



# SUCRINE

traiteur \* dieter samyn





Beste,

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

Hebt u, als klant die net dat ietsje meer wenst, toch een aanvraag die niet in deze folder vermeld staat, dan antwoorden we graag op al uw vragen en maken we met plezier een aangepast voorstel voor u uit..

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

### **BESTELLEN**

Mogen wij u vriendelijk vragen om de bestelling 2 dagen op voorhand door te geven? Zo kunnen wij alles tijdig en verzorgd voor u klaar maken. Lukt dit niet, dan doen we er alles aan om u alsnog van het nodige te voorzien.

Er kan telefonisch besteld via het nummer 051/ 43 72 88 of per e-mail naar [info@sucrine.be](mailto: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**

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

Al onze diensten buitenshuis zijn van zeer hoog niveau, dit weerspiegelt zich natuurlijk in de prijs en in de afwerking ervan. Neem gerust contact op als u hieromtrent meer informatie wenst. Wij geven u graag enkele van onze referenties.

Met vriendelijke groet,

Dieter Samyn



## BELEGDE BROODJES OP BESTELLING

### BELEGD BROODJE

---

Uit ons aanbod broodjes heeft u de keuze tussen een wit campagnebroodje of een gezond meergranenbroodje. Onze broodjes zijn steeds voorzien van salade, fijne worteltjes, ei, komkommer, tomaat en saus. De grootte is die van een half stokbrood.

U kiest zelf welk beleg, de afwerking is afhankelijk van het gekozen beleg.

Met groentjes € 2.75

Zonder groentjes € 2.50



## MINI BROODJES BELEGD EN GEGARNEERD

Verkrijgbaar in 2 formules:

BASIC

€ 0.80 / STUK

---

Jonge kaas  
Franse salami  
Vleessla  
Kip curry  
Krabsla  
Beenham  
Préparé

Verpakt in manden van +/- 20 broodjes van 45 gr/stuk, gemengde soorten brood

LUXE

€ 0.95 / STUK

---

Jonge kaas en Franse salami  
Hamsalade  
Kip curry en ananas  
Krabsla 'Sucrine'  
Parma San Danielle  
Préparé van de chef met ui en augurkjes

Verpakt in manden van +/- 20 broodjes van 45 gr/stuk, gemengde soorten brood



## ASSORTIMENT VAN TAPAS

Plateau of schaal met verscheidene tapas (kleine hapjes). Superlekker en gezellig bij een glaasje wijn of als aperitief. Ideaal om uw gasten te verwennen op een leuke en losse manier.

Steeds vanaf een minimumaantal van **6 personen**

Verkrijgbaar in 3 formules:

### BASIC

€ 6,00 / PERSOON

---

Carpaccio van rundvlees, gedroogde ham, pesto, parmesan  
Rolletjes gerookte zalm, geitekaas, dille  
Koningsolijf, chorizo en gekonfijte tomaat  
Mini gedroogde salami  
Comté kaas met natuurworst  
Gevulde hamrolletjes  
Toasts met tapenade en pesto's  
Aubergine caviar  
Kerstomaatje met mozzarella en basiliek

### FINE

€ 8,50 / PERSOON

---

Olijven met Spaanse ham en paprika  
Gevulde zachte paprika's  
Gekruide tomaat met grijze garnalen  
Beenham met kruidenkaas en sjalotten  
Geitenkaasrolletjes met gerookte zalm  
Rundcarpaccio met platte kaas  
Gemarineerde scampi in Indische marinade  
Glaasje met mousse van gerookte forel en krokante groentjes

### LUXE

€ 11,00 / PERSOON

---

Spiesjes van gamba en verse tonijn  
Olijven met Spaanse ham en paprika  
Mousse van gerookte paling en kervel  
Carpaccio van rundvlees met verse platte kaas en pesto  
Dobbelsteentje van Ganzenlever, speculoos  
Gekruide tomaat met grijze garnalen  
Ansjovis met look, artisjok  
Gevuld eitje met kreeftensla



## ASSORTIMENT VAN HAPJES

Eigentijdse hapjes die steeds weer verrassen. Zowel koud als warm, steeds zeer gemakkelijk te bedienen en geserveerd in wegwerpverpakkingen of op porselein/ glas.

