CHEF'S KISS

kokette

EINDEJAARSFOLDER 2026

Aperitief to share

APERITIEFBOX KOKETTE *// €48*
ideaal als royale aperitief voor 3 à 4 personen
bevat 2 seizoenstapenades, pastrami tonnato, salami en Serrano ham, gekarameliseerde zalm met ricotta, kaasblokjes, rillette, dipgroentjes en toastjes

MEDITERRAANSE LOADED HUMMUS *// €14*
smeuïge hummusdip beladen met frisse toppings

LOADED BURRATA ZUIDERSE WIJZE *// €14*
romige burratadip beladen met Zuiderse toppings

BUIKSPEK* *// €11,50*
traag gegaard buikspek • misoboter
sinaasappel • gember

KABELJAUW FISH & CHIPS* *// €9,50*
kabeljauwreepjes • tartaarsaus (5 stuks)

**warme ovenhapjes*





Hapjes koud

TOASTJE FOIE GRAS // *€2,50*
foie gras • zwarte chocolade

RUNDSCARPACCIO // *€3,10*
truffelmayonaise

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

SCAMPI // *€3,20*
appel • currydressing

AHUMADO // *€2,95*
rundvlees • Aziatische wijze

PASTRAMI TONNATO // *€2,95*
rucola • kappertjes

TARTAAR ZALM // *€3,70*
tartaar van zalm • appel •
frisse basilicum • room

HERT // *€3,50*
carpaccio van hert • crème
fraîche • mierikswortel

Hapjes warm

GYOZA VAN WAGYU // *€10*
Oosters dipsausje • 4 stuks

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

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

OESTER // *€3,95*
gegratineerd Fine Champagne

COQUILLE ROYAL // *€4,95*
romige Champagne saus

CARAMELLE OSSOBUCO // *€2,95*
opgevulde pasta • ossobuco • tomaat

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

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

BRIOCHE PULLED PORK // *€3,50*
mini brioche • pulled pork
cheddar • Sriracha

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

Feestmenu Kokette

VOORGERECHT

Carpaccio van rund

fijngesneden rundsvlees • truffelmayonaise **of**

Sashimi van zalm

crème van edamame • Oosterse salade **of**

Ravioli van champignon en truffel

pompoen • salie (veggie)

HOOFDGERECHT

Gevulde kalkoen met pepersaus

broccoli gratin • witloof • peertje met veenbessen • aardappelkroketten **of**

Eendenborstfilet met portosaus

broccoli gratin • witloof • peertje met veenbessen • aardappelkroketten **of**

Stoofpotje van hert

broccoli gratin • witloof • peertje met veenbessen • aardappelkroketten **of**

Witte vis volgens aanbod

pastinaakpuree • wortel • prei • witte wijn saus • grijze garnalen **of**

Veggie “no beef” Wellington

broccoli gratin • witloof • peertje met veenbessen • aardappelkroketten

DESSERT

Trio van chocolade *crumble • hazelnootcremeux* **of**

Kaasplankje *met vers en gedroogd fruit, huisgemaakte konfijt* (+€3,50)

€52,50 p.p.

Menu Kokette

FEESTELIJKE HAPJES

Scampi *appel • currydressing*
Gyoza van wagyu • *Oosters dipsausje*
Bruschetta • *op Italiaanse wijze • Prosciutto ham*

HOOFDGERECHT

Stoofpotje van hert
broccoli gratin • witloof
peertje met veenbessen • aardappelkroketten

DESSERT

Chocolademousse

€41,50 p.p.

A la carte

VOORGERECHTEN

CARPACCIO VAN RUND *// €17*
fijngesneden rundsvlees • truffelmayonaise of

RAVIOLI VAN CHAMPIGNON EN TRUFFEL *// €16*
pompoen • salie

SASHIMI VAN ZALM *// €18*
crème van edamame • Oosterse salade

HOOFDGERECHTEN

GEVULDE KALKOEN MET PEPERSAUS *// €25*
broccoli gratin • witloof • peertje
met veenbessen • aardappelkroketten

EENDENBORST MET PORTOSAUS *// €27*
broccoli gratin • witloof • peertje
met veenbessen • aardappelkroketten

STOOFPOTJE VAN HERT *// €26*
broccoli gratin • witloof • peertje
met veenbessen • aardappelkroketten

DESSERT

TRIO VAN CHOCOLADE *// €11*
crumble • hazelnootcremeux

KAASPLANKJE *// €14,50*
met vers en gedroogd fruit en huisgemaakte konfijt

KAASKROKET 'T WERFTJE *// € 3,25/ stuk*

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

BISQUE VAN KREEFT *// €8/0,5L // €16/L*

WITTE VIS MET GRIJZE GARNALEN *// €28*
vis volgens aanbod • pastinaakpuree • wortel
prei • witte wijn saus

VEGGIE "NO BEEF" WELLINGTON *// €25*
crème van butternut • witloof • peertje
spruitjes • aardappelkroketten

VARKENSWANGETJES *// €23*
broccoli gratin • witloof • peertje
met veenbessen • aardappelkroketten

TARTIFLETTE *// €15*
Val Dieu raclette • witte pens

Kaas & Charcuterie

KAASPLANK *// €18,00 p.p.*

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

CHARCUTERIEPLANK *// €15,00 p.p.*

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

BROOD

broodmix *// €3,50 p.p.*

Bij de koffie

JOOST ARIJS

artisanale chocolade van “Chocolatier van het Jaar” Joost Arijs uit Gent

6 pralines // €13,25
12 pralines // €22,50
26 pralines // €38,50
nougatine sesam // €12,50
dragees macadamia // €16,20
karamel truffels // €16,20

CHOCOLADEROTSJES *// €5*

met chocolade omhulde noten met gedroogd fruit

ITALIAANSE CANNOLI *// €2,30/ stuk*

Specialiteit uit Sicilië - knapperig deegrolletje met zoete vulling, keuze uit:

Tiramisu
Pistache
Gezouten karamel

Praktisch

BESTELLEN

De gerechten uit de feestfolder zijn verkrijgbaar op bestelling
vanaf zaterdag 19 december t.e.m. donderdag 31 december 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

donderdag 24 december tussen 10u en 13u
donderdag 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

