
Eindejaarsfolder
2026
Ateljee 94
FOODSHOP ★ CATERING

Ateljee94

SLAGERIJ • FOODSHOP • TRAITEUR

BESTE KLANTEN EN VRIENDEN

Samen genieten van de feestdagen!

De gezelligste tijd van het jaar komt er weer aan!
Een periode van samenkomen, lekker eten en genieten
van mooie momenten met familie en vrienden.

Ook dit jaar hebben we bij Ateljee94 met veel zorg een
uitgebreid eindejaarsassortiment samengesteld. Zoals jullie van ons
gewend zijn, staan kwaliteit, versheid en ambacht centraal.
Van verfijnde aperitiefhapjes en feestelijke voorgerechten tot
smaakvolle hoofdgerechten, gezellig sfeertafelen en nog veel meer.

*In deze folder ontdek je ons volledige eindejaarsassortiment,
met een ruime keuze aan huisbereide specialiteiten en
ambachtelijke producten om van jouw feesttafel iets bijzonders te maken.*

★

**Namens het hele team van Ateljee94 wensen we jullie alvast
warme, gezellige en vooral smakelijke feestdagen!**

Team Ateljee94

Sfeertafelen

Sfeertafelen is bij uitstek een 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, tong-scharfilet, 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 TEPPANYAKI 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, tonijnfilet, scampi's en vis gyros

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

GRILL KIDS 220 gr .....€ 9,95
kippenhaasje, grillburger, 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, rode biet salade, slamix, komkommer en tomaat

GROENTEBUFFET "DELUXE" .....€ 9,95
pasta rode pesto, bloemkool-broccoli salade, wortelsalade, koolsalade, aardappelsalade Ateljee94, slamix, komkommer en tomaat

ROERBAKGROENTEN "GOURMET" .....€ 8,95
krielaardappeltjes, ajuinringen, champignons, mix van sojascheuten, paprika, courgette en prei

BORG BORDJE .....€ 5,00

Glutenvrij genieten van sfeertafelen

GROENTEBUFFET "NOGLUT" .....€ 8,95
bloemkool-broccoli salade, aardappelsalade, koolsalade, worteltjes, rode biet salade, slamix, komkommer en tomaat

ROERBAKGROENTEN "NOGLUT" .....€ 8,95
krielaardappeltjes, ajuinringen, champignons, mix van sojascheuten, paprika, courgette en prei

BORG BORDJE .....€ 5,00

CLASSIC HUISBEREIDE SAUSJES .....€ 4,00
cocktailsaus & tartaar (2 x 150 gr)

GOURMET HUISBEREIDE SAUSJES .....€ 4,00
mexicaanse saus & black pepper mayonaise (2 x 150 gr)

Samen rond de tafel,
samen genieten.
Dat is sfeertafelen op z'n best!

Ateljee 94
FOODSHOP ★ CATERING

Hapjes

Om koud te serveren

Glaasje zalmmousse, tapenade & wakamé ..... € 3,95
Glaasje gerookte forel, dille & limoen ..... € 3,95
Glaasje pittige tonijn & couscous ..... € 3,95
Glaasje beenhammousse & serranoham ..... € 3,95
Glaasje paté van bosduif & ajuinconfijt ..... € 3,95
Glaasje carpaccio Duroc & vitellosaus ..... € 3,95
Glaasje couscous, 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 Noordzeezalm ..... € 8,95
Cocktail van krab & surimi ..... € 8,95
Cocktail van gegrilde kipfilet ..... € 8,95
Carpaccio van rund met rucola ..... € 11,95
Carpaccio van gravlax & mosterd-dillesaus ..... € 11,95
Vitello tonnato van kalfsgebraad ..... € 11,95
Steak tartaar black pepper ..... € 11,95

BORG COCKTAILGLAS ..... € 2,50
BORG BORD ..... € 10,00

Om warm te serveren

Quiche met wintergroentjes ..... € 7,95
Kaaskroketjes met frisse salade ..... € 9,75
Visserspotje om te gratineren ..... € 9,75
Scampi's in kruidenolie met salt & pepper broodje ..... € 11,95
Garnaalkroketjes met frisse salade ..... € 12,95

