



# kookeet

28-29-30 SEPTEMBRE 2013  
'T ZAND BRUGES

BRUGGE

BRUGGE  
PLUS

Cette année, l'événement gastronomique Kookeet en est à sa troisième année. Le chef étoilé Geert Van Hecke du restaurant De Karmeliet\*\*\* parraine Kookeet et veille, de concert avec le top chef Patrick Devos et le shock-o-latier Dominique Persoone, à la qualité de l'événement. Les 29 chefs brugeois qui participent font partie, sans exception, du top culinaire. Le chef invité cette année est Wout Bru.

## HEURES D'OUVERTURE

Samedi 28, dimanche 29 et lundi 30 septembre, chaque fois à partir de 11h.  
Les petits plats peuvent être servis jusqu'à 21h. Le bar ferme à 21h30.  
L'accès au village de tentes est gratuit.

## VILLAGE DE TENTES SUR 'T ZAND

Le village de tentes de bon goût, dressé sur 't Zand, peut accueillir trente stands de restauration, deux stands de vin, une zone couverte centrale, un bar à champagne et une tente pour les démonstrations de cuisine gratuites. Des toilettes (payantes) ont également été prévues sur 't Zand.

## PRIX

Les petits plats coûtent 4, 6 ou 8 euros. Les jetons sont vendus au prix de 2 euros et peuvent être utilisés pour les boissons comme pour les plats. Des caisses ont été prévues sur 't Zand. Nous acceptons les espèces, Bancontact (Maestro), Visa et Mastercard. Les jetons sont vendus de 11h à 20h30. Les jetons vendus ne sont pas repris.



## RESTAURANTS PARTICIPANTS

<b>1</b>	<b>La Tâche</b>	Croquette de crevettes brugeoises, crème de persil, gel de citron et croustillant des têtes	€ 6
<b>2</b>	<b>Assiette Blanche</b>	Crevettes grises décortiquées maison, mousse de pommes de terre crémeuse avec beurre noisette, petit œuf de ferme poché à 64°C	€ 6
<b>3</b>	<b>Sans Cravate*</b>	Croquant d'ailes de poulet, crème fraîche thai et lait de tigre	€ 6
<b>4</b>	<b>De Mangerie</b>	Salade de nouilles fusion avec poulet de ferme de Damme, mangue et papaye, brochette de langoustines flamandes	€ 6
<b>5</b>	<b>Guillaume</b>	Noix de Saint-Jacques, risotto, truffe et canard fumé Ou végétarien: boulettes apéritif de champignons, risotto, truffe et fromage Rodenbach	€ 6
<b>6</b>	<b>Zeno</b>	Tartare de veau fumé à froid, oseille, petits radis et grosses frites	€ 6
<b>7</b>	<b>Patrick Devos</b>	Maquereau et maatje, mousse de petit lait, flan au basilic, gel de tomate, légumes confits Végétarien: quinoa avec mélange d'herbes au lieu de poisson	€ 6 € 4
<b>8</b>	<b>Pâtisserie Academie</b>	Clafoutis tiède aux fruits rouges et à la rhubarbe, sorbet de fromage blanc, espuma vanille et biscuit croquant	€ 6
<b>9</b>	<b>D's Deldycke Traiteurs</b>	Fish Bun, tartare à la flamande, Vieux Bruges Prestige et roquette	€ 6
<b>10</b>	<b>Servaas Van Mullem</b>	Brownie au chocolat avec noix de pécan, abricots au sirop à la vanille, glace aux amandes, coulis de mangues et fruits de la passion	€ 4
<b>11</b>	<b>Chez Olivier</b>	Vitello tonnato avec citron confit et confiture de câpres	€ 6
<b>12</b>	<b>Bistro Rafter</b>	Lard de panse laqué « Duke of Berkshire » avec salade orientale	€ 6
<b>13</b>	<b>De Karmeliet***</b>	Crabe royal, poulet rôti et foie gras dans papier de riz avec aubergines marinées	€ 8
<b>14</b>	<b>Tanuki</b>	Okonomiyaki: crêpe de légumes épicée à la japonaise fourrée de crabe de la mer du Nord et de gingembre / Végétarien: crêpe de légumes fourrée et épicée à la japonaise	€ 6
<b>15</b>	<b>Chez Bru*</b> <i>Chef invité</i>	Croquette de brandade de cabillaud avec vieux parmesan et huile d'olive provençale, émulsion de tomates méridionales et chorizo	€ 6
<b>16</b>	<b>Kok au Vin</b>	Cuissettes de caille, laquées et croquantes, avec chutney de mangue et chou frais	€ 4
<b>17</b>	<b>Bhavani</b>	Aloo tikki chole: vol-au-vent de pommes de terre épicé et chole (curry de pois chiches) du nord de l'Inde avec chutney de dattes de tamarin et chutney de coriandre et de menthe avec yogourt frais de Zerkegem	€ 4
<b>18</b>	<b>The Chocolate Line</b>	Tartine au choco: glace de levure, crumble de pain bis, tartine au chocolat et sauce caramel	€ 6
<b>19</b>	<b>De Jonkman**</b>	Nouilles de la mer du Nord avec tomates, oignons et sauce Choron	€ 6
<b>20</b>	<b>Rock-Fort</b>	Royal 'Dog' with cheese: petit pain, poulet de ferme, porc Mangalica, chou pointu mariné, caviar de moutarde, fromage Vieux Bruges	€ 6
<b>21</b>	<b>Tête Pressée</b>	Les pièces oubliées du Holstein: le lard, le bouilli et la queue	€ 6
<b>22</b>	<b>'t Zwaantje</b>	Noix de Saint-Jacques cuisinées avec panais et sauce au beurre exotique avec chocolat issu de la République dominicaine	€ 6
<b>23</b>	<b>Goffin</b>	Tartare de saumon fumé maison, coques, crème d'aneth, granité d'estragon, avocat et oseille rouge	€ 6
<b>24</b>	<b>Hertog Jan***</b>	Crème de fleur brugeoise avec petits oignons croquants, pommes de terre des Polders et truffe d'automne	€ 6
<b>25</b>	<b>Aneth</b>	Huître de Grevelingen, crevettes grises et jus de crevettes, jeunes épinards et pommes de terre nouvelles	€ 6
<b>26</b>	<b>Lieven</b>	Sabres à la Lieven: tomates, courgettes, crème de basilic, crunch de mie de pain, ail et huile d'olive	€ 6
<b>27</b>	<b>Den Dyver</b>	Poussins fumés sur tonnes de Rodenbach, concombre mariné et sésame grillé, witloof à la Gueuze, cocktail de Kriek et Campari	€ 4
<b>28</b>	<b>De Visscherie</b>	Foie gras, crabe et langoustine	€ 6
<b>29</b>	<b>Den Gouden Karpel</b>	Elbot mariné et fumé sur chêne et huîtres de Grevelingen Asian style (sans ou avec huîtres)	€ 4 / 6
<b>30</b>	<b>Traiteur Geers</b>	Yin Yang deluxe: Salsa de tomates grillées, crumble d'entrecôte et boudin croquant sur le teppan-yaki, fromage de ferme frais avec courgettes aux pickles et microsalade	€ 4