



kokette

CHEF'S KISS

GENIETEN BIJ U THUIS



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
RACLETTE
KOUDE EN WARME BUFFETTEN

Vraag ons in de winkel gerust ook
naar extra seizoenssuggesties.

Catho & Mathilde

TIJD VOOR APERITIEF

Een gezellige avond begint steevast bij de aperitief. Maak uw keuze tussen tapas to share, individuele warme of koude hapjes of ga voor een mini voorgerecht.

APERITIEF OM TE DELEN

Tapasplank Maison €12,50 p.p.

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

Huisgemaakte dip €8,50

- geitenkaas met zongedroogde tomaatjes en basilicum 250gr
- creamy burrata dip met groene pesto en fijne tomaatjes 250gr
- gegrilde paprika fêta dip 250gr

Trio van 3 huisgemaakte dips €19,50

(geitenkaas met zongedroogde tomaatjes en basilicum - gegrilde paprika-feta - crèmmige burrata, pesto) met bijhorend focciabrood

Nacho's pulled pork – cheddar – rode ui - tomaatjes €14,00

Camembert uit de oven - honing - veenbessenchutney €9,50

APERITIEF WARME HAPJES

Ravioli van ricotta en basilicum met kaassaus, croûtons van spek	€ 2,75
Gepaneerde scampi met zoetzuur sausje	€ 1,50
Gepaneerde scampi spicy met zoetzuur sausje	€ 1,50
Oosterse dumpling met sesam-soya dressing	€ 1,75
Garnaalballetjes 't Werftje (zelf te frituren)	€ 1,60
Black angus bitterballetjes (zelf te frituren) met truffelmayonaise	€ 1,25
Bruschetta op Italiaanse wijze met prosciutto ham	€ 1,60

APERITIEF KOUDE HAPJES

Toastje met foie gras en zwarte chocolade	€ 2,25
Rundscarpaccio met truffelmayonaise	€ 2,95
Huisgemarineerde zalm met Gin en verse kruiden	€ 3,20
Vitello Tonnato	€ 2,95
Croustini met aged angus beef en truffelmayonaise	€ 3,35
Scampi met appel en currydressing	€ 3,20
Mediterraans balletje met spicy hummus en couscous	€ 2,50

MINI VOORGerecht

Groene asperges met burrata, pistache pesto en tomaatjes	€ 8,00
Vitello tonnato met rucola	€ 8,00
Rundscarpaccio met truffelmayonaise	€ 8,00
Huisgemarineerde zalm met Gin en verse kruiden	€ 10,00
Scampi met appel en currydressing	€ 9,00
Aged black angus beef met truffelmayonaise	€ 10,00





KAASPLANK

€16,50 P.P.

Gevarieerd seizoensassortiment van kwalitatieve kazen uit binnen- en buitenland. De planken worden steeds afgewerkt met huisbereide chutneys, vers fruit en noten. Brood afzonderlijk te verkrijgen.



CHARCUTERIEPLANK

€12,50 P.P.

Mooie mix van verfijnde charcuterie (salami, chorizo, speciale ham,...) en seizoensgebonden vlees zoals paté en rillettes. Afgewerkt met huisbereide chutney. Brood afzonderlijk te verkrijgen.

GENIET VAN RACLETTE BIJ U THUIS

€ 22,00 P.P.

fijne keuze aan raclette kaas van de bol
charcuterieplankje met augurkjes en zilveruitjes
kriel aardappelen
gemengde salade

vanaf 2 personen

€7,50 huur per toestel
€150 waarborg bij het huren van een toestel
ook mogelijk met (uw eigen) pannetjes



STEL UW EIGEN BUFFET SAMEN

Ideaal voor thuis met vrienden & familie of op het werk onder klanten & collega's
Alles wordt geserveerd in keramiek - mogelijk vanaf 6 personen

KOUD BUFFET € 25,00 P.P.

