



Karel Van Manderstraat 52a  
8760 Meulebeke  
Gsm. : 0473/844495

[Pretamanger@skynet.be](mailto:Pretamanger@skynet.be)

[www.pret-a-manger.be](http://www.pret-a-manger.be)

---

Traiteur - Délicatessen – Champagnes – Wijnen – Kazen - Ontbijtmanden –Kok aan huis  
- Walking dinners – Koude Schotels - Geschenkmanden

---

### Traiteurfolder

“Prêt - à - manger” is uw ideale traiteurpartner. Verschillende jaren ervaring en een bekwame équipe zorgen ervoor dat al uw feesten een succes worden. Wij adviseren u met veel plezier en vakkennis opdat uw party zal slagen zonder uw budget te overschrijden.

Indien u met ons een afspraak wenst te maken om uw voorstel te bespreken, dan kan dit op bovenstaande coördinaten.

Deze informatiebrochure is bestemd voor onze klanten die enkel willen gebruik maken van onze traiteurservice. Dit wil zeggen dat u de bestelling zelf komt afhalen of door ons laat leveren, maar u geen gebruik maakt van onze koks, bediening en materialen.

Al deze gerechten zijn speciaal geselecteerd omdat u ze zelf eenvoudig zou kunnen opwarmen en opdienen. Om deze reden vindt u geen steak, entrecote, sabayon, ... in dit deel van de folder. Indien gewenst organiseren wij uw evenement van A tot Z inclusief kok, bediening, tenten, artiesten ... Hebt u daar interesse voor, vraag dan naar onze cateringfolder. De zorgen zijn voor ons, het feesten voor U !

Al de prijzen in deze brochure zijn afhaalprijzen inclusief 6% BTW. Voor thuisleveringen zijn wij ten gevolge van de nieuwe BTW reglementering in de HoReCa verplicht om 12% BTW aan te rekenen; maw op de prijzen in deze brochure komt dan bij thuislevering 6% BTW bovenop.

## 1. Aperitiefhapjes

U krijgt gasten op bezoek en u wilt hen verrassen met mooie, originele en lekkere hapjes! Prêt -à - manger biedt u een assortiment amuses die vergezeld van een glaasje champagne de ideale start vormen van een gezellige avond. Al deze hapjes zijn ofwel koud, ofwel op te warmen in oven of microgolf oven. Sommige hapjes zijn op een receptielepel of porseleinen schoteltje gedresseerd.

### 1.1 Belegde receptiebroodjes

- Variatie mini broodjes gegarneerd (7 pp).....7.95 €
- Verrassingsbrood 'Prêt - à - manger (7pp).....9.55 €

### 1.2 Minigerechtjes koud en warm

- Koude hapjes.....1.80 €
  - Roosje van parmaham en meloenbolletje
  - Rollade van gerookte zalm en kruidenkaas
  - Asperge met gerookte zalm en bieslooksausje
  - Canapé van olijvenbrood met Manchego, ruccola en tomaat
  - Glaasjes gevuld met meloenbolletjes, rode port en parmaham
  - Mousse van gerookte forel met mierikswortel
  - Tartaar van maatjes en tomaat
  - Praline van foie gras en kokosschilfers (€ 2.00 /stuk)
  - Glaasje met grijze garnalen en mango
  - Gerookte paling met roerei en hazelnoot
  - Gerookte eendenborst met framboos, balsamico en venkel
  - Mini Oostendse garnalencocktail
  - Carpaccio van rund, parmezaan en pesto
  - Mini salade Caprese (mozzarella, basilicum en tomaat)
  - Carpaccio van gerookte zalm
  - Canapé met gerookte kip, guacamole en walnoten
  - Borrel van hespe - en broccolimousse
  - Triangel van foie gras
  - Torentje van peperkoek en gevogeltepaté
  - Trio van oesters (natuur, wijnazijn en mango-paprika)
  - Gelei van 'Granny Smith' met gerookte paling
  - Mini cornetto met ganzenlever
  - Mousse van aardpeer met groene asperges en coquillechip
  - Puree van erwten en munt, mimosa van ei en zalmsnippers
  - Tricolore van bloedworst, appelmoes en scampitartaar
  - Gazpacho
  - Aardappelslaatje met zure room en dille en gerookte heilbot

