VERSMARKTATELIERC.BE

UW FEEST ONZE FINESSE

ATELIER C CULINAIRE VERSMARKT 2025

Atelier C

FEESTBROCHURE 2026

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



VANAF 2 PERSONEN

Zeevruchten schotel “Fruits de mer”

BIJ ONZE FRUITS DE MER ZIJN SAUSJES EN STOKBROOD INBEGREPEN.

Royal € 43,50 p.p.

FRUITS DE MER KLASSIEK

FRISSE, FEESTELIJKE KLASSIEKER

Oestersdegustatie (4 stuks) Zeeuwse creuses n° 3, platte oesters “Dutch Imperial” , steurgarnalen, wulken, kreukels, langoustines, kokkels, ongepelde garnalen, zilte groenten en citroen

Prestige € 43,50 p.p. + DAGPRIJS HALVE KREEFT

FRUITS DE MER MET KREEFT

ATELIER C TOPPER

Halve kreeft 700 à 800g, oestersdegustatie (4 stuks) Zeeuwse creuses n° 3 , platte oesters “Dutch Imperial” , steurgarnalen, wulken, kreukels, langoustines, kokkels, ongepelde garnalen, zilte groenten en citroen

Impérial € 43,50 p.p.

+ GEKOOKTE KINGKRABPOOT GEWOGEN AAN €135/KG

FRUITS DE MER MET KINGKRAB

VAN HET HOOGSTE NIVEAU

Oestersdegustatie (4 stuks) Zeeuwse creuses n° 3 , platte oesters “Dutch Imperial” , steurgarnalen, wulken, kreukels, langoustines, kokkels, ongepelde garnalen, zilte groenten en citroen



UITBREIDINGEN

Oesters per 12 (ongeopend)	**12 stuks**
Irish Mór n°3 (zacht & romig)	€ 39,00
Zeeuwse platte ‘Dutch Imperial’ (romig, lange krachtige smaak)	€ 29,95
Zeeuwse creuse n°3 (fijn & uitgebalanceerd)	€ 19,95
Utah Royale (ziltig, romig, nootachtig)	€ 44,50
Gillardeau (absolute top, vol, verfijnd en romig)	€ 49,50

VOOR HET “KRAKEN” VAN DE OESTERS SUPPL. VAN 5 EURO PER 12 STUKS

Kaviaar ‘Impérial Heritage’	**10g**	**30g**	**50g**	**125g**
Trésor (zacht, boterig, lange nasmaak)	€ 18,25	€ 49	€ 78	€ 178
Impérial Blue (evenwichtig gerijpt, nootachtig, fris)	/	€ 58	€ 92	€ 210
Oscietra Royal White (complex, rijk, luxe)	€ 25,60	€ 69	€ 115	€ 255

Supplementen

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

Kreeft ..... **dagprijs***

Levende kreeft 700/800g

Gekookte kreeft (geheel) 700/800g

Gekookte kreeft (gesneden) 700/800g

Kreeftbereidingen ..... **dagprijs***

TE BESTELLEN PER HALVE OF VOLLEDIGE KREEFT

Kreeft belle vue

Klassiek met cocktailsaus, bladsla, tomaat, citroen en gekookt eitje

Kreeft Café de Paris

Klaar voor de oven, met verfijnde kruidenboter en tomaat

Kreeft armoricaine

In krachtige verfijnde schaaldierenjus met tomaat en cognac

*PRIJZEN BEKEND IN DE TWEEDE WEEK VAN DECEMBER.

