

TAPASPLANK 4-6P

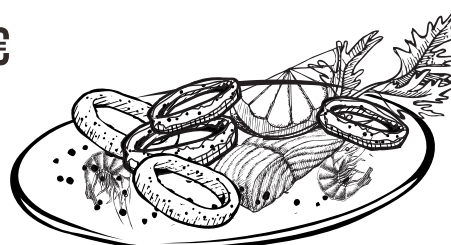
Tapasschotel gevuld met onder andere ongepelde grijze garnalen, warm gerookt neusje van de zalm, heilbot blokjes, gestoomde scampi's, krabbenscharen, gamba in saus, zongedroogde tomaten, haringhapjes, olijven, crackers met huisgemaakte dip,...

58€

TAPASPLANK DELUXE 4-6P

Tapasschotel gevuld met onder andere ongepelde grijze garnalen, warm gerookt neusje van de zalm, heilbot blokjes, gestoomde scampi's, krabbenscharen, gamba in saus, zongedroogde tomaten, haringhapjes, olijven, crackers met huisgemaakte dip aangevuld met manchego kaas en fijne charcuterie

72€



TAPAS KROKETJES

KROKETJE OUD GROENDAAL KAAS	€ 1.20
KROKETJE VAN GRIJZE GARNAAL	€ 1.75
KROKETJE ZEEUWSE MOSSELEN	€ 1.45
KROKETJE BOUILLABAISE	€ 1.50
KROKETJE GEROOKTE ZALM - WITLOOF	€ 1.50
KABELJAUWSTICK VERSE TARTAAR	€ 2.25

ALLOO KROKET

KROKET OUD GROENDAAL KAAS	€ 3.00
KROKET VAN GRIJZE GARNAAL	€ 3.95
KROKET GEROOKTE ZALM	€ 3.50

FEESTELIJKE HAPJES

KOUDE HAPJES PER STUK € 3.00

Gemarineerde zalm - parfait van groene kerrie - pinda

Grijze garnaal - advocado - basilicum
2x Tataki van Tonijn - soja - granaatappel

Parel van gerookte forel - krokant van dille

Wildpaté - kweepeer - kruidenkorst

Cremeux van foie gras - gebakken appeltjes - peperkoek

WARM HAPJES PER STUK € 3.00

Coquille risotto boschampionon

Brandade van kabeljauw - spitskool - kwartelei

Karnemelkstampert met gerookte paling

Scampi - rode curry - zuiderse rijst

Gelakt buikspek - crème van wortel

KLASSIEKERS

Warm gegratineerde oester	€ 2.95
Warm gegratineerde coquille	€ 2.75
Mini quiche zalm tomaat	€ 2.25
Mini pizza zeevissersvangst	€ 2.00
Vissers bladerdeeghapje	€ 1.50
Croque pesto zalm kruidenkaas	€ 2.50
Croque truffel forel	€ 2.75

Tijdens de feestdagen zullen er ook nog hapjes te verkrijgen zijn in onze winkel!

VITAMIN SEA

Tomatensoep (1l) €4,5	
Bretonse Vissoep (1l) €12	
Butternutsoep - geitenkaas - pompoenpit (1l) €6	
Bisque de Homard (1l) €10	
Wortel kokos curry soep (1l) €5	
Witloofsoep met zalmsnippers (1l) € €6	

FEESTMENU

MENU VAN DE CHEF

KOUD VOORGERECHT
Tartaar van Coquille St- Jacques
Gerookte Oosterschelde paling - jonagold - selder - Japanse citrus vinaigrette

WARM VOORGERECHT
Cannelloni van Gamba & Langoustine
Butternut - pompoen - champignon - jus van gerookte langoustine - citroen verbena - macadamia noot

HOOFDGERECHT VIS
(Keuze uit een vlees of een vis hoofdgerecht)

Feestelijke pladijsfilet
Mosterd kervel korst - risotto van knolselder - aardappeltaartje met wintertruffel - jus van witte vermouth - romeinse kervel

Of
Suprême van Parelhoen
Structuren van knolselder - hazelnootboter - wilde boschampionons - aardappeltaartje met wintertruffel - saus van oude port

Supplement zwarte winter truffel 'Brumale' 12€ pp

DESSERT
Cremeux peer - mousse karamel - notenmix

€ 56 P.P.

(Alle gerechten worden op porselein geserveerd en kunnen afzonderlijk besteld worden.
Vegetarisch? Vraag naar ons alternatief.)

