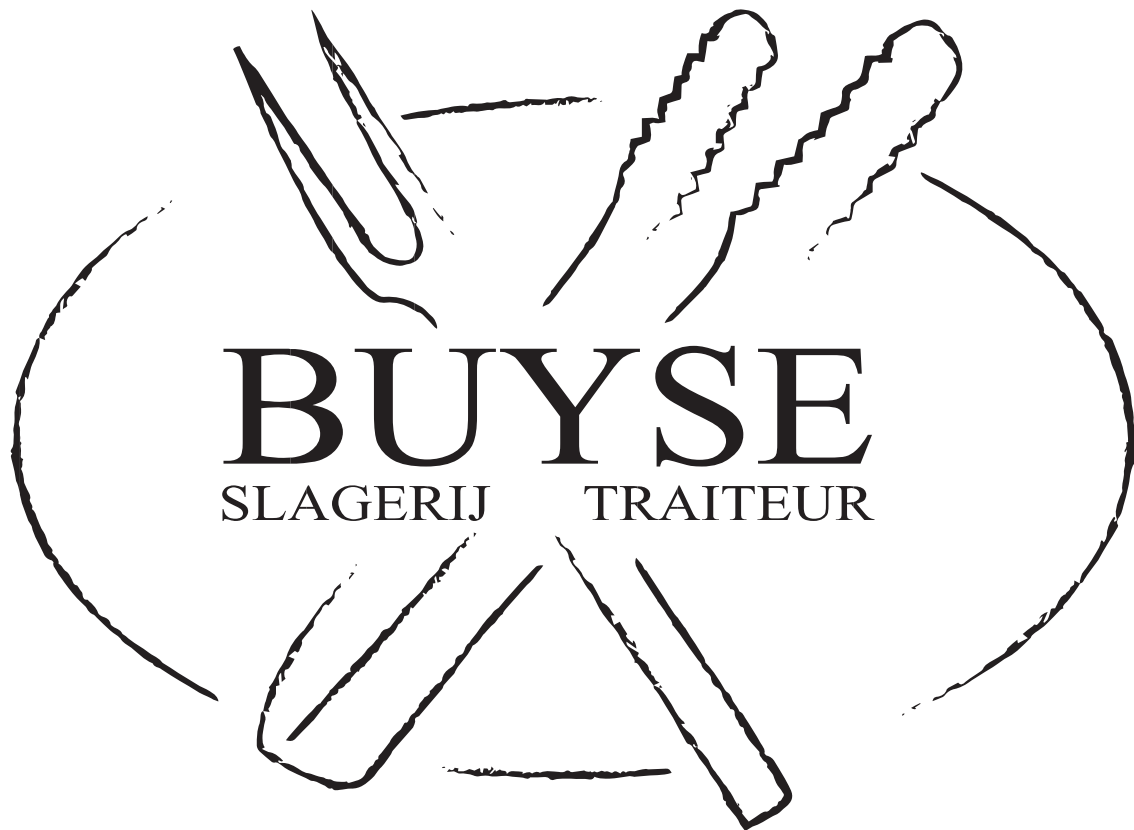


Folder 2024



Slagerij Traiteur Buyse

Ieperstraat 79

Moorsele

info@traiteurbuyse.be

Sander 0497555190

Shirley 0475226906

Ons aanbod





Tapas en aperitief

Koude en warme hapjes

Koude en warme voorgerechtjes

Hoofdgerechten in buffetvorm of aan tafel

Walking diner formules

Barbecue op locatie

Streetfood

Koude Buffetten

Desserts

Dranken

Verhuur materiaal

Personeel



Tapas

Tapasschotel voor 4 à 5 personen

- Een selectie van onze huisgemaakte vleeswaren en droge worstjes
- Verschillende soorten kaas en mosterd
- Kaastapenade met grissini's
- Olijfjes en tomaatjes

Kostprijs :35 euro per stuk



Tapas op uw evenement

- Een selectie van onze huisgemaakte vleeswaren en droge worstjes
- Verschillende soorten kaas en mosterd
- Kaastapenade met grissini's
- Olijfjes en tomaatjes
- Servieten en prikkertjes