Atelier C - Sushi & Co

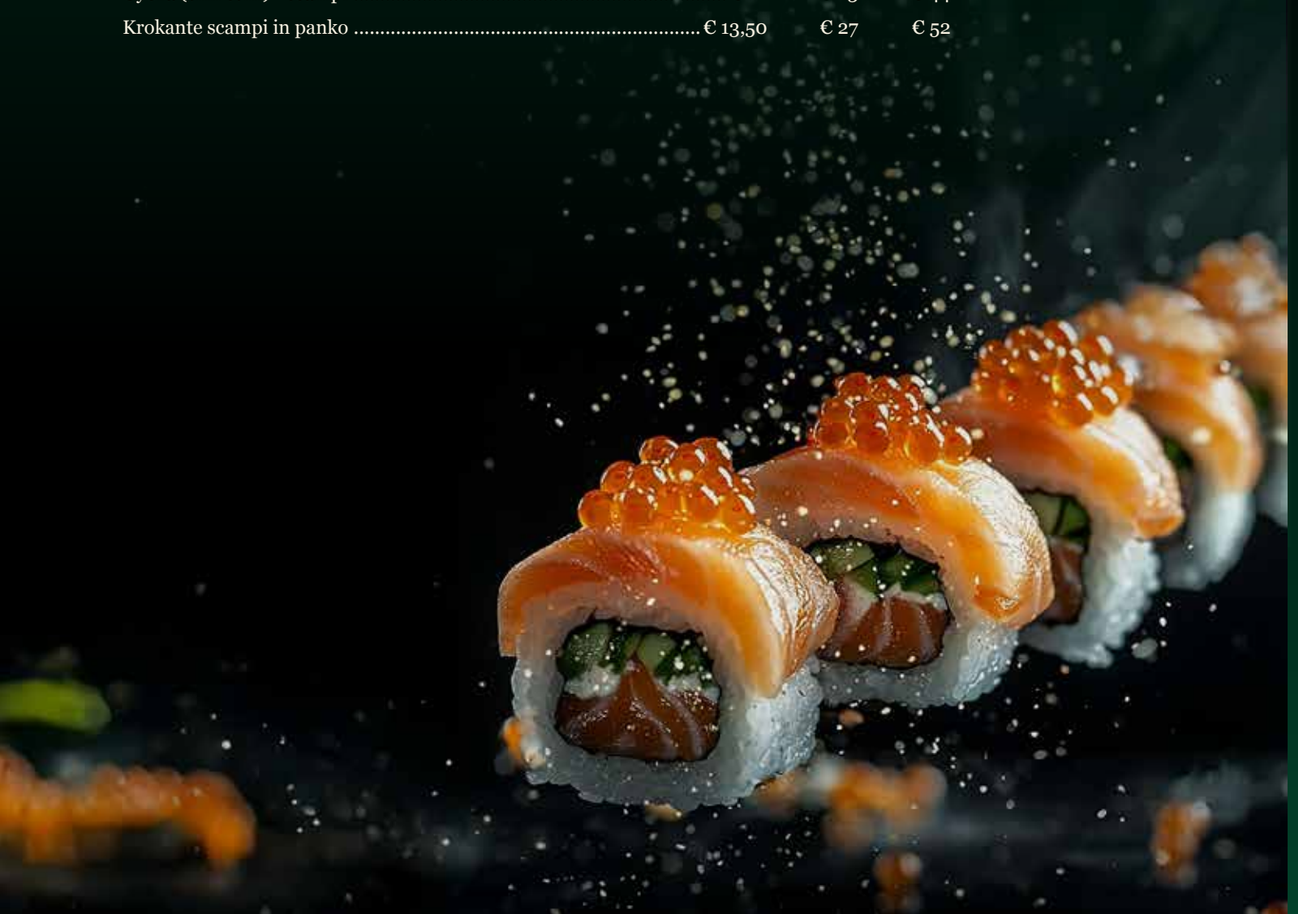
Maison Collection

Sushi & Co Maison	**8st**	**16st**	**24st**	**40st**	**60st**
Atelier C sushi mix	€ 13	€25	€ 38	€ 62	€ 96
Sashimi mix	€ 21	€ 40	€ 42	€ 100	€ 150
Lente roll mix - zalm & tonijn, rijstvel, handgerold	€ 12	€ 23,5	€ 35	€ 55	

