

EINDEJAARSFOLDER 2025

Sfeertafelen

Sfeertafelen is bij uitstek één van de gezelligste eetmomenten. Onze vlees- en visgerechten worden per persoon geserveerd op porseleinen bordjes.

Alle vlees- en visgerechten zijn glutenvrij, met uitzondering van de grill veggie

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 € 9,95
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 € 9,95
kippenhaasje, grill burger, mini chipolata, knakworstje en grillworst

BORG BORDJE € 5,00

Groenten

Geniet zorgeloos van het sfeertafelen met onze verse groenten, per persoon geserveerd op porseleinen bordjes.

GROENTEBUFFET "CLASSIC" € 7,95
pasta van het huis, aardappelsalade, koolsalade, worteltjes, boontjes, rode biet salade, slamix, komkommer en tomaat

GROENTEBUFFET "DELUXE" € 9,95
boontjes, pasta rode pesto, bloemkool-broccoli salade, wortel salade, tomaat komkommer salade, taboulé, aardappelsalade Ateljee94

ROERBAKGROENTEN "SFEERTAFELN" € 8,95
krielaardappeltjes, ajuinringen, beukenzwammetjes, mix van sojascheuten, paprika, courget en prei

BORG BORDJE € 5,00

Glutenvrij genieten van sfeertafelen

GROENTEBUFFET "NOGLUT" € 8,95
pasta van het huis, aardappelsalade, koolsalade, worteltjes, boontjes, rode biet salade, slamix, komkommer en tomaat

ROERBAKGROENTEN "NOGLUT" € 8,95
krielaardappeltjes, ajuinringen, beukenzwammetjes, mix van sojascheuten, paprika, courget en prei

BORG BORDJE € 5,00

ASSORTIMENT HUISBEREIDE SAUSJES € 5,90
homemade mayo, cocktailsaus, tartaar en barbecuesaus

Steertafelen: waar iedereen zijn eigen chef is, maar de gezelligheid het hoofdgerecht blijft!

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 beenhammousse & serranoham	€ 3,95
Glaasje feestpastei & ajuin confijt	€ 3,95
Glaasje carpaccio Duroc & vitello saus.....	€ 3,95
Glaasje taboulé, gegrilde groentjes & hummus ..	€ 3,95
BORG GLAASJE	€ 2,50

Om warm te serveren

Mini worstenbroodjes 8 st.....	€ 7,95
Mini videe's 8 st	€ 7,95
Mini pizza's 8 st	€ 7,95
Mini kaasballetjes 12 st.....	€ 7,95

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 Ateljee94.....	€ 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
Visserspotje om te gratineren.....	€ 9,75
Scampi's in chili roomsaus 5 st & linguini.....	€ 9,95
Quiche met wintergroentjes	€ 7,95
BORG VISSERSPOTJE	€ 10,00

Soepen

Met 1 liter soep serveer je 3 soepborden

Tomatenroomsoep met balletjes	€ 6,25
Aspergeroomsoep	€ 5,95
Soepje van zoete puntpaprika	€ 5,95
Kippencrèmesoep	€ 5,95
Soepje van bospaddenstoelen.....	€ 6,45
Witloof crèmesoep met garnaaltjes.....	€ 10,95
Kreeftensoep.....	€ 11,95

Warm up the holidays

Warme groenten

Onze huisbereide warme groentjes worden per persoon verpakt

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

Aardappelgerechten

Onze aardappelgerechten worden per persoon verpakt

Ovenaardappeltjes.....	€ 4,00
Bakpatatjes met rozemarijn	€ 4,00
Aardappelkroketten 10 st.....	€ 4,00
Aardappelgratin	€ 4,00
Aardappelmousseline.....	€ 4,00



Veggiegerechten

Risotto met beukenzwammetjes en asperges.....	€ 12,95
Veggie stripes met wokgroentjes en sesamsaus ...	€ 12,95

Desserten

Onze desserts zijn huisbereid

Chocolademousse van de chef	€ 4,75
Vanillemousse met speculoos crunch.....	€ 4,75
Advocaat dessert met Filliers.....	€ 4,75
Panna cotta met mangocoulis.....	€ 4,75
Tiramisu.....	€ 5,45
Dessert Royal met bosvruchten	€ 5,75
Chocolade moelleux met rode vruchten	€ 9,75
BORG DESSERT GLAS.....	€ 2,00

