Feestfolder 2026-2027

FEESTELIJKE SPECIALITEITEN
VOOR BIJZONDERE MOMENTEN



ATELIER
- SINDS 2011 -
JORIS

Praktische *afspraken*

Zoals gebruikelijk voorzien wij een handig formuliertje dat u kan helpen om uw bestelling thuis alvast voor te bereiden. Vraag er gerust naar in de winkel.

Om misverstanden te vermijden kan u uw bestelling enkel doorgeven in de winkel of via de webshop.
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 opgemaakt. 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.

Om onze gekende kwaliteit te waarborgen en efficiënt te kunnen werken, zijn bepaalde gerechten enkel per hoeveelheid van 2 personen te verkrijgen. Dit staat telkens zo vermeld in de folder.

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

Betaalde waarborgen voor 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.

Om vergissingen te voorkomen, kunnen na bestelling en opmaak van een bestelbon geen wijzigingen meer gedaan worden.

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



Bestellen voor de KERSTperiode kan
t.e.m. vrijdag 18 december.



Voor EINDEJAAR kan u uw bestelling doorgeven
t.e.m. woensdag 23 december.

Voorwoord

Beste vrienden van Atelier Joris,

De feestdagen komen eraan! Een tijd van warmte, gezelligheid en mooie momenten met familie en vrienden. Van sfeervol aperitieven tot uitgebreid tafelen, van heerlijke geuren in de keuken tot dat ene gerecht waar iedereen ieder jaar opnieuw naar uitkijkt. Want uiteindelijk zijn het die momenten samen die de feestdagen zo bijzonder maken.

Bij Atelier Joris kijken we elk jaar met veel enthousiasme uit naar deze periode. Het is voor ons dé gelegenheid om te laten zien waar we iedere dag met passie aan werken : heerlijke gerechten, met zorg bereid, volgens de regels van ons ambacht en met oog voor kwaliteit en smaak.

Ook dit jaar hebben we opnieuw een uitgebreid feestassortiment samengesteld, met vertrouwde klassiekers en verrassende specialiteiten.
Begin uw feestavond met onze verfijnde aperitiefhapjes, een huisbereide paté of een heerlijk voorgerecht. Kies vervolgens voor een feestelijk gebraad, een van onze smaakvolle wildgerechten of een rijkelijk gevuld vispannetje. Met onze bijpassende aardappelbereidingen, feestelijke groentjes en sauzen stelt u moeiteloos een volledig feestmenu samen.

Liever nòg iets makkelijker? Met onze gourmets, fondues en rijkelijk gevulde buffetschotels zit iedereen snel gezellig samen rond de tafel.
En uiteraard mag een heerlijk dessert als afsluiter niet ontbreken!

Ons doel is eenvoudig : u laten genieten van een heerlijke feestmaaltijd, zonder dat u daarvoor uren in de keuken hoeft te staan. Wij verzorgen met plezier de voorbereidingen, zodat u alle tijd heeft voor wat echt telt : samen genieten van de mooiste tijd van het jaar !

Namens mezelf en het hele team van Atelier Joris wil ik u bedanken voor het vertrouwen dat u ons het voorbije jaar opnieuw heeft geschonken.

Wij wensen u en uw dierbaren warme, smaakvolle en onvergetelijke feestdagen en een gezond en gelukkig 2027!

Smakelijke feestgroeten,
Kurt Joris & team

Apero*hapjes*

KLEINE HAPJES, GROTE MOMENTEN

MINI WORSTENBROODJES ..... € 16,00
Bladerdeeghapjes bereid met ons eigen heerlijke gehakt (12 stuks), ovenklaar

LUXE OVENHAPJES ..... € 16,00
Assortiment (12 stuks) huisbereide ovenhapjes, ovenklaar

MINI WAGYU BURGERS ..... € 16,00
Mini burgers van wagyu in een mini-broodje met gekonfijte ajuintjes (4 stuks), ovenklaar

BRUSCHETTA'S ..... € 10,00
Italiaanse klassieker van toast met een topping van tomaat, basilicum en mozzarella (4 stuks), ovenklaar

MINI VISSCHELPJES ..... € 20,00
Assortimentje van gegratineerde visschelpjes (9 stuks), ovenklaar

