



Brochure culinaire





Bienvenue dans notre brochure culinaire !

Vous recherchez une formule barbecue, un buffet ou de délicieuses salades ?

Vous séjournez à La Panne ou dans les environs et n'avez pas envie de cuisiner ?

Découvrez toutes nos propositions dans cette brochure.

Pour les groupes de 10 personnes ou plus, merci de passer commande au moins une semaine à l'avance.

Vous souhaitez vous faire livrer ?

Aucun problème : nous livrons votre commande à domicile avec le plus grand soin !

Vous n'avez pas trouvé exactement ce que vous cherchiez ?

Contactez-nous et nous établirons un devis sur mesure.

Pour toute demande, pour composer votre propre buffet ou pour commander par e-mail :

info@itisco.be

Afin d'éviter tout malentendu, nous n'acceptons pas les commandes par téléphone.

Cédric & Maité



Assortiment d'amuses

La Degustation

A partir de 4 personnes

4 amuse-bouches différents	€16 p.p
5 amuse-bouches différents	€19 p.p
6 amuse-bouches différents	€22 p.p
7 amuse-bouches différents	€25 p.p

Plateau apéritif

(A partir de 2 personnes)

2 types de fine charcuterie espagnol
2 types de saucisson espagnol
2 types de fromage espagnol
Houmous
Crackers au poivre
Cornichons
Olives espagnoles

€10 p.p.

Plateau apéritif Deluxe

(A partir de 2 personnes)

Jambon ibérique 50 % (étiquette
blanche)
2 types de charcuterie espagnol
2 types de saucisson espagnol
2 types de fromage espagnol
Houmous
Crackers au poivre
Crackers nature
Huile d'olive

€12 p.p.

Complétez votre plateau d'aperitif avec notre focaccia maison.

(À commander au moins 2 jours à l'avance)

€3 p.p.



Paella

Nos paellas peuvent être commandées à partir de 4 personnes.
Pour moins de 4 personnes, consultez notre site web pour savoir
quelle paella est disponible en boutique !

Paella poulet

Paella traditionnelle avec poulet, poivron et oignon

€21 p.p



Paella fruit de mer

Paella traditionnelle avec un mélange de fruit de mer
(La composition peut varier)

€21 p.p.



Paella poulet & fruits de mer

Paella traditionnelle avec un mélange de poulet et fruit de mer
(La composition peut varier)

€23 p.p



Paella légumes

Paella végétarienne aux poivrons, courgettes et oignons

€19 p.p



Un peu plus spécial

Homard

Entrées

(A partir de 2 personnes)

½ Homard belle vue	€29
½ Homard grillé avec beurre aux herbes	€29
½ Homard thermidor	€29

Plat principal

Homard complet belle vue	€55
Homard complet grillé avec beurre aux herbes	€55
Homard complet thermidor	€55

Plat froid saumon

(A partir de 4 personnes)

Saumon norvégien poché

Saumon norvégien fumé

Crevettes de Nieuwpoort

Salades, tomate, œuf farci, concombre, radis

Sauce cocktail maison

€29 p.p

Buffets de salades froides / plateaux à partager

Nos buffets sont présentés sur de beaux plats ou sur des plateaux jetables.

Disponibles pour les groupes de 10 personnes ou plus.

Pour les groupes plus restreints, vous pouvez composer votre propre sélection à partir de la gamme de salades présentée sur la page suivante.

Buffet de style du Sud

(A partir de 10 personnes)

€18,9 p.p.

Tomate - mozzarella - roquette

Vitello tonnato

Carpaccio de bœuf – Parmesan – roquette

Couscous aux perles méditerranéennes

Ensaladilla - poulet - pomme de terre

Melon - Jambon Serrano



Buffet de luxe

(A partir de 10 personnes)

€24,9 p.p.