Vanaf 4 personen, verkrijgbaar in 3 formules of à la carte.

### BASIC

€ 5,00 / PERSOON

---

Kerstomaat, zoet en zuur, grijze garnaltjes, schuim van waterkers  
Meloensoepje met gedroogde Parma ham  
Gerookte zalm, verse kaas, dille en honing  
Komkommerslaatje met halfgare tonijn

### FINE

€ 7,00 / PERSOON

---

Koud aardappeloepje met tartaar van langoustines  
Carpaccio van Sint Jakobsvruchten, avocado, koriander  
Halfgare tonijn met chutney van tomaat en appel  
Slaatje van King Crab, crème van bloemkool, fijne kruiden  
Tartaar van gemarineerde zalm met roze pepertjes, yoghurt met argan olie

### LUXE

€ 8,50 / PERSOON

---

Peertjes met foie gras en peperkoek  
Croque van mozzarella, chorizo, basilicum en tapenade  
Sushi met tonijn en langoustine  
Mosseloepje, kamschelpjes, dragon en curry  
Kerstomaatje met grijze garnalen en schuim van waterkers  
Tartaar van Sint Jakobsvruchten, limoen en koriander, zeewier

### A LA CARTE / CARTE BLANCHE

€ 1,50 - € 2,00 / HAPJE

---

Spreken de bovenstaande hapjes u niet aan? Vraag aan Dieter om u een aangepast voorstel te maken. Of laat u verrassen door zijn kooktalenten, de mogelijkheden zijn eindeloos.



## FINGERFOOD

€ 6,00 / PERSOON

---

Fingerfood bestaat uit hapjes die gemakkelijk uit het vuistje te eten zijn. Hiervoor heeft u dus geen potje/ glaasje of lepeltje nodig. Omdat deze hapjes wat kleiner zijn, zijn er meerdere hapjes van eenzelfde soort voorzien.

Toast met tonijn

Rolletje van rundcarpaccio met pesto en parmezaan

Kroketje van gebraiseerde ossenstaart en kroketjes van garnaal

Foie gras in speculoos

Croque van tomaat, basilicum en mozzarella

Gerookte zalm met geitenkaas

Kerstomaatje met mozzarella

Gemarineerde zwaardvis

...



## **TRAITEUR À LA CARTE (vaste kaart, het hele jaar verkrijgbaar)**

### VOORGERECHTEN OP BORD

---

De voorgerechten worden op onze eigen borden of op het bord van de klant zelf gedresseerd.

Halfgare tonijn, soja, koriander, slaatje met look, vinaigrette met sjalot  
€ 12,00 / persoon

Salade van tomaat, grijze Noordzee garnalen en avocado met fijne kruiden  
€ 13,00 / persoon

Terrine van ganzenlever uit Handzame, crème van Jonagold, Luikse siroop en een slaatje van Granny Smith appel  
€ 12,00 / persoon

Carpaccio van Sint Jakobsvrucht, appel, dragon, selderij, jonge ui, gelei met zeewier  
€ 13,00 / persoon

Slaatje met halve kreeft, komkommer, tomaat, bieslook en vinaigrette 500 gr  
€ 19,00 / persoon



## VOORGERECHTEN OM OP TE WARMEN

---

Voorgerechten op om te waren worden geleverd in ovenschotels, porselein of wegwerp schaaltes.

Gebakken grietbot, spinazie, mousseline van aardappel, grijze garnaal

€ 12,00 / persoon

Krokant gebakken kalfszwezerik op rauw gebakken groentjes, jus met basiliek

€ 16,00

Langoustines met compote van rode ui, gelakkeerde kippeoester, crème van courgette

€ 19,00

Gebakken Sintt-Jakobsvrucht, pijlinktvis, calmares, mosseltjes, natuurlijke jus van zeevruchten