PARTY SCHOTEL (voor 4 à 6 personen) ..... € 49,50
Aperoschotel om op te warmen in de oven : grillworst, mini saté's, kippenvleugeltjes, ribbetjes, kippengehaktballetjes en polderspek

Topper

BAZELSE TALLOOR (voor 4 à 6 personen)..... € 50,00
Bourgondisch aperitiefbord (koud) met huisbereide en lokale specialiteiten : kippengrillworst, barbier-worst, paté, polderspek, Bazels kopvlees, Flandrien kaas en Brasvar rilette





Onze*hammen*

APERITIEF IN STIJL

ASSORTIMENT HAMMEN ..... WINKELPRIJS

Huisbereide Vlaamse boerenham
Pata Negra
Serrano ham
Parmaham 18 mdn gedroogd
Gedroogde Brasvar ham
Italiaanse ham 12 mdn gedroogd
Coppa della casa

Onze*soepen*

EEN HARTVERWARMEND BEGIN

Tomatenroomsoep .....€ 6,50
Met verse room en huisgemaakte kalfsgehaktballetjes
(per liter)

CREME AGNES SOREL.....€ 7,50
Klassieke, romige kippensoep met fijne stukjes gegrilde kip en
hesp (per liter)

VELOUTÉ VAN BELGISCH GRONDWITLOOF .....€ 7,50
Fluweelzachte, gebonden roomsoep van Belgisch grondwitloof
met gerookte spekjes (per liter)

CREME VAN WILDE BOSCHAMPIGNONS .....€ 7,50
Afgewerkt met kleine stukjes boschampignons en room
(per liter)





Paté*palletje*

EEN VLEUGJE TRADITIE OP UW FEESTTAFEL

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

Voor*gerechten*

VERSE KAASKROKETTEN ..... € 6,50
Ambachtelijk bereide kaaskroketten (2 stuks)

VERSE GARNAALKROKETTEN ..... € 9,50
Ambachtelijk bereide kroketten met Noordzee garnalen
(2 stuks)

TONGROLLETJES OP OOSTENDSE WIJZE ..... € 12,95
Verse tongrolletjes in een romige saus met spinazie,
champignons en grijze garnalen, ovenklaar

SINT-JACOBSSCHELP ROYAL ..... € 13,95
Klassiek voorgerechtje met witte wijnsaus en
een toefje puree, ovenklaar

VITELLO TONNATO ..... € 42,50 per kilo
Rosé gegaarde kalfscarré, fijn gesneden,
om zelf te dresseren
Tonijndressing met truffel apart te verkrijgen : ..... € 22,95 per kilo

RUNDSCARPACCIO VAN LIMOUSIN ..... € 44,00 per kilo
Fijne sneetjes rundsvlees, om zelf te dresseren



Specialiteiten

Topper

GEBRADEN OPGEVULDE KALKOEN (voor 8 à 10 personen) ..... € 135 per stuk
Voorgegaarde opgevulde kalkoen in onze heerlijke kalkoensaus.
Reeds versneden. Enkel nog op te warmen

OPGEVULDE KALKOEN (3,5 à 4 kg - voor 8 à 10 personen) ..... € 100 per stuk
Uitgebeend en opgevuld met een feestelijke gehaktvulling,
om zelf te bereiden. (Incl. kalkoensaus)

GEVULDE KALKOENROLLADE (voor 4 personen) ..... € 35 per stuk
Voor de kleinere tafel ; gevulde rollade met dezelfde vulling als de kalkoen

FEESTGEBRAAD 'ATELIER JORIS' (voor 4 personen) ..... € 35 per stuk
Sappig varkensgebraadje gevuld met truffelgehakt, boschampignons en room,
in een jasje van spek en rozemarijn

ORLOFF GEBRAAD (voor 4 personen) ..... € 35 per stuk
In plakjes gesneden Brasvar gebraad met sneetjes ham en kaas
Kant en klaar, enkel nog op te warmen