BORG VISSERSPOTJE ..... € 3,00

Soepen

Met 1 liter soep serveer je 3 soepborden

Tomaat mascarponesoep ..... € 6,45
Aspergeroomsoep ..... € 6,45
Soepje van zoete puntpaprika ..... € 6,45
Tomatenroomsoep met balletjes ..... € 6,75
Kippencrèmesoep met hoevekip ..... € 6,75
Soepje van bospaddenstoelen ..... € 6,75
Kreeftensoep ..... € 11,95

Warme groenten

Onze huisbereide warme groentjes worden per persoon verpakt, dit jaar met aangepaste porties en prijzen op basis van jullie feedback.

Worteltjes & erwtjes
Duo van worteltjes
Boontjes met spek
Spruitjes
Gebakken witloof
Mix van feestgroentjes (bloemkool, broccoli, wortel)
Gegrilde groentjes (courgette, aubergine, paprika)
Appelchutney met veenbessen
Peertjes met passievrucht
Warme groenten ..... € 4,95 per portie

Aardappelgerechten

Onze aardappelgerechten worden per persoon verpakt

Ovenaardappeltjes ..... € 4,00
Aardappeltjes met rozemarijn ..... € 4,00
Verse aardappelkroketten 10 st ..... € 4,00
Aardappelgratin ..... € 4,00
Aardappelmousseline ..... € 4,00

Veggiegerechten

Veggie stripes met wokgroentjes en sesamsaus ..... € 13,95
Risotto beukenzwammetjes en groene asperges ..... € 13,95

Desserten

Onze huisbereide desserten, al jarenlang volgens de recepten van Wendy.

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 ..... € 5,95
Chocolade moelleux met rode vruchten ..... € 9,75

BORG DESSERT GLAS ..... € 2,00

Duo glaasjes mini dessertjes ..... € 7,50
chocolademousse & vanillemousse met speculoos crunch
Trio glaasjes mini dessertjes ..... € 11,25
chocolademousse, tiramisu & vanillemousse met speculoos

BORG DUO GLAASJES ..... € 5,00
BORG TRIO GLAASJES ..... € 7,50

Van onze keuken naar jouw feesttafel!

Ateljee 94
FOODSHOP ★ CATERING

Vleesgerechten

Deze gerechten zijn vacuüm verpakt en gepasteuriseerd

Gegrilde kipfilet met stroganoffsaus ..... € 13,95
Rundstong met Madeirasaus ..... € 13,95
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 andere saus naar eigen keuze

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

Bovenstaande vleesgerechten worden bereid en geserveerd in onze huisgemaakte saus

Sauzen

voor vleesgerechten

Alle sauzen zijn vacuüm verpakt

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

De smaakmakers van jouw feestmenu!

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 andere saus naar eigen keuze

Visgratin met zalm, kabeljauw & tongfilet ..... € 14,95
Scampi's Fiorentina ..... € 14,95

BORG KOM VISGRATIN ..... € 5,00

Sauzen

voor visgerechten

Alle sauzen zijn vacuüm verpakt

Zachte paprikasaus
Preiroomsaus
Witte wijnsaus met bieslook
Fiorentina saus met kerstomaten

Vers vlees en wild

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

Filet pur ..... € 59,50 /kg
Biefsteak ziel ..... € 34,90 /kg
Dry-Aged met been ..... € 39,80 /kg
Dry-Aged steak ..... € 44,80 /kg
Kalfsgebraad ..... € 34,80 /kg
Varkenshaasje ..... € 21,90 /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 van de feestdagen een culinaire belevenis met onze zorgvuldig **samengestelde feestmenu's**. Van verfijnde aperitiefhapjes en huisbereide soep tot een feestelijk voor- en hoofdgerecht, met als afsluiter een dessert volgens onze vertrouwde recepten.

Onze chefs hebben elk **feestmenu** met zorg samengesteld. Toch liever **een andere combinatie**? U kunt onze menu's volledig **aanpassen aan uw eigen smaak en voorkeur**. Eventuele **prijsverschillen** worden automatisch verrekend op uw **bestelbon**.

