



Traiteur Soubry-Vanhoutte  
[www.traiteursoubry.be](http://www.traiteursoubry.be)

Gullegemsesteenweg 29  
8501 Bissegem  
0473 / 57.69.03  
[Info@traiteursoubry.be](mailto:Info@traiteursoubry.be)

volg ons op [www.facebook.com/traiteur.soubry](http://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 BE08 9791 6354 2813  
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](mailto: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,.....***

Openingsuren winkel Traiteur Soubry-Vanhoutte :

Maandag : 9u tot 18u

Dinsdag : gesloten

Woensdag : 9u tot 18u

Donderdag : 9u tot 18u

Vrijdag : 9u tot 18u

Zaterdag : 9u tot 18u (kan afwijken met geboekte feesten)

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](http://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>

## 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 m<sup>3</sup>

**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 (schotels 4 of 6 personen)** **10 € 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 1,30 € stuk



## **Vitamineschotels (vanaf 6 personen)** **4,00 € 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 17,5 € /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
- Cobourg met kruidenkaas
- Diverse charcuteriesoorten

### **VIS BUFFET 27 €/persoon**

- Perzik met 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 tonijn mousse

### **GEMENGD BUFFET 23 €/persoon**

- salami op Chinese wijze
- 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 tonijn mousse
- Ardense pate met uienconfituur

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

## **Supplementen**

- Koude kippenbout 2,50 € / st
- Tongscharfilet 2,00 € / st
- Zuiderse pastasalade of rijstsalade 3,00 € p/p
- kleine broodjes 0,40 € /stuk
- Perzik met krabsla 2,50 € / stuk
- ½ Canadeese kreeft (gekraakt en eetklaar) 400gr per 2 bestel. (dagprijs)
  - 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 8,40 € per persoon 7 broodjes

STANDAARDASSORTIMENT MET 3 WRAPS 9,60 € 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 cressonette
- krabsalade met sla
- kip-curry met zongedroogde tomaat
- préparé met ajuintjes en augurkje kropsalade
- kalkoenfilet met tomaten, cressonette
- jonge kaas met ei, radijs en rucollasalade
- hesp-boursin met komkommerschijfjes

LUXEASSORTIMENT 10,50 € per persoon 7 broodjes

LUXEASSORTIMENT MET 3 WRAPS 10,80 € 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
- Ghanda ham met meloen/ basilic
- tomaat met Italiaanse mozzarella , basilicum en pesto
- Grijze garnaalsalade met ei en 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 16,00 € Per brood (+- 35 broodjes)

Standaardbroodjes per stuk 1,2 €

Luxebroodjes per stuk 1,50 €

Wraps per stuk 1,60 €

## **Gevarieerde kaasplank 16,50 € 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](http://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 22 € per persoon

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

V.I.P. ontbijtmand 37 € 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
- Fles kwaliteit Cava 0,75 cl
- Fles Champagne
- Bloemenboekje 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 17,00 € per persoon

- Kippenbrochette
- 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 : 3,00 €
- scampibrochette curry 3 stuks scampi : 3,30 €
- reuze scampi u5 opengesn. gemarineerd: 3,00 €
- brochette van 2 coquilles met spek : 3,75 €
- chipolatta : 2,10 €
- stukje varkenshaasje met kaas en spek: 3,00 €
- verse zalmfilet in groene kruiden gemari.: 4,00 €
- huisbereide rundsbrochette : 2,90 €
- varkens of kipbrochette : 2,50 €
- gemarineerde lamskoteletjes : 2,10 €
- papillotje van zeetongfilets : 5,80 €
- papillotje van dagvis met groentjes : 3,80 €

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

Meer info hierover kan je navragen via [info@traiteursoubry.be](mailto: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<sup>e</sup> 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 diner met boordevol smaak en rust .

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

### **Hapjes**

- Koud glaasje of schaalpje naar keuze verfijnd afgewerkt 2,00 €  
Gerookte paling, gerookte eendenborst, garnaltjes, 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
- Toastjes met beleg naar keuze verfijnd afgewerkt 1,10 €  
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 1,30 €  
Gevuld met gerookte zalm, kipfilet, ham of gerookte ham
- Warm hapje voor in de oven naar keuze 1,10 €  
Bladerdeegje met garnalen of met kaas of met kip/champignon, bolognese  
Quiche met spek en prei, witloof ham, gerookte zalm, worstenbroodje of andere soorten volgens voorraad
- Croissant van verse Noorse zalm en mozzarella 1,70 €
- Croissant van ghanda ham, pesto en mozzarella 1,70 €
- Croissant van geitenkaas nootjes en honing 1,70 €
- Aperoschuit met creme foie gras en uienconfit/rood fruit 2,40 €
- Aperobrochette mozzarella, verse en zongedroogde tomaat 1,70 €
- Aperoschuit met creme van geitenkaas, rozijn/noot 1,80 €
- Aperoschuit met kruidenkaas en gerookte zalm 1,80 €
- mini kaasballetjes 0,65 €
- mini garnaalballetjes 0,85 €

