

**Traiteur Olivier..**

**Met ons meer dan 25 jaar lange ervaring verzorgen wij met veel enthousiasme al uw feestjes.**

**U kan beroep doen op ons als cateraar maar ook voor afhaalbestellingen kan u bij ons terecht.**

**Versheid en perfectie stellen wij als prioriteit.**

**Wij staan steeds open voor uw suggesties en vragen.**

**Indien u vragen heeft mag u ons steeds contacteren.**

**Onze gegevens:**

**Traiteur Olivier**

**Kortrijkstraat 25**

**9800 Deinze**

**09/380.26.25 0496/70 32 20**

**[info@traiteur-olivier.be](mailto:info@traiteur-olivier.be)**

**[www.traiteurolivierdeinze.be](http://www.traiteurolivierdeinze.be)**

**U kan ons steeds volgen op facebook.**

## Aperitiefhapjes (alles in porselein of glas)

---

### Koud

---

Gazpacho van watermeloen	1.40
Bruchetta, tomaat basilicum,look	1.40
Parelcouscous, rode biet, feta	1.50
Toastje van peperkoek met palingmousse	1.50
Hoorntje met diverse vulling naar keuze	1.50
Zalmrolletje met rode pesto en truffelmayo	1.60
Forelmousse met ricottakaas	1.60
Gebakken scampi met vers fruit en couscous	1.75
Glaasje krab met zongedroogde tomaten	1.75
Italiaanse ham met kruidenkaas	1.75
Krentenbrood met geitenkaas,appel en honingmosterd	1.75
Seizoenspâté met mosterdmayo, gepofte rijst en mosterdzaadjes	1.75
Slaatje mango, tonijn en krokante groentjes	1.90
Glaasje garnalencocktail	1.90
Griekse rijst, olijfjes, kruidige kipfilet	1.90
Kwartelei, garnaaltjes, zalmeitjes	1.90
Sushi maki met zalm en mango	1.90
Krabcocktail met gin tonic komkommer	1.90
Foie gras met crumble van pistachenoten en verse vijg	1.90
Carpaccio van rundsfilet met Parmezaan	2.10
Tartaar van verse zalm en Granny Smith	2.40
Tataki van verse zalm en wakamé (Japans zeewier)	2.40

## Warm

---

Mini-soepjes	Tomatensoep met Maredsous	1.40
	Aspergesoep met zalmsnippers	1.40
	Broccolisoepp met grijze garnalen	1.40
	Appelsoep met butternut	1.40
Kippenboutje		1.00
Breydelspek-kroketjes		1.50
Tikka samosa		1.50
Pastinaakfrietjes met citroenyoghurt		1.60
Pittige tofu saté met cherry tomaat		1.60
Sardinespiesje met bladpeterselie en kervel		1.80
Vissteak maison met verse tartaar		1.80
Gemarineerde champignons curry met kruidenkaas		1.80
Gehaktballetjes in Luikse saus		1.80
Patatas bravas met pikante tomatensaus		1.80
Kipspiesje met koriander en mango dip		1.90
Pinchos van lam met kruidenmayo		1.90
Scampibrochette (2stuks)		1.90
Croque met truffel, Italiaanse ham en tomaat		2.10
Mini-vispannetje		2.25
Zeeuwse mosselen witte wijn of groene curry		2.25

Prijzen zijn exclusief bediening.

