

Feestfolder

2025-2026







Beste vrienden van Atelier Joris,

De feestdagen zijn het moment bij uitstek om te genieten van heerlijk eten en gezellig samenzijn.

In onze beenhouwerij bereiden we met trots en vakmanschap een feestelijk assortiment gerechten om uw eindejaar extra smakelijk te maken. Of u nu kiest voor verfijnde hapjes om te delen, een gebraden kalkoen voor de hele familie, of een authentieke gourmetschotel vol ambachtelijke specialiteiten - alles wordt met zorg en liefde bereid, zodat u enkel nog hoeft te genieten.

Laat u inspireren door onze folder en maak van elk moment rond de tafel een feest!

Smakelijke feestdagen!

Kurt Joris & Team



Aperitief

MINI WORSTENBROODJES Bladerdeeghapjes bereid met ons eigen heerlijke gehakt, ovenklaar	16 EUR/12 st
LUXE OVENHAPJES Assortiment huisbereide ovenhapjes, ovenklaar	16 EUR/12 st
GYOZA MET WAGYU Japanse dumplings (fijne deeghapjes) gevuld met wagyu rundsvlees	16 EUR/8 st
MINI WAGYU BURGERS 4 mini burgers van wagyu rundsvlees in een mini-broodje met gekonfijte ajuintjes, ovenklaar	16 EUR/4 st
GEGRATINEERDE OESTERS 3 stuks met peterseliebiter en 3 stuks met champagnesaus, enkel nog gratineren	21 EUR/6 st
PARTY SCHOTEL (voor 4 à 6 personen) Aperoschotel om op te warmen in de oven : grillworst, mini saté's, kippenvleugeltjes, kippengehaktballetjes, ribbetjes en polderspek	47,50 EUR/st
BORREL PLANK (voor 3 à 4 personen) Aperitiefplank (koud) met : brie, huisbereide boerenham, paté met konfijt, 3 soorten salami en krokante toastjes	34 EUR/st
BAZELSE TALLOOR (voor 4 à 6 personen) Bourgondisch aperitiefbord (koud) met huisbereide en lokale specialiteiten : kippengrillworst, barbierworst, paté, polderspek, Bazels kopvlees, Flandrien kaas en Brasvar rilette	48 EUR/st

Onze hammen

Aperitief in stijl met ons assortiment gedroogde hammen	winkelprijs
Huisbereide Vlaamse boerenham	
Pata Negra	
Serrano ham	
Parmaham 18 mdn gedroogd	
Gedroogde Brasvar ham	
Italiaanse ham 12 mdn gedroogd	
Coppa della casa	

Paté palletje

Creëer zelf een mooi patépalletje !

Maak uw keuze uit ons ruim assortiment huisbereide- en wildpaté's, kies uw favoriete konfijten en schik alles thuis op uw borden met toast, verse vijgen of andere garnituren. Smakelijk !

ASSORTIMENT PATE'S

winkelprijs

Bazelse groffe

Paté van eend met mandarijn/Napoleon

Paté van everzwijn met veenbes/porto

Paté van fazanten met pistache/jenever

Paté van haas met walnoot/whiskey

Paté van reebok met amandel/whiskey

Mousse van bosduif

Mousse van eend/porto

Mousse van kwartel/vijgen

Soepen

TOMATENROOMSOEP

6,50 EUR/liter

Met verse room en huisgemaakte kalfsgehaktballetjes

CREME AGNES SOREL

7,50 EUR/liter

Klassieke, romige kippensoep met fijne stukjes gegrilde kip

CREME VAN WILDE BOSCHAMPIGNONS

7,50 EUR/liter

Afgewerkt met kleine stukjes boschampignons en room



Voorgerechten

VITELLO TONNATO Rosé gegaarde kalfscarré, fijn gesneden, om zelf te dresseren Tonijndressing met truffel apart te verkrijgen : 22,95 EUR/kg	42,50 EUR/kg
RUNDSCARPACCIO VAN LIMOUSIN Fijne sneetjes rundsvlees, om zelf te dresseren	44 EUR/kg
HUISGEROOKTE EENDENBORST Sneetjes van in eigen atelier gerookte eendenborst, om zelf te dresseren	59 EUR/kg
SINT-JACOBSSCHELP ROYAL Klassiek voorgerechtje met witte wijnsaus en een toefje puree, ovenklaar	13,95 EUR/st
GEGRILDE GAMBA'S 4 gamba's met kruidenboter, ovenklaar	16 EUR/4 st
VERSE KAASKROKETTEN, ambachtelijk bereid	6,50 EUR/2 st
VERSE GARNAALKROKETTEN Ambachtelijk bereid met Noordzee garnalen	9,50 EUR/2 st

