

CÔTÉ CUISINE



*Épicerie Fine
Traiteur
Lunch Bar*

Mes propositions de repas de mariage

Le cocktail de mariage

Comprenant à volonté durant l'apéritif (1h30).

L'apéritif 6 € /p.p.

Coupe de mousseux et sirop de pomme verte
ou Cocktail maison (Sangria, Mojito,...)

Les mises en bouche (exemples ci-dessous) 8.5 € /p.p.

Canapé de foie gras, pomme et pain d'épices

Carpaccio de bœuf à l'huile de basilic

Canard fumé à l'orange

Taboulé aux crevettes grises

Cuillère de scampis au curry doux

Assortiment de mini quiches et mini bouchées

La petite soupe de saison

Mix de fritures asiatiques

Les menus :

- Un potage, un plat, un dessert 30 €

- Une entrée froide, un potage, une coupe rafraîchissante, un plat, un dessert 35 €

- Une entrée froide, une entrée chaude, une coupe rafraîchissante, un plat, un dessert 37 €

Tous nos menus sont servis avec le café, le thé et leurs mignardises

Forfait vins compris 8 € /p.p.

½ bouteille par personne de vin "Villa des Pins" du Pays d'Oc

Composez votre menu parmi nos propositions suivantes

Les entrées froides

- Tartare de filet de bar et granny Smith
- 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, courgette grillée)
- Duo de carpaccio "Terre & Mer", pointes vertes et sauce miel/agrumes
- Foie gras maison et salade du Sud-Ouest
- Dôme à la bruschetta tomate/courgette & son duo de crevettes roses et grises

Les entrées chaudes

- Cornet croquant de scampis, julienne de légumes & sauce safranée
- Mille-feuille de la mer aux petits légumes, crème anisée
- Epée de gambas rôties, piperade, huile d'olive ail & thym
- Cannelloni de gambas et courgette, ricotta aux herbes
- Papillote de cabillaud et crevettes grises, tomates cerises au basilic
- Filets de rouget en écailles de courgette, sauce à la ciboulette
- Nage de poissons à la bretonne
- Cassolette de St-Jacques et ris de veau, velouté au Noilly Pratt + 3.00 €
- Crème de chicons à la Hoegaarden
- Velouté de volaille à la ciboulette
- Foie gras poêlé, chutney exotique & pain perdu + 3.00 €
- Feuilleté de saumon au fromage blanc & sauce au cresson

La coupe rafraîchissante

Citron, Passion, Poire Williams, Mojito, Basilic...

Les plats


Nos viandes et poisson :

- Saumon Wellington à l'aneth, sauce au cresson
- Suprême de pintadeau farci au jambon italien
- Magret de canard
- Couronne d'agneau en croûte d'herbes
- Filet mignon de veau cuisson lente
- Pièce de bœuf
- Carré de porcelet basse température

Nos sauces :

- Crème tomate/mascarpone
- Au vin rouge et saveur épicée
- Au vieux porto
- Jus crémé aux morilles + 3.00 €
- Pommes/Calvados
- À l'orange et chocolat amer
- À l'estragon
- Bouillon de volaille relevé au Comté
- Au poivre vert

Nos accompagnements :

- Pomme amandine
 - Pomme croquette
 - Gratin dauphinois
- 

Nos légumes :

- Mille feuilles du soleil
- Chicon cuit
- Tatin de tomates
- Asperges lardées
- Fines carottes
- Purée de légumes
- Haricots mange-tout
- Courgette farcie
- Champignons farcis

Les desserts :

- La pièce montée des nouveaux mariés (supplément de 100 €)
Gâteau glacé 2 parfums au choix : vanille, chocolat, framboise, fraise, moka,
ou Gâteau de Savoie fruits/crème fraîche ou chocolat
- L'assiette de desserts (4 au choix) : Mini moelleux, crème brûlée,
panacotta aux fruits rouges, mousse au chocolat, macaron, mini tatin,
choux à la crème, salade de fruits
- La crème brûlée à la vanille givrée
- Le chaud-froid au chocolat et sa quenelle à la vanille
- La tarte tatin et sa glace cannelle
- La panacotta aux fruits rouges
- Nougatine glacée et coulis de fraises
- La déclinaison de mousses au chocolat et crème anglaise



Mes buffets

Le tradition froid à 22 €

Les poissons :

Tartare de filet de bar et granny Smith

Saumon frais en belle vue.

Aspic de tomate & bruschetta de courgette aux crevettes

Les viandes :

Asperges mimosa et jambon à l'os.

Tagliatta de bœuf, roquette & parmesan

Carré de porc rôti aux agrumes.

Pain de viande au basilic « Maison »

Chiffonnade de jambon d'Ardennes et billes de melon.

Aiguillette de jambonneau fumé

Buffet crudités et féculents :

Au choix dans notre sélection.

Garniture de fruits frais.

