



Itisco Culinary Boutique

Flyer fin d'année
2025 - 2026

Nous vous
souhaitons de
joyeuses fêtes !



Commandez en magasin
OU info@itisco.eu OU webshop

Pas paiement & confirmation =
pas de commande

Commandes de Noël avant le
22 décembre
Collection 24 décembre: 9u - 12u

Commande du Nouvel An avant
29 décembre
Collection 31 décembre: 9u - 12u

LIVRAISON à DOMICILE POSSIBLE
REGION CÔTES OUEST

Les jours de collection, vente au comptoir
également possible!

Horaires d'ouverture pendant les vacances

22/12: 9u - 18u30

23/12: FERME

24/12: 9 - 12u

25/12: FERME

26/12: 10u - 18u30

27 - 28/12: 9u - 18u

29/12: 9u - 18u30

30/12: FERME

31/12: 9u - 12u

1/01: FERME

2/01: 10u - 18u30

3-4/01: 9u - 18u

APERERO

Jambon Iberico € 9,8/ 100G
étiquette blanc

Planche apéritive € 10 p.p
(A partir de 2p)

- 3 sortes de charcuterie fine
- 2 sortes de saucisses espagnoles
- 2 sortes de fromages
- Olives et houmous
- Crackers au poivre noir

Huître € 3,5/pièce

Huîtres gratiné € 5,5/pièce

Assortiment d'amuse € 15/p.p

- Crème d'avocate & saumon fumé
- Cocktail de crevette
- Salade de couscous
- Tartare de betterave et feta
- Mousse de jambon





LUXE

Bisque de crevette €15/litre

Croquettes de crevettes € 5/pièce

Langoustine grillées € 5/pièce

- Au beurre aux herbes

Paté en croute €12,5 p.p.

- Compote de figues maison

Homard grillé € 29,5 p.p.

- VG: 1/2 homard
- HG: Homard complet

Homard belle vue € 29,5 p.p.

- VG: 1/2 homard
- HG: Homard complet

Homard thermidor € 29,5 p.p.

- VG: 1/2 homard
- HG: Homard complet

Plateau saumon € 29 p.p.

- Saumon poché, saumon fumé, crevettes de Nieuwpoort
- Salade, tomates, oeuf mimosa, concombre, radis
- Sauce cocktail maison

(A partir de 4 personnes)

Pain aux noix(2personnes) €5/pièce

FINE DINING MENU



Vitello tonnato



* Coquille Saint - Jacques

Crème de citrouille

Salsa citrouille & bacon *



Bar poêlé

Légumes d'hiver & puree

Beurre blanc

OF



Faisan fine champagne



Légumes d'hiver

Gratin dauphinois



Mousse au mascarpone

Coulis de fruits rouges

Chocolat blanc

Menu 3 plats: €59 p.p.

Menu 4 plats*: €69 p.p.

Boissons

Cava Conde de Valicourt rosé

PROMOTIE:€18,9/bouteille

€113/6 bouteilles

Cava Permont's brut nature

PROMOTIE: €13,8/bouteille

€70/6 bouteilles

Vin rouge Algars €11,5/bouteille

Vin blanc Algars €11,5/bouteille

Vin rosé Algars €11,5/bouteille

DESSERT

Mousse au mascarpone €5 p.p.

Coulis de fruits rouges

Chocolat blanc