Kostprijs : 5 euro per persoon

Aperitief

Plukbroden

Plukbrood met brie en spek

Plukbrood met rode pesto en chorizo

Plukbrood met camembert noten en honing

Plukbrood met Italiaanse ham



Kostprijs : 9.50 euro per stuk

Nacho's

- Nacho's met guacamole en zure room
- Nacho's met chili con carne
- Nacho's met barbecuesaus en pulled pork
- Nacho's met kaassaus



Kostprijs : 5 euro per persoon

Barbecue schotel

gemarineerd ribbetje, kip souvlaki, buikspek, grillworst, ribburger, scampi's, witte pens, balletjes, rund souvlaki , merguez.



Kostprijs :15 euro per persoon

Hapjes

Koude hapjes

- Rundstartaar met stro-frietjes
- Rundscarpaccio met truffelmayonaise
- Huisbereide ham met asperges (seizoensgebonden)
- Gerookte ham met perzik en mozzarella
- Gerookte eendenmagret met mango
- Toast met varkensrillette en rode ui
- Vitello tonato met kappertjes en Parmezaan
- Gemarineerde tomaat met garniaaltjes
- Handgesneden zalmtartaar met pink lady appeltjes
- Parelcouscous met scampi en krabcurry
- Pastaslaatje met tonijn
- Oester met citroen en peper
- Wrap van de chef vlees of vis



Warme hapjes

- Rundspies met witloof en appel
 - Gegrilde kip in gele curry
 - Mexicaanse tortilla
 - Stovers met gebakken ovenspek
 - Mini bladerdeeghapje met vol-au-vent
 - Kroketje met pulled pork
 - Scampi bacon
 - Kortgebakken zalm met prei
 - Kibbeling met verse tartaarsaus
 - Frisse couscoussalade met gebakken lamskroontje
- Kostprijs : 3 euro per hapje



