



2025-2026

# *Eindejaars* **FOLDER**

---

**ATELIER MANGER**

---

SINCE 1988

---

MGR. BREMSSTRAAT 13  
3272 TESTELT  
013/774570

WWW.ATELIERMANGER.BE



# APERITIEFHAPJES

Mini-bladerdeeghapjes  
Assortiment huisbereide ovenhapjes

€12,50 / 10 st

Fijn gesneden apero-vleesshoteltje (2 pers) €24,00

Olijven - Zongedroogde tomaatjes - Anjovis

Parmaham - Mortadella - Pastrami

Coppa - Chorizo - Manchego - Grissini



# SOEPEN

Tomatenroomsoep met balletjes

€8,00/L

Witloofroomsoep

€8,00/L

Kreeftensoep

€12,00/L



# VOORGERECHTEN

## KOUD

Carpaccio van rund €11,00  
Rucola - parmezaan - pijnboompitten

Trio van Wildpaté €12,50  
Veenbes - uienconfijt

## WARM

Gegratineerde visschelp €12,00

Kaaskroketten (2st.) €10,00

Garnaalkroketten (2st.) €12,50

Duo kaas- & garnaalkroket €11,00

Scampi "ATELIER MANGER" (5st.) €10,00

## SUPPLEMENT

Voorgerecht fris slaatje €4,50

Broodzakje 2 broodjes + boter €3,00



# GOURMET / STEENGRILL

Mini-worstjes, steak, mini cordon bleu, €25,50 p.p  
gemarineerde kipfilet, varkenshaasje  
,mini-burgers & scampi

Inclusief: koude groenten, sauzen,  
pasta, aardappelsalade, broodjes &  
lookboter

# HOOFDGERECHTEN

## VLEES

Gevulde kalkoenrollade	€21,00
Warme feestgroenten	

Varkenshaasje	€21,50
Warme feestgroenten	

Fazantenfilet	€24,50
Warme feestgroenten	

Stoofpotje van wild	€22,50
Warme feestgroenten	

Hertenkalffilet	€27,50
Warme feestgroenten	

## VIS

Tongrolletjes (5 st.)	€23,50
Kreeftensaus - grijze garnaltjes - warme feestgroenten	

Zalmfilet	€22,00
Warme feestgroenten - witte wijn saus	



Bij alle hoofdgerechten zitten bijpassende groenten en halve  
appel met veenbessen.

Aardappelgerechten en/of saus dient u apart nog toe te  
voegen en kan u terugvinden bij onze supplementen



# HOOFDGERECHTEN

## VEGETARISCH

Wok Veggie 'Deluxe' €20,50  
Tagliatelle - groenten - pestoroom

Japanse Noedels €18,50  
Noedels - gegrilde groenten

## VOOR ONZE KINDJES

Vol au vent van hoevekip met koekje €10,00

Balletjes in tomatensaus met puree €10,00

Varkenshaasje €13,50  
Warme feestgroenten - vleesaus

Verse aardappelkroketten (10 st.) €4,80

Aardappelgratin (p.p.) €5,00

Aardappelpuree (p.p.) €4,50

Extra warme feestgroenten (p.p.) €6,00

Extra appel met veenbessen (p.p.) €4,50

Extra champignonroomsaus - €3,00

peperroomsaus - vleesaus

Fine de Champagne (p.p.)



# KERSTKALKOEN

Onze reeds bekende en befaamde  
gebraden Kerst Kalkoen is  
enkel te verkrijgen op  
24,25 & 26 december 2025.  
Verkrijgbaar vanaf 5 personen.

€29,80 p.p.



Hele gevulde en gebraden Kerst Kalkoen  
in vleesjus.

Warme feestgroenten, half appeltje met veenbessen, champignon-, peper-  
room- of vleessaus en aardappelkroketten.



# TAPAS PLANK



€32,00 p.p. (vanaf 4 personen)

Onze tapasplanken zijn stevige, houten planken die u mag bijhouden na gebruik. Deze zijn opgebouwd uit overheerlijke vleeswaren, kazen en garnituren.

## Koud:

### Vlees:

Mortadella met truffel  
Italiaanse ham  
Coppa  
Pastrami met kruiden  
Saltufo  
Fuet  
Chorizo

### Kazen:

Manchego  
Comté  
Antwerps -  
pikantje

### Garnituren:

Olijven  
Zongedroogde -  
tomaten  
Anjovisrolletje  
Peppers met roomkaas  
Dips & tapenades  
Grissini  
Fornaccini d' olive  
Verse vruchten

## Warm:

Albondigas  
Patatas bravas  
Calamares  
Gelakte ribbetjes



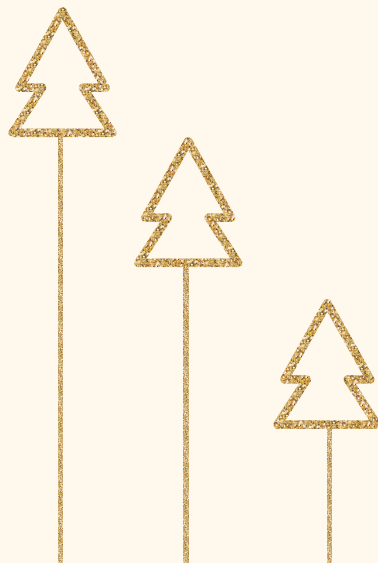
# KOUD BUFFET 'DELUXE'

€34,00 p.p. (vanaf 4 personen)

Ons koud buffet is opgebouwd met verschillende verse groenten: sla, tomaten, komkommer, geraspte wortelen, eitjes, tabouleh, aardappelsalade, pastasalade, witte kool-sla, verse vruchten, koude sauzen en broodjes.