Poké bowl om te delen	**2 pers**	**4 pers**	**8 pers**
Frisse , kleurrijke bowl met rijst, verse groenten, zalm & tonijn, smaakvolle dressing	€ 30	€ 55	€ 110

Uitbreidingen

Fijn in formaat, groots in smaak	**6st**	**12st**	**24st**
Home made spring rolls met kip (60g)	€ 16	€ 31	€ 60
Gyoza (dim sum) - kip	€ 11	€ 21	€ 39
Gyoza (dim sum) - eend	€ 13	€ 25	€ 48
Gyoza (dim sum) - varken	€ 11	€ 21	€ 39
Gyoza (dim sum) - scampi	€ 12	€ 23	€ 44
Krokante scampi in panko	€ 13,50	€ 27	€ 52





Apéroplanken

VANAF 4 PERSONEN

Apéroplank € 14,60 p.p.

Selectie van Spaanse & Italiaanse fijne charcuterie, muhamarra dip & artisanale grissini, olijfjes, gevulde pepers met kaas, zongedroogde tomaat, manchego.

VANAF 4 PERSONEN

Apéro Deluxe € 24,90 p.p.

Selectie van Spaanse & Italiaanse fijne charcuterie, muhamarra dip & artisanale grissini, olijfjes, gevulde pepers met kaas, zongedroogde tomaat, manchego.
Albondiga's (gehaktbal met tomatensaus), Bladerdeeghapjes en Iberico kroketjes

Feestknabbels & apéro KRAAK, DIP, DEEL & GENIET!

OMDAT ELK GEWELDIG FEEST BEGINT MET EEN GOED APERITIEF

Yakitori (Zachte kipspiesjes / Oosters gelakt / 8 st)	€ 11,95
Quiche (spinazie en ricotta / 4st)	€ 14,85
Japanse kipstukjes (krokant gepaneerd / Oosterse mayo / 8st)	€ 9,25
Spekfakkel (bbq mayo / 8st)	€ 12,10
Mini garnaalkroket (cocktaildip / 10 st.)	€ 19,90
Mini kaaskroketjes (cocktaildip / 10 st.)	€ 12,90
Mini garnaal & kaaskroketjes (cocktaildip / 5 & 5 st.)	€ 15,90
Mini iberico kroket (bbq mayo / 10 st.)	€ 12,25
Home made bladerdeeghapjes deluxe (8 st)	€ 14,00
Albondiga's (tomatensaus / gekruid gehakt / 8st)	€ 10,95
Gekookte steurgarnaal (cocktaildip / 8st)	€ 9,45
Brie (ovenklaar / honing & verse kruiden / knoflook / crostini)	€ 8,95
Zalmbonbons gerookt (ambachtelijk gerookte zalm petit four / 8 st)	€ 12,95
Gegratineerde oesters (beurre blanc / parmezaan / ovenklaar / per stuk)	€ 3,75
Truffelchips (artisanaal / zacht & delicaat)	€ 6,75

De fijnste handgesneden Spaanse charcuterie per 100g

Serranoham	€ 7,90
Iberico bellotta	€ 27,10
Cebo iberico	€ 17,20

Soepen van Atelier C

HUISGEMAAKT MET VERSE PRODUCTEN • 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 kreeft ..... € 15,00
Vissoep ..... € 14,00
Consommé van vederwild ..... € 14,00
Indische roomsoep ..... € 8,50
Tom Kha Kai/Aziatische kippensoep .... € 11,00
Kippenbouillon met fijne groentjes ..... € 8,00
Minestrone ..... € 8,50
Erwtensoep ..... € 7,50

Verse soepballetjes per 500g ..... € 7,85

Voorgerechten

Tartaar van Piëmontees rund ..... € 22,00
sesam, Lampongpeper, rode biet, ganzenlever
+ Supplement kaviaar 10 gr. Trésor ..... € 18,25

Tataki tonijn 'Saku' ..... € 21,00
Kort gebakken, Griekse pasta, zeewiersalade, sojaboon, kruidenmayo

