



**BOSSCHE
LOCALS**
CUISINE + CULTUUR



CÔTE BAR BISTRO

BROCHURE CULINAIR 2026

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.

SALADE NIÇOISE | geschroeide tonijn | gekonfijte tomaat | zwarte olijven

FRANSE UIENSOEP | gratineerd | 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

ADVIES
VAN DE CHEF
15.50 p.p.

LUNCHMENU

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

UITGESERVEERD

FRANSE UIENSOEP | gratineerd | 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

ADVIES
VAN DE CHEF
16.50 p.p.

BRUNCHMENU

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

ONTVANGST

MIMOSA | cava | jus d'orange

GANG 1

AVOCADO TOAST | feta | gepocheerd ei
BAGEL ZALM | kruidenroomkaas
GRANOLA PARFAIT | Griekse yoghurt | rood fruit | honing
FRIITTATA | 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 lunchmenu zelf samen te stellen op pagina 5
- Een borrelgerechten-arrangement of het tastingmenu is een mooie invulling van een informele lunch

ADVIES
VAN DE CHEF
29.50 p.p.

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 | gratineerd | 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 of beurre de paris | 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

ARTISJOK | hollandaise | kruidensla

SAUMON MARINÉ | haringkaviaar | dille | crème fraîche

STEAK TARTAAR | toast

HOOFDGERECHTEN

STEAK | pepersaus

ZEEBAARS À LA GRENOBLOISE | aardappel-mousseline | beurre noisette | peterselie

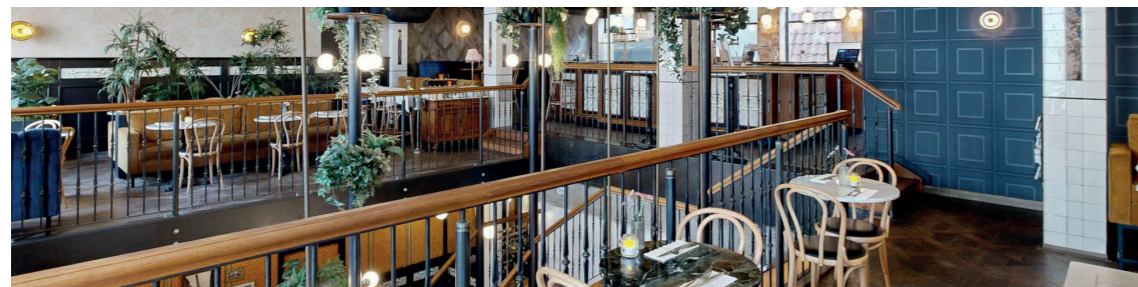
KNOLSELDERIJSTEAK | beurre de Paris | hazelnoot | rucola

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

STEAK | pepersaus

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 of beurre de paris | hazelnoot | rucola

TRUFFELRISOTTO | spinazie | bundelzwammen | Parmezaanse kaas

BOSSCHE BOL | mini | normaal | Jan de Groot

CHOCOLADEMOUSSE | pure chocolade | zeezout | chocoladeschotsen

SOFT SERVE ICE CREAM | karamel | pinda's

SOFT SERVE ICE CREAM | framboos | witte chocoladecrunch

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.

GANG 1

BRIOCHE TRIO

vlees | vis | vega | per stuk geserveerd | 2 stuks per persoon

GANG 2

BURRATA

aubergine | gekonfijte tomaat

GANG 3

STEAK TARTAAR

haringkaviaar | dille | crème fraîche

GANG 4

ZEEBAARS À LA GRENOBLOISE

met toast

GANG 5

STEAK

pepersaus

GANG 6

CHOCOLADEMOUSSE

van pure chocolade met zeezout

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 we zetten het bij jullie neer als buffet
- Onze chef houdt graag rekening met dieetwensen, indien deze vooraf bekend zijn
- 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.

ADVIES
VAN DE CHEF
46.50 p.p.



BORRELMENU

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

BIJ ONTVANGST OP TAFEL

BORRELPLATEAU

brood | rilette | olijven | charcuterie

UIT TE SERVEREN

BRIOCHE TRIO

vlees | vis | vega | per stuk geserveerd | 3 per persoon

MINI KROKETJES

drie rondes | deels vega

CÔTE FRITES

bakje verse friet | truffelmayonaise | Comté

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

ADVIES
VAN DE CHEF
22.50 p.p.

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 | chocoladeschotsen

SOFT SERVE ICE CREAM

karamel | pinda's

SOFT SERVE ICE CREAM

framboos | witte chocoladecrunch

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.

BRIOCHE TRIO

vlees | vis | vega | per stuk geserveerd | 3 per persoon

CÔTE FRITES

trufflemayonaise | uiencompote | comté

CÔTE FRITES BOEUF

frites | klassiek franse stoof | mayonaise

CÔTE MINI BURGER

raclette | Bayonneham | béarnaise

MINI KROKETJES

3 rondes | diverse kroketjes | bitterballen

OEUF MAYONNAISE

op 3 verschillende manieren gevuld | verse mayonaise

ONTVANGSTPLATEAU

brood | rilette | olijven | nootjes | charcuterie

PARIS PLATEAU

charcuterie | comté | brood met boter | gekookte garnalen | oeuf mayonaise

OESTERS

mignonette-dressing | citroen

PRAKTISCHE INFO

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

BONJOUR



HIGH TEA

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



MAAK KENNIS MET ONZE BOSSCHE LOCALS
Evenementenbureau, -organisatie, -locatie, activiteiten,
alle kennis voor jouw evenement bij elkaar.

DALSPECIALS

VOOR JOUW EVENEMENT

Bij Côte belonen we flexibiliteit. Kies je met jouw gezelschap op een moment buiten de populaire avonden, dan word je verrast met een voordeel op jouw evenement. Geen vaste aanbiedingen, maar spontane extra's voor wie kiest voor een dalmoment. Ook mogelijk bij Roels, Zoetelief en Bossche Locals.

VOORBEELDEN VAN DALSPECIALS*:

- Krijg bij de lunch een item van ons en onbeperkt warme dranken
- Bij ontvangst van het diner krijg je bubbels. Ook krijg je brood, friet en een warme drank bij het dessert van het huis
- De bitterballen en kroketjes bij je borrel worden aangeboden
- Krijg bij je Bossche Local activiteit zoals Bingster, de SpelQuiz of de Geheimen van Den Bosch een mini burger en bittergarnituur

* Dit zijn voorbeelden, de dalspecial zelf kan afwijken. Voor groepen vanaf 15 personen werken we samen met ons evententeam Bossche Locals. Dalspecials zijn er voor alle invullingen, ook evenementen met activiteiten. Er zijn dalmomenten op onverwachte dagen.

