

144

— atelier —

VOORJAAR/ZOMERFOLDER 2024

BBQ TAPAS

Gelakt ribbetje 'hoisin'

€19,00/kg

—

Oosters gelakt buikspek

€26,00/kg

—

American chickenwing

€1,95/stuk

Gamba met huisgemaakte lookboter

€3,00/stuk

—

Pluk brood: ham / mozzarella / lookboter

€9,00/stuk

—

Halve baby kreeft thermidor

Dagprijs

SALADES VOOR BIJ DE BBQ

Color tomatoes / basilicum

€18,00/kg

—

**Libanese groenten mix / geroosterde
bloemkool**

€20,00/kg

—

Japanse groenten mix / wasabi / sesam

€20/kg

—

**Rucola salade / zongedroogde
tomaat / Parmezaan**

€20/kg

—

**Kropsla / radijs / kerstomaat /
witte vinaigrette**

€12/kg

pasta salade / pesto

€18,00/kg

—

Couscous salade / taboulé style

€18,50/kg

—

**Krielaardappe salade / zure room /
pickles**

€17,00/kg

—

**Geroosterde krieltjes / tijm / look
(zelf op te warmen in de oven of op de bbq)**

€15,00/kg

—

VLEES

Côte à los van Holstein

€39,00/kg

Gerijpte Dunne lende van Herreford

€42,00/kg

SAUS (ALLES HUISGEMAAKT)

Peper & champignon saus

€16,00/kg

—

Mayonaise

€14,00/kg

Tartaar saus

€16,00/kg

ASPERGES

01-03-2024 -> 20-06-2024

Onze asperge-bereidingen zijn te verkrijgen aan de dagprijs, benieuwd?
Geef gerust een seintje of kom langs in de winkel.

Hapjes

Witte asperges

hoeve ei | carcasse worst

Dagprijs

Witte asperges

gerookte paling | peterselie

Dagprijs

VOORGERECHTEN

Witte asperges

hoeve ei | Duke of Berkshire ham

Dagprijs

Witte asperges

hoeve ei | gerookte Red Label zalm

Dagprijs

Witte asperges

à la Flamande

Dagprijs

Witte asperges

soep /l

Dagprijs

HOOFDGERECHTEN

Gebakken Red Label zalm

witte asperges | aardappel mousseline | witte wijn saus

Dagprijs

Kabeljauw filet

witte asperges | aardappel mousseline | witte wijn saus

Dagprijs

Mechelse koekoek filet

witte asperges | peultjes | krielaardappel | jus de volaile

Dagprijs

Ravioli

van groene asperges | tomatensaus

Dagprijs

Asperges

à la flamande | krielaardappelen

Dagprijs

Salade:

witte asperges | krop sla | gerookte zalm

Dagprijs

KOUD BUFFET

Japanse groenten

wasabi

—

Pastasalade

olijf | lente ui

—

Krielaardappel salade

groene kruiden | zure room

—

Rund tataki

sesam | hoisin

—

Zalm 'belle vue'

hoeve ei | garnaal

—

Burrata

tomaat | basilicum

—

Vitello tonato

29,50 P.P

(te verkrijgen vanaf 6 personen)

Supplement tomate crevette

€8.00/st

Supplement halve kreeft

€ dagprijs



HAPJES

Koud

Vitello tonato

€ 4,50/st.

—

Hollstein carpaccio

€ 4,50/st.

—

Classic garnaal cocktail

€ 4,00/st.

—

Scampi | curry | appel

€3,00/st.

Zalm Teriyaki

€ 4,00/st.

—

Tonijn tataki | wakme | sesam

€ 3,50/st.

—

Couscous | feta

€ 3,00/st.

—

Apero box fijne charcuterie,

kaas, grissini, olijven, tapenade

€ 10 p.p (vanaf 4 pers.)

Warm

Calamares | aioli (per 6 st.)

€ 8,00

—

Gamba met huisgemaak- te lookboter

€ 3,00/st.

—

Crispy torpedo garnaal

€ 9,00 (per 6 st.)

Mini garnaal kroket (zelf te frituren)

€ 2,50/st.

—

Croque met truffel en Breydelham

€ 2,20/st.

VOORGERECHTEN/TAPAS

Koud

Vitello tonato

€ 12,00/st.

—

Zalm tartaar | dragon | radijs

€ 10,00/st.

—

Tomate crevette | kropsla | hoeve ei

€ 10,00/st.

—

Buratta | tomaat | basilicum

€ 8,00/st.

Warm

Gamba | tomatensalsa

€ 10,00

—

Garnaalkroket (zelf te frituren)

€ 5,00/st.

—

Buikspek 'Oosters gelakt' | edaname | beukenzwam

€ 10,00/st.

TAPAS MENU te verkrijgen vanaf 4 personen 26,00 P.P

Gegrilde gamba

paprika dip

—

Plukbrood

mozzarella | parma ham

| lookboter

—

Calamares

aiolie

Vitello tonato

—

Rund tataki

gember | soja

—

Burrata

tomaat | basilicum | olijf

—

Zuurdesem brood



HOOFDGERECHTEN

Kabeljauw | champignon | tomaat |
aardappelmousseline | witte wijn saus
€ 19,00

Scampi Diabolique / linguine / Parmezaan
€ 12,00

Lamsbiefstuk / peultjes /
gratin aardappel / tijm saus
€ 21,00

Hoevekip Tandoori / rode curry /
zoete aardappel / broccoli
€ 10,00

Gebakken rijst / hoevekip
€ 10,00

Wok: rund / noedels / soja / hoisin
€ 12,00

Ravioli / ricotta / spinazie /
tomatensaus / Zuiderse groenten
€ 10,00

Hoevekip vol-au-vent
€ 19,00/kg

Kalfsblanquette
€ 24,00/kg

Kip Tiki Masala
€ 21,00/kg

Marokkaanse lamsballetjes
€ 22,00/kg

Gratinaardappel
€ 18,00/kg

Aardappelmousseline
€ 12,50/kg

Groentenmix
€ 16,00/kg

DESSERT

Chocolade muffin
€ 3,00/st.

Classic Tiramisu
€ 5,00/st.

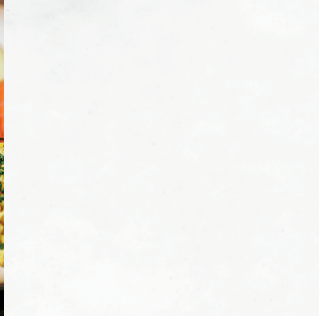
Chocolade mouse
€ 4,50/st.

KAASPLANK

Seizoensgebonden geaffineerde kazen met confituren,
druiven, noten en gedroogd fruit
€ 19 p.p (te bestellen vanaf 4 personen)

KAAS & CHARCUTERIE PLANK

Seizoensgebonden geaffineerde kazen, fijne charcuterie,
augurken, mosterd, noten en gedroogd fruit
€ 20 p.p (te bestellen vanaf 4 personen)



PRAKTISCH

Een bestelling kunt u makkelijk plaatsen via mail:
info@atelier144.be of u kunt langskomen in de
winkel. Het is ook mogelijk om telefonisch
te bestellen!

✉ info@atelier144.be

☎ 050 66 23 64

Openingsuren:

Din tot Zat: 9u - 13u & 14u - 18u30

Zondag: 9u30 - 12u00