Duo glaasjes mini dessertjes	€ 6,90
chocolademousse & vanillemousse met speculoos crunch	
Trio glaasjes mini dessertjes	€ 10,35
chocolademousse, tiramisu & vanillemousse met speculoos crunch	
BORG DUO GLAASJES	€ 5,00
BORG TRIO GLAASJES	€ 7,50

Vleesgerechten

Deze gerechten zijn vacuüm verpakt en gepasteuriseerd

Gegrilde kipfilet met stroganoffsaus	€ 12,95
Rundstong met Madeirasaus	€ 12,95
Kalkoentournedos met champignonsaus	€ 14,95
Varkenshaasje met fijne pepersaus	€ 14,95
Eendenborstfilet met sinaasappelsaus.....	€ 16,95
Speenbigfilet met tuinkruidensaus.....	€ 16,95
Hertenkalfsteak met fijne pepersaus	€ 19,95
Hertenkalffilet met wildsaus.....	€ 22,95
Lamskroon met graanmosterdsaus.....	€ 22,95

Kies bij bovenstaande gerechten voor onze aanbevolen saus of een saus naar eigen smaak

Varkenswangetjes van de chef	€ 12,95
Konijn op grootmoeders wijze	€ 13,95
Wildstoofpotje met beukenzwammetjes	€ 16,95

Bovenstaande gerechten zijn bereid met onze huisgemaakte saus

Visgerechten

Deze gerechten zijn vacuüm verpakt en gepasteuriseerd.

Zalmfilet met zachte paprikasaus.....	€ 15,95
Kabeljauwhaasje met preiroomsaus.....	€ 15,95
Zeetongrolletjes met witte wijnsaus met bieslook.....	€ 15,95

Kies bij bovenstaande gerechten voor onze aanbevolen saus of een saus naar eigen smaak

Visgratin met zalm, kabeljauw & tongfilet.....	€ 14,95
Scampi's met Napolisaus 8 stuks & linguini.....	€ 14,95

BORG KOM VISGRATIN.....€ 5,00

Sauzen voor vleesgerechten

Alle sauzen zijn vacuüm verpakt

Champignonroomsaus
Wildsaus
Fijne pepersaus
Roze pepersaus
Stroganoffsaus
Tuinkruidensaus
Portosaus
Graanmosterdsaus
Madeirasaus
Sinaasappelsaus

*Ambacht, smaak en feest
op één bord!*

Sauzen voor visgerechten

Alle sauzen zijn vacuüm verpakt

Zachte paprikasaus
Preiroomsaus
Witte wijnsaus met bieslook
Curry kokos saus

Vers vlees en wild

Ons vers vlees en wild: makkelijk vacuüm verpakt en klaar om zelf te bakken

Filet pur	€ 54,50 /kg
Biefsteak ziel	€ 30,90 /kg
Dry Aged met been.....	€ 39,80 /kg
Dry Aged steak	€ 44,80 /kg
Kalfsgebraad	€ 27,80 /kg
Varkenshaasje	€ 24,00 /kg
Speenbigfilet.....	€ 32,50 /kg
Kalkoengebraad	€ 24,90 /kg
Eendenborstfilet	€ 28,60 /kg
Lamskroon	€ 49,30 /kg
Hertenkalffilet.....	€ 55,20 /kg
Spareribs Ateljee 94.....	€ 21,70 /kg



Feestmenu's

Maak de feestdagen onvergetelijk met ons zorgvuldig samengestelde feestmenu's. Geniet van heerlijke hapjes, warme soep, een smaakvol voorgerecht, een hoofdgerecht en een huisbereid dessert.

Onze menu's werden samengesteld door onze chefs, maar u kunt ze helemaal naar eigen wens aanpassen. Indien er een prijsverschil is dan wordt dit verrekend op de bestelbon. Bij elk menu kunt u een portie warme groentjes kiezen (zie pagina 2) en de saus voor bij uw vlees- of visgerecht (zie pagina 3).

Per aankoop van **4 menu's** ontvangt u van ons een **gratis** fles witte or rode wijn!

