



Lijst voor traiteur op locatie bbq, communiefeest, jubileum, lentefeest, souper, verenigingsfeest, babyborrel. In deze lijst zijn de prijzen bediening, borden, bestek, eventueel glazen, afwas van alles en btw inbegrepen. Indien mogelijk maken we gebruik van jullie oven en kookvuur, maar we hebben ook ons divers materiaal dat we zelf kunnen meebrengen. Achterna zorgen we ervoor dat je niet ziet dat we er geweest zijn en kuizen we onze werkplaats op. Transportkosten Groot Kortrijk zijn inbegrepen in de prijs. Buiten Groot Kortrijk eenmalige kost 35 €. We komen aan huis vanaf 25 personen.

Gullegemsesteenweg 29

8501 Bissegem

☎0473 / 57.69.03

Info@traiteursoubry.be

www.traiteursoubry.be

Ondernemingsnummer 0806.612.111

Rekening ARG BE08 9791 6354 2813

volg ons op 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>

Behoeftte 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:

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 afhaling

Locatie

Tientjesstraat 34, 8501 Bissegem
Kleine Bissegemstraat 33 (Afhalingen)
8501 Bissegem



Contact

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





Traiteur aan huis Soubry – Vanhoutte

Deze prijzen zijn voor traiteur aan huis. Full Service

Wij brengen ons eigen borden, bestek en eventueel glazen mee en nemen die terug mee om af te wassen. Het opdienen van het eten alsook achter het buffet staan zijn inbegrepen. De verscheidene ritten voor 1 feest zijn ook inbegrepen in de prijs. We gaan er van uit dat tafels stoelen en papier op tafel of tafellaken aanwezig zijn al de rest is dan onze taak.

Wij vragen een voorschot van 50% als bevestiging van het feest.

Aantal personen kan veranderen tot maximaal 1 week voor het feest.

Vanaf dan is het aantal gereserveerde personen = aantal gefactureerde personen.

Dranken

- Huis champagne 35,00 € fles
- Merk champagne 45,00 € fles
- Huiscava 19,00 € fles
- Aperitief "Maison" met fruitstickje en bijschenken 8,00 € glas
- Picon van het huis met witte wijn 8,00 € glas
- Water aan tafel 7,00 € fles
- Koffie met bijschenken 3,00 € per persoon
- Koffie met bijschenken en huisgemaakte versnapering (verse advocaat, madeleine, zandkoek, Rocher en brownies allemaal huisbereid 6,50 € per persoon
- Schenkrecht in jullie glazen 2,50 € per fles
- Witte en rode huiswijn met bijschenken 13,00 € per fles
- fruitsap, cola, cola light 7 € per fles
- Huur en afwas van glazen 0,50 € glas

Aperitiefhapjes (keuze achteraan)

- Toastjes vh huis divers beleg 1,25 € stuk
- Aperibrochette mozzarella verse en gedroogde tomaat 1,90 € stuk
- Mix van kaas en garnalballietjes 3 per persoon 2,50 € pp
- Loempia of kippenboutje 1,50 € stuk
- Reuze tempurascampi met cocktailsaus 1,80 € stuk
- Koude groentenmengeling met cocktail 4,50 € stuk
- Croissant van verse zalm 1,90 € stuk
- Croissant van ghanda ham, mozzarella en pesto 1,90 € stuk
- Croissant van geitenkaas nootjes en honing 1,90 € stuk
- Warme krokante hapjes (keuze pagina 12,13) 1,40 € stuk
- Mini boursin wrap op een stokje (keuze pagina 12,13) 1,50 € stuk
- Aperoschuit met kruidenkaas en gerookte zalm 1,90 € stuk
- Aperoschuit met geitenkaasmousse en macaron 1,90 € stuk
- tapasschotel als aperitief mix van pesto, crackers, olijven, anjovis, zongedroogde tomaten, comte, tete de moine, dungseden charcuterie,... 10,00 € p/p
- Mini hamburger met groentjes en sausje 2,30 € stuk
- Warme oester onder champagnesaus 2,50 € stuk
- Glaasje of lepelhapje koud (keuze pagina 12,13) 2,20 € stuk
- Warm lepelhapje of schaalte (keuze pagina 12,13) 2,50 € stuk
- Mini belegde broodjes mix 1,40 € stuk
- Mini Wraps als broodje met verschillende vulling 1,80 € stuk
(kruidenkaas zalm, ghandaham pesto, ham, kippewit)
- Walking dinner op groter koffiebordje (keuze uit hapjes achter) 6,50 € stuk



