



Atelier C

EINDEJAARSBROCHURE

Zorgeloos genieten van de feestdagen met dagverse, huisbereide creaties: elegant, verfijnd en klaar om te schitteren op tafel.

UW FEEST ONZE
FINESSE
C





Belangrijke bestelinfo

Kerstbestellingen:

Periode van 22/12 t.e.m. 27/12
Bestellen tot 17/12 - 12.00 uur

Nieuwjaarsbestellingen:

Periode van 29/12 t.e.m. 3/1
Bestellen tot 24/12 - 12.00 uur

Bestellen

bestelling@versmarktatierec.be,
in de winkel of via de webshop.

Hoe afhalen?

Afhalen gebeurt met de
bestelbon op het afgesproken
tijdstip in de winkel. Zo kunnen
we zorgen voor optimale service
en constante kwaliteit.

Spontaan langskomen?

Onze winkel is ruim gevuld
met feestelijke suggesties.
We staan met raad en daad
klaar voor uw perfecte menu.

Openingsuren

Van maandag t.e.m. zaterdag
open van 08.00 tot 18.00
Zon- en Feestdagen gesloten.



Hoe warm ik mijn maaltijden op?

Liever rustig dan heet: opwarmen doe je best op lage
tot middelhoge temperatuur. In de microgolf altijd op
laag wattage en in korte intervallen. Verwijder plastic
deksels/folie en gebruik een ovenbestendige schaal.

ALGEMENE RICHTLIJNEN

Oven (aanbevolen): 160–170°C,
12–18 min afgedekt (aluminium of deksel).
Laat 3–5 min rusten.

- Vleesstoom/ovenshotel: 15–20 min
- Vis/zeevruchten: 8–12 min
(niet te lang, zo blijft het sappig)
- Tip: haal het deksel er de laatste 3–5 min af voor een
licht korstje.

Sauzen: au bain-marie of heel zacht in een pannetje.
Niet laten koken (dan kan de saus schiften). Eventueel
scheutje water/room toevoegen als ze te dik wordt.
• Tip: werk af met klontje boter of een beetje room
voor extra smeuïgheid.

Microgolf (kleine porties):

500–600W in korte stappen van 1–2 min,
tussendoor omroeren/doorscheppen.
Dek af met microgolffolie (stoomgaatje)
voor gelijkmatig resultaat.

PER 2 PERSONEN

Zeevruchten schotel “Fruits de mer”

BIJ ONZE FRUITS DE MER
ZIJN SAUSJES INBEGREPEN.

Royal € 43,50 p.p.

FRISSE, FEESTELIJKE KLASSIEKER

Oesterdegustatie: Zeeuwse creuses &
platte “Impérial”, steurgarnalen, wulken,
kreukels, gamba's, langoustines, kokkels,
ongepelde garnalen (bij aanvoer), sausjes,
brood en zilte groentjes.

Prestige Dagprijs*

ATELIER C TOPPER

Royal zeevruchten schotel + 1/2 kreeft p.p.

UITBREIDINGEN

Oesters per 12 (ongepend)	12 stuks
Irish Mór n°3 (zacht & romig)	€ 39,00
Zeeuwse platte ‘Dutch Imperial’ (romig, lange krachtige smaak)	€ 29,90
Zeeuwse creuse n°3 (fijn & uitgebalanceerd)	€ 19,90
Utah Royale (zilting, romig, nootachtig)	€ 44,50

Kaviaar ‘Impérial Heritage’	10g	30g	50g	125g
Trésor (zacht, boterig, lange nasmaak)	€ 18	€ 49	€ 78	€ 178
Impérial Blue (evenwichtig gerijpt, nootachtig, fris)	€ 58	€ 92	€ 210	
Oscietra Royal White (complex, rijk, luxe)	€ 25	€ 69	€ 115	€ 255

Supplementen

Bieslook • blini's (16st) • zure room€ 11,50

Kreeft dagprijs*

Levende kreeft 600/700g
Gekookte kreeft (geheel) 600/700g
Gekookte kreeft (gesneden) 600/700g
(Aanbod afhankelijk van aanvoer.)

