



Traiteur Soubry – Vanhoutte wenst u een zalig Kerst en Nieuwjaar 2021 – 2022

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

Bij bestellingen vanaf 100 € mag er iets gekozen worden uit onze cadeautjes tafel

Tijdens de feestdagen is enkel deze folder van toepassing, we zijn ervan overtuigd dat u hierin iets naar wens zal vinden.
Om alles vlot te doen verlopen kunnen wij geen uitzonderingen maken .

Tijdens de feestdagen vragen wij een supplement van 15 euro voor **levering.**

Bij afhaal brengt u best enkele dozen/plooiboxes mee voor uw bestelling vlot te transporteren. Een lege autokoffer is ook superhandig!!

JE KAN BETALEN MET BANCONTACT, PAYCONIQ, MAALTIJDCHQUES OF CASH

Opwarmfiche word voorzien voor het u zo gemakkelijk mogelijk te maken

Hapjes

- Fles fruitige aperitief "Traiteurke" 1 liter 18 €
« Eens geproefd kan je niet meer stoppen! »
- Picon "Traiteurke" kant en klaar 1 liter 18 €
- 4 Feestelijke koude hapjes 8,00 €
(wild ham/meloen, Breydel mousse, rivierkreeft/cocktail en sushi krab/soja)
« Als het feestelijk mag zijn! »
- Hapjes voor in de oven 4 stuks 5,80 €
(kaasrol, croissant ger. Zalm/mozzarella, bouche kip/pesto en bouche scampi/kreeft)
- Oester Creuze (gekuist),citroen en peterselie 2,80 €
- Warme oester Creuze /champagnesaus 3,50 €
- Mini kaaskroketje 0,65 €
- Mini garnaalkroketje 0,85 €
- Mini vol au vent kroketje 0,65 €

Wij raden aan voor uw gemak bij het opwarmen maximum 2 verschillende gerechten te kiezen per gang.

Koude voorgerechten

(broodjes van de bakker voorzien)

- Italiaanse rundcarpaccio met balsamiek marinade, Parmezaan, pijnboompitten, rucola en wintergarnituur
15 €
- Vitello tonnato truffel mayo kapper appel, zongedroogde tomaat, walnoot en rucola
16 €

Soepen

(broodjes van de bakker voorzien 3st/ per liter soep)

- Romige kreeftensoep met bieslook, cognac en garnalen
13 €/l
« *Feesttip: opwarmen en als hapje serveren in kleine kopjes* »
- Tomatenroomsoep met balletjes 5 €/l
- Witloofroomsoep, garnalen en bieslook 10 €/l
- Bloemkoolsoep, Ganda ham en peterselie 10 €/l

Voor de kindjes

- Gebakken kipfilet natuur, appelmoes en kroketjes 9 €

Warme voorgerechten

- Gebakken zeeduivel in preisaus, kerstomaatjes en bladerdeegje 17 €
- Scampi in groene kruidensaus op brunoise groentjes, kerstomaatjes 15 €
- Smeuïge kaaskroket van 3 kazen 2,40 €/st
- Garnaalkroket van grijze garnalen 3,80 €/st
- Vol au vent kroket 2,50 €/st
- Kalfszwezerikkroket 3,40 €/st
- Kreeftkroket 4,00 €/st

Hoofdgerechten

(per gerecht 6 kroketjes voorzien)

- Ardens varkenshaasje sausje van oesterzwammen, warme groentjes en verse kroketjes 17 €
- Hertenkalffilet Grand Veneur, warm groente boeket en zoet appeltje met veenbessen met verse kroketjes 26 €

- Kabeljauw onder kruidenkorst, Nouilly Prat sausje, visragoutgroentjes en verse kroketjes 19 €
- Veggie ravioli van boschampionns in truffelbotersausje met gebakken beuken en oesterzwam 16 €
- Assortiment extra groentjes : boontje spek, gebakken mini witloof en kleurrijke wortel/erwt mix 5,50 €
- verse kroketjes (per stuk) 0,30 €
- Schaaltje romige gratin patatjes 10 €/kg
- puree 8 €/kg

Desserts

- Citrus tiramisu "Belgian" op laagje cake 5 €
- Duo chocomousse "Fin d'année" 5 €
- Artisanale Kerst of – Nieuwjaars **ijsstronk** 5,50 €
- Bokaal grootmoeders huisbereide advocaat 400 ml 9 €
- Macaron de Paris (12 stuks) 9,60 €
- Feestelijke petit fours (16 stuks) van macaron en crème au beurre 16 €
- Tête à tête kaasbordje voor 2 met mini broodjes en boter subtiel afgewerkt met gedroogd en vers fruit 22 €

keuzemenu € 32,00

Dit is een vast menu die niet wordt gewijzigd

warme ovenhapjes 4st.

