • zwarte chocolade

RUNDSCARPACCIO // €2,95
truffelmayonaise

GEKARAMELISEERDE ZALM // €3,20
frisse ricotta • dille

SCAMPI // €3,20
appel • currydressing

TOASTJE ROQUEFORT // €2,25
rozijnen • pistache

VITELLO TONNATO // €3,20
rucola • kappertjes

COQUILLES // €3,70
tartaar van coquilles
Iberico ham • lavas olie

Hapjes warm

GYOZA VAN WAGYU // €9,50
Oosters dipsausje • 4 stuks

GYOZA VAN KIP // €7
sesam-soya dressing • 4 stuks

VEGGIE GYOZA // €7
sesam-soya dressing • 4 stuks

OESTER // €3,20
gegratineerd Fine Champagne

BUIKSPEK // €9,50
gelakt traag gegaard • 8 stuks

BRUSCHETTA // €1,80
op Italiaanse wijze • Prosciutto ham

BRUSCHETTA // €1,80
geitenkaas • veenbessen • coppa

CHAMPIGNON // €5,50
gevulde champignon •
zuiderse wijze • 4 stuks

KAASBALLETJE* // €5,50
Emmentaler • Parmezaan • 4 stuks

GARNAALBALLETJE* // €9
van 't Werftje • 4 stuks

BLACK ANGUS BITTERBAL* // €5,50
truffelmayonaise • 4 stuks

MINI-CROQUES // €7,50
truffel • 8 stuks
*zelf te frituren

Festmenu Kokette

€49,50 p.p.

VOOR

Pastrami tonnato

fijngesneden gerookt rundvlees • romige tonijnsaus • kappertjes of

Tartaar van zalm

Vichysoisse • dille of

Ravioli van champignon en truffel

pompoen • coppa • salie of

Ravioli van champignon en truffel

pompoen • salie (veggie)

HOOFD

Parelhoen met champignonsaus

crème van butternut • witloof • peertje • spruitjes • aardappelkroketten of

Eendenborst met portosaus

crème van butternut • witloof • peertje • spruitjes • aardappelkroketten of

Kabeljauw met grijze garnalen

bieslookpuree • wortel • crème van knolselder • vongole • witte wijn saus of

Veggie "no beef" Wellington

crème van butternut • witloof • peertje • spruitjes • aardappelkroketten

DESSERT

Trio van chocolade crumble • hazelnoot of

Kaasplankje met vers fruit, huisgemaakte konfijten (+€3,50)



A la carte

VOORGERECHTEN

PASTRAMI TONNATO // €17

fijngesneden gerookt rundvlees • romige tonijnsaus en kappertjes

RAVIOLI VAN CHAMPIGNON EN TRUFFEL // €16

pompoen • coppa • salie

RAVIOLI VAN CHAMPIGNON EN TRUFFEL // €15

pompoen • salie

HOOFDGERECHTEN

PARELHOEN MET CHAMPIGNONSAUS // €25

crème van butternut • witloof • peertje spruitjes • aardappelkroketten

EENDENBORST MET PORTOSAUS // €27

crème van butternut • witloof • peertje spruitjes • aardappelkroketten

VARKENSWANGETJES // €22

crème van butternut • witloof • peertje spruitjes • aardappelkroketten

DESSERT

CHOCOLADEMOUSSE // €8

TRIO VAN CHOCOLADE // €11

crumble • hazelnoot

TARTAR VAN ZALM // €18

vichysoisse • dille

KAASKROKET 'T WERFTJE // € 3,25/ stuk

GARNAALKROKET 'T WERFTJE // € 5,65/ stuk

BISQUE VAN KREEFT // €8/0,5L // €16/L

KABELJAUW MET GRIJZE GARNALen // €27

bieslookpuree • wortel • crème van knolselder vongole • witte wijn saus

VEGGIE "NO BEEF" WELLINGTON // €24

crème van butternut • witloof • peertje spruitjes • aardappelkroketten

KAASPLANKJE // €14,50

met vers fruit en huisgemaakte konfijten

Kaas & Charcuterie —

KAASPLANK // €16,50 p.p.

gevarieerd seizoensassortiment van kwalitatieve kazen uit binnen- en buitenland. De planken worden afgewerkt met huisgemaakte konfijten, vers fruit en noten

CHARCUTERIEPLANK // €12,50 p.p.

mooie mix van verfijnde charcuterie en seizoensgebonden vlees zoals paté en rillette

BROOD

broodmix // €3,50 p.p.