Specialiteiten

GEBRADEN OPGEVULDE KALKOEN (voor 8 à 10 personen) Voorgegaarde opgevulde kalkoen in onze heerlijke kalkoensaus. Reeds versneden. Enkel nog op te warmen	135 EUR/stuk
OPGEVULDE KALKOEN (3,5 à 4 kg - voor 8 à 10 personen) Uitgebeend en opgevuld met een feestelijke gehaktvulling. Incl. kalkoensaus	95 EUR/stuk
GEVULDE KALKOENROLLADE (voor 4 personen) Voor de kleinere tafel ; gevulde rollade met dezelfde vulling als de kalkoen	30 EUR/stuk
FEESTGEBRAAD 'ATELIER JORIS' (voor 4 personen) Sappig Brasvar gebradje gevuld met truffelgehakt, boschampignons en room, in een jasje van spek en rozemarijn	30 EUR/stuk
ORLOFF GEBRAAD (voor 4 personen) In plakjes gesneden Brasvar gebrad met sneetjes ham en kaas Kant en klaar, enkel nog op te warmen	30 EUR/stuk
VERSE HERTENKALFFILET (per gewicht)	winkelprijs

Hoofdgerechten

KALKOENROLLADE IN JAGERSAUS *	22,50 EUR/2 pers
Rollade met feestelijke gehaktvulling, in jagersaus met zoete wildtoets	
VISPANNEKE DELUXE *	24 EUR/2 pers
Rijkelijk gevuld vispanneke met tongrolletje, kabeljauw, zalm en scampi in een romige witte wijnsaus	
JACHTSTOOFPOTJE *	26 EUR/2 pers
In rode wijn gemarineerde Brasvar- en everzwijnblokjes, traag gegaard	
PARELHOENFILET IN DRUIVENSAUS *	25,80 EUR/2 pers
Ovengebakken parelhoenfilet in zoete roomsaus met gepelde druifjes	
STOOFPOTJE VAN EDELHERT EN REE *	27,50 EUR/2 pers
Edelhert- en reeblokjes gegaard in rode wijn, met zilveruitjes en veenbessen	
EVERZWIJNFILET IN WILDSAUS *	28,50 EUR/2 pers
Malse everzwijnfilet in een romige wildsaus met veenbesjes	
HERTENKALF IN GRAND VENEURSAUS *	39 EUR/2 pers
Topkwaliteit hertenkalffilet in Grand Veneursaus	

*** Enkel te verkrijgen per 2 personen**



Bijgerechten

AARDAPPELGERECHTEN

Aardappelpuree	6,50 EUR/500g
Gratin Dauphinois	7,50 EUR/500g
Pommes Duchesse	7,50 EUR/500g
Aardappelsalade	7,50 EUR/500g
Aardappelkroketten (enkel per 20 stuks)	8 EUR/20 stuks

WARME GROENTJES *

Schoteltje met warme groentjes om op te warmen : gekarameliseerd witloof, appeltje met veenbessen, jonge worteltjes, boontjes met spek en een gratintoefje	17 EUR/2 pers
--	---------------

GARNITUREN

Gevulde appeltjes met veenbessen	10 EUR/4 stuks
Baby peertjes in rode wijn	11,50 EUR/8 stuks
Gekarameliseerd witloof	8 EUR/4 stuks
Bereide veenbesjes (200g)	4,50 EUR/stuk

WARME SAUZEN

Béarnaisesaus, champignonroomsaus, fine champagnesaus, peperroomsaus, jagersaus en vleesjus (natuur)	9 EUR/500g
Grand Veneur saus	13,50 EUR/500g