Traiteur aan huis Soubry – Vanhoutte

Voordeelkeuzemenu (dit menu is niet aanpasbaar)

keuze uit 1 van de gerechten per gang (mix menu vis/vlees supplement + 2,50 €)

Aperitief :

- volledig menu 38 € p/p : trio van koude toastjes verfijnd afgewerkt of 3 warme bladerdeeghapjes
- volledig menu 41 € p/p : trio van koude glaasjes/porseleinhapjes in detail afgewerkt

voorgerecht : (brood en boter word erbij geserveerd)

- rundscarpaccio vh huis verfijnd afgewerkt
- gerookte zalm afgewerkt met diverse garnituren
- koud gekookte Noorse zalm met saladegarnituren en cocktailsaus
- duo van kaas en garnaalkroket met salade
- scampipannetje van het huis met fijne groentjes
- coquille visschelp
- gebakken zalmfilet met mosterdmousseline en groentenchips

hoofdgerecht : (repassé altijd voorzien)

- varkenshaasje mosterdsaus, warme groentjes en verse kroketjes
- kalkoenfilet grand mere, warme groentjes en verse kroketjes
- kalfsblankette met groentjes, salade en verse kroketjes
- kalkoenstoofpotje met lenteui, oesterzwammen en boursin, duo warm groenten en kroketjes
- varkenswangetjes vh huis met groentjes, salade en verse kroketjes
- speenvarkenfilet licht gerookt met graantjesmosterdsaus, warme groentjes en verse kroketjes
- gebakken zalm kreeftensaus, visragoutgroentjes en verse kroketjes
- dagvis met groene kruidensaus, visragoutgroentjes en verse kroketjes

desserts :

- soepje rood fruit met vanilleijs
- duo chocomousse in glaasje met vers fruit
- panna cotta van vanille met vruchtencoulis
- tiramisue met boudoirkoekjes of speculooskoekjes afgerwerkt met fruit
- dame blanche
- ijstaart met rode coulis en vers fruit
- appeltaartje
- moelleux van chocolade met vanilleijs en speculoos
- speculoostaartje met rood fruit en karamelsausje

Kidsmenu 16,50 € per persoon

hapje : mini pizzas

soep : tomatensoep met balletjes

keuze hoofdgerecht :

- worst met appelmoes en kroketjes
- macaroni met kaas en hesp
- frikandel met appelmoes en kroketjes

dessert : speelse ijscreatie



Traiteur aan huis Soubry – Vanhoutte

Koude voorgerechten (geserveerd met brood en boter)

- Ballotine van gerookte zalm en tartaar van zalm met dille/mosterdvinaigrette en groene asperges, en diverse garnituren 17,00 €
- Tomaat garnaal(2) met klassieke garnituren en salade 17,00 €
- Gemarineerde zalm met honing en dille, frisse salade en z'n garnituur 16,00 €
- Gegarneerde cocktail van verse gekookte zalm en grijze garnalen met frisse salade en garnituren 16,00 €
- Carpaccio van ossenhaas gemarineerd op z'n Italiaans of met pestomarinade met rucolla salade 15,00 €
- tapassschotel als voorgerecht mix van pesto, crackers, olijven, anjovis, zongedroogde tomaten, feta, dungseden charcuterie,... 10,00 €
- Schots gerookte zalm met ui, Persil, citroen en toast 15,00 €
- salade van gebakken scampi (6st) met smaakmakers 14,00 €
- salade lauwe geitenkaas met spek en nootjes, smaakmakers 13,00 €
- Carpaccio van ghanda ham met meloenparels, rood fruit, noten en rucollasalade 15,00 €
- Verse gekookte Noorse zalm met cocktailsaus geserveerd met frisse garnituren en salades 14,00 €
- Tomaat garnaal op carpaccio van verse gemarineerde Noorse zalm met dille/honingvinaigrette en aangepaste garnituren 18,00 €
- Kreeft in schoonzicht met vlotte salade en cocktailsaus dagprijs

Warme voorgerechten (geserveerd met brood en boter)

