

2024-2025

*Sindejaarsfolder*  
*Ateljee 94*

## Beste klanten en vrienden

Op het einde van het meest bewogen jaar uit onze carrière, presenteren wij met trots onze eindejaar folder 2024.

Wat is er beter dan de feestdagen vieren met heerlijk eten, zonder stress in de keuken?

Ontdek in deze eindejaarsfolder al onze afhaalmogelijkheden, speciaal samengesteld om jouw feestdagen onvergetelijk te maken.

Onze manier van het verpakken van de warme menu's zorgt ervoor dat je alles eenvoudig kunt opwarmen en moeiteloos perfect serveert.

Zo geniet je zonder zorgen van een uitgebreid feestmaal.

Indien jullie graag een woordje uitleg hebben,

vraag het aan ons team en wij doen ons best om jullie zo goed mogelijk te helpen.

We wensen jullie alvast prettige feestdagen

Team Ateljee 94



## Glutenvrij

Wisten jullie dat wij van Ateljee 94 reeds vele jaren bezig zijn met het bereiden van allerhande glutenvrije producten?

Deze producten verschillen van uitzicht en smaak totaal niet van de gewone producten.

Vooraf de manier van bereiden is door ons team zo op punt gesteld dat er geen contaminatie mogelijk is.

Ook in deze folder kunnen jullie veel glutenvrije producten vinden. De volledige lijst van glutenvrije producten kan u zien via deze qr code.



# Pastabuffet

Een topper voor de feestdagen!  
Onze pasta's worden huisbereid en verpakt in aluminium schalen.  
Dit maakt het makkelijk om alles in de oven op te warmen.  
Een pastabuffet kan vanaf 4 personen besteld worden.

**PASTA BUFFET.....€ 22,95**

**Maak een keuze van 4 pasta's uit volgend assortiment**

- Lasagne van het huis
- Tagliatelle met scampi's in chiliroom saus
- Tagliatelle met kipfilet in chiliroom saus
- Penne arrabiata (pittige tomatensaus en spekjes)
- Penne met kip & tomaat-mascarpone saus
- Fusili met carbonara
- Macaroni met beenham en kaas saus
- Spaghetti bolognese
- Serpentini met boschampionns, groentjes en kruidensaus
- Panzotti ricotta, spinazie met tomaat-basilicum saus



# Tapas buffet

Tapas zijn misschien wel de bekendste en populairste gerechtjes uit de Spaanse keuken.  
Ook wij serveren een assortiment tapas voor een avond.  
Een tapas kan vanaf 2 personen besteld worden.

**TAPAS BUFFET ..... € 21,00 / PERS**

**(Geserveerd op planken van 2, 3 of 4 personen)**

- |                    |                                  |
|--------------------|----------------------------------|
| Serrano ham        | trio van tapas kazen             |
| truffelsalami      | kipborrelhapjes                  |
| Italiaanse salami  | chorizo balletjes                |
| pikante salami     | Italiaanse balletjes             |
| peper salami       | kipbrochet western               |
| mix van olijven    | peppadews met roomkaas           |
| tomatensalsa       | zongedroogde tomaten             |
| kip worstjes       | tapenade van tomaten             |
| hummus "home made" | mozzarella balletjes gemarineerd |

**BROOD EN DORITO'S € 9,00 / 2 PERS**

**(Kan enkel besteld worden per 2 personen)**

Dorito's, bruscettabrood wit & mout,  
Italiaanse baguette en focaccia met rozemarijn



# Hapjes

## Om koud te serveren

Glaasje zalmousse, tapenade & wakamé.....	€ 3,95
Glaasje gerookte forel, dille & limoen .....	€ 3,95
Glaasje pittige tonijn & taboulé .....	€ 3,95
Glaasje beenhamousse & crumble van serranoham..	€ 3,95
Glaasje feestpastei & ajuin confijt.....	€ 3,95
Glaasje carpaccio Duroc, kappertjes & parmezaan.....	€ 3,95
Glaasje tomaat & mozzarella.....	€ 3,95
Glaasje broccolimousse & tomberry tomaten .....	€ 3,95

