
feest
FOLDER
2026
2027
ATELIER
AMBACHT

ATELIER
AMBACHT



Onze beste recepten voor de

fijnste feesten

En groot nieuws over '27

p14

Kerst en nieuw... de gezelligste dagen van het jaar.
Feesten die we graag delen met vrienden en familie.
En bij dat goede gezelschap passen enkel de
fijnste gerechten.

Bij Atelier Ambacht streven we elke dag
naar kwaliteit, versheid en smaak.
Met liefde voor ons vak en oog
voor detail laten we jullie genieten van
dagverse producten, huisbereide
specialiteiten, artisanale gerechten
en zoveel meer!

Of je nu langskomt voor een
lekker stukje vlees, een aperohapje
of een volledig menu...
we helpen je heel graag verder.

Geniet van de feestdagen!

Florien, Mathieu, Hector
& team Ambacht



HAPJES VOE D'N *apero*

Drie koude apéroglaasjes carpaccio van pastrami, vitello tonato, zalmmousse	€12,00/portie
Ambachtelijke kippennuggets met verse tartaar, 6 stuks	€8,00/portie
Assortiment van verschillende ovenhapjes 2 bouchés, 2 mini pizza's, 2 mini kaasrol, 2 mini pita	€9,00/portie
Bouchés, assortiment klassieke ovenhapjes, 6 stuks	€5,50/portie
Assortiment van verschillende kroketjes (friteuse) 3 x serrano / 3 x kaas / 3 x garnaal	€9,00/portie
Fleur de camembert met truffel **topper!** met brood, truffel, noten honing	€18,00/stuk
Kippenboutjes met maisonsaus	€8,50/portie
Kids assortiment ovenhapjes	€6,00/portie
Gelakte ribbetjes	€7,00/portie
Potatoe wedges **iets nieuws!**	€6,00/portie
Gelakte yakitori spiesjes	€8,00/portie
Warme aperobox, 4 á 6 pers gelakte ribbetjes, kippennuggets, grillworst, witte pens, nacho's, buikspek	€35,00/portie

toppers op porselein

Sharing plate Carpaccio wit-blauw	€17,00/portie
Sharing plate Vitello tonato	€18,00/portie
Sharing plate Rosbief tartufo	€17,00/portie

toppers op hout

Luxe aperoplank 4 á 6 pers	€65,00/stuk
Luxe aperoplank 7 á 10 pers	€105,00/stuk









Soepen

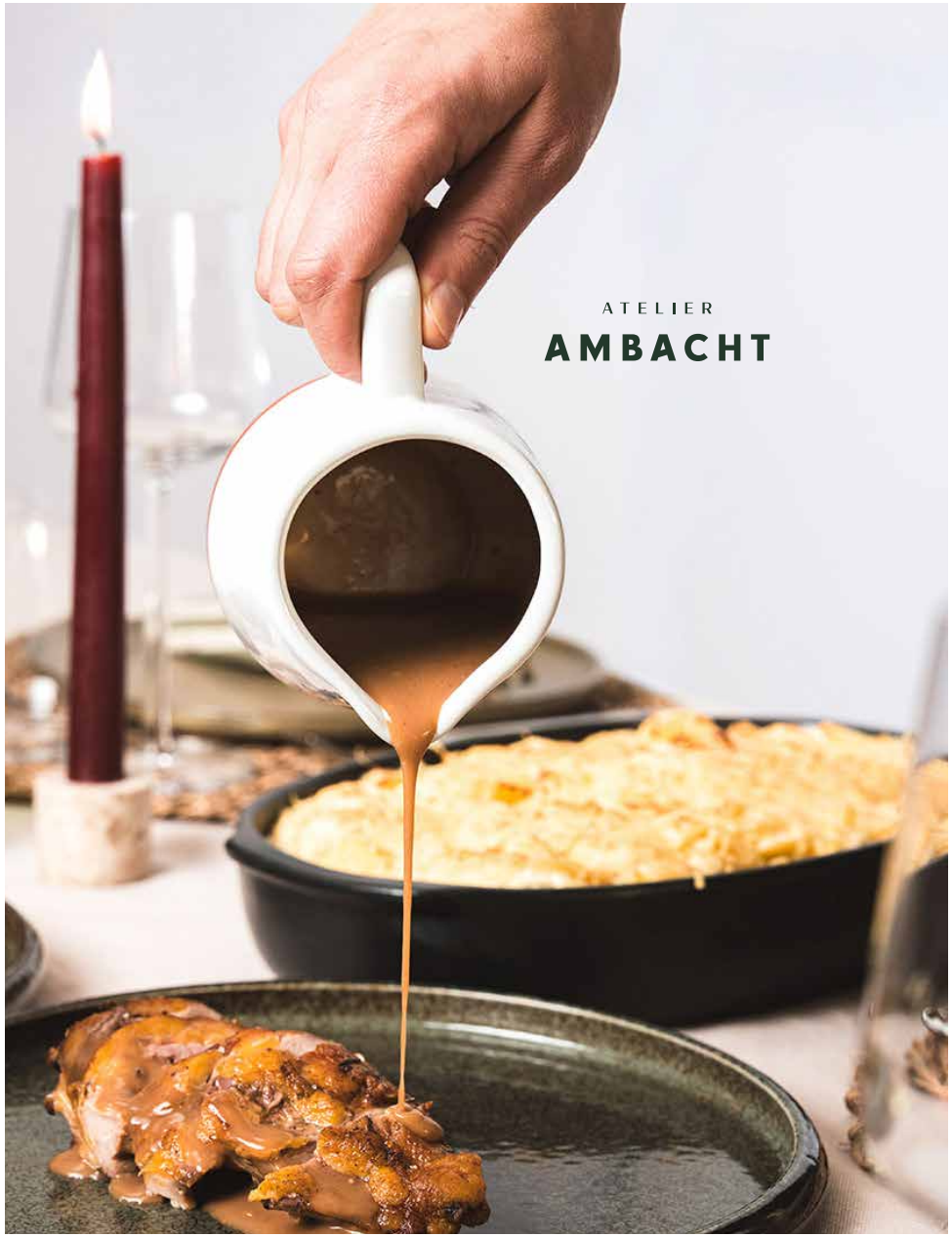
Tomatensoep met balletjes 1liter	€5,90/stuk
Asperge crèmesoep 1liter	€6,90/stuk
Kreeftenbisque 1liter	€13,00/stuk

