

ATELIER

**VAN DUN**

Est. 1976

• PUR VLEES  
• IS ON S DIERBAAR •



Feestfolder  
2023-2024



## Algemene informatie

Gelieve vooraf een kijkje te nemen op onze website of kennis te maken met deze feestfolder, zodat u op de hoogte bent van onze feestmogelijkheden. Spring gerust ook even binnen in onze winkel zodat wij u op maat kunnen adviseren. Om u de beste service te garanderen en uw bestelling met de grootste zorg te kunnen behandelen tijdens deze drukke dagen, zijn wij genoodzaakt te werken volgens onze feestfolder. Afwijkingen van formules en bereidingen zijn helaas niet mogelijk. Ook vragen wij u om tijdig te bestellen.

Laat u vooral inspireren door deze folder en wij wensen u en uw geliefden alvast een zalig kerstfeest en een voorspoedig nieuw jaar!

Om u correct en vlot te kunnen dienen vragen wij u om volgende punten te respecteren:

**Bestellingen voor kerstmis ten laatste doorgeven voor 19 december.\***

**Bestellingen voor oudjaar ten laatste doorgeven voor 26 december.\***

Om alles vlot te laten verlopen vragen wij om zo veel mogelijk op voorhand te bestellen en te betalen.

**\* Enkel indien we niet vroegtijdig volzet zijn**

**Met bestellingen voor kerst en oudjaar worden er geen punten gespaard!**

## Feest menu

Scampi's in roze pepersaus

Witloofroomsoep met gerookte zalmsnippers

Wildstoofpotje van hert en ree met groentekrans en aardappelkroketten

Duo van witte en donkere chocomouse met frambozencoulis

€42,50 /persoon



## Koude aperitiefhapjes

### Tapasshotel 'apéro'

Verschillende fijne charcuterie, antipasta, tapende, olijven,...

Plank per 4 personen €38,00

### Aperitiefglaasjes

Tartaar van zalm met frisse komkommer en een wasabi mayonaise.

Mousse van gerookte forel, lompviseitjes en zijn garnituren.

Mousse van beenham, veenbessen en een crumble van peperkoek en gedroogde ham.

€21,90/6 stuks (2 van elke soort)



## Apart te verkrijgen

Gemengde olijven

Groene koningsolijven met look

Gemarineerde tomaten

Ansjovis met look

Peppadews

Grissinis

Toastjes

Huisbereide wildpaté

(Ree, everzwijn of fazant)

Huisbereide Foie gras

(TOPkwaliteit)



## Warme aperitiefhapjes

Assortiment luxe ovenklare hapjes **€17,50/12 stuks**

Mini worstenbroodjes **€16,50/12 stuks**

Apéro kippenboutjes **€9,45/12 stuks**

Fleur de camembert\* **€15,90/stuk**

\*Houten ovenschotel met 450 gr camembert met 12 mini broodjes om 12 min. In een voorverwarmde oven van 200°C op te warmen. De overige bovenstaande hapjes dienen enkele minuten (5-10) opgewarmd te worden in een voorverwarmde oven op 180°C.







## Koude voorgerechten

### Trio van wildpaté

De lekkerste wildpaté's op een bord met garnituur vergezeld van aangepaste konfijten.

€12,80/pp

---

### Rundscarpaccio

Een bord rijkelijk belegd met eerste keuze rundsvlees, Parmezaan schilfers, rucola en een huisbereide basilicumpesto.

€14,80/pp

---

### Klassieke garnaalcocktail

Afgewerkt met grijze garnaaftjes

€14,80/pp

---

### Zalm 'gravad lax'

Zacht gemarineerd stukje zalm vergezeld van frisse garnituren en een Japanse mayonaise

€14,80/pp

---

### Vitello tonnato

Een echte Italiaanse klassieker van fijn rosé gebra-  
den kalfsvlees op een bord afgewerkt met een saus  
op basis van tonijn, ansjovis en kappertjes.

