



kokette

CHEF'S KISS

GENIETEN BIJ U THUIS



CHEF'S KAS
kokette

AFHAALMENU

Wij ontzorgen u graag tijdens uw diner,
(bedrijfs)lunch of feestje,
van aperitief tot dessert!

Ontdek in onze folder

APERITIEF
KAAS- EN CHARCUTERIE PLANKEN
MOGELIJKHEDEN BUFFET
A LA CARTE GERECHTEN
BEDRIJFSFORMULES

Vraag ons in de winkel gerust ook
naar extra seizoenssuggesties.

Catho & Mathilde

TIJD VOOR APERITIEF

APERITIEF OM TE DELEN

Tapasplank Maison €12,50 p.p.

mix van fijne charcuterie en kaas, tapenade, koude tapas, toastjes

Aperitiefbordje €13,00

aperitiefbordje met fijne charcuterie, seizoensdip, kaasblokjes

Huisgemaakte dip €8,50

- geitenkaas • zongedroogde tomaatjes • basilicum 250gr
- creamy burrata dip • groene pesto • fijne tomaatjes 250gr
- gegrilde paprika • feta dip 250gr

Trio van 3 huisgemaakte dips €25,00

(geitenkaas • zongedroogde tomaatjes • basilicum - gegrilde paprika-feta - crèmige burrata • pesto) met bijhorend Spaans brood

Mediterraanse loaded hummus (koud) €14,00

Loaded burrata Zuiderse wijze (koud) €14,00



APERITIEF – VOORGERECHTEN

APERITIEF KOUDE HAPJES

gepresenteerd in glaasjes

Toastje • foie gras • zwarte chocolade	€ 2,25
Rundscarpaccio • truffelmayonaise	€ 2,95
Rundscarpaccio • Oosterse wijze	€ 2,95
Gekarameliseerde zalm • frisse ricotta	€ 3,20
Pastrami Tonnato • rucola	€ 2,95
Scampi • appel • currydressing	€ 3,20
Mediterraans balletje • spicy hummus • couscous	€ 2,50
Zuiderse tomaat • burrata • Serrano ham	€ 2,85

APERITIEF WARME HAPJES

Ravioli • ricotta en basilicum • kaassaus • croûtons van spek	€ 2,75
Gepaneerde scampi spicy • zoetzuur sausje	€ 1,50
Oosterse dumpling • sesam-soya dressing	€ 1,75
Garnaalballetjes 't Werfje (om te frituren)	€ 1,60
Black angus bitterballetjes (om te frituren) • truffelmayonaise	€ 1,25
Gelakt traag gegaard buikspek (8 stuks)	€ 9,50
Bruschetta op Italiaanse wijze • prosciutto ham	€ 1,70
Bruschetta • geitenkaas • veenbessen • coppa	€ 1,70
Camembert met rood fruit, honing en pistachenoten	€ 9,50
Mini-croques met truffel (8 stuks)	€ 7,50
Gegratineerde oester fine champagne	€ 3,20

KOUD VOORGERECHT

ook mogelijk in buffetvorm / sharing

Pastrami tonnato • rucola	€ 12,50
Vitello tonnato • rucola	€ 13,00
Rundscarpaccio • truffelmayonaise	€ 12,00
Rundscarpaccio • Oosterse wijze	€ 12,00
Gekarameliseerde zalm • frisse ricotta	€ 15,00
Scampi • appel • currydressing	€ 14,00
Zuiderse tomaat • burrata • Serrano ham	€ 11,00
Sashimi van tonijn • ponzu • limoen	€ 18,00

WARM VOORGERECHT

ook mogelijk in buffetvorm / sharing

Gamba's à la plancha • citroen	€ 12,00
Ravioli • truffel • pompoen • coppa • salie	€ 11,00
Garnaalkroket 't Werfje (om te frituren)	€ 5,50
Kaaskroket 't Werfje (om te frituren)	€ 3,50



KAASPLANK

€18,00 P.P.

