

Le cocktail de mariage

Apéritif:
Comprenant à volonté durant l'apéritif (1heure30).

5,50 htva/pers.
Coupe de mousseux et liqueur de fruit
ou
Clairette de Dye
ou
Cocktail maison (Sangria, Mojito,...)
et
Vin blanc Pays d'Oc

Assortiment de mises en bouche chaudes et froides
7,50€ htva/pers. (8 sortes au choix)

Mini bouchée à la reine, au chèvre et figue; Cône croquant de mousse de jambon et asperge; Carpaccio de bœuf à l'huile de basilic; Mini soupe ostendaise à la crème anisée; Cuillère de scampis au curry doux; Verrine de canard fumé; Mixe de fritures asiatiques; Soupe froide de melon et menthe fraîche; Assortiment de mini quiches; Taboulé aux crevettes grises; Panier de légumes du marché; Saumon mariné aux herbes fraîches; Croûte jambon et mozzarella; Assortiment de fondue fromage et volaille; Toast de saumon fumé et fromage aux fines herbes; Mousse de foie gras;...

Menu à 27€ htva /pers

La ballottine de saumon frais aux fines herbes en habit fumé.
ou
Le dôme aux saveurs d'Italie

Le carré de cochon de lait basse température
gâteau de pommes de terre aux brocolis
ou
Le pintadeau sauce pomme calvados
bouquetière de légumes et pommes croquettes.
(ou gratin dauphinois)

La crème brûlée à la vanille givrée.

Le café et ses mignardises.

Côté Cuisine | Place de Cochem 8C | 4960 Malmédy | T.080/770.119 | GSM 0496/514.592 | www.cote-cuisine.be | info@cote-cuisine.be

Les menus

30€: Un potage ou crème, une entrée froide ou chaude, un plat et un dessert.

35€: Une entrée froide, une entrée chaude, une coupe rafraîchissante, un plat et un dessert.

38€: Une entrée froide, une entrée chaude, une coupe rafraîchissante, un plat, un fromage et un dessert.

Formule vins compris (1/2 bouteille/pers.): + 7€ (htva)

Tous nos menus sont servis avec le café et ses mignardises.

Les entrées froides

Composez votre menu parmi les propositions suivantes.

- Tartare de saumon frais au jus de lime et fruit de la passion.
- Ballotine de saumon aux herbes fraîches, en habit fumé.
- Salade tiède de scampis et filets de caille, vinaigrette à la pulpe de framboise.
- Tagliatta de bœuf, roquette, parmesan, tomates confites et vinaigre balsamique.
- Tonnelet fraîcheur aux saveurs d'Italie.
(tomate/mozza/jambon italien)
- Mille feuille de foie gras mi-cuit, pommes cuites et pain d'épices.
- Cannelloni de courgettes au homard et ricotta de légumes
(supplément de 2€htva/pers.)
- Gambas, tartare anisé à la tomate et à l'avocat.
- Carapccio de Saint-Jacques, pointes vertes, sauce miel agrumes.
- Gaspacho andalou et basilic.
- Foie gras maison et salade du Sud-Ouest.

Côté Cuisine | Place de Cochem 8C | 4960 Malmédy | T.080/770.119 | GSM.0496/514.592 | www.cote-cuisine.be | info@cote-cuisine.be

Les entrées chaudes

- Cornet croquant de scampis, sauce safranée.
- Mille feuille de la mer aux petits légumes crème à l'anis.
- Epée de gambas rôties sur lit de piperade.
- Papillote de cabillaud et crevettes grises, tomates cerises et basilic.
- Filets de rouget rôtis en écailles de courgette.
- Nage de poissons à la bretonne.
- Cassolette de Saint-Jacques et ris de veau, velouté au Noilly Pratt.
- Filets de caille laqués, crémeux d'asperges et bacon.
- Crème de chicons à la Hoegaarden.
- Velouté de volaille et ciboulette.
- Crème de tomate et potimarron.
- Crème d'asperges vertes et courgettes.
- Crème de courge butternut.

La coupe rafraîchissante

- Sorbet poire william.
- Sorbet mojito: menthe verte et citron vert.
- Pomme verte.
- Passion.
- Basilic.
- Ect...

