



Lijst voor traiteur op locatie bbq, communiefeest, jubileum, lentefeest, souper, verenigingsfeest, babyborrel. In deze lijst zijn de prijzen bediening, borden, bestek, eventueel glazen, afwas van alles en btw inbegrepen. Indien mogelijk maken we gebruik van jullie oven en kookvuur, maar we hebben ook ons divers materiaal dat we zelf kunnen meebrengen. Achterna zorgen we ervoor dat je niet ziet dat we er geweest zijn en kuizen we onze werkplaats op.

Gullegemsesteenweg 29
8501 Bissegem

☎0473 / 57.69.03

Info@traiteursoubry.be

www.traiteursoubry.be

Ondernemingsnummer 0806.612.111

Rekening ARG BE08 9791 6354 2813

volg ons op www.facebook.com/traiteur.soubry



Finding Nemo springkasteel 4m x 3m overdekt

Huurprijs:

Feestdag of weekend:

120 €/dag

Weekdag/**bij boeking feest:**

90 €/dag

Meerdere dagen op
aanvraag.



Gratis geleverd en terug afgehaald
regio Groot-Kortrijk.



 <http://www.facebook.com/traiteur.soubry>

Behoeftte aan koeling voor uw feestje, braderij, barbecue?



Traiteur Soubry-Vanhoutte

KOELWAGEN VERHUUR

Binnen: 1,94 x 1,44 x 1,8 m (LxBxH)

Volume: 6,5 m³

Spanning: 220V—16A

Rekken: HACCP—rekken

Verlichting: Ja



Prijzen:

140 € midweek 3 dagen

140 € weekend (za-zo)

110 € dag of feestdag

90 € bij boeking feest

langere periodes op aanvraag

Inbegrepen:

Huur koelwagen

Levering en afhaling

Locatie

Tientjesstraat 34, 8501 Bissegem
Kleine Bissegemstraat 33 (Afhalingen)
8501 Bissegem



Contact

0473/57 69 03
info@traiteursoubry.be
<http://www.traiteursoubry.be>





Traiteur aan huis Soubry – Vanhoutte

Deze prijzen zijn voor traiteur aan huis. Full Service

Wij brengen ons eigen borden, bestek en eventueel glazen mee en nemen die terug mee om af te wassen. Het opdienen van het eten alsook achter het buffet staan zijn inbegrepen. De verscheidene ritten voor 1 feest zijn ook inbegrepen in de prijs. We gaan er van uit dat tafels stoelen en papier op tafel of tafellaken aanwezig zijn al de rest is dan onze taak.

Wij vragen een voorschot van 50% als bevestiging van het feest.

Aantal personen kan veranderen tot maximaal 1 week voor het feest.

Vanaf dan is het aantal gereserveerde personen = aantal gefactureerde personen.

Dranken

- Huis champagne 35,00 € fles
- Merk champagne 45,00 € fles
- Huiscava 19,00 € fles
- Aperitief "Maison" met fruitstickje en bijschenken 8,00 € glas
- Picon van het huis met witte wijn 8,00 € glas
- Water aan tafel 6,00 € fles
- Koffie met bijschenken 3,00 € per persoon
- Koffie met bijschenken en huisgemaakte versnapering (verse advocaat, madeleine, zandkoek, Rocher en brownies allemaal huisbereid 6,00 € per persoon
- Schenkrecht in jullie glazen 2,50 € per fles
- Witte en rode huiswijn met bijschenken 12,00 € per fles
- fruitsap, cola, cola light 6 € per fles
- Huur en afwas van glazen 0,50 € glas

Aperitiefhapjes (keuze achteraan)