Gearieerd seizoensassortiment van kwalitatieve kazen uit binnen- en buitenland. De planken worden steeds afgewerkt met konijten, vers fruit en noten.

CHARCUTERIEPLANK

€14,50 P.P.

Mooie mix van verfijnde charcuterie (salami, chorizo, speciale ham,...) en seizoensgebonden vlees zoals paté en rillette, afgewerkt met passende garnituren.

KAAS- EN CHARCUTERIEPLANK

€17,00 P.P.

Bestaande uit $\frac{2}{3}$ kaas en $\frac{1}{3}$ charcuterie, afgewerkt met vers fruit, noten en passende garnituur.

BROODMENGELING

€3,50 P.P.

Aangepaste broodmengeling • boter

BUFFET KAAS EN CHARCUTERIE MET KOUDE SALADES

€ 25,00 P.P. - VANAF 6 PERSONEN

Gemengde kaas- en charcuterieplank met volgende salades:

Italiaanse parelcouscoussalade • burrata • tomaat • Prosciutto
Opgeklapte geitenkaas • gekarameliseerde veenbesjes • pecan • honing
Quinoa • pompoen • spinazie • zachte feta kaas • kikkererwt
Caesar salade • kip • Parmezaan

Optioneel aangepaste broodmengeling • boter (€3,50 p.p.)



BUFFET KOKETTE

€29,00 P.P. - VANAF 8 PERSONEN

Rundscarpaccio • truffelmayonaise
Caesar salade • kip • Parmezaan
Opgeklopte geitenkaas • gekarameliseerde veenbesjes • pecan • honing
Pastasalade • pesto • courgette • spek • zongedroogde tomaten
Italiaanse parelcouscoussalade • burrata • tomaat • Prosciutto
Winterse pompoensalade • boerenkool • Parmezaan

Optioneel aangepaste broodmengeling • boter (€3,50 p.p.)

BUFFET KOKETTE DELUXE

€33,50 P.P. - VANAF 8 PERSONEN

Rundscarpaccio • truffelmayonaise
Sashimi van tonijn • ponzu • limoen
Gekarameliseerde zalm • frisse ricotta
Italiaanse parelcouscoussalade • burrata • tomaat • Prosciutto
Quinoa • kip • spek • broccoli • avocado • gemengde salade
Bulgur • Midden-Oosterse bloemkool • zoete aardappel • hummus

Optioneel aangepaste broodmengeling • boter (€3,50 p.p.)





RACLETTE FORMULE

€23 P.P. - VANAF 2 PERSONEN

GENIET VAN AUTHENTIEKE RACLETTE BIJ U THUIS

fijne selectie aan raclette kaas
charcuterieplankje • augurk en zilveruitjes
kriel aardappelen • gemengde salade

HUUR RACLETTE TOESTEL

€7,50 huur per toestel

€150 waarborg per toestel

RACLETTE KAAS LIEVER IN PLAKJES VOOR
OP UW EIGEN PANNETJES? ALTIJD MOGELIJK!



KOUD BUFFET A LA CARTE

SALADES

VEGETARISCH

Quinoa • pompoen • spinazie • zachte feta kaas • kikkererwt
Bulgur • Midden-Oosterse bloemkool • zoete aardappel • hummus
Quinoa • linzen • aubergine • feta • paprika-tomaat crème

VLEES

Couscoussalade • Mediterraanse balletjes • groentjes • feta • spicy hummus
Caesar salade • kip • Parmezaan
Salade • witte pens • vijgen • peperkoek
Quinoa • kip • spek • broccoli • avocado
Italiaanse parelcouscoussalade • burrata • tomaat • Prosciutto

PASTASALADE

Pastasalade • pesto • courgette • spek • zongedroogde tomaten
Pastasalade • gekookte ham • frisse groentjes • honing-mosterd
Pastasalade Caprese • mozzarella • spek
Pastasalade • gegrilde groenten • feta • citrus dressing