**BORG GLAASJE .....** € 2,50

## Om warm te serveren

Mini worstenbroodje 6 st .....	€ 6,95
Mini videe 6 st.....	€ 6,95
Mini pizza 6 st .....	€ 6,95
Mini kaasballetjes 9 st.....	€ 6,95
Mini tapas kroketjes 6 st .....	€ 8,95

# Voorgerechten

## Om koud te serveren

Cocktail van verse Noordzee zalm .....	€ 8,95
Cocktail van krab & surimi .....	€ 8,95
Cocktail van gegrilde kippenfilet .....	€ 8,95
Carpaccio van rund met rucola .....	€ 11,95
Vitello tonato van kalfsgebraad .....	€ 11,95
Steak tartaar black pepper Ateljee 94.....	€ 11,95

**BORG COCKTAILGLAS.....** € 2,50

**BORG BORD .....** € 10,00

## Om warm te serveren

Kaaskroketjes met frisse salade.....	€ 9,75
Garnaalkroketjes met frisse salade .....	€ 12,95
Vis bouché.....	€ 9,75
Visserspotje om te gratineren.....	€ 9,75
Scampi's in chili roomsaus 5 stuks & linguini .....	€ 9,95
Quiche met wintergroentjes .....	€ 6,95

**BORG VISSERSPOTJE .....** € 10,00

# Soepen

**1 liter soep is voldoende voor 3 soepborden.  
Onze soepen zijn per liter vacuüm verpakt.**

Tomatenroomsoep met balletjes .....	€ 6,25
Aspergerroomsoep .....	€ 5,95
Soepje van zoete puntpaprika .....	€ 5,95
Kippencrèmesoep.....	€ 5,95
Soepje van bospaddenstoelen.....	€ 6,45
Witloof crèmesoep.....	€ 6,45
Kreeftensoep.....	€ 11,95

# Warme groenten

**Deze gerechten zijn vacuüm verpakt.  
Jullie kunnen zelf het assortiment groentjes  
samenstellen.**

**Je mag één portie per menu kiezen.**

Worteltjes & erwtjes	
Duo van worteltjes	
Boontjes met spek	
Spruitjes	
Witloof gebakken	
Mix van feestgroentjes (bloemkool, broccoli, wortel)	
Gegrilde groentjes (courget, aubergine, paprika)	
Appel chutney met veenbessen	
Peertjes met passievrucht	
Warme groenten .....	€ 5,95 per portie

# Aardappel gerechten

Ovenaardappeltjes .....	€ 4,00
Bakpatatjes met rozemarijn.....	€ 4,00
Aardappelkroketten 10 st.....	€ 4,00
Aardappelgratin portie / per persoon .....	€ 4,00



# Vleesgerechten

Deze gerechten zijn vacuüm verpakt en gepasteuriseerd.  
Bij sommige gerechten kunnen jullie zelf de sauzen kiezen.

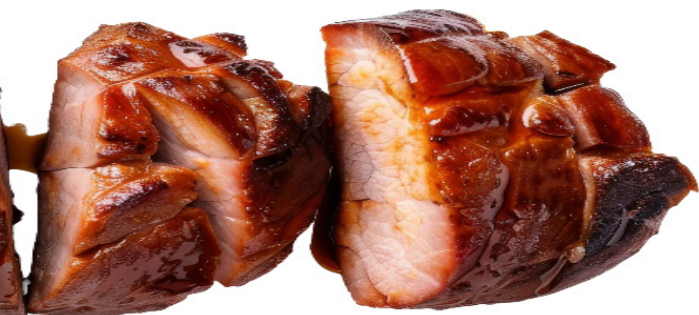
Gegrilde kipfilet met stroganoff saus	
of een saus naar keuze .....	€ 12,95
Kalkoentournedos met champignon saus	
of een saus naar keuze .....	€ 12,95
Eendenborstfilet met sinaasappel saus	
of een saus naar keuze .....	€ 16,95
Varkenswangetjes van de chef .....	€ 12,95
Varkenshaasje met fijne peper saus	
of een saus naar keuze .....	€ 14,95
Speenbigfilet met tuinkruidensaus	
of een saus naar keuze .....	€ 16,95
Rundstong met Madeira saus	
of een saus naar keuze .....	€ 12,95
Lamsfilet met graanmosterd saus	
of een saus naar keuze .....	€ 19,95
Wildstoofpotje met beukenzwammetjes.....	€ 16,95
Konijn op grootmoeders wijze.....	€ 13,95
Hertenkalffilet met wild saus	
of een saus naar keuze .....	€ 22,95

