



SUCRINE

traiteur * dieter samyn



Eindejaar 2008-2009

WWW.SUCRINE.BE



Beste,

Wij danken u alvast voor de interesse in Sucrine. Met deze folder hopen wij u een duidelijk beeld te geven van ons uitgelezen aanbod voor de einderjaardagen.

Hieronder vindt u nog wat informatie betreffende onze manier van werken.

BESTELLEN

Er kan telefonisch besteld via het nummer 051/ 43 72 88 of per e-mail naar info@sucrine.be. U krijgt van ons een bevestiging. Indien u die toch niet zou ontvangen, is er waarschijnlijk iets misgelopen met het e-mailverkeer. Uw bestelling is alleen geldig wanneer u van ons een bevestiging ontvangt.

ONZE PRODUCTEN

Onze producten zijn altijd dagvers en worden vers in onze keukens bereid. We streven er steeds naar om een kwalitatief product af te leveren.

Indien een vermeld product bij ontvangst van onze leverancier niet voldoet aan onze kwaliteitseisen, vervangen wij het steeds door een waardig en passend alternatief.

FEESTEN OF ANDERE VRAGEN

Ook voor feesten maken wij graag een aangepaste offerte. Een receptie of een uitgebreid feest? Wij zorgen ervoor dat uw gasten culinair verwend worden.

Met vriendelijke groet,

Dieter Samyn



4 hapjes

Kerstomaatje met grijze gepelde garnalen, waterkers

Mosselsoepje met curry

Gemarineerde zwaardvis, tomaat en oregano

Tartaar van zalm, gerookte paling, en dille vinaigrette



Torentje van krab met tomaat, komkommer en zeesla, vinaigrette met kruiden uit Libanon



Fazant, fine champagne, witloof, knolselder en champignons



Glaasje met exotisch fruit, mousse met vanille, sorbet



Enkele koffiegarnituren



5 hapjes

Croque met mozzarella, basiliek, tomaat en Pata Negra

Kerstomaatje met grijze gepelde garnalen, waterkers

Kroketje van ossenstaart en sjalot

Glaasje gevuld met gerookte paling en kruidenvinaigrette

Gemarineerde meloenparels



Romige bisque met zoete witte wijn



Gegrilde zalm op ratatouille en gambastaartje, kruidensausje met kokos



Varkenshaasje met mosterd en gandaham, boschampionns,

gratinaardappeltjes met spek en jonge ui



Tiramisu met banaan en crumble



Enkele koffiegarnituren



6 hapjes

Gelei van sauternes, foie gras en peperkoek
Croque met mozzarella, basiliek, tomaat en scampi
Kerstomaatje met grijze gepelde garnalen, waterkers
Gemarineerde zalm met dille, verse kaas, kruidenslaatje
Noordzeekrab met crème van bloemkool en hazelnoot
Pompoensoepje met crouton en spek



Romige bisque met zoete witte wijn



Gegrilde zalm op ratatouille en gambastaartje, kruidensausje met kokos



Hertekalf filet, poivrade saus, gestoofd witloof, groene kool,
huisgemaakte amandelkroketjes



Tiramisu met banaan en crumble



Enkele koffiegarnituren



TRAITEUR À LA CARTE

HAPJES

€ 1.50 / STUK

Gelei van sauternes, foie gras en peperkoek

Croque met mozzarella, basiliek, tomaat en scampi

Kerstomaatje met grijze gepelde garnalen, waterkers

Gemarineerde zalm met dille, verse kaas, kruidenslaatje

Noordzeekrab met crème van bloemkool en hazelnoot

Pompoensoepje met crouton en spek

Kroketje van ossenstaart en sjalot

Glaasje gevuld met gerookte paling en kruidenvinaigrette

Gemarineerde meloenparels

Mosselsoepje met curry

Gemarineerde zwaardvis, tomaat en oregano

Tartaar van zalm, gerookte paling, en dille vinaigrette



VOORGERECHTEN

Halve kreeft en geelvin tonijn, avocado, tomaat en basilicum, vinaigrette met dille
€ 17.50 / persoon

Tongrolletje, courgette, gekonfijte tomaat en sausje van spinkrab
€ 10.00 / persoon

Torentje van krab met tomaat, komkommer en zeesla, vinaigrette met kruiden uit Libanon
€ 10.00 / persoon

Romige bisque met zoete witte wijn
€ 4.50 / persoon

Gegrilde zalm op ratatouille en gambastaartje, kruidensausje met kokos
€ 9.20 / persoon

Consommé met truffel en fijne groenten
€ 4.50 / persoon

Carpaccio van Geelvintonijn
€ 8.70 / persoon

Carpaccio van Limousin rund, vinaigrette en roquette
€ 4.00 / persoon



HOOFDGERECHTEN

Hertekalf filet, poivrade saus, gestoofd witloof, groene kool, huisgemaakte amandelkroketjes
€ 17,00 / persoon

Varkenshaasje met mosterd en gandaham, boschampignons,
gratinaardappeltjes met spek en jonge ui
€ 14,00 / persoon

Fazant, fine champagne, witloof, knolselder en champignons
€ 14,00 / persoon

Gelakeerde eendeborstfilet, saus met sinaasappel, gebakken groentenpannetje
€ 12,00 / persoon

Lamskroon met ratatouille
€ 15,00 / persoon

DESSERTS

Eindejaarsdessert: Chocolade brownie, chocolade mousse, vanille ijs, caramel,
hazelnootjes en peer
€ 7,50 / persoon

Glaasje met exotisch fruit, mousse met vanille, sorbet
€ 7,50 / persoon

Tiramisu met banaan en crumble
€ 7,50 / persoon



FONDUE BASIC

€ 8.50 / PERSOON

Rundvlees
3 soorten gehakt balletjes
Vinkje met spek
Kipstukjes
Varkenstukjes

FONDUE FINE

€ 10.50 / PERSOON

Gelijk aan de basic maar met minder gehakt bereiding en meer zuiver vlees

Rundvlees
Varken
Kalkoen
Kalfsvlees
Kip
Blinde vinkjes met spek

Groenten en sausjes extra € 2.00



GOURMET BASIC

€ 8.50 / PERSOON

Rundsteak
Hamburger
Kalkoenstukjes
Varkenssneetjes
Mini orloff

GOURMET DELUXE

€ 12.50 / PERSOON

Lamskroontjes
Rundsteak
Hamburger
Mini orloff
Kalfstukje
Varkenshaassneetje
Kippenstukjes

Groenten en sausjes extra € 2.00

Voor meerdere fondues, gourmets, koude schotels, etc kan u terecht bij onze bijzaak
Traiteur Luc • Stationstraat 85 • Ardoorie • www.traiteurluc.be • T 051 74 52 51



BESTELLEN

KERST: BESTELLEN VOOR DONDERDAG 18/12/2008

OUDEJAAR: BESTELLEN VOOR DONDERDAG 25/12/2008

Bestel graag telefonisch of per mail. Als u mailt, is de bestelling pas geplaatst na bevestiging van ons.

OPENINGSUREN

Open op 24/12/2008 tot 17.00 H

Open op 25/12/2008 tot 13.00 h

Open op 31/12/2008 tot 17.00 h

Open op 01/01/2009 tot 13.00 h

Gesloten op 22 en 23 december

Gesloten op 29 en 30 december