**Tapasschotel (vanaf 6 pers)**

**12 euro/pp**

---

Huisbereide tapenades (focaccia maison, dipstokjes)

Mango chutney

Paprika

Look-citrus

Gebakken scampi rozemarijn

Gevulde champignons met kruidenkaas

Olijven/ansjovis

Zuiderse zachte salami

Salsa van mosterdkaas, tomaat, lente-ui en mosterdvinaigrette

Tomaat mozzarella basilicum

Gegrilde courgette

Gevulde pepers

Patatas bravas

Spaanse gehaktballetjes

**BBq- tapasplank**

Scampibrochet ,zalmhaasje, witte pens kaas en spek, kippenboutje, grillworst,

Spekfakkeltje, merguez, ribbetjes, steakbrochet, lamskotelet, gevulde champignon kruidenkaas,

Bbq aardappeltjes, lookbrood,slaasje,sausjes

**18€ pp**

### **Snelle snack (catering vanaf afname totaal 100 stuks, combinatie mogelijk! )**

Puntzak met frietjes, saus naar keuze	3.25
Klassieke croque monsieur met Jonge kaas en Natuurham*	4.25
Croque met gerookte zalm, kruidenkaas en rucola*	4.50
Croque met brie, honing, gedroogde ham, mosterd,mayo*	4.50
Krokant warm broodje beenham met groentjes en saus	4.25
Krokant warm broodje, BBQ-hamburger, ajuin en saus	4.25
Krokant warm broodje, kipkebab, groenten, saus naar keuze	4.25
Krokante pistolet met visburger, sla en tartaar	4.50
(*)XL toastbrood, inclusief diverse sausjes	

### **Pasta-buffet (afhaal vanaf 8p, catering op aanvraag)**

#### Warm

Spaghetti Bolognaise	5.95
Penne met tomaat, basilicum, gehaktballetjes en parmezaan	6.25
Lasagne met gehakt en ham	6.50
Tagliatelle met kip, verse champignons en Stroganoffsaus	6.75
Farfalle met gerookte zalm, gestoofde prei en pastasaus	7.25
Fusilli met scampi, wokgroenten en arrabiata	7.75

Pasta met zeevruchten, roomsaus 8.25

Koud

Pastasalade met asperges, kip, tomaat en lente-ui 6.50

Italiaanse pastasalade, zongedroogde tomaat, mozzarella, rucola 6.50

Pasta met krab, garnaltjes en gepocheerde zalm 8.25

**Koud vlees- en visbuffet 23.75**

---

Fijne vleeswaren

Gekookte ham met asperge, gerookte Italiaanse ham met meloen, kipfilet, zigeunersalami, gebakken mini-kippenboutje, paté van de chef

Vis

Gerookte zalm en gerookte forel, scampibrochette, gepocheerde zalm, perzik met tonijn, gevuld eitje, gepelde tomaat met grijze garnalen

Groenten

Wortels, seldersalade, boontjes/radijs, komkommer, rijstsalade met linzen en quinoa( bij bbq ook tomatenmix)

Aardappelsalade, pastasalade/courgette

Cocktail maison, verse tartaar

Broodjes

**Koude visschotel 22.75**

---

Gerookte zalm, gerookte heilbot, gerookte forel, zalmousse, gepocheerde zalm, scampibrochette, gepelde tomaat met grijze garnalen, perzik met tonijn, gevuld eitje

Groenten

Idem vlees-vis

**Breughelmaal****15.75/pp**

---

Gebakken witte worst, gebakken kippenbil, droge worst, paté van de chef,  
Mosterdspek, hoofdvlees, natuurham met asperge, boerenhesp, salami

Assortiment koude groenten

(tomaten,seldersalade,wortels,komkommer,boontjes)

Aardappelsalade,pastasalade/courgette

Augurkjes en zilveruitjes

Verse tartaar en mosterd

Bruin boerenbrood

**Wok (5 soorten uit te kiezen)****13.25 /pp**

---

Varkensvlees – paprika-mix – zigeunersaus – krieltjes

Lamsvlees – sojascheuten – looksaus – rijst

Ardeens gebraad – broccoli – napolisaus – pasta

Steak – champignons – room – aardappelen

Kipfilet – ananas – Chinese saus – rijst

Kalfsfilet – worteltjes – bearnaise – pasta

Gehaktballetjes – boontjes – Italiaanse saus – aardappelen

Scampi – tijm – room – rijst (+€1)

**Paëlla de luxe ( huur warmhoudpan 7.5 euro)****16/pp**

---

Huisgemaakte paëlla met inktvis, scampi, mosseltjes, kip, worstjes,  
kippenboutjes, rijst met bijpassende saus

## **Warme beenham**

**16.75/kg**

---

Bij warme beenham worden stukken achterham van ongeveer 2kg (5 à 6 pers) uitgebeend, gestoomd en gekruid.

