

FOLDER 2026



SLAGERIJ TRAITEUR BUYSE
IEPERSTRAAT 79, 8560 MOORSELE
INFO@TRAITEURBUYSE.BE
SANDER: 0497/55.51.90
SHIRLEY: 0475/22.69.06

WIE ZIJN WE

Wij zijn Sander en Shirley, een enthousiast duo met een passie voor lekker eten en een feilloos oog voor kwaliteit. Al jaren zetten we ons in om van elk feest, evenement of gerecht iets bijzonders te maken.

Bij ons draait alles om smaak, ambacht en jouw tevredenheid. Of je nu een klein feestje thuis organiseert, een groots evenement plant of gewoon zin hebt in iets lekkers, wij staan klaar met oplossingen op maat. Van huisbereide charcuterie en verfijnde traiteurgerechtjes tot volledige feestcatering – niets is ons te veel.

In onze slagerij vind je enkel producten waar we zelf trots op zijn. Elk stukje vlees, elke paté en elke bereiding wordt met zorg gemaakt, zodat jij altijd zeker bent van de beste kwaliteit.

Heb je plannen voor een feest? We nemen graag het werk uit handen. Wil je liever zelf aan de slag? Geen probleem, wij helpen je met alles wat je nodig hebt. Wat je wensen ook zijn, bij Slagerij-Traiteur Buyse zit je altijd goed.

ONS AANBOD

TAPAS

HAPJES

VOORGERECHTEN

HOOFGERECHTEN

DESSERT

WALKING DINER

STREET FOOD

BBQ

KOUDE BUFFETTEN

BROODJES

DRANKEN

VERHUUR MATERIAAL

ALGEMEEN

TAPAS

TAPASPLANK 5 A 6 PERSONEN

40 EURO/STUK

- ✓ Selectie kaas en huisgemaakte vleeswaren
- ✓ Mosterd
- ✓ Tapenade met grissini's
- ✓ Olijfjes

TAPASBORD 4 PERSONEN

25 EURO/STUK

- ✓ Selectie kaas en huisgemaakte vleeswaren
- ✓ Mosterd
- ✓ Olijfjes

PLUKBRODEN

12 EURO/STUK

- ✓ Brie en spek
- ✓ Rode pesto en Italiaanse ham
- ✓ Camembert, noten en honing

NACHO'S 4 PERSONEN

20 EURO/STUK

- ✓ Guacamole en zure room
- ✓ Chili con carne
- ✓ Pulled pork



HAPJES

KOUDE HAPJES VLEES

✓ Rundstartaar met stro- frietjes	3 euro/stuk
✓ Rundscarpaccio met truffelmayonaise	3 euro/stuk
✓ Vitello tonato	3 euro/stuk
✓ Burrata met filet d'Anvers en geroosterde tomaatjes	3 euro/stuk
✓ Gerookte ham met perzik en mozzarella	3 euro/stuk
✓ Parelcouscous met rundscarpaccio, rucola, parmezaan en truffelmayo	3 euro/stuk
✓ Frisse couscous salade met pastrami en vinaigrette	3 euro/stuk
✓ Toast rillette met rode ui	2,75euro/stuk
✓ Wrap gebakken kip	2,50 euro/stuk
✓ Wrap rundscarpaccio	2,50 euro/stuk

KOUDE HAPJES VIS

✓ Handgesneden zalmtartaar met appel	3 euro/stuk
✓ Parelcouscous scampi krab curry	3 euro/stuk
✓ Pastalade met tonijn	3 euro/stuk
✓ Gemarineerde zalm met wasabi kroepoek	3 euro/stuk
✓ Oester met citroen en peper	3 euro/stuk
✓ Sushi met wasabi	3 euro/stuk
✓ Salade met aardappel, gerookte zalm en dillemayonaise	3 euro/stuk
✓ Wrap gerookte zalm	2,50 euro/stuk



WARME HAPJES VLEES

✓ Gegrilde kip met gele curry	3 euro/stuk
✓ Mexicaanse tortilla	3 euro/stuk
✓ Gepofte aardappel met chili con carne	3 euro/stuk
✓ Gepofte aardappel met pulled pork en bbq saus	3 euro/stuk
✓ Stovers met gebakken ovenspek	3 euro/stuk
✓ Mini bladerdeeghapje met vol au vent	3 euro/stuk
✓ Pulled pork kroketje	3 euro/stuk
✓ Frisse couscoussalade met gebakken lamskroontje	3 euro/stuk
✓ Smokey ribburger met pepersaus	3 euro/stuk
✓ Cordonbleu met mosterdsaus	3 euro/stuk
✓ Spie grillworst, witte pens en spek	3 euro/stuk
✓ Croque met kip en pepersaus	2.75 euro/stuk
✓ Bruschetta met tomaat en basilicum	2,50 euro/stuk