VIS

Orzo salade • groene asperges • scampi • rucola
Krieltjessalade • broccoli • gekarameliseerde zalm •
ei • mosterd-mayo dressing

KOUDE VOORGERECHTEN PAGINA 4

deze gerechten zijn mogelijk in buffetvorm / sharing als toevoeging



À LA CARTE

WARME GERECHTEN

KLASSIEKE VLEESGERECHTEN

Vol au vent • aardappelpuree
Varkenswangetjes • krielaardappelen • warme groentjes

OVENSCHOTEL

Ovenschotel kippengehakt • spinazie • zoete aardappelpuree
Italiaanse ovenschotel • (kippen- of gemengd)gehakt
Mexicaanse ovenschotel • gehakt • paprikareepjes •
zoete aardappelpuree • cheddar kaas
Tartiflette • Reblochon kaas • spek (of witte pens)

PASTA VEGETARISCH.

Canneloni • spinazie • ricotta • tomatensaus
Lasagne alle norma • aubergine • courgette • ricotta
Lasagne • pompoen • champignon • pesto

PASTA VLEES

Lasagne bolognaise
Rigatoni • tomatensaus • spek • burrata
Pasta • tomatensaus • courgette • gehaktballetjes • mozzarella
Pasta carbonara • spek • Parmezaan
Green gnocchi • spek • burrata
Ravioli • groene asperges • kaassaus • spekJes
Ravioli • truffel • pompoen • coppa • salie

PASTA VIS

Tagliatelle van inktvis • scampi • ovengeroosterde tomaatjes • look
Tagliatelle • scampi diabolique (licht pikant)

VIS

Risotto • rode curry • scampi • burrata
Risotto • prei • scampi
Kabeljauw • curry • fijne groentjes*
Zalm in roomsausje • fijne groentjes*
Papillot van vis volgens aanbod • wortel • prei*
*keuze tussen aardappelpuree, krielaardappel of rijst

QUICHE

Quiche Lorraine (keuze tussen spek of ham)
Quiche prei • broccoli • spek • Emmental
Quiche Mediterraanse groentjes • pesto • mozzarella
Quiche zalm • broccoli • spinazie

XL PIZZA €27,50 per pizza

pizza XL bianca • groene asperges • spek • Parmezaan
pizza XL tomatensaus • Mexicaans gehakt • paprika • cheddar

DESSERT

ZOET

Huisgemaakte chocolademousse (€43,00/kg)

Tiramisu met speculoos (€30,00/kg)

Panna cotta met coulis van passievrucht (€30,00/kg)

Verse fruitsalade (€25,00/kg)

HARTIG

Kaasplankje als dessert €12,50 p.p.



BEDRIJFSFORMULES



KOUD BUFFET

Maak het uzelf gemakkelijk en verwen uw klanten met een gevarieerd buffet, met een ruime keuze aan mogelijkheden naar uw wensen en budget.



RECEPTIEHAPJES

Receptiehapjes gepresenteerd in glaasjes of/ in combinatie met tapas to share?

Alles is mogelijk.



LUNCH

Uw werknemers belonen met een lunch op het werk? Bestel gemakkelijk via onze webshop.

Wij leveren 'smiddags tussen 11u en 12u15 in Groot-Waregem!



VOORSTEL OP MAAT

Graag een combinatie van verschillende formules of een specifiek idee in gedachten?

We denken graag mee!

Contacteer ons vrijblijvend voor onze uitgewerkte bedrijfsformules
via hello@kokette.be of telefonisch via 0469/ 23 96 52



CONTACT

hello@kokette.be

0469 23 96 52

open van dinsdag t.e.m. vrijdag van 9u tot 18u30
op zaterdag van 9u tot 15u

Kokette
Processiestraat 9, 8790 Waregem

Tot snel!

Catho & Mathilde