*PRIJZEN BĒKEND IN DE TWEEDE WEEK VAN DECEMBER.



Atelier C - Sushi & Co

Maison Collection

Sushi & Co Maison	8st	16st	24st	40st	60st
Atelier C sushi mix.....			€ 38	€ 62	€ 96
Sashimi mix	€ 21	€ 40			

Prestige Collection

Luxueuze Japanse smaakbouchées.....	6st	12st	24st
Tonijn 'Deluxe' — kort gebakken tataki, verse kruiden.....	€ 23	€ 44	€ 86
Zalm bonbons — drie texturen: tartaar, sashimi, eitjes	€ 19	€ 35	€ 68
Gunkan 'C' — elegante nori-bootjes met royale topping	€ 16	€ 31	€ 60

Tokyo snacks

Fijn in formaat, groots in smaak (met dip).....	6st	12st	24st
Home made spring rolls met kip (60gr)	€ 16	€ 31	€ 60
Gyoza (dim sum) - kip	€ 11	€ 21	€ 39
Gyoza (dim sum) - eend	€ 13	€ 25	€ 48
Gyoza (dim sum) - veggie.....	€ 10	€ 18	€ 34
Gyoza (dim sum) - varken	€ 11	€ 21	€ 39
Gyoza (dim sum) - scampi	€ 12	€ 23	€ 44
Krokante scampi in panko	€ 14	€ 27	€ 52



Apéroplanken

VANAF 4 PERSONEN

Apéroplank € 13,80 p.p.

Selectie van Spaanse & Italiaanse fijne vleeswaren • hummus & artisanale grissini • olijfjes • zongedroogde tomaatjes • harde en zachte kaas • gevulde peppadews • verse burrata crème

VANAF 4 PERSONEN

Apéro Deluxe € 23,30 p.p.

Selectie van Spaanse & Italiaanse fijne vleeswaren • hummus & artisanale grissini • olijfjes • zongedroogde tomaatjes • harde en zachte kaas • gevulde peppadews • verse burrata crème
Albondiga's (gehaktbal met tomatensaus) • Quiche Lorraine • Iberico krokettjes

Brood & boter deluxe

Half artisanaal stokbrood + Bordier boter (2 personen)€ 5,30

Soepen van Atelier C

PER LITER

Tomatensoep met balletjes.....	€ 7,00
Tomatensoep	€ 6,00
Knolseldersoep	€ 7,50
Pompoensoep	€ 7,50
Vélouté bospaddenstoelen	€ 9,00
Andalousische roomsoep.....	€ 9,00
Bisque van garnalen	€ 13,00
Vissoep.....	€ 14,00
Wildbouillon	€ 9,00
Indische roomsoep	€ 8,50
Kippenbouillon met fijne groentjes & pasta ..	€ 8,00
Minestrone.....	€ 8,50
Erwtensoep	€ 7,50

Voorgerechten

Tartaar van Piëmontees rund	€ 22,00
<i>sesam, Lampongpeper, rode biet, ganzenlever</i>	
+ Supplement kaviaar 10 gr. Trésor	€ 18,00
Huisgemaakte wildpaté	€ 18,00
<i>vijgenchutney, crumble, rozijntoast</i>	
Tataki tonijn 'Saku'	€ 21,00
<i>kort gebakken, tabouleh, sojaboon, citrus</i>	
Kreeft Belle-Vue 1/2	dagprijs*
<i>cocktailsaus</i>	
Ganzenleverterrinen	€ 19,50
<i>compote van appel & mango</i>	
Gegratineerde Sint-jacobsschelp.....	€ 19,50
Burrata fantasie (veggie)	€ 16,00

Menu's

VANAF 2 PERSONEN

Menu Festiv € 43,00 p.p.

Vitello tonnato (traag gegaard) — peperoncini
Vélouté van knolselder (0,5 l p.p.) — crumble van wasabi & soja
Varkenswangen — Trappist Westmalle, bospaddenstoel, verse kroketten, rozemarijn

Menu Gourmet € 47,00 p.p.