€ 17,00

Gebakken zeeduivel op tomatenfondue, courgette, olijven, sausje met paprika

€ 16,00

Kreeft "Américaine", 500 gr

€ 19,00

## SOEPEN

---

Koude gazpacho, gambastaarten en basilicum

€ 3,00 / persoon

Groenten consommé, hoevekip en rozemarijn

€ 3,00 / persoon

Lichte courgette soep met Breydelspek, crouton

€ 3,00 / persoon

Bisque van kreeft

€ 4,50 / persoon



## HOOFDGERECHTEN

---

Varkenshaasje, licht gemarineerd, seizoensgroente, krielaardappeltje, met kruiden  
€ 16,00

Zacht gegaard lamskroontje, courgette, tomaat, rozemarijn en 'pommes macaire' (aardappeltje met kaas en kruiden)  
€ 18,00

Zacht gegaard stukje kalfslende, groene boontjes met oregano en tomaat, aardappeltje met sjalot en bieslook, saus met dragon  
€ 18,00

Darne van zeebaars, witloof gebraiseerd en als salade met hazelnoten, verse pasta  
€ 22,00

Ovengebakken kabeljauwrug, fondue van tomaat, messen en kokkels, bisque van spinkrab  
€ 21,50

Tarbot met citroen, kappertjes, basiliek, saus met citrusvruchten (appelsien, pompelmoes, citroen)  
€ 38,00

Zeebaars, gebraiseerd, tomaten kort gebakken met marjolein, puree met olijfolie en gekonfijte tomaatjes  
€ 24,00



## DESSERTS

---

Panna Cotta met aardbei

€ 4,50

Mascarpone mousse, banaan, cassonade

€ 4,50

Glaasjes gemarineerd fruit met munt

€ 4,50

Carpaccio van ananas, mousse van witte chocolade, sorbet van cassis

€ 6,00

Crème van praliné, chocolade brownie, nootjes en ijs met amandel

€ 5,50

Gebakje van amandel, citrusvrucht, licht fruitslaatje, vanille ijs

€ 5,50

Dessertglaasjes "carte blanche", 3 dessertjes in glaasjes geserveerd, volgens seizoen en smaak

€ 6,00

## TRAITEURMENU'S

Raadpleeg hiervoor steeds ons voordelige maandmenu en stel zo uw menu samen.



## KOUDE SCHOTELS

Hieronder vindt u 3 verschillende voorstellen voor koude schotels. Onze schotels worden steeds mooi en verzorgd afgewerkt en geleverd met bijpassende salades, groentjes en sauzen. Vanaf 6 personen.

### BASIC

€ 12,00 / PERSOON

---

Een assortiment van fijne vis- en vleeswaren, geserveerd op plateaus en in glaasjes. Met bijhorende groentjes en garnituur:

Glaasje met tomaat, grijze gepelde garnaal, zeewiersalade  
Glaasje met huis gemarineerde zalm, dille, roze pepers, komkommer  
Tongrolletje in kruidensausje met yoghurt  
Scampistaartjes met paprikamarinade, krokante groentjes  
Haring met ui en bieslook  
Carpaccio van rundvlees, Parmezaanse kaas  
Beenham  
Gedroogde ham  
Kalfsrolletje, tonijnsla, paprika  
Parma salami  
Wortel, tomaat, komkommer, aardappelsla  
Pasta sla met kruiden  
Enkele sausjes en vinaigrettes

### FINE

€ 16,00 / PERSOON

---

Een assortiment van fijne vis- en vleeswaren, geserveerd op plateaus en in glaasjes. Met bijhorende groentjes en garnituur:

Kort gebakken verse tonijn, avocado en koriander ( glas )  
Tomaat, mozzarella, basilicum en gepelde scampi staartjes  
Gerookte eendenborst, eendenlever, chutney  
Tartaar van zalm en krab  
Glaasje met Sint Jakobsvruchten en een koud soepje  
Carpaccio van rundvlees, Parmezaanse kaas  
Gerookte vissoorten ( paling, forel, zalm )  
Grijze garnalen met tomaat  
Beenham  
Gedroogde ham  
Kalfsrolletje, tonijnsla, paprika  
Parma salami  
Wortel, tomaat, komkommer, aardappelsla  
Pasta sla met kruiden  
Enkele sausjes en vinaigrettes



