

CHEF'S KISS
Kokette

LENTE / ZOMERFOLDER 2026
APRIL - SEPTEMBER



CHEF & VASS
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
- creamy burrata dip • groene pesto • fijne tomaatjes
- zoete aardappel dip • feta
- labneh • yoghurt • citrus • munt
- zomerse hummus dip • rode biet • feta

Loaded dip (koud)

- Italiaanse loaded ricotta dip • Zuiderse tomaat € 14,00
- Mediterraanse loaded hummus € 14,00
- Loaded burrata Zuiderse wijze € 14,00



APERITIEF - VOORGERECHTEN

APERITIEF KOUDE HAPJES

gepresenteerd in glaasjes

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

Gepaneerde scampi spicy • zoetzuur sausje	€ 1,50
Oosterse dumpling • sesam-soya dressing	€ 1,75
Garnaalballetjes 't Werftje (om te frituren)	€ 1,60
Black angus bitterballetjes (om te frituren) • truffelmayonaise	€ 1,25
Bruschetta op Italiaanse wijze • prosciutto ham	€ 1,70
Bruschetta • geitenkaas • veenbessen • coppa	€ 1,70
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
Tartaar van zeebaars • appel • frisse basilicum • room	€ 18,00
Parelcouscous • gebakken zalm met feta en pistache • avocadopesto	€ 14,00

WARM VOORGERECHT

ook mogelijk in buffetvorm / sharing

Gamba's à la plancha • citroen	€ 12,00
Garnaalkroket 't Werftje (om te frituren)	€ 5,50
Kaaskroket 't Werftje (om te frituren)	€ 3,50
Mosseltjes op Thaise wijze	€ 13,00



KAASPLANK

€18,00 P.P.

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

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

CHARCUTERIEPLANK

€14,50 P.P.

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



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

Opgeloopte geitenkaas • ovengeroosterde tomaatjes

Quinoa • zoete aardappel • spinazie • zachte feta kaas • kikkererwt

Caesar salade • kip • Parmezaan

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



(BBQ) SIDE DISHES*

€16,00 P.P. - VANAF 6 PERSONEN

Marokkaanse couscous • geroosterde bloemkool • linzen • tahini • munt

Pastasalade • ham • honing-mosterd dressing

Aardappelsalade • burrata • groene asperges • zongedroogde tomaatjes

Gegrilde courgette • geitenkaas • basilicum • honing

Caesar salade • Parmezaanse kaas

*combinatie van bovenstaande salades als aanvulling, géén volwaardige maaltijd

BBQ SAUZEN

Champignonsaus

Jagersaus

Pepersaus

€13/L

per 0,5L te bestellen

BUFFET KOKETTE

€29,00 P.P. - VANAF 8 PERSONEN

Pastrami • tonnato
Pastasalade • Caesar • kip • Parmezaan
Mediterraanse quinoasalade • gegrilde groenten • feta
Gegrilde wortel • kikkererwt • labneh
Tomatensalade Saveurs d'Antan • burrata • Serrano ham • verse vijgen
Marokkaanse couscous • geroosterde bloemkool • linzen • tahini • munt

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

BUFFET KOKETTE DELUXE

€33,50 P.P. - VANAF 8 PERSONEN

Rundscarpaccio • truffelmayonaise
Tartaar van zeebaars • appel • frisse basilicum • room
Gekarameliseerde zalm • frisse ricotta
Tomatensalade Saveurs d'Antan • burrata • Serrano ham • verse vijgen
Quinoa • pulled chicken • bladspinazie • yoghurt dressing
Mediterraanse couscoussalade • gegrilde groenten • feta

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



KOUD BUFFET A LA CARTE

SALADES

VEGETARISCH

Quinoa • zoete aardappel • spinazie • zachte feta kaas • kikkererwt
Mediterraanse couscoussalade • gegrilde groenten • feta
Bulgur • Midden-Oosterse bloemkool • zoete aardappel • hummus
Quinoa • linzen • aubergine • feta • paprika-tomaat crème
Marokkaanse couscous • geroosterde bloemkool • linzen • tahini • munt
Tomaat Saveurs d'Antan • burrata • verse vijgen

VLEES

Couscoussalade • Mediterraanse balletjes • groentjes • feta • hummus
Caesar salade • kip • Parmezaan
Salade • witte pens • vijgen • peperkoek
Italiaanse parelcouscoussalade • burrata • tomaat • Prosciutto
Quinoa • pulled chicken • bladspinazie • yoghurt dressing
Salade groene asperges • burrata • Serranoham

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
Quinoa • broccoli • gekarameliseerde zalm • ei • rucola
Quinoa • broccoli • gerookte zalm • erwtjes • feta

KOUDE VOORGERECHTEN PAGINA 4

deze gerechten zijn mogelijk in buffetvorm
of sharing als toevoeging



À LA CARTE

WARM 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

PASTA VEGETARISCH

Lasagne alle norma • aubergine • courgette • ricotta
Opgevulde pastaschelpen met spinazie en ricotta • tomatensaus

PASTA VLEES

Lasagne bolognaise
Rigatoni • tomatensaus • spek • burrata
Pasta • tomatensaus • courgette • gehaktballetjes • mozzarella
Pasta carbonara • spek • Parmezaan
Green gnocchi • spek • burrata
Orzo • kippenballetjes • tomaat • feta
Noedels • kip • Oosterse wokgroenten • Hoisin saus
Escalope Milanese • tagliatelle • tomatensaus
Ravioli van boschampignons en truffel • Parmezaan • 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

Tiramisu met speculoos

Panna cotta met coulis van passievrucht

Verse fruitsalade

Mascarpone met crumble en rood fruit, speculoos

HARTIG

Kaasplankje als dessert



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 's middags 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