- Toastjes met beleg naar keuze 1,10 € stuk
(boursin, prepare, curry, tonijn, krab)
- Toastjes Royal 1,35 € stuk
(garnaal, gerookte zalm, scampi, eendelever)
- Loempia, kippenboutje 1.25 € stuk
- Reuze tempurascampi met cocktailsaus 1,70 € stuk
- Koude groentemengeling met cocktail 3,50 € stuk
- Croissant van verse zalm 1,80 € stuk
- Croissant van ghanda ham, mozzarella en pesto 1,80 € stuk
- Croissant van geitenkaas nootjes en honing 1,80 € stuk
- Warme krokante hapjes (keuze pagina 12,13) 1,30 € stuk
- Mini boursin wrap op een stokje (keuze pagina 12,13) 1,50 € stuk
- tapasschotel als aperitief mix van pesto, crackers, olijven, anjovis, zongedroogde tomaten, comte, tete de moine, dungseden charcuterie,... 7,00 € p/p
- Mini hamburger met groentjes en sausje 2,00 € stuk
- Warme oester onder champagnesaus 2,00 € stuk
- Glaasje of lepelhapje koud (keuze pagina 12,13) 2,00 € stuk
- Warm lepelhapje of schaalte (keuze pagina 12,13) 2,30 € stuk
- Broodje normaal 1,30 € stuk
- Broodje Royal 1,50 € stuk
- Mini Wraps als broodje met verschillende vulling 1,80 € stuk
(kruidenkaas zalm, ghandaham pesto, ham, kippewit)
- Walking dinner op groter koffiebordje (keuze uit hapjes achter) 5,00 € stuk



Traiteur aan huis Soubry – Vanhoutte

Voordeelkeuzemenu (dit menu is niet aanpasbaar)

keuze uit 1 van de gerechten per gang

Aperitief :

- volledig menu 37 € p/p : trio van koude toastjes verfijnd afgewerkt of 3 warme bladerdeeghapjes
- volledig menu 40 € p/p : trio van koude glaasjes/porseleinhapjes in detail afgewerkt

voorgerecht : (brood en boter word erbij geserveerd)

- carpaccio ossehaas met pestodressing, pijnboompit, parmezaan rucolla en zongedroogde tomaat
- koud gekookte Noorse zalm met saladegarnituren en cocktailsaus
- duo van kaas en garnaalkroket met salade
- scampipannetje van het huis met fijne groentjes
- coquille schelp Saint Jacques met jonge prei
- gebakken zalmfilet met mosterdmousseline en groentenchips

hoofdgerecht : (repassé altijd voorzien)

- varkenshaasje champignon, warme groentjes en verse kroketjes
- kalkoenfilet grand mere, warme groentjes en verse kroketjes
- speenvarkenfilet licht gerookt met graantjesmosterdsaus, warme groentjes en verse kroketjes
- gebakken zalm bearnaise, warme groentjes en verse kroketjes
- koolvisfilet met groene kruidensaus, warme groentjes en verse kroketjes

desserts :

- soepje rood fruit met vanilleijs
- duo chocomousse in glaasje met vers fruit
- panna cotta van vanille met tropischemarmelade
- tiramisue met boudoirkoekjes of speculooskoekjes afgerwerkt met fruit
- dame blanche
- ijstaart met rode coulis en vers fruit
- moelleux van chocolade met vanilleijs en speculoos
- speculoostaartje met rood fruit en karamelsausje

Kidsmenu

16 € per persoon

hapje : mini pizzas

soep : tomatensoep met balletjes

keuze hoofdgerecht :

- worst met appelmoes en kroketjes
- macaroni met kaas en hesp
- frikandel met appelmoes en kroketjes

dessert : speelse ijscreatie



Traiteur aan huis Soubry – Vanhoutte

Koude voorgerechten (geserveerd met brood en boter)

- Ballotine van gerookte zalm en tartaar van zalm met dille/mosterd vinaigrette en groene asperges, en diverse garnituren 17,00 €
- Tomaat garnaal(2) met klassieke garnituren en salade 16,00 €
- Gemarineerde zalm met honing en dille, frisse salade en z'n garnituur 16,00 €
- Artisanale ganzenleverterrine met klassieke garnituur 18,00 €
- Oesters geopend en gereinigd plat of creuzen dagprijs
- Gegarneerde cocktail van verse gekookte zalm en grijze garnalen met frisse salade en garnituren 15,00 €
- Carpaccio van ossenhaas gemarineerd op z'n Italiaans of met pestomarinade met rucolla salade 13,00 €
- tapasshotel als voorgerecht mix van pesto, crackers, olijven, anjovis, zongedroogde tomaten, feta, dungesneden charcuterie,... 9,00 €
- Schots gerookte zalm met ui, Persil, citroen en toast 15,00 €
- salade van gebakken scampi (6st) met smaakmakers 13,00 €
- salade lauwe geitenkaas met spek en nootjes, smaakmakers 12,00 €
- Carpaccio van ghanda ham met meloenparels, rood fruit, noten en rucollasalade 14,50 €
- Verse gekookte Noorse zalm met cocktailsaus geserveerd met frisse garnituren en salades 14,00 €
- Tomaat garnaal op carpaccio van verse gemarineerde Noorse zalm met dille/honingvinaigrette en aangepaste garnituren 17,00 €
- Kreeft in schoonzicht met vlotte salade en cocktailsaus dagprijs