LUXE

€ 24,00 / PERSOON

---

Een assortiment van fijne vis- en vleeswaren, geserveerd op plateaus en in glaasjes. Met bijhorende groentjes en garnituur:

Glaasje met gerookte paling, komkommerslaatje, platte kaas en kruiden

Halve kreeft, tomatentartaar, frisse rode ui, bieslook

Terrine van eendenlever, vruchtengelei

Langoustines

Kort gebakken verse tonijn, avocado en koriander ( glas )

Tomaat, mozzarella, basilicum en gepelde scampi staartjes

Gerookte eendenborst, eendenlever, chutney

Tartaar van zalm en krab

Glaasje met Sint Jakobsvruchten en een koud soepje

Carpaccio van rundvlees, Parmezaanse kaas

Gerookte vissoorten ( forel, zalm )

Grijze garnalen met tomaat

Beenham

Gedroogde ham

Kalfsrolletje, tonijnsla, paprika

Parma salami

Wortel, tomaat, komkommer, aardappelsla

Pasta sla met kruiden

Enkele sausjes en vinaigrettes



## **BARBECUE**

Raadpleeg onze barbecue folder. Verkrijgbaar van april tot september



## FONDUE

### BASIC

€ 8,00 / PERSOON

---

Rundsvlees  
Kalfsvlees  
Gehaktballetjes gepaneerd 3 soorten  
Gemarineerde kipfilet met paprika  
Varkensmignon met kruiden

### FINE

€ 12,00 / PERSOON

---

Ribstuk van rund  
Gambastaartjes  
Assortiment worstjes  
Varkensmignon  
Kalfsvlees  
Kippenstukjes met fijne kruiden  
Gehaktballetjes gepaneerd 3 soorten  
Stukjes verse vis in kruiden

### LUXE

€ 17,00 / PERSOON

---

Zeeduivel met kruiden  
Rundribstuk  
Lamskoteletjes  
Gehaktballetjes van kip met ganzelever en truffelessence  
Kalfslende met franse kruiden  
Varkenshaasje met mosterd  
Kipfilet  
Gehaktballetjes gepaneerd 3 soorten  
Scampistaartjes (reuze)

De prijzen zijn zonder bijhorende garnituren.

Voor een uitgebreid aanbod aan sauzen, brood, groentjes en vinaigrettes vragen wij een meerprijs van € 2,00 / persoon.

Frietjes, aardappelsalade of kroketjes zijn verkrijgbaar voor een meerprijs van € 1.50 / persoon.



## GOURMET

### BASIC

€ 8,00 / PERSOON

---

Biefstukjes  
Mini kippendrumsticks, gekruid  
Hamburgertjes met kaas  
Varkensmignonette met kruiden  
Kalfsvlees  
Enkele bakgroentjes, kruidenboter  
Mini Cordon bleu  
Mini vogel zonder kop

### FINE

€ 12,00 / PERSOON

---

Entrecote, gekruid  
Mini kippendrumsticks, gekruid  
Scampistaartjes  
Speenvarkenkoteletjes  
Hamburgertjes  
Kalfsvlees  
Enkele bakgroentjes, kruidenboter  
Stukjes kabeljauw  
Mini Cordon bleu  
Mini vogel zonder kop

### LUXE

€ 19,50 / PERSOON

---

Varkenshaasjes met mosterd  
Stukjes zeeduivel, lichtjes gemarineerd  
Stukjes zee kreeft  
Lamskoteletjes  
Entrecote  
Kalfslende  
Mini kippendrumsticks  
Enkele bakgroentjes, kruidenboter  
Stukjes kabeljauw  
Mini Cordon bleu  
Mini vogel zonder kop

Voor een uitgebreid aanbod aan sauzen, brood, groentjes en vinaigrettes vragen wij een meerprijs van € 2,00 / persoon.



## **KAASPLANKEN**

Kaasassortimenten verkrijgbaar van € 7,00 / persoon tot € 32,00 / persoon

U kan kiezen voor eerder courante kazen, zonder brood, noten en rozijnen tot geaffineerde AOC kazen met de nodige confituren, chutneys, salades en brood.