# Itisco Culinary Boutique

## Brochure de fin d'année 2026 - 2027

Nous vous souhaitons de joyeuses fêtes !

Commandez via info@itisco.eu OU webshop.

Sans paiement ni confirmation reçus, la commande n'est pas validée.

Commandes pour Noël au plus tard le 21 décembre
Collection le 24 décembre: 9h00 - 12h00

Commandes pour le réveillon du Nouvel An / le jour de Nouvel An au plus tard le 28 décembre
Collection le 31 décembre: 9h00 - 12h00

LIVRAISON À DOMICILE DISPONIBLE DANS LA RÉGION DE LA CÔTE OUEST

Horaires d'ouverture pendant le vacance de Noël
21 – 23 décembre : FERMÉ
24 décembre : 9h00 – 12h00
25 décembre : FERMÉ
26 décembre : 9h00 – 17h00
27 décembre : 9h00 – 17h00
28 – 30 décembre : FERMÉ
31 décembre : 9h00 – 12h00
1er janvier : FERMÉ
2 janvier : 9h00 – 17h00
3 janvier : 9h00 – 17h00

# APERO

Jambon ibérique, étiquette blanche — € 11,5/ 100G

Planche apéritive (depuis 2 personnes) — € 10 p.p

- 2 variétés de charcuterie fine, 2 variétés de saucissons espagnols, 2 variétés de fromages, olives, houmous et crackers au poivre noir

Planche apéritive Deluxe (depuis 2 personnes) — €12 p.p

- Jambon ibérique, 2 variétés de charcuterie fine, 2 variétés de saucissons espagnols, 2 variétés de fromages, olives, houmous et crackers au poivre noir

Huîtres — € 3,5/pc.
Huîtres gratinées — € 5,5/pc.

Assortiment d'amuse aperitive — € 16/p.p

- Crème d'avocat – saumon fumé
- Cocktail de crevettes
- Salade de couscous frais
- Tartare de betterave et feta
- Mousse de jambon cuit

# LUXE

Croquettes aux crevettes € 5/pc

Langoustine grillé € 5/pc
- beurre aux herbes

Homard grillé
- VG: 1/2 homard € 29,5 p.p
- HG: homard complet € 59 p.p

Homard belle vue
- VG: 1/2 homard € 29,5 p.p
- HG: homard complet € 59 p.p

Homard thermidor
- VG: 1/2 homard € 29,5 p.p
- HG: homard complet € 59 p.p

Plateau froid aux saumon € 29 p.p
- Saumon norvégien poché, saumon norvégien fumé, crevettes de Nieuwpoort
- Salade, tomate, œuf farci, concombre, radis
- Sauce cocktail maison

DEPUIS 4 personnes

Pain aux noix €5/pc
(pour 2 personnes)

# FINE DINING MENU

Vitello tonnato

Coquille
avec crème de céleri-rave,
salsa au potiron et lard

Caille farcie
Fine Champagne
Légumes d'hiver
Gratin dauphinois

OF

Bar poêlé
Beurre blanc
Légumes d'hiver
Puree

Mousse au mascarpone
Coulis de fruits rouges
Chocolat blanc

Menu 4 plats: €69 p.p.

# PAELLA

**Notre paella peut être commandée par deux**

Paella avec poulet €42/2pers.

Paella avec fruit de mer €42/2pers.

Paelle avec poulet & fruit de mer €46/2pers.

Paella avec homard €79,9/2pers.

# Boissons

Cava Permont's brut nature
PROMOTION: €14,2/bouteille au lieu de €15,95
€85/6 bouteilles au lieu de €95,5

Vin rouge Algars €11,9/bouteille
Vin blanc Algars €11,9/bouteille
Vin rose Algars €11,9/bouteille