



Traiteur Soubry – Vanhoutte wenst u een zalig Kerst en Nieuwjaar 2025 – 2026

Gullegemsesteenweg 29

8501 Bissegem

0473 /57.69.03

Info@traiteursoubry.be (zeker gsm nummer meegeven!!)

www.traiteursoubry.be

Tijdig bestellen is de boodschap !!!!

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 .

Bestellen kan enkel in de winkel, via mail of telefonisch, GEEN sociale media !!!!!!! Via mail zeker u GSM nummer meegeven !!!!!

Tijdens de feestdagen vragen wij een supplement van 20 euro voor **levering** regio Kortrijk.

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
« <i>Eens geproefd kan je niet meer stoppen!</i> » | 25 € |
| - Picon "Traiteurke" kant en klaar 1 liter | 25 € |
| - 3 Feestelijke koude hapjes
« <i>Als het feestelijk mag zijn!</i> » | 10,50 € |
| - Hapjes voor in de oven 4 stuks | 8,00 € |
| - Loaded nachoschotel (3 à 4p) | 15,90 € |
| - Oester Creuze (gekuist),citroen en peterselie | 3,70 € |
| - Warme oester Creuze /champagnesaus | 4,20 € |
| - Mini kaaskroketje (10st.) | 7,50 € |
| - Mini garnaalkroketje (10st.) | 9,50 € |
| - Camembertroos met broodjes (3 à 4p) | 14,90 € |
| - Voorgebakken kippenboutjes (5st.) | 5,00 € |

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

Koude voorgerechten

(broodjes van de bakker voorzien)

- Carpaccio van rund op de wijze van de chef met de nodige garnituren 16,00 €

Soepen

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

- Vissoep van Noordzeevis en kreeft, bieslook en room 13,50 €/l
« *Feesttip: opwarmen en als hapje serveren in kleine kopjes* »
- Tomatenroomsoep met balletjes 8,50 €/l
- Kreeftensoep met cognac garnaal bieslook en room 15 €/l
- Groentesoep met fijne spekjes, room en peterselie 13,50 €/l

Voor de kindjes

- Hete bliksem (gehakt, appelmoes, puree en kaas) 10 €
- Lasagna bolognaise 10 €
- Kipfilet natuurjus, appelmoes en puree 12 €

Warme voorgerechten

- Coquilleschelp met jonge prei, coquille St. Jacques en garnalen om te gratineren 14 €
- Duo scampi en zalm op brunoise groentjes in roze sausje met kervel en fleuron 15 €
- Smeuïge kaaskroket van 3 kazen 3,00 €/st
- Garnaalkroket van grijze garnalen 4,00 €/st
- Kreeftkroket 4,00 €/st
- Kalfszwezerikkroket 4,00 €/st

Hoofdgerechten

(per gerecht 6 verse kroketjes voorzien)

- Kipfilet orloff in champignonsaus, warm groente boeket en verse kroketjes 23 €
- Hertekalffilet Grand Veneur, warm groente boeket, appeltje met veenbessen en kruidig gepocheerd peertje met verse kroketjes 30 €
- Kabeljauw onder kruidenkorst in Nouilly pratsausje met grijze garnalen en kerstomaatjes, visgroenten en verse kroketjes 24 €
- Vegetarische lasagne 15 €
- Assortiment extra groentjes : boontjes spek, gebakken mini witloof, groentemix en troskerstomaat 8,50 €
- verse kroketjes (Airfry proof) per 6 st. 2,10 €
- Schaaltje romige gratin patatjes 13 €/kg
- puree 10 €/kg

Bereidingen los in gewicht per kilo te bestellen !!!

- ouderwetse vuile venten met bollekes en champignons 19,70 €/kg
- hertenstoofpotje met groentjes 24,90 €/kg
- smotzoachte kalf blankette met groentjes en bollekes 24,90 €/kg

Côte à los pakket all-in

Formule voor 2 à 3 persoon all-in : 68 €/st.

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 los +- 1,3 kg
 - potje grof zeezout
 - fris saladeke en vinaigrette
 - verse frietjes (kunnen ook in oven)
 - huisgemaakte groene kruidenboter roos
 - Bearnaise saus
 - champignonsaus

Desserts

- Bruine chocolademousse met mascarponecrème ,
koekjescrumbel en rood fruit 7,00 €
- Panna cotta vanille hazelnoot crumbel en rood fruit
7,00 €
- Artisanale Kerst of – Nieuwjaars **ijsstronk** 7,00 €
- Bokaal grootmoeders huisbereide advocaat 400 ml
12 €
- Macaron de Paris (12 stuks) 15,00 €
- Tête à tête kaasbordje voor 2 met 6 zachte broodjes en
boter subtiel afgewerkt met gedroogd en vers fruit,
confituur 30 €

keuzemenu € 41,50

Dit is een vast menu die niet wordt gewijzigd

Duo kaas en garnaalballetjes (6st.)