Voorgerechtjes

Carpaccio van wit-blauw		€13,50/pers
Vitello Tonato	**TOPPER van het huis**	€15,00/pers
Carpaccio van zalm		€13,50/stuk
Gegratineerde coquille in de schelp	**TOPPER**	€14,00/pers
Visschelpje van het huis *(voorgerecht portie)*		€12,00/pers
Scampipannetje van het huis		€11,00/stuk

tip

Twijfel je over de juiste hoeveelheid die je nodig hebt?
Geen nood.
We helpen je graag verder.



Onze menu's

DE MENU VAN florien

Aperitief glaasje

Aspergeroomsoepje

Gegratineerde coquille in z'n schelpe

Stoofpotje van varkenswangen in bruin bier, warme groentjes en verse kroketjes

Dessertje van het huis 47,5€

DE MENU VAN mathieu

Aperitief glaasje

Visschelpje

Feestelijk kalkoengebraad met jagersaus, warme groentjes en gratin patatjes

Dessertje van het huis 37,5€

DE MENU VAN hector

Ovenhapje : worstenbroodje / croque

Vol au vent met frietjes

Kinderdessertje 18€

Feestelijk
UIT DE KEUKEN

Ardeens gebraad met roze pepersaus	€13,00/pers
Varkenshaasje van het huis met mosterdsaus	€14,00/pers
Hertenfilet en croute champignon met vleesjus - **toppertje!**	€22,50/pers
Kalkoengebraad met jagersaus *Flo'tjes keuze*	€11,50/pers
Orloffgebraad van de chef met champignonsaus	€14,00/pers
Stoofpotje van varkenswangen in bruin bier	€14,50/pers
Parelhoenfilet met fine champagnesaus	€16,00/pers
Tongrolletjes met kreeftensaus	€14,90/pers
Vispannetje van het huis met puree	€17,50/pers
Groentenlasagne (veggie)	€12,00/pers

Feestbeest in de oven !

onze favoriet!

Opgevulde kalkoen met gehakt, truffel en champignons	€28,90/kg

tip

Personaliseer jullie gerecht met groentjes en aardappelen.
Deze zitten niet standaard bij de gerechten.





Feest
KLASSIEKERS

ATELIER
AMBACHT

KAASPLANK all-in — €19,50/pers
Assortiment harde en zachte kazen, aanvullend met chutney, vers fruit, vijgenbrood, bruin/wit stokbrood.

KOUDE SCHOTEL vlees-vis all-in — €27,50/pers
Assortiment ambachtelijke vleeswaren, aanvullend met tomaat garnaal, gekookte en gerookte zalm, gerookte forel, eitje van tonijn, aardappelsalade, assortiment koude groenten, twee koude sauzen.

BROODJESPLANK *#bakkerij Beyls* — €8,75/pers
Assortiment van kleine broodjes belegd met ambachtelijke charcuterie, 5 per pers.

KAAS- EN CHARCUTERIEPLANK all-in — €20,50/pers
Assortiment harde en zachte kazen, onze ambachtelijke charcuterie aangevuld met chutney, vers fruit en bruin/wit stokbrood.

