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

BTW BE0806.612.111 – Rekening Argenta BE98 9735 3296 2793
Voor materiaal wordt 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.

Winkel Traiteur Soubry-Vanhoutte
www.traiteursoubry.be

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

Bij ons kan u terecht voor beleg, kazen, charcuterie, dagschotels, aperitieven, wijnen, bieren, soepen, bereide gerechten, mini broodjes ,buffetten, kaasplanken, tapas, cadeausetjes,……

Bestellingen graag 4 dagen op voorhand !!!

Openingsuren winkel Traiteur Soubry-Vanhoutte :
Maandag : 9u tot 18u doorlopend
Dinsdag : gesloten
Woensdag : 9u tot 18u doorlopend
Donderdag : 9u tot 18u doorlopend
Vrijdag : 9u tot 18u doorlopend
Zaterdag : 9u tot 18u doorlopend
Zondag : enkel afhaal bestellingen en feesten op locatie

Er is bancontact aanwezig in de winkel
Ook mogelijkheid betalen met maaltijdcheques

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

Jungel springkasteel
4m x 3m
overdekt

Huurprijs:

Feestdag of weekend:

150 €/dag

Weekdag/bij boeking feest:

120 €/dag

Meerdere dagen op aanvraag.

Gratis geleverd en terug afgehaald
regio Groot-Kortrijk.

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

Behoefte 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:

150 € midweek 3 dagen

150 € weekend (za-zo)

120 € dag of feestdag

langere periodes op aanvraag

Inbegrepen:

Huur koelwagen

Levering en ophalen regio Kortrijk

Locatie

Gullegemsesteenweg 29
8501 Bissegem

Contact

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

Tapasschotels (schotels 4 of 6 personen)
12 € per persoon (portie is een ruime aperitief)

aanbod varieert volgens seizoen en voorraad !!!

- pesto/tapenades
- Mix olijven, anjovisolijven, mini zoete paprika
- Comtéstaafjes
- Tete de Moine roosjes
- spaanse charcuterie (chorizo, salsicon, picanté, parmezaan salami)
- Landanakaas met verschillende aromaten
- brochette van zongedroogde tomaat, basilicum, kerstomaatjes, mini mozzarella
- verschillende crackers en toast

Optie : mini aperitief wraps met groentjes (zalm, hesp, kipfilet, Ganda ham) kunnen toegevoegd worden onder de tapasschotel 1,50 € stuk

Vitamineschotels (schotels per 6 personen)
5,00 € per persoon

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

Koude buffetten (vanaf 4 personen)

VLEES BUFFET 18,50 € /persoon

- meloen met parmaham
- gekookte ham opgevuld met asperges
- salami met radijs roos
- tomaat met vleessalade
- Ardens paté
- kippenfilet met verse ananas
- Cobourg met kruidenkaas
- Diverse charcuteriesoorten

VIS BUFFET 29 €/persoon

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

GEMENGD BUFFET 27 €/persoon

- salami met radijs roos
- tomaat met grijze garnalen
- gerookte zalm met peterselie en ajuin
- licht gekookte Noorse zalm
- kippenfilet met ananas
- Cobourg met kruidenkaas
- gekookte ham gewikkeld rond asperges
- eitje gevuld met huisbereide tonijn mousse
- Ardense paté met uienconfituur

Steeds inbegrepen in de prijs huisgemengde koude patatjes, pot worteltjes, boontjes en bloemkool verfijnd afgewerkt en trio van huisbereide mayonaises. Schotels altijd afgewerkt met divers vers fruit volgens seizoen.

Supplementen

- Huur bord en bestek al dan niet met afwas mogelijk vraag ernaar
- Koude kippenbout 2,70 € / st
- Tongscharfilet 2,20 € / st
- Zuiderse pastasalade of rijstsalade 3,50 € p/p
- kleine broodjes 0,60 € /stuk
- Perzik met krabsalade 2,70 € / stuk
- ½ Canadese kreeft (gekraakt en eet klaar) dagprijs
- Andere aanpassingen mogelijk op aanvraag

Breughelplank (vanaf 10 persoon)

Geleverd met brood v.d. bakker en boter 22 € p/p

Rijkelijke plank met charcuterie, kaas, pensen en smeersalades. Afgewerkt met divers fruit en voorzien van garnituren.