WARME HAPJES VIS

✓ Scampi bacon	3 euro/stuk
✓ Scampi met limoen, look en chili	3 euro/stuk
✓ Krokant visballetje met kerriesausje	3 euro/stuk
✓ Kortgebakken zalm met prei	3 euro/stuk
✓ Kibbeling met verse tartaarsaus	3 euro/stuk
✓ Garnaalkroketje	3 euro/stuk
✓ Kort gebakken zalm in teriyaki-marinade	3 euro/stuk
✓ Croque gerookte zalm	3 euro/stuk
✓ Quiche zalm en broccoli	3 euro/stuk



VOORGERECHTEN AAN TAFEL

VLEES

- ✓ Gerijpte rundscarpaccio met truffel en Parmezaan 9,50 euro pp
- ✓ Vitello tonato 9,50 euro pp
- ✓ Burrata met gerookte ham 9,50 euro pp
- ✓ Gewokte kip met rode curry en kokos 9,50 euro pp
- ✓ Kipfilet opgevuld met brie en spek 9,50 euro pp
- ✓ Rundstartaar met kappers en stro- frietjes 9,00 euro pp

VIS

- ✓ Gemarineerde zalm met appel, zure room en guacamole 9,50 euro pp
- ✓ Zalmtartaar met avocado en limoensorbert 9,50 euro pp
- ✓ Tagliatelle met zalm 9,50 euro pp
- ✓ Scampi in gele curry 9,50 euro pp
- ✓ Kabeljauw met prei puree 9,50 euro pp
- ✓ Sint-Jacobsvruchten met bloemkoolcrème 12,00 euro pp

SOEP

- ✓ Tomatenroomsoep 5 euro pp
- ✓ Aspergesoep 5 euro pp
- ✓ Witloofsoep 5 euro pp
- ✓ Ajuinsoep 5 euro pp

VEGETARISCH

- ✓ Carpaccio van tomaat en burrata 10 euro/stuk



HOOFDGERECHTEN AAN TAFEL

VLEES

✓ Belgisch wit-blauw	19,50 euro pp
✓ Cotè a l'os	21,50 euro pp
✓ Tagliata van rund	19,50 euro pp
✓ Varkenshaasje	17,50 euro pp
✓ Lamskroontje	op aanvraag
✓ Kalkoenrollade	17,50 euro pp
✓ Stoofvlees	15,00 euro pp
✓ Varkenswangen	18,00 euro pp
✓ Vol au vent	15,00 euro pp

VIS

✓ Vispan	20 euro pp
✓ Gebakken zalm met kruidenpuree	20 euro pp
✓ Gebakken kabeljauw met preipuree	20 euro pp
✓ Tagliatelle met zalm	19 euro pp
✓ Scampi diabolique	17 euro pp

VEGETARISCH

✓ Opgevlude portobello met brie en tomatensalsa	18 euro pp
✓ Opgevlude courgette met parelcouscous en feta	18 euro pp
✓ Risotto met boschampignon	18 euro pp

KINDERGERECHTEN

✓ Hamburger met frietjes, appelmoes	9 euro pp
✓ Frikandel met frietjes, appelmoes	9 euro pp
✓ Chickennuggets met frietjes, appelmoes	9 euro pp



BIJ ALLE HOOFDGERECHTEN AAN TAFEL IS ER REPASSE VOORZIEN

ALLE GERECHTEN KUNNEN OOK IN WALKING DINER FORMULE GEKOZEN WORDEN

HOOFDGERECHTEN IN BUFFET

VLEES

✓ Stoofvlees*	15,00 euro pp
✓ Vol au vent*	15,00 euro pp
✓ Varkenswangen*	18,00 euro pp
✓ Cotè à l'os *	21,50 euro pp
✓ Belgisch wit blauw rundsvlees*	19,50 euro pp
✓ Varkenshaasje*	17,50 euro pp
✓ Kalkoenfilet*	17,50 euro pp
✓ Balletjes in tomatensaus	15,00 euro pp
✓ Beenham*	15,00 euro pp
✓ Spaghetti bolognaise	14,00 euro pp
✓ Hutsepot met worst	15,00 euro pp

VIS

✓ Vispan *	20,00 euro pp
✓ Zalm in witte wijn saus*	20,00 euro pp
✓ Scampi diabolique *	17,00 euro pp
✓ Paëlla	17,00 euro pp
✓ Mossels *	op aanvraag

