



Traiteur Soubry-Vanhoutte
www.traiteursoubry.be

Gullegemsesteenweg 29
8501 Bissegem
0473 / 57.69.03
Info@traiteursoubry.be

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

Ook op locatie kunnen wij uw feest volledig verzorgen naar uw persoonlijke wens en smaak. Lijsten beschikbaar op website
Divers materiaal beschikbaar in bruikleen bij reservering feest met bediening of zonder

Wij hebben geen bancontact!!

BTW BE0806.612.111 – Rekening argenta BE08 9791 6354 2813
Voor materiaal word een waarborg aangerekend, binnen de 2 weken terug.
Indien te laat terug behouden wij het recht de waarborg in te trekken
Prijzen onder voorbehoud van drukfouten of wijzigingen.



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>

Behoeft u 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 afhaal



Locatie

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



Contact

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

Tapasschotels (vanaf 6 personen) **7 € per persoon (portie is een ruime aperitief)**

aanbod varieert volgens seizoen en voorraad

- verschillende pesto/tapenades
- Mix olijven, anjovisolijven, mini zoete paprika met kaas, fetakaas,....
- Comtéstaafjes
- Tete de Moine roosjes
- spaanse charcuterie (chorizo, salsicon, picanté)
- Landanakaas met verschillende aromaten
- brochette van zongedroogde tomaat, basilicum, kerstomaatjes, mini mozzarella
- verschillende grissinis, crackers, sesamkoekjes,....

Optie : mini aperitiefwraps met groentjes (zalm, hesp, kalkoen) kunnen toegevoegd worden onder de tapasschotel 1,10 € stuk



Vitamineschotels (vanaf 6 personen) **3 € per persoon**

- huisbereid sausje (cocktail of tartaar)
- staafjes komkommer, wortel
- bloemkoolroosjes, radijsbloemetjes en kerstomaatjes geel/rood
- gekookte kwarteleitjes
- volgens seizoen watermeloen, druifjes, ananas



Koude buffetten (vanaf 4 personen)

VLEES BUFFET 17€ /persoon

- meloen met parmaham
- gekookte ham opgevuld met asperges
- salami op Chinese wijze
- tomaat met vleessalade
- paté van de chef met confituur
- kippenfilet met verse ananas
- Boerenham met kruidenkaas
- charcuterie

VIS BUFFET 25€/persoon

- beursje van gerookte zalm opgevuld met grijze garnalen
- gerookte heilbot met verse ui en peterselie
- licht gepocheerde Noorse zalm
- tomaat opgevuld met krabsalade
- gerookte vissoorten paling, forel
- scampi, visterrine
- eitje opgevuld met tonijn mousse

GEMENGD BUFFET 21€/persoon

- salami op Chinese wijze
- tomaat met grijze garnalen
- gerookte zalm met peterselie en ajuin
- licht gekookte Noorse zalm
- kippenfilet met ananas
- Boerenham met kruidenkaas
- gekookte ham gewikkeld rond asperges
- eitje gevuld met tonijn mousse
- Gentse kop of paté met uienconfituur

Alles word geleverd met verse mayonaise, cocktail en tartaar, koude gemengde of knolselder...) en vers fruit kiwi, druiven, aardbeien en watermeloen volgens seizoen...

Supplementen

- Koude kippenbout 1,50 € / st
- Tongscharfilet 1,50 € / st
- Zuiderse pastasalade of rijstsalade 2 € p/p
- kleine broodjes 0,40 € /stuk
- Perzik met krab 1,70 € / stuk
- ½ Canadeese kreeft (gekraakt en eetklaar) 400gr per 2 bestel. (dagprijs)
- Artisanale ganzenleverterrine (70gr) met fruit en uienconfituur 8,00 € / st
- Andere aanpassingen mogelijk op aanvraag !

Belegde broodjes in manden 7st./p.p Ciabatta en gemengde graanbroodjes

Ook per aantal te verkrijgen

afwijkingen van assortiment zijn mogelijk volgens seizoen en voorraad

STANDAARDASSORTIMENT 7,70 € per persoon 7 broodjes

STANDAARDASSORTIMENT MET 3 WRAPS 9,20 € per persoon 4 broodjes 3 wraps
3 wraps (nl. de gerookte zalm, kalkoen en hesp verwerkt in een wrap met effi en groentjes)

- zalm met ajuin en peterselie
- krabsalade met sla
- kip-curry met ananas
- préparé met ajuintjes en augurkje
- kalkoenfilet met tomaten, cressonette
- jonge kaas met radijs en rucollasalade
- hesp-boursin met komkommerschijfjes

LUXEASSORTIMENT 9,8 € per persoon 7 broodjes

LUXEASSORTIMENT MET 3 WRAPS 10,40 € per persoon 4 broodjes 3 wraps
3 wraps (nl. de gerookte zalm/effi, ghandaham pesto zongedr. tomaat rucolla en hesp met effi en groentjes)