Gemarineerde zalm gravad lax — dillemosterd, focaccia
Pompoensoepje butternut (0,5 l p.p.) — vleugje curry
Catch of the Day 'Oostendse wijze' — verse boterpuree, fijne groentjes

Menu Prestige € 49,00 p.p.

Romig bospaddenstoelensoepje (0,5 l p.p.) — crumble van spek
Huisgemaakte gratineerde Sint-jacobsschelp
Hertenkalf — wintergroentjes, stevige jus, aardappeltaartje

Hoofdgerechten

Fazant 'Brabançonne' — witloof, spruitjes, fine-champagnesaus, aardappeltaartje	€ 26,00
Hertenkalf — wintergroentjes, stevige jus, aardappeltaartje.....	€ 33,00
Stoofpotje everzwijn — peer, veenbes, gratin	€ 25,00
Parelhoen opgevuld op Normandische wijze — gehakt, appel, gratin	€ 24,50
Zeebaars — zilte groentjes, kruidenpuree	€ 25,00
Scampi 'Black Tiger' — stoofpotje, Thaise curry, basmatirijst	€ 22,00
Verse kreeft op Italiaanse wijze uit de oven — kruidenboter, tomaat, pasta	dagprijs*
Melanzane alla Parmigiana — aubergine, tomaat, pesto (veggie)	€ 18,00

*Prijzen bekend in de tweede week van december.

Comfortgerechten

PER KG

Vidée	€ 19,90
Bolognaise	€ 17,90
Stoofvlees	€ 23,50
Balletjes in tomatensaus	€ 17,90

Makkelijk en toch lekker om te genieten tussen de feestdagen door.





Voor de hobbykoks

Topproducten om zelf thuis aan de slag te gaan.

Ambachtelijke luxe kroketten

PER 4 STUKS

Garnaal	€ 21,00
Kaas.....	€ 14,00
Wild	€ 15,50
Kreeft	€ 26,00

Garnituren

Winterse groentjes (per 2 pers.).....	€ 8,50
Verse kroketten (per 20)	€ 7,50
Gratin (per 1kg)	€ 15,20
Duchesse-aardappel (per 2st)	€ 3,00

Vlees VACUÛM VERPAKT

(te bestellen in veelvouden van 500 g)

Hertenkalffilet	€ 49,00/kg
Hazenrug (per filet)	€ 42,00/kg
Ierse rundsfilet pur	€ 59,90/kg
Entrecôte Marbrex AA, licht gerijpt	€ 39,50/kg
Ribeye Marbrex AA	€ 52,00/kg
Fazantenborstfilet	€ 31,50 /kg

Sauzen 300ML/CA. 4 PERS

Fine-champagnesaus	€ 4,50
Wildjus	€ 3,90
Champignon	€ 4,10
Peppersaus.....	€ 4,20
Schaaldierenjus	€ 4,10
Witte wijnsaus	€ 3,90

Zoete afsluiters

Tiramisu (mascarpone, speculoos).....	€ 6,50
Rijstpap (zonder gouden lepel).....	€ 5,80
Chocolate lovers / hazelnoot / exotique	€ 8,40
Trio chocolademousse deluxe	€ 9,00
Friandises bij de koffie (5 kleine botergebakjes p.p.)	€ 4,60
Mix Mello cakes deluxe (4 verschillende smaken p.p.)	€ 6,10

Hoeve-ijs 'Crème Classe' (per liter, in de winkel mee te nemen)

Speculoos • Manon • Vanille • Mokka • Amarena kers

VANAF 4 PERSONEN

Kaastafel 'Van Tricht'

Vijf zorgvuldig geselecteerde harde & zachte kazen door onze affineur, met kruidenkoek & chutney

€ 15,90 p.p.