€14,80/pp

## Warme voorgerechten

|   |                |
|---|----------------|
| Sint- Jacobsschelp verrijkt met grijze garnalen | €13,75/pp      |
| Scampi's van de chef (6 stuks)                  | €15,60/pp      |
| Verse kaaskroketten                             | €5,60/2 stuks  |
| Verse garnaalkroketten                          | €11,60/2 stuks |
| Koninginnehapje                                 | €6,60/stuk     |





# Kreeft Belle vue

Voorgerecht (600gr)

Dagprijs

Hoofdgerecht

Dagprijs



## Feestelijke soepen

|  |              |
|--|--------------|
| Boschampignonroomsoep                    | €7,60/liter  |
| Witloofroomsoep met gerookte zalmsnipers | €6,90/liter  |
| Tomatenroomsoep met balletjes            | €5,90/liter  |
| Bisque van kreeft en grijze garnalen     | €11,50/liter |
| Pompoensoepje met grijze garnalen        | €7,80/liter  |

Deze soepen zijn gemakkelijk op te warmen door voorzichtig om te roeren op een zacht vuurtje. U kan verse soepballetjes bijbestellen om zo uw soepen te verrijken. Met 1 liter soep kan u 3-4 borden vullen.

## Hoofdgerechten vlees

### Wildstoofpotje van hert en ree

Met winterse groentekrans aangevuld met een gemarineerd peertje en een appel met veenbessen.

€23,50/pp

---

### Winterkalkoen in druivensaus

Met winterse groentekrans.

€17,20/pp

---

### Hertenfilet met Portosaus

Met winterse groentekrans aangevuld met een gemarineerd peertje en een appel met veenbessen.

€26,45/pp

---

### Varkenshaasje met archiducsaus

Met met winterse groentekrans.

€19,20/pp



---

**Parelhoenfilet in een fine champagnesaus**

Met winterse groentekrans.

**€22,70/pp**

---

**Vol au vent van parelhoen fine champagne  
en zwezeriken**

Met winterse groentekrans.

**€25,55/pp**

**!!!Let op!!! Puree, kroketten, krieltjes of gratin zijn apart te bestellen. Elk gerecht is oven en tafel klaar, inclusief de warme groenten.**





## Hoofdgerechten vis

### Oostends vispannetje met puree

Met 3 soorten vis (zalm, kabeljauw, tongfilet)  
afgewerkt met grijze garnaltjes.

€23,80/pp

---

### Kabeljauwhaasje

Op een bedje van prei, afgewerkt met een  
preiroomsausje en huisgemaakte puree.

€23,80/pp

---

### Tongfilet (5 stuks)

In kreeftensaus met huisgemaakte puree afgewerkt  
met prei en grijze garnalen.

€23,80/pp

---

### Gegrilde zalm

In een choronsaus en gegrilde groene asperges en  
huisgemaakte puree.

€23,80/pp

## Aardappelgerechten

|                          |                |
|--------------------------|----------------|
| Verse aardappelkroketten | €4,60/10 stuks |
| Verse amandekroketten    | €5,00/10 stuks |
| Aardappelpuree           | €5,00/2 pers   |
| Aardappelgratin          | €5,60/2 pers   |
| Gebakken krieltjes       | €5,00/2 pers   |

## Koude sauzen

Looksaus  
Cocktailsaus  
Barbecuesaus  
Tartaarsaus  
Currysaus  
Zigeunersaus

€2,40/stk

Deze sauzen zijn enkel te verkrijgen in potjes van 200 gr



## Warme sauzen



Bearnaisesaus  
Champignonroomsaus  
Pepersaus  
Wildsaus  
Portosaus

€7,50/stk

Deze sauzen zijn enkel te verkrijgen in potjes van 500 gr



## Verse fonds

Kalfsfond

Kippenfond

Wildfond

Lamsfond

Kalkoenjus (kant en klaar voor bij uw gevulde kalkoen) (1 liter)

**€12,00/liter**

Deze fonds zijn enkel te verkrijgen in 0,5 liter.  
Perfect voor de bereiding van uw eigen sauzen.

# Groentenfestijn

## Koude groenteschotel

Aardappelsalade, komkommer, tomaten, salade, boontjes en geraspte wortel op schotel  
gegarneerd. (per 2 personen)

€8,00/pp

## Warme groenteschotel

Gebakken witloof, worteltjes, 2 bundeltjes boontjes met spek, spruitjes en broccoli in een ovenschaal  
gegarneerd (per 2 personen)

€8,80/pp

Deze schotels zijn wegwerp, dus zonder waarborg.





