BOSSCHE LOCALS
CUISINE + CULTUUR



CÔTE BAR BISTRO

BROCHURE CULINAIR 2025

CÔTE
BAR BISTRO

INHOUD

LUNCHPLATEAU	PAGINA **04**
LUNCHMENU	PAGINA **04**
BRUNCHMENU	PAGINA **04**
STEL JE LUNCH ZELF SAMEN	PAGINA **05**
KEUZEMENU	PAGINA **06**
MENU VAN DE CHEF	PAGINA **06**
STEL JE DINER ZELF SAMEN	PAGINA **07**
TASTINGMENU	PAGINA **08**
BORRELMENU	PAGINA **08**
DRANKEN	PAGINA **09**
ZOET & DESSERT	PAGINA **09**
BORRELTIPS	PAGINA **09**
MENU DU JOUR	PAGINA **10**
HIGH TEA	PAGINA **10**
EVENEMENTEN	PAGINA **11**

KLEINE LETTERTJES

De menu's op de volgende pagina zijn bedoeld ter inspiratie. We denken graag met je mee voor een menu op maat. De genoemde prijzen zijn een indicatie en dus niet bindend. info@bosschelocals.nl | bosschelocals.nl

CÔTE
BAR BISTRO

BOSSCHE LOCALS
CUISINE + CULTUUR

LUNCHPLATEAU

Dit is onze meest populaire samenstelling op het lunchplateau. Je kunt je eigen plateau samenstellen met de gerechten uit deze brochure.

ADVIES VAN DE CHEF
15.50 p.p.

SALADE ZALM | avocado | gepocheerd ei | Green Goddess dressing

FRANSE UIENSOEP | gegratineerd | Gruyere

CROQUE-MONSIEUR | bechamelsaus | beenham | Dijonmosterd

PRAKTISCHE INFO

- We serveren het lunchplateau per persoon
- Het wijzigen van het advies van de chef heeft invloed op de prijs
- Onze chef houdt graag rekening met dieetwensen, indien deze vooraf bekend zijn
- Het wisselen van de kaart kan leiden tot een aanpassing van de gerechten

LUNCHMENU

Meest verkochte samenstelling bij grotere gezelschappen. We serveren een gedeelte van de lunch sharing op etagerès en een gedeelte serveren we uit per persoon.

ADVIES VAN DE CHEF
16.50 p.p.

UITGESERVEERD

FRANSE UIENSOEP | gegratineerd | Gruyere
MINI WORSTENBROODJE | optioneel + 3.50

ETAGÈRE

MINI SANDWICHES | 4 verschillende | luxe belegd | wisselend per seizoen
CROISSANT | jam | kaas
MINI BOSSCHE BOL | dessert | Jan de Groot | optioneel + 4.50

PRAKTISCHE INFO

- We serveren de etagères per tafel
- De uit te serveren gerechten worden per persoon geserveerd
- We gaan uit van 4 items per persoon m.u.v. optionele gerechten
- Het wijzigen van het advies van de chef heeft invloed op de prijs
- Onze chef houdt graag rekening met dieetwensen, indien deze vooraf bekend zijn

BRUNCHMENU

Een heerlijke combinatie van ontbijt en lunch. Wil je andere gerechten? Het is altijd mogelijk om je eigen brunch samen te stellen.

ADVIES VAN DE CHEF
29.50 p.p.

ONTVANGST

MIMOSA | cava | jus d'orange

GANG 1

AVOCADO TOAST | feta | gepocheerd ei
BAGEL ZALM | kruidenroomkaas
GRANOLA PARFAIT | Griekse yoghurt | rood fruit | honing
FRITTATA | chorizo | feta | paprika | bosui

GANG 2

CARROT CAKE WAFEL | rozijnen | kaneel | mascarpone
WENTELTEEFJE MET BANAAN | nutella | bananenbrood |
MADELEINES | jam

PRAKTISCHE INFO

- Te serveren vanaf 15 personen
- Stel je eigen brunch samen op pagina 5
- Het wijzigen van het advies kan invloed hebben op de prijs
- Onze chef houdt graag rekening met dieetwensen, indien deze vooraf bekend zijn
- De gerechten van de standaard brunch wisselen per seizoen

LIEVER IETS ANDERS

- Vanaf 30 personen kunnen we een buffet op maat samenstellen
- Twee-, drie- of meergangen keuze lunch-menu zelf samen te stellen op pagina 5
- Een borrelgerechten-arrangement of het tastingmenu is een mooie invulling van

LUNCHGERECHTEN OM ZELF JE MENU SAMEN TE STELLEN

Stel je eigen lunch samen. De gerechten in het blauw zijn niet in een staande setting te nuttigen.