GOURMET — €13,00/pers
Gyros, hamburger, chipolata, brochette, steak 1ste keuze, cordon bleu, schnitzel, kipfilet.
✚ bakpatatjes, warme groentjes, 2 koude sausjes — €22,50/pers

FONDUE — €12,00/pers
Assortiment gehaktballetjes, rundsvlees, varkensvlees, kip en kalkoenfilet.
✚ bakpatatjes, warme groentjes, 2 koude sausjes — €21,50/pers

TEPPANYAKI — €17,00/pers
Steak 1ste keuze, brochette, kippenspies, worstje, zalmspies, scampibrochette, lamsvlees, kabeljauwhaasje.
✚ bakpatatjes, warme groentjes, 2 koude sausjes — €26,50/pers

MEAT GOURMET — €26,50/pers
Thieutje's keuze
Verschillende soorten uniek rundsvlees, gemarineerd, natuur en gerijpt.
✚ bakpatatjes, warme groentjes, 2 koude sausjes — €36,00/pers

GROENTJES

Assortiment warme groentjes	€6,00/pers
Assortiment koude groentjes	€4,00/pers
Gegrilde groentjes	€4,50/pers
Appeltje met veenbessen	€1,90/stuk
Boontjes met spek	€3,20/4stuks

AARDAPPELBEREIDINGEN

Verse kroketten	€0,35/stuk
Verse frietjes	€2,25/500gr
Aardappelgratin	€4,00/portie
Bakpatatjes	€3,00/pers
Aardappelpuree	€3,00/pers

SAUSJES 'MAISON'

Warme huisgemaakte sausjes — €4,90/stuk
béarnaisesaus, champignonsaus, fine champagnesaus, pepersaus

VOE DE KIDS

Balletjes
in tomatensaus met puree
€10/pers

Vol au vent
met frietjes
€12/pers

Lasagne
€8/pers

Kindergourmet
€8/pers

Macaroni
€8/pers





ATELIER
AMBACHT

We zwaaien 2026 uit met grote plannen!



Aandacht, aandacht! Een berichtje van algemeen nut... maar vooral eentje met groot nieuws voor onze toekomst!
Om jullie nóg beter te kunnen bedienen en onze passie voor het ambacht alle ruimte te geven, steken we ons atelier én onze winkel in een nieuw jasje.

Jawel, Atelier Ambacht 2.0 komt eraan! Vernieuwd, verbeterd en helemaal klaar voor de toekomst. 2026 was machtig maar 2027 wordt beter, bijzonder.
Eentje waarin we met veel goesting aan een nieuw hoofdstuk beginnen.

Maar GEEN PANIEK... jullie zullen ons niet moeten missen!
Tijdens de vebouwingen verhuizen we tijdelijk naar een vertrouwd adres: Beselarestraat 34. Inderdaad, de familie Dobbels heeft ons hun voormalige slagerij toevertrouwd, waar wij het komende halfjaar onze passie kunnen verder zetten. En daar zijn we heel dankbaar voor. Met evenveel enthousiasme zullen we er voor jullie klaar staan tot ons nieuw stekje helemaal afgewerkt is.

En daarna? Dan kunnen we eindelijk schitteren in ons vernieuwde Ambachtje.
We kijken er nu al enorm naar uit om jullie daar te verwelkomen!
Maar eerst... de feestdagen, geniet!
Tot binnenkort...

Florien, Mathieu, Hector & ons beste team!

ONZE POP-UP ZAL OPEN ZIJN VANAF 15/1

WINKEL
IN DE IEPERSTRAAT
ZAL GESLOTEN ZIJN
VANAF 06/01

ATELIER
AMBACHT
POP·UP!



OUZE LEKKERE VLEESJES,
VO EFKES IP DIT ADRES.

SLAGERIJ & TRAITEUR

A

HOE KAN JE BESTELLEN?

- **via deze folder** : maak jouw keuze en geef de folder tijdens de openingsuren af in de winkel.

- **via onze webshop** → onze voorkeur!
24/7 open!
atelierambacht.be/shop

Opgelet :

19/12 = laatste dag voor KERST bestellingen

26/12 = laatste dag voor bestellingen OUDJAAR

De **waarborg** ontvangen we graag contant bij afhaling en betalen we jou ook contant terug.

ONZE OPENINGSUREN TIJDENS DE FEESTDAGEN

kerst

woe 23/12	8u00 - 12u30
do 24/12	8u00 - 14u00 winkel ook open!
vrij 25/12	10u00 - 11u00 enkel afhalingen

nieuw

woe 30/12	8u00 - 12u30
do 31/12	8u00 - 14u00 winkel ook open!
vrij 01/01	gesloten
za 02/01	normale openingsuren

ATELIER
AMBACHT

Ieperstraat 58 - 8940 Geluwe - tel. 056 51 85 61
info@atelierambacht.be - atelierambacht.be/shop