



## **Traiteur Soubry – Vanhoutte wenst u een zalig Kerst en Nieuwjaar 2022 – 2023**

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 .  
Bestellen kan enkel in de winkel, via mail of telefonisch, GEEN social media  
!!!!!!!

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 20 €  
*« Eens geproefd kan je niet meer stoppen! »*
- Picon "Traiteurke" kant en klaar 1 liter 20 €
- 4 Feestelijke koude hapjes 10 €  
(visterrine, wildpate chutney, sushi zalm en witte pens truffel)  
*« Als het feestelijk mag zijn! »*
- Hapjes voor in de oven 4 stuks 6,50 €  
(quiche gerookte zalm, croissant ganda, bouche kip champignon en bouche breydel)
- Oester Creuze (gekuist),citroen en peterselie 3,20 €
- Warme oester Creuze /champagnesaus 4,00 €
- Mini kaaskroketje 0,70 €
- Mini garnaalkroketje 0,90 €
- Mini vol au vent kroketje 0,65 €
- Camembertroos met broodjes (3 à 4p) 12,50 €
- Voorgebakken kippenboutjes 0,85 €

*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 pestomarinade, zongedroogde tomaat, Parmezaan, pijnboompitten, rucola en wintergarnituur  
15 €
- Salade tomaat crevette met kwarteleitjes, cocktail en klassieke garnituur  
16 €

## ***Soepen***

---

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

- Romige kreeftensoep met bieslook, cognac en garnalen  
14 €/l  
« *Feesttip: opwarmen en als hapje serveren in kleine kopjes* »
- Groentesoep met balletjes  
5 €/l
- Kruidige pompoenroomsoep met rivierkreeftjes en bieslook  
12 €/l
- Broccoliroomsoep met Ganda ham snippers en peterselie  
12 €/l

## ***Voor de kindjes***

---

- Hete bliksem (ovenshotel gehakt, appelmoes, puree en gemalen kaas ) 9 €
- Macaroni met kaas en beenham 8 €

## ***Warme voorgerechten***

---

- Tongrolletjes met rivierkreeftjes op brunoise groentjes in mousseline saus, troskerstomaat fleuron 16 €
- Kabeljauw onder kruidenkorst op gebakken boschampignons en kalfszwezeriken 19 €
- Smeuïge kaaskroket van 3 kazen 2,50 €/st
- Garnaalkroket van grijze garnalen 3,80 €/st
- Vol au vent kroket 2,50 €/st
- Kalfszwezerikkroket 3,50 €/st
- Kreeftkroket 4,00 €/st

# Hoofdgerechten

---

**(per gerecht 6 kroketjes voorzien)**

- Parelhoenfilet in witte portosaus met gebakken beukenzwammen, warm groente boeket en kroketjes 20 €
- Hertenkalffilet Grand Veneur, warm groente boeket en zoet gepocheerd peertje in rode wijn met verse kroketjes 27 €
- Coquilleschelp met vis, coquilles en grijze garnalen met verse kroketjes 18 €
- Veggie lasagne van gegrilde groentjes en boschampionns 15 €
- Smotzoachte varkenswangen met peperkoek, Luikse siroop en spekjes, warm groente boeket en kroketjes 18 €
- Assortiment extra groentjes : boontje spek, gebakken mini witloof, bloemkool en troskerstomaat 6,50 €
- verse kroketjes (per stuk) 0,35 €
- Schaaltje romige gratin patatjes 12 €/kg
- puree 9 €/kg

## ***Côte à l'os pakket all-in***

---

Formule voor 2 à 3 persoon all-in : 58,00 €

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 +- 1,2 kg
  - potje grof zeezout
  - fris saladeke en vinaigrette
  - verse frietjes (kunnen ook in oven)
  - huisgemaakte groene kruidenboter
    - Bearnaise saus
    - champignonsaus

## ***Desserts***

---

- Klassieke feestelijke tiramisue 5,50 €
- Mousse van wit en bruine chocolade, brownie crumbel 5,50 €
- Artisanale Kerst of – Nieuwjaars **ijsstronk** 6 €
- Bokaal grootmoeders huisbereide advocaat 400 ml 10 €
- Macaron de Paris (12 stuks) 12 €
- Tête à tête kaasbordje voor 2 met mini broodjes en boter subtiel afgewerkt met gedroogd en vers fruit, confituur 25 €

## ***keuzemenu € 35,00***

---

**Dit is een vast menu die niet wordt gewijzigd**

warme ovenhapjes 4st.

Of

Voorgebakken kippenboutjes

----

Kruidige pompoenroomsoep met rivierkreeftjes en bieslook

Broodje en boter

Of

Broccoliroomsoep met Ganda ham snippers en peterselie

Broodje en boter

----

Coquilleschelp met vis, coquilles en grijze garnalen met verse  
kroketjes

Of

Smotzoachte varkenswangen met peperkoek, Luikse  
siroop en spekjes, warm groente boeket en kroketjes

----

Klassieke feestelijke tiramisue

Of

Mousse van wit en bruine chocolade

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 17 € 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 25 € 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 : 20 €



## ***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,
- 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) 1,60 € stuk**

**Verpakt in kartonnen mandjes**

**Best een 5-tal broodjes per persoon**

geef uw aantal door wij mengen het onder ons eindejaarsassortiment dit jaar enkel dit assortiment !!!! :  
preparé, garnaalsla, kipfilet, jonge kaas, gerookte zalm, krabsalade en gekookte hesp 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 15u.

**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 2022 EN HET BEGIN 2023**

- ZONDAG 18 DECEMBER : GESLOTEN
- MAANDAG 19 DECEMBER : GESLOTEN
- DINSDAG 20 DECEMBER : GESLOTEN
- WOENSDAG 21 DECEMBER : GESLOTEN
- DONDERDAG 22 DECEMBER : GESLOTEN
- VRIJDAG 23 DECEMBER : GESLOTEN
- ZATERDAG 24 DECEMBER KERSTAVOND : AFHAAL 14U TOT 18U
- ZONDAG 25 DECEMBER KERSTDAG : AFHAAL 11U TOT 15U
- MAANDAG 26 DECEMBER : GESLOTEN
- DINSDAG 27 DECEMBER : GESLOTEN
- WOENSDAG 28 DECEMBER : GESLOTEN
- DONDERDAG 29 DECEMBER : GESLOTEN
- VRIJDAG 30 DECEMBER : GESLOTEN
- ZATERDAG 31 JANUARI OUDEJAARSVOND : AFHAAL 14U TOT 18U
- ZONDAG 1 JANUARI NIEUWJAARSDAG : AFHAAL 11U TOT 15U
- MAANDAG 2 JANUARI : GESLOTEN
- DINSDAG 3 JANUARI : GESLOTEN
- WOENSDAG 4 JANUARI : OPEN VOLGENS GEWONE OPENINGSUREN

CASANDRA, GLENN, EMMA EN NORA WENSEN U EEN FEESTELIJK  
EINDEJAAR PERIODE EN EEN VREUGDEVOL 2023 TOE.

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