FROM VARSENARE WITH LOVE

050 66 23 64
info@atelier144.be

Gistelsteenweg 144
8490 Varsenare

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

ATELIER 144

EETWINKEL & WIJN

Eindejaar
2026



Oester Fine Champagne

HAPJES

Koud

Gerookte paling met blini en zure room	€ 4.00/st
Tonijn tataki met sesam en wasabi	€ 3.50/st
Classic garnalencocktail	€ 4.50/st
Panna Cotta van huisgemaakte foie gras	€ 4.25/st
Marokkaanse couscous met feta	€ 3.00/st
Marokkaanse couscous met scampi en curry	€ 3.50/st
Zalmtartaar met groene kruiden	€ 4.00/st

Warm

Miniquiche met garnalen en fijne groenten	€ 16.00/4st
Mini tartiflette	€ 12.00/4st
Crispy torpedo garnaal	€ 9.00/6st
Homemade loempia met kippengehakt	€ 6.00/2st
Croque truffel met Brugse ham	€ 10.40/4st
Oester Fine Champagne	€ 8.00/2st
Visreepjes met verse tartaar	€ 8.80/4st
Mini garnaalkroket (zelf te frituren)	€ 15.00/6st
Gegratineerde mini coquilles	€18.60/6st
Kip Yakitori spiesjes	€ 12.25/10st
Ovenhapjes	€ 16.50/12st

ANTIPASTIBORD

Een feestelijk aperitief om samen van te genieten. Onze aperoborden worden met zorg gedresseerd op onze bekende Italiaanse borden, die meteen een echte blikvanger zijn op tafel.

Een heerlijke selectie van charcuterie met onder andere mortadella, serranoham, pancetta, coppa ... aangevuld met olijven en kaas. Ideaal om te proeven, nieuwe smaken te ontdekken en gezellig samen te zijn.

Mooi op tafel, nog lekkerder om te delen.
(goed voor 3 tot 6 personen).

€35.00
per bord excl. waarborg

SOEPEN

Garnalenbisque	€13.95/l
Pompoensoep	€ 5.90/l
Witloofsoep	€ 8.50/l
Tomatensoep met balletjes	€ 6.90/l
Champignonvelouté met ham	€ 9.95/l





Royal Belgian Caviar Platinum

KAVIAAR

Royal Belgian Caviar Platinum

10gr	€ 22.50
30gr	€ 52.50
125gr	€ 185.00
250 gr	€ 325.00

Laat je verleiden door de verfijnde elegantie van deze exclusieve kaviaar, afkomstig van een bijzondere kruising tussen de Russische en Siberische steur. Na minstens zeven tot acht jaar rijping levert deze steur parels van 2,9 tot 3,4 millimeter: stevig van structuur, met een schitterende glans. Hun smaak is een verfijnde symfonie van ziltige frisheid en romige volheid, subtiel afgerond met een delicate nootachtige toets. Een pure verwennerij voor de fijnproever – perfect om elk feestelijk moment naar een hoger niveau te tillen.

Royal Belgian Caviar Osietra

10gr	€ 28.50
30gr	€ 65.00
125gr	€ 225.00
250gr	€ 425.00

De Osietra kaviaar staat bekend om haar uitzonderlijke verfijning en diepe karakter. Afkomstig van de majestueuze Russische steur uit de Kaspische Zeeregio, rijpt deze vrouwelijke steur minstens negen tot tien jaar voordat zij haar kostbare parels prijsgeeft. De eitjes, met een diameter van 2,9 tot 3,4 millimeter, bieden een aangenaam mondgevoel en een perfecte balans tussen stevigheid en zachtheid. In de smaak ontvouwt zich een ziltige elegantie met de kenmerkende nootachtige tonen waar deze kaviaar om geroemd wordt, gevolgd door subtiele minerale accenten die lang blijven nazinderen. Een ware delicatesse voor wie enkel het allerbeste zoekt.

Liever **Beluga**?
Geef gerust een seintje voor beschikbaarheid en prijzen.

KERSTMENU

Gegratineerde coquilleschelp
Gebakken coquilles, prei en wittewijnsaus

***

Kerstkalkoenrollade
Sappige kalkoenrollade met champignonsaus, gebraden witloof, appel gevuld met veenbessen, groene kool met spek en aardappelgratin

***

Kerstdessert van Bakkerij Sanders

€ 49.50 p.p.

Te bestellen vanaf 2 personen

Extra koud voorgerecht?
Een halve kreeft Belle Vue - **€ 24.00**

Graag nog een soepje erbij?
Ontdek onze feestelijke soepen.





Fazant ‘Fine Champagne’

NIEUWJAARSMENU

Zeebaarsfilet
smeuïge pompoenrisotto met zeebaarsfilet en
romige garnalenjus

***

Fazant ‘Fine Champagne’
Fazantenfilet en -bout met gebraden witloof, appel gevuld met veenbessen,
groene kool met spek en aardappelgratin

***

Nieuwjaarsdessert van Bakkerij Sanders

€ 49.50 p.p.

Te bestellen vanaf 2 personen

Extra koud voorgerecht?
Een halve kreeft Belle Vue – **€ 24.00**

Graag nog een soepje erbij?
Ontdek onze feestelijke soepen.

KAASPLANK

Een zorgvuldig samengestelde selectie van karaktervolle kazen uit eigen streek, aangevuld met verfijnde klassiekers uit Frankrijk, Italië en andere Europese kaasregio's.

We serveren de kazen met huisgemaakte confituur, geroosterde noten, sappige druiven, Medjouldadels en gedroogde abrikozen. Een royale plank om samen van te genieten.