Côté Cuisine | Place de Cochem 8C | 4960 Malmédy | T.080/770.119 | GSM.0496/514.592 | www.cote-cuisine.be | info@cote-cuisine.be

Les plats

- Suprême de pintadeau farci aux légumes grillés.
- Cuisse de pintadeau rôtie sauce à l'orange et chocolat amer.
- Magret de canard sauce au vin rouge et arômes du verger.
- Couronne d'agneau en croûte d'herbes, gâteau de pommes de terre aux brocolis.
- Filet mignon de veau, sauce au vieux porto, jardinière de légumes et purée de patates douces.
- Pièce de boeuf, son jus cremé aux morilles & gratin dauphinois.
- Filet mignon de veau sauce pommes calvados.
- Carré de cochon de lait basse température, bouillon de poule relevé au comté.
- Pavé de saumon cuit sur peau, béarnaise au homard et gâteau de pommes de terre à la tomate.

Nous pouvons également vous proposer des plats pour les enfants.

Les desserts

- L'assiette de dessert.
- La pièce montée des nouveaux mariés (supplément de 100€).
- La crème brûlée à la vanille givrée.
- le chaud froid chocolat et sa quenelle à la vanille.
- La tarte tatin et sa glace aux quatre épices.
- La panacotta aux fruits rouges.
- Nougatine glacée et coulis de fraises.
- La déclinaison de mousses au chocolat et sa crème anglaise.

Côté Cuisine | Place de Cochem 8C | 4960 Malmédy | T.080/770.119 | GSM.0496/514.592 | www.cote-cuisine.be | info@cote-cuisine.be

Les buffets froids

La ronde ardennaise
15€

- Le pâté de campagne et son confit d'oignons.
- La ronde de boudins blancs.
- Asperges mimosa et jambon à l'os.
- Carré de porc braisé à l'orange.
- Pilons de poulets grillés.
- L'assortiment de saucissons du pays.
- Assortiment de tomates et pêches garnies.

Buffet crudités:

- Salades composées.
- Crudités de saison.
- Choix de sauces (Mayonnaise, tartare, cocktail, aïoli).
- Assortiment de pains.

Buffet tradition
20€

Les poissons:

- Fantaisie de poisson arlequin.
- Saumon frais en belle vue.
- Tomates farcies (crevettes et crabe).

Les viandes:

- Asperges mimosa et jambon à l'os.
- Bœuf braisé à l'ancienne.
- Carré de porc rôti aux agrumes.
- Pain de viande au basilic.
- Chiffonnade de jambon d'Ardennes et billes de melon.
- Pilons rôtis au paprika.

Buffet crudités:

- Assortiment de fruits frais.
- Salades composées.
- Crudités de saison.
- Choix de sauces: (Mayonnaise, tartare, cocktail, aïoli)
- Assortiment de pains.

Côté Cuisine | Place de Cochem 8C | 4960 Malmédy | T.080/770.119 | GSM.0496/514.592 | www.cote-cuisine.be | info@cote-cuisine.be

Buffet à la carte

Buffet « Côté cuisine »
23€

Les poissons:

- L'assortiment de fruits frais farcis.
- La fantaisie de saumon cru mariné.
- Le saumon en belle-vue et ses sauces.
- Terrine de turbot au basilic.

Les viandes:

- Choix de charcuteries.
- Les asperges mimosa et jambon italien.
- Le pâté en croûte canard et porto.
- Magret de canard fumé et foie gras en duo.
- Carré de porc caramélisé au miel.
- Fricassée de volaille à l'orange.

Buffet crudités:

- Assortiment de fruits frais.
- Salades composées.
- Crudités de saison.
- Choix de sauces: (Mayonnaise, tartare, cocktail, aïoli).
- Assortiment de pains.

Si vous le souhaitez, nous pouvons réaliser votre projet sur devis gratuit.

Les poissons:

- Saumon belle-vue aux deux sauces.
- Tomates aux crevettes grises.
- Fumaison nordique sauce raifort.
- Saumon mariné à l'huile d'olive citron/gingembre et fines herbes.
- Ananas surprise aux queues d'écrevisses.
- Tomates farcies (crabe, crevettes).
- Assortiment de fruits frais farcis aux fruits de mer.
- Terrine de poisson et/ou crustacés.
- Salade de thon rouge aux agrumes.
- Carpaccio de thon rouge vinaigrette au jus de lime et miel d'acacia.
- Tartare de saumon fumé.
- Agrume au crabe.
- Spaghettini glacé aux crevettes roses.
- Saumon et elbot fumé, garniture d'oignons et persil plat.
- Tortillas au saumon fumé.
- Farcis d'avocat au crabe et piment doux.