KOUDE SAUZEN

Barbecue, cocktail, curry, look, tartaar, zigeuner	3 EUR/200g
--	------------

** Enkel te verkrijgen per 2 personen*

Traiteurgerechten

Brasvar wangetjes	22,50 EUR/750g
Kalbsfricassee	21,50 EUR/750g
Kalkoenstoofpotje	20 EUR/750g
Konijnenbillen Westmalle	18 EUR/2 stuks
Scampi Diabolique	22,50 EUR/750g
Spaghettisous	15 EUR/750g
Stoofvlees	20 EUR/750g
Tongrolletjes in kreeftensaus	22,50 EUR/750g
Vol au vent	20 EUR/750g
Videe koekje	0,99 EUR/stuk
Zalmfilet in witte wijnsaus	22,50 EUR/750g

Gezellig tafelen

FEESTGOURMET *

14,90 EUR/pers

Steak, Indian kipfilet, Brasvar haasje, chipolata, cordon bleu, scampi staartjes, hamburger, gemarineerde lamskotelet

HERFSTGOURMET *

26,50 EUR/pers

Hertenkalffilet, parelhoenfilet, steak "tache noir", Brasvar haasje met spek, lamskoteletje, wildburger, filet van Mechelse koekoek, geitenkaasje met spek
Incl. bakgroentjes, crusti patatjes en warme sauzen
Slechts verkrijgbaar tot 15.01.2026 !!

GOURMET JUNIOR

6,75 EUR/pers

Worstje, hamburger, kippeke, grillworstspiesje

FONDUE *

14,50 EUR/pers

Steak, kip, varkenshaas, mini-chipolata, spekvink, 3 soorten gekruide fondueballetjes

Extra fondue balletjes
Extra fondue rundsblokjes 'Filet Mignon'

9 EUR/300g
24 EUR/500g

*** Te verkrijgen vanaf 2 personen**





OVENHAPJES / PARTY SCHOTEL / MINI BURGERS

Bakjes zijn ovenbestendig. Plastic verwijderen en opwarmen in een voorverwarmde oven 10 à 15 minuten op 175°C.

OESTERS / GYOZA

Bakjes zijn ovenbestendig. Plastic verwijderen en kort opwarmen in een voorverwarmde oven 8 minuten op 180°C.

VISSCHELPEN / GAMBA'S / GRATIN

Bakjes zijn ovenbestendig. Plastic verwijderen en opwarmen/gratineren in een voorverwarmde oven 12 minuten op 180°C.

KAAS- / GARNAAL- / AARDAPPELKROKETTEN

Bakken in de friteuse op 170°C tot goudbruin.

SOEPEN / WARME SAUZEN / STOFPOTJES

Makkelijk op te warmen door ze in een pannetje op een zacht vuurtje voorzichtig om te roeren. Of met de microgolfoven in een hittebestendig potje.

HOOFDGERECHTEN / VOORGEGAARDE KALKOEN / ORLOFF GEBRAAD / WARME GROENTJES & FRUIT

Bakjes zijn ovenbestendig. Plastic folie verwijderen, afdekken met aluminiumfolie, en 25 à 30 minuten opwarmen in een voorverwarmde oven op 160°C.

Voorgegaarde kalkoen op dezelfde manier maar 45 à 50 minuten op 160°C.

(Opgelet! Potje veenbessen niet mee in de oven!)

GEVULDE (RAUWE) KALKOEN

De kalkoen 2 uur op voorhand uit de koelkast zetten. Verwarm de oven op 150°C.

Braad de kalkoen volgens het gewicht : voor de eerste 2 kilo telt u 1,5 uur, daarna per kilo 30 minuten bijtellen. (Bijv. kalkoen van 4 kg = 2,5 uur braadtijd.)

Regelmatig overgieten met het braadvocht.

GEBRAADJES / ROLLADES

Bij voorkeur eerst aankleuren in de pan, daarna garen in een voorverwarmde oven op 160°C. Reken :

- voor varkensvlees en -rollades : 1 uur per kilo

- voor rundsvlees : 20 minuten per kilo.

Regelmatig overgieten met de braadjus.

Tip : Maak de koordjes van de gevulde kalkoen of rollade niet los vóór of tijdens het braden!