€19.00
per persoon
te bestellen vanaf 4 personen

KAAS- EN CHARCUTERIEPLANK

Mag het iets uitgebreider?
Ga dan voor 'the best of both worlds': een rijkgevulde plank met onze selectie kazen, gecombineerd met fijne charcuterie.

€20.00
per persoon
te bestellen vanaf 4 personen

Graag passend brood?
Artisanale broden te verkrijgen op bestelling.
(zuurdesembrood, stokbrood, notenbrood)





Japanse groenten met wasabi en sesam

KOUD BUFFET

Een stijlvolle luxe tafel vol heerlijke smaken, perfect om samen te delen en volop te genieten.

Zalm 'Belle Vue'
met hoeve-ei en frisse kropsla

Romige burrata
met tomaat en basilicumcrème

Pastasalade
met truffel, Parmezaan, pompoen en knolselder

Japanse groentesalade
met wasabi en geroosterde sesam

Vitello tonnato

Rundertataki
met gember en hoisin

Krielaardappeltjes
met groene kruiden, pickles, gerookte forel en zure room

€35.95
per persoon

Te bestellen vanaf 4 personen

Maak het extra feestelijk:
Halve kreeft Belle Vue - **€24 p.p.**

TAPASMENU

Een feestelijk assortiment om te delen, te genieten en samen de eindejaarsdagen te vieren.

Romige burrata
met tomaat, olijven en basilicumcrème

Tonijntataki
met Japanse groenten, zachte wasabi en geroosterde sesam

Rundertataki
met gember en hoisinsaus

Garnalendimsum
met fijne rode curry

Croque met truffel
beenham en oude kaas

Kip Yakitori spiesjes
'soja glazed'

Taco's
met langzaam gegaarde pulled pork

€33.95
per persoon

Te bestellen vanaf 4 personen.

Maak het extra feestelijk:
Halve kreeft Belle Vue - **€24 p.p.**

Extra dessert to share?
Geniet van de heerlijke profiterollentaart van Bakkerij Sanders!
16 profiterollen - **€29.95**
24 profiterollen - **€44.95**



Rundertataki met gember en hoisinsaus



THE WINE PAIRING LIST

Gegratineerde coquilleschelp		
Domaine Sophie Martin - Saint-Véran AOP Village	2025	€ 19.90
De Morgenzon - Chenin Blanc – Stellenbosch	2025	€ 12.60
Zeebaarsfilet met pompoenrisotto		
Weingut Tement – Weissburgunder 'Ton & Mergel' Südsteiermar	2025	€ 18.80
'Autocton' Autocton Celler – Xarel lo – Tarragona, Spanje	2022	€ 17.95
Kreeft		
Weingut Tement – Weissburgunder 'Ton & Mergel' Südsteiermar	2025	€ 18.80
Domaine Testut , Vieilles Vignes' - Chablis	2024	€ 23.95
Kalkoenrollade		
Chateau Rozier – Saint Emilion Grand Cru	2024	€ 19.75
Les Alcusses 'Celler del Roure' Valencia	2023	€ 15.50
Fazant		
Prosper Maufoux - Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune AOP	2024	€ 25.70
Augustus Celler – Cabernet & Merlot – Penedès	2021	€ 18.50
Chateau Petit Bocq – Saint Estèphe Bordeaux	2022	€ 25.25
Desserts		
Royal Tokaji - Late Harvest – Tokaji PDO (50cl)	2023	€ 15.55
Kaas- en Charcuterieplank		
Goustine ' Le XX' - Vouvray AOP	2025	€ 18.90
'Barrel Burner' double oak – Chardonnay – California	2022	€ 15.35
Castello di Verduno - Barbera d'Alba DOP	2025	€ 16.60
Chateau Burgozone – Pinot Noir – Bulgarije	2021	€ 15.00
Tapasmenu & Koud buffet		
'La Sirène blanche' – François Villard – Marsanne & Clairette	2025	€ 17.95
Dominique Piron – 'Beaujolais blanc' – Chardonnay	2024	€ 17.85
'Artuke' Bodegas Artuke – Tempranillo & Viura – Rioja	2025	€ 13.75
'Quite' by Veronica Ortega – Mencia – Bierzo, Spanje	2024	€ 20.75

GIFTS

Op zoek naar het perfecte cadeau?
Stel bij ons je eigen **giftbox** samen, volledig afgestemd op jouw smaak en budget.

Niet zo'n fan van mix & match? Geef dan een **cadeaubon** en laat de ontvanger zelf zijn favoriete producten uitkiezen.
Een persoonlijk cadeau, helemaal zoals jij het wil.













PRAKTISCH

Bestellen:
Bestellingen kunnen uitsluitend via onze webshop geplaatst worden. Zo kunnen we alles vlot en met de nodige zorg voorbereiden. Uiteraard ben je ook van harte welkom in onze winkel voor vragen of om ons feestaanbod te ontdekken.

www.atelier144.shop

Ons feestaanbod:
Tijdens de feestdagen werken we uitsluitend met het aanbod uit deze folder. Aanpassingen of uitzonderingen zijn helaas niet mogelijk. Bestellen kan zolang onze capaciteit het toelaat — dus wees er tijdig bij!

Ophalen van bestellingen
24/12: 09u00 – 15u30
25/12: 09u00 – 12u00
31/12: 09u00 – 15u30
01/01: 10u00 – 12u00

Voor andere openingsuren en data, check onze website.

Take-away:
Tijdens de eindejaarsperiode is het bij ons gezellig druk. Om alles vlot en met de nodige zorg te laten verlopen, serveren we uitsluitend in take-awayverpakking en niet op porselein.

Bedankt voor jullie begrip & vertrouwen. Wij wensen jullie heerlijke en sfeervolle feestdagen!

Keep it green and easy! Breng uw eigen plooibox of herbruikbare tassen om uw bestelling op te halen.