## Sauzen

voor vleesgerechten

Champignonroom saus / Wild saus / Fijne peper saus  
Roze peper saus / Stroganoff saus / Porto saus  
Tuinkruiden saus / Graanmosterd saus /  
Madeira saus / Sinaasappel saus

Alle sauzen zijn vacuüm verpakt en ook apart te verkrijgen



# Visgerechten

Deze gerechten zijn vacuüm verpakt en gepasteuriseerd.  
Bij sommige gerechten kunnen jullie zelf de sauzen kiezen.

Zalmfilet met smoked paprika saus	
of een met saus naar keuze .....	€ 15,95
Kabeljauwhaasje met poreiroom saus	
of een met saus naar keuze .....	€ 15,95
Zeetongrolletjes met moestuin saus	
of een saus naar keuze .....	€ 15,95
Visgratin met zalm, kabeljauw, tongfilet .....	€ 14,95
Scampi's met Napolisaus 8 stuks & linguini .....	€ 14,95
<b>BORG KOM VISGRATIN .....</b>	<b>€ 5,00</b>

## Sauzen

voor visgerechten

Smoked paprika saus / Porei room saus  
Witte wijnsaus met bieslook / Moestuin saus

Alle sauzen zijn vacuüm verpakt en apart te verkrijgen

# Veggiegerechten

Deze gerechten zijn huisbereid

Aubergine parmegiana .....	€ 12,95
----------------------------	---------

## Desserten

Alle desserts zijn huisbereid

Chocolademousse van de chef .....	€ 4,25
Vanillemousse met speculoos crunch .....	€ 4,25
Advocaat dessert met Filliers .....	€ 4,25
Panna cotta met mango coulis.....	€ 4,25
Tiramisu .....	€ 4,95
Dessert Royal met bosvruchten .....	€ 5,25
Chocolade moelleux met rode vruchten.....	€ 7,75
<b>BORG DESSERT GLAS .....</b>	<b>€ 2,00</b>
Duo glaasjes mini dessertjes .....	€ 6,50
chocolademousse & vanillemousse met speculoos crunch	
Trio glaasjes mini dessertjes.....	€ 9,75
chocolademousse, tiramisu & vanillemousse met speculoos crunch	
<b>BORG DUO GLAASJES .....</b>	<b>€ 5,00</b>
<b>BORG TRIO GLAASJES .....</b>	<b>€ 7,50</b>

# Feestmenu's

We hebben voor jullie reeds enkele menu's samengesteld.  
Dit zijn suggesties, jullie kunnen elk menu nog aanpassen naar wens.  
Per aankoop van 4 menu's krijgt U van ons gratis een fles witte of rode wijn!