Charcuterieschotel

CHARCUTERIESCHOTEL (vanaf 4 personen)

Onze lekkerste charcuterie en salades uit eigen atelier, mooi gedresseerd en feestelijk gegarneerd op een schotel :

Preparé, jonge kaas, huisbereide beenham, salami, kalkoensalami, ambachtelijk kippenwit, huisbereide filet de sax, ambachtelijke fricandon, gebakken varkensgebraad, vleessalade, kip curry salade en krabsalade

18,50 EUR/pers

Desserts

ONZE HUISBEREIDE FEESTDESSERTS

Chocomousse van Callebaut chocolade
Klassieke tiramisu met Amaretto

3,20 EUR/stuk
3,20 EUR/stuk

KAASSCHOTELTJE (voor 2 personen)

Assortiment van binnen- en buitenlandse kazen, rijkelijk versierd met vers fruit, gedroogd fruit en notengarnituur

27,50 EUR/stuk



Praktische afspraken



ATELIER JORIS

Bazeldorpstraat 6, 9150 Bazel

Tel. 03 774 10 64

INFO@ATELIERJORIS.BE

- Om onze gekende kwaliteit te waarborgen en efficiënt te kunnen werken, hebben we er dit jaar opnieuw voor gekozen om bepaalde gerechten enkel per hoeveelheid van 2 personen aan te bieden. Deze gerechten zijn gemarkeerd met een *.

- Zoals gebruikelijk zit er in deze folder een handig formuliertje ingesloten, dat u kan helpen om uw bestelling thuis alvast voor te bereiden.

- Om misverstanden te vermijden kan u uw bestelling enkel doorgeven in de winkel of via de webshop (tot onderstaande datum). Bestellingen via telefoon, e-mail of sociale media worden om praktische redenen niet aanvaard.

- Bij het plaatsen van uw bestelling in de winkel wordt een bestelbon met volgnummer opge maakt. Deze dient u mee te brengen bij afhaling, zo vinden wij uw bestelling sneller terug. Bestelt u via de webshop, dan is uw bestelling pas gevalideerd wanneer u een bestelbon met volgnummer terug ontvangen heeft.

- We vragen vriendelijk om bestellingen zoveel mogelijk op voorhand af te rekenen om wachtrijen bij afhaling te vermijden.

Om vergissingen te voorkomen, kunnen **NA BESTELLING** en afgifte van een bestelbon **GEEN WIJZIGINGEN MEER** gedaan worden. Dank voor uw begrip.

- Betaalde waarborgen van schotels, borden e.d. worden niet cash terugbetaald. U ontvangt bij het (intact en gereinigd) terugbrengen van de goederen een waardebon die u kan besteden bij uw volgende aankoop in de winkel.

- We raden aan om tijdig te bestellen! We zijn beperkt qua koelcapaciteit en vol is helaas vol.

Bestellen voor de **KERST**periode kan t.e.m. **donderdag 18 dec.** Voor **EINDEJAAR** kan u uw bestelling doorgeven t.e.m. **dinsdag 23 dec** in de winkel, of online t.e.m. **donderdag 25 dec**

NORMALE OPENINGSUREN

Ma	8:00 - 12:30 en 13:30 - 18:00
Di	8:00 - 12:30 en 13:30 - 18:00
Do	8:00 - 12:30 en 13:30 - 18:00
Vr	8:00 - 12:30 en 13:30 - 18:00
Za	8:00 - 12:30 en 13:30 - 17:00

Woensdag en zondag gesloten

SPECIALE OPENINGSUREN TIJDENS DE FEESTDAGEN

Ma 22 dec : Normale openingsuren
Di 23 dec : Open 8:00 - 14:00 doorlopend
Wo 24 dec : Open 8:30 - 13:00

Do 25 dec : GESLOTEN

Vr 26 + za 27 : Normale openingsuren

Ma 29 dec : Normale openingsuren
Di 30 dec : Open 8:00 - 14:00 doorlopend
Wo 31 dec : Open 8:30 - 13:00

Do 01 dec t/m za 03 jan : GESLOTEN

Ma 05 jan 2026 TERUG OPEN OM 9:00

↳ Enkel afhalen bestellingen!

↳ Enkel afhalen bestellingen!