WORSTENBROODJE | Brabants cultureel erfgoed

SANDWICH STEAK | beurre de Paris

SANDWICH KRAB & PALING | avocado | salade van Hollandse krab | dille

SANDWICH JAMBON BEURRE | gerookte ham | gezouten roomboter

SANDWICH WARME BRIE | walnoten | balsamico | rucola

CROAST GEROOKTE ZALM | avocado | gepocheerd ei | rucola | ricotta

CROQUE MONSIEUR | bechamelsaus | beenham | Dijonmosterd

CROQUE MADAME | bechamelsaus | beenham | Dijonmosterd | gebakken ei

CROQUE CÔTE | malse rundersukade | Comté kaas | uiencompote

EGGS NORWEGIAN | gerookte zalm | hollandaise

EGGS BENEDICT | bacon | hollandaise

OMELET | Gruyère | ham | bieslook

ESCARGOTS | zuurdesembrood

BISQUE | toast | rouille

FRANSE UIENSOEP | gegratineerd | Gruyère

STEAK TARTAAR | toast

BURRATA | pompoen | pesto | pompoenpitjes

KRAB AVOCADO | salade van Hollandse krab | avocado | tomaat

SALADE CAESAR | scharrelkip | gepocheerd ei | bacon | ansjovis

SALADE ZALM | avocado | gepocheerd ei | Green Goddess dressing

SALADE GEITENKAAS | lauwwarm | balsamico gemarineerde vijgen

SALADE CÔTE | krab | paling | gerookte zalm | gekookte garnalen | kerriemayonaise

CÔTE MINI BURGERS | raclette | Bayonne ham | béarnaise | frites

STEAK FRITES | pepersaus

KNOLSELDERIJ STEAK | Café de Paris-boter | hazelnoot | rucola

TRUFFELRISOTTO | spinazie | bundelzwammen | Parmezaanse kaas

| vegetarisch

KEUZEMENU

Om de kwaliteit en snelheid te kunnen borgen spreken we graag met jullie een selectie af waar de gast uit kan kiezen. Je kunt de keuze zelf samenstellen op pagina 7.

ADVIES VAN DE CHEF
44.50 p.p.

VOORGERECHTEN

BURRATA | pompoen | pesto | pompoenpitjes

KRAB AVOCADO | Hollandse krab | avocado | tomaat

STEAK TARTAAR | toast

HOOFDGERECHTEN

SUKADESTEAK | runderstoof | wortel | rodewijnjus

CORVINAFILET | cèpe-beurre blanc | bladspinazie

TRUFFELRISOTTO | spinazie | bundelzwammen | Parmezaanse kaas

DESSERT

SOFT SERVE ICE CREAM

PRAKTISCHE INFO

- Brood met smeersels bij het voorgerecht en friet bij het hoofdgerecht | + 6.00
- De gast kiest op locatie bij ontvangst, tenzij anders is besproken
- Stel je eigen menu samen op pagina 7
- We adviseren maximaal 4 keuzes per gang
- Het wijzigen van het advies van de chef heeft invloed op de prijs
- Bij het wijzigen van de kaart kan het advies worden aangepast



MENU VAN DE CHEF

Verras je gasten met mooie Franse gerechten.
Je kunt dit menu zelf samenstellen, zie pagina 7.

ADVIES VAN DE CHEF
32.50 p.p.