Bij elk feestmenu kiest u zelf:

- Een portie warme groenten naar keuze (zie pagina 4)
- Een saus naar keuze bij uw vlees- of visgerecht (zie pagina 5)



FEESTMENU 1 .....€ 40,10
Cocktail van zalm of krab of kip
Tomatenroomsoep met balletjes of kippencrèmesoep
Kipfilet met saus naar keuze of varkenswangetjes
Warme groenten naar keuze
Verse aardappelkroketten 10 st
Chocolademousse van de chef

FEESTMENU 2 .....€ 40,90
Kaaskroketjes met frisse salade
Tomatenroomsoep met balletjes of soepje van bospaddenstoelen
Kipfilet met saus naar keuze of konijn op grootmoeders wijze
Warme groenten naar keuze
Verse aardappelkroketten 10 st
Vanillemousse met speculoos crunch

FEESTMENU 3 .....€ 41,10
Cocktail van zalm of krab of kip
Tomaat mascarponesoep of soepje van bospaddenstoelen
Varkenshaasje of kalkoentournedos met saus naar keuze
Warme groenten naar keuze
Verse aardappelkroketten 10 st
Chocolademousse van de chef

KINDERMENU .....€ 18,25
Koninginnehapje "kindervidee"
Tomatenroomsoep met balletjes
Huisbereide chickenfingers
Verse aardappelkroketten 5 st
Chocolademousse van de chef

Een feest van smaken, samengebracht in één menu

VISMENU 1 .....€ 44,85
Garnaalkroketjes met frisse salade
Aspergeroomsoep
Visgratin of scampi's fiorentina
Warme groenten naar keuze
Aardappelmousseline
Panna cotta

VISMENU 2 .....€ 45,55
Scampi's in kruidenolie met salt & pepper broodje
Tomaat mascarponesoep
Zalmfilet of zeetongrolletjes of kabeljauw met een saus naar keuze
Warme groenten naar keuze
Aardappelgratin
Tiramisu

WILDMENU 1 .....€ 39,00
Quiche met wintergroentjes
Soepje van bospaddenstoelen
Konijn op grootmoeders wijze
Warme groenten naar keuze
Aardappelgratin
Advocaat dessert met Filliers

WILDMENU 2 .....€ 49,80
Steak tartaar black pepper Ateljee94
Soepje van bospaddenstoelen
Wildstoofpotje met beukenzwammetjes
Warme groenten naar keuze
Verse aardappelkroketten 10 st
Chocolade moelleux met rode vruchten

Ateljee94
FOODSHOP ★ CATERING

VISMENU DELUXE .....€ 61,15
Trio van hapjes naar keuze
Scampi's in kruidenolie met salt & pepper broodje
Kreeftensoep
Zalmfilet of zeetongrolletjes of kabeljauw met saus naar keuze
Warme groenten naar keuze
Rozemarijn aardappeltjes met look
Tiramisu

WILDMENU DELUXE .....€ 64,70
Trio van hapjes naar keuze
Steak tartaar black pepper Ateljee94 of carpaccio van rund
Tomaat mascarponesoep
Hertenkalffilet met wildsaus
Warme groenten naar keuze
Aardappelgratin
Dessert Royal met bosvruchten

DRY-AGED MENU 2 PERS .....€ 109,20
Steak tartaar black pepper Ateljee94
Tomaat mascarponesoep
Dry Aged steak met saus naar keuze (2 porties sauzen)
Warme groenten naar keuze (2 porties groenten)
Verse aardappelkroketten 20 st
Tiramisu

CHEFMENU.....€ 52,95
Trio van hapjes naar keuze
Cocktail van zalm of krab of kip
Tomatenroomsoep met balletjes of kippencrèmesoep
Varkenshaasje met saus naar keuze of scampi's fiorentina
Warme groenten naar keuze
Verse aardappelkroketten 10 st
Chocolademousse van de chef

FIJNPROEVERSMENU
SPEENBIG .....€ 58,95
HERT .....€ 64,95
Trio van hapjes naar keuze
Vitello tonato of carpaccio van rund
Soepje van bospaddenstoelen
Speenbig met tuinkruidensaus of
hertenkalffilet met wildsaus
Warme groenten naar keuze
Aardappelgratin
Dessert Royal met bosvruchten

Foodieboxen

Op zoek naar een origineel en smaakvol geschenk? Onze foodieboxen zijn met zorg samengesteld door onze chefs en combineren een selectie van onze populairste huisbereide specialiteiten tot een feestelijke maaltijd voor 4 personen.