**Deze actie is geldig tot 1 januari 2025**

**FEESTMENU 1** ..... € 39,10

Cocktail van verse Noordzee zalm  
Tomatenroomsoep met ballekes of aspergeroomsoep  
Kalkoentournedos of gegrilde kipfilet met saus naar keuze  
Warme groenten naar keuze  
Aardappelkroketten 10 st  
Chocolademousse van de chef

**FEESTMENU 2** ..... € 39,90

Kaaskroketjes met frisse salade  
Aspergeroomsoep of kippencrèmesoep  
Varkenswangetjes van de chef of rundstong met saus naar keuze  
Warme groenten naar keuze  
Aardappelkroketten 10 st  
Vanillemousse met speculoos crunch

**FEESTMENU 3** ..... € 40,10

Cocktail van gegrilde kipfilet  
Soepje van zoete puntpaprika of kippencrèmesoep  
Varkenshaasje met saus naar keuze of konijn op grootmoeders wijze  
Warme groenten naar keuze  
Aardappelgratin  
Advocaat dessert met Filliers

**KINDERMENU** ..... € 18,25

Koninginnehapje "kindervidee"  
Tomatenroomsoep met ballekes  
Verse huisbereide chicken fingers  
Aardappelkroketjes 5st  
Chocolademousse van de chef

**VISMENU 1** ..... € 41,90

Visserspotje  
Aspergeroom soep  
Visgratin of zeetongrolletjes met een saus naar keuze  
Warme groenten naar keuze  
Aardappelpuree  
Vanillemousse met speculoos crunch

**VISMENU 2** ..... € 47,00

Garnaalkroketjes met frisse salade  
Witloof crèmesoep  
Zalmfilet of kabeljauwhaasje met saus naar keuze  
Warme groenten naar keuze  
Aardappelgratin  
Tiramisu

**VISMENU DELUXE** ..... € 57,75

Trio van hapjes  
Scampi's in chiliroomsaus & linguini  
Kreeftensoep  
Zalmfilet of kabeljauwhaasje met saus naar keuze  
Warme groenten naar keuze  
Aardappelgratin  
Tiramisu



# Let's meat for Christmas

---

## **WILDMENU 1**..... € 38,35

Quiche met wintergroentjes  
Soepje van bospaddenstoelen  
Konijn op grootmoeders wijze  
Warme groenten naar keuze  
Aardappelgratin  
Advocaat dessert met Filliers

## **WILDMENU 2**..... € 49,60

Steak tartaar black pepper Ateljee 94  
Soepje van zoete puntpaprika  
Wildstoofpotje met beukenzwammetjes  
Warme groenten naar keuze  
Aardappelkroketten 10 st  
Chocolade moelleux met rode vruchten

## **WILDMENU DELUXE**..... € 67,50

Trio van hapjes  
Carpaccio van rund met rucola  
Soepje van bospaddenstoelen  
Hertenkalffilet met wild saus  
Warme groenten naar keuze  
Aardappelgratin  
Dessert Royal met bosvruchten

## **CHEF MENU**..... € 52,00

Trio van hapjes  
Cocktail van krab & surimi  
Tomatenroomsoep met ballekes of kippencrèmesoep  
Varkenshaasje of tongrolletjes met een saus naar keuze  
Warme groenten naar keuze  
Aardappelkroketten 10 st  
Chocolademousse van de chef

## **FIJNPROEVERSMENU**

### **SPEENBIG** ..... € 67,00

### **HERT** ..... € 73,00

Trio van hapjes  
Vitello tonato van kalfsgebraad  
Kreeftensoep  
Speenbigfilet met tuinkruidensaus of hertenkalffilet met wildsaus  
Warme groenten naar keuze  
Aardappelgratin  
Dessert Royal met bosvruchten

### **DRY AGED MENU 2 PERS**..... € 105,00

Steak tartaar black pepper Ateljee 94  
Soepje van zoete puntpaprika  
Dry aged steak met saus naar keuze  
Warme groenten naar keuze  
Aardappelgratin  
Panna cotta met mangocoulis

---

**Indien u iets wilt wijzigen in deze menu's, zoals bijvoorbeeld een voorgerecht of een dessert, dan is dit zeker mogelijk. Indien er een prijsverschil is dan wordt dit verrekend op de bestelbon.**