FEESTMENU 1 € 41,85

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

FEESTMENU 2 € 40,40

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

FEESTMENU 3 € 41,60

Cocktail van gegrilde kipfilet
Soepje van zoete puntpaprika of kippencrèmesoepp
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 balletjes
Verse huisbereide chickenfingers
Aardappelkroketten 5st
Chocolademousse van de chef

VISMENU 1 € 43,40

Visserspotje om te gratineren
Aspergeroomsoep
Visgratin of zeetongrolletjes met een saus naar keuze
Warme groenten naar keuze
Aardappelmousseline
Vanillemousse met speculoos crunch

VISMENU 2 € 49,80

Garnaalkroketjes met frisse salade
Witloof crèmesoepp met garnaaltjes
Zalmfilet of kabeljauwshaasje met saus naar keuze
Warme groenten naar keuze
Aardappelgratin
Tiramisu

WILDMENU 1 € 39,85

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

WILDMENU 2 € 49,80

Steak tartar black pepper Ateljee94
Soepje van zoete puntpaprika
Wildstoofpotje met beukenzwammetjes
Warme groenten naar keuze
Aardappelkroketten 10 st
Chocolade moelleux met rode vruchten

*Alles wat je nodig hebt voor
een feestelijke tafel:
in één menu!*

VISMENU DELUXE € 59,15

Trio van hapjes naar keuze
 Scampi's in chileroomsaus 8 stuks & linguini
 Kreeftensoep
 Zalmfilet of kabeljauwhaasje met saus naar keuze
 Warme groenten naar keuze
 Aardappelgratin
 Tiramisu

WILDMENU DELUXE € 65,70

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

DRY AGED MENU 2 PERS € 105,00

Steak tartaar black pepper Ateljee94
 Soepje van zoete puntpaprika
 Dry Aged steak met saus naar keuze
 Warme groenten naar keuze
 Aardappelgratin
 Panna cotta met mangocoulis

CHEF MENU € 53,45

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

FIJNPROEVERSMENU**SPEENBIG € 62,45****HERT € 68,45**

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

Foodieboxen

Wil je uitpakken met een origineel en smakelijk cadeau? Dan zijn onze foodieboxen het ideale geschenk!
Daarnaast zijn ze perfect om zelf thuis van te genieten, of om mee te nemen wanneer u elders gaat dineren.
De boxen werden samengesteld door onze chefs en bevatten onze populairste producten van de feestdagen!

Onderstaande prijzen zijn per persoon

FOODIE BOX CLASSIC 4 PERS € 39,50 / PERS

1 x mini worstenbroodjes 8 st
 1 x mini kaasballetjes 12 st
 4 x kaaskroketjes met frisse salade
 1 lt tomatenroomsoep met balletjes
 1 lt kippencrèmesoep
 2 x gegrilde kipfilet met stroganoffsaus
 2 x varkenshaasje met champignonsaus
 2 x mix van feestgroentjes
 2 x duo van worteltjes
 4 x aardappelkroketten 10 st
 2 x chocomousse van de chef
 2 x vanillemousse met speculoos crunch

FOODIE BOX BON VIVANT 4 PERS € 39,50 / PERS

1 x mini videe's 8 st
 1 x mini worstenbroodjes 8 st
 2 x quiche met wintergroentjes
 2 x vis bouché
 1 lt tomatenroomsoep met balletjes
 1 lt aspergeroomsoep
 2 x kalkoentournedos met champignonsaus
 2 x varkenswangetjes van de chef
 2 x mix van feestgroentjes
 2 x boontjes met spek
 4 x aardappelkroketten 10 st
 2 x chocomousse van de chef
 2 x vanillemousse met speculoos crunch

FOODIE BOX VIS 4 PERS € 42,50 / PERS

1 x mini pizza's 8 st
 1 x mini kaasballetjes 12 st
 4 x vis bouché
 1 lt soepje van puntpaprika
 1 lt aspergeroomsoep
 2 x zalmfilet met zachte paprikasaus
 2 x kabeljauwhaasje met preiroomsaus
 2 x mix van feestgroentjes
 2 x boontjes met spek
 4 x aardappelmousseline
 2 x panna cotta met mangocoulis
 2 x tiramisu



Tapas buffet

Ontdek de feestelijke charme van een tapasbuffet: een selectie van onze ambachtelijke charcuterie en kleine gerechtjes om samen van te genieten. Perfect wie houdt van variatie, smaak en gezellig tafelen tijdens de feestdagen. Ons tapasbuffet kan vanaf 2 personen besteld worden en wordt geserveerd op planken van 2, 3 of 4 personen.