## Apart te verkrijgen

Appeltjes met veenbessen

€3,60/stuk

Babypeertjes in rode wijn

€1,80/stuk



## Buffetten en schotels

### Koud vis- en vleesbuffet 'luxe'

Vers gebakken varkensgebraad, hespenrolletjes met asperges, gebakken kipfilet, Parmaham met meloen, gerookte Noorse zalm, gerookte forel, tomaat garnaal, perzik met tonijn, gepocheerde zalm. Met bijhorende groenten, aardappelsalade, gevuld eitje, sauzen en brood. Afgewerkt met vers fruit. (vanaf 4 personen)

€29,45/pp

### Charcuterieschotel

Deze schotel wordt samengesteld uit verschillende soorten charcuterie en zelfbereide salades, afgewerkt met vers fruit (vanaf 4 pers)

€15,10/pp

### Plank van de beenhouwer

Breughelschotel in hoofdgerecht met ambachtelijke charcuterie klassiekers uit eigen atelier. Beenhesp, gebakken kippenboutje, witte pens, zwarte pens, gebakken ovenspek, boerenkop, boerenpaté, lunchworst, salami, gehakt, vlees salade, graanmosterd, smout, boerenboter, augurkjes, zilveruitjes en een rijstpapje

€18,95/pp

# Kaasschotel

Een selectie van Franse en Belgische kazen afgewerkt met een fruitassortiment en noten

Hoofdgerecht (gratis ½ stokbrood per persoon gratis)

€15,95/pp

Nagerecht

€11,00/pp



## Dessert

Chocolademousse €4,80/stuk

Rijstpap van verse hoefemelk en saffraan €2,20/stuk

Tiramisu met een crumble van speculaas €4,80/stuk

Duo van witte en donkere chocomousse met frambozencoulis €5,50/stuk





## Suggesties vers vlees

Voor de liefhebbers selecteren wij vers wild van topkwaliteit. Eenvoudig te bereiden en gegarandeerd een succes. Aarzel niet om informatie te vragen omtrent kiloprijzen en bereidingen.

|                                     |                |
|-------------------------------------|----------------|
| Everzwijnfilet                      | Fazantbillen   |
| Everzwijn edel goulash (stoofvlees) | Patrijs        |
| Everzwijngebraad                    | Wilde eend     |
| Hertenfilet                         | Haas           |
| Hertengebraad                       | Hazenrugfilets |
| Hertencarré                         | Hazenruggen    |
| Hertenhaasjes                       | Hazenbillen    |
| Herten edel goulash (stoofvlees)    | Bosduif        |
| Fazant                              | Bosduiffilet   |
| Fazantfilets met vel                |                |







## Gevogelte

|                                       |                           |
|---------------------------------------|---------------------------|
| Hoevekip Landes                       | Kwartel                   |
| Maiskip                               | Kwartelfilets             |
| Mechelse koekoek                      | Franse jonge duif         |
| Zwartpootkip                          | Piepkeukens               |
| Parelhoen                             | Frans haantje             |
| Parelhoenfilet                        | Gans                      |
| Barbarie eend                         | Kalkoen                   |
| Eendefilet                            | Kalkoengebraad            |
| Eendebillen                           | Kippen 'la belle Flamand' |
| Fois gras van eend cru (om te bakken) | ...                       |



# Runds

Belgisch wit-blauw

Rosbief  
Entrecôte  
Onglet  
Bavette  
Zesrib  
Toscaanse zesrib  
Rundswangen

...



DUURZAAM  
•  
ISONS D



# KalFs

Limousin

KalFs entrecôte

KalFsgebraad

KalFswezeriken

Osso bucco

...

AMHEID  
DIERBAAR •



# Lams

Engels, Texel

Lams carré  
Lamsfilet  
Lamskoteletten  
Lamsstournedos  
Lamsbout  
Lamsstoverij  
Lamsschenkels

...

• PUUR  
ISONS D



# Varken

Duroc en Mangalica

Gebraad  
Varkenswangen,  
Varkenswangen  
Mini porchetta gebraad

...



VLEES  
DIERBAAR



# Gevulde kalkoen

## Gevulde hoevekip

3 - 4 personen

€32,00/stuk

## Gevulde babykalkoen

6 - 8 personen

€68,00/stuk

## Gevulde kalkoenrollade

€25,50/kg

## U kan kiezen uit volgende vullingen

### Traditionele kerstvulling:

Ons heerlijk gemengd gehakt met pistachenoten, truffel en cognac.