Vitello tonato ..... € 14,75
carpaccio van zacht gegaard kalfs & tonijnmayo

Carpaccio van rund ..... € 15,90
Angus - rucola - zoete tomaat - parmezaan vlokken

Tomaat garnaal ..... dagprijs*
grijze gepelde garnalen - ei - sla - cocktail

Kreeft Belle-Vue ½ ..... dagprijs*
kreeft 700 à 800g - cocktailsaus

Huisgemaakte ganzenleverterrine ..... € 22,00
compote van appel & mango

Gegratineerde Sint-jacobsschelp..... € 19,50
witte wijnsaus, gespoten puree

Duo van zalm ..... € 17,25
Japans - gerookt - Oosterse saus

Burrata fantasie (veggie) ..... € 16,00

Hoofdgerechten

Fazant 'Brabançonne' — witloof, spruitjes, fine-champagnesaus, aardappeltaartje ..... € 24,95
Hertenkalf — wintergroentjes, stevige jus, aardappeltaartje , wildpeertje ..... € 29,95
Stoofpotje wild — peer, veenbes, gratin ..... € 22,85
Parelhoen opgevuld op Normandische wijze — gehakt, appel, gratin ..... € 23,25
Schartongrolletjes — gestoofde prei en zeekraal, venkel, witte wijnsaus ..... € 21,00
Kabeljauw Oostendse wijze — mosseltjes, puree, witte wijnsaus, grijze garnaal ..... € 27,30
Verse kreeft op Italiaanse wijze uit de oven — kruidenboter, tomaat, pasta ..... dagprijs*
Melanzane alla Parmigiana — aubergine, tomaat, pesto (veggie) ..... € 18,00
Kalkoenrollade — wildgroentjes / champignonroomsaus / knolselderpuree ..... € 19,85
Surf & turf — filet pur & black tiger gamba / béarnaise/ seizoensgroentjes / aardappeltaartje .... € 31,25
Filet pur — Simmenthal - seizoensgroenten / béarnaise / aardappeltaartje ..... € 26,90

**Prijzen bekend in de tweede week van december.*

Menu's

PER 2 TE BESTELLEN - 0,5L SOEP P.P.

Menu Festiv € 43,00 p.p.

Vitello tonnato "anders" / kort gebakken tonijn & tonijnmayo / carpaccio kalfsfilet / zoete pepers
Vélouté van gebrande butternut pompoen
Kalfsblanquette — handgerolde balletjes / verse kroketten / seizoensgroenten

Menu Klassiek € 45,00 p.p.

Tomatensoep met balletjes
Garnaalcocktail / klassiek / grijze gepelde / ei / tomaat
Gevulde kalkoenrollade / verse kroketjes / champignonsaus / seizoensgroenten

Menu Gourmet € 47,00 p.p.

Duo van zalm / Griekse pasta / kruidenmayo
Knolseldersoep
Catch of the Day 'Oostendse wijze' — verse boterpuree, fijne groentjes

Menu Prestige € 50,00 p.p.

Tom Kha Kai / Aziatische kippensoep
Huisgemaakte gegratineerde sint-jakobsschelp
Hertenkalf — wintergroentjes, stevige jus, aardappeltaartje, peertje

Menu Decadent € 59,00 p.p.

Rundscarpaccio / Angus beef / verse truffel en ganzenlever / ruccola
Bisque van kreeft
Surf en turf – filet pur – reuzegamba black tiger – béarnaise – aardappeltaartje – seizoensgroenten



Feestelijk tafelen

ONZE RIJKGEVULDE BUFFETTEN BRENGEN ALLES SAMEN VOOR EEN HEERLIJKE FEESTTAFEL.

Noorse visschotel € 25,90 p.p.

FEESTELIJKHEDEN VOOR DE VISLIEFHEBBER

VANAF 2 PERSONEN

Gerookte vissoorten : forel / zalm / heiblot / paling / gekookte gamba / luxe salade / brood en sausjes

Atelier C buffet € 36,90 p.p.