TAPAS BUFFET € 21,00 / PERS

serrano ham	trio van tapas kazen
truffelsalami	tapas salami home made
Italiaanse salami	chorizo balletjes
pikante salami	Italiaanse ballietjes
kipborrelhapjes	assortiment worstjes
mix van olijven	peppadews met roomkaas
tomatensalsa	zongedroogde tomaatjes
hummus	tapenade van tomaat
mozzarella balletjes	

BROOD EN DORITO'S € 9,00 / 2 PERS
bruschettabrood wit & mout, Dorito's, Italiaanse baguette en focaccia met rozemarijn

BORG LEISTEEN € 5,00

Het perfecte buffet om te delen

Pasta buffet

Breng Italiaanse gezelligheid naar de feesttafel met ons pastabuffet! Onze huisbereide pasta's vol smaak worden verpakt in aluminium schalen. Een pastabuffet kan vanaf 4 personen besteld worden. Maak een keuze van 4 pasta's uit onderstaand assortiment.

PASTA BUFFET € 22,95 / PERS

Lasagne van het huis
Tagliatelle met scampi's in chiliroomsaus
Penne arrabiata met een pittige tomatensaus en spekjes
Penne met kip en tomaat-mascarponesaus
Macaroni met beenham en kaassaus
Serpentini met beukenzwammetjes en sausje van kerst-tomaatjes

OPTIE KIDS € 8,95

Spaghetti bolognese

Winterbarbecue

Echte barbecuefanaten grillen ook in de winter! Ons team zorgt voor een uitgebreide all-in formule met ons kwaliteitsvlees, warme of koude groentjes. Deze formules zijn geldig vanaf 4 personen.

Hoe werkt het?

1. Kies je formule: **classic** of **luxe**
2. Wij stellen een assortiment samen van ons kwaliteitsvlees - voor ieder 4 stukken vlees
3. Kies je groentjes: **warm** (je kiest zelf je portie warme groentjes) of **koud** (een standaard buffetje)
4. Kies je aardappelgerecht: **ovenaardappeltjes** of **gratin**
5. Je bent helemaal geset - geniet ervan!

CLASSIC BARBECUE € 26,50

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

LUXE BARBECUE € 29,50

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

Warme groenten

keuze uit: boontjes met spek, gegrilde groentjes of mix van feestgroentjes

Koude groenten vanaf 4 personen

buffet van aardappelsalade, pasta van het huis, boontjes met dressing, tomaat komkommer salade, wortelsalade en taboulé

Aardappelgerecht

keuze uit: ovenaardappeltjes of aardappelgratin

ASSORTIMENT HUISBEREIDE SAUSJES € 5,90

homemade mayo, cocktailsaus, tartaar & barbecuesaus

Koud buffet

Onze koude buffetten brengen smaak, variatie en gezelligheid naar uw feesttafel. Geniet van een heerlijke selectie fijne vlees- en visspecialiteiten met een uitgebreid groentebuffet. Onze koude buffetten worden bereid vanaf 4 personen, met uitzondering van het kabouterbuffet.

FEEST BUFFET € 29,95

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

LUXE FEEST BUFFET € 32,95

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

KABOUTER BUFFET € 13,95

kippen-grillworst, ½ vogelnestje, spiesje van kipfilet, gehaktballetjes, knakworst, gevulde roomeitjes, geraspte worteltjes en mini tomaatjes, aardappelsalade, pasta van het huis en cocktailsaus

KNABELL 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

Liever geen groot buffet? Kies dan voor ons koud buffet op bord! Er wordt voor iedere persoon een apart bord gemaakt.

FEEST BORD CLASSIC € 19,95

spiesje van kipfilet, Durocgebrad, serranoham met meloen, gebakken zalmfilet, tomaat gevuld met tonijnsalade, gevulde roomeitjes, groentebuffet en cocktailsaus

FEEST BORD DELUXE € 21,95

gebakken zalmfilet, gegrilde scampi's, tomaat gevuld met salade van zeefestijn, gerookte zalmfilet, gerookte forelfilet, gevulde roomeitjes, groentebuffet, cocktailsaus

FEEST BORD VEGGIE € 19,95

mini veggie nuggets, spiesje van falafel, chiliburgers, mini tomaat burrata

BORG BORD XL € 10,00

Kaas buffet

Ons kaasbuffet biedt een selectie van fijne kazen, gecombineerd met onze ambachtelijke charcuterie. Het kaas assortiment wordt bereid vanaf 4 personen, de kaas met fijnkost en/of paté wordt bereid vanaf 6 personen.