- gerookte zalm met peterselie en ajuin
- gerookte heilbot met zongedroogde tomaat en rode ui
- Ghandaham met meloen
- tomaat met Italiaanse mozzarella , basilicum en balsamicocrème
- Grijze garnaalsalade met krulsla
- camembert met nootje, gelei en fruit
- kruidenkaas met radijs en rucollasalade

Indien gewenst kunnen de broodjes ook in verrassingsbroden worden gestopt.
Vormen: rond, schildpadvorm, krokodilvorm en visvorm supplement 15,00 € Per brood (+- 35 broodjes)

Standaardbroodjes per stuk 1,10 €

Luxebroodjes per stuk 1,40 €

Wraps per stuk 1,60 €

Gevarieerde kaasplank 15 € p/p all in (vanaf 6 personen)

250gr kaas per persoon geleverd met confituur, vers brood van de bakker ,
verschillend gedroogd en vers fruit, aardbeien in seizoen

Soorten kaas bespreekbaar naar uw smaak

Foto's op www.traiteursoubry.be

**Ontbijtmanden aan huis geleverd op uur naar wens
(vanaf 2 basisontbijten)
Binnen Bissegem gratis
Regio Kortrijk leveringskost 7,50 €/adres
Buiten Kortrijk 12,50 €/adres
waarborg 20 € per ontbijtmand voor al het gerief, bij het terugbrengen
van het gerief krijg je de waarborg terug
Kan ook zonder waarborg in wegwerperief dan hoeft je niks terug te
brengen. Koffie vervalt in een wegwerpverpakking.**

Basis ontbijtmand 20 € per persoon

- koffie, melk en suiker (vervalt in wegwerpverpakking)
- botertjes
- kaas en hesp
- choco, confituur,gelei en speculoospasta
- verschillende pistolets
- ontbijtkoeken
- Peperkoek en smeerkaas
- Fruit en yoghurt
- Aardbeien (enkel in seizoen)
- Vers fruitsap
- Chocolade
- Chocomelk, zacht gekookt eitje

V.I.P. ontbijtmand 35 € per persoon

- Zelfde als basis ontbijtmand +
- Fles kwaliteit Cava
- Huisgemaakte advocaat op grootmoeders wijze
- Meerdere soorten fruit en aardbeien in seizoen
- verschillende soorten beleg
- bordje gerookte zalm met ui en peterselie
- 250 gr (2personen) Belgische pralines
- Cornflakes

Junior ontbijtmand 12 € per persoon

- Ontbijtmand aangepast aan de wensen van uw kleine spruit met aangepaste verassing en erbij.

Mogelijke extraatjes

- Grote bokaal huisbereide advocaat : 8 €
- Fles kwaliteit Cava 0,75 cl : 15 €
- Fles Champagne : 25 €
- Bloemenboeket prijs volgens budget
- Artisanale pralines volgens budget



Cadeauchques zijn eveneens verkrijgbaar bij ons !!!

Afhaal bbq om zelf te bakken vanaf 10 personen

bbq all-in 6 stukken vlees 16,50 € per persoon

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

Verse koude groentjes zoals mix van broccoli en bloemkool, salade, tomaat, komkommer, boontjes, wortels en knolselder geraspt allemaal verfijnd afgewerkt .

Huisbereide sausjes mayonaise, cocktail en tartaar

- 1 Aardappelbereiding naar keuze :
- aardappel in de pel met look
 - koude gemengde patatjes
 - zuiderse pastasalade
 - koude rijstsalade
 - krielpatatjes met rozemarijn

1 warme saus naar keuze : peperroomsaus , Provençaalse ,champignon of bearnaise

Mogelijke aanpassingen:

- stuk vlees weglaten : - 1,25 €
- mini gekleurde worstjes als apero 5st : 2,50 €
- apero kippenbout voorgebakken : 0,65 €
- scampibrochette curry 2 stuks scampi : 2,25 €
- zuiderse pastasalade of rijstsalade : 2,00 €
- scampibrochette curry 3 stuks scampi : 3,30 €
- reuze scampi u5 opengesn. gemarineerd: 2,20 €
- brochette van 2 coquilles met spek : 3,75 €
- chipolatta : 2,10 €
- stukje varkenshaasje met kaas en spek: 2,90 €
- verse zalmfilet in groene kruiden gemari.: 4,00 €
- huisbereide rundsbrochette : 2,90 €
- varkens of kipbrochette : 2,50 €
- gemarineerde lamskoteletjes : 2,10 €
- papillotte van zeetongfilets : 5,80 €
- papillotte van dagvis met groentjes : 3,80 €

Bbq, kolen, borden en bestek kunnen mee gehuurd worden en al dan niet vuil of proper teruggeven worden. Zo kan je u van een afwas besparen.