RACLETTE // €23 p.p.

fijne selectie aan raclette kaas met charcuterieplankje augurk en zilveruitjes • kriel aardappelen witloofsalade met rode kool en rucola • gemengde salade

— **HUUR RACLETTE TOESTEL**

€7,50 huur per toestel

€150 waarborg per toestel

— **PANNETJES**

De raclette kaas liever in plakjes voor op uw eigen pannetjes? Vraag het ons!

Bij de koffie —

MELLOWCAKE // €3,50

artisanale mellowcakes van Goût Fou

PRALINES

artisanale pralines van Goût Fou

9 stuks // € 15

16 stuks // € 22,50

24 stuks // € 29,50

CHOCOLADEROTSJES // €5

met chocolade omhulde noten met gedroogd fruit

KOEKJES DE NOLF // €4,95

kleinschalige bakkerij uit Waregem, keuze uit:

Koersepaardjes

Speculoos

Salted Caramel

Aangepaste wijnen

BUBBELS

POLY D'OR // €21,95

Belgische schuimwijn van domein Hoogenhove in Aarsele
100% Chardonnay, mooi in balans en fris
boterig en fruitig in de mond

SPUMANTE MOTIVO CUVÉE ORO // €13,70

Een elegante en geraffineerde spumante
fris in de mond en goede aromatische afdronk

WIT

CONSTANTIA GLEN // €15,85

Sauvignon blanc *Zuid-Afrika '22*
elegante expressieve wijn met lange afdronk

ROCHECOLOMBE VIOGNIER // €9,60

Vioignier *Frankrijk '24*
vol, fris en evenwichtig

ROOD

ROCHECOLOMBE ROUGE // €8,95

Grenache - Syrah *Frankrijk '21*
intens rode kleur, volle smaak, romig en soepel

ELIO PERRONE TASMORCAN // €14,95

Barbera *Zuid-Afrika '23*
gerijpt in Franse eiken vaten
rood fruit in de mond met zachte tannine

KOLONNE NULL 0% // €15,40

Elegante en sprankelende alcoholvrije mousserende wijn
met een harmonieus aroma van citrus, peer en perzik

KOLONNE NULL ROSÉ 0% // €16,40

Sprankelende alcoholvrije mousserende wijn met een
zoetheid van rode bessen en pruimen, frisse zuurgraad.

CROTIN 1897 MONFERRATO D'ASTI // €10,80

Bussanello *Italië '21*
florale en minerale toetsen met een aangename afdronk

ELIO PERRONE GI VINO BIANCO // €15,50

Chardonnay - Moscat *Italië '24*
levendige, aromatische en uitbundige witte wijn met zuurtje

CHÂTEAU FAMAHEY CUVÉE X // €25

Malbec *Frankrijk '22*
karaktervol met een fruitig en stevig vervolg, diepe afdronk

CLAUS PREISINGER // €14

Zweigelt *Oostenrijk '22*
elegante tannines, fruitig en licht

Praktisch —————

BESTELLEN

De gerechten uit de feestfolder zijn verkrijgbaar op bestelling
vanaf zaterdag 20 december 2025 t.e.m. zaterdag 3 januari 2026

Bestellen voor Kerstmis kan t.e.m. 18/12
bestellen voor Nieuwjaar t.e.m. 24/12

telefonisch of via SMS/Whatsapp 0469/23 96 52
via mail hello@kokette.be
of in de winkel

AFHALEN KERST & NIEUWJAAR

woensdag 24 december tussen 10u en 13u
woensdag 31 december tussen 10u en 13u

WINKEL

gesloten op zondag en maandag
open van dinsdag t.e.m. vrijdag van 9u - 18u30
open op zaterdag van 9u - 15u

Kokette
Processiestraat 9, 8790 WAREGEM