**[www.pret-a-manger.be](http://www.pret-a-manger.be)**

- Warme hapjes.....1.80 €
  - Kabeljauw met kreeftensaus en prei
  - Scampi met currysaus en appel
  - Gevulde champignon met lookboter
  - Scampi met spekjasje
  - Mini quiche met ham en prei
  - Soepje van mosselen, gestoofde appeltjes en saffraan
  - Zalmblokjes 'Hollandaise' met groentenmacedoine
  - Scampi diabolique met tomaten concassés
  - Soepje van asperges en spekblokjes
  - Geitenkaas appeltaartje
  - Miniwok
  - Soepje van bisque
  - Tortellini met gerookte ham en parmezaan
  - Schartong met graanmosterd en prei
  - Vlinderpasta met basilicumpesto en gecarameliseerde kip
  - Gepocheerde oester met een fine champagnesaus
  - Goujonettes van pangasiusfilet met zoetzure saus
  - Kort gebakken St Jacobsnoot met knolseldercrème
  - Gevogelteconsommé met groentenbrunoise
  - Mini croque met zalm en mozzarella
  - Assortiment bladerdeeggebakjes (2pp.)

## 2. Soepen

- Tomatensoep.....3.50 €/liter
- Paprikasoep.....3.50 €/liter
- Bloemkoolsoep.....3.50 €/liter
- Kervelsoep.....3.50 €/liter
- Tomatenroomsoep met porto.....3.75 €/liter
- Broccoliroomsoep.....3.75 €/liter
- Kippenvelouté.....3.75 €/liter
- Aspergeroomsoep.....3.75 €/liter
- Champignonroomsoep.....3.75 €/liter
- Consommé.....3.75 €/liter
- Kreeftenroomsoep.....7.50 €/liter
- Boursinsoep met kaascroutons.....3.75 €/liter

## 3. Voorgerechten

### 3.1 Koude Voorgerechten

- Gerookte Noorse zalm schotel.....9.25 €
- Torentje van foie gras, rozijntoast en z'n garnituur.....13.5 €
- 6 Zeeuwse oesters.....11.00 €
- Gandaham met meloen en porto.....9.25 €
- Garnaalcocktail.....9.85 €
- Tomaat garnaal met garnituur.....9.85 €
- Gerookte eendenborst met notenolie en pijnboompitten.....9.95 €
- Carpaccio van rundsvlees met olijfolie en parmezaan.....9.85 €

### 3.2 Salades

◦ Salade Niçoise.....	19.00 €
◦ Salade Caprese.....	15.00 €
◦ Feta salade.....	15.00 €
◦ Salade van gebakken kip met currydressing.....	17.00 €
◦ Slaatje met scampi.....	22.00 €
◦ Salade Prêt-à-manger(scampi, foie, kipblokjes en gerookte zalm).....	19.00 €
◦ Salade met geitenkaas, spek, walnoten en appel.....	19.00 €

### 3.3 Warme voorgerechten

◦ Kaaskroket.....	2.60 €
◦ Garnaalkroket.....	3.90 €
◦ Vispannetje.....	9.60 €
◦ Escargots gevuld met lookboter.....	8.50 €
◦ Asperges op Vlaamse wijze.....	11.95 €
◦ Asperges met gerookte zalm en bieslook.....	dagprijs
◦ Scampistaarten met curryroomsaus en anijs.....	9.95 €
◦ Gebakken Sint-Jacobsvruchten op een bedje van prei.....	12.25 €
◦ Duo van zalm en kabeljauw met mousselinesaus .....	11.50 €

## 4. Hoofdgerechten

### 4.1 Visgerechten

◦ Gestoomde zalmfilet met zachte kerrie en garnituur.....	12.50 €
◦ Gebakken forel met amandelen en garnituur.....	14.50 €
◦ Kabeljauw in romige witte wijnsaus met groentenjulienne.....	14.50 €
◦ Trio van vis met mousselinesaus.....	14.65 €
◦ Normandische tongrolletjes.....	15.00 €
◦ Tongrolletjes 'Véronique' (witte wijn en druifjes).....	15.50 €
◦ Duo van scampi en St. Jacobsvruchten.....	16.50 €
◦ Zeeduivel met rozemarijnspiesje van Sint Jacobsnoot op een tartaar van gecarameliseerd witloof	17.50 €
◦ Op vel gebakken kabeljauw, lepeltje tapenade, gefruite.....	17.50 €
uiringen en zuiderse aromaten	