VOORGERECHT

FRANSE UIENSOEP | gegratineerd | Gruyère

HOOFDGERECHT

SUKADESTEAK | runderstoof | wortel | rodewijnjus

DESSERT

SOFT SERVE ICE CREAM

LIEVER IETS ANDERS

- Ons buffet stellen we samen op maat. Deze kunnen we serveren vanaf 30 personen
- Een borrelgerechten-arrangement of het tastingmenu is een mooie invulling van een informeel diner, lunch of borrel
- Meerdere gangen of locaties? Vraag dan naar onze mogelijkheden

PRAKTISCHE INFO

- Brood met smeersels bij het voorgerecht en friet bij het hoofdgerecht | + 6.00
- We kunnen dit menu ook in twee gangen serveren
- Onze chef houdt graag rekening met dieetwensen
- Stel je eigen menu samen op pagina 7
- Het wijzigen van het advies van de chef kan invloed hebben op de prijs
- Bij het wijzigen van de kaart kan het advies worden aangepast

MENUGERECHTEN OM ZELF JE MENU SAMEN TE STELLEN

Stel je eigen menu samen. De gerechten kunnen vanaf de lunch tot het diner worden geserveerd voor gezelschappen. De gerechten in het blauw zijn niet in een staande setting te nuttigen.

ESCARGOTS | zuurdesembrood

BISQUE | toast | rouille

FRANSE UIENSOEP | gegratineerd | Gruyère

STEAK TARTAAR | toast

BURRATA | pompoen | pesto | pompoenpitjes

KRAB AVOCADO | salade van Hollandse krab | avocado | tomaat

SALADE CAESAR | scharrelkip | gepocheerd ei | bacon | ansjovis

SALADE ZALM | avocado | gepocheerd ei | Green Goddess dressing

SALADE CÔTE | krab | paling | gerookte zalm | gekookte garnalen | kerriemayonaise

CÔTE MINI BURGERS | raclette | Bayonne ham | béarnaise | frites

STEAK FRITES | pepersaus

CONFIT DE CANARD | puree | witlof | rode wijnjus

BOEUF BOURGUIGNON | bospeen | paddenstoelen

CORVINAFILET | cépe-beurre blanc | bladspinazie

ZEETONG | remouladesaus

KNOLSELDERIJ STEAK | Café de Paris-boter | hazelnoot | rucola

TRUFFELRISOTTO | spinazie | bundelzwammen | Parmezaanse kaas

BOSSCHE BOL | mini | normaal | Jan de Groot

CHOCOLADEMOUSSE | pure chocolade | zeezout | chocolade-schotsen

SOFT SERVE ICE CREAM | karamel | pinda's

SOFT SERVE ICE CREAM | framboos | witte chocolade crunch

SOFT SERVE ICE CREAM | chocoladesaus

TARTE AU CITRON

PAVLOVA | gemarineerde aardbeien | witte chocolade

SCROPPINO

KAAS | selectie kazen van Fromagerie Guillaume

| vegetarisch

TASTINGMENU

Dit is ons meest verkochte menu in een informele setting. De gasten worden verwend met de beste gerechten en wij garanderen dat ze geen gang hoeven te missen.

ADVIES VAN DE CHEF
42.50 p.p.

GANG 1
BRIOCHE TRIO
vlees | vis | vega | per stuk geserveerd | 2 stuks per persoon

GANG 2
BURRATA
pompoen | pesto | pompoenpitjes

GANG 3
STEAK TARTAAR
toast

GANG 4
TRUFFELRISOTTO
spinazie | bundelzwammen | Parmezaanse kaas

GANG 5
SUKADESTEAK
runderstoof | wortel | rodewijnjus

GANG 6
SOFT SERVE ICE CREAM
drie verschillende toppings

PRAKTISCHE INFO
- Brood met smeersels en friet | + 6.00
- Zelf samen te stellen met onze gerechten en borreltips
- Alle gerechten zijn ook staand te nuttigen
- Geserveerd in informele setting (60% staand - 40% zittend)
- We serveren de gerechten per persoon en blijven lopen tot alles op is of zetten het bij jullie neer als buffet
- Onze chef houdt graag rekening met dieetwensen
- Het wijzigen van het advies van de chef kan invloed hebben op de prijs
- Bij het wijzigen van de kaart kan het advies worden aangepast

Je kunt je eigen tastingmenu samenstellen aan de hand van deze brochure en of vraag om ons advies.