FOODIE BOX CLASSIC .....€ 175,00 / 4 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 chocolademousse van de chef
2 x vanillemousse met speculoos crunch

FOODIE BOX VIS .....€ 185,00 / 4 PERS
1 x mini pizza's 8 st
1 x mini kaasballetjes 12 st
4 x vis bouché
1 lt tomaat mascarponesoep
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

FOODIE BOX BON VIVANT .....€ 175,00 / 4 PERS
1 x mini videe's 8 st
1 x mini worstenbroodjes 8 st
2 x quiche met wintergroentjes
2 x visbouché
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 verse aardappelkroketten 10 st
2 x chocolademousse van de chef
2 x vanillemousse met speculoos crunch



Ateljee 94
FOODSHOP ★ CATERING

Tapasplank

Een exclusieve selectie tapas, speciaal samengesteld voor de feestdagen. Enkel verkrijgbaar tijdens de eindejaarsperiode.

Onze tapasplank is geschikt voor 2 of 4 personen en wordt geserveerd op een mooie houten serveerplank die u achteraf mag houden.

TAPAS NEW EDITION 2 PERS .....€ 50
TAPAS NEW EDITION 4 PERS .....€ 90

Bouletjes - Griekse balletjes - fuet salami - kippen borrelhapjes - truffelsalami - Italiaanse salami - Bacon Ateljee94 - Proscuitto - Spianata - pepersalami - brie - Flandrien Rouge - kaas met zongedroogde tomaten en olijfjes - olijven - tomaat mozzarella - tomaten tapenade - salsa dipsaus - hummus - peppadews - druiven - bosbessen

BROOD EN DORITO'S 2 PERS .....€ 8,00

Italiaanse baguette, mini bruschettabrood mout, Dorito's & focaccia met rozemarijn

BROOD EN DORITO'S 4 PERS .....€ 12,00

Italiaanse baguette, ciabatta baguette, mini bruschettabrood wit & mout, Dorito's & focaccia met rozemarijn

Samen tafelen, samen genieten

Pastabuffet

Breng Italiaanse gezelligheid naar de feesttafel met ons pastabuffet! Onze huisbereide pasta's vol smaak worden verpakt in mooie aluminium schalen. Een pastabuffet kan vanaf 4 personen besteld worden.

Kies 4 pasta's uit onderstaand assortiment.

PASTA BUFFET.....€ 22,95 / PERS

Lasagne van het huis
Spaghetti bolognese
Macaroni met beenham en kaassaus
Tagliatelle met gegrilde kip in chiliroomsaus
Tagliatelle met scampi's in chiliroomsaus
Penne arrabiata met een pittige tomatensaus en spekjes
Penne met kip en tomaat-mascarponesaus
Penne met kip en boschampingons in romige truffelsaus
Fusilli met boschampignons in romige truffelsaus
Penne met beukenzwammetjes en sausje van kerstomaten

VEGGIE

Winterbarbecue

Echte barbecuefanaten grillen ook in de winter! Wij zorgen voor een complete all-in formule met kwaliteitsvlees en 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 met 4 stukken kwaliteitsvlees
3. Kies je groentjes: **warm** (je kiest zelf 2 porties warme groentjes per persoon) of **koud** (groentebuffet)
4. Kies je aardappelgerecht: **ovenaardappeltjes** of **aardappelgratin**
5. Alles gekozen? Tijd om te genieten!