ALLE GERECHTEN MET * WORDEN GESERVEERD MET EEN GEKOZEN AARDAPPELBEREIDING + GROENTEN + KOUDE SAUZEN EN WARME SAUS

DESSERT

BELGISCH DESSERTBORD

9,50 EURO PP

- ✓ 2 bolletjes vanille ijs met chocoladesaus
- ✓ Verse aardbeien
- ✓ Koekje

KLASSIEK DESSERTBORD

9,50 EURO PP

- ✓ Crème brûlée
- ✓ Brownie
- ✓ Rood fruit en munt

FRIS DESSERTBORD

9,50 EURO PP

- ✓ Panna cotta met framboos
- ✓ Sorbet van passievrucht
- ✓ Citroenkoekje

DESSERTGLAASJES

- | | |
|---------------------------------|-------------|
| ✓ Panna cotta met rode vruchten | 5 euro/stuk |
| ✓ Tiramisu | 5 euro/stuk |
| ✓ Tiramisu met speculoos | 5 euro/stuk |
| ✓ Tiramisu met rode vruchten | 5 euro/stuk |
| ✓ Trio van Chocomousse | 5 euro/stuk |
| ✓ Chocomousse | 4 euro/stuk |

DESSERTBUFFET

15 EURO PER PERSOON

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



WALKING DINER FORMULES

FORMULE 1

30 EURO PER PERSOON

HAPJES

- ✓ Rundstartaar met stro frietjes
- ✓ Scampi bacon
- ✓ Wrap gerookte zalm
- ✓ Tomatensoepje

VOORGERECHT

- ✓ Rundscarpaccio

HOOFDGERECHT

- ✓ Belgisch wit-blauw
- ✓ Assortiment van seizoenegroenten
- ✓ Verse frietjes

DESSERT

- ✓ Trio van chocomousse

FORMULE 2

30 EURO PER PERSOON

HAPJES

- ✓ Handgesneden zalmtartaar met appel
- ✓ Frisse couscous salade met pastrami en vinaigrette
- ✓ Wrap met rundscarpaccio
- ✓ Croque met kip en pepersaus

VOORGERECHT

- ✓ Tagliatelle met scampi diabolique

HOOFDGERECHT

- ✓ Belgisch wit blauw
- ✓ Assortiment van seizoenegroenten
- ✓ Verse frietjes

DESSERT

- ✓ Tiramisu

FORMULE 3

35 EURO PER PERSOON

HAPJES

- ✓ Rundstartaar met stro frietjes
- ✓ Pulled pork kroket
- ✓ Wrap gebakken kip
- ✓ Gemarineerde zalm met wasabi kroepoek

VOORGERECHT

- ✓ Gebakken zalm met kruidenpuree

HOOFDGERECHT

- ✓ Varkenshaasje
- ✓ Assortiment van seizoengroenten
- ✓ Kroketjes

DESSERT

- ✓ Pana cotta met framboos

FORMULE 4

30 EURO PER PERSOON

- ✓ Tartaar van zalm en appel
- ✓ Gepofte aardappel met chili con carne
- ✓ Pulled pork kroket
- ✓ Rundstartaar met stro frietjes
- ✓ Gerijpte rundscarpaccio
- ✓ Smokey ribburger met pepersaus
- ✓ Oester pet peper en citroen
- ✓ Sushi met wakame en wasabi
- ✓ Frisse couscous salade met pastrami en vinaigrette
- ✓ Assortiment mini patisserie



STREETFOOD

BUYSE BURGER

6 EURO/STUK

- ✓ Meergranen bagnet
- ✓ Buyse burger
- ✓ Koude groentjes
- ✓ Cheddar kaas
- ✓ Gebakken ovenspek
- ✓ Hannibalsaus

SMOKEY RIBBURGER

6 EURO/STUK

- ✓ Meergranen bagnet
- ✓ Smokey ribbuger
- ✓ Zongedroogde tomaat
- ✓ Parmezaan
- ✓ Rucola
- ✓ Gedroogde uitjes
- ✓ Peppersaus