Deze worden versneden, vacuüm getrokken en opgewarmd in warm water.

Op deze manier van opwarmen droogt de ham niet uit en blijft die lekker sappig.

## **Klassiekers (prijs op aanvraag, alles huisgemaakt)**

---

Rundsstoofvlees

Varkenswangetjes

Vol-au-vent

Balletjes in tomatensaus

Hutsepot

Gentse waterzooi

## **Veggie (ook op BBQ)**

---

Gevulde portobello met geitenkaas, perzik en walnoot

Pittig gemarineerde tofu, cherrytomaatjes en courgette

Burger van kikkererwtjes en haverhout

Zoete aardappelburger met verse koriander en currypasta

**Barbecuepakketten om af te halen (inclusief koude groenten, aardappelsalade, saus)**

---

Pakket 1 € 13.0 pp

Bbq-worst – gemarineerd spek – kippenbil – ribbeke

Pakket 2 € 15.0 pp

Bbq-worst – zalm – kipfilet – Ardeens gebraad

Pakket 3 € 16.0 pp

Bbq-worst – lamskroontje – entrecôte – kabeljauw – varkenshaasje

Kids-pakket 4 € 6.00 pk

Bbq-worst – balletjesbrochette

Inclusief groentenassortiment (idem koude schotel)

**Barbecue (prijs op aanvraag)**

---

Barbecueworst

Witte worst

Merguez-worst

Gemarineerd spek

Vleesrib

BBQ-hamburger

Balletjesbrochette

Kalkoenlapje

Kipfilet

Kippenbil

Medaillon pesto, Parmezaanse kaas

Tussenribkotelet Dijonnaise

Entrecôte

Lamskotelet

Parelhoenfilet

Eendenborst

Ardeens varkenshaasje

Hertensteak (seizoen)

Zalmfilet

Kabeljauwhaasje

Scampibrochette

### **Klassiek groentenbuffet**

---

Zie koude schotel

### **Extra's voor bij de bbq (kan toegevoegd worden aan het klassiek buffet)**

---

Salade ananas, mango, druif en kokos

Salade Rhodos met watermeloen, olijven en fetakaas

Couscous met verse groentjes

### **Aardappelbereidingen**

---

Aardappelsalade(k)

Aardappelsalade maison met radijzen(k)

Breydelspek-aardappel(w)

Barbecue-aardappel met kruidenboter(w)

### **Koude en warme sauzen**

---

### **Soepen (+brood,boter)(prijs catering op aanvraag)**

---

Tomatensoep met Maredsous

Appelsoep met butternut

Broccolisoep met garnaltjes

Aspergesoep met zalmsnippers

Knolseldersoep met mascarpone en paling

### **Koude voorgerechten (+ boter, brood)(prijs catering op aanvraag)**

---

Carpaccio van rundsvlees met Parmezaanse kaas

Gerookte zalm in witbiersaus

Trio van gevuld c-tomaatje, gepocheerde zalm, scampi

Slaatje geitenkaas, notenmix en verse vijg

Tataki van verse zalm en wakamé

Vitello tonnato

### **Warme voorgerechten (+brood,boter)(prijs catering op aanvraag)**

---

Scampi maison (6 stuks)

Vispannetje (zalm, heekhaasje, tongrolletje, prei)