**Bij elk menu mag u per persoon een portie warme groentjes kiezen, deze vindt u op pagina 4. Dit geldt ook voor de saus bij uw vlees- en visgerecht. Deze vindt u terug op pagina 5.**

**Als u een menu bestelt met de trio van hapjes, gelieve dan uw keuze door te geven. Indien jullie geen keuze kunnen maken, zullen wij een assortiment van hapjes samenstellen. Deze vindt u terug op pagina 4.**



# Sfeertafelen

Sfeertafelen is bij uitstek één van de gezelligste eetmomenten. Zelf hoeft u niet in de keuken te staan en jullie gasten kiezen zelf hun favoriete stukje vlees of vis uit. Alle gerechten; vlees, vis en groentjes, worden per persoon op mooie porseleinen bordjes gepresenteerd. Voor deze bordjes vragen wij 5 euro/stuk waarborg.

**Alle vis- & vleesgerechten zijn glutenvrij.  
We presenteren elk gerecht per persoon.**

**FONDUE CLASSIC 350 gr**..... € 15,95  
biefsteak, varkensfilet, kipfilet, kalkoenfilet, spekvinkjes, gehaktballetjes en mini chipolata's

**FONDUE VIS 350 gr** ..... € 17,95  
zalmfilet, kabeljauwhaasje, victoriabaars, heilbotfilet, tongscharfilet, tonijnfilet en scampi

**FONDUE KIDS 220 gr**..... € 9,75  
kipfilet, spekvinkjes, gehaktballetjes en mini chipolata

**GRILL GOURMET 350 gr**..... € 15,95  
biefsteak, kipfilet, Praagse schnitzel, kalkoen schnitzel, gerookt spek, gyros, chipolata, grill burger en witte worst

**GRILL STONE 350 gr**..... € 15,95  
biefsteak, varkenshaasje, kipfilet, kipsouvlaki, gerookt spek, chipolata, grill burger, kip burger en witte worst

**GRILL TEPANYAKI 400 gr** ..... € 16,95  
biefsteak, varkenshaasje, kipfilet, kalkoen tournedos, kip souvlaki, gyros, Breydelspek en chipolata

**GRILL SURF & TURF 400 gr** ..... € 18,95  
biefsteak, varkenshaasje, kipfilet, lamskotelet, zalmfilet, kabeljauwhaasje en scampi

**GRILL VIS 350 gr** ..... € 17,95  
zalmfilet, kabeljauwhaasje, victoriabaars, heilbotfilet, tongscharfilet, tonijnfilet, scampi en vis gyros

**GRILL VEGGIE 350 gr** ..... € 16,95  
veggie grill burger, veggie mini worstjes, broccoli nuggets falafel burger, spiesje van falafel balletjes en Berloumi kaas

**GRILL KIDS 220 gr** ..... € 9,75  
kippenhaasje, grill burger, mini chipolata, knakworstje en grill-worst

**BORG BORDJE** ..... € 5,00

**KRUIDENBOTER ATELJEE94** ..... € 4,25

**GRILLBOTER ATELJEE94** ..... € 4,25

**FONDUE OLIE 1 LT**..... € 7,95

# Groenten

Indien U zich bij het sfeertafelen helemaal geen zorgen wil maken, bereiden wij ook aangepaste groenten en aardappelgerechten, dit alles bereid met dagverse producten.

Alle producten worden per persoon op mooie porseleinen bordjes gepresenteerd.

Voor deze bordjes vragen wij 5 euro/stuk waarborg.

