



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

APERERO

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

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

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

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

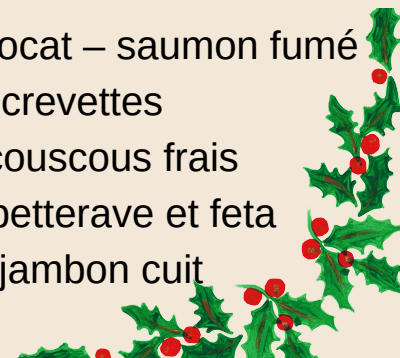
- Jambon ibérique, 2 variétés de charcuterie fine, 2 variétés de saucissons espagnols, 2 variétés de fromages, olives, houmous et crackers au poivre noir

Huîtres € 3,5/pc.

Huîtres gratinées € 5,5/pc.

Assortiment d'amuse € 16/p.p
aperitive

- 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.

Paella 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