VERSE HERTENKALFFILET (per gewicht te verkrijgen) ..... winkelprijs

Hoofd*gerechten*

HET HOOGTEPUNT VAN UW FEESTELIJK SAMENZIJN



KALKOENROLLADE IN JAGERSAUS * ..... € 23,50
Rollade met feestelijke gehaktvulling, in jagersaus met zoete wildtoets

VISPANNEKE DELUXE * ..... € 25,00
Rijkelijk gevuld vispanneke met tongrolletje, kabeljauw, zalm en scampi in een romige witte wijnsaus

JACHTSTOOFPOTJE * ..... € 27,00
In rode wijn gemarineerde varkens- en everzwijnblokjes, traag gegaard

PARELHOENFILET IN DRUIVENSAUS * ..... € 27,80
Ovengebakken parelhoenfilet in zoete roomsaus met gepelde druifjes

STOOFPOTJE VAN EDELHERT EN REE * ..... € 30,00
Edelhert– en reeblokjes gegaard in rode wijn, met zilveruitjes en veenbessen

EVERZWIJNFILET IN WILDSAUS * ..... € 30,00
Malse everzwijnfilet in een romige wildsaus met veenbesjes

Topper **HERTENKALF IN GRAND VENEURSAUS** * ..... € 42,00
Topkwaliteit hertenkalffilet in Grand Veneursaus

* DEZE GERECHTEN ZIJN ENKEL TE VERKRIJGEN PER 2 PERSONEN
(Vermelde prijs is voor 2 personen)

Traiteur*gerechten*

Kalkoenstoofpotje ..... € 21,00 per 750g
Stoofvlees ..... € 21,00 per 750g
Vol au vent ..... € 21,00 per 750g
Videe koekje ..... € 0,99 per stuk
Kalfsfricassee ..... € 22,50 per 750g
Varkens wangetjes van de chef ..... € 23,50 per 750g
Scampi Diabolique ..... € 23,50 per 750g
Tongrolletjes in kreeftensaus ..... € 24,00 per 750g
Konijnenbillen Westmalle ..... € 18,00 per 2 stuks

Bijgerechten

DE PERFECTE AANVULLING OP UW FEESTMENU



AARDAPPELGERECHTEN

Aardappelpuree ..... € 7,00 per 500g
Gratin Dauphinois ..... € 8,00 per 500g
Zoete aardappelgratin ..... € 9,50 per 500g
Aardappelsalade ..... € 8,00 per 500g
Aardappelkroketten ..... € 8,00 per 20 stuks



WARME GROENTJES ..... € 18,00 voor 2 pers

Feestelijk schoteltje met warme groentjes
om op te warmen :

gekarameliseerd witloof, appeltje met veenbessen,
erwten en worteltjes, boontjes met spek en een gratintoefje.

(ENKEL PER 2 PERSONEN VERKRIJGBAAR)

GARNITUREN

Gevulde appeltjes met veenbessen ..... € 10,00 per 4 stuks
Baby peertjes in rode wijn ..... € 12,00 per 8 stuks
Gekarameliseerd witloof ..... € 8,00 per 4 stuks
Bereide veenbesjes ..... € 4,75 per 200g

WARME SAUZEN

Béarnaisesaus ..... € 9,00 per 500g
Champignonroomsaus ..... € 9,00 per 500g
Fine champagnesaus ..... € 9,00 per 500g
Peperroomsaus ..... € 9,00 per 500g
Jagersaus ..... € 9,00 per 500g
Vleesjus (natuur) ..... € 9,00 per 500g
Grand Veneur saus ..... € 16,00 per 500g

KOUDE SAUZEN

Barbecuesaus ..... € 3,00 per 200g
Cocktailsaus ..... € 3,00 per 200g
Currysaus ..... € 3,00 per 200g
Looksaus ..... € 3,00 per 200g
Tartaar ..... € 3,00 per 200g
Zigeunersaus ..... € 3,00 per 200g

Gezelligtafelen

SAMEN BAKKEN, SAMEN LACHEN, SAMEN GENIETEN

FEESTGOURMET * ..... € 15,60 per persoon
Steak, Indian kipfilet, Brasvar haasje, chipolata, cordon bleu,
scampi staartjes, hamburger, gemarineerde lamskotelet

HERFSTGOURMET * ..... € 22,50 per persoon
Hertenkalffilet, parelhoenfilet, steak "tache noir", lamskoteletje,
varkenshaasje met spek, wildburger, filet van Mechelse koekoek,
geitenkaasje met spek, bakgroentjes
Slechts verkrijgbaar tot 15.01.2027 !!