## 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 14 €
- Op eik gerookte Noorse zalm met klassieke garnituren en briochebroodje 15 €
- Tomaat garnaal op carpaccio van Noorse zalm met dille/honingvinaigrette en frisse garnituren 17 €
- Tomaat grijze garnaal 2 st "natuur" op gevarieerde salade met kwarteleitjes, cocktailsaus en citroen 15 €
- 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 14 €
- Kreeft Belle Vue op saladegarnituren gekraakt en eetklaar dagprijs

## Soepen

- Kreeftenbisque met cognac en garnalen 13 €/l
- Asperge roomsoep met hamknippers en bieslook 8 €/l
- Tomatenroomsoep met balletjes 4,20 €/l
- Groentesoep naar keuze 3,8 €/l

## Warme voorgerechten

- Scampi in de lookroomsaus of kreeftensaus met fijne groentjes en bladerdeegje 14 €
- St. Jakobsschelp met verse coquilles op klassieke wijze 11 €
- Kalfszwezerik 3,40 €
- Garnaalkroket 3,80 €
- Huisgemaakte kaaskroket met trio van kazen 2,40 €
- Vol au vent kroket 2,50 €
- 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 15 €
- vispannetje van Noordzeevis op bedje van prei 15 €
- 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 preisau , kerstomaatjes, garnaal 17 €

## Hoofdgerechten

- Losse bereidingen te verkrijgen op bestelling varkensstoofvlees, ronds bourguignon, chili con carne, macaroni kaas hesp, vislasagne, wildstoofpotje, tartiflette, konijn vh huis, lamsstoofpotje, vis vol au vent, gewone vol au vent van moederkip, balletjes tomaat,.....
- Paella vh huis met zeevruchten scampi en kibbout 21,50 €/kg
- Kidsgerechten steeds verkrijgbaar op aanvraag balletjes, kipfilet,.....
- Orloff gebraad kaas hesp met champignonsaus, warm groente boeket en verse kroketjes 16 €
- Gebraden Noorse zalmfilet in witte wijnsaus, ragout van visgroentjes en aardappelbereiding naar keuze 17 €
- Kabeljauwfilet onder kruidenkorst in Nouilly Pratsausje, visragout groentjes en verse kroketjes 19 €
- Coq au vin traditioneel met kroketjes en warme groentjes 16 €
- Gesmoorde varkenswangetjes met Leffe en garnituur, groente brochette, witloof en verse kroketjes 16 €
- Stoofpotje kalf blankette met groentjes, gebakken witloof en boontje bundeltje en kroketjes 16 €
- Rundstong in Madeira met champignons, duo warme groentjes en kroketjes 14 €
- Stoofpotje kalkoenbout met lenteui oesterzwam en boursin, warme groentjes en kroketjes 15 €
- Eendenborst met sinaasappelschijfjes, sinaasappelsaus of peperroomsaus , trio warme groentjes en kroketjes 17,50 €
- Opgevlude 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 15 €
- Vispannetje (lotte, kabelj, zalm, scampi,..) in kruidensaus op bedje van gesmolten prei met duchesse aardappeltjes voor in de oven 18 €
- Varkenshaasje opgevuld met boschampignons in jasje van Gandaham met boursinsaus, trio van warme groenten en verse kroketjes 18 €
- Kalfsroulade met pancetta en groene pesto in portosaus, trio van groentjes en verse kroketjes 19 €
- kalkoenroulade met Parmezaan en zongedroogde tomaat in cognacsaus, trio van warme groentjes en verse kroketjes 17 €
- Ardens varkenshaasje in cognacsaus en gebakken beukezwam, trio van groentjes en kroketjes 16 €
- 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 €
  - Tiramisu traditioneel, speculoos of limoncello 5 €
  - Speculoosmousse met crumbel en fruit 5 €
  - mini bavarois stukje best paar per persoon 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: speculoosmousse, verschillende panna cottas, chocomousse, limoncellomousse, karamelmousse, verse fruitsla, tiramisu, flan caramel, advocaatmousse)
- Voor grote feesten kunnen deze geleverd worden in wegwerpgerief met wegwerpbestekjes dit bespaart u de afwas van alle gerief +0,30 €/st
- Speculaaskaastaartje 5 €
  - Triffel van mascarpone, bastognekoek en rood fruit 5 €
  - Vanille panna cotta met vruchtencoulis en fruit 5 €
  - Vers gesneden fruitsalade fris afgewerkt 5 €
  - glaasje koffiemousse met chocoladegarnituren 5 €
  - Kaasplank als dessert met brood, confituur en garnituur 9 €
  - Chocomousse (melk, fondant of witte) per liter 12 €/l
  - Huisbereide advocaat bokaal van 400ml 9 €
  - Macaron de paris 12 st 9,60 €
  - 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](http://www.traiteursoubry.be).

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

Glenn en Casandra