LUXE KOUD BUFFET, UITBREIDING MET WARME GERECHTEN MOGELIJK

VANAF 8 PERSONEN

Luxe koud buffetje met alles wat het seizoen brengt. Vis, vlees, veggie, ... Voor iedereen wat wils, klaar om op tafel te zetten en te genieten / maaltijdvervangend / inclusief brood en sausjes
Het buffet kan bestaan uit o.a. vitello tonato, carpaccio rund, zalm belle vue, gerookte vis, aardappelsalade, lenterol & poke bowl, tataki van rund, caesar salade,....

UITBREIDING WARME GERECHTEN SUPPL. €18,95 P.P.

Stoverij van wild / seizoensgroenten / krokant aardappeltaartje
Vispannetje van de chef / witte wijnsaus/ prei, venkel & zeekraal / boterpuree

Gourmet, Fondue, Ofyr, BBQ of Tepan

VANAF 4 PERSONEN

Verse vis € 22,50 p.p.

HET BESTE UIT DE ZEE

VANAF 4 PERSONEN

5 soorten vis, 300 g p.p.
Suppl visbouillon 5.00 euro / liter

Vlees € 22,95 p.p.

MAGER & SAPPIG VLEES

VANAF 4 PERSONEN

Top vlees, handgesneden, 350 g p.p.
Eendenborst, kalfs, filet pur, lams, hoevekip

Comfortgerechten

HUISBEREID ÉN ZOALS HET HOORT • PER KG

Vol-au-vent met handgerolde balletjes en champignons	€ 24,20
Bolognaise saus	€ 17,95
Stoofvlees	€ 23,50
Balletjes in tomatensaus	€ 17,95
Lasagne bolognaise	€ 19,50
Kalfsblanquette	€ 32,00
Chilli sin carne végé	€ 19,20
Wildstoverij	€ 29,65

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





Voor de hobbykoks

Topproducten om thuis mee aan de slag te gaan.

Gevulde Kerstkalkoen

MAGER EN SAPPIG VLEES GEVULD MET GEHAKT

ca. 3,5 kg voor 6 personen €27,50/kg

Verse culinaire 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 15)..... € 5,50
Gratin (per 1kg) .....€ 15,25
Duchesse-aardappel (per 4st) .....€ 6,00
Verse truffel ..... dagprijs
Eendenlever rauw om te bakken (per 70g) ..... € 9,95
Gegaarde appel met veenbes (per 4st) .....€ 11,40
Rode kool met appeltjes .....€ 11,10/kg
Truffelpuree..... € 19,95/kg
Gebrand witloof per 4 stuks ..... € 10,00
Stoofpeertjes in rode wijn per 4 stuks..... € 11,45

Sauzen **300ML/CA. 4 PERS**

Fine-champagnesaus ..... € 4,50
Stevige wildsaus ..... € 3,90
Champignon .....€ 4,10
Pepersaus..... € 4,20
Bearnaise ..... € 6,95
Schaaldierenjus .....€ 4,10
Beurre blanc..... € 4,95

Vlees **VACUÜM VERPAKT**

(te bestellen in veelvouden van 500 g)

Hertenkalf ..... € 49,00/kg
Hazenrugfilets ..... € 54,00/kg
Filet pur Simmenthal ..... € 69,90/kg
Entrecôte Uruguay , licht gerijpt..... € 45,00/kg
Ribeye Hollstein .....€ 59,50/kg
Fazantenfilet ..... € 39,60/kg
Angusentrecôte, gerijpt 21 dagen .....€ 79,50/kg
Wagyu rumpsteak..... € 69,40/kg

Verse vis

Ultra reuzengamba Wild Nigeria maat 2/4
(te bestellen per stuk).....€ 79.20/kg
Reuzengamba Wild Nigeria maat 4/6
(te bestellen per stuk)..... € 69,80/kg
Gamba 6/8 Black Tiger
(te bestellen per stuk)..... € 44.80/kg
Vongolé (te bestellen per kg) ..... € 35.00/kg
Gepelde garnalen ..... dagprijs
Mosselen goudmerk ..... € 12.95/kg
St jacobsvruchten U10 vers
(te bestellen per stuk).....€ 79.50/kg

Onze vistoog in de winkel is doorlopend geopend en steeds goed gevuld. Breng gerust een bezoek, u vindt er zeker wat u zoekt.