Meer info hierover kan je navragen via info@traiteursoubry.be

Afhaalgerechten om zelf thuis op te warmen **(vanaf 4 personen per gerecht)**

Heb je een etentje gepland maar geen zin om uren in de keuken te staan zweten geen probleem wij doen het voor u . Al onze gerechten zijn dagvers bomvol vitaminen en bereid met 1^e keus producten, gemakkelijk op te warmen door de begeleidende werkfiche. In samenspraak met u werken we uw perfecte menu uit naar uw budget.

De avond zelf gewoon in de micro en-/of oven opwarmen en geniet samen met uw gezelschap van een perfect dinertje boordevol smaak en rust .

Ook borden en bestek kunnen meegehuurd worden en al dan niet vuil terug gegeven worden .

Hapjes

- Koud glaasje of schaalpje naar keuze verfijnd afgewerkt 1,50 €
Gerookte paling, gerookte eendenborst, garnaltjes, gerookte zalm, tartaar van vis, rivierkreeftjes, pesto/tomaat/mozarella, ghanda/meloen,breydelhammousse en zoveel meer lijst op aanvraag
- Toastjes met beleg naar keuze verfijnd afgewerkt 0,90 €
Scampisalade, gerookte zalm, grijze garnalen, paté, mousse van foie gras, Ghanda meloen, gerookte paling,.... elk met zijn eigen garnituur
- Gevulde koude mini boursin wrap op stokje 1,10 €
Gevuld met gerookte zalm, kipfilet, ham of gerookte ham
- Warm hapje voor in de oven naar keuze 0,90 €
Bladerdeegje met garnalen of met kaas of met kip/champignon, bolognaise
Quiche met spek en prei, witloof ham, gerookte zalm, worstenbroodje of ieder andere soort
- Croissant van verse Noorse zalm en mozzarella 1,50 €
- Croissant van ghanda ham, pesto en mozzarella 1,50 €
- Croissant van geitenkaas nootjes en honing 1,50 €
- macaron met creme van foie gras 1,20 €
- macaron met creme van geitenkaas 1,20 €
- mini éclair met kruidenkaas en gerookte zalm 1,30 €
- mini éclair met mousse van foie gras en uiconfijt 1,50 €
- geopende oester creuze nr 3 met citroen 1,50 €
- Mini kreeftensoepje met cognac in porselein kop 1,80 €
- Warme oester in champagne saus voor te grillen 1,80 €
- Mini coquille St Jacques in witte wijnsaus 1,50 €
- mini kaasballetjes 0,50 €
- mini garnaalballetjes 0,65 €

Koude voorgerechten

- Gegarneerde salade Folle (foie gras, gerookte zalm, verse kreeft en scampi, garnalen) met broodje 18 €
- Carpaccio van fijn versneden ghanda ham met meloenparels, wintergarnituur en broodje 12,00 €
- Op eik gerookte Noorse zalm met klassieke garnituren en briochebroodje 13 €
- Tomaat garnaal op carpaccio van Noorse zalm met dille/honingvinaigrette en frisse garnituren 15 €
- Tomaat grijze garnaal 2 st "natuur" op gevarieerde salade met kwarteleitjes, cocktailsaus en citroen 13 €
- Gegarneerde vers gekookte Noorse zalm met frisse salade, cocktailsaus en broodje 12 €
- Gegarneerde carpaccio van rundvlees met Balsamicodressing of pestodressing, versgetrokken parmezaanschilfers en notensalade 11 €

Soepen

- Kreeftenbisque met cognac en garnalen 10 €/l
- Asperge roomsoep met hamknippers en bieslook 7 €/l
- Groentesoep naar keuze met crouton 3,5 €/l

Warme voorgerechten

- Scampi (8/15) in de lookroomsaus of kreeftensaus met preitomaat en bladerdeegje 12 €
- St. Jakobsschelp met verse coquilles op klassieke wijze 11 €
- Huisgemaakte kalfszwezerik of garnaalkrokot 2,50 €
- Huisgemaakte kaaskrokot met trio van kazen 2,00 €
- Kreeftkrokot 2,80 €
- Noorse zalm in fijne kruidensaus met broccoli en fleuron 10 €
- Kabeljauwhaasje op gestoofde prei in kreeftensaus 12 €
- vispannetje van Noordzeevis op bedje van prei 14,50 €
- Duo van verse Noorse zalm en schartongfilets met brunoise groentjes en garnalensaus 14 €
- bladerdeeg gevuld met vis vol au vent en fijne groenten 10 €
- Brochette van scampi en coquilles op ragout van visgroentjes met zachte (licht pikante) kokoskerriesaus 13 €
- Halve kreeft (400gr) "Thermidor" mosterdkaassausje met brunoise groentjes dagprijs