**We presenteren elk gerecht per persoon.**

**GROENTEBUFFET "CLASSIC"** ..... € 6,95  
slamix, tomaatjes, worteltjes, komkommer, platteland salade, princessboontjes, rode biet salade, aardappelsalade, pastasalade

**GROENTEBUFFET "DELUXE"** ..... € 8,95  
boontjes, pasta rode pesto, bloemkool- broccoli salade, wortel salade, tomaat komkommer salade, taboulé, aardappelsalade Ateljee 94

**ROERBAKGROENTEN "SFEERTAFELN"** ..... € 7,95  
gekruide krielaardappeltjes, ajuinringen, verse champignons, mix van sojascheuten, paprika, courget, worteltjes en prei

**BORG BORDJE** ..... € 5,00

**De groenten kunnen ook glutenvrij bereid worden.**

**GROENTEBUFFET "SFEERTAFELN" NOGLUT**..... € 7,95  
slamix, tomaatjes, worteltjes, komkommer, platteland salade, princessboontjes, rode biet salade, aardappelsalade, pastasalade

**ROERBAKGROENTEN "SFEERTAFELN" NOGLUT ....** € 7,95  
gekruide krielaardappeltjes, ajuinringen, verse champignons, mix van sojascheuten, paprika, courget, worteltjes en prei

**BORG BORDJE** ..... € 5,00

**ASSORTIMENT HUISBEREIDE SAUSJES**..... € 5,90  
homemade mayo, cocktailsaus, tartaar & barbecuesaus

**Grill gerechten kan je zowel in gourmetpannetjes op een steengrill of tepanyaki plaat bakken!**



# Winterbarbecue

Echte barbecueë fanaten laten zich niet tegenhouden door kou & sneeuw.

Zij barbecueën gewoon in de winter.

Voor een geslaagde barbecue zorgen wij enkele all-in formules.

Vlees, groenten, cocktailsaus & tartaar zijn inbegrepen.

Jullie kunnen het vlees combineren met koude of warme groentjes.

Er is een minimum van 4 personen per soort.

**CLASSIC BARBECUE** ..... € 26,50

**Minimum 4 personen, 4 stukken vlees per persoon.**

mix van grotere stukken vlees, niet van alles 1 stuk per persoon.

witte worst, barbecue worst, chipolata, hamburger, souvlaki, kip saté, kipfilet, kotelet, spare-ribs, buikspek

**LUXE BARBECUE** ..... € 29,50

**Minimum 4 personen, 4 stukken vlees per persoon.**

mix van kleine luxe stukken vlees, niet van alles 1 stuk per persoon.

witte worst, beef burger, souvlaki, kip saté, kipfilet, spare-ribs, biefsteak, varkenshaasje, speenbig, buikspek

## Warme groenten

boontjes met spek, gegrilde groentjes & mix van feestgroentjes

## Koude groenten vanaf 4 personen

aardappelsalade, pastasalade van het huis, boontjes met

## Aardappelen

ovenaardappeltjes of aardappelgratin

**Optie : Assortiment huisbereide sausjes €5,90**

homemade mayo, cocktailsaus, tartaar & barbecuesaus

**Tip: Bekijk ook ons broodassortiment op de volgende pagina**

## Vers vlees en wild

**Vacuüm verpakt, om zelf te bakken**

Filet pure.....	€ 44,50 /kg
Biefsteak ziel.....	€ 32,90 /kg
Dry Aged met been .....	€ 39,80 /kg
Dry Aged steak.....	€ 44,80 /kg
Kalfsgebraad .....	€ 29,80 /kg
Varkenshaasje.....	€ 21,70 /kg
Speenbigfilet.....	€ 32,50 /kg
Kalkoengebraad.....	€ 19,90 /kg
Eendenborstfilet .....	€ 28,60 /kg
Lamskroon .....	€ 49,30 /kg
Hertenkalffilet.....	€ 55,20 /kg
Spareribs Ateljee 94.....	€ 21,60 /kg
Spareribs Sweet chili .....	€ 22,80 /kg



# Buffetten

## Koude buffetten

Koude buffetten worden bereid vanaf 4 personen per buffet, uitgezonderd het kabouterbuffet.

De koude buffetten worden gepresenteerd op melanine plateaus.

