ATELIER
- SINDS 2011 -
JORIS

Feestfolder

2023 - 2024

ATELIER
- SINDS 2011 -
JORIS

Welkom

Beste vrienden van Atelier Joris,

Het is weer die tijd van het jaar waarin we ons verheugen op warme momenten met familie en vrienden, het huis versieren met twinkelende lichtjes en vooral samen genieten van heerlijke gerechten.
Bij Atelier Joris begrijpen we als geen ander de magie van de feestdagen en daarom zijn we verheugd om onze gloednieuwe feestfolder met jullie te delen.

We hebben met veel toewijding een mooi assortiment aan ambachtelijke lekkernijen en culinaire verwennerijen samengesteld om jullie feestelijke momenten extra speciaal te maken. Een intiem diner voor twee, een gezellig samenzijn met vrienden, of een groot familiefeest, Atelier Joris staat klaar om jullie te ondersteunen en de stress uit het koken te halen, zodat jullie meer tijd hebben om te genieten van lekker eten en van elkaar.

We hopen dat jullie net zo enthousiast zijn over onze folder als wij. Laten we samen proosten op een feestelijke tijd vol warmte, liefde en vooral onweerstaanbaar lekker eten.

Welkom in de feestfolder van Atelier Joris, waar vakmanschap en gezelligheid samenkomen.

Fijne feestdagen en een smakelijk 2024 gewenst!

Kurt Joris & Team

Aperitief

MINI WORSTENBROODJES - € 12,50 /10 STUKS
Bladerdeeghapjes bereid met ons eigen heerlijke gehakt, ovenklaar

WARME OVENHAPJES - € 15 /12 STUKS
Assortiment huisbereide ovenhapjes, ovenklaar

BAZELSE TALLOOR - € 46 /STUK (voor 4 à 6 personen)
Bourgondisch aperitiefbord (koud) met huisbereide en lokale specialiteiten : kippengrillworst, barbierworst, paté, polderspek, Bazels kopvlees, Flandrien kaas, Brasvar rilette

PARTY SCHOTEL - € 47,50 /STUK (voor 4 à 6 personen)
Aperobord om op te warmen in de oven : grillworst, mini saté's, kippenvleugeltjes, kippengehaktballetjes, ribbetjes, polderspek en bijhorende dipsausjes

GEGRATINEERDE OESTERS - € 21 /6 STUKS
Zeeuwse creusen met knoflookboter en peterselie (3 st) en met champagnesaus (3 st), ovenklaar

TAPAS SCHOTEL 'DELICIOSO' - € 52 /STUK (voor 4 personen)
Zuiderse aperitiefschotel met o.a. gedroogde ham, coppa van het huis, chorizo, manchego, Contadino salami, La Geganta droge worst en grissini met zuiderse dip

Voorgerechten

VITELLO TONATO - € 42,50 /KG
Rosé gegaarde kalfscarré, fijn gesneden, om zelf te dresseren.
Tonijndressing met truffel apart te verkrijgen : € 22,95 /KG

RUNDSCARPACCIO VAN LIMOUSIN - € 34 /KG
Fijne sneetjes rundsvlees, om zelf te dresseren.

TATAKI 'TACHE NOIR' - € 41,50 /KG
Kort gebakken rundsvlees, fijn getrancheerd, om zelf te dresseren.
Truffeldressing apart te verkrijgen : € 22,95 /KG

ST. JACOBSSCHELP - € 13,20 /STUK
Klassiek voorgerechtje, ovenklaar

! **GEGRATINEERDE MERGPIJP 'CHIMICHURRI' - € 6,50 /STUK**
Nostalgisch voorgerecht, enkel nog gratineren

KAASKROKETTEN 'FLANDRIEN' - € 5,60 /2 STUKS
Huisbereide kroketjes met Flandrien kaas

VERSE GARNAALKROKETTEN - € 8 /2 STUKS
Ambachtelijk bereid met Noordzee garnalen

ASSORTIMENT WILDPATE'S - € 25,95 /KG
Paté van eend met mandarijn/Napoleon
Paté van everzwijn met veenbes/porto
Paté van fazanten met pistache/jenever
Paté van haas met walnoot/whiskey
Mousse van bosduif
Mousse van eend/porto
Mousse van kwartel/vijgen

TIP ! Met een beetje creativiteit, maak je zelf een mooi patépalletje !
Maak uw keuze uit ons assortiment wildpaté's met konfijten. Schik ze thuis op uw borden met toast, verse vijgen of andere garnituren. Smakelijk !