Hoofdgerechten

- Elk voorgerecht is als hoofdgerecht te verkrijgen groentjes en aardappelbereiding word voorzien supplement 4,50 €
- Huisbereide vol-au-vent van moederkip met bladerdeeg 14€/kg
- Huisbereide vol-au-vent van kalfszwezerik en champignon 25€/kg
- Orloff gebraad met champignonsaus, witloof en verse kroketjes 12 €
- Gebraden Noorse zalmfilet in witte wijnsaus, ragout van visgroentjes en aardappelbereiding naar keuze 14 €
- Kabeljauwfilet op bedje van groentjes in kreeftensaus met garnaltjes en preipatatjes 17 €
- Coq au vin traditioneel met kroketjes en cressonette 13 €
- Gesmoorde varkenswangetjes met Leffe en garnituur, groentenbrochette, witloof en verse kroketjes 14,50 €
- Eendenborst met sinaasappelschijfjes, sinaasappelsaus of peperroomsaus , trio warme groentjes en kroketjes 16 €
- Reuze scampi (U5) 5 stuks in krab/kreeftsaus op mengeling van groentjes met duchesseaardappel (voorgerecht 14,50€) 19 €
- Opgevlude parelhoenfilet met kalfszwezeriken en bos-champignons in witte portosaus met witloof en verse kroketjes 18 €
- Kalkoenfilet Grand Mère (spek, champignons en zilveruitjes), witloof en verse kroketjes 13 €
- Vispannetje (lotte, kabelj, zalm, scampi,..) in kruidensaus op bedje van gesmolten prei met duchesse aardappeltjes voor in de oven 19 €
- Varkenshaasje opgevuld met boschampignons in jasje van Ghandaham met boursinsaus, trio van warme groenten en verse kroketjes 14 €
- Kalfsroulade met pancetta en groene pesto in portosaus, trio van groentjes en verse kroketjes 18 €
- kalkoenroulade met parmezaan en zongedroogde tomaat in cognacsaus, trio van warme groentjes en verse kroketjes 15 €
- Ontbeend kwartel (1 en halve beenloos p/p) op grootmoeders wijze, duo van groentjes en kroketjes 19 €
- Licht gerookt speenvarkenfilet met pacetta in cognacsaus, trio van groentjes en kroketjes 14 €
- In wildseizoen wildgerechten op aanvraag

**Heb je nog een eigen gerecht dat je wenst geen enkel probleem vraag het ons te maken voor u .
Daar wij alles vers maken kan ieder garnituur, saus of aardappelbereiding aangepast worden naar uw wens .**

Desserts

- Duo van chocomousses (melk, wit of fondant) 5 €
- Huisbereide Crème Brulè (vloeistof en suiker om te branden meegeleverd) 5 €
- Tiramisu traditioneel of met speculaaskoekjes en rood fruit 4 €
- mini bavarois stukje verschillende soorten 1,10 € stuk
(framboos, miserable, javanais, speculoos, passievrucht, cup advocaat, zwarte woud, mini tompoes, mini éclair)
- Dessertglasje klein naar keuze best paar per persoon 1,90 € stuk
(keuze: creme brule, verschillende pana cottas, chocomousse, verse fruitsla, bavarois, tiramisu, flan caramel, advocaatmousse)
- Speculaaskaartaartje 3 €
- Vanille panna cotta met vruchtencoulis en fruit 4 €
- glaasje speculaas mousse met chocoladegarnituren 4 €
- Rode bavarois met smeug hart van rood fruit en chocolade 4 €
- Kaasplank als dessert met brood, confituur en garnituur 9 €
- Dessertenbuffet (chocomousse, verse fruitsla, tiramisu boudoir, panna cotta, crème brule, zwarte woud en bavarois van rood fruit) vanaf 4 personen te bestellen 11,50 €
- Chocomousse (melk,fondant of witte) per liter 10 €/l
- Huisbereide advocaat bokaal van 400ml 8 €

Wij hebben diverse roomijs en sorbets, of vraag uw persoonlijke smaak wij maken het voor u 6,5 €/l

- vanille, chocolade, aardbei of sorbet van aardbei, framboos, citroen ...
- pistache, mokka, straciatelli, speculoos

Traiteur aan huis of op uw specifieke locatie

Babbyborrel, communiefeest, kaasavond, pensioenviering, jubileum, bbq, ...

Wij zijn ook gespecialiseerd in traiteur op locatie. Alles kan naar uw wens aangepast worden. Wil je enkel het eten warm geleverd met borden en bestek maar geen afwas dit kan ook prijzen op aanvraag.

Lijsten zijn terug te vinden op onze website

www.traiteursoubry.be.

Aarzel niet ons te contacteren voor meer info of een vrijblijvende offerte .

Glenn en Casandra