Choix de sauces : tartare, cocktail, aioli.

Assortiment de pains.

Le barbecue à 20 €

Les viandes :

Brochette de volaille aux poivrons

Saucisse fraîche

Spiraling de porc mariné

Buffet crudités

Salade de pâtes

Pommes pêchées

Carottes aux agrumes

Céleri rémoulade

Salade de légumes croquants

Choix de sauces

En option: location du barbecue, charbon de bois compris (75 €/htva).

Le Tradition chaud

1 viande ou 1 poisson	20 €
2 viandes ou 1 viande et 1 poisson	25 €

Les viandes :

- Suprême de pintadeau pomme Calvados
- Carré de porcelet archiduc ou poivre vert
- Jambonneau miel/moutarde
- Pintadeau farci au jambon cru, crème mascarpone tomate
- Filet mignon de veau au vieux porto

Les poissons :

- Waterzooï de poissons
- Filet d'églefin au safran
- Filet de rouget en écaille de courgettes, sauce au vin blanc
- Wok de scampis à l'asiatique
- Papillote de cabillaud au vin blanc

Les accompagnements :

- Gratin dauphinois, riz ou pommes de terre
- Légumes chauds de saison



La soirée

▪ Les quantités prévues dans nos échoppes conviennent pour un en-cas du soir, elles ne peuvent donc vous être proposées comme menu pour le repas (prix sur demande).

Echoppe italienne 12 € /p.p.

Jambon de parme, Pancetta, mini brochettes de tomate/mozza
Assortiment de pâtes fraîches servies chaudes
Salade toscane (tomates séchées et poivrons grillés)

Echoppe espagnole 12 € /p.p.

Paëlla Royale
Tortillas
Serrano & Chorizo
Choix de tapas

Echoppe orientale 12 € /p.p.

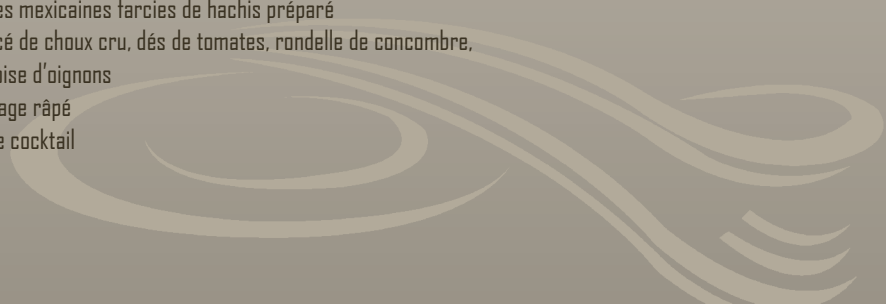
Couscous
Taboulé aux raisins et à l'effilochée de menthe fraîche
Pilons de poulet rôti et merguez

Echoppe pitas 10 € /p.p.

Kebab /viande hachée
Emincé de choux cru, dés de tomates, rondelle de concombre,
brunoise d'oignons
Sauce au yaourt et ail
Pain pita chaud

Echoppe mexicaine 10 € /p.p.

Crêpes mexicaines farcies de hachis préparé
Emincé de choux cru, dés de tomates, rondelle de concombre,
brunoise d'oignons
Fromage râpé
Sauce cocktail



Echoppe montagnarde 10 € /p.p.

Assortiment de charcuteries et fromages

Echoppe USA 10 € /p.p.

Burger et cheddar

Frites

Mayo & ketchup

Sandwich bar 10 € /p.p.

Choix de parisiennes blanche, grise, sésame et tartine de pain aux noix

Thon aux œufs et mayonnaise, américain préparé, salade de crabe aux agrumes,

salade de poulet indien, charcuteries diverses

Echoppe mini pâtisseries 5 € /p.p.

Service sur plateau de snacking

+ échoppe italienne ou espagnole ou sandwich bar 12 € /p.p.

Croque-monsieur, pain saucisse, quiche, pizza, tortillas, demi sandwich garni,

mini hot-dog, mini burger au cheddar, saté à l'aigre doux, cornet de pâtes...



Mes 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 au bar.

La vaisselle, 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 "Côté Cuisine" à concurrence de 40% du montant du devis.

Facturation

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 BE90 0682 5214 2332 afin de confirmer votre acceptation et ce 30 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 engagement pour la présente offre.

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



Keith & Sophie

LUNCH

de 12h00 à 14h00

Horaire d'ouverture

Lundi:	fermé
Mardi:	10h30 à 18h00
Mercredi:	10h30 à 14h30
Jeudi:	10h30 à 18h00
Vendredi:	10h30 à 21h00
Samedi:	10h30 à 14h30 18h00 à 21h00
Dimanche:	fermé

Place de Cochem, 8c • B-4960 MALMEDY
080 77 01 19 • info@cote-cuisine.be

www.cote-cuisine.be