BORRELMENU

Dit is onze meest verkocht combinatie bij een aangeklede borrel. Niet geheel maaltijdvullend maar je gaat ook zeker niet weg met honger.

ADVIES VAN DE CHEF
22.50 p.p.

BIJ ONTVANGST OP TAFEL
BORRELPLATEAU
charcuterie | pita met dips | nootjes | olijven

UIT TE SERVEREN
BRIOCHE TRIO
rilette van markreel | steak tartaar | geitenkaas

MINI KROKETJES
bitterbal | drie rondes | deels vega

CÔTE FRITES
bakje verse friet | truffelmayonaise | comte | uiencompote

PRAKTISCHE INFO
- Gelijk aan het aantal besproken gasten
- Stel je eigen menu samen met deze brochure
- Het wijzigen van het advies heeft invloed op de prijs
- Onze chef houdt graag rekening met dieetwensen

DRANKEN-ARRANGEMENTEN

1 UUR DRANK | **20.50**

2 UUR DRANK | **29.50**

3 UUR DRANK | **37.50**

4 UUR DRANK | **44.50**

5 UUR DRANK | **52.50**

DRANKEN ARRANGEMENT

- Dranken arrangementen zijn te reserveren vanaf 15 personen
- Pils (0.0) | frisdranken | alle open wijnen | koffie | thee | mix dranken | Radler (0.0)
- Wijn arrangement, cocktail mogelijkheden, whiskey? Oftewel, graag iets op maat?

WIJ HELPEN JE GRAAG.

ZOET & DESSERT

BOSSCHE BOL
mini | normaal | Jan de Groot

CHOCOLADEMOUSSE
pure chocolade | zeezout | chocolade-schotsen

SOFT SERVE ICE CREAM
karamel | pinda's

SOFT SERVE ICE CREAM
framboos | witte chocolade crunch

SOFT SERVE ICE CREAM
chocoladesaus

TARTE AU CITRON

PAVLOVA
gemarineerde aardbeien | witte chocolade

SCROPPINO

KAAS
selectie kazen van fromagerie guillaume

BORRELTIPS

STEL JE EIGEN BORREL SAMEN
Staat jouw favoriete borrelgerecht er niet bij, of heb je iets lekkers gezien op onze reguliere kaart? Laat het ons weten, we denken graag met je mee over de mogelijkheden.

PARIS PLATEAU
favoriet | charcuterie | comté | brood met boter | gekookte garnalen | oeuf mayonaise

FRITES
mayonaise

CÔTE FRITES
truffelmayonaise | uiencompote | comté

CÔTE MINI BURGER
raclette | Bayonne ham | béarnaise

BRIOCHE TRIO
steak tartaar | rilette van makreel | geitenkaas

OEUF MAYONNAISE
op 3 verschillende manieren gevuld | verse mayonaise

OESTERS
mignonette-dressing | citroen

MINI KROKETJES
3 rondes | diverse kroketjes | bitterballen

ONTVANGSTPLATEAU
nano pita met dips | olijven | nootjes | bayonne ham

PRAKTISCHE INFO

- Borrelgerechten zijn te bestellen vanaf 15 personen en worden voor iedereen gelijk geserveerd.
- Uiteraard houden we graag rekening met eventuele uitzonderingen.





MENU DU JOUR

Geniet ook met een groep van ons Menu du Jour. Elke week stellen onze chefs een menu samen passend bij het seizoen en in overleg met onze leveranciers.

30.50 p.p.

Het menu wisselt soms zelfs dagelijks. Wij kunnen daarom niet vooraf laten weten wat we gaan serveren, maar dat je gaat genieten is zeker.
Scan de QR code en bekijk onze vorige Menu du Jour op onze Instagram pagina.

- Geserveerd in 3 gangen
- Voor-, hoofd- en nagerecht
- Passend bij het seizoen

PRAKTISCHE INFO
- Te serveren vanaf 2 personen
- Gelijk aan het aantal besproken gasten
- Onze chef houdt graag rekening met dieetwensen

HIGH TEA

39.50 p.p.