Koude en warme voorgerechtjes

Koude voorgerechtjes

Gerijpte rundscarpaccio met truffel en parmezaan

Vitello tonato

Burrata met gerookte ham

Rundstartaar met kappertjes en stro- frietjes

Pastaslaatje met tonijn

Gemarineerde zalm met appeltjes

Warme voorgerechtjes

Scampi's in gele curry

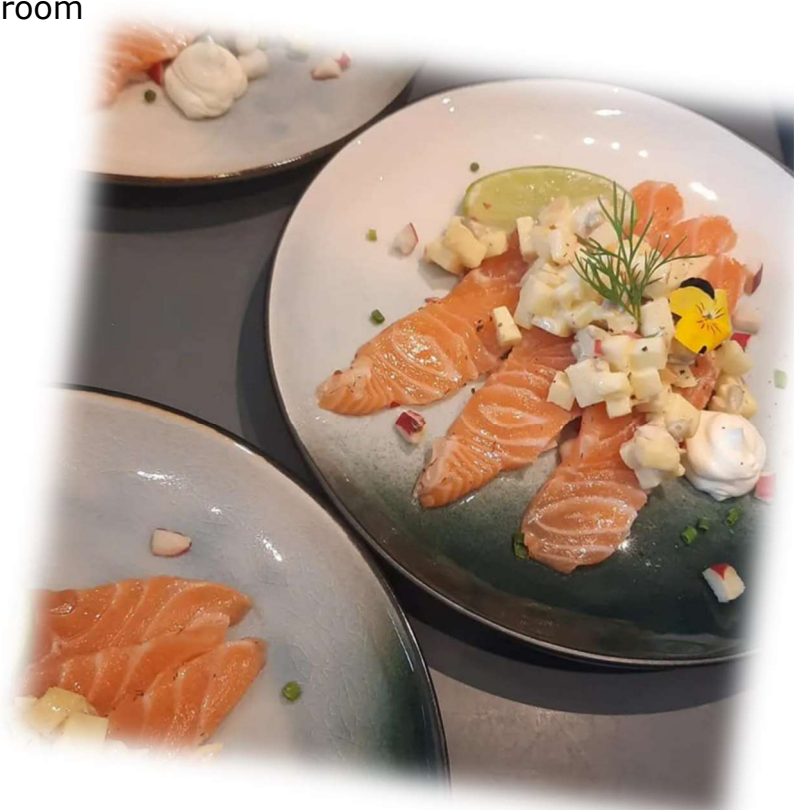
Kabeljauwfilet op een bedje van prei

Vispannetje met fijne groentjes

Kaaskroketten met fris slaatje

Gegrilde gamba's in de look

Gewokte kip met rode curry en kokosroom



Kostprijs : op aanvraag

Hoofdgerechten in buffetvorm of aan tafel

Wit-blauw rundsvlees
Coté à l'os
Varkenshaasje
Lamskroontje
Kalkoenfilet
Stoofvlees
Varkenswangetjes
Vol-au-vent
Balletjes in tomatensaus
Spaghetti bolognaise
Beenham
Hutsepot
Paella
Mossels
Vispannetje



Vraag gerust naar een offerte op maat van uw feest. Alle gerechtjes worden geserveerd naar uw keuze! Alles is mogelijk.

Walking diners

Formule 1

Hapjes

- Rundstartaar met stro-frietjes
- Scampi bacon met pittig sausje
- Wrap met gerookte zalm
- Thais curry soepje

Voorgerechtje

- Gerijpte rundcarpaccio met truffel en parmezaan

Hoofdgerechtje

- Chateaubriand met gegrilde groentjes en verse frietjes

Dessert

- Tiramisu

Kostprijs : 30 euro per persoon exclusief personeel



Formule 2

Hapjes

- Gerijpte rundscarpaccio met truffel en Parmezaan
- Smokey ribburger met pepersaus
- Oester met peper en citroen
- Sushi met wakame en wasabi

Voorgerechtje

- gebakken Sint-Jacobsnootjes met bloemkool en chorizo

Hoofdgerechtje

- Varkenshaasje met gegrilde groentjes en kroketjes

Dessert

- trio van chocolademousse

Kostprijs : 35 euro per persoon exclusief personeel

Formule 3

Hapjes

- Burrata met filet d'Anvers en tomaatjes
- Tartaar van zalm met appeltjes
- Gepofte aardappel met chilli con carne en zure room
- Pulled pork kroketje

Voorgerechtje

- Kruidenpuree met kabeljauwhaasje

Hoofdgerechtje

- Chateaubriand met gegrilde groentjes en verse frietjes

Dessert

- Dame blanche

Kostprijs : 35 euro per persoon exclusief personeel

Formule 4

Hapjes

- Burrata met filet d'Anvers en tomaatjes
- Tartaar van zalm met appeltjes
- Gepofte aardappel met chilli con carne en zure room
- Pulled pork kroketje
- Rundstartaar met stro-frietjes
- Gerijpte rundscarpaccio met truffel en Parmezaan
- Smokey ribburger met pepersaus
- Oester met peper en citroen
- Sushi met wakame en wasabi
- Assortiment mini patisserie

Kostprijs : 25 euro per persoon exclusief personeel

Dit zijn voorbeelden :

Alle formules kunnen altijd worden aangepast of gecombineerd.

Barbecue's op locatie

Klassieke barbecue

- Barbecueworst
- Gemarineerde ribbetjes
- Gemarineerde kipfilet
- Wit-blauw rundsvlees
- Uitgebreed groentenbuffet
- 2 warme sauzen naar keuze
- Aardappelbereiding naar keuze

Kostprijs : 23 euro per persoon exclusief personeel en materiaal



Uitgebreide barbecue

- Wit-blauw rundsvlees
- Provençaals Varkenshaasje
- Grillworst en witte pens
- Indische kipfilet
- Gemarineerde ribbetjes
- Scampibrochettes
- Uitgebreed groentenbuffet
- 2 warme sauzen naar keuze
- Aardappelbereiding naar keuze

Kostprijs : 27 euro per persoon exclusief personeel en materiaal



Luxe barbecue

- 2 Koude hapjes naar keuze
- 2 warme hapjes keuze
- Wit-blauw rundsvlees
- Lamskroontje met kruidenkorst
- Gegrilde zalm met witte wijn saus
- Indische kipfilet
- Provençaals varkenshaasje
- Gemarineerde ribbetjes
- Uitgebreed groentenbuffet
- Warme gegrilde groentjes
- 2 warme sauzen naar keuze
- Aardappelbereiding naar keuze

Kostprijs : 35 euro per persoon exclusief personeel en materiaal



- Ons groentenbuffet bestaat uit een waaier aan verse groentjes en frisse salades aangevuld met koude sausjes en een pastasalade.
- Als aardappelbereiding kunt u kiezen uit : frietjes, gebakken krieltjes , krokettjes , aardappels in de schil , spicy wedges .
- Als warme saus kunt u kiezen uit : peperroomsaus , champignonsaus , bearnaisesaus, Provençaalse saus , mosterdsaus , Orval kaassaus.