BROODJE BEENHAM

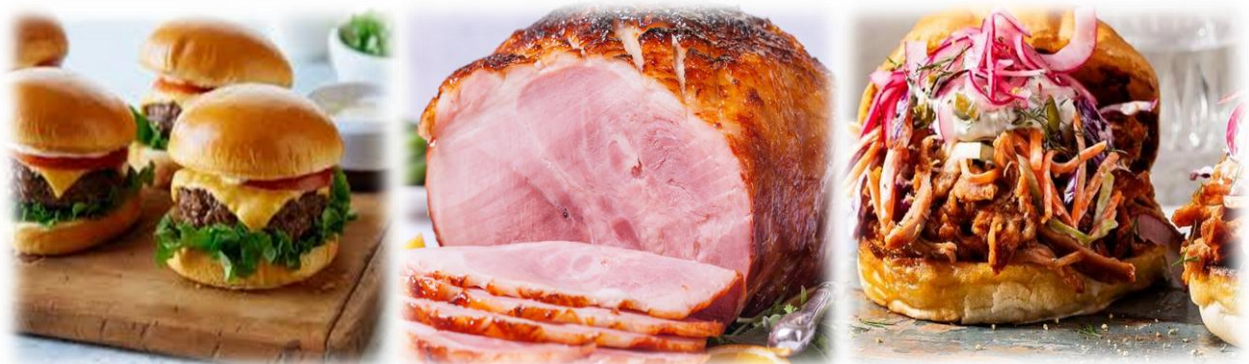
6 EURO/STUK

- ✓ Witte bagnet
- ✓ Beenham
- ✓ Koude groentjes
- ✓ Mosterdsaus

BROODJE PULLED PORK

7 EURO/STUK

- ✓ Witte bagnet
- ✓ Pulled pork
- ✓ Barbecue saus
- ✓ Kolensla



BURGERS EN BROODJES WORDEN IN RONDGANG BEDIEND, NIET AAN BUFFET

BARBECUE FORMULES

KLASSIEKE BBQ

23 EURO PER PERSOON

- ✓ Barbecueworst
- ✓ Gemarineerde ribbetjes
- ✓ Gemarineerde kipfilet
- ✓ Belgisch wit-blauw rundsvlees
- ✓ Uitgebreid groentebuffet: salade, tomaat, komkommer, rode kool, selder, broccoli radijs
- ✓ Mayonaise, ketchup, tartaar
- ✓ 2 warme sauzen naar keuze
- ✓ Aardappelbereiding naar keuze

UITGEBREIDE BBQ

27 EURO PER PERSOON

- ✓ Belgisch wit- blauw
- ✓ Varkenshaasje
- ✓ Grillworst en witte pens
- ✓ Indische kipfilet
- ✓ Gemarineerde ribbetjes
- ✓ Scampi brochette
- ✓ Uitgebreid groentebuffet: salade, tomaat, komkommer, rode kool, selder, broccoli radijs
- ✓ Mayonaise, ketchup, tartaar
- ✓ 2 warme sauzen naar keuze
- ✓ Aardappelbereiding naar keuze

LUXE BBQ

35 EURO PER PERSOON

- ✓ 2 koude hapjes naar keuze
- ✓ 2 warme hapjes naar keuze
- ✓ Belgisch wit-blauw rundsvlees
- ✓ Lamskroontje
- ✓ Indische kipfilet
- ✓ Varkenshaasje
- ✓ Gemarineerde kipfilet
- ✓ Gegrilde zalm met witte wijn saus
- ✓ Uitgebreid groentebuffet: salade, tomaat, komkommer, rode kool, selder, broccoli radijs
- ✓ Mayonaise, ketchup, tartaar
- ✓ 2 warme sauzen naar keuze
- ✓ Aardappelbereiding naar keuze

WARME SAUZEN

- ✓ Peper saus
- ✓ Champignon saus
- ✓ Bearnaise saus
- ✓ Provencaalse saus
- ✓ Mosterd saus
- ✓ Orval saus

AARDAPPELBEREIDINGEN

- ✓ Verse frietjes
- ✓ Gebakken krieltjes
- ✓ Aardappelsalade
- ✓ Pasta salade
- ✓ Aardappels in de schil
- ✓ Spicy wedges



KOUDE BUFFETTEN

VLEES- EN VIS BUFFET

30 EURO PER PERSOON

- ✓ Tomaat garnaal
- ✓ Gepocheerde zalm
- ✓ Tongrolletje
- ✓ Scampi's
- ✓ Gerookte zalm
- ✓ Haring in dille
- ✓ Perzik met tonijn
- ✓ Opgevuld eitje met krab
- ✓ Filet d'anvers
- ✓ Huisbereide ham
- ✓ Huisbereid kippenwit
- ✓ Huisbereide hespenworst
- ✓ Huisbereide gerookte ham
- ✓ Chorizo
- ✓ Gehakt en préparé
- ✓ Aardappelsalade
- ✓ Salade, komkommer, rode kool, selder, broccoli radijs
- ✓ Mayonaise, ketchup, tartaar