Of

Vorgebakken kippenboutjes (5 st.)

Vissoep van Noordzeevis en kreeft, bieslook en room

Brood en boter

Of

Groentesoep met fijne spekjes, room en peterselie

Brood en boter

Kipfilet orloff in champignonsaus, warm groente boeket en verse

kroketjes

Of

Kabeljauw onder kruidenkorst in Nouilly pratsausje met grijze

garnalen en kerstomaatjes, visgroenten en verse kroketjes

Bruine chocolademousse met mascarponecrème , koekjescrumbel

en rood fruit

Of

Panna cotta vanille hazelnootcrumbel en rood fruit

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, boter en divers brood van de warme bakker 20 € 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 27 € per persoon :

Salami met radijs roos, 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, vinaigrette en broodje : 22 €

Tapasschotels

(schotels per 4 of 6 persoon)

(portie is een ruime aperitief) - 12 € per persoon

- pesto/tapenade/haringhapjes
- Mix olijven, ansjovis olijven, peppadew, krabschaar,.....
- 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

**zachte broodjes 1,80 € stuk
Verpakt in kartonnen mandjes
Best een 4 à 5-tal broodjes per persoon
We maken GEEN broodjes op 24/12 en 31/12 !!!!**

Bestellen per veelvoud van 6 enkel dit assortiment verkrijgbaar :
Preparé, Groenendalkaas, vissalade garnaal, gerookte zalm, ganda
ham mozzarella en gekookte ham/tapenade 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 3 €/ stuk

Bestelling graag binnen **ten laatste op 18 December** voor Kerstmis.
Bestelling graag binnen **ten laatste op 23 december** voor Nieuwjaar.

Afhaling Kerstavond en Oudejaarsavond tussen 14u en 17u.
Afhaling Kerstdag en Nieuwjaarsdag tussen 11u tot 14u.

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 12u daar wij die dagvers maken !!!**

Voor al het gebruik van ons porselein, schalen, bakken, etc. wordt een
waarborg van 20 € of 50 € 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 2025 EN HET BEGIN 2026

- MAANDAG 15 DECEMBER : OPEN VOLGENS GEWONE OPENINGSUREN
- DINSDAG 16 DECEMBER : WEKELIJKSE SLUITINGSDAG
- WOENSDAG 17 DECEMBER : GESLOTEN VOORBEREIDING "DE DOAGEN" WEL BESTELLINGEN
- DONDERDAG 18 DECEMBER : GESLOTEN VOORBEREIDING "DE DOAGEN" WEL BESTELLINGEN
- VRIJDAG 19 DECEMBER : GESLOTEN VOORBEREIDING "DE DOAGEN" WEL BESTELLINGEN
- ZATERDAG 20 DECEMBER : GESLOTEN VOORBEREIDING "DE DOAGEN" WEL BESTELLINGEN
- ZONDAG 21 DECEMBER : GESLOTEN VOORBEREIDING "DE DOAGEN"
- MAANDAG 22 DECEMBER : GESLOTEN VOORBEREIDING "DE DOAGEN"
- DINSDAG 23 DECEMBER : GESLOTEN VOORBEREIDING "DE DOAGEN"
- WOENSDAG 24 DECEMBER KERSTAVOND : AFHAAL VAN 14U TOT 17U
- DONDERDAG 25 DECEMBER KERSTDAG : AFHAAL VAN 11U TOT 14U
- VRIJDAG 26 DECEMBER : GESLOTEN VOORBEREIDING "DE DOAGEN"
- ZATERDAG 27 DECEMBER : GESLOTEN VOORBEREIDING "DE DOAGEN"
- ZONDAG 28 DECEMBER : GESLOTEN VOORBEREIDING "DE DOAGEN"
- MAANDAG 29 DECEMBER : GESLOTEN VOORBEREIDING "DE DOAGEN"
- DINSDAG 30 DECEMBER : GESLOTEN VOORBEREIDING "DE DOAGEN"
- WOENSDAG 31 DECEMBER OUDEJAARSVOND : AFHAAL VAN 14U TOT 17U
- DONDERDAG 1 JANUARI NIEUWJAARSDAG : AFHAAL VAN 11U TOT 14U
- VRIJDAG 2 JANUARI : GESLOTEN OPKUIS "DE DOAGEN"
- ZATERDAG 3 JANUARI : OPEN VOLGENS GEWONE OPENINGSUREN
- ZONDAG 4 JANUARI : GEEN WINKEL ENKEL AFHAAL BESTELLINGEN

CASANDRA, GLENN, EMMA EN NORA WENSEN U EEN FEESTELIJK EINDEJAAR PERIODE EN EEN VREUGDEVOL 2026 TOE.

Gullegemsesteenweg 29 – 8501 Bissegem
0473 /57.69.03

Info@traiteursoubry.be (naam en gsm nummer!!)
www.traiteursoubry.be