### 4.2 Vleesgerechten

◦ Gefarceerde kippenfilet met kruidenkaas en gratin aardappelen.....	14.50 €
◦ Lamsfilet met panade van pijnboompitten en marktgroenten.....	18.50 €
◦ Kalkoenfilet in waterzooi.....	15.75 €
◦ Magret van eend met sinaasappelssaus en garnituur.....	15.95 €
◦ Varkenshaasje met groententuil en graanmosterdsaus.....	14.50 €
◦ Struisvogelfilet met driepepersaus, groentenboeket en gratin.....	15.95 €
◦ Kalkoenfilet met dragonsaus, groentenboeket en puree.....	15.95 €
◦ Kalfstournedos 'Bordelaise' met seizoensgroenten.....	16.50 €

#### 4.3 Vegetarische gerechten

'Prêt-à-manger' volgt alle trends op de voet. Zo hebben wij een assortiment aan vegetarische gerechten. Vraag ook naar het assortiment van het moment

- ° Gegratineerde groentenschotel.....9.50 €
- ° Tricolor Penne Arabiata.....9.50 €
- ° Vegetarische lasagne.....9.50 €
- ° Vegetarische ravioli..... 9.50 €
- ° Quornburger met groentenboeket en rijst.....9.75 €
- ° Volkorenpasta met groenten en parmezaan.....9.50 €

#### 4.4 Pasta

Verse pasta met een heerlijke saus. Eenvoudig hoeft niet altijd minder lekker te zijn. Ontdek onze selectie Italiaanse lekkernijen.

- ° Spaghetti bolognaise.....6.50 €
- ° Noedels met ham en kaas.....6.25 €
- ° Lasagne bolognaise.....6.75 €
- ° Ravioli met vlees in tomaten basilicum saus .....6.25 €
- ° Tortellini met zalm en pesto.....7.25 €

#### 4.5 Pangerechten

Wilt u het uzelf helemaal makkelijk maken, dan is de home cooking formule voor u gemaakt. Hieronder vindt u een aantal suggesties van pangerechten. Een lekkernij met wat brood of aardappelen.

- ° Stoofvlees op grootmoeders wijze.....11.50 €
- ° Paella.....15.00 €
- ° Paling in 't groen.....17.50 €
- ° Wok met kip, rozijnen en knapperige groenten.....12.50 €
- ° Wok met Chinese garnalen en gember.....11.95 €
- ° Gewokt varkenshaasje met spekblokjes, prei en mosterd.....11.50 €
- ° Vegetarische wok.....9.75 €

Bij de wokgerechten kan u kiezen uit sojascheuten, rijst, pasta of wokmie als basisbestanddeel.

**'Prêt – à – Manger' staat steeds open voor reacties van zijn klanten**

**[Pretamanger@skynet.be](mailto:Pretamanger@skynet.be)**

**Zo kunnen wij rekening houden met de wensen van onze klanten om u in de toekomst nog beter te dienen.**

## 5. Buffetten

'Prêt - à - manger' is gekend voor zijn mooie buffetten. Vlees, vis, kaas of gemengd, aan u de keuze. Wil u een exclusief buffet, neem dan contact met ons op.

### 5.1 Koude buffetten

- 5.1.1 Buffet – basic –.....21.00 €
- Rosbief
  - Varkensgebraad
  - Kippenboutje
  - Vers gekookte zalm
  - Perzik gevuld met tonijn
  - Gevuld eitje
  - Assortiment koude groentjes
  - Aardappelsalade
  - Sauzen
- 5.1.2 Buffet – vlees –..... 21.80 €
- Assortiment koude groentjes
  - Aardappelsalade
  - Kippenboutje
  - Paté van de chef
  - Gerookte ham en meloen
  - Gekookte ham en asperges
  - Salami
  - Mortadello
  - Chorizo
  - Kippenwit
  - Sauzen
- 5.1.3 Luxe vlees en visbuffet.....24.75 €
- Oesters
  - Duo van gerookte zalm en gerookte heilbot
  - Vismousse
  - Rivierkreeftjes
  - Tomaat garnaal
  - Forelfilets
  - Hollandse maatjes
  - Gekookte zalm
  - Eitje met krab
  - Perzik met tonijn
  - Tongfilets
  - Scampistaarten
  - Gandaham met meloen bolletjes
  - Breydelham met asperges
  - Paté van het huis
  - Chorizo
  - Mortadello
  - Kippenwit
  - Ruim assortiment koude groenten
  - Rijst, pasta en aardappelsalade
  - Sauzen

Voor vlees en vis buffetten beneden de 8 personen rekenen wij 5 € pp extra

#### 5.1.4 Kaasbuffetten

Kaasplanken met diverse verfijnde kazen uit binnen- en buitenland (steeds gegarneerd met een notenmix en seizoensfruit. 7 minipistolets per persoon zijn inbegrepen)

- De Belgische kaasschotel.....17.50 €
- Italiaans- Spaanse kaasschotel.....18.50 €
- Kaasschotel 'Prêt-à-manger' .....18.50 €

Al onze buffetten worden op ronde inox schotels gepresenteerd. De kaasschotels op maat gemaakte eiken planken. Hiervoor wordt een éénmalige waarborg van 25 € afgerekend.