- bladerdeegje gevuld met vis vol au vent en fijne groenten, sla 15,00 €
- escargots in lookboter met brood en boter 12,00 €
- gebraden zalmfilet met mosterdmousseline, groentenchips 15,00 €
- Roulade van zeetong met jonge prei, kreefteninfusie en fleuron 19,00 €
- Duo Noorse zalm en schartongfilet op prei met groene kruidensaus 16,00 €
- Coquille visschelp met grijze garnalen 14,00 €
- Duo van verse zalm en tongscharfilet met brunoise groenten en garnalensaus 16,00 €
- Spiesje van scampi en coquille St. Jacques met kokoskerriesaus op zuiderse groentjes 16,00 €
- Vispannetje van het huis met kruidensausje 16,00 €
- Tongrolletjes in kreeftensaus op brunoise groentjes 15,00 €
- Gebakken kabeljauw op bedje van groentjes met Bladerdeegje en ricardsausje 16,00 €
- Scampis in kerriesausje of kreeftensaus of ieder andere 14,00 €
- Kaaskroketten met garnituur 12,00 €
- Garnalkroketten met tomaten coulis en gefrituurde prei 14,00 €
- Kalfszwezerikkroketten met paprikacoulis en salade 14,00 €
- Babykreeft à la nage met julienne groentjes en bouillon dagprijs
- Kroketjes van kreeft met frisse garnituren en sausje 16,00 €



Traiteur aan huis Soubry – Vanhoutte

Soepen en tussengerechten (soep met broodje en boter)

- Romig witloofsoepje met garnaaltjes en jonge prei 6,00 €
- Verse aspergeroomsoep met gerookte paling, bieslook 6,00 €
- Groentesoep naar keuze met crouton 5,00 €
- Bisque van kreeft 7,00 €
- Mini bouillabaisse met toast en rouille 8,00 €
- Glas sorbet naar keuze (met eventueel likeur) 4,00 €

Hoofdgerechten (er word altijd een repasse voorzien)

Deze zijn ook te verkrijgen opgewarmd en geleverd in een thermobox met borden en bestek bij zodanig dat er zelf geschept word maar de afwas achterna is voor ons.

Prijzen op aanvraag

Alles aanpasbaar naar wens en smaak Heb je zelf een voorstel geen probleem !!!

- Diverse kindergerechtjes te verkrijgen (frikandel, kipfilet, kaaskroket) 11,00 €
- Varkenshaasje met graantjesmosterdsaus, groentenboeket en aardappelbereiding naar keuze 17,50 €
- gebraden Noorse zalmfilet in bearnaise saus op brunoise groentjes, broccolipuree en verse kroketjes 17,50 €
- Vlaamse hutsepote met gebakken worst en ardeens gebrad, mosterd, brood en boter (enkel aanleveren zonder bediening 13 €) 15,00 €
- vol au vent in bladerdeeg met balletjes, gemengde salade en kroketjes 15,00 €
- Stoofvlees van varkenswangetjes en Lefte met garnituur, duo groentjes en gebakken krielpatatjes (gewoon stoofvlees 14 €) 17,50 €
- orloffgebrad (kaas en hesp) in champignonsaus, duo groentjes en aardappelbereiding 16,00 €
- kalfblankette met groentjes, salade en verse kroketjes 18,00 €
- kalkoenstoofpotje met oesterzwam, lenteui en boursin, duo warme groentjes en verse kroketjes 16,50 €
- Opgevuld varkenshaasje met boschampions gewikkeld in Ghanda ham met boursinsaus, groentjes en kroketjes 19,00 €
- Opgepulde parelhoenfilets met kalfszwezerikken en Boschampions in witte portosaus met witloof en kroketjes 25,00 €
- Kalkoenfilet Grand Mère (spek, zilverui en champignons) met verse kroketjes en warme groenten 16,50 €
- Wildstoofpotje (bier of wijn) met winterse groentjes, duo van warme groentjes en kroketjes 18,00 €
- Warme beenhesp à volonté met bearnaise, warm groentenboeket en kruidige krielaardappelen of andere aardappel bereiding (salade bar ipv warme groentjes 17,5 €) 19,00 €
- Eendenborst met sinaasappelschijfjes, sinaasappelsaus of peperroomsaus, duo groentjes en kroketjes 20,00 €
- Kalfsroulade met pancetta en pesto, portosaus, trio groentjes en aardappelbereiding 20,00 €



