



WE WENSEN U
DE SMAKELIJKSTE
FEESTEN !

Valerie, Gilles, Colette
& het team van Vis Ateljee

BESTELLEN VOOR DE FEESTDAGEN

Bestellen voor de feestdagen kan uitsluitend via www.visateljee.be of in de winkel
tot en met woensdag 16 december 2026, of tot onze capaciteit bereikt is.
Bestel dus tijdig! We aanvaarden geen bestellingen per telefoon of e-mail.

AFHALEN EN TERUGBRENGEN VAN UW LEEGGOED

Alle bestellingen worden afgehaald op het volgende adres: **Brugsesteenweg 157, 8740 Pittem**.
We vragen u om een **waarborg van € 50 contant** mee te brengen bij het ophalen van uw bestelling.

Het leeggoed brengt u ook terug naar dit adres.
Gelieve de aangegeven tijdstippen te respecteren, zodat we alles vlot laten verlopen.

AANGEPASTE OPENINGSUREN

De winkel is gesloten van maandag 21 december tot en met donderdag 31 december 2026.
Tijdens deze periode kunt u producten uit ons winkelassortiment (verse vis, gerookte vis, salades, enz.) telefonisch bestellen op 051 43 38 91.

Ophalen bestellingen:
Kerstavond : donderdag 24 december tussen 13.00 u en 16.00 u
Kerstdag : vrijdag 25 december tussen 10.00 u en 12.00 u
Oudejaarsavond : donderdag 31 december tussen 13.00 u en 16.00 u

Verplicht terugbrengen leeggoed:
Zaterdag 26 december tussen 10.00 u en 12.00 u
Zaterdag 2 januari tussen 10.00 u en 12.00 u

VIS ATELJEE OPENT OPNIEUW DE DEUREN IN HET NIEUWE JAAR OP VRIJDAG 8 JANUARI 2027

VIS ATELJEE

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

GASTRONOMISCH GENIETEN BIJ U THUIS TIJDENS DE FEESTDAGEN 2026-2027





picobello
ADD STARS TO YOUR EVENT

TAPASPLANK

Rijkelijk gevulde tapasplank
gevuld met onder andere: haringhapjes in curry, krabbenpoten in lookolie, rode pepers roomkaas, gambastaartjes in mangosaus, olijven, ansjovis, warmgerookte zalmneusjes, zalmterrine, heilbotblokjes, gestoomde scampi's, wraps met zalm & kruidenkaas, fijne charcuterie, kaas, huisgemaakte tapenade met dippers, …

Tapasplank Deluxe voor 4-6 personen ..... € 75
Tapasplank Deluxe voor 8-10 personen ..... € 125

FRUITS DE MER APERO

Rijkelijk gevulde zeevruchten tapasschotel gevuld met onder andere: Zeeuwse oesters, bulots, wulkenvlees, kreukels, langoustines, gestoomde scampi, ongepelde grijze garnalen, tijgergarnalen, ...

€ 27 per persoon

TAPAS KROKETJES - PER 6 STUKS

Kroketje Oud Groendal kaas ..... € 8,00
Kroketje van grijze garnaal ..... € 15,00
Kroketje van gerookte zalm – witloof ..... € 12,00
Kabeljauwsticks ..... € 16,00

ALLOO KROKET

Kroket van Oud Groendal kaas ..... € 3,25
Kroket van grijze garnaal ..... € 5,00
Kroket van gerookte zalm - witloof ..... € 4,00



ZOT VAN OESTERS ?

U vindt een ruim gamma oesters op de webshop.
U kan ook oesters bestellen per kist!
Alle oesters worden indien gewenst geopend en geserveerd met citroenpartjes.

Oester fines de claires ..... € 2,35 per stuk
Gillardeau M3 ..... € 3,85 per stuk
Ierse oester M3 ..... € 3,25 per stuk
Japanse oester Umami N°3 ..... € 3,25 per stuk
Babykys N°5 ..... € 32 per kist van 12
Sjalot vinaigrette ..... € 3,00
Japanse vinaigrette ..... € 3,50

ONTDEKKINGSBOX

Normandische trilogie
- 3 soorten oesters / 12 stuks -
- enkel gesloten -
€ 32,00