Wijnen met klasse

SELECTIE: GROTER AANBOD IN DE WINKEL

Champagne & schuimwijn

Cava Masia de la Luz / Spanje (prachtige parel, fijne afdronk, citrus & honing) € 10,50
Cava Masia de la Luz Rosé / Spanje (zacht, vol sprankelend, rood fruit, brioche)..... € 13,50
Prosecco Maschio dei Cavalieri (zeer fijne parel, levendig, uitgesproken aromatisch)..... € 16,40

Champagne Auguste-Serrurier Brut Réserve (delicaat, complexe aroma's) € 29,50
Champagne Ruinart Blanc de Blancs (vlaggenschip, fris, soepel & rond, delicate bubbel) € 84,00
Champagne Billecart-Salmon Le Rosé (subtiel, gastronomisch, top 5 rose Champagne ter wereld) € 89,00
Champagne Bollinger Special Cuvée (fijne parel, gouden kleur, complex, rijp fruit) € 69,00

Rosé wijn

Miraval € 21,90
Miraval (1,5l)..... € 46,90
Miraval (3l) € 124,00
Miraval (6l) € 279,00
(ooit beste rosé ter wereld, eigendom van Angelina Jolie en Brad Pitt, aromatisch, sublieme geur, lange afdronk, balans)

Dune Gris de Gris € 11,80
(zacht, elegant, verfijnde afdronk)

Witte wijn

Chevalier, Alexis Lichine Chardonnay, Languedoc, Frankrijk..... € 8,20
(droog, sappig, verfijnde geur)

Louis Jadot, Couvent des Jacobins, Chardonnay, Bourgogne, Frankrijk..... € 22,50
(goudgeel, topper, vol, romig, boter)

Weingut Knoll Loibner Federspiel Riesling € 31,70
(fris, fijne mineraliteit, slanke structuur, veel diepte)

Come Il Vento Sauvignon, Veneto, Italië € 13,40
(fris, fruitig, floral, medium body)

Albamar, Rias Baixas, Spanje, Albarino € 22,00
(mineraal, fris, puur, magnifiek!)

Rode wijn

La Rose Bel Air Merlot, Frankrijk € 10,60
(rond, toegankelijk, prijs kwaliteit topper)

Juan Gil Yellow Label, Spanje € 10,80 /24,50 (1,5l)
(sappig, fris, zachte tannines, gebalanceerd, vol)

Primitivo Rinforzo Salento, Puglia, Zuid Italië..... € 14,90/32,00 (1,5l)
(krachtige rode wijn, rijke zonovergoten smaaksensatie)

No Bull, Californië, USA, Cabernet sauvignon € 13,90
(krachtig, rijk, donker fruit)

Barolo Pelassa, Piemonte, Italië € 48,00
(vlezig, rijp, lange afdronk)

Alcoholvrij - Jörg Geiger

Zeer hoogwaardige drank, biologisch & duurzaam geproduceerd met oude fruitrassen en bloesems uit de weide. Complex, puur, een streling voor de tong.

32 Grad Riesling € 16,30
(fris, droog, appel, perzik en riesling druif)

Apple & Rosé & Mint € 12,80
(fruitig, licht zuurtje door framboos)

35 Grad Sauvignon Blanc € 17,90
(Sauvignon blanc druif, kruisbes en mirabelle)

Meadow Apples Symphony € 12,80
(intens, kruidig, rijp aroma van appels)

37 Pinot Noir..... € 21,00
(pinot noir druif, framboos, en kersen)

Bratbirne Champagner € 32,50
(sprankelend, elegant, lief zoetje, rijk pallet, krakend schone afdronk)





Goed om te weten

Allergenen & dieetwensen?
Meld het bij bestelling, wij adviseren u graag.

Dagprijzen op schaal- & schelpdieren en
kreeft, afhankelijk van aanvoer.

Reservatiebevestiging = bestelbon
(gelieve mee te brengen bij afhaling).

Foto's niet contractueel.

Inhoud kan afwijken volgens marktaanvoer.

Eindejaarsbrochure geldig van 22/12 t.e.m. 03/01

VERSMARKTATELIERC.BE

Contact

Atealaan 21, 2200 Herentals
bestelling@versmarktatelierc.be
014 75 66 83
www.versmarktatelierc.be

B.t.w.: BE1025.118.269