Warme voorgerechten (geserveerd met brood en boter)

- bladerdeegje gevuld met vis vol au vent en fijne groenten, sla 14,00 €
- escargots in lookboter met brood en boter 12,00 €
- gebraden zalmfilet met mosterdmousseline, groentenchips 14,00 €
- Roulade van zeetong met jonge prei, kreefteninfusie en fleuron 19,00 €
- Noorse zalm en schartongfilet op prei met groene Kruidensaus met fleuron en prei 16,00 €
- Rijkelijke gratin van coquilles met jonge prei en fleuron 13,00 €
- Duo van verse zalm en tongscharfilet met brunoise groenten en garnalensaus 16,00 €
- Spiesje van scampi en coquille St. Jacques met kokoskerriesaus op zuiderse groentjes 16,00 €
- Vispannetje van het huis met kruidensausje 16,00 €
- Gebakken kabeljauw op bedje van groentjes met Bladerdeegje en ricardsausje 15,00 €
- Scampis in kerriesausje of kreeftensaus of ieder andere 13,00 €
- Kaaskroketten met garnituur 11,00 €
- Garnalkroketten met tomaten coulis en gefrituurde prei 13,00 €
- Kalfszwezerikkroketten met paprikacoulis en salade 14,00 €
- Babykreeft à la nage met julienne groentjes en bouillon dagprijs
- Kroketjes van kreeft met frisse garnituren en sausje 16,00 €



Traiteur aan huis Soubry – Vanhoutte

Soepen en tussengerechten (soep met broodje en boter)

- Romig witloofsoepje met garnaltjes en jonge prei 5,00 €
- Verse aspergeroomsoep met gerookte paling, bieslook 6,00 €
- Groentesoep naar keuze met crouton 4,00 €
- Bisque van kreeft 7,00 €
- Mini bouillabaisse met toast en rouille 8,00 €
- Glas sorbet naar keuze (met eventueel likeur) 4,00 €

Hoofdgerechten (er word altijd een repasse voorzien)

Deze zijn ook te verkrijgen opgewarmd en geleverd in een thermobox met borden en bestek bij zodanig dat er zelf geschept word maar de afwas achterna is voor ons.

Prijzen op aanvraag

Alles aanpasbaar naar wens en smaak Heb je zelf een voorstel geen probleem !!!

- Diverse kindergerechtjes te verkrijgen (frikandel, kipfilet, kaaskroket) 11,00 €
- Varkenshaasje met graantjesmosterdsaus, groentenboeket en aardappelbereiding naar keuze 17,50 €
- gebraden Noorse zalmfilet in bearnaise saus op brunoise groentjes, broccolipuree en verse kroketjes 17,50 €
- Vlaamse hutsepot met gebakken worst en ardeens gebrad, mosterd, brood en boter (enkel aanleveren zonder bediening 12 €) 14,00 €
- vol au vent in bladerdeeg met balletjes, gemengde salade en kroketjes 15,00 €
- Stoofvlees van varkenswangetjes en Lefte met garnituur, duo groentjes en gebakken krielpatatjes (van rundsvlees 14 €) 17,00 €
- orloffgebrad (kaas en hesp) in champignonsaus, duo groentjes en aardappelbereiding 15,50 €
- Opgevuld varkenshaasje met boschampions gewikkeld in Ghanda ham met boursinsaus, groentjes en kroketjes 19,00 €
- Opgevlude parelhoenfilets met kalfszwezerikken en Boschampions in witte portosaus met witloof en kroketjes 24,00 €
- Kalkoenfilet Grand Mère (spek, zilverui en champignons) met verse kroketjes en warme groenten 16,00 €
- Wildstoofpotje (bier of wijn) met winterse groentjes, duo van warme groentjes en kroketjes 18,00 €
- Warme beenhesp met bearnaise, warm groentenboeket en kruidige krielaardappelen of andere bereiding (salade bar ipv warme groentjes 16 €) 17,50 €
- Eendenborst met sinaasappelschijfjes, sinaasappelsaus of peperroomsaus, duo groentjes en kroketjes 20,00 €
- Kalfsroulade met pancetta en pesto, portosaus, trio groentjes en aardappelbereiding 20,00 €
- roulade van kalkoenfilet met zongedroogde tomaatjes, parmezaan en basilicum fine champagnesaus, duo groenten 17,50 €
- Kabeljauwhaasje in mosterdsaus met warme groentjes , kroketjes of puree in de oven 18,00 €
- Kabeljauwfilet onder kruidenkorst op zuiderse puree met groentechips en mousselinesaus 19,00 €