- We verzorgen barbecues op locatie volledig naar de wens van de klant, voor groepen vanaf 30 personen tot meer dan 1000 personen.
- Vraag gerust naar onze speciale prijzen en aanbiedingen voor grote groepen vanaf 80 personen.

Streetfood

Buyse burger

- Meergranen bagnet
- Sappige Buyse burger
- Frisse groentjes
- Cheddar kaas
- Gebakken ovenspek
- Hannibalsaus

Kostprijs : 6 euro per burger exclusief personeel

Smokey burger

- Meergranen bagnet
- Smokey ribburger
- Zongedroogde tomaatjes
- Parmezaan
- Rucola
- Gedroogde ajuintjes
- Peppersaus

Kostprijs : 7 euro per burger exclusief personeel

Broodje beenham

- Turksbrood of witte bagnet
- Beenham
- Ijsbergsalade
- Tomaat
- Rode kool
- Geraspte wortel
- Komkommer
- Mosterdsausje

Kostprijs : 6 euro per burger exclusief personeel

Broodje pulled pork

- Sandwich bun of witte bagnet
- Huisgemaakte pulled pork
- Barbecuesaus
- Koolsla

Kostprijs : 6 euro per broodje exclusief personeel



Belegde mini broodjes

- Zachte pistoletjes mix van meergranen , bruin , wit , volkoren , sandwich.
- Een greep uit ons assortiment verse vleeswaren en salades, préparé en gehakt.
- Al onze broodjes worden afgewerkt met droge worstjes en fruit.

Kostprijs 1.60 euro per broodje



- Voor recepties raden wij 3 à 4 broodjes aan per persoon.
- Voor hoofdmaaltijd 6 à 7 per persoon.

Koude buffetten

Vlees en vis buffet

- Tomaat garnaal
- Gepocheerde zalm
- Tongrolletjes
- Scampi's
- Gerookte zalm
- Haring in dille
- Perzik met tonijn
- Opgevuld eitje met krab
- Filet d'Anvers
- Huisbereide ham
- Huisbereid kippenwit
- Huisbereide saucisson
- Gerookte ham
- Chorizo
- Gehakt en préparé
- Aardappelsalade of verse frietjes
- Assortiment groentjes en sausjes

Kostprijs : 30 euro per persoon

Breughelbuffet

- Huisbereide ham
- Huisbereid kippenwit
- Huisbereide saucisson
- Gerookte ham
- Assortiment droge worstjes
- Gehakt en préparé
- Chorizo
- Boerenpaté
- Hoofdvlees
- Salami
- Grillworst
- Bloedworst en witte pens
- Assortiment van jonge en belegen kaas
- Aardappelsalade of verse frietjes
- Assortiment groentjes en sausjes

Kostprijs : 20 euro per persoon

Bij al onze buffetten kan brood worden bijbesteld voor 2 euro per persoon

Desserts

Dessertbuffet

- Chocolade taart
- Fruittaart
- Bananentaart
- Frambozentaart
- Chocolademousse
- Verse fruitsalade
- Crème brûlée
- Mini éclairs en boules de berlins

Kostprijs : 15 euro per persoon



Dessertbordjes en dessertglasjes kunnen ook, prijs is op aanvraag.

dranken

Bieren en frisdrank

- Stella	1.25 €
- Jupiler	1.25 €
- Duvel	2.50 €
- Omer	2.50 €
- Cola	1.25 €
- Cola zero	1.25 €
- Fanta	1.25 €
- Tonissteiner orange	1.25 €
- Ice tea	1.30 €
- Fruitsap	1.25 €

Wijnen en cava

- Baron b merlot	9.95/fles
- Baron b chardonnay	10.60/fles
- Baron b rosé	9.95/fles
- Cava pupitre brut	12.20/fles

Koffie en thee

- Koffie en thee	2.00 €/per persoon
- Melk en suiker + koekje	0.50 €/per persoon

Wij brengen alle dranken gekoeld mee op uw feest!