- ✓ Huisbereide ham
- ✓ Huisbereid kippenwit
- ✓ Huisbereide hespenworst
- ✓ Gerookte ham
- ✓ Assortiment droge worstjes
- ✓ Gehakt en préparé
- ✓ Chorizo
- ✓ Boerenpaté
- ✓ Hoofdvlees
- ✓ Salami
- ✓ Grillworst
- ✓ Bloedworst en witte pens
- ✓ Jonge en belegen kaas
- ✓ Salade, tomaat, komkommer, rode kool, selder, broccoli radijs
- ✓ Mayonaise, tartaar , mosterd, uienconfituur
- ✓ Zilveruitjes, augurk
- ✓ Aardappelsalade of verse frietjes → brood kan worden bijbesteld voor 2 euro per persoon

BROODJESMAND

- ✓ Zachte pistoletjes mix
- ✓ Beleg uit ons assortiment verse vleeswaren en salades
- ✓ 1,60 euro per stuk



DRANKEN

CAVA

Cava pupitre brut	12,50 euro/fles
Cava pupitre brut rosé	13,25 euro/fles

WIJN

Baron B wit	11,00 euro/fles
Baron B rosé	11,00 euro/fles
Baron B rood	11,00 euro/fles

BIER

Stella	1,25 euro
Jupiler	1,25 euro
Omer	2,00 euro
Duvel	2,00 euro
Stella 0,0%	1,50 euro

FRISDRANK

Cola/cola zero	1,25 euro
Plat water/bruisend water	1,25 euro
Fanta	1,25 euro
Ice tea	1,30 euro
Fruitsap	1,30 euro
Tonissteiner orange	1,30 euro
Tonissteiner citroen	1,30 euro

KOFFIE/THEE

Koffie melk suiker	2,50 euro
Thee melk suiker	2,50 euro

- ✓ Alle dranken gekoeld mee naar u feest
- ✓ Prijzen zijn exclusief glazen
- ✓ Forfaitaire prijs is mogelijk



VERHUUR MATERIAAL

GROOT MATERIAAL

Stretch tent 10m x 6,5m	500 euro/weekend
Koelcel	150 euro/weekend
Receptietafels	35,00 euro
Tafels en stoelen	op aanvraag

KLEIN MATERIAAL

Koffie perculator (100 tassen)	30,00 euro
Soep bain marie	30,00 euro
Elektrische bain marie	30,00 euro
Inductievuur	30,00 euro
Paella pan + brander + gas	60,00 euro

SERVIES

Dessertborden	0,40 euro/stuk
Borden	0,55 euro/stuk
Koffietas + ondertas	1,40 euro/stuk
Vork	0,25 euro/stuk
Mes	0,25 euro/stuk
Lepel	0,25 euro/stuk
koffielepel	0,25 euro/stuk

GLAZEN

Cava glazen	0,85 euro/stuk
Witte wijn glazen	0,85 euro/stuk
Rode wijn glazen	0,85 euro/stuk
Waterglas	0,85 euro/stuk
Longdrinks	0,85 euro/stuk
Omer glas	0,85 euro/stuk
Duvel glas	0,85 euro/stuk



PRAKTISCHE INFORMATIE

MATERIAAL KOST

Het gebruik van klein materiaal is inbegrepen in de prijs. Voor groot materiaal maken we een aangepaste berekening, afgestemd op de specifieke noden van uw feest.

PERSONEELSKOST

Voor kleinere groepen werken wij met gepresteerde uren die achteraf worden verrekend. Elk gewerkt uur wordt aangerekend aan €40 per uur (excl. btw).

Voor grotere groepen vanaf 80 personen kan u informeren naar een forfaitaire personeelsprijs.

Wij voorzien ervaren medewerkers voor zowel de keuken, zaalbediening als drankservice, zodat uw feest tot in de puntjes verzorgd wordt.

KILOMETERVERGOEDING

Buiten Moorsele wordt een vergoeding aangerekend €0,40 per km, waarbij de eerste 20 km gratis zijn.

MINIMUM AANTAL PERSONEN

Wij komen ter plaatse vanaf 30 personen.

OPENINGSUREN SLAGERIJ BUYSE

Maandag	gesloten
Dinsdag	9u – 12u & 16u-18u
Woensdag	9u – 12u & 16u-18u
Donderdag	9u – 12u & 16u-18u
Vrijdag	9u – 12u
Zaterdag	9u – 12u
Zondag	gesloten