Soepen

TOMATENROOMSOEP - € 6,50 /LITER
Met huisgemaakte kalfsgehaktballetjes

KIPPENROOMSOEP - € 7 /LITER
Velouté met fijne stukjes gegrilde kip

SOEPJE VAN BOSCHAMPIGNONS - € 7,50 /LITER
Afgewerkt met kleine stukjes boschampignons en room

Hoofdgerechten

Enkel te verkrijgen per 2 personen

KALKOENROLLADE IN JAGERSAUS - € 18,50 /2 PERS
Rollade van kalkoen met gehaktvulling, in een jagersaus met zoete wildtoets

VARKENHAASJE IN BOSCHAMPIGNONSAUS - € 19,50 /2 PERS
Rosé gebakken varkenshaas in roomsaus met verse boschampignons

NIEUWPOORTS VISPOTJE - € 21,50 /2 PERS
Rijkelijk gevuld vispannetje in witte wijnsaus

JACHTSTOOFPOTJE - € 21,70 /2 PERS
In rode wijn gemarineerde varkens- en everzwijnblokjes, traag gegaard

STOOFPOTJE VAN EDELHERT - € 24,50 /2 PERS
Edelhert gegaard in rode wijn, met zilveruitjes en veenbessen

PARELHOENFILET IN DRUIVENSAUS - € 24,80 /2 PERS
Ovengebakken parelhoenfilet in een zoete roomsaus met gepelde druifjes

HERTENKALF IN GRAND VENEURSAUS - € 42 /2 PERS
Topkwaliteit hertenkalffilet in Grand Veneursaus

Specialiteiten

GEVULDE KALKOEN (3,5 à 4 kg) - € 90 /STUK
Uitgebeend en opgevuld met een feestelijke vulling. Incl. kalkoensaus

GEVULDE KALKOENROLLADE - € 25,50 /STUK (voor 4 personen)
Voor de kleinere tafel ; gevulde rollade met dezelfde vulling als de kalkoen

FEESTGEBRAAD 'ATELIER JORIS' - € 27,50 /STUK (voor 4 personen)
Sappig Brasvar gebraadje gevuld met truffelgehakt, room en boschampignons, in een jasje van spek en rozemarijn

VERSE HERTENKALFFILET - € 59 /KG
Topkwaliteit !!

Bijgerechten & sauzen

AARDAPPELGERECHTEN

Aardappelpuree	€ 6,00 per 500g *
Knolselderpuree	€ 7,50 per 500g *
Verse aardappelkroketjes	€ 7,50 per 20 stuks
Gratin Dauphinois	€ 7,50 per 500g *
Zoete aardappelwedges	€ 7,50 per 500g *

WARME GROENTJES ASSORTIMENT

Gekarameliseerd witloof, boontjes met spek, appeltje met veenbessen, jonge worteltjes en een gratintoefje
Enkel per 2 personen € 15,00 per 2 pers

GARNITUREN

Gevulde appeltjes met veenbessen	€ 10,00 per 4 stuks
Gekarameliseerd witloof	€ 7,80 per 6 stuks

WARME SAUZEN

Keuze uit :
Béarnaise saus, champignonsaus, fine champagnesaus, peperroomsaus, jagersaus en vleesjus (natuur)
Enkel per 500ml € 8,75 per 500ml

Grand Veneur saus € 12,50 per 500ml

* portie voor 2 personen

Gezellig tafelen

GOURMET 'CLASSIC' - € 13,95 /PERS (vanaf 2 personen)
Steak, kipfilet, Brasvar tournedos, chipolataworstje, spekburger, hamburger, cordon bleu

GOURMET 'ROYAL' - € 17,95 /PERS (vanaf 2 personen)
Rundstournedos, lamskroon, Brasvar haasje, dry-aged burger (Black Angus), kalfschipolata, filet van Mechelse koekoek, parelhoenfilet, kalfsescalope Milanese

GOURMET 'JUNIOR' - € 6,50 /PERS
Worstje, hamburger, kippeke, grillworstspiesje

! **STEENGRILL 'PURE BEEF MEETS WAGYU' - € 28 /PERS** (vanaf 4 personen)
Wagyu steak, hertenkalffilet, Irish rib-eye Hereford, Limousin steak, dry-aged steak (volgens aanbod)

HERFSTGOURMET * - € 26,50 /PERS (vanaf 4 personen)
Hertenkalffilet, parelhoenfilet, steak "tache noir", Brasvar haasje met spek, lamskoteletje, wildburger, filet van Mechelse koekoek, geitenkaasje met spek. Incl. bakgroentjes, gratin patatjes en warme sauzen

* Slechts verkrijgbaar tot 15.01.2024 !!