Of

mix van kaas, garnaal en vol vent balletjes

Witloofroomsoep, garnalen en bieslook

Broodje en boter

of

Bloemkoolsoep, Gandaham en peterselie

Broodje en boter

Ardens varkenshaasje sausje van oesterzwammen, warme
groentjes en verse kroketjes

of

Kabeljauw onder kruidenkorst, Nouilly Prat sausje,
visragoutgroentjes en verse kroketjes

Duo chocomousse "Fin d'année"

of

Artisanale Kerst of – Nieuwjaars **ijsstronk**

Kaasplanken (vanaf 6p)

250gr kaas met finesse op een plank gelegd samengaand met een assortiment van vers en gedroogd fruit, confituur en divers brood van de warme bakker 16 € p/p

« Toppertje geen werk aan op tafel zetten en genieten »

Koud gemengd buffet all-in (vanaf 4p)

(geleverd met sausjes, koude patatjes, geraspte wortel, gekookte boontjes en bloemkool verfijnd afgewerkt en fruitgarnituren)

Gemengd buffet 24 € per 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, paté met uien konfijt

Koud gemengd schotel per persoon op bord : 18 €

Tapasschotels ***(schotels per 4 of 6 persoon)***

(portie is een ruime aperitief) - 10 € per persoon

- verschillende pesto/tapenade
- Mix olijven, ansjovis olijven, mini zoete paprika met kaas,
- Comtéstaafjes
- Tete de Moine roosjes
- Spaanse charcuterie en salami
- kazen met verschillende smaken
- brochette van zongedroogde tomaat, basilicum, kerstomaatjes, mini mozzarella
- verschillende koekjes en crackers



Eindejaarsassortiment belegde minibroodjes

**(ciabatta en zachte broodjes) 1,50 € stuk
Verpakt in kartonnen mandjes**

geef uw aantal door wij mengen het onder ons eindejaarsassortiment
dit jaar enkel dit assortiment !!!! :

prépare, breydelhamsalade, tonijnsalade, garnaalsalade, gerookte
zalm, jonge kaas, hesp en Ganda/mozzarella/pesto telkens afgewerkt
met de nodige groentjes en garnituren

Wij verpakken de broodjes zo compact mogelijk voor ons gemak, extra
kartonnen mandjes gewenst om zelf te verleggen 2 €/ stuk

Bestelling graag binnen **ten laatste op 18 December** voor Kerstmis.
Bestelling graag binnen **ten laatste op 25 december** voor Nieuwjaar.

Afhaling Kerst en Oudejaarsavond tussen 14u en 18u.
Afhaling Kerst en Nieuwjaarsdag tussen 11u tot 16u.

WIJ ZIJN OPEN OP 25 DECEMBER EN 1 JANUARI VOOR UW BROODMANDEN.

**afhalingen van broodjes op Kerstdag en Nieuwjaarsdag voor in
de avond liefst na 14u daar wij die dagvers maken !!!**

Voor al het gebruik van ons porselein, schalen, bakken, etc. wordt een
waarborg van 20 € gevraagd. Terugbrengen zo snel mogelijk.

**OM HEEL DE PAPIERMOLEN ROND TE KRIJGEN EN ONZE PRODUCTEN
BINNEN TE KRIJGEN VRAGEN WIJ TIJDIG TE BESTELLEN!**

TRAITEUR SOUBRY VANHOUTTE :

OPENINGSUREN VAN ONZE WINKEL VOOR HET EINDE 2021 EN HET BEGIN 2022

- ZONDAG 19 DECEMBER : GESLOTEN
- MAANDAG 20 DECEMBER : OPEN 8U TOT 18U
- DINSDAG 21 DECEMBER : GESLOTEN
- WOENSDAG 22 DECEMBER : GESLOTEN
- DONDERDAG 23 DECEMBER : GESLOTEN
- VRIJDAG 24 DECEMBER KERSTAVOND : AFHAAL 14U TOT 18U
- ZATERDAG 25 DECEMBER KERSTDAG : AFHAAL 11U TOT 16U
- ZONDAG 26 DECEMBER 2^E KERSTDAG : OPEN 8U TOT 12U
- MAANDAG 27 DECEMBER : OPEN 8U TOT 18U
- DINSDAG 28 DECEMBER : GESLOTEN
- WOENSDAG 29 DECEMBER : GESLOTEN
- DONDERDAG 30 DECEMBER : GESLOTEN
- VRIJDAG 31 DECEMBER OUDEJAAR : AFHAAL 14U TOT 18U
- ZATERDAG 1 JANUARI NIEUWJAARSDAG : AFHAAL 11U TOT 16U
- ZONDAG 2 JANUARI 2^E NIEUWJAARSDAG : OPEN 8U TOT 12U
- MAANDAG 3 JANUARI : GESLOTEN
- DINSDAG 4 JANUARI : GESLOTEN

CASANDRA, GLENN EN EMMA WENSEN U EEN VEILIGE EINDEJAAR
PERIODE EN EEN SPRANKELEND 2022 TOE.

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