### FEEST BUFFET ..... € 29,95

spiesje van kipfilet, kalkoenrollade, Duroc gebrad, serranoham met meloen, gebakken zalmfilet, tomaat gevuld met tonijnsalade, gevulde roomeitjes, groentebuffet, aardappel- en pastasalade, cocktail- en tartaarsaus

### LUXE FEEST BUFFET ..... € 32,95

rosbief, spiesje van kipfilet, serranoham met meloen, gebakken zalmfilet, spiesje van gegrilde scampi's, tomaat gevuld met salade van zeefestijn, gerookte zalmfilet, gerookte forelfilet, gevulde roomeitjes, groentebuffet, aardappel- en pastasalade, cocktail- en tartaarsaus

### KABOUTER BUFFET ..... € 13,95

kippen-grillworst, ½ vogelnestje, spiesje van kipfilet, gehaktballetjes, knakworst, gevulde roomeitjes, geraspte worteltjes en mini tomaatjes, aardappel- en pastasalade, cocktailsaus

### KNABEL BUFFET ..... € 24,95

spare-ribs, gebakken spek, kippenboutjes, gehaktballetjes, spiesje van kipfilet en vleesbroodje, pasta van het huis, aardappelsalade en platteland salade, assortiment van sausjes

### BORG PLATEAU ..... € 15,00

## Koud buffet bord

Voor deze feestdagen presenteren wij U enkele koud buffet borden.

Er wordt voor elke persoon een apart bord gemaakt.

### FEEST BORD ..... € 19,95

spiesje van kipfilet, Durocgebrad, serranoham met meloen, gebakken zalmfilet, tomaat gevuld met tonijnsalade, gevulde roomeitjes, groentebuffet, aardappel- en pastasalade, cocktail saus.

### LUXE FEEST BORD ..... € 21,95

gebakken zalmfilet, spiesje van gegrilde scampi's tomaat gevuld met salade van zee festijn, gerookte zalmfilet, gerookte forelfilet, gevulde roomeitjes, groentebuffet, aardappel- en pastasalade, cocktail saus

### BORG BORD XL ..... € 10/ST

## Kaas buffet

Deze schotels zorgen steeds voor een heerlijk buffet, of een dessert na een etentje!

U weet beslist uw gasten en uzelf te verwennen.

Kaasassortiment wordt bereid vanaf 4 personen, kaas met fijnkost en/of paté vanaf 6 personen.

### Alle kaasschotels worden op houten planken gepresenteerd.

### KAAS ASSORTIMENT ..... € 17,95

een assortiment van hartelijke kazen van diverse afkomst, aangevuld met zongedroogde tomaatjes, olijven, fruit en notenmix

### KAAS MET FIJNKOST ..... € 19,95

een assortiment van hartelijke kazen van diverse afkomst en een fijn assortiment van kook- en rookproducten, paté, salami, zongedroogde tomaatjes, olijven, fruit en notenmix

### KAAS MET PATÉ ..... € 19,95

een assortiment van zachte en hartelijke kazen van diverse afkomst en een fijn assortiment van ambachtelijk bereide patés met ajuinconfituur, zongedroogde tomaatjes, olijven, fruit en notenmix

### BORG HOUTEN PLANK ..... € 25,00

# Brood assortiment

## Dagvers afgebakken brood

Mini sandwich wit 6 st ..... € 2,50

Mini assortiment sandwich 6 st ..... € 3,00

Baguette wit ..... € 1,50

Baguette bruin ..... € 1,50

Bruscetta brood wit 400 gr ..... € 3,60

Bruscetta brood mout 400 gr ..... € 3,90

Margriet klassiek 300 gr ..... € 4,50

Houthakkersbrood 600 gr ..... € 3,90

Alpenbrood 600 gr ..... € 4,90

Molenaarsbrood 600 gr ..... € 4,90

Noten & rozijnen brood 400 gr ..... € 5,70

Fruit & muesli brood 500 gr ..... € 4,90

# Goede afspraken maken goede vrienden.

Omdat wij met dagverse producten werken, vragen wij U om uw bestellingen tijdig door te geven.