Côte à l'os pakket all-in

Formule voor 2 à 3 persoon all-in : 68,00 €

Enkel op te warmen in oven volgens onze instructies en snijden.
Kan zo perfect rosé bereid worden door velen goedgekeurd.

- voor gegrilde en gekruide côte à l'os +- 1,3 kg
- potje grof zeezout
- fris saladeke en vinaigrette
- verse frietjes of pittige aardappel partjes
- huisgemaakte groene kruidenboter
- Bearnaise saus
- Peper of champignonsaus

Belegde broodjes in manden
Zachte gemengde broodjes

Best een 5-tal per persoon rekenen

afwijkingen van assortiment zijn mogelijk volgens seizoen en voorraad

STANDAARDASSORTIMENT 11,20 € (7 broodjes)

STANDAARDASSORTIMENT MET 3 WRAPS 11,80 € (4 broodjes 3 wraps)
wraps (nl. de gerookte zalm, kipfilet, Ganda ham en hesp verwerkt in een wrap met verschillende groentjes)

- zalm met ajuin en peterselie cressonette
- krabsalade met tomaat en sla
- kip-curry met zongedroogde tomaat wortel
- préparé met ajuintjes en augurkje kropsalade
- kalkoenfilet/pesto met tomaten, rucola
- jonge kaas met ei, radijs en rucolla salade
- hesp-boursin met komkommer en cressonette

LUXEASSORTIMENT 12,60 € (7 broodjes)
LUXEASSORTIMENT MET 3 WRAPS 12,60 € (4 broodjes 3 wraps)
wraps (nl. de gerookte zalm, kipfilet, Ganda ham en hesp verwerkt in een wrap met verschillende groentjes)

- gerookte zalm met peterselie en ajuin
- gerookte heilbot met zongedroogde tomaat en rode ui
- Ganda ham met meloen/ basilicum
- tomaat met Italiaanse mozzarella , basilicum en pesto
- Grijze garnaalsalade met ei en krulsla
- camembert met nootje, gelei en fruit
- kruidenkaas met radijs en rucola salade

Indien gewenst kunnen de broodjes ook in verrassingsbroden worden gestopt.
Vormen: rond, schildpadvorm, krokodilvorm en visvorm
Supplement 16,00 € Per brood
Standaardbroodjes per stuk 1,60 €
Luxebroodjes per stuk 1,80 €
Wraps per stuk 1,80 €

Gevarieerde kaasplank 20 € p/p all-in
(vanaf 4 personen)
Bij elke kaasplank vanaf 6p gratis fles wijn wit of rood

250gr kaas per persoon geleverd met confituur, vers brood van de bakker , boter , verschillend gedroogd en vers fruit, aardbeien in seizoen
Soorten kaas bespreekbaar naar uw smaak
Foto's op www.traiteursoubry.be

Cadeaucheques zijn eveneens verkrijgbaar bij ons !!!

Afhaal BBQ om zelf te bakken vanaf 10 personen

BBQ all-in 6 stukken vlees 17,50 € per persoon

- Kippenbrochette
- bbq-worst
- gemarineerde runderssteak
- gemarineerde varkensribbetjes
- witte pens
- mix beenham en grillworst

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 bearnaisesaus

Mogelijke aanpassingen:

- stuk vlees weglaten : - 1,25 €
- mini gekleurde worstjes als apero 5st : 2,50 €
- grill worst : 2,00 €
- apero kippenbout voorgebakken : 1 €
- scampibrochette curry 2 stuks scampi : 2,50 €
- zuiderse pastasalade of rijstsalade : 3,50 €
- scampibrochette curry 3 stuks scampi : 3,50 €
- brochette van 2 coquilles met spek : 4,50 €
- chipolata : 2,50 €
- stukje varkenshaasje met kaas en spek: 3,00 €
- verse zalmfilet in groene kruiden : 4,00 €
- huisbereide rundsbrochette : 3,00 €
- varkens of kipbrochette : 2,50 €
- gemarineerde lamskoteletjes : 2,50 €
- papillotje van zeetongfilets : 5,80 €
- papillotje van dag vis met groentjes : 3,80 €
- huur BBQ + zak kolen en afwas rooster : 50 €
- huur bord/bestek in bestekzakje met serviet alles proper terug : 1,50 € p/p
- huur bord/bestek in bestekzakje met serviet alles alsook de potten van saladebar mogen vuil terug gegeven worden wij wassen af : 3 € p/p

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 1e 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 mee gehuurd worden en al dan niet vuil terug gegeven worden .