Plateau de charcuterie espagnole

Vitello tonnato

Pinsa garnie (à réchauffer)

Salade liégeoise

Wraps (poulet et pesto)

Melon et jambon espagnol

Tomate et mozzarella

Focaccia

Assortiment de salades

En complément de la gamme barbecue ou de la formule buffet/partage

Une salade est également disponible pour les déjeuners d'entreprise ou en famille, à partir de 4 personnes. Ces salades sont conditionnées individuellement ou présentées sur de beaux plateaux.

Salade Caesar

Poulet pané – mesclun – œuf – sauce moutarde – oignons croustillants

Salade Liégoise

Pommes de terre – lardons – haricots verts – œuf – vinaigrette

Salade niçoise

Pommes de terre – thon – haricots verts – œuf – vinaigrette

Hochepot d'été

Chou – carotte – œuf – saucisse aux herbes

Salade de pâtes méditerranéenne

Salade de pâtes – pesto rouge – Jambon Serrano

Pâtes crunchy pickles

Pâtes cuites – viande hachée assaisonnée – chou-fleur grillé – mayonnaise aux cornichons – oignons croustillants

Ensaladilla atun

Pommes de terre – thon – petits pois et carottes – cornichon – mayonnaise

Ensaladilla pollo

Pommes de terre – poulet – petits pois et carottes – cornichon – mayonnaise

Salade de pommes de terre et de hareng (uniquement pendant la saison du hareng)

Pomme de terre – œuf mimosa – nouveau hareng hollandais

Salade de pommes de terre façon deluxe

Pommes de terre grenaille – bacon – mayonnaise

Salade caprese

Tomate – mozzarella – vinaigrette

Sol y jamon

Salade de melon frais – Jambon Serrano espagnol

Pipirrana

Concombre – oignon rouge – tomate – poivron

Bean bliss

Haricots blancs – thon – oignon rouge

Couscous perlé méditerranéen

Couscous perlé – feta – courgettes rôties

Salade de lentilles

Lentilles – concombre – oignon – feta – vinaigrette

Salade de pommes de terre



Assortiment de barbecues

ITISBBQ

(A partir de 4 personnes) €16 p.p

Burgers

Boudin blanc

Côtes de porc laqués

Merguez

ITISRIBS

(A partir de 4 personnes) €18 p.p

Côtes de porc laqués

Pomme de terre au beurre aux herbes

Salade de chou (coleslaw)

BBQ sides

(A partir de 4 personnes) €12 p.p

Zuiderse parelcouscous

Rozemarijn krieltjes

Tomatensalsa

Coleslaw

Les formules barbecue peuvent également être complétées par d'autres salades ; voir page 11.

Boissons

Vins & CAVA

Nos vins espagnols de la région d'Algars sont délicieux et se distinguent par leur belle fraîcheur. Ils s'accordent parfaitement avec une grande variété de plats. Ces vins proviennent d'un producteur artisanal avec lequel nous entretenons des liens étroits. Nous en assurons la distribution exclusive en Belgique.

Algars Blanc
Algars Rouge
Algars Rosé

11,95 € / bouteille
65,95 € / 6 bouteilles

Ce Cava est issu d'un petit domaine viticole situé entre Barcelone et Tarragone. Ce Cava *brut nature* est sec et offre un équilibre parfait en matière d'acidité ; il est idéal à l'apéritif.

Nous en assurons également la distribution exclusive en Belgique.

Permont's Brut Nature
15,95 € / bouteille
89,90 € / 6 bouteilles

Repas chaud

Nous proposons en permanence un large choix de plats prêts à réchauffer dans notre vitrine.

Consultez notre site web pour découvrir les délicieuses options que nous avons à vous offrir.

Vous organisez une fête, une réunion de famille ou un déjeuner d'entreprise et souhaitez commander un plat prêt à réchauffer ?

Contactez-nous à l'adresse info@itisco.eu.

Si vous ne savez pas encore exactement ce que vous recherchez, n'hésitez pas à nous contacter. Nous nous ferons un plaisir de vous aider !