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, mix van feestgroentjes, worteltjes en erwtjes, duo van worteltjes, spruitjes, gebakken witloof, appel chutney met veenbessen of peertjes met passievrucht

Koude groenten *(enkel vanaf 4 personen)*
buffet van aardappelsalade, pasta van het huis, koolsalade, tomaat komkommer salade, wortelsalade, cocktailsaus & tartaarsaus

Aardappelgerecht
keuze uit: ovenaardappeltjes of aardappelgratin

CLASSIC HUISBEREIDE SAUSJES .....€ 4,00
cocktailsaus & tartaar (2 x 150 gr)

GOURMET HUISBEREIDE SAUSJES .....€ 4,00
mexicaanse saus & black pepper mayonaise (2 x 150 gr)

Ateljee94 FOODSHOP★CATERING

Koud buffet

Geniet van een gevarieerd koud buffet met fijne vlees- en visspecialiteiten, aangevuld met een uitgebreid groentebuffet. Onze koude buffetten kunnen vanaf 4 personen besteld worden.

FEEST BUFFET ..... € 29,95
spiesje van kipfilet, ovengebakken ham, Duroc gebraad, serranoham met meloen, gebakken zalmfilet, tomaat gevuld met krabcocktail, gevuld roomeitje, groentebuffet, cocktail- en tartaarsaus

LUXE FEEST BUFFET ..... € 32,95
rosbief, spiesje van kipfilet, serranoham met meloen, gebakken zalmfilet, gegrilde scampi's, tomaat gevuld met krabcocktail, gerookte zalmfilet, gerookte forelfilet, gevuld roomeitje, groentebuffet, cocktail- en tartaarsaus

KNABBEL BUFFET .....€ 24,95
spare-ribs, gebakken spek, kippenboutjes, gehaktballetjes, spiesje van kipfilet en vleesbroodje, pasta van het huis, aardappelsalade en wortel-koolsalade, assortiment van sausjes

BORG PLATEAU .....€ 15,00

Koud buffet op bord

Liever geen uitgebreid buffet? Kies dan voor ons koud buffet op bord, waarbij alle gerechten verzorgd worden gepresenteerd op een individueel bord.

KABOUTER BORD .....€ 13,95
kippen grillworst, ½ vogelnestje, spiesje van kipfilet, gehakt-balletjes, knakworst, gevuld roomeitje, geraspte worteltjes, aardappelsalade, pasta van het huis, kerstomaatjes & cocktailsaus

FEEST BORD CLASSIC .....€ 19,95
spiesje van kipfilet, Durocgebraad, serranoham met meloen, gebakken zalmfilet, tomaat gevuld met krabcocktail, gevuld roomeitje, groentebuffet & cocktailsaus

NOORDZEEBORD DELUXE .....€ 21,95
gebakken zalmfilet, gegrilde scampi's, tomaat gevuld met krabcocktail, gerookte zalmfilet, gerookte forelfilet, gevuld roomeitje, groentebuffet & cocktailsaus

BOURGONDISCH FEEST BORD .....€ 19,95
ovengebakken ham, kipsaté, tomaat met kipsalade, mini bouletjes, ½ vogelnestje, serranoham met meloen, gevuld roomeitje, groentebuffet & cocktailsaus

VEGGIE FEEST BORD .....€ 19,95
falafel balletjes, veggie burgertjes, veggie nuggets, veggie stripes, tomaat buffel mozzarella, groentebuffet & cocktailsaus

BORG BORD XL .....€ 10,00

Kaas buffet

Geniet van een smaakvolle selectie fijne kazen, eventueel aangevuld met onze ambachtelijke charcuterie en/of paté.

Ons kaasassortiment is bestelbaar vanaf 4 personen. De combinatie met fijnkost en/of paté is verkrijgbaar vanaf 6 personen.

