



---

**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 -  
Walking dinners – Koude Schotels**

---

### **Cateringfolder**

“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 vak kennis 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 gebruik willen maken van onze ‘kok aan huis service’. Dit wil zeggen dat wij de totaalorganisatie van uw feest op ons nemen op een locatie naar uw keuze.

Na een eerste verkennend gesprek bezorgen wij u een uitwerking van het idee dat U omtrent uw feest of evenement had. Na uw goedkeuring wordt dan de offerte opgemaakt en eenmaal deze goedgekeurd is, gaan wij aan de slag en nemen we alle organisatorische problemen op ons.

In deze folder staat nog een aanvullende lijst met gerechten die u omwille van de beperkingen in traiteur niet terugvindt in onze traiteurfolder, maar wel perfect ‘à la minute’ bij u thuis of in de onderneming kunnen worden klaargemaakt. Daarnaast is er nog een opgave van een aantal services waarvoor u aanvullend bij ons terecht kan om uw feest compleet te maken.

Al de prijzen in deze brochure zijn exclusief BTW, verplaatsing en bediening.

---

## 1. Home of company cooking gerechten

Naast de gerechten uit onze traiteurfolder kan u onderstaand een greep vinden uit ons 'à la carte' aanbod. Dit zijn maar enkele suggesties, bespreek gerust andere mogelijkheden met ons en laat u verrassen door de creativiteit en het kunnen van onze kok.

### 1.1 Koude voorgerechten

- Salade van ruccola, venkel, waterkers en peer.....12.00 €
- Bavarois van langoustines met fijne kruiden.....13.55 €

### 1.2 Warme voorgerechten

- Rijkelijk gevulde gegratineerde St.- Jacobsschelp.....15.80 €
- Asperges op Vlaamse wijze of met gerookte zalm.....Seizoen
- Gebakken St.-Jacobsvruchten met kreeftensaus.....16.30 €

### 1.3 Visgerechten

- Gebakken rode poon met Provençaalse saus.....16.00 €
- Zeeduivel met kerriemosselen.....20.80 €
- Marmite van steenbolke.....17.50 €
- Stoofpotje van hondshaai met witbier en rode peper.....17.50 €
- Gevulde snoekbaarsfilet met garnaalbotersaus.....17.85 €

### 1.4 Vleesgerechten

- Gebakken eendenborstfilet met drie purees en pepersaus.....18.50 €
- Ossenhaas Béarnaise met frietjes of gratin aardappelen.....20.50 €
- Struisvogelfilet met poivradeaus en seizoensgroenten.....19.50 €
- Geroosterde lamsbout met kruiden en auberginepure.....24.00 €
- Hert met saus van rode wijn en chocolade (seizoen)..... 23.50 €

### 1.5 Desserten

- Sabayon van kriebier met rode vruchten..... 11.00 €
- Trio van bavarois met fruitcoulis.....9.00 €
- Tricolor van meloen in anijssirop en roze peper.....10.00 €

## 2. Barbecues

Wat is er leuker dan op een mooie avond in de tuin een gezellige BBQ te organiseren ? U contacteert ons en alle genodigden en wij zorgen voor de rest. De BBQ, de borden, het bestek en uiteraard het eten !

Alle BBQ formules zijn inclusief :

- Borden en bestek (wij nemen alle afwas mee)
- BBQ toestel en toebehoren

Wij komen ter plaatse grillen aan een baktarief van 35 €/u

2.1 BBQ All in formule basic.....30.00 €

- o Hamburger
- o Chipolatta of merguez worstje
- o Mini ossenhaasje (+/- 100 gr)
- o Saté van kip of kalkoen
- o Gemarineerde scampibrochette
- o Geraspte wortelen en courgettesalade
- o Slamengeling
- o Tomaten met gesnipperde uitjes
- o Komkommer
- o Aardappelsalade, pastasalade, bulgur salade, quinoa salade
- o Mayonaise
- o Cocktail
- o BBQ saus

2.2 Culinaire BBQ.....35.00 €

- o Papillotte met rode poon (graatloze witte vis)
- o Gemarineerde Scampibrochette
- o Gemarineerde ribbetjes
- o Gekruide lamskoteletjes
- o Gegrilde tonijnsteak
- o Gamba's diabolique
- o Papillotte van mosselen provençale of curry

De saladbar en sauzen zijn identiek aan deze onder 2.1

Naar wens en ieders smaak kan deze formule uiteraard uitgebreid worden.

2.3 Kinder Barbecue.....14.75 €

- o Hamburger in minibroodje
- o Kippensaté of chipolattaworstje
- o Groenten
- o Sauzen

### 3. Wok - à - way

Eigentijds, trendy, lekker en zonder daarbij het showelement uit het oog te verliezen. Met deze basisgedachten heeft het wokken ook in Europa vaste voet aan grond gekregen. Ons wok team komt ter plaatse en bereidt à la minute de keuze van uw gasten. Rijst, sojascheuten, wokmie, vis, vlees, diverse sauzen en een overvloed aan verse groenten. U kiest, wij bereiden !

- Wok met kip.....15.50 € pp
- Wok met chinese garnalen.....16.50 € pp
- Wok met varkensreepjes.....15.75 € pp

Bij elk van deze wokformules voorzien wij een rijkelijk groentenbuffet, keuze uit bami of nasi goreng en sojascheuten. Wenst u een pikante, curry of zoetzure saus, dan kiest u dit op het ogenblik dat onze chef aan uw eigen samengestelde begint !

### 4. Diensten en materialen

#### 4.1 Diensten

- Kokservice (bij BBQ formule inbegrepen).....35.00 €/uur/kok
- Bediening.....35.00 €/u
- Fix levering of traiteur op locatie .....35.00 €

#### 4.2 Materialen (prijzen volgens offerte). [www.picobello.be](http://www.picobello.be)

- Tenten
- Stoelen
- Tafels
- Nappages
- Chafing dish
- Tafeldecoratie
- Glazen
- Borden standaard of luxe uitvoering
- Bestek standaard of luxe uitvoering
- Alle mogelijke keukenmaterialen
- Verwarming
- Toog en tapinstallatie
- Lounge meubilair

#### 4.3 Andere (prijzen volgens offerte)

Naast bovenstaande 'standaard' zaken kan u ook op ons een beroep doen voor :

- Parkinghosts
- Host/Hostess
- DJ
- Artiesten (ballonsculpturen, clowns, humor, ...)
- Security
- Alle sound en light
- Springkasteel
- Mobiele frituur