

TRAITEUR THIBAUT



Cateringbedrijf - BBQ specialist - Slagerij

Tel. 059 26 82 90

www.traiteur-thibault.be

Gistelsesteenweg 21
8460 Oudenburg
Tel. 059 26 82 90
Gsm 0478 72 12 38
info@frans-nv.be
www.traiteur-thibault.be
www.frans-nv.be

Prijzen exclusief BTW - Prijslijst 2017





Vlees en vis buffet

Vlees: beenham - rosbief - varkensgebraad - meloen met Parmaham

Vis: tomaat met garnalen - gestoomde zalm - opgevulde schelp met verschillende soorten koude vis langoustines - gerookte heilbot - opgevulde eieren - groenten + sausen + aardappelen € 20,60

Breughelbuffet

A) beenhesp op voet - grootmoedersspek - boerenham met cruditeiten - witte en zwarte pens met appelmoes - breughelkop - curryroulade - droge worstsoorten - pastei van het huis - aangepaste groenten met sausjes - brood en aardappelen € 15,00

F) 1/2 kip + 1 tomaat met krab + hesp + rostbief + varkensgebraad + saladebar + sausen € 12,10

Suggesties van de Chef

*Voor verenigingen, scholen, feesten en grote evenementen zijn er speciale condities voorzien
Bestel tijdig, zodat we zeker uw feest kunnen verzorgen.*

Warm buffet

| | |
|---|---------|
| A) beenhesp - steak - brochetten - lamstong in currycrème - diverse groenten aangepaste sausjes - gratin - kroketten - aangepaste salades met sausje | € 20,00 |
| B) beenhesp - entrecôte - kalfslendestuk - diverse groenten - bordelaisesaus bearnaise - stekjes aardappelen - puree van groenten | € 27,60 |
| C) beenhesp - lamstong met currycrème - parelhoen met druifjes - diverse groenten appeltjes - bosbessen - rode wijnsaus - aardappelootjes - puree van groenten | € 20,00 |

Koud en warm buffet

| | |
|---|---------|
| Vis : zalm opgesmukt - advocadopeer met krab en garnaal - gerookte vissoorten mousse van zalmforel | |
| Vlees : beenhesp - lamsfilet - kwartels - sausjes - seizoengroenten - gratin - kroketten | € 33,00 |

Koud buffet

| | |
|--|---------|
| A) gebraseerde ham - rosbief en varkensrug - kip met gemengde rijst - bayonneham met meloen zalm in schoonzicht - tomaat met garnalen - forel opgesmukt - mousse van zalmforel pompelmoes met zeevruchten - groenten met sausjes - broodjes | € 29,05 |
| B) gebraseerde ham - rostbief en varkensrug - bayonnehesp met meloen - advocadopeer met krab en garnalen - tomaat met garnalen - Noorse vissalade - gerookte vissoorten - zalm in schoonzicht 1/2 forel opgesmukt - vispastei met spinazie - langoustinestaartjes - groenten - saus - brood aardappelen | € 28,50 |
| C) buffet B + 1/2 baby kreeft + zeeuwse oesters + terrine van parelhoentjes | € 36,05 |

Koude voorgerechten

| | |
|---|---------|
| Visbordje "Frisse Zeebries" | € 8,05 |
| Tomaat met tonijnsalade | € 7,05 |
| Opgesmukte zalm met zuringsaus | € 11,10 |
| Parmaham met meloen | € 7,90 |
| Gerookte Noorse zalm | € 10,00 |
| Trio van gerookte vissoorten met rivierkreeftjes | € 9,10 |
| Baby-anana's met zeevruchten | € 9,60 |
| Mousse van zalm met pandaloesjes en gerookte zalm | € 9,50 |
| Garnalencocktail - Zeevruchtencocktail | € 11,10 |
| Tomaat met garnalen | € 10,80 |
| Meloen met zeevruchten | € 9,05 |
| Gerookte eendenborst op weelderig groen slaatje met uienconfituur | € 10,45 |

