

8. - 19.12.2025 | 11.30-15.00



**LE BUFFET
DE NOËL**



LE BUFFET DE NOËL

Tarjolla ennakkoon tilattuna arkisin
8. - 19.12 klo 11.30- 15.00
(viimeiset varaukset klo 13.30)

Minimitilaus 10 hengelle.

46 €

STARTERS FROM THE BUFFET ALKURUOAT BUFFETISTA

Green salad with Dijon vinaigrette
Vihersalaatti Dijon-vinaigretilla

Salade de pommes de terre
French potato salad
Ranskalainen perunasalaatti

Chèvre salad
Punajuuri-vuohenjuustosalaatti

Mulled wine pickled red cabbage
Glögipikkelöityä punakaalia

Beet root hummus
Punajuurihummusta

Rainbow trout roe, chopped onions and sour creme
Kirjolohenmätää, sipulia ja smetanaa

Parisian shrimp cocktail
Hand peeled shrimp with crème fraîche
Cognac dressing (non-alcoholic), cucumber, and avocado
Käsinkuorittuja katkarapuja, crème fraîche-konjakkikastiketta (alkoholiton), kurkkua ja avocadoa

Terrine de brochet et de crabe
Hauki-raputerriini

Beetroot cured salmon
Punajuurigraavattua lohta

Bayonne -10 months air-dried, salted pork from southwest France
10kk ilmakuivattua porsaanlihaa Lounais-Ranskasta

Chicken liver patee & apple jam
Kananmaksapateeta ja omenahilloketta

Brioche bread
Brïossia ja levitettä

MAINS ON BUFFET PÄÄRUOAT BUFFETISTA

Salmon with champagne hollandaise
Lohta ja samppanjahollandaisea

Duck confit with classic red wine sauce
Ankkaconfit ja punaviinikastiketta

Gratin dauphinois
Perunagratiinia

Glazed carrots & roasted brussels sprouts
Glaseerattua porkkanaa ja paahdettua ruusukaalia

Vegan
Roasted Celery Root Steak with Café de Paris sauce
Paahdettua juuriselleripihviä ja vegaanista Café de Paris -kastiketta
→ (Tilattavissa ennakkoon vegaaneille - ordered in advance for vegans)

DESSERTS JÄLKIRUOKIA

La Bûche de Noël
Jouluhalko

Selection of cheeses, bisquits and jam
Juustoja, keksejä ja hilloa

Fruits and dates
Hedelmiä ja taateleita

Gingerbread mascarpone pastry
Piparkakku-mascarpone leivos

XTRAS TO ORDER IN ADVANCE ENNAKKOON TILATTAVISSA LISÄKSI:

Oyster au gratin with parmesan & glass of house champagne
Parmesan-gratinoitu single Fine de Claire -osteri ja lasi talon samppanjaa

+ 22 € / person / hlö

Burgundy escargots OR grilled artichoke hearts, parsley garlic butter & grilled bread
Burgundilaisia etanoita TAI grillattuja artisokan sydämiä, persiljavalkosipulivoita & grillattua leipää

+ 10 € / person / hlö

Local raw beef, egg yolk, horseradish & crispy capers
Tartarpihvi, keltuainen, piparjuurta & rapeita kapriksia

+ 15 € / person / hlö

LE BUFFET DE NOËL

Tarjolla ennakkoon tilattuna arkisin

8. – 19.12 klo 11.30- 15.00

(viimeiset varaukset klo 13.30)

WINES & BEERS VIINIT & OLUET

BUBBLES

Francis Orban Champagne
Brut Réserve



18 / 113

Château Haut-Rian
Crémant de Bordeaux

13,80 / 76

WHITES

Les Jamelles Sauvignon Blanc, France 58

Petits Grains de Folie 2021, France — Muscat
Petits Grains 76

Henri Bourgeois Sancerre
Les Baronnes,
France — Sauvignon Blanc 91

Fang des Tages 2021,
Germany — Riesling,
Sauvignac, Rivaner 79

REDS

Giacomo Borgogno
& Figli Barbera d'Alba,
Italy — Barbera 85

Jean-Luc Baldès
Malbec du Clos,
France — Malbec 66

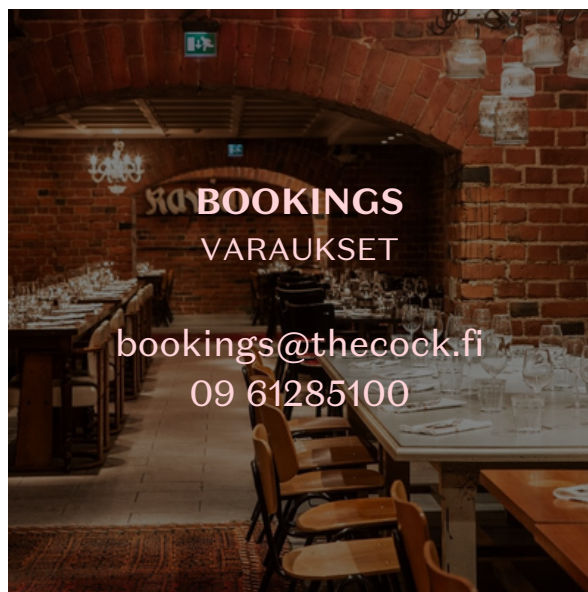
Lamy-Pillot Bourgogne
Pinot Noir, France 98

BEERS

Lapin Kulta Pure
Organic Lager 6,50 / 9,50

Helsinki Bryggeri IPA 7 / 10

JOULULOUNAS NAUTITAAN
COCKIN TUNNELMALLISESSA
ALAKERRAN TILASSA



BOOKINGS
VARAUKSET

bookings@thecock.fi
09 61285100



THE COCK

Fabianinkatu 17, Helsinki

Tel. +358 9 6128 5100

www.thecock.fi

bookings@thecock.fi