Kostprijs : per afname of forfaitaire prijs

Verhuur materiaal

- | | |
|--|---------------|
| - Stretchtent 10 m x 6.5 m (65m ²) | 500€ /weekend |
| - Vouwtent 3m x 4.5 m | 85 €/dag |
| - Koelcel | 150 €/weekend |
| - Terras verwarmers inclusief gas | 95 €/dag |



- | | |
|-------------------|------------|
| - Cava glazen | 0.45€/stuk |
| - Wijn glas wit | 0.40€/stuk |
| - Wijn glas rood | 0.40€/stuk |
| - Longdrink glas | 0.35€/stuk |
| - Waterglas | 0.35€/stuk |
| - Bier glas | 0.35€/stuk |
| - Koffie tas | 0.40€/stuk |
| - Koffie ondertas | 0.25€/stuk |
| - Bord blauw | 0.45€/stuk |
| - Bord groen | 0.55€/stuk |
| - Bord wit | 0.35€/stuk |
| - Dessert bord | 0.40€/stuk |
| - Vork | 0.25€/stuk |
| - Mes | 0.25€/stuk |
| - Lepel | 0.25€/stuk |
| - Koffielepel | 0.25€/stuk |

- Soep bain marie	30€/stuk
- Koffie percolator 100 tassen	30€ /stuk
- Chafing dish met brandpasta	25€ /stuk
- Elektrische bain-marie	30 €/stuk
- Inductievuur	35€/stuk
- Kleine friteuse elektrisch	30€/stuk
- Dubbele friteuse elektrisch	50€/stuk
- Friteuse op gas inclusief gas	140€/stuk
- Bain-marie wagen	70€/stuk
- Microgolf oven	35€/stuk
- Inox werktafel plooibaar	35€/stuk
- Paella pan + brander en gas	60€/stuk
- Heteluchtoven	110€/stuk
- Bordenwarmkast	55€/stuk
- Receptietafels	20€/stuk
- Buffettafels	6€/ stuk
- Tafels en stoelen	op aanvraag
-	

Personeel

- Voor kleine groepen werken wij altijd met gepresteerde uren die achteraf worden verrekend.
- elk gepresteerd uur word verrekend aan 40 € per uur/exclusief btw.
- Voor grote groepen vanaf 80 personen kunt u altijd informeren naar een forfaitaire prijs per persoon.
- Wij kunnen zorgen voor zowel keukenpersoneel als zaalpersoneel, inclusief drankbediening.
- Kilometervergoeding: €0,40 per km, waarbij de eerste 20 km gratis zijn.



Traiteur Buyse heeft meer dan 15 jaar ervaring in de cateringbranche.

Wij helpen u graag om van uw feest een succes te maken!

Met grote passie verzorgen wij elk evenement.

Dankzij onze eigen slagerij staan wij garant voor vlees van topkwaliteit:
super vers en heerlijk van smaak.

Ons toegewijde bedieningsteam passeert met een glimlach en zorgt
ervoor dat geen glas onaangeroerd blijft.

Ook voor de aankleding van uw locatie kunt u bij ons terecht; wij
adviseren en helpen u hier graag bij.

Bij ons is geen enkele wens te gek; u vraagt, wij draaien.

Heeft u interesse in een van onze formules? Stuur gerust een e-mail of
kom eens langs.

Met vriendelijke groeten, Team Buyse



Openingsuren winkel

Maandag : gesloten

Dinsdag : 7u30 – 12 u 30 / 13u 30 – 18 u 30

Woensdag : 7u30 – 12 u 30 / 13u 30 – 18 u 30

Donderdag : 7u30 – 12 u 30 / 13u 30 – 18 u 30

Vrijdag : 7u30 – 12 u 30 / 13u 30 – 17u00

Zaterdag : 7u30 – 12u30

Zondag gesloten