Traiteur aan huis Soubry – Vanhoutte

- roulade van kalkoenfilet met zongedroogde tomaatjes, parmezaan en basilicum fine champagnesaus, duo groenten en kroketjes 18,00 €
- Kabeljauwhaasje in mosterdsaus met warme groentjes , kroketjes of puree in de oven 18,00 €
- Kabeljauwfilet onder kruidenkorst op zuiderse puree met groentenchips en mousselinesaus 19,00 €
- Gestoofde varkenswangetjes in rodenbach met wintergroentjes, gebakken witloof en kroketjes 17,50 €
- Licht gerookt speenvarkenfilet in cognacsaus, trio warme groentjes en aardappelbereiding naar keuze 17,50 €
- Lamsstoofpotje met winterse groentjes, gebakken rozemarijnaardappelen 18,50 €
- Gebakken spies van coquilles en scampi op zuiderse groentenmengeling met kokoskerriesausje (licht pikant), Kasteelaardappelen met peterselie 20,00 €
- Vlecht van schartongfilet met prei in witte wijnsaus met visragout groentjes, garnaltjes en pomme duchesses 20,00 €
- Kalkoengebraad met calvadossaus en gebakken appeltjes, trio groentjes en verse kroketjes 16,00 €
- Gebakken kalfsfilet in cognacsaus, warme groentjes en kroketjes 20,00 €
- Duo noorse zalm en pladijs in fijne kruidensaus, ragout van visgroentjes en gebakken krielpatatjes 18,00 €
- Koolvishaasje in kreeftensaus met garnaltjes, visgroentjes en verse kroketjes 17,00 €
- Gepersileerd lams kroontje met tijmsausje, cocottegroentjes en gratinpatatjes 26,00 €
- gevulde roggeveugel met groentjes en oesterzwammen in chablissaus, zuiderse puree 26,00 €
- alle warme voorgerechten zijn als hoofdgerecht + 6,00 €
- **wildgerechten in het seizoen op aanvraag**



Traiteur aan huis Soubry – Vanhoutte

Ovenkoekjes gevuld met gebakken beenham of hamburger met gebakken ui TOPPER als het eens geen frieten hoeven te zijn!!

Mini ovenkoeken gevuld met beenham en/of hamburgers die ter plaatse gebakken worden. Verse uiringen gebakken op de tepanyaki.

Ovenkoeken worden opgevuld naar keuze van de gasten met keuze uit 8 verschillende sausjes, verse uitjes of crispy Bicky uitjes en gevuld met verse groentjes .

Minimumafname 100 st . Best gemiddeld 2 per persoon rekenen kids 1.

Vegetarische optie mogelijk

Mix van burgers en beenham ook mogelijk en is de beste en leukste formule.

- ovenkoek beenham met keuze van sausjes en groentjes 4,50 € / stuk
- Hamburger met gebakken ui en groentjes, keuze van sausjes 4,50 € / stuk
- optie cheeseburger zelfde + plakje smeltkaas erop +0,25 €
- optie gebakken spek zelfde + vers gebakken spekreepjes +0,25 €

Standjesformule frietjes, ovenkoek en warme pasta

Vanaf 30 personen komen wij dit ter plaatse doen : 16,50 € per persoon

3 standjes in buffetvorm waar de mensen zelf naartoe kunnen lopen en vragen wat ze willen (+-2uur)

- grote bak frietjes
- ovenkoek met hamburger of beenham (keuze) word gevuld naar wens met keuze uit 9 sausjes 4 verse groentjes en 3 uisoorten
- grote warme pasta afgewerkt met gemalen kaas of parmezaan
keuze uit 1 pasta :
pasta scampi, pasta kip curry, pasta kip pesto zongedr tomaat, pasta bolognaise, pasta carbonada, pasta gerookte zalm fijne groentjes, pasta 3 kazen, pasta arrabiatta (pikant)



Traiteur aan huis Soubry – Vanhoutte

Buffetten met bediening en afwas inbegrepen

- kaas buffet : 250 gr diversiteiten van kwaliteitskazen geserveerd met eigen confituur verse broodjes , vers en gedroogd fruit , zure garnituren, ingelegde garnituren,...
(fotos beschikbaar) 19,00 €

