

2024-2025

*Van Quaethem* Atelier



WIJ BRENGEN UW FEEST OP SMAAK

TEL: +32(0)58 59 42 99 - INFO@ATELIERVQ.BE - WWW.ATELIERVQ.BE

# BELANGRIJKE INFORMATIE

## Algemeen:

### Verkrijgbaar in de winkel:

- Waardebonnen, bijpassende wijnen, gourmet- en teppanyakitoestellen in twee formaten.

Graag betaling bij reservatie in de winkel om de wachttijd bij afhalen te verkorten  
Lichte wijzigingen mogelijk afhankelijk van marktaanbod.

Wij streven naar kwaliteit en versheid; alles wordt bereid in ons eigen atelier.

## Bestellingen:

Bestellen kan via ons bestelformulier op de website [www.ateliervq.be](http://www.ateliervq.be) of in de winkel. Bij afhalen: neem de bestelbon mee, geprint of op uw gsm.  
Voor Kerst: tot zaterdag 21/12/2024 om 18u.

## Afhaaltijden voor bestellingen:

Kerstavond: dinsdag 24/12 van 9u tot 13u en van 14u tot 16u30

Kerstdag: woensdag 25/12 van 9u tot 12u15

## Contact:

Website: [www.ateliervq.be](http://www.ateliervq.be)

E-mail: [info@ateliervq.be](mailto:info@ateliervq.be)

Telefoon: 058/594299

Adres: Ieperse Steenweg 33, 8630 Veurne

## Openingsuren winkel tijdens de feestdagen:

Maandag 23/12: winkel gesloten

Dinsdag 24/12: enkel afhaal

Woensdag 25/12: enkel afhaal

Donderdag 26/12: 8u tot 13u en 14u tot 18u

Vrijdag 27/12: 8u tot 13u en 14u tot 18u

Zaterdag 28/12: 8u tot 13u en 14u tot 17u

Wij zijn gesloten van zondag 29/12 tot en met dinsdag 14/01.

We heropenen op woensdag 15/01.



## Gourmet Schotel (250g/persoon) - €14,50/pp

Inclusief: Chipolata  
Buikspek, langzaam gegaard en gemarineerd  
Maison burger van rund/varken met BBQ-flavour  
Pluma Glorius (zeer sappig, mals en smaakvol)  
Steak "Eigen Kweek" Wit-Blauw  
Hoevekipfilet  
Gemarineerd kalkoenhaasje  
Kaasburger "Gouden Carolus" van De Moerenaar

Gratis: Fleur de sel en Ibiza-pepermix om het vlees na het bakken te bestrooien. Geklaarde boter voor het bakken.



## Steengrill/Tepanyaki Schotel (250g/persoon) - €22/pp

Aanbevolen door Chef Jelle

Inclusief: Pluma Duroc van 100% zuiver ras (zeer sappig, mals en smaakvol)  
Italiaans varkenshaasje  
Parelhoenfilet suprême  
Lamskroontje  
Malse steak "Eigen Kweek" Wit-Blauw  
Entrecôte "Eigen Kweek" Wit-Blauw  
Kalfstournedos  
Hoevekipfilet "Superieur"

Gratis: Fleur de sel en Ibiza-pepermix om het vlees na het bakken te bestrooien. Geklaarde boter voor het bakken.

## Steengrill/Tepanyaki Wild Schotel (250g/persoon) - €25/pp

Inclusief: Kalfstournedos  
Zesrib "Eigen Kweek" Wit-Blauw  
Pluma Duroc van 100% zuiver ras (zeer sappig, mals en smaakvol)  
Franse jonge duiffilet  
Fazantfilet  
Parelhoenfilet  
Eendenborstfilet  
Hertenkalf filet

Gratis: Fleur de sel en Ibiza-pepermix om het vlees na het bakken te bestrooien. Geklaarde boter voor het bakken.



## Tapasschotel (voor 2 personen) - €18

Ideaal als start van uw aperitief!