Hapjes

- Koud glaasje of schaaltje naar keuze verfijnd afgewerkt 2,40 €
  Gerookte paling, gerookte eendenborst, garnaaltjes, gerookte zalm, tartaar van vis, rivierkreeftjes, pesto/tomaat/mozzarella,
  Ganda/meloen, Breydel ham mousse …. Volgens voorraad winkel
  Voor grote feesten kan dit geleverd worden in wegwerpschaaltjes met vorkjes dit bespaard u de afwas +0.30 €/stuk
- Toastje/schuitje met beleg naar keuze verfijnd afgewerkt 1,60 €
  Scampisalade, gerookte zalm, grijze garnalen, paté, mousse van foie gras, Ganda meloen, gerookte paling,.... elk met zijn eigen garnituur
- Gevulde koude mini boursin wrap op stokje 1,50 €
  Gevuld met gerookte zalm, kipfilet, ham of gerookte ham
- Warm hapje voor in de oven naar keuze 1,20 €
  Bladerdeegje met garnalen of met kaas of met kip/champignon, Bolognaise Quiche met spek en prei, witloof ham, gerookte zalm, worstenbroodje of andere soorten volgens voorraad
- Camembertroos voor in de oven met broodjes (3 à 4p.) 14,90 €
- Croissant van verse Noorse zalm en mozzarella 1,80 €
- Croissant van ghanda ham, pesto en mozzarella 1,80 €
- Croissant van geitenkaas nootjes en honing 1,80 €
- Aperoschuit met creme foie gras en uienconfit/rood fruit 2,40 €
- Aperobrochette mozzarella, verse en zongedroogde tomaat 1,80 €
- Aperoschuit met creme van geitenkaas, rozijn/noot 1,80 €
- Aperoschuit met kruidenkaas en gerookte zalm 1,80 €
- mini kaasballetjes 0,75 €
- mini garnaalballetjes 0,95 €

Koude voorgerechten

- Gegarneerde salade Folle (foie gras, gerookte zalm, verse kreeft en scampi, garnalen) met broodje 25 €
- Carpaccio van fijn versneden Ganda ham met meloenparels, wintergarnituur en broodje 15 €
- Op eik gerookte Noorse zalm met klassieke frisse garnituren en broodje 15 €
- Tomaat garnaal op carpaccio van Noorse zalm met dille/honingvinaigrette en frisse garnituren 18 €
- Tomaat grijze garnaal 2 st "natuur" op gevarieerde salade met kwarteleitjes, cocktailsaus en citroen 16 €
- Gegarneerde vers gekookte Noorse zalm met frisse salade, cocktailsaus en broodje 14 €
- Gegarneerde carpaccio van rundvlees met Balsamiek dressing of pesto dressing, vers getrokken Parmezaan schilfers en notensalade 15 €
- Kreeft Belle Vue op saladegarnituren gekraakt en eet klaar dagprijs

Soepen

- Kreeftenbisque met cognac en garnalen 15 €/l
- Asperge roomsoep met ham snippers en bieslook 9 €/l
- Tomatenroomsoep met balletjes 7 €/l
- Groentesoep naar keuze 5 €/l

Warme voorgerechten

- Scampi in de lookroomsaus of kreeftensaus met fijne groentjes en bladerdeegje 14 €
- St. Jakobsschelp met verse coquilles op klassieke wijze 13 €
- Kalfszwezerik 4,00 €
- Garnaalkroket 4,00 €
- Huisgemaakte kaaskroket met trio van kazen 3,00 €
- Kreeftkroket 4,00 €
- Versierd bord met sla en saus voor bij de voorgerecht kroketten 10 €
- Noorse zalm in fijne kruidensaus met broccoli en fleuron 15 €
- Kabeljauwhaasje op gestoofde prei in kreeftensaus 17 €
- Duo van verse Noorse zalm en schartongfilets met brunoise groentjes en garnalensaus 15 €
- bladerdeeg gevuld met vis vol au vent en fijne groenten 12 €
- Brochette van scampi en coquilles op brunoise groentjes met zachte (licht pikante) kokoskerriesaus 16 €
- Gebakken zeeduivel in preisaus , kerstomaatjes, garnaal 17 €