WALK YOUR DINNER

NEW! (TIP VOOR GROTE GROEPEN)

GEMARINEERDE ZALM - PARFAIT VAN GROENE KERRIE - PINDA
PAREL VAN FOIE GRAS - GEBAKKEN APPEL - PEPERKOEK
CROQUE VAN GEROOKTE FOREL - TRUFFEL - OUD BRUGGE KAAS

WARM GEGRATINEERDE OESTER
GARNAALSOEPJE MET KOFFIE SCHUIM

VITELLO TONATO

STOOPOTJE VAN MINI COQUILLE - FIJNE WINTERGROENTEN
CANNELLONI VAN PULLED PORK, JUS VAN BOSCHAMPIGNON
BROWNIE CHOCOLADE FRAMBOOS

€39.50 PP

VISSERSMENU

VOORGERECHT
Bretonse vissoep

TUSSENGERECHT
Garnaalkrokert met garnituren en huisgemaakte cocktailsaus

HOOFDGERECHT
Vispannetje Thermidor met duchesse aardappelen en wintergroenten

DESSERT
Brownie chocolade framboos

€38 PP

KIDS MENU

VOORGERECHT
Feestelijke garnaal- of kaaskrokert

HOOFDGERECHT
Zachte tongrolletjes met wintergroenten en puree
OF
Feestelijke gehaktballetjes met wintergroenten en puree

DESSERT
Kerstmutts van chocolade

€19 PP

GERECHTEN

KOUDE VOORGERECHTEN

Carpaccio van zalm	€ 13.00
Tataki van tonijn hidjiki edamamesalade	€ 14.00
Garnaalcocktail hoeve ei cocktail	€ 13.00
Tomaat garnaal met frisse salade	€ 14.00
Vitello tonato	€ 9.50

HOOFDGERECHTEN

Vispan Thermidor	€ 19.00
Tongrolletjes in kreeftensaus met spinazie en boschampionons	€ 16.00
Paëlla van de chef	€ 15.00
Bouillabaisse Rouille kaastoast	€ 18.00

(Alle gerechten worden voorzien van duchesse aardappelen en groenten.)

KOUDE VIS SCHOTEL

Tomaat garnaal basilicum - kropsla krab - hoeve eitje - zacht gestoomde zalm - reuze scampi - gerookte heilbot - gerookte zalm - mousse van gerookte forel - Crazy Monday gemarineerde gravad lax - gerookte makreelfilet - huisbereide visterinne - groenten - fruit - assortiment sausjes

€32 P.P

FRUITS DE MER

½ Canadese kreeft - Zeeuwse oesters - bulots - wulkenvlees - kreukels - langoustines - krabbenscharen - reuze scampi - mosselen - ongepelde grijze garnalen - tijgergarnalen Madagascar - assortiment sausjes

€52 P.P

WARM HAPJES PER STUK € 3.00

Vispan Thermidor	€ 15.00
Tongrolletjes in kreeftensaus met spinazie en boschampionons	€ 12.00
Coquilleschelp Vis Ateljee met risotto	€ 12.95
Coquilleschelp Normandisch	€ 12.95
Noordzee visschelp	€ 9.95
Bouillabaisse Rouille kaastoast	€ 14.00
Origami kabeljauw mini coquille rivierkreeft beurre blanc saus	€ 11.50
Cannelloni van varkenswang, jus van wilde boschampionons	€ 13.00

Toch liever een stukje verse vis? Dit kan uiteraard! Bestel gerust uw verse vis/schaal&Schelpdieren tijdelijk op voorhand zodat u zeker bent van uw portie.

KOUDE VIS & VLEESSCHOTEL

Tomaat garnaal basilicum - kropsla krab - hoeve eitje - zacht gestoomde zalm - reuze scampi - gerookte heilbot - gerookte zalm - mousse van gerookte forel - Crazy Monday gemarineerde gravad lax - gerookte makreelfilet - huisbereide visterinne - assortiment fijne charcuterie - groenten - fruit - assortiment sausjes

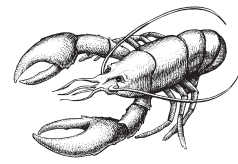
€32 P.P

VISGOURMET/ TEPANYAKI/ FONDUE

Assortiment van verschillende soorten verse en gemarineerde vis - scampi - tijgergarnaal - hoeve eitje met garnaal en zure room - coquille - groenten en assortiment sausjes