### 6. Desserts

#### 6.1 Desserten

- Chocolademousse.....3.50 €
- Bavarois (framboos, speculoos, passievrucht).....3.50 €
- Verse fruitsalade.....4.00 €
- Crème brûlée.....7.00 €
- Kaasschotel als dessert.....7.00 €
- Dessertbord 'Prêt-à-manger' .....10.00 €

#### 6.2 Speciale desserts

- Ijstaarten .....Op aanvraag
- Maatwerk patisserie (figuren, opdrukken, tekeningen,...).....Op aanvraag

#### 6.3 Dessertbuffet.....12.75 €

Wandel langs onze boulevard met lekkernijen : chocolademousse, mini eclairs, bavarois variëteiten, exotische fruitsalade, appeltaart, crème brûlée, biscuittaarten, confituurtaarten, ijsroom, minigebakjes, flan caramel, mini Irish coffee, ...)

### 7. Ontbijtmanden

Niet voor niets werden wij door VIVABOXES én BONGO geselecteerd als één van de enige West-Vlaamse ontbijtservices om hun Vivabox en Bongo 'Ontbijt aan huis' te verdelen.

Begin de dag met het grootste gemak ! Verras uw partner, vader of moeder of neem het er gewoon zelf eens van. U kan uw bon gebruiken of rechtstreeks bestellen bij ons (zonder bon)

#### 7.1 Ontbijtmand "Carpe Diem".....16.00 €/pp

- Broodjes, croissant en chocoladekoek
- Chocopasta, honing en confituur
- Hoeveboter
- Hardgekookt ei
- Ontbijtgranen
- Yoghurt
- Fruitsap
- Smeerkaas

7.2 Ontbijtmand "Prêt-à-manger".....20.00 €/pp

- Broodjes, croissant en chocoladekoek
- Chocopasta, honing en confituur
- Hoeveboter
- Hardgekookt ei
- Ontbijtgranen
- Yoghurt
- Fruitsap
- Smeerkaas
- Gerookte zalm
- Seizoensfruit
- Gekookte hesp
- Jonge kaas
- 1 fles Cava 37.5 cl per 2 personen

Deze ontbijtmand kan ook verkregen worden met onze huischampagne ipv Cava en dit voor een meerprijs van 10 €/pp.

8. Barbecue

- U kan uiteraard ook bij Prêt-à-manger terecht voor het verzorgen van uw barbecue (winter of zomer !)
- Indien u thuis, met de familie, de vereniging of het bedrijf een volledig verzorgde bbq wenst te organiseren, informeer dan naar onze aparte barbecuefolder. Er zijn diverse pakketten mogelijk voor ieders budget
- U kunt ervoor opteren om alles zelf te doen, maar wij kunnen ook een kok en bediening ter plaatse sturen die alles voor U doen en jullie feest in goede banen leiden.

9. Leveringen

- Thuisbezorging – 10 km .....Gratis
- Thuisbezorging + 10 km.....1.00 €/km

10. Wat u nog moet weten over ons ...

- Wij werken met dagverse producten, waardoor het soms kan zijn dat één van de gerechten uit deze folder tijdelijk niet voorradig is. Bedankt voor uw begrip hiervoor.
- Om u vlot te kunnen bedienen, hadden we graag uw bestelling voor het weekend ten laatste op donderdagavond doorgekregen.
- Alle vermelde prijzen zijn afhaalprijzen en BTW inclusief. Deze prijslijst vervangt alle vorige. Onze betalingsvoorwaarden zijn 7 dagen na ontvangst van de eindafrekening.
- Wanneer wij een feest verzorgen dan krijgt u steeds op voorhand een gedetailleerde offerte met prijsopgave. Pas na ondertekening van deze offerte en een voorschot van 30% is de reservatie definitief
- U kan het aantal aanwezigen op uw feest wijzigen tot de week voorafgaand aan het event. Wijzigingen daarna zijn niet meer mogelijk en het eerder doorgegeven aantal personen wordt in rekening gebracht.