Hoofdgerechten

- Losse bereidingen te verkrijgen op bestelling varkensstoofvlees, rund bourguignon, chili con carne, macaroni kaas hesp, vislasagne, wildstoofpotje, Tartiflette, konijn v.h. huis, lamsstoofpotje, vis vol au vent, gewone vol au vent van moederkip, balletjes tomaat,…….
- Paella vh huis met zeevruchten scampi en kippenbout 23,00 €/kg
- Kidsgerechten steeds verkrijgbaar op aanvraag balletjes, kipfilet,……
- Orloff gebraad kaas hesp met champignonsaus, warm groente boeket en verse kroketjes 17,00 €
- Gebraden Noorse zalmfilet in witte wijnsaus, ragout van visgroentjes en aardappelbereiding naar keuze 17,50 €
- Kabeljauwfilet onder kruidenkorst in Nouilly Prat sausje, visragout groentjes en verse kroketjes 20 €
- Coq au vin traditioneel met kroketjes en warme groentjes 16 €
- Gesmoorde varkenswangetjes met Leffe en garnituur, groente brochette, witloof en verse kroketjes 17 €
- Stoofpotje kalf blankette met groentjes, gebakken witloof en boontje bundeltje en kroketjes 17 €
- Rundstong in Madeira met champignons, duo warme groentjes en kroketjes 16 €
- Stoofpotje kalkoenbout met lente-ui oesterzwam en boursin, warme groentjes en kroketjes 17 €
- Eendenborst met sinaasappelschijfjes, sinaasappelsaus of peperroomsaus, trio warme groentjes en kroketjes 20 €
- Opgevulde parelhoenfilet met kalfszwezeriken en bos-champignons in witte portosaus met witloof en verse kroketjes 25 €
- Kalkoenfilet Grand Mère (spek, champignons en zilveruitjes), warm groente boeket en verse kroketjes 17 €
- Vispannetje van gevarieerde vis op brunoise groentjes met duchesse aardappeltjes voor in de oven of kroketjes 18 €
- Varkenshaasje opgevuld met boschampignons in jasje van Gandaham met Boursin saus, trio van warme groenten en verse kroketjes 22 €
- Kalfsroulade met pancetta en groene pesto in portosaus, trio van groentjes en verse kroketjes 20 €
- kalkoenroulade met Parmezaan en zongedroogde tomaat in cognacsaus, trio van warme groentjes en verse kroketjes 19 €
- Ardens varkenshaasje in cognacsaus en gebakken beuk zwam, trio van groentjes en kroketjes 17 €
- 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 chocomousse sierlijk afgewerkt 5,5 €
- Tiramisu traditioneel, speculoos of limoncello 5,5 €
- Speculoosmousse met crumbel en fruit 5,5 €
- mini bavarois stukje best paar per persoon 1,40 € stuk
  (framboos, miserable, javanais, speculoos, passievrucht, cup advocaat, zwarte woud, mini tompoes, mini eclair)
- Dessertglaasje klein naar keuze best paar per persoon 2,4 € stuk
  (keuze: speculoos mousse, panna cottas, chocomousse, limoncello mousse, karamel mousse, verse fruitsla, tiramisu, flan caramel, advocaat mousse)
  Voor grote feesten kunnen deze geleverd worden in wegwerpgerief met wegwerpbestekjes dit bespaart u de afwas van alle gerief +0,30 €/st
- Speculaaskaastaartje met karamel en fruit 5,5 €
- Triffel van mascarpone, Bastogne koek en rood fruit 5,5 €
- Vanille panna cotta met vruchtencoulis en fruit 5,5 €
- Vers gesneden fruitsalade fris afgewerkt 5,5 €
- glaasje koffiemousse met chocoladegarnituren 5,5 €
- Kaasplank als dessert met brood, confituur en garnituur 14 €
- Chocomousse (melk, fondant of witte) per liter 13 €/l
- Huisbereide advocaat bokaal van 400ml 12 €
- Macaron de paris 12 st 15 €
- Diverse snoeperijen voor bij de koffie terug te vinden in de winkel

Traiteur aan huis of op uw specifieke locatie

Babbyborrel, communiefeest, kaasavond, pensioenviering, jubileum, bbq, standjesformule, ovenkoekformule ….
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.
Traiteurlijst terug te vinden op onze website www.traiteursoubry.be.

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

Glenn, Casandra en de kids