KAAS ASSORTIMENT € 19,95

een assortiment van hartelijke kazen van diverse afkomst, 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

Tip: bestel bij uw buffet een dagvers afgebakken brood

Een vleugje luxe aan tafel

Brood assortiment

Dagvers afgebakken brood

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
Margriet volkoren 300 gr	€ 4,80
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:

KERSTBESTELLINGEN:

TEN LAATSTE OP ZATERDAG 13 DECEMBER OM 23.00 UUR

NIEUWJAARSBESTELLINGEN:

TEN LAATSTE OP ZATERDAG 20 DECEMBER OM 13.00 UUR

Na deze data kunnen wij helaas geen bestellingen meer aannemen.

Bestellen en advies

Wilt u graag advies of uw bestelling persoonlijk bespreken? Dat kan tot en met **vrijdag 12 december om 18.00 uur** in de foodshop! Na die datum kan bestellen enkel nog via e-mail: **info@ateljee94.be** of online via onze website: **www.ateljee94.shop**

Belangrijk om te weten

Om fouten te voorkomen, **nemen wij geen telefonische bestellingen aan**. Plaats uw bestelling dus steeds via e-mail. Vermeld daarbij duidelijk:

- uw **naam**,
- **telefoonnummer**,
- en **afhaaldatum** (met de vermelding van **voormiddag** of **namiddag** afhalen)

U ontvangt van ons een **bestelbon** zodra uw bestelling is verwerkt. Controleer deze goed op eventuele fouten. Breng bij het afhalen altijd uw **bestelbon** mee!

Betaling en afhaling

Wij vragen om alle betellingen vooraf te betalen.

Zo kunnen wij bij afhaling tijd winnen en hoeft er niets meer afgerekend te worden.

Op **24 december en 31 december** kunt u kiezen om uw bestelling af te halen:

- in de **voormiddag** van 9.00 tot 12.00 uur,
- of
- in de **namiddag** van 13.00 tot 15.00 uur.

Uitgeleende materialen

Voor materialen die u leent, vragen wij een **waarborg**. Brengt u de materialen proper en onbeschadigd terug, dan krijgt u uw waarborg uiteraard terugbetaald.

Gelieve deze materialen (afgehaald met Kerstmis) **ten laatste op zondag 28 december** terug te bezorgen!

Openingsuren foodshop

Maandag	15 december	GESLOTEN
Dinsdag	16 december	09.00 - 18.00
Woensdag	17 december	10.00 - 18.00
Donderdag	18 december	09.00 - 18.00
Vrijdag	19 december	09.00 - 18.00
Zaterdag	20 december	09.00 - 16.00
Zondag	21 december	09.00 - 12.00
Maandag	22 december	GESLOTEN
Dinsdag	23 december	GESLOTEN
Woensdag	24 december	09.00 - 15.00
Donderdag 25 december : enkel afhalen bestellingen 09.00 - 12.00		
Vrijdag	26 december	GESLOTEN
Zaterdag	27 december	09.00 - 16.00
Zondag	28 december	09.00 - 12.00
Maandag	29 december	GESLOTEN
Dinsdag	30 december	GESLOTEN
Woensdag	31 december	09.00 - 15.00
Donderdag 1 januari : Enkel afhalen bestellingen 10.00 - 12.00		
Vrijdag 2 januari tot en met woensdag 7 januari : GESLOTEN		
Donderdag	8 januari	12.00 - 18.00

Glutenvrij

Wist je dat Ateljee94 al jarenlang gespecialiseerd is in het bereiden van allerlei glutenvrije producten?

Onze glutenvrije lekkernijen zien er niet alleen even lekker uit als de gewone varianten - ze smaken ook minstens even goed!

Dankzij onze zorgvuldige bereiding en het vakmanschap van ons team is contaminatie volledig uitgesloten.

In deze Eindejaarsfolder ontdek je al een ruime selectie van onze glutenvrije producten. Wil je de volledige lijst bekijken? Scan dan eenvoudig de QR-code hieronder.