FONDUE - € 13,50 /PERS (vanaf 2 personen)
Steak, kip, varkenshaas, mini-chipolata, spekvink, 3 soorten gekruide fondueballetjes

EXTRA FONDUE BALLETJES - € 7 /300g
Enkel verkrijgbaar bij bestelling van min. 2 personen fondue

Bereidingstips

OVENHAPJES / PARTY SCHOTEL
Bakjes zijn microgolf- en ovenbestendig. Plastic verwijderen en opwarmen in een voorverwarmde oven 10 minuten op 175°C.

OESTERS / MERGPIJP
Bakjes zijn ovenbestendig (tot 180°C). Plastic verwijderen en kort gratineren in de oven.

SCHELPEN / GRATIN / WEDGES
Bakjes zijn ovenbestendig. Plastic verwijderen en opwarmen/gratineren in een voorverwarmde oven 15 minuten op 180°C.

KROKETTEN
Bakken in de friteuse op 170°C tot goudbruin.

SOEPEN / WARME SAUZEN / STOOFPOTJES (IN EMMERTJES)
Makkelijk op te warmen door ze in een pannetje voorzichtig om te roeren op een zacht vuurtje.

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

GEVULDE KALKOEN
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 1 uur per kilo voor varkensvlees en rollades, en 20 minuten per kilo voor rundsvlees.
Regelmatig overgieten met de jus.

Charcuterieschotel

CHARCUTERIESCHOTEL - € 18,50 /PERS (vanaf 4 personen)
Onze lekkerste charcuterie, paté's en salades uit eigen atelier, mooi gedresseerd en feestelijk gegarneerd op een schotel

Desserts

ONZE HUISBEREIDE DESSERTS - € 2,50 /STUK
Keuze uit : chocomousse, witte chocomousse, klassieke tiramisu en tiramisu met limoncello

Aperitieven & Wijnen

Witte wijn
Le Bel Olivier - € 8,60 /FLES
Mirambeau Bordeaux - € 13,95 /FLES

Rode wijn
Le Bel Olivier - € 8,60 /FLES
Castel Noir Bordeaux - € 9,75 /FLES

Rosé wijn
Le Bel Olivier - € 8,60 /FLES
Gris de Gris - € 12,50 /FLES
Secret of Pink - € 16,20 /FLES

Bubbels
Cava Pere Ventura - € 13,50 /FLES
Cava Pere Ventura Trésor rosé - € 16,20 /FLES
Prosecco Fidora - € 14,95 /FLES

Mocktails 'The Mocktail Club' - € 14,95 /FLES (1 liter)
N°1 Basil & Elderflower
N°2 Apple & Thyme
N°5 Grapefruit & Vanilla
N°7 Lemongrass & Chili
N°8 Rhubarb & Fennel
N°9 Summer Berry & Chamomille

Praktische afspraken

ATELIER JORIS
Dorpstraat 6, 9150 Bazel
T. 03 774 10 64
AtelierJoris.be
info@AtelierJoris.be

Vanzelfsprekend kiezen we ook dit jaar weer resoluut voor kwaliteit en om die te kunnen garanderen, kan er voor bepaalde gerechten enkel per hoeveelheid van 2 personen besteld worden.

Om praktische redenen en om misverstanden te vermijden, kan u enkel uw bestelling plaatsen in onze winkel of via de webshop (en dit tot de onderaan vermelde data). We raden aan om tijdig te bestellen! We zijn beperkt qua koelcapaciteit en vol is helaas vol. Bestellen per telefoon of e-mail is niet mogelijk.

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

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.
We vragen vriendelijk om uw bestelling vooraf volledig af te rekenen om wachtrijen bij afhaling te vermijden.
Bestelt u via de webshop, dan is uw bestelling pas gevalideerd wanneer u een bestelbon met volgnummer ontvangen heeft en deze afgerekend is in de winkel.

Om vergissingen te voorkomen, is er na het plaatsen van uw bestelling in ons systeem geen aanpassing meer mogelijk.

Wij noteren uw bestelling voor de feestdagen graag vóór of t.l. op :
. woensdag 20 december voor de kerstperiode
. woensdag 27 december voor oudjaar.

OPENINGSUREN :

Ma	8:00 - 12:30	en	13:30 - 18:00
Din	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 :

Za 23.12.2023	8:00 - 14:00 doorlopend
Zo 24.12.2023	Enkel afhalen van bestellingen : 9:00 - 13:00
Ma 25.12.2023	GESLOTEN
Za 30.12.2023	8:00 - 14:00 doorlopend
Zo 31.12.2023	Enkel afhalen van bestellingen : 9:00 - 13:00

Ma 01 t/m wo 03.01.2024 GESLOTEN

Do 04.01.2024 Terug open om 10:00

Prijzen in deze folder zijn geldig tot 15.01.2024
Wij behouden ons het recht om prijzen te wijzigen.

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