Topper

STEAK DEGUSTATIE * ..... € 24,60 per persoon
Black Angus burger, entre-cote van Belgisch wit-blauw, Black Pearl,
Irish rib-eye, pepersteak, dry-aged steak (volgens aanbod)

GOURMET JUNIOR ..... € 7,25 per persoon
Worstje, hamburger, kippeke, grillworstspiesje

FONDUE * ..... € 14,90 per persoon
Steak, kip, varkenshaasje, 3 soorten gekruide fondueballetjes
mini-chipolata, spekvinkje

Extra fondue balletjes ..... € 9,00 voor 300g
Extra spekvinkjes..... € ??,?? voor 300g

* DEZE GERECHTEN ZIJN ENKEL TE VERKRIJGEN
VANAF 2 PERSONEN (vermelde prijs is per persoon)





Bereidingstips

OVENHAPJES / PARTY SCHOTEL / MINI BURGERS
Bakjes zijn ovenbestendig. Plastic verwijderen en opwarmen in een voorverwarmde oven 10 à 15 minuten op 175°C.

VISSCHELPEN / 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 / STOOFPOTJES
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!

Feestschotels

EEN PARADE VAN SMAKEN IN FEESTELIJKE SFEER

CHARCUTERIESCHOTEL ..... € 18,50 per persoon

Onze lekkerste charcuterie en salades uit eigen atelier, mooi gedresseerd en feestelijk gegarneerd op een schotel :
Preparé, jonge kaas, beenham van het huis, salami, kalkoensalami, kippenwit, huisbereide filet de sax, ambachtelijke fricandon, gebakken varkensgebraad, vleessalade, kip curry salade en krabsalade

(ENKEL TE VERKRIJGEN PER 4 OF 6 PERSONEN)

MINI FEESTBUFFET ..... € 27,50 per persoon

Feestelijke buffetschotel met koude vlees– en visgerechten, rijkelijk gegarneerd met verse groentjes en fruit :

Tomate-crevette, gerookte zalm, perzik met tonijn, gevulde eitjes met krab, gebakken kipfilet, meloenparels met parmaham, stukje Franse kaas en beenham van het huis

(ENKEL TE VERKRIJGEN PER 4 OF 6 PERSONEN)

KAASSCHOTEL ..... € 14,00 per persoon

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

(ENKEL TE VERKRIJGEN PER 2 PERSONEN)

Feestdesserts

EEN ZOETE AFSLUITER

Onze lekkerste huisbereide desserts met een feestelijke garnering :

Chocomousse van Callebaut chocolade ..... € 3,20 per stuk
Klassieke tiramisu met Amaretto ..... € 3,20 per stuk
Tiramisu met speculaas crumble ..... € 3,20 per stuk
Panna cotta met perzik en Grand Marnier ..... € 3,20 per stuk

ATELIER JORIS

Bazeldorpstraat 6, 9150 Bazel
Tel. 03 774 10 64
INFO@ATELIERJORIS.BE

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 2026

Ma 21 dec : Normale openingsuren
Di 22 dec : Normale openingsuren
Wo 23 dec : Open 8:00 - 13:00
Do 24 dec : Open 8:30 - 13:00
↳ Enkel afhalen van bestellingen!
Vr 25 dec : GESLOTEN
Za 26 dec : Normale openingsuren

Ma 28 dec : Normale openingsuren
Di 29 dec : Normale openingsuren
Wo 30 dec : Open 8:00 - 13:00
Do 31 dec : Open 8:30 - 13:00
↳ Enkel afhalen van bestellingen!

Van vr 1 jan t.e.m. wo 6 jan 2027 : GESLOTEN

Do 7 jan 2027 : TERUG OPEN OM 9:00



Prijzen in deze folder zijn geldig tot 15.01.2027
Wij behouden ons het recht om prijzen te wijzigen.

Deze folder vervangt alle voorgaande.
Foto's zijn enkel ter illustratie en niet bindend.