Soepen

| | |
|--|--------|
| Tomatenroomsoep | € 2,70 |
| Tomatenroomsoep met balletjes | € 3,05 |
| Roomsoep van waterkers | € 2,70 |
| Roomsoep van pompoen (sept. t.e.m. febr.) | € 2,90 |
| Aspergeroomsoep | € 2,90 |
| Agnes Sorel roomsoep | € 2,60 |
| Witloofroomsoep | € 3,30 |
| Broccoliroomsoep | € 3,00 |
| Tomatenroomsoep met kippenreepjes en basilicum | € 3,50 |
| Minestrone | € 2,95 |
| Romige soep van bospadestoelen | € 5,10 |
| Vissoep van de Noordzeekust | € 5,10 |

Warme voorgerechten

| | |
|---|---------|
| Garnaalkroketten met garnituur | € 9,95 |
| Bouché met kip | € 7,25 |
| Weelderige salade met licht gebakken St.-Jacobsvruchten | € 11,20 |
| Kikkerbillen in licht roomsausje | € 11,40 |
| Duet van tong en zalm met mousse van tarbot op groen bedje | € 15,15 |
| Trio van diverse vissoorten met beurre blanc | € 12,60 |
| Mozaïk van zalm en spinazie met tongfilets en Chablissausje | € 15,10 |
| Licht gerookte verse zalm met witte wijnsaus met basilicum | € 11,50 |
| Scampis op een slaatje met bladerdeeg | € 12,40 |
| Bootje met zeevruchten en 2 sausjes | € 12,00 |
| Lotte met jonge prei en saffraan | € 14,80 |
| Tongfilets met knapperige groentjes en St.-Jacobsvrucht | € 15,15 |
| St.-Jacobsvrucht op wijze van de chef | € 11,50 |
| Jonge zalmfilet in bladerdeeg met spinazie | € 10,80 |
| Verse zalm met saus van fijne tuinkruiden | € 10,70 |
| Zeewolf met sauternesaus | € 15,15 |



Menusuggesties

| | | |
|---------------|---|---------|
| Menu A | Frivool slaatje van gemarineerde zalm met St.-Jacobsvruchten Portugese roomsoep Flan van griet en tong met rieslingsausje en langoustinestaartjes Afzakkertje Lendestuk "Junior Beef" in een waaier van primeurgroenten Mokka - praalgebak | € 42,00 |
| Menu B | Mousse van kwartel op krokantslaatje Romig soepje van boschampionns Lasagne van Noorse zalm en kervelcrème Afzakkertje Duet van jonge duif en kalfszwezerik met champagne Mokka - mini gebak | € 45,00 |
| Menu C | Parmaham met meloen Agnes Sorel roomsoep Waaiertje van vissoorten met saffraansaus en dille Afzakkertje Eendenborst met bordelaisesaus met primeurgroenten Mokka - Praalgebak | € 36,00 |
| Menu D | Slaatje van gerookte eendenborst Crème Karmeliet Tongfilets en scampi's op knapperige groenten Kalfslendestuk, bospaddestoelen en jonge marktgroenten Mokka met versnaperingen | € 35,70 |

Garnituren

| | |
|--|--------------|
| Aardappelkroketteren | € 0,24/stuk |
| Aardappelpuree | € 4,50/kg |
| Krielaardappelen | € 9,65/kg |
| Koude groenten (gemengde en pure groentjes) 10 soorten | € 4,50/pers. |
| Warme groentjes (boontjes met spek, witloof, erwt-wortel, peer met veenbessen en warme tomaat) | € 5,80/pers. |
| Koude sausjes - 4 soorten | € 1,20/pers. |
| Warme sausjes - 3 soorten | € 3,50/pers. |

Nagerechten

| | |
|---|---------|
| Kaasplank | € 7,65 |
| Dessertbord | € 8,90 |
| Dessertbuffet | € 9,60 |
| Fruitbuffet en kaasbuffet | € 10,80 |
| Fruitsla met ijs | € 4,50 |
| Dessertbuffet met kaas | € 13,00 |
| Bruidijs - ijslam | € 5,75 |
| Ijsboek | € 5,20 |
| Warme appeltaart met ijs | € 4,75 |
| Chocolademousse | € 3,65 |
| Sorbet | € 3,65 |
| IJstranche met frambozensaus of chocoladesaus | € 3,65 |
| Duo van bavarois met zijn sausje | € 5,25 |
| Versnaperingen | € 3,05 |
| Mokka - drooggebak | € 3,90 |
| Mokka - praalgebak | € 5,85 |