€24 P.P





ZOT VAN KREEFT

Canadese kreeft 400 - 500 gr
Canadese kreeft 500 - 600 gr
Canadese kreeft 600 - 700 gr

Kreeft Belle-Vue
(salade – cocktail vinaigrette)
(koud)
VG(halve kreeft)/
HG(volledige kreeft)

Kreeft van de Chef
(kreeftjus – citroen verbena)
(warm)
VG(halve kreeft)/
HG(volledige kreeft)

Kreeft met getomateerde
kruidenboter
(warm)
VG(halve kreeft)/
HG(volledige kreeft)

(Tijdens de eindejaarsperiode
werken wij met dagprijzen)



ZOT VAN OESTERS

Alle oesters worden voor u
geopend en geserveerd met
citroen partjes

Oester Fine de Claire nr. 3
€2.50/stuk

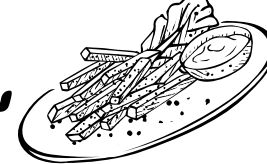
Zeeuwse platte oester'Heritage' 4
€2.70/stuk

Gillardeau m3
€3.20/stuk

sjalot vinigrette
(voor 4 oesters) 2,5€
japanse vinigrette v/d chef
(voor 4 oesters) 3€

TIP!
Ontdekkingsbox van Norman-
dische oesters – 4 x 3 st €25
(Pleine mer/ st vaast/ isigny/ utah)

Wist je dat je de oesters ook per
kist kan bestellen?
Vraag ernaar



KAVIAAR

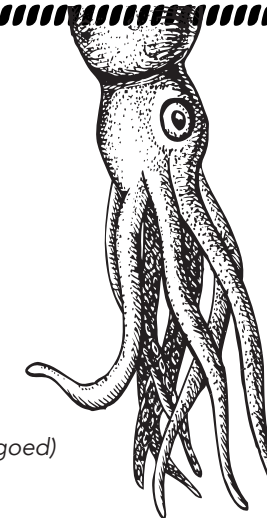
Royal Belgian caviar – Platinum
10gr €21.95
30gr €47.40
50gr €84.25

Royal Belgian caviar – Osietra
10gr €28
30gr €64.75
50gr €104.25

Royal Belgian caviar – White Pearl
10gr €30
30gr €76.75
50gr €123.85

Royal Belgian caviar – Beluga
10gr €55
30gr €146.85
50gr €240.50

VG pomme moscovite
€18
blinis 5st met zure roomcreme
€6 p.p.



OPENINGSUREN

tijdens eindejaarsperiode 2022/2023

Wo 21/12: 8h30 - 12h30 & 14h - 18h30

Do 22/12: 8h30 - 12h30 & 14h - 18h30

Vr 23/12: 8h30 - 15h

Za 24/12: 8h30 - 12h30 & 13h - 16h
(afhaal bestellingen namiddag)

Zon 25/12: 10h - 12h
(afhaal bestellingen voormiddag)

Di 27/12: 9h00 – 12h00
(LET OP!!! Terugbrengmoment leeggoed)

Wo 28/12: 8h30 - 12h30 & 14h - 18h30

Do 29/12: 8h30 - 12h30 & 14h - 18h30

Vr 30/12: 8h30 - 15h00

Za 31/12: 8h30 - 12h30 & 13h - 16h
(afhaal bestellingen namiddag)

Zo - Do
1/01 - 5/01: gesloten

Vr 6/01: 8h30 - 12h30 & 14h - 18h30
(LET OP!!! Terugbrengmoment leeggoed)

Bestel uw gerechten via onze online webshop of kom in de winkel bestellen.

Wij aanvaarden geen bestellingen per mail.

Bestellingen voor kerst en nieuw kunnen worden doorgegeven tot en met woensdag 14 december.

Indien wij genoodzaakt zijn kunnen wij de bestellingen vroeger stopzetten.

Wij vragen een waarborg voor het leeggoed van 50 EUR cash te betalen bij afhaal.

Mogen wij jullie vragen om rekening te houden met de terugbrengmomenten van het leeggoed.

Tieltstraat 17 - 8740 Pittem // 051 43 38 91 // www.visateljee.be // info@visateljee.be


BESTELLEN KAN ENKEL VIA WEBSHOP OF IN DE WINKEL



WIJ WENSEN JULLIE PRETTIGE FEESTDAGEN
& SMAKELIJK



 **VIS
ATELJEE**
zot van vis

 **VIS
ATELJEE**

zot van vis

EINDEJAARS
FOLDER