Côté Cuisine | Place de Cochem 8C | 4960 Malmédy | T.080/770.119 | GSM.0496/514.592 | www.cote-cuisine.be | info@cote-cuisine.be

CÔTÉ CUISINE



Les viandes:

- Les pilons de poulet rôtis au paprika.
- Plateau du charcutier : jambon italien, pancetta, boudins, salamis, jambon à l'os, saucisson fumé.
- Bœuf braisé à l'ancienne.
- Fricassé de volaille à l'orange.
- Ribs marinés.
- Pain de viande au basilic.
- Farcis de volaille.
- Pâté en croûte canard et porto.
- Assortiment de pâtés de nos Ardennes.
- Magret de canard en aiguillette.
- Carré de porc braisé à l'orange.
- Carpaccio de bœuf aux éclats de reggiano.
- Chiffonnade de jambon d'Ardennes et billes de melon.
- Asperges mimosa et jambon à l'os.

Les salades:

- Mesclun au lard et aux noix.
- Salade de bœuf aux haricots verts et oignons rouges.
- Salade liégeoise (haricots, pomme de terre, brocolis, jeunes oignons et lardons).

- Taboulé au jus de lime et herbes fraîches.
- Salade de carottes à la menthe fraîche.
- Salade de pâtes à la vinaigrette moutardée.
- Tomate mozzarella au balsamique.
- Salade de pomme de terre à la ciboulette et échalote.
- Riz sauvage aux fruits secs.
- Salade de tomates, concombre, fêta.
- Salade nordique (harengs, pommes, betteraves, oignons).
- Salade forestière (champignons crus, jambon cuit, parmesan, graines de sésame), vinaigrette à l'huile de truffe.
- Pomme de terre à l'écoissaise (saumon fumé).
- Salade de mâche au melon et mozzarella, vinaigrette à l'huile de basilic.
- Pâtes au thon et citron.
- Rémoulade de céleri.
- Chou blanc fraîcheur.
- Pâtes à la chair de crabe.
- Salade de concombre et radis.
- Pâtes aux légumes croquants.
- Salade aux cœurs d'artichauts et pousse de bambous.
- Salade aux haricots fins et oignons rouges.
- Salade de blé exotique au poulet.
- Salade piquante au jambon braisé.
- Taboulé d'avocat et crevettes roses.
- Pâtes aux dés de porcelet et huile de clémentine
- Pâtes aux dés de porcelet et huile de clémentine

Côté Cuisine | Place de Cochem 8C | 4960 Malmédy | T.080/770.119 | GSM.0496/514.592 | www.cote-cuisine.be | info@cote-cuisine.be

CÔTÉ CUISINE



Les buffets chauds

- Navarin d'agneau.
- Le rôti de veau sauce indienne.
- Médailon de porc sauce moutarde.
- Pot au feu du pêcheur aux petits légumes.
- Contre-filet poivre vert.
- Carré de porcelet façon archiduc.
- Suprême de pintadeau pommes et calvados.
- Légumes du marché.
- Les champignons farcis.
- Haricots lardés, Chicons braisés, tomates farcies.
- Gratin de légumes.
- Farcis de légumes.
- Gratin dauphinois.
- Pommes rissolées.
- Riz sauvage.
- Pomme vapeur.
- Etc ...

Liste non exhaustive qui vous permet d'avoir un aperçu des diverses pièces de viandes ou poissons et de leurs accompagnements. Le choix du buffet chaud sera fait sur base d'un devis incluant plusieurs propositions.

Les buffets desserts

- Crème brûlée aux speculoos.
- Mousse au chocolat noir.
- Mousse au chocolat blanc.
- Bavarois aux fruits.
- Bavarois au chocolat.
- Tiramisu.
- Salade de fruits.
- Assortiments de fromages.

