

## HAPJES

### Koud:

Blini / gerookte paling / zure room	€4.00/st
Geopende oesters	€9.50/3st
Tonijn tataki / sesam / wasabi	€3.50/st
Scampi / appel / curry	€3.00/st
Vitello Tonato	€4.50/st
Holstein carpaccio / oude brokkelkaas	€3.50/st

### Warm:

Crispy torpedo garnaal	€9.00/6st
Oester Fine Champagne	€3.99/st
Visreepjes / verse tartaar	€8.00/4st
Gamba met lookboter	€3.20/st
Mini garnaal kroket (zelf te frituren)	€2.50/st
Ovenhapjes (croque met zalm, bouché met kaas en ham, bouché met garnaal)	€21.50/12st

 Champagne Georges Veselle / Chardonnay / Bouzy	€40.50
 Casa coler, rosé espumante / Garganega & Pinot noir/ Veneto, Italië	€14.50

## SOEPEN

Tomatensoep met balletjes	€8.50/l
Witloofsoep	€7.50/l
Pompoensoep	€6.50/l
Garnalen bisque	€13.50/l

## VOORGERECHTEN

Tartaar van Red Label zalm / dragon / radijs	€12.00
Krabcocktail / komkommer / tomaat	€16.00
Vitello Tonato	€14.00
Terrine van eendenlever / notenbroodje / uienconfijt	€18.75
Coquille met truffel risotto	€19.00
Oosters gelakt buispek / wortel / curry	€14.50
Truffel risotto met champignon	€15.00

 Biface – Despagne/ Sauvignon blanc - Semillion / Bordeaux '22 (wit)	€13.50
---	--------

## HOOFDGERECHTEN

<b>Kabeljauw filet</b> beukenzwam / jus van garnaal / aardappelmousseline	€25.00
--	--------

<b>Kreeft</b> lookboter / Mediterrane groenten / zuidse krielaardappel	€50.00
---	--------

<b>Kreeft Belle Vue</b> kropsla / tomaat / krielaardappel salade	€50.00
---	--------

<b>Noordzee vispan</b> aardappelmousseline	€19.00
---	--------

<b>Ravioli</b> champignon / truffel / Parmezaan	€15.00
--	--------

<b>Hertengebraad</b> appel-veenbes / groene kool & spek / aardappelkroketten	€24.00
---	--------

<b>Fazantenfilet</b> appel / groene kool & spek / aardappelkroketten	€24.00
---	--------

<b>Kalkoen rollade</b> appel / groene kool & spek / aardappelkroketten	€19.00
---	--------

Hoevekip vol au vent	€20.00/kg
Orloff gebraad / champignonsaus	€25.00/kg
Hertenragout	€25.00/kg
Groentenkrans	€6.00pp
Aardappelmousseline	€14.50/kg
Gratin aardappel	€18.00/kg
Aardappelkroket (zelf te frituren)	€0.70/stuk

 Le Prestige Bourdic / chardonnay / Pays d'oc, Frankrijk (wit)	€14.80
 Chateau Sainte Barbe 2018 / merlot / Bordeaux Supérieur, Frankrijk (rood)	€16.50

## KIDS

Garnaal kroket (zelf te frituren)	€5.00/stuk
Visreepjes met verse tartaarsaus en aardappelmousseline	€10.00
Balletjes in tomatensaus (2stuks) / aardappelmousseline	€8.00
Hoevekip filet / appelmoes / aardappelmousseline	€11.00

ATELIER

144

EETWINKEL & WIJN

Eindejaarsfolder 2024

050 66 23 64  
info@atelier144.be

Gistelsteenweg 144  
8490 Jabbeke

### openingsuren

dinsdag t.e.m. zaterdag:  
09u00-13u00 14u00-18u30  
zondag:  
09u30-12u00

## DESSERTS

Tiramisu 'Della Nonna'  
€5.00

Chocolademousse  
€4.50

Sablé hazelnoot:  
Hazelnootmousse op bretoens koekje, afgewerkt met hazelnoot ganache  
€7.50



Moco cocktail, Espresso martini **€29.95**

## KAASPLANK

Onze kaasplank is een smaakvolle mix van lokale toppers en de beste kazen uit onze buurlanden, een must-try voor elke kaasliefhebber.