Zoete afsluiters

Tiramisu (mascarpone, speculoos)..... € 6,50
Rijstpap (zonder gouden lepel)..... € 5,80
Rijstpap met kriekepot ..... € 6,15
Chocolate lovers hazelnoot / exotique ..... € 8,40
Chocolademousse 811 / brownie.....€ 6,25
Chocolade dessert trio ..... € 9,00
Mix Mello cakes deluxe
(4 verschillende smaken p.p.) .....€ 6,10

To share (ca. 4 personen)

Chocomousse bowl ..... € 17,00
Tiramisu bowl ..... € 17,00
Passie bowl ..... € 17,00
Appelgebak goei boter ..... € 9,90
Bananenbrood ..... € 9,35
Wortelcake ..... € 9,80
Citroencake .....€ 8,80

Verse Kerstbuches (4 of 6 pers.)

Maak je keuze uit volgende smaken:

Slagroom..... € 6,45 p.p.
Crème au beurre ..... € 6,45 p.p.
Chocomousse..... € 6,45 p.p.
Chocomousse & crème brûlée ..... € 6,45 p.p.

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. (150g p.p.)

KAASTAFEL VAN TRICHT ALS HOOFDGERECHT SUPPL 7.90 EURO PER PERSOON



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



Witte wijn

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

Louis Jadot, Couvent des Jacobins, Chardonnay, Bourgogne , Frankrijk..... € 24,30
(goudgeel, topper, vol, romig, boter)

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

Rosé wijn

Ooit verkozen tot beste rosé ter wereld. Eigendom van Angelina Jolie en Brad Pitt, aromatisch, sublieme geur, lange afdronk, balans.

Miraval (0,75l) ..... € 21,90
Miraval (1,5l)..... € 46,90
Miraval (3l) ..... € 124,00
Miraval (6l) ..... € 279,00

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

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..... 39,90 (1,5l)
(krachtige rode wijn, rijke zonovergoten smaaksensatie)

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)

35 Grad Sauvignon Blanc ..... € 17,95
(Sauvignon blanc druif, kruisbes en mirabelle)

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

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



Belangrijke bestelinfo

Kerstbestellingen: tot 20/12 – 12u
Nieuwjaarsbestellingen: tot 27/12 – 12u

Feestfolder geldig: 23/12 t.e.m. 03/01

Bestellen

bestelling@versmarktatelierc.be,
telefonisch via 014 75 66 83 ,
in de winkel of via de webshop.

Afhalen op maat

Afhalen gebeurt uitsluitend met bestelbon op het afgesproken tijdstip in de winkel — voor optimale service en constante kwaliteit.

Openingsuren

24/12: 08.00 tot 18.00
25/12: 08.00 tot 12.30
26/12: 08.00 tot 18.00
27/12: 08.00 tot 12.30
28/12: 09.00 tot 18.00
29/12: 09.00 tot 18.00
30/12: 09.00 tot 18.00
31/12: 09.00 tot 16.00
01/1: gesloten
02/1: 09.00 tot 18.00
03/1: 09.00 tot 12.30

Hoe warm ik mijn maaltijden op?

ZORGELOOS GENIETEN

Bij afhaling ontvang je van ons een handige bereidingsfiche met duidelijke instructies om alle gerechten eenvoudig op te warmen en perfect te serveren. Zo hoef jij alleen nog maar te genieten!

Spontaan langskomen?

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

UW FEEST IN ONZE FINESSE

ATELIER C CULINAIRE VERSMARKT 2025

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

Contact

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

B.t.w.: BE1025.118.269