Traiteur aan huis Soubry – Vanhoutte

- Gestoofde varkenswangetjes in rodenbach met wintergroentjes, gebakken witloof en kroketjes 17,00 €
- Gevuld en ontbeend kwartel (beenloos) op grootmoeders wijze, duo groentjes en aardappelbereiding naar keuze 20 €
- Licht gerookt speenvarkenfilet met pancettachip in cognacsaus, trio groentjes en aardappelbereiding naar keuze 17,00 €
- Lamstoofpotje met winterse groentjes, gebakken rozemarijnaardappelen 17,00 €
- Gebakken spies van coquilles en scampi op zuiderse groentenmengeling met kokoskerriesausje (licht pikant), Kasteelaardappelen met peterselie 20,00 €
- Vlecht van schartongfilet met prei in witte wijnsaus met visragout groentjes, garnaltjes en pomme duchesses 20,00 €
- Kalkoengebraad met calvadossaus en gebakken appeltjes, trio groentjes en verse kroketjes 16,00 €
- Duo van kalfsfilet en – zwezerik in portosaus met groentjes en aardappelbereiding naar keuze 28,00 €
- Duo noorse zalm en pladijs in fijne kruidensaus, ragout van visgroentjes en gebakken krielpatatjes 18,00 €
- Koolvishaasje in kreeftensaus met garnaltjes, visgroentjes en verse kroketjes 16,00 €
- Gepersileerd lams kroontje met tijmsausje, cocottegroentjes en gratinpatatjes 24,00 €
- gevulde roggeveugel met groentjes en oesterzwammen in chablissaus, zuiderse puree 25,00 €
- alle warme voorgerechten zijn als hoofdgerecht + 6,00 €
- **wildgerechten in het seizoen op aanvraag**

Ovenkoekjes gevuld met gebakken beenham of hamburger met gebakken ui

TOPPER als het eens geen frieten hoeven te zijn!!

Mini ovenkoeken gevuld met beenham die voor de gasten gebakken word of lekkere hamburger tussen harde pistolet van de bakker .

Worden opgevuld naar keuze van de gasten met keuze uit 8 verschillende sausjes, verse uitjes of crispy Bicky uitjes en gevuld met verse groentjes .

Minimumafname 80 st . Best gemiddeld 2 per persoon rekenen kids 1.

Vegetarische optie mogelijk groenteburger of vegi hamburger!

Mix van burgers en beenham ook mogelijk.

- ovenkoek beenham met keuze van sausjes en groentjes 4€ / stuk
- Hamburger met gebakken ui en groentjes, keuze van sausjes 4 € / stuk
- Reuze braadworst met gebakken ui, keuze van sausjes 4 € / stuk
- optie cheeseburger zelfde + plakje smeltkaas erop +0,25 €
- optie gebakken spek zelfde + vers gebakken spekreepjes +0,25 €



Traiteur aan huis Soubry – Vanhoutte Buffetten met bediening en afwas inbegrepen

- kaas buffet : 250 gr diversiteiten van kwaliteitskazen geserveerd met eigen confituur verse broodjes , vers en gedroogd fruit , zure garnituren, ingelegde garnituren,...
(fotos beschikbaar) 18,00 €

- vlees buffet: meloen Parma, gekookte ham asperge, salami op Chinese wijze, paté van de chef met confituur, tomaat vleessla, kipfilet ananas, boerenham met kruidenkaas, hespeworst, vleesbrood, kalkoen, pepersalami, geleverd met divers fruit, verse koude sausjes en groentesalades en aardappelsalade en brood 22,00 €

- gemengd buffet: salami Chinese wijze, tomaat grijze garnaal, gerookte zalm ui en peterselie, gekookte Noorse zalm, kipfilet ananas, boerenham met kruidenkaas, gekookte ham asperge, eitje met tonijnmousse, ouderwetse pate met uienconfituur , geleverd met divers fruit, verse koude sausjes en groentesalades en aardappelsalade en brood 26,00 €