**Lokale als Europese kazen, huisgemaakte confituur, geroosterde notenmix, druiven, Medjoul dadels & gedroogde abrikozen.**

**€19.00/pp**  
te bestellen vanaf 4 personen

## KAAS & CHARCUTERIE PLANK

Onze kaas & charcuterie plank is een smaakvolle mix van lokale toppers en de beste kazen en charcuterie uit onze buurlanden, een must-try voor elke Bourgondiër.

**Lokale als Europese kazen, Belgische en Italiaanse charcuterie, huisgemaakte confituur, geroosterde notenmix, druiven, Medjoul dadels & gedroogde abrikozen.**

**€20.00/pp**  
te bestellen vanaf 4 personen



Barista / Chardonnay / Western Cape, Zuid-Afrika 2022 (wit) **€13.10**  
Château Haut Barrail / Merlot & Cabernet Sauvignon / Medoc, Bordeaux 2019 (rood) **€17.00**

## APERIO BOX

Fijne charcuterie, kaas, pico's, olijven & tapenade

**€10.00/pp**  
te bestellen vanaf 4 personen

Labneh met gegrild pitta brood €10.00  
Italiaanse tapenade €5.00/potje  
Rilette van gerookte forel €5.00/potje  
Rilette van wild €9.95/potje

## MENU

Tartaar van Red Label zalm / dragon / radijs  
\*\*\*

Hertenragout / groentenkrans / aardappelkroketten  
\*\*\*

Sablé met hazelnoot ganache

**€35.00/pp**



Passimento / Garganega & Fiano / Veneto, Italië 2022 (wit) **€12.20**  
Masca del Tacco 'Lu Ceppu' / Negroamaro / Salice Salentino, Italië 2022 (rood) **€15.50**

## KOUD BUFFET

Ons feestelijk koud buffet is een volwaardige maaltijd. Perfect om je gasten extra te verwennen tijdens de mooiste tijd van het jaar.

**Rund tataki / sesam / hoisin**  
**Zalm 'Belle Vue' / hoeve ei / garnaal**  
**Burrata / tomaat / basilicum**  
**Vitello tonato**  
**Japanse groenten / wasabi**  
**Pasta salade / olijf / lente ui**  
**Krielaardappel salade / groene kruiden / zure room**

**€29.50/pp**  
te bestellen vanaf 6 personen



Bodegas Ontañón: 'Akemi' / Viura / Rioja, Spanje 2021 (wit) **€13.70**  
Ciabot: Visconte Barbera d'alba / Italië 2019 (rood) **€15.10**

## KAVIAAR

**Royal Belgian Caviar:**

Platinum	10g	€19.50
	30g	€45.00
	125g	€180.00
Osietra	10g	€25.00
	30g	€62.00
	125g	€220.00

Liever **Beluga?**

Geef gerust een seintje voor beschikbaarheid en prijzen.

## PRAKTISCH

Een bestelling kunt u makkelijk plaatsen via mail: [info@atelier144.be](mailto:info@atelier144.be) of u kunt langskomen in de winkel. Een bestelling is pas officieel bevestigd wanneer u een bestelnummer heeft ontvangen. Bestellen kan tot einde capaciteit.

De bestellingen kunnen afgehaald worden op:

**dinsdag 24/12: 09u00 – 16u00**

**woensdag 25/12: 09u00 – 11u45**

**dinsdag 31/12: 09u00 – 16u00**

**woensdag 01/01: 10u00 – 11u45**

## OP ZOEK NAAR HET PERFECTE CADEAU?

Stel bij ons je eigen giftbox samen, volledig afgestemd op smaak en budget. Niet zo fan van mix and match? Geef een cadeaubon en laat de ontvanger zelf kiezen.