### Bosvulling:

Gehaktvulling op smaak gebracht met appeltjes, kastanje puree, gerookt spek en bospaddestoelen.

Uw kalkoen wordt volledig ontbeend en opgevuld zodat u ze gemakkelijk kan versnijden. Deze worden in een aluminium ovenschaal meegegeven en kan zo de oven in. U kan onze feestelijke kalkoensaus (per liter) bij uw kalkoen bestellen!

## Bereidingswijze gevulde kalkoen

1. Neem uw kalkoen minstens 2 uur vooraf uit de koelkast, en laat op kamertemperatuur komen. Laat de oven voorverwarmen op 180°C.
2. Voeg enkele klontjes boter toe in de hoeken van onze braadslede en braad de kalkoen gedurende 15 min op 180°C tot de kalkoen lichtjes bruint.
3. Verlaag de temperatuur naar 150°C en bestrijk de kalkoen ieder ½ uur met de gesmolten boter.
4. Indien uw kalkoen te snel kleurt, kan u deze afdekken met aluminiumfolie.
5. Na de braadtijd (maximum 3u30min), oven afzetten en de kalkoen 20 min lang bedekt met aluminiumfolie laten rusten. Intussen kan u rustig uw bijgerechten van uw menu voorbereiden.

**Smakelijk!**

## Gezelligheid schotels

### Fondueschotel

Baconballetjes, Gehaktballetjes, Lamsgehaktballetjes,  
Rundsblokjes, Varkensblokjes, Kalkoenblokjes, Kippenblokjes

€13,90/pp

### Gourmetschotel

Kruidentournedos, Varkenshaasje, Hamburger, Chipolata,  
Mergueze, Lamsworst, Cordon bleue, Spekvink, Lamskotelet,  
Gemengde saté

€15,45/pp

### KIDS gourmet

Hamburgertje, Kippenworstje, Gekruid kippenhaasje, Spekvinkje

€7,90/kind







### **Steengrill/teppanyaki schotel**

Scampi, Gemarineerde zalmsteak, Gemarineerde steak, Gemarineerd lamskotelet, Oosterse kipfilet, Gemengde saté, Kalkoen pikantje, Varkensoester

€17,50/pp

---

### **Wildgourmet (vanaf 2 personen)**

Everzwijnfilet, Hertefilet, Eendenborstfilet, Fazantenfilet, Parelhoenfilet, Hazenrugfilet, Kwarteleitje, verse boschampionns

€25,40/pp

---

Een ware ontdekking tijdens het wildseizoen! Op deze manier kan u kennis maken met een variatie van wild. Heerlijk in combinatie met een appeltje met veenbessen, babypeertjes in rode wijn, warme groenteschotel, amandelkroketjes en aangepaste wildsauzen van onze chef, die u enkel nog moet opwarmen. Kortom, aan absolute aanrader tijdens het jachtseizoen!

# Openingsuren tijdens de feestdagen

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| Maandag 18 december            | GESLOTEN                                    |
| Dinsdag 19 december            | 8.30 - 12.30u 13.30-18.00u                  |
| Woensdag 20 december           | 8.30 - 12.30u 13.30-18.00u                  |
| Donderdag 21 december          | 8.30 - 12.30u 13.30-18.00u                  |
| Vrijdag 22 december            | 8.30 - 12.30u 13.30-18.00u                  |
| Zaterdag 23 december           | GESLOTEN                                    |
| Zondag 24 december             | 08.00 -14.00u                               |
| Maandag 25 december            | 11.00 - 12.30u (enkel afhalen bestellingen) |
| Dinsdag 26 december            | 8.30 - 12.30u 13.30-18.00u                  |
| Woensdag 27 december           | 8.30 - 12.30u 13.30-18.00u                  |
| Donderdag 28 december          | 8.30 - 12.30u 13.30-18.00u                  |
| Vrijdag 29 december            | 8.30 - 12.30u 13.30-18.00u                  |
| Zaterdag 30 december           | GESLOTEN                                    |
| Zondag 31 december             | 8.00 - 14.00u                               |
| Maandag 1 en dinsdag 2 januari | GESLOTEN                                    |