Wie zegt dat een High Tea altijd Engels moet zijn? Bij Côte denken we daar anders over. Laat je betoveren door onze bistro gelegen in de sfeervolle Korte Putstraat in Den Bosch, waar je je meteen in hartje Parijs waant. Ontdek dit gezellige concept, maar dan met een vleugje Franse elegantie.

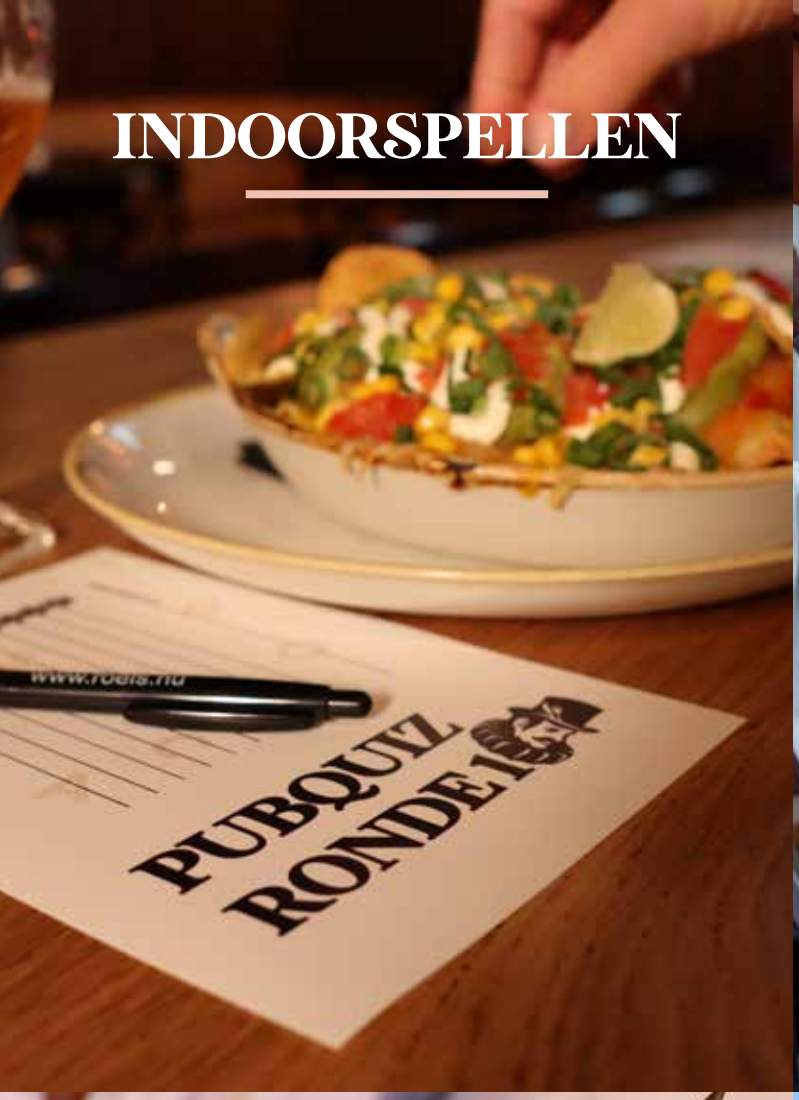
- Geserveerd in 4 gangen
- Zoet en hartig
- Dammann thee en verse thee (koffie ook mogelijk)
- Plat- en bruiswater

PRAKTISCHE INFO
- Gelijk aan het aantal besproken gasten
- Dieetwensen kunnen alleen worden meegenomen als deze een week vooraf bekend zijn
- Ook mogelijk in vega variant of geschikt voor zwangere dames
- Voor kinderen in een box | 13.50 p.p.



BUFFET
- Buffetten stellen we graag op maat samen
- Een buffet is te reserveren vanaf 30 personen
- We bieden zowel lunch als diner buffetten
- Voorkeuren en wensen horen we graag zodat onze chef een passend buffet kan samenstellen

INDOORSPELLEN



ONTDEK DE STAD



WORKSHOPS



OUTDOORSPELLEN




PARIS