FEESTELIJKE HAPJES

KOUDE HAPJES - € 3,75 PER STUK

Tartaar van gamba, citrusgel, komkommer & sesam

Pluma Ibérico, champignon & truffel

Tonijn, miso, wasabi mayonaise & krokante nori

Warmgerookte zalm, avocado, fregola & wakame

Grijze garnaal, bloemkool, yuzu & gepofte boekweit

Parel van parelhoen, veenbes, jonagold & mizuna

WARME HAPJES - € 3,75 PER STUK

Gebakken coquille, hollandaise & mierikswortel

Lenghaasje, cannelloni, ricotta, spinazie & kerveljus

Scampi, risotto, champignon & dille

Gelakte shortrib, crème van wortel & mimolette

Kabeljauw, preismeus & beurre blanc

Dumpling fazant, gekarameliseerd witloof & Fine Champagne

KLASSIEKERS

Gegratineerde oester Fine Champagne ..... € 3,50
Gegratineerde oester dijonaise & spinazie ..... € 3,50
Gegratineerde mini-coquille met saffraan & jonge prei ..... € 3,25
Pinsa 4-kazen met truffel ..... € 3,50
Pinsa met gerookte zalm & burrata ..... € 3,50
Feestelijke croque met truffel & forel ..... € 2,50
Feestelijke croque met zalm & pesto ..... € 2,50
Bruschetta met zeevruchten ..... € 3,25
Quiche gerookte zalm & tomaat ..... € 3,25
Karnemelkpuree grijze garnalen ..... € 3,50
Videe zeevissersvangst ..... € 2,25

VITAMIN SEA
(PER LITER OF 4 PERSONEN)

Bretoense vissoep ..... € 15,00
Kreeftenbisque ..... € 14,00
Witloofsoep met zalmsnippers ..... € 11,00
Pompoen - currysoep ..... € 9,00
Knolseldersoep met paling & hazelnoot ..... € 10,00
Thaise mossel - kokossoep ..... € 10,00

FEESTMENU VAN DE CHEF

€ 68 per persoon

KOUD VOORGERECHT

Kingfish crudo, granny smith, Japanse radijs, leche de tigre & yuzu

(Supplement 10 gr. Royal Belgian Caviar Platinum : + € 19 per persoon)

WARM VOORGERECHT

Ravioli, gebakken coquille, aardpeer, Oosterschelde paling & haring kaviaar

(Supplement zwarte wintertruffel : + € 13 per persoon)

HOOFDGERECHT

Hertenkalf
Stoofpotje van hert, pommes Annette, aalbes, knolselder & pastinaak

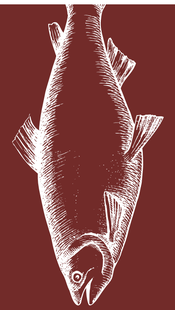
- of -

Pladijs
Pladijsfilet, aardappeltaartje, baby spinazie, boschampignon & bisque jus

DESSERT

Crème brûlée, Guanaja, hazelnoot, vanille & karamel

Alle gerechten worden op porselein geserveerd & kunnen afzonderlijk besteld worden.



WALK YOUR DINNER

€ 53 per persoon

GEZELLIG APERITIEVEN EEN HELE AVOND LANG. PERFECT CONCEPT VOOR GROTERE GROEPEN!

Warmgerookte zalm, avocado, fregola & wakame

Parel van parelhoen, veenbes, jonagold & mizuna

Gegratineerde oester Fine Champagne & grijze garnaal

Preismeus, kabeljauw & beurre blanc

Soepje van grijze garnaal & koffieschuim

Vitello met sashimi tonijn, rode biet & appelkapper

Stoofpotje van mini-coquille, fijne julienne & rieslingsaus

Gelakt buikspek, knolselderpuree, Luikse stroop & hazelnoot

Tarte tatin met gekarameliseerde appel & crème chantilly

VISSERSMENU

€ 45 per persoon

VOORGERECHT

Bretoense vissoep

TUSSENGERECHT

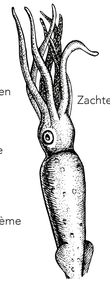
Feestelijke garnaalkroket met garnituren

HOOFDGERECHT

Vispannetje Thermidor met duchesse aardappelen & fijne groenten

DESSERT

Tarte tatin, gekarameliseerde appel & crème chantilly



KIDS MENU

€ 22 per persoon

VOORGERECHT

Tomatensoep met balletjes

HOOFDGERECHT

Zachte tongrolletjes met wintergroenten & puree

- of -

Feestelijke gehaktballetjes met wintergroenten & puree

DESSERT

Chocoladefantasie



A LA CARTE

KOUDE VOORGERECHTEN

Vitello tonnato met kappertjes & selder ..... € 13
Zalmtartaar met avocadocrème & koolrabi ..... € 14
Tomaat-garnaal met frisse salade ..... € 17
Garnalencocktail met hoeve-ei ..... € 17
Tataki tonijn sesam ..... € 15
Carpaccio hertenkalf, truffel, knolselder beukenzwam ..... € 17