Inclusief: "Glorius" charcuterie  
Superieure hammen uit Zuid-Europa  
Olijven  
Selectie kazen  
Mosterd  
Pepertje met verse kaas  
Haringhapje

## Hapjes - Koud:

Pasta met basilicumpesto en feta - €2,20 per stuk

Rotolo van rundsbavette, daikonkers en wasabi - €2,50 per stuk

Vitello tonnato - €2,95 per stuk

## Hapjes - Warm:

Ravioli van scampi met fijne groenten en currysaus - €2,95 per stuk

Cannoli van gegrilde groenten met kreeftenbechamelsaus - €2,50 per stuk

## Menu van de Chef

Beschikbaar vanaf 2 personen

**€49,95 per persoon**

### Hapjes:

Pasta met basilicumpesto en feta (koud)

Cannoli van gegrilde groenten met kreeftenbechamelsaus (warm)

Rotolo van rundsbavette, daikonkers en wasabi (koud)

### Voorgerecht:

Ravioli van scampi met fijne groenten en currysaus (warm)

### Hoofdgerecht:

Parelhoenfilet met fine champagne, witloof, boschampionns, jonge wortel en kroketjes met bechamelsaus (warm)

### Dessert:

Chocolade, rode vruchten, brownie en pistache

Geniet van een heerlijke culinaire beleving met  
dit zorgvuldig samengestelde menu!

## Hoofdgerechten

(enkel vlees, saus en garnituur)

Eendenborstfilet met sinaasappeljus - €14,50 /pp

Hertenkalf filet "Zwarte Woud" met wildjus en een truffeltoets - €22/pp

Parelhoenfilet met fine champagnesaus - €16/pp

## Wild te bestellen

10 dagen op voorhand bestellen

Beschikbare keuzes: Parelhoen (filet), Hertenkalf (filet), Haas, Duif  
Fazant, Eend, Patrijs, Kwartel, Everzwijn  
Kip Noir de Challans, Mechelse Koekoek, Bressekip

## Groenten

Assortiment koude groenten - €3,75

wortel, sla, tomaat, komkommer, ui, winterse koolsalade

Warme groentenassortiment - €4,50

gebakken witloof, jonge wortel, boontjes met spek, boschampionns

Gebakken boschampionns met peterselie - €5,50

## Aardappelbereidingen

Gratin aardappel - €2,90 per persoon

Verse aardappelpuree - €2,90 per persoon

Gebakken krielaardappeltjes met ui en spek - €2,90 per persoon

Verse kroketten - €0,60 per stuk

Verse frieten - €2,90 per persoon



## Sauzen Warm

Champignonsaus - €2,50 per persoon

Peperroomsaus - €2,50 per persoon

Béarnaisesaus - €2,50 per persoon

## Soepen per liter

Tomatensoep met huisgemaakte balletjes - €5,95

Gevogeltesoep - €4,95

Witloofsoep - €4,95

Pompoensoep met Madras curry - €4,95

Geroosterde ajuinsoep - €4,95

We wensen u een prettig eindejaar toe,  
team Atelier Vanquaethem



# BEDANKT VOOR UW BESTELLING, WE WENSEN U EEN PRETTIG EINDEJAAR TOE

## OPENINGSTIJDEN VAN DE WINKEL TIJDENS DE FEESTDAGEN

- Maandag 23/12: winkel gesloten
- Dinsdag 24/12: alleen afhaal, winkel gesloten
- Woensdag 25/12: alleen afhaal, winkel gesloten
- Donderdag 26/12 en vrijdag 27/12: van 8.00 tot 13.00 uur en van 14.00 tot 18.00 uur
- Zaterdag 28/12: van 8.00 tot 13.00 uur en van 14.00 tot 17.00 uur

Verlof: Van zondag 29/12 tot en met dinsdag 14/01  
Wij zijn weer geopend op woensdag 15/01



IEPERSE STEENWEG 33 - 8630 VEURNE

[WWW.ATELIERVQ.BE](http://WWW.ATELIERVQ.BE) / [INFO@ATELIERVQ.BE](mailto:INFO@ATELIERVQ.BE)