Kies 3 salades naar keuze uit onderstaande lijst

Krieltjessalade met broccoli, gerookte zalm en ei, mosterd-mayo dressing
Quinoa met zoete aardappel, spinazie, zachte kaas en kikkererwt
Pastasalade met pesto, courgette, spek en zongedroogde tomaten
Couscoussalade met Mediterraanse balletjes, groentjes, feta en spicy hummus
Krieltjessalade met burrata, groene asperges, gemengde sla en Serrano ham
Oosterse koolsalade met pulled chicken (niet pikant)
Caesar salade met kip
Pastasalade met gekookte ham, frisse groentjes en honing-mosterd dressing
Orzo salade met groene asperges, erwten en feta kaas
Salade met witte pens, vijgen en peperkoek
Rucolasalade met butternut, verse vijgen en Serrano ham

+ 1 gerecht uit onderstaande lijst

Oosterse Carpaccio van kortgebakken rundsvlees
Carpaccio van kortgebakken rundsvlees met truffelmayonaise
Huis gemarineerde zalm met Gin, afgewerkt met zure room
Vitello Tonnato met rucola, kappertjes

+ 1 bijgerecht uit onderstaande lijst

Opgeklote geitenkaas met gekarameliseerde traag geroosterde tomaten en basilicum
Hummus plate met bulgur, geroosterde bloemkool en kikkererwten
Tomatensalade Saveurs d'Antan met burrata en Serrano ham
Klassieke aardappelsalade
Griekse salade (komkommer, feta, tomaat, ui, olijf)



STEL UW EIGEN BUFFET SAMEN

Ideaal voor thuis met vrienden & familie of op het werk onder klanten & collega's
Alles wordt geserveerd in keramiek - mogelijk vanaf 6 personen

MIX KOUD & WARM BUFFET € 26,00 P.P.

Kies 2 salades naar keuze uit onderstaande lijst

Krieltjessalade met broccoli, gerookte zalm, ei en mosterd-mayo dressing
Quinoa met zoete aardappel, spinazie, zachte kaas en kikkererwt
Pastasalade met pesto, courgette, spek en zongedroogde tomaten
Couscoussalade met Mediterraanse balletjes, groentjes, feta en spicy hummus
Krieltjessalade met burrata, groene asperges, gemengde sla en Serrano ham
Oosterse koolsalade met pulled chicken (niet pikant)
Caesar salade met kip
Pastasalade met gekookte ham, frisse groentjes en honing-mosterd dressing
Orzo salade met groene asperges, erwtjes en feta kaas
Salade met witte pens, vijgen en peperkoek
Rucolasalade met butternut, verse vijgen en Serrano ham

+ 2 warme gerechten uit onderstaande lijst

Rigatoni met tomatensaus, spekjes en burrata
Ravioli met groene asperges, kaassaus en spekjes
Risotto met prei en scampi's
Mathilde's lasagne bolognaise
Romige gnocchi in tomatensaus met groene asperges, prosciutto en burrata
Lasagne alle norma met aubergine en courgette, ricotta
Mexicaanse ovenschotel met gehakt, paprikareepjes, zoete aardappelpuree en cheddar kaas
Gevulde pastaschelpen met ricotta en spinazie, tomatensaus
Pasta meatballs met mascarpone-paprika sausje
Penne met champignon roomsaus en kippenballetjes

BUFFET / DINER À LA CARTE

Voor nog meer mogelijkheden voor uw feest of diner, neem gerust een kijkje op www.kokette.be/afhaalbuffet

of contacteer ons voor uw voorstel op maat via hello@kokette.be of 0469 23 96 52



OVER ONS

Met Kokette willen we jullie volledig ontzorgen en dit door kraakvers en lekker eten bij u thuis of op het werk.

Wij zijn 2 zussen geboren en getogen in centrum Waregem. Door op te groeien in een gezin waar lekker eten centraal staat, kregen we al van jongs af aan interesse in koken.

Dankzij Mathilde's opleiding in Spermalie en Catho's ervaring in de voedingssector kriebelde het om zelf een zaak uit de grond te stampen.

Contacteer ons en we bekijken met veel plezier hoe we jullie kunnen helpen.



Tot snel!

Catho & Mathilde



CONTACTEER ONS

hello@kokette.be

0469 23 96 52

onze winkel is open van dinsdag t.e.m. vrijdag van 08u30 tot 18u30
en op zaterdag van 08u30 tot 15u00

Kokette
Processiestraat 9, 8790 Waregem