- vlees buffet: meloen Parma, gekookte ham asperge, salami op Chinese wijze, paté van de chef met confituur, tomaat vleessla, kipfilet ananas, boerenham met kruidenkaas, hespeworst, vleesbrood, kalkoen, pepersalami, geleverd met divers fruit, verse koude sausjes en groentesalades en aardappelsalade en brood 22,00 €

- gemengd buffet: salami Chinese wijze, tomaat grijze garnaal, gerookte zalm ui en peterselie, gekookte Noorse zalm, kipfilet ananas, boerenham met kruidenkaas, gekookte ham asperge, eitje met tonijnmousse, ouderwetse pate met uienconfituur , geleverd met divers fruit, verse koude sausjes en groentesalades en aardappelsalade en brood 26,00 €

- vis buffet: gerookte zalm en heilbot ui peterselie, gekookte Noorse zalm, tomaat crevette, perzik met krabsalade, gerookte forel en paling, scampi, visterrine, eitje tonijnmousse, geleverd met divers fruit, verse koude sausjes en groentesalades en aardappelsalade en brood 29,00 €

- ontbijtbuffet al dan niet met dranken / afwas en bediening
daar een ontbijtbuffet zeer basic en zeer uitgebreid kan gedaan worden vragen we hiervoor om verdere info te mailen en zo kunnen we op maat iets uitwerken
info@traiteursoubry.be

- breugel buffet: Zeer uitgebreid en rijkelijk buffet met diverse soorten brood voorzien van boter. Een wijd assortiment van charcuterie en gerookte vleessoorten samengaand met brede waaier van fruit. Alle soorten patés, pensen, kip. Diversiteiten van beleg (kip-curry , krab, vleessla, prepare). Gamma van kaassoorten met samengaand gedroogd en vers fruit. Zie foto's 20,00 €

- warme soep voor bij breughel 2,50 € p/p
- supplement zuiderse pastasalade 2,50 € p/p
- supplement rijstsalade 2,50 € p/p
- supplement gebakken kippenbout 2,00 € p/p
- krokant gebakken broodje 0,50 € stuk
- supplement perzik met krabsalade 2,00 € p/p
- andere aanpassingen zeker mogelijk

- zoet babyborrel buffet : assortiment van 4 mini taartjes en 2 glaasje dessertjes (mix van bavarois, javanais, miserable, speculoos, mini éclair, mini boule, tiramisue, chocomousse, panna cotta, flan caramel ,rijstpap,.....) fruitsalade in kommen om te scheppen en voor de kids snoeptaarten en rond de spiegels alles versierd met snoepjes lollies marshmallows enzovoort 16,50 €/volwassen
11 €/kindjes



Traiteur aan huis Soubry – Vanhoutte **Onze verzorgde zomerse barbecues en cote à l'os**

Cote à l'os op houtskool all in 24 € (500 gr per persoon):

Barbecue op houtskool all in 22,90 € (6st vlees) :

- kipbrochette
- bbq-worst of chipolata
- huis gemarineerde runderssteak
- huis gemarineerde varkensribbetjes
- witte pens
- gegrilde beenham

Verfijnd afgewerkte saladebar met mix van broccoli en bloemkool, mix van salade, gemarineerde tomaatjes, komkommer, verse boontjes, vers geraspte wortel en gemarineerde knolselder

1 Aardappelbereiding naar keuze :
(mix word niet gedaan wel ev. supplement)

- aardappel in de pel met kruidenboter
- koude gemengde patatjes met ei
- zuiderse pastasalade
- koude rijstsalade
- warme krielpatatjes met rozemarijn

Huisbereide verse sausjes mayonaise, cocktail en tartaar

Keuze tussen 1 warme saus : Bearnaisesaus , Provençaalse , champignon of pepersaus

Afhaalbbq vanaf 10 personen : 16,50 € per persoon

Thuisgrillen vanaf 30 personen 22,90 € per persoon (6 stukken vlees)

Inbegrepen in de prijs: volledige saladebar, sausjes, warme saus , aardappelbereiding , bbq stel, kolen, opkuisbbq ,gebruik borden bestek in bestekzakje met citroendoekje en afwas ervan achterna, het grillen zelf en achter buffet staan, opkuis

Voor de kindjes kan een aangepaste bbq voorzien worden. 11 €/kindje

Extra personeel voor drankdienst 35 € per uur zonder btw

Bij afhaal is er mogelijkheid een bbq stel met kolen, aanmaakgerief en gereedschap, borden en bestek in bestekzakje met serviet bij te huren alles dient proper terug bezorgt te worden.

proper terug : 4 € per persoon

alles vuil terug : 6 € per persoon

Supplementen voor op de bbq:

bbq enkel afgehaald zonder bediening zie onze afhaalfolder!