- vis buffet: beursje gerookte zalm met garnaal, gerookte heilbot ui peterselie, gekookte Noorse zalm, tomaat krabsalade, gerookte forel en paling, scampi, eitje tonijnmousse, geleverd met divers fruit, verse koude sausjes en groentesalades en aardappelsalade en brood 29,00 €

- ontbijtbuffet al dan niet met dranken / afwas en bediening
daar een ontbijtbuffet zeer basic en zeer uitgebreid kan gedaan worden vragen we hiervoor om verdere info te mailen en zo kunnen we op maat iets uitwerken
info@traiteursoubry.be

- breugel buffet: Zeer uitgebreid en rijkelijk buffet met diverse soorten brood voorzien van boter. Een wijd assortiment van charcuterie en gerookte vleessoorten samengaand met brede waaier van fruit. Alle soorten patés, pensen, kip. Diversiteiten van beleg (kip-curry , krab, vleessla, prepare). Gamma van kaassoorten (kruidenkaas, paterskaas, geitenkaas, schimmelkaas, romige kazen, harde korst kazen , fagotins ,.....) met samengaand gedroogd en vers fruit. Zie foto's 30,00 €

- supplement zuiderse pastasalade 2,50 € p/p
- supplement rijstsalade 2,50 € p/p
- supplement gebakken kippenbout 1,70 € p/p
- krokant gebakken broodje 0,50 € stuk
- supplement perzik met krabsalade 1,70 € p/p
- andere aanpassingen zeker mogelijk

- zoet babyborrel buffet : assortiment van 4 mini taartjes en 2 glaasje dessertjes (mix van bavarois, javanais, miserable, speculoos, mini éclair, mini boule, tiramisue, chocomousse, panna cotta, flan caramel ,rijstpap,.....) fruitsalade in kommen om te scheppen en voor de kids snoeptaarten en rond de spiegels alles versierd met snoepjes lollies marshmallows enzovoort (snoeptaart gerekend per volledig betalend kind) 12,50 €



Traiteur aan huis Soubry – Vanhoutte

Onze verzorgde zomerse barbecues en cote à l'os

Cote à l'os op houtskool all in 23 € (500 gr per persoon):

Barbecue op houtskool all in 21,50 € (6st vlees) :

- gekruide kippenbout
- bbq-worst of chipolata
- gemarineerde runderssteak
- gemarineerde varkensribbetjes
- witte pens
- gegrilde beenham

Verfijnd afgewerkte saladebar van mix van broccoli en bloemkool, salade, tomaat, komkommer, boontjes, wortels en knolselder geraspt.

1 Aardappelbereiding naar keuze :
(mix word niet gedaan wel ev. supplement)

- aardappel in de pel met look
- koude gemengde patatjes
- zuiderse pastasalade
- koude rijstsalade
- krielpatatjes met rozemarijn

Huisbereide verse sausjes mayonaise, cocktail en tartaar

Keuze tussen 1 warme saus : Bearnaisesaus , Provençaalse , champignon of pepersaus

Afhaalbbq vanaf 10 personen : 16,50 € per persoon

Thuisgrillen vanaf 20 personen 21,50 € per persoon (6 stukken vlees)

Inbegrepen in de prijs: volledige saladebar, sausjes, warme saus , aardappelbereiding , bbq stel, kolen, opkuisbbq ,gebruik borden bestek in bestekzakje met citroendoekje en afwas ervan achterna, het grillen zelf en achter buffet staan, opkuis

Voor de kindjes kan een aangepaste bbq voorzien worden.

Extra personeel voor drankendienst 35 € per uur zonder btw

Bij afhaal is er mogelijkheid een bbq stel met kolen, aanmaakgerief en gereedschap, borden en bestek in bestekzakje met serviet bij te huren alles dient proper terug bezorgt te worden.

proper terug : 4 € per persoon

alles vuil terug : 6 € per persoon

Supplementen voor op de bbq:

bbq enkel afgehaald zonder bediening zie onze afhaalfolder!