Zalm in witte wijnsaus

Kabeljauwhaasje, preisous en garnaltjes

## **Hoofdgerechten (prijs catering op aanvraag)**

---

Beenham

Ardeens gebrad met kruiden

Ardeens varkenshaasje met kruidenboter

Gevulde kipfilet met Italiaanse ham

Kalkoengebrad

Eendenborst

Rib eye of steak

Hertenfilet (seizoen)

Zalmfilet

Kabeljouw

*Alle gerechten zijn met bijpassende sauzen*

*Bijpassende warme groenten (3 uit te kiezen)*

(wortels/erwt, appel/veenbes, gebakken witloof, knolselderpuree, spruiten)

*Bijpassende aardappelbereiding (keuze maken)*

(gratin ,verse kroketten, verse frieten)

## Huisgemaakte mini-desserten (5 uit te kiezen, € 7/pp)

---

Chocomousse

Tiramisu

Crème brûlée

Panna cotta

Appelcake

Miserable

Rijstpap met bruine suiker

Soesje

Verse fruitsalade

Mini donut

Citroensorbet (enkel catering)

Dame Blanche (enkel catering)

### Dessertbord ( catering)

**10,95€/pp**

---

Optie 1: chocomousse, tiramisu, soesje, mini-donut, verse fruitsalade

Optie 2 : assortiment met 5 verschillende mini-bavarois

Optie 3 : assortiment met 5 verschillende soorten mini-gebak

Optie 4 : combinatie opties 1, 2, 3 (2 bavarois, 2 mini-gebak,fruitsalade)

### **Klassiek ontbijt (enkel catering, borden, tassen, bestek inclusief)**

---

Mini-ontbijtkoeken (chocoladekoek, croissant, ronde suisse)

Krokante en zachte sandwiches

Wit en bruin brood

Ham/kaas/choco/confituur/roerei (à la minute gebakken)

Koffie/thee/melk/fruitsap/water

Poffertjes

Extra's op aanvraag: yoghurt, fruit, chocomelk, gerookte zalm..

---

### **Verrassingsbroodjes ( gemengd wit/bruin)**

**1.35/st**

Zachte mini-sandwiches rijkelijk belegd met de fijnste vleeswaren, kaas en vis/vleessalades, gearneerd met diverse soorten groenten.

---

### **Kaasplank**

**€ 19/pp**

Combinatie van 8 soorten milde en pittige, harde en zachte kazen. Sla-mix met rozijnen, noten en balsamico.

Rozijnenbrood, mini-broodjes, notenmix, gevulde verse champignons, druifjes, hoeveboter.

## **Wat u nog wilt weten..**

---

Prijsaanpassingen zijn steeds mogelijk.

Alle prijzen zijn exclusief bediening (behalve anders vermeld).

Wij maken steeds vrijblijvend een offerte op maat.

We beantwoorden persoonlijk al uw vragen ivm allergieën en allergenen.

## **Onze voorwaarden**

### **BIJ AFHALING:**

**Bij afhaling vragen wij de betaling en het terugbrengen van het leeggoed binnen de week af te handelen.**

**Beschadigd, gebroken, niet-teruggebracht leeggoed wordt steeds aangerekend.**

**Bij een annulatie binnen de 72 uur (voor tijdstip afhaling) zal het volledige bedrag in rekening worden gebracht.**

### **BIJ CATERING:**

**Betaling volgens afspraak.**

**Uw feest zal pas bevestigd worden na het storten van een afgesproken voorschot.**

**Bij annulatie tussen bevestiging en 3 maand voorafgaand aan het feest houden wij het voorschot in.**

**Bij annulatie binnen de 3 maand tem 2 weken voorafgaand aan het feest, brengen wij 25 % van het totale bedrag in kosten (voorschot wordt verrekend).**

**Bij annulatie binnen de 2 weken voorafgaand aan het feest, brengen wij 25 % van het totale bedrag in kosten. (voorschot wordt ingehouden)**

**Bij annulatie binnen de 3 dagen voorafgaand, wordt het volledige bedrag in rekening gebracht.**