

Culinair
TRAITEUR

Eindejaarsfolder 2027



Houtem
Onderneemt

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!

Laten we samen van 2027 een prachtig & culinair jaar maken!

Feestmenu

€ 56,00/pp

Assortiment van hapjes

Paprikarisotto - gegrilde scampi's

of

Sint-jakobsvruchten – crème van pastinaak – pancetta

of

Grietfilet – prei – visjus

Pompoenroomsoep – geroosterde hazelnoot

of

Boschampignonroomsoep – spekjes

of

Tomatenroomsoep – verse basilicum

Fazantenfilet Brabançonne – peertje met veenbessen – verse kroketten

of

Filet van Ibérico – groentengratin – zachte pepersaus

of

Hertenragout – peperkoek – winterse garnituur – verse kroketten

Peer Durondeau – pecannoot – kaneel – vanille


Gulinair
TRAITEUR

Voorgerechten

BAKTIP HAPJES:
10 min. in een voorverwarmde oven

APERITIEFHAPJES - € 9,50/pp

4 warme & 2 koude hapjes

SOEPEN - € 4,50/pp

Pompoenroomsoep – geroosterde hazelnoot

Boschampignonroomsoep – spekjes

Tomatenroomsoep – verse basilicum

WARME VOORGERECHTEN - € 13,00/pp

Paprikarisotto - gegrilde scampi's

Sint-jakobsvruchten – crème van pastinaak – pancetta

Grietfilet – prei – visjus

Slaatje met verse zalm en garnalen

Hoofdgerechten

Fazantenfilet Brabançonne met peertje met veenbessen en verse kroketten - **€ 26,00/pp**

Filet van Ibérico met groentengratin en een zachte pepersaus - **€ 23,00/pp**

Hertenragout met peperkoek, winterse garnituur en verse kroketten - **€ 23,00/pp**

Grietfilet met geglaceerde prei, visjus en verse kroketten - **€ 25,00/pp**

Hertenfilet met gegrilde groenten, peertje met veenbessen, wildjus en verse kroketten - **€ 26,00/pp**

Kalkoenfilet met gegrilde groenten, verse kroketten en champignonsaus - **€ 20,00/pp**

Nagerechten

Chocolademousse - **€ 6,00/pp**

Tiramisu - **€ 6,00/pp**

Peer Durondeau – pecannoot – kaneel - **€ 8,00/pp**

Feestbuffet

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

€ 35,00/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

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

Koude Visschotel

€ 28,00/pp

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

Zalmschotel

€ 26,00/pp

Zalm belle vue en tomaat garnaal

Vleesschotel

€ 21/pp

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

Gevarieerde vis en vleesschotel

€ 28,00/pp

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





Mededelingen

Bestellingen voor KERSTMIS t.e.m.
vrijdag 18 december 2026

Bestellingen voor EINDEJAAR t.e.m.
donderdag 24 december 2026

Opgelet, bij groot succes sluiten wij de bestellingen vroeger af

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

NIEUW

Vanaf nu mogelijkheid om te bestellen via de webshop

Culinair
TRAITEUR

Een keuken met smaak en passie.

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