

Eindejaarsfolder 2024

Culinair
TRAITEUR





Houtem
Onderneemt

Gulinair
TRAITEUR
SMAKELIJK
ETEN

WIE ZIJN WE?

Zo moeder, zo dochter ...

Traiteur Culinair is een kleine familiezaak in Sint-Lievens-Houtem waar passie in de keuken centraal staat. Marina De Greef, de rots in de branding, startte de zaak op in 1992 na haar opleiding aan hotelschool Tweebruggen in Gent. In 2017 is ook dochter Sarah in het bedrijf gestapt. Zij heeft eerst gestudeerd aan hotelschool Spermalie in Brugge en daarna een bachelor hotelmanagement behaald aan de hogeschool Vives.

Wij staan garant voor kwaliteit, zowel voor je eetgelegenheden thuis als op locatie. We doen er alles aan om jouw feest of event te laten slagen. Dit doen we door steeds op maat te werken en heerlijke gerechten, hapjes, buffetten,... te bereiden. Ook verenigingen kunnen bij ons terecht voor de organisatie van hun (afhaal) eetfestijnen. Heel wat maaltijden kunnen bij ons afgehaald worden: van zomerse toppers zoals bouillabaisse en paella tot echte klassiekers zoals vol-au-vent en coq-au-vin. Op die manier kan je ook thuis genieten van onze lekkere en verse gerechten. Tot slot voorzien wij ook dagelijks maaltijden aan huis in groot Sint-Lievens-Houtem.

KORTOM, WIJ VERZORGEN AL JOUW EETGELEGENHEDEN!

Hou in de toekomst zeker onze website, Facebook & Instagram in de gaten!

Laten we samen van 2024 een prachtig & culinair jaar maken!

EINDEJAARSMENU

€ 50,00/pp

Assortiment warme en koude hapjes



Sint-jakobsvruchten – zalfje van bloemkool – chorizo

of

Zalm – rode curry – fijne groentjes

of

Pladijsfilet – gepofte prei – beurre blanc



Witloofroomsoep – gandahamreepjes

of

Tomatenroomsoep – verse basilicum

of

Wortelsoep – curry – amandelschilfers



Speenvarkenfilet – gegrilde groenten – kroketten – champignonsaus

of

Hertenstoofpotje – gegrilde groenten – peertje met veenbessen –

kroketten

of

Kabeljauwfilet – spinazie – vongole – kroketten



Crémeux van hazelnoot – geflambeerde peer – mousse van zilte karamel

Culinair
TRAITEUR



VOORGERECHTEN



BAKTIP:
10 min. in een
voorverwarmde
oven

APERITIEFHAPJES

4 warme & 2 koude hapjes - € 9,50/pp

SOEPEN - € 4,50/pp

Witloofroomsoep met gandahamreepjes

Tomatenroomsoep met verse basilicum

Wortelsoep met curry en amandelschilfers



KOUDE VOORGERECHTEN

Rundscarpaccio met rucola, crème van balsamico en Parmezaanse kaas - € 12,00/pp

Vitello tonnato - € 12,00/pp

Slaatje met gerookte vis - € 12,00/pp

Slaatje met verse zalm en garnalen - € 12,00/pp

WARME VOORGERECHTEN

Sint-jakobsvruchten met zalfje van bloemkool en chorizo - € 12,00/pp

Zalmfilet in rode curry met fijne groenten - € 12,00/pp

Pladijsfilet met gepofte prei en beurre blanc - € 12,00/pp





Kalfsfilet pur met gegrilde groenten, zalfje van butternut en vleesjus
€ 25,00/pp

Hertenfilet met gegrilde groenten, peertje met veenbessen en wildjus
€ 25,00/pp

Kabeljauwhaasje met spinazie, vongole en witte wijnsaus
€ 24,00/pp

Kalkoenfilet met warme groenten en peertje met veenbessen
€ 17,00/pp

***Hoofdgerechten worden geserveerd met verse kroketten**

NAGERECHTEN

Chocolademousse - € 6,00/pp

Tiramisu - € 6,00/pp

Crèmeux van hazelnoot met geflambeerde peer en mousse
van zilte karamel - € 8,00/pp

Dessertbord - € 14,00/pp



GOURMET - € 20,00/pp

10 verschillende soorten vlees, +/- 350 gram per persoon
Varkens-, runds- en kippenvlees met groentjes, sausjes,
aardappelen, pasta en couscous

FONDUE - € 20,00/pp

10 verschillende soorten vlees, +/- 350 gram per persoon
Varkens-, runds- en kippenvlees met groentjes, sausjes,
aardappelen, pasta en couscous

KAASPLANK - € 20,00/pp

Een uitgebreide variatie van seizoensgebonden kazen met
vers fruit, nootjes, rozijnen en confituur.

Al onze buffetten
worden voorzien van
verse groentjes, pasta,
aardappelen, couscous
en sausjes

FEESTBUFFET

€ 32,00/pp

Zalm belle vue

Gerookte vissoorten

Tomaat garnaal

Ananas met zeevruchten

Perzik met tonijn

Parmaham met meloen

Fricandon met Noorse kriekjes

Vitello tonnato

Gekookte beenham met asperges

Gamba's



KOUDE VISSCHOTEL - € 24,00/pp

Zalm belle vue, gerookte vissoorten, tomaat garnaal en perzik met tonijn

Al onze buffetten worden voorzien van verse groentjes, pasta, aardappelen, couscous en sausjes

ZALMSCHOTEL - € 23,00/pp

Zalm belle vue en tomaat garnaal

VLEESSCHOTEL - € 18,50/pp

Gekookte en rauwe beenham, kippenfilet, fricandon, gebakken varkensfilet en rosbiefgebraad

GEVARIEERDE VIS EN VLEESSCHOTEL - € 25,00/pp

Zalm belle vue, tomaat garnaal, perzik met tonijn, fricandon, kippenfilet, gebakken varkensfilet en gekookte en rauwe beenham



MEDEDELINGEN

Opgelet, bestellingen zijn pas geldig na bevestiging van ons.



Bestellingen voor KERSTMIS t.e.m.
maandag 18 december 2023



Bestellingen voor EINDEJAAR t.e.m.
maandag 25 december 2023



Wil je meer informatie over allergenen in onze gerechten?
Geef ons een seintje en wij helpen je graag verder.



Betalen kan cash of via payconiq



Alle gerechten van de menu zijn afzonderlijk en in
kinderportie verkrijgbaar.

Culinaire TRAITEUR

Een keuken met smaak en passie.

De Greef Marina
Klein Zottegem 73 - 9520 Vlierzele
Tel 053 63 02 71 - traiteur.culinair@gmail.com

www.traiteur-culinair.be