**KERSTMIS TEN LAATSTE OP:  
MAANDAG 16 DECEMBER 23.00U.**

**NIEUWJAAR TEN LAATSTE OP:  
ZATERDAG 21 DECEMBER 13.00U.**

**NA DEZE DATUMS WORDEN ER GEEN  
BESTELLINGEN MEER AANGENOMEN!**

Wij kunnen hierop geen uitzonderingen maken anders komen de bestellingen van de klanten, die wel tijdig besteld hebben, in het gedrang.

Indien jullie advies wensen en dit bij ons in de winkel willen bespreken kan dit tot en met **vrijdag 13 december 18.00 uur.**

Na deze datum kan U enkel nog via mail **info@ateljee94.be** bestellen.

Ook bestellingen via mail moeten tijdig doorgegeven worden! Jullie ontvangen van ons een bestelbon van zodra jullie bestelling verwerkt is.

Bekijk zeker ook jullie ongewenste mail.

**Kijk deze bestelbon goed na op eventuele fouten.**  
Breng bij het afhalen steeds je **BESTELBON MEE!**

Wij vragen om alle bestellingen vooraf te betalen. Wij gaan al het mogelijke doen om geen wachtrijen te hebben. Dit kan enkel indien we geen tijd verliezen door niet meer af te rekenen bij afhaling.

Op 24/12 en 31/12 kunnen jullie kiezen om in de voormiddag of namiddag te komen afhalen.

Voormiddag van 9.00 tot 12.00 uur en namiddag van 13.00 tot 15.00 uur.

Voor de uitgeleende materialen vragen wij een waarborg. Als de materialen proper en onbeschadigd terugkomen, betalen we graag jullie waarborg terug.

**Gelieve de materialen, afgehaald met Kerstmis, terug te bezorgen ten laatste op VRIJDAG 27 DECEMBER!**

## Feestdagen 2024 \* 2025

Maandag	16 december .....	<b>GESLOTEN</b>
Dinsdag	17 december.....	<b>9.00 - 18.00</b>
Woensdag	18 december .....	<b>9.00 - 18.00</b>
Donderdag	19 december.....	<b>9.00 - 18.00</b>
Vrijdag	20 december.....	<b>9.00 - 18.00</b>
Zaterdag	21 december.....	<b>9.00 - 17.00</b>
Zondag	22 december (GEEN BELEGDE BROODJES).....	<b>9.00 - 12.00</b>
Maandag	23 december.....	<b>GESLOTEN</b>
Dinsdag	24 december (GEEN BELEGDE BROODJES).....	<b>9.00 - 15.00</b>
	<b>AFHALEN BESTELLINGEN.....</b>	<b>09.00 - 12.00 &amp; 13.00 - 15.00</b>
Woensdag	<b>25 december enkel afhalen bestellingen.....</b>	<b>9.00 - 12.00</b>
Donderdag	26 december.....	<b>GESLOTEN</b>
Vrijdag	27 december.....	<b>9.00 - 18.00</b>
Zaterdag	28 december.....	<b>9.00 - 17.00</b>
Zondag	29 december (GEEN BELEGDE BROODJES).....	<b>9.00 - 12.00</b>
Maandag	30 januari .....	<b>GESLOTEN</b>
Dinsdag	31 december (GEEN BELEGDE BROODJES).....	<b>9.00 - 15.00</b>
	<b>AFHALEN BESTELLINGEN.....</b>	<b>09.00 - 12.00 &amp; 13.00 - 15.00</b>
Woensdag	<b>1 januari enkel afhalen bestellingen.....</b>	<b>10.00 - 12.00</b>
Donderdag	<b>2 januari tot en met 6 januari .....</b>	<b>GESLOTEN</b>

**WIJ WENSEN JULLIE EEN ZALIG KERSTMIS  
EN EEN GELUKKIG NIEUWJAAR!**

**TEAM ATELJEE 94**

*Ateljee 94*  
FOODSHOP ★ CATERING