KAAS ASSORTIMENT .....€ 19,95
een assortiment van hartige kazen van diverse afkomst, zongedroogde tomaatjes, olijven, fruit en notenmix

KAAS MET FIJNKOST .....€ 19,95
een assortiment van hartige kazen van diverse afkomst en een fijn assortiment van gekookte en gerookte vleeswaren, 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 feestelijke tafel vol verfijnde smaken

Brood assortiment

Dagvers afgebakken brood

Mini sandwich wit 6 st	€ 2,50
Mini assortiment sandwich 6 st	€ 3,00
Baguette wit 160 gr	€ 1,50
Baguette bruin 160 gr	€ 1,50
Stokbrood Rustique 330 gr	€ 2,60
Bruschetta brood wit 400 gr	€ 3,70
Bruschetta brood mout 450 gr	€ 3,90
Margriet klassiek 400 gr	€ 4,80
Margriet volkoren 400 gr	€ 4,90
Houthakkersbrood 700 gr	€ 4,90
Alpenbrood 600 gr	€ 5,90
Molenaarsbrood 600 gr	€ 5,30
Noten & rozijnen brood 400 gr	€ 6,70
Fruit & muesli brood 500 gr	€ 5,90

Ateljee 94
FOODSHOP ★ CATERING

Goede afspraken maken goede vrienden

Belangrijke besteldata

Omdat wij met dagverse producten werken, vragen wij u om uw bestellingen tijdig door te geven:

KERSTBESTELLINGEN:

TEN LAATSTE OP VRIJDAG
18 DECEMBER OM 23.00 UUR

NIEUWJAARSBESTELLINGEN:

TEN LAATSTE OP DONDERDAG
24 DECEMBER OM 23.00 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 woensdag 16 december om 16.00 uur in de foodshop!

Daarna kunt u uw bestelling uitsluitend nog doorgeven via e-mail **info@ateljee94.be**

Belangrijk om te weten

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

Vermeld duidelijk uw:

- **naam**,
- **telefoonnummer**,
- en **afhaaldatum** (met de vermelding van **voormiddag** of **namiddag** afhalen, enkel van toepassing op 24 december en 31 december)

Zodra uw bestelling is verwerkt, ontvangt u van ons een bestelbon. Controleer deze zorgvuldig op eventuele fouten en breng de bestelbon zeker mee bij het afhalen.

Betaling en afhaling

Wij vragen om alle bestellingen 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 (terugbetaling in de foodshop).

Gelieve deze materialen op volgende data terug te bezorgen:

- **Kerstmis**: 26 december en 27 december in de feestzaal
- **Nieuwjaar**: vanaf 8 januari in de feestzaal

Gelieve op 25 december en tijdens onze sluiting (2 januari tot en met 7 januari) geen waarborgen terug te brengen

Ateljee 94
FOODSHOP ★ CATERING

Openingsuren Foodshop

DAG	DATUM	OPENINGSUREN
Maandag	14 december	GESLOTEN
Dinsdag	15 december	09.00 - 18.00
Woensdag	16 december	10.00 - 18.00
Donderdag	17 december	09.00 - 18.00
Vrijdag	18 december	09.00 - 18.00
Zaterdag	19 december	09.00 - 14.00
Zondag	20 december	09.00 - 12.00
Maandag	21 december	GESLOTEN
Dinsdag	22 december	10.00 - 16.00
Woensdag	23 december	10.00 - 14.00
Donderdag	24 december	09.00 - 15.00
Afhalen bestellingen van 9.00 tot 12.00 en van 13.00 tot 15.00		
Vrijdag *Enkel afhalen bestellingen*	**25 december**	09.00 - 12.00
Zaterdag *Waarborgen Kerstmis terugbrengen in de feestzaal*	26 december	09.00 - 13.00
Zondag *Waarborgen Kerstmis terugbrengen in de feestzaal*	27 december	10.00 - 13.00
Maandag	28 december	GESLOTEN
Dinsdag	29 december	10.00 - 16.00
Woensdag	30 december	10.00 - 14.00
Donderdag	31 december	09.00 - 15.00
Afhalen bestellingen van 9.00 tot 12.00 en van 13.00 tot 15.00		
Vrijdag *Enkel afhalen bestellingen*	**1 januari**	10.00 - 12.00
Zaterdag 2 januari t.e.m. donderdag 7 januari		GESLOTEN
Vrijdag	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!

Ons team neemt uitgebreide voorzorgsmaatregelen om kruis-besmetting te voorkomen.

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.

Ateljee 94
FOODSHOP ★ CATERING


Ateljee 94
FOODSHOP ★ CATERING