- | | |
|--|--------------|
| - stuk vlees van basisbbq weglaten : | - 1,50 € p/p |
| - frietjes in plaats van andere aardappelbereiding : | +2,00 € p/p |
| - 2 warme saus i.p.v. 1 : | + 1,50 € |
| - supplement zuiderse pastasalade per persoon : | 2,50 € p/p |
| - supplement frisse rijstsalade met diverse groentjes : | 2,50 € p/p |
| - vlees van bbq versnijden om rond te gaan als aperitief : | + 1,50 € p/p |
| - mini gekleurde worstjes als hapje 5 st.p/p : | 3,00 € p/p |



Traiteur aan huis Soubry – Vanhoutte

- scampibrochettes (3 st) :	4 € p/p
- Scampibrochette aperitief (2st) :	2,70 € p/p
- gemarineerde reuzegamba :	3,00 €
- Brochette van coquilles met spek (2st) :	4,50 € p/p
- Chipolata :	2,50 € p/p
- stukje varkenshaasje gem. :	4,50 € p/p
- varkensmignonette gem. :	3,50 € p/p
- zalmfilet :	5 € p/p
- speenvarkenfilet supermals :	4 € p/p
- cote à l'os :	6 € p/p
- filet pure (blauw-wit) :	8 € p/p
- huisbereide rundbrochette :	3,50 € p/p
- varkens of kipbrochette :	3,50 € p/p
- lamskoteletjes (2 pp) :	6 € p/p
- papillote van zeetongfilets :	8 € p/p
- papillote van dagvis :	4 € p/p

Nagerechten

- Ijslam of boek met rode coulis (ook alle diverse thema's mogelijk) 6,00 €
- Stukje Bavarois afgewerkt leuk om te mixen met kleine dessert hieronder 1,30 € (passievrucht, framboos, tiramisue, speculoos, miserable, zwarte woud, javanais, mini éclair, mini boule de berlin)
- Kleine desserts in glaasjes of schaaltes (hier best 2 à 3 p/p) 2,00 € (chocomousse, bavarois, flan caramel, crème brule, panna cotta, speculoosmousse, tiramisue, fruitsla, mini dame blanche, advocaatmousse, mini appeltaart, rijstpap, ...)
- verwenkoffie met bijschenken (verse advocaat, javanais, creme brule, chocomousse, bavarois van fruit, brownies en vanilleijs allemaal huisbereid met vers fruit) 8,00 €
- Speculooskaastaartje met fruit en butterscotch 5,00 €
- Bavarois van yoghurt en limoen met fruit 5,00 €
- lichte advocaatmousse met speculaas, gebakken appeltjes en peperkoek 5,50 €
- Chocolademoelleux met vanille ijs crumble speculoos, fruit 6,00 €
- Tiramisu van speculaaskoekjes of boudoirkoekjes met rood fruit 6,00 €
- Panna cotta met vanille, vruchtensausje en fruit 5,00 €
- Panna cotta van passievrucht afgewerkt met fruit en chocolade 5,00 €
- Ijsnougat met speculoos en fruitgarnituren 5,00 €
- Vers fruit met aardbeien (seizoen) en munt 5,00 €
- fijne gebakjes 4st. (miserable, bavarois, speculoos, javanais) 5,20 €
- Crème brule met madagascarvanille 6,00 €
- Vanille ijs met warme chocoladesaus en slagroom 5,00 €
- Coupe Breselienne 6,00 €
- Coupe aardbeien met aardbeien coulis en slagroom 7,00 €
- Coupe vers fruit met slagroom of coupe advocaat 8,00 €
- Tarte Tatin van Jonagold appel met vanilleijs, slagroom 5,00 €
- Chocomoes (of duo) met garnituur 5,00 €
- Soepje rood fruit met vanille ijs, kletskep 5,00 €
- Dessertbord "Royal" (verse fruitsalade, crème brule, huisbereide advocaat, speculoostiramisue, bavarois, Chocomoes, javanais, vanilleijs) 12,00 €
- Kruidig gepocheerde peer in rode wijn met ijs en warme chocoladesaus, gebrande amandelschilfers 6,00 €
- Kaasbuffet + garnituur 9,00 €
- Biscuittaart met foto 6,00 €



Traiteur aan huis Soubry – Vanhoutte

Suggesties hapjes :

Krokante hapjes :