Côté Cuisine | Place de Cochem 8C | 4960 Malmédy | T.080/770.119 | GSM.0496/514.592 | www.cote-cuisine.be | info@cote-cuisine.be

La soirée

Echoppe italienne (8 euros/pers.Hors TVA).

Jambon Parme, Pancetta, mini brochette de tomate et mozzarella, assortiments de pâtes fraîches servies chaudes, salade toscane (tomates séchées, poivrons grillés).

Echoppe espagnole (8 euros/pers.Hors TVA).

Paella royale, Tortillas, Serrano et chorizo, choix de tapas (anchois, olives, poivrons grillés).

Echoppe Orientale (8 euros/pers.Hors TVA)

Couscous, Le taboulé aux raisins et à l'effilochée de menthe fraîche, ailerons de poulet roti, Merguez.

Echoppe pitas (6,50 euros/pers.Hors TVA).

Kebab mariné avec en accompagnement:
Émincé de choux cru, dés de tomates, rouelle de concombre, brunoise d'oignons
Sauce au yaourt et ail, pain à pita chaud,...

Echoppe mexicaine (6,50 euros/pers.Hors TVA).

Crêpes mexicaines farcies de hachis préparé, choix de crudités (dés de tomates, carottes râpées, concombre, brunoise d'oignons) fromage râpé
Sauce cocktail.

Echoppe montagnarde (7 euros/pers.Hors TVA)

Assortiment de charcuteries et de fromages.

Buffet mix grill (10 euros/pers.Hors TVA)

Pilons de poulets marinés au miel, Chipolata, Spare Ribs marinés au paprika, Brochettes mixte, Pommes de terre rissolées, Sauces froides (mayo, tartare, cocktail, aioli) et pains, La ronde des crudités.

Sandwich bar (6,50 euros/pers.Hors TVA).

Choix de parisiennes blanches, grises, au sésame et tartines de pains au noix à garnir de :

Thon aux œufs et mayonnaise, Américain préparé
Salade de crabe aux agrumes, Salade de poulet indien
Charcuteries diverses.

Echoppe Mini pâtisseries (5 euros/pers.Hors TVA).

Services sur plateaux de snacking + échoppe italienne ou espagnole ou sandwich bar (10€/pers. Hors TVA).

- Croque-monsieur.
- Pains saucisses.
- Quiches, Pizzas.
- Demi-sandwiches garnis.
- Tortillas.
- Mini hot-dog.
- Satés à l'aigre-doux.
- Petites boulettes sauce tomate.
- Burger au cheddar.
- Cornet de pâtes.

Côté Cuisine | Place de Cochem 8C | 4960 Malmédy | T.080/770.119 | GSM.0496/514.592 | www.cote-cuisine.be | info@cote-cuisine.be

Les conditions

Le juste prix :

Côté Cuisine pratique des prix ajustés au plus près de vos besoins réels. Votre bénéfice : vous économisez les marges de réserve qui sont habituellement utilisées dans des formules forfaitaires.

Conditions :

Tous nos prix s'entendent hors TVA et comprennent la restauration et les boissons décrites dans le menu. Les propositions ne tiennent pas compte de la prestation du service en salle et bar.
Le nappage et la décoration pour le dressage des tables ne sont pas inclus.

Nous pouvons vous proposer un service d'animation pour la soirée, ainsi que le montage et la décoration de la salle suivant devis.

En cas d'annulation :

Moins de 30 jours avant la date du banquet, le client sera tenu de dédommager « coté cuisine » à concurrence de 40% du montant du devis.

La facture tiendra compte du nombre de personnes qui ont été annoncées et réservées au plus tard une semaine et demi avant le banquet.

Le versement d'un acompte vous sera demandé sur notre compte n° 068-2521423-32 afin de confirmer votre acceptation et ce dix jours au plus tard avant le banquet.

Le paiement final sera effectué dans les 5 jours suivant la réception de la facture.

Nous restons à votre entière disposition pour toute information complémentaire et nous nous réjouissons de votre engouement pour la présente offre.

Veillez croire, Madame, Monsieur, en l'assurance de notre considération distinguée.

Côté cuisine.

Côté Cuisine | Place de Cochem 8C | 4960 Malmédy | T.080/770.119 | GSM.0496/514.592 | www.cote-cuisine.be | info@cote-cuisine.be