Hoofdschotels vlees

| | |
|--|---------|
| Varkens gebrad op z'n Zwitsers | € 14,80 |
| Varkensgebrad met seizoengroenten | € 15,00 |
| Varkensfilet met venkel en veldsalade | € 14,50 |
| Gemarineerd gebrad met veenbessen | € 13,00 |
| Beenhesp gebraiseerd met diverse groenten met portsaus(buffet) | € 12,10 |
| Varkenshaasje met sinaasappelsaus | € 13,90 |
| Gemarineerd varkenshaasje met rode bessensaus | € 15,15 |
| Varkensfilet met wilde champignons | € 15,60 |
| Kalkoenfilet met archiducsaus met peren en veenbessen | € 12,40 |
| Kalkoentournedo met jagersaus | € 12,75 |
| Eendenborst bordelaise | € 15,65 |
| Eendenborst met geconfijte uien | € 15,15 |
| Parelhoen | € 14,40 |
| Lamsbout met verse marktgroenten | € 15,15 |
| Borst van jonge parelhoen met muscaat druiven | € 16,60 |
| Maïskip met sinaasappelsaus | € 14,30 |
| Kwartels voor fijnproevers | € 15,60 |
| Fazant op zijn Brabants | € 16,25 |
| Hertekalffilet grand veneur | € 19,65 |
| Struisvogelsteak met groene pepersaus | € 19,65 |
| Rosbief Angus Beef | € 15,15 |
| Schotse rundslende met verse oesterzwammen | € 15,65 |
| Rundstong met tomatensaus en champignons | € 14,50 |
| Stoofpotje van wild | € 16,10 |
| Everzwijnfilet met wildsausje | € 15,10 |
| Konijn met pruimen | € 14,50 |
| Piepkuiken op Franse wijze | € 15,80 |
| Kip op zijn jagers | € 15,50 |

Hoofdschotels vis

| | |
|---|------------|
| Normandische tongfilets | € 22,10 |
| Haasje van Kabeljauw in witte wijnsaus | € 19,20 |
| Zalmfilet op wijze van de chef | € 19,30 |
| Luxe vis vol au vent | € 27,00/kg |
| Stoofpotje van zeeduivel, St.-Jacobsvruchten en grijze garnalen | € 17,00/kg |
| Scampi in curry op wijze van de chef | €15,50 /kg |

Specialiteiten van het huis

| | |
|--|----------|
| BBQ - vraag naar onze voordelige tarieven | |
| Warme beenham met groentjes, saus en frietjes | € 12,10 |
| Mosselen met frieten | dagprijs |
| 1/2 kip aan 't spit met groenten en frieten | € 10,90 |
| Hutsepot met worst, casselrib, ribben | € 12,10 |
| Warme buffetten - vraag naar onze aanbiedingen | |



Gezellig tafelen

| | |
|--|---------|
| Fondue | € 13,30 |
| kip, kalkoen, varkensvlees, rundsvlees, chipolata, grillworst en balletjes | |
| Kinderfondue | € 5,70 |
| kip, chipolata, balletjes en grillworst | |
| Gourmet | € 13,30 |
| steak, cordon bleu, chipolata, burger, kiplapje, lende van het varken, saté, en opgevuld eitje | |
| Gourmet de luxe | € 16,50 |
| filet pure, lende van het varken, entrecote, kalfslende, lamskroontje, haasje van het varken, chipolata, hamburger en rundsburger | |
| Kindergourmet | € 5,70 |
| hamburger, kip, chipolata en saté | |
| Steengrill de luxe | € 11,90 |
| tournedos, lamskroontje, kalfsmedaillon, saté, kipfilet, scampi's en varkenshaasje | |
| Teppan yaki | € 20,50 |
| steak, lamskroontje, parelhoenfilet, scampi's, varkenshaasje, saté van zalm, eendenborstfilet, opgevuld eitje, kipsaté op oosterse wijze | |