- verse mini pizza's (ideaal voor de kids)
- escargot in krokant koekje met camembertsausje
- bouche met kaas
- bouche breydelham
- bouche met bolognaise
- bouche met garnalen en kreeftsaus
- bouche met kip en champion
- bouche met gerookte zalm
- bouche pesto/mozarella met ghandaham
- croissant van ghanda, pesto en mozzarella (1,80 €)
- croissant van verse Noorse zalm, fijne kruiden en mozzarella (1,80 €)
- croissant van geitenkaas nootjes en honing (1,80 €)
- mini croque van gerookte zalm of ghanda ham met emmentaler kaas (1,80 €)
- vers worstenbroodje van gehakt
- quiche met spek
- quiche met gerookte zalm
- quiche met witloof/ham en cheddar
- quiche met zalm en broccoli
- quiche van brie en chorizo
- quiche van roqfort en appel
- quiche van zongedroogd tomaat en geitenkaas
- quiche van peer en brie
- quiche van krab en gamba

Warme hapjes :

- mini kreeftensoepjes met garnaaltjes
- couscous met fijne groentjes en oosterse scampi
- reuze tempura scampi met cocktail saus (1,70 €)
- mini coquille st Jacques voor in de oven of onder de grill
- kroketje van garnaal met tomaten coulis
- reuze tempurascampi met verse tartaar en tomatensalsa
- kaaskroketje met cocktail en kerstomaatje
- kroketjes van kalfszwezerik met paprika coulis
- mini groentesoepje naar keuze (schorseneer, bloemkool, asperge,...) + garnituur
- kokoskerriesoepje met scampi, coquilles en fijne groentjes
- Brioche hamburger van gebakken foie gras met uienconfituur (+0,90 €)
- gebakken scampi currysous of looksaus
- kort gebakken coquille op gekonfijt witlof
- kruidenpannenkoek gevuld met gerookte zalm, dilleroom
- gevulde champignon met pesto
- scampi friti met verse tartaarsaus
- kort gegrilde tonijn met zilte groentjes
- warme oester onder champagnesaus (+ 0.20 €)
- gegratineerde greenshell mossel
- soepjes van mossels
- warm geitenkaasje met verse zalm en mousseline saus, rucolla salade
- gefriteerd tongreepje met tartaarsaus
- gebakken ganzenlever met balsamico (+0,60 €)



Traiteur aan huis Soubry – Vanhoutte

koude hapjes :

- paté op uienconfijt met nootje en rozijn
- Rosette van ghanda ham met meloen
- koude tabouleh met groentjes en gerookte zalm
- gebakken scampi met zongedroogd tomaat vinaigrette
- macaron met creme van foie gras
- pesto met tomaat en mozzarella, basilicum
- éclair met foie gras en uienconfit
- pastasalade met zongedroogde tomaat, parmezaan, kip en bieslook
- pastasalade van fijne groentjes, ham met kruidenvinaigrette
- éclair met kruidenkaas en gerookte zalm
- vers gekookte Noorse zalm met cocktail
- tomaat garnaaltjes
- tartaar van zalm met paprika en truffelolie
- gerookte zalm met kruidenroom
- carpaccio van zalm, coquille, ossenhaas + garnituur
- geitenkaasje van zalm of ghanda met parmezaan en roquette sla
- gazpacho op zijn Italiaans
- meloensoepje met ghanda ham snippers
- eitje met tonijnmousse
- mousse van breydel ham met groene asperges
- praline van gerookte zalm met tartaar van zalm
- gerookte eendenborst met mango of meloen
- haring tartaar met granny Smith
- witloof met krabsalade en zalmeitjes
- tartaar van zoetzure tonijn
- tartaar van zalm met basilicum en paprika
- mousse van verse of gerookte zalm
- glaasje rivierkreeftjes met koriander
- tonijnmousse met kwarteleitjes
- rolletje gerookte zalm met kruidenkaas en zongedroogde tomaat
- toastje met foie gras en rood fruit (+ 0,50€)
- gerookte paling met druifjes
- bavarois van kreeft met garnaaltjes
- krabsla met komkomer en eitje

keuze van boursinwraps

- wrap met kipfilet, rode ui en groenten
- wrap met gekookte ham en groenten
- wrap met geitenkaas nootjes, honing en rozijntjes
- wrap met gerookte ham, pijnboompitten en zongedroogde tomaat
- wrap met gerookte zalm, verse ui en groentjes
- wrap met gerookte heilbot (+0.30€)
- wrap met salami en groenten
- vegetarische wrap