- | | |
|--|--------------|
| - stuk vlees van basisbbq weglaten : | - 1,50 € p/p |
| - frietjes in plaats van andere aardappelbereiding : | +2,00 € p/p |
| - 2 warme saus i.p.v. 1 : | + 1,50 € |
| - supplement zuiderse pastasalade per persoon : | 2,50 € p/p |
| - supplement frisse rijstsalade met diverse groentjes : | 2,50 € p/p |
| - vlees van bbq versnijden om rond te gaan als aperitief : | + 1,50 € p/p |
| - mini gekleurde worstjes als hapje 5 st.p/p : | 3,00 € p/p |



Traiteur aan huis Soubry – Vanhoutte

- scampibrochettes (3 st) :	4 € p/p
- Scampibrochette aperitief (2st) :	2,70 € p/p
- gemarineerde reuzegamba :	3,00 €
- Brochette van coquilles met spek (2st) :	4,50 € p/p
- Chipolata :	2,50 € p/p
- stukje varkenshaasje gem. :	4,50 € p/p
- varkensmignonette gem. :	3,50 € p/p
- zalmfilet :	5 € p/p
- speenvarkenfilet supermals :	4 € p/p
- cote à l'os :	6 € p/p
- filet pure (blauw-wit) :	8 € p/p
- huisbereide rundbrochette :	3,50 € p/p
- varkens of kipbrochette :	3,50 € p/p
- lamskoteletjes (2 pp) :	6 € p/p
- papillote van zeetongfilets :	8 € p/p
- papillote van dagvis :	4 € p/p

Nagerechten

- Ijslam of boek met rode coulis (ook alle diverse thema's mogelijk) 6,00 €
- Stukje Bavarois afgewerkt leuk om te mixen met kleine dessert hieronder 1,30 € (passievrucht, framboos, tiramisue, speculoos, miserable, zwarte woud, javanais, mini éclair, profiterol, tompoes,.....)
- Kleine desserts in glaasjes of schaaltes (hier best 2 à 3 p/p) 2,20 € (chocomousse, bavarois, flan caramel, crème brule, panna cotta, speculoosmousse, tiramisue, fruitsla, mini dame blanche, advocaatmousse, mini appeltaart, rijstap, ...)
- verwenkoffie met bijschenken (verse advocaat, javanais, creme brule, chocomousse, bavarois van fruit, brownies en vanilleijs allemaal huisbereid met vers fruit) 10,00 €
- Speculooskaastaartje met fruit en karamelsausje 5,00 €
- Bavarois van speculoos met crumbel en fruit 5,50 €
- Koffiemousse met vers geklopte slagroom en chocolade afgewerkt 5,50 €
- lichte advocaatmousse met speculaas, gebakken appeltjes en peperkoek 5,50 €
- Chocolademoelleux met vanille ijs crumble speculoos, fruit 6,00 €
- Tiramisu boudoir , speculoos of limoncello versierd met fruit 6,00 €
- Panna cotta met vanille, vruchtensausje en fruit 5,00 €
- Panna cotta van passievrucht afgewerkt met fruit en chocolade 5,00 €
- Ijsnougat met speculoos en fruitgarnituren 5,00 €
- Vers fruit met aardbeien (seizoen) en munt 5,00 €
- fijne gebakjes 4st. (miserable, bavarois, speculoos, javanais) 5,20 €
- Vanille ijs met warme chocoladesaus en slagroom 5,00 €
- Coupe Breselienne 6,00 €
- Coupe aardbeien met aardbeien coulis en slagroom 7,00 €
- Coupe vers fruit met slagroom of coupe advocaat 8,00 €
- Tarte Tatin van Jonagold appel met vanilleijs, slagroom 5,50 €
- Chocomoes (of duo) met garnituur 5,00 €
- Verfijnd kaasbordje met garnituur en brioche broodje 6,00 €
- Soepje rood fruit met vanille ijs, kletskep 5,00 €
- Dessertbord Royal vh huis 8 stuks 12,00 €
- Kruidig gepocheerde peer in rode wijn met ijs en warme chocoladesaus, gebrande amandelschilfers 6,00 €
- Kaasbuffet + garnituur 9,00 €
- Biscuittaart met foto 6,00 €