Aangevuld met:

- Mini tomaat met grijze garnaltjes
- Gegrilde kipfilet
- Meloen met seranoham
- Perzik met tonijnsla
- Gerookte Schotse zalm
- Varkensgebraad
- Zalm 'Belle-vue'



# KAASPLANK

€22,00 - 300gr. p.p.

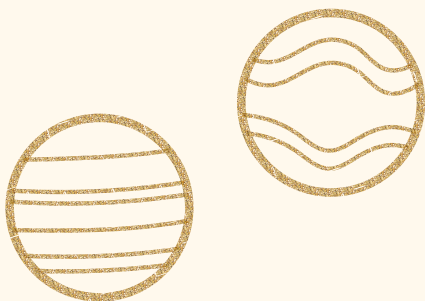
(vanaf 2 personen)

Onze kaasplank bestaat uit een assortiment zorgvuldig geselecteerde meesterlijke wereldkazen. Een variatie zacht, halfharde, harde en blauwe kazen. Van zowel geit, schaap als koemelk.

Al onze kaasplanken worden afgewerkt met verse vruchten en een mengeling van noten & rozijnen en heerlijke confituur. Inclusief brood & botertjes.

## EXTRA

- |                          |              |
|--------------------------|--------------|
| - Notenbrood             | €6,80 / stuk |
| - Stokbrood wit 27cm     | €1,20 / stuk |
| - Finesse stokbrood 27cm | €1,40 / stuk |



# DESSERTEN

## Frambozen “creatie”

€9,00

Biscuit framboos - mousse Champagne  
coulis - Namelaka vanille - crispy rice poppers - cremeux

## Tiramisu ‘Deluxe’

€9,00

Krokante bodem - mascarpone/amaretto - koffie - macaron  
melkchocolade

## Bâton Brûle

€9,00

Misérable chocolade - ganache crème brûlée - crème vanille  
Namelaka chocolade



# BUBBELS & WIJN



## Le Couchon ‘Brut’

€14,20

Licht strogeel van kleur, met fijne en  
aanhoudende belletjes. Intense en fruitige geur,  
levendige smaak.



## La Farfalle Campania ‘Bianco’

€12,60

Exclusieve blend van Fiano, Falanghina en Greco  
uit Avellino. Tropisch fruit, banaan en een vleugje  
vanille in de neus; vol, droog en perfect in balans  
met frisse citrus in de afdronk



## La Farfalle Puglia ‘Rosso’

€12,60

Exclusieve blend van Primitivo, Negroamaro en  
Nero di Troia uit Puglia. Diep robijnrood met aroma's  
van bosbessen, kersen, rode bessen en een vleugje kaneel.  
Vol en smaakrijk, met een perfecte balans tussen rijp fruit,  
kruidigheid en verfijnde tannines.

# COCKTAILS & MOCKTAILS

Deze kant en klare cocktails en mocktails zijn makkelijk is gebruik. Voeg enkel ijs toe en genieten maar!

Op de achterzijde van iedere fles staat hoe je de 'Perfect Serve' kan doen. Cocktails zijn liter flessen en de mocktails 70cl.

**Cocktails:** €29,50/fles

**Mocktails:** €15,95/fles



**Cocktails:** Lazy Red Cheeks, Passion star martini, Cosmopolitan, Long Island Iced Tea, Moscow Mule, Tiki Ambon, Paloma, Mai Tai, Negroni, Old Fashioned, Mojito, Espresso Martini

**Mocktails:** Virgin Lazy Red Cheeks, Not So Pornstar Martini, Mock-Mule, No-Nojito, Nada Paloma

Meer info: [www.shakeoffcocktails.com](http://www.shakeoffcocktails.com)

# HOE BESTELLEN??

Gelieve uw bestelling enkel in onze winkel door te geven en dit minstens **1 week op voorhand** om uw order te garanderen.

Bestellingen worden voorzien van de nodige opwarmtips om u zorgeloos door de feestdagen te loodsen.

**Folder geldig voor de periode van  
24/12/25 tem 01/01/26**

## OPENINGSUREN FEESTDAGEN

<b>24 december</b>	<b>09:00u - 16:00u</b>
<b>25 december</b>	<b>09:00u - 13:00u</b>
<b>26 december</b>	<b>09:00u - 13:00u</b>
<b>31 december</b>	<b>09:00u - 16:00u</b>
<b>1 januari</b> (enkel afhalen)	<b>10:00u - 11:00u</b>
<b>2 januari</b>	<b>GESLOTEN</b>

---

# ATELIER MANGER

SINCE 1988

---

**info@ateliermanger.be - www.ateliermanger.be**