WARME VOORGERECHTEN

Tongrolletjes in kreeftensaus met spinazie & boschampignons ..... € 15
Vispannetje met witte wijnsaus & fijne groenten ..... € 18
Coquilleschelp risotto boschampignons ..... € 14
Coquilleschelp kreeftensaus ..... € 14
Noordzeevisschelp witte wijn saus ..... € 14
Bouillabaisse met kaastoast en rouille ..... € 18
Gebakken foie gras met structuren van rode biet & veenbessen ..... € 22
Pomme moscovite 10gr Royal Belgian Caviar ..... € 36

HOOFDGERECHTEN MET VIS

Tongrolletjes in kreeftensaus met spinazie & boschampignons* ..... € 21
Vispannetje met witte wijnsaus & fijne groenten* € 25
Stoofpotje van zalm & scampi in roze pepersaus* ..... € 23
Bouillabaisse met kaastoast en rouille ..... € 25
**Inclusief fijne groentjes & duchesse aardappelen.*

HOOFDGERECHTEN MET VLEES

Opgevulde kwartel, foie gras, morilles jus, truffel, groene asperge, spek & amandelkroketjes ..... € 38
Stoofpotje van hertenkalf, pommes Annette, aalbes, knolselder & pastinaak ..... € 24

DESSERTS

Crème brûlée, Guanaja, hazelnoot, vanille & karamel ..... € 11
Tarte tatin met gekarameliseerde appel & crème chantilly ..... € 11

BUFFETTEN & SCHOTELS

KOUDE VISSCHOTEL

€ 33 per persoon

Tomaat garnaal basilicum, slahart krab, hoeve eitje, zacht gestoomde zalm, reuze scampi, gerookte heilbot, gerookte zalm, gravad lax zalm, mousse van gerookte forel, zalmterrine, gerookte makreelfilet, gestoomde scampi, groenten, fruit & assortiment aan huisgemaakte sausjes

KOUDE VIS- & VLEESSCHOTEL

€ 36 per persoon

Tomaat garnaal basilicum, slahart krab, hoeve eitje, zacht gestoomde zalm, reuze scampi, gerookte heilbot, gerookte zalm, gravad lax zalm, mousse van gerookte forel, zalmterrine, gerookte makreelfilet, gestoomde scampi, assortiment fijne charcuterie, groenten, fruit & assortiment aan huisgemaakte sausjes



FRUITS DE MER

€ 58 per persoon

½ Canadese kreeft, Zeeuwse oester, bulots, wulkenvlees, kreukels, langoustines, krabbenscharen, reuze scampi's, mosselen, ongepelde grijze garnalen, tijgergarnalen & assortiment aan huisgemaakte sausjes

VISGOURMET/TEPANYAKI/FONDUE

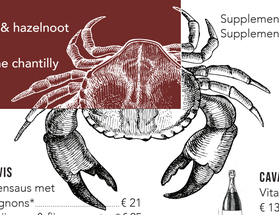
€ 30 per persoon

Assortiment aan verschillende soorten verse en gemarineerde vis, scampi, tijgergarnaal, hoeve eitje met garnaal en zure room, coquille, groenten & assortiment aan huisgemaakte sausjes

EXTRA'S

Supplement brood & hoeveboter ..... € 3 pp
Supplement frietjes ..... € 3 pp

Supplement koude aardappel- & pastasalade ..... € 3 pp
Supplement halve kreeft ..... dagprijs





ZOT VAN KREEFT ?

Canadese kreeft ..... 400 – 510 gr.
Canadese kreeft ..... 515 – 545 gr.
Canadese kreeft ..... 550 – 645 gr.
Canadese kreeft ..... 650 + gr.

Voorgerecht = halve kreeft
Hoofdgerecht = volledige kreeft

Koude bereiding

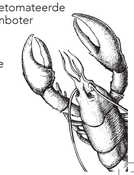
Kreeft Belle-Vue,
salade & cocktail vinaigrette

Warme bereiding

Kreeft van de chef
- kreeftenjus & citroenverbena -

Kreeft met geotmateerde kruidenboter

Tijdens de eindejaarsperiode werken wij met dagprijzen voor kreeften.



BUBBLES, WIJNEN & MOCKTAIL

CAVA
Vita Vivet Organic
€ 13,25



WIT
Kremstal 'Stockwerk'
Grüner Veltliner
€ 13,95



ROOD
Las Mangadas Bodegas Exopto (2024)
€ 19,00



ROOD
Les Lanes, Château La Baronne (2022)
€ 14,00



CHAMPAGNE
Eric Legrand
€ 30,50



WIT
Roche-Audran Tradition
Grenache Blanc
€ 14,00



WIT
Ruma Branco Alentejano Rumo Vinhos (2025)
€ 19,00



MOCKTAIL
Ateljee G
Limoen, citrus & gember
€ 14,50