Traiteur aan huis Soubry – Vanhoutte

Suggesties hapjes :

Krokante hapjes :

- mini pizza's (ideaal voor de kids)
- bouche met kaas
- bouche breydelham
- bouche met bolognaise
- bouche met garnalen en kreeftsaus
- bouche met kip en champignon
- bouche met gerookte zalm
- bouche pesto/mozarella met ghandaham
- croissant van ghanda, pesto en mozzarella (1,90 €)
- croissant van verse Noorse zalm, fijne kruiden en mozzarella (1,90 €)
- croissant van geitenkaas nootjes en honing (1,90 €)
- mini croque van gerookte zalm of ghanda ham met emmentaller kaas (1,80 €)
- vers mini worstenbroodje van gehakt
- quiche met spek
- quiche met gerookte zalm
- quiche met witloof/ham en cheddar
- quiche met zalm en broccoli
- quiche van brie en chorizo
- quiche van roqfort en appel
- quiche van zongedroogd tomaat en geitenkaas
- quiche van peer en brie
- quiche van krab en gamba

Warme hapjes :

- mini kreeftensoepjes met garnaltjes
- couscous met fijne groentjes en oosterse scampi
- reuze tempura scampi met cocktail saus (1,80 €)
- kroketje van garnaal met tomaten coulis
- reuze tempurascampi met verse tartaar en tomatensalsa
- kaaskroketje met cocktail en kerstomaatje
- kroketje van kalfszwezerik met paprika coulis
- mini groentesoepje naar keuze (schorseneer, bloemkool, asperge,...) + garnituur
- kokoskerriesoepje met scampi, coquilles en fijne groentjes
- Brioche hamburger van gebakken foie gras met uienconfituur (+1,20 €)
- gebakken scampi currysous of looksaus
- kort gebakken coquille op gekonfijt witlof
- kruidenpannenkoek gevuld met gerookte zalm, dilleroom
- gevulde champignon met pesto
- scampi friti met verse tartaarsaus
- soepjes van mossels
- warm geitenkaasje met verse zalm en mousseline saus, rucolla salade
- warm geitenkaasje met spek en balsamico creme
- gefriteerd tongreepje met tartaarsaus
- gebakken ganzenlever met balsamico (+0,90 €)

koude hapjes :

- ouderwetse of wildpate (seizoen) op uienconfijt met nootje en rozijn
- Rosette van ghanda ham met meloen
- koude tabouleh met groentjes en gerookte zalm
- gebakken scampi met zongedroogd tomaat vinaigrette
- pesto met tomaat en mozzarella, basilicum
- pastasalade met zongedroogde tomaat, parmezaan, kip en bieslook



Traiteur aan huis Soubry – Vanhoutte

- pastasalade van fijne groentjes, ham met kruidenvinaigrette
- vers gekookte Noorse zalm met cocktail
- tomaat garnaltjes
- tartaar van zalm
- gerookte zalm met kruidenroom
- carpaccio van zalm of ossenhaas + garnituur
- knikker geitenkaas van zalm of ghanda met parmezaan en roquette sla
- gazpacho op zijn Italiaans
- quenelle kabeljauwsalade
- mousse van gerookte eendenborst
- meloensoepje met ghanda ham snippers
- eitje met tonijnmousse
- mousse van breydel ham met groene asperges
- gerookte eendenborst met mango of meloen
- witloof met krabsalade en garnituur
- visterrine met garnituur
- glaasje rivierkreeftjes met koriander
- tonijnmousse met kwarteleitjes
- rolletje gerookte zalm met kruidenkaas en zongedroogde tomaat
- toastje met foie gras en rood fruit (+ 0,50€)
- gerookte paling met druifjes
- asperges op z'n vlaams met gerookte zalm
- krabsla met komkomer en zalmeitjes

keuze van boursinwraps

- wrap met kipfilet, rode ui en groenten
- wrap met gekookte ham en groenten
- wrap met geitenkaas nootjes, honing en rozijntjes
- wrap met gerookte ham, pijnboompitten en zongedroogde tomaat
- wrap met gerookte zalm, verse ui en groentjes
- wrap met gerookte heilbot (+0.30€)
- wrap met salami en groenten
- vegetarische wrap