



Epicierie Fine

Traiteur

Lunch Bar

Traiteur, organisateur de banquets

www.cote-cuisine.be

Epicierie fine, restaurant

Tél. : 080/77.01.19

Jekemo SPRL - BE0 816. 638. 743

Email : info@cote-cuisine.be

Place de Cochem, 8c - 4960 Malmedy

BE90 0682 5214 2332

Nos menus de Fêtes

Menu 1

Ravioles de homard & petits légumes, sauce ciboulette

Crème Thaïlandaise au curry rouge & potimarron

Filet de biche sauce poivrade,

Gratin dauphinois, pomme airielles & légumes d'hiver

La traditionnelle bûchette des Fêtes

- Le menu complet est à emporter au prix de 38€
- L'entrée & le plat sont à emporter au prix de 30€

Nos suggestions en vin

- Château les merles - Bergerac (vin blanc sec) : 11.90€
- Domaine Montine « Gourmandises » (vin blanc gras et parfumé) : 12.95€
- Peyregrandes - Faugères (vin rouge puissant et corsé) : 14.75€
- Gigaro - Italie (vin rouge puissant mais soyeux) : 15€

Menu 2

Saumon gravlax, biscuit aux amandes,
fromage frais à l'aneth et poivre de Sechuan, vinaigrette au yuzu (1)

Foie gras poêlé/mangue rôtie/ pain perdu / sauce teriaki (2)

Farci de volaille aux cèpes, risotto à la courge butternut

Saveur glacée surprise

- Le menu complet est à emporter au prix de 45€
- L'entrée 1 & le plat sont à emporter au prix de 32€
- L'entrée 2 & le plat sont à emporter au prix de 34€

Nos suggestions en vin

- Clos de Pize – Macon-Verzé (vin blanc sec et gras à la fois) : 17€
- Domaine Paul Mas « Vignes Nicole » (vin blanc gras et parfumé) : 14.45€
 - « Frisson D'automne » (vin blanc moelleux) : 12.10€
 - « Arrogant Frog » (vin rouge souple et ample) : 11.10€
- Domaine Piquemal « Tradition » (vin rouge rond avec du corps) : 11.70€

Menu enfant

Croquette de fromage

Vol-au-vent, croquettes, compote

Dessert

- Le menu complet 18€
- Entrée et plat : 14€

L'assortiment de mises en bouche

Mousse de truite et son caviar d'avocat et betterave

Toast de pain d'épices et foie gras

Brushetta tomate/courgette & crevettes, espuma à la menthe

Feuilleté de volaille et cèpes

L'assortiment des 4 mises en bouche 6€

Les entrées :

- La crème Thaïlandaise au curry rouge & potimarron au litre 9€
- Les huîtres creuses de Bretagne (6 pièces) Prix du jour
- Ravioles de homard & petits légumes, sauce ciboulette 14€
- Saumon gravlax, biscuit aux amandes, fromage frais à l'aneth et poivre de Sichuan, vinaigrette au yuzu 14€
- Foie gras poêlé/mangue rôtie/ pain perdu / sauce teriaki 16€

Les plats & accompagnements (gratin & légumes) :

- Filet de biche sauce poivrade & ses accompagnements 20€
- Farci de volaille aux cèpes, risotto à la courge butternut 18€
- Civet de biche & ses accompagnements 16€
- Le risotto de cèpes et courge butternut (Végé) 14€
- Gratin dauphinois 1.50€/pce
- Pomme croquette 0.40€/pce
- ½ pomme airelles 1.00€/pce

Le plateau de crustacés « Côté Cuisine »

½ homard, 2 pinces de tourteaux, 4 huîtres, crevettes tropicales, amandes, bigorneaux, tranches de saumon fumé, 2 ½ tomates crevettes grises.

Le plateau comporte l'ouverture des coquillages et des huîtres ainsi que la mise sur plateau, la mayonnaise, le beurre, le citron, la vinaigrette, les tranches de pain, les rince-doigts et les pics à bigorneaux.

50€ le plateau pour 2 personnes

Pour toute réservation de plat ou menu, vous pouvez nous contacter, y compris les jours de fermeture au **080/77.01.19**.

Date limite de réservation :

Le **vendredi 20/12** pour Noël

Le **vendredi 27/12** pour le Nouvel An

Horaires des fêtes :

Heures d'ouverture pour Noël :

Vendredi 20/12 : 10h00-15h & 18h00-22h00

Samedi 21/12 : 10h00-17h00

Dimanche 22/12 : 13h00-17h00

Lundi 23/12 : 10h00-17h00

Mardi 24/12 : 10h-16h00

Du 21 au 24 décembre, la cuisine sera fermée. Nous ne servirons donc pas de lunch à midi.

Fermeture du 25 au 27 décembre inclus

Heures d'ouverture pour le Nouvel An :

Samedi 28/12 : 10h00-17h00

Dimanche 29/12 : 13h00-17h00

Lundi 30/12 : 10h00-17h00

Mardi 31/12 : 10h00-16h00

Du 28 au 31 décembre, la cuisine sera fermée. Nous ne servirons donc pas de lunch à midi.

Fermeture du 1^{er} au 13 janvier inclus