



2025-2026

Eindejaars FOLDER

ATELIER MANGER

SINCE 1988

MGR. BREMSSTRAAT 13
3272 TESTELT
013/774570

WWW.ATELIERMANGER.BE



APERITIEFHAPJES

Mini-bladerdeeghapjes €12,50 / 10 st
Assortiment huisbereide ovenhapjes

Fijn gesneden apero-vleesschoteltje (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 - uienconfit

WARM

Gengratineerde 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
gemarkineerde kipfilet, varkenshaasje
,mini-burgers & scampi

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

HOOFDGERECHTEN

VLEES

Gevulde kalkoenrollade €21,00
Warmer feestgroenten

Varkenshaasje €21,50
Warmer feestgroenten

Fazantenfilet €24,50
Warmer feestgroenten

Stoofpotje van wild €22,50
Warmer feestgroenten

Hertenkalffilet €27,50
Warmer feestgroenten

VIS

Tongrolletjes (5 st.) €23,50
Kreeftensaus - grijze garnaaltjes -
warmer feestgroenten

Zalmfilet €22,00
Warmer 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 - pesto room

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
Warmer 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 - peperroomsaus - vleessaus €3,00
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.

Warm 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
Pepers met roomkaas
Dips & tapenades
Grissini
Fornaccini d' olive
Verse vruchten

Warm:

Albondigas
Patatas bravas
Calamares
Gelakte ribbetjes



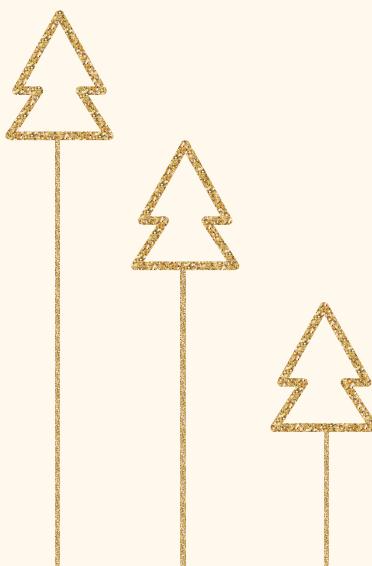
KOUD BUFFET ‘DELUXE’

€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 garnaaltjes
- Gegrilde kipfilet
- Meloen met seranoham
- Perzik met tonijnsla
- Gerookte Schotse zalm
- Varkensgebraad
- Zalm ‘Belle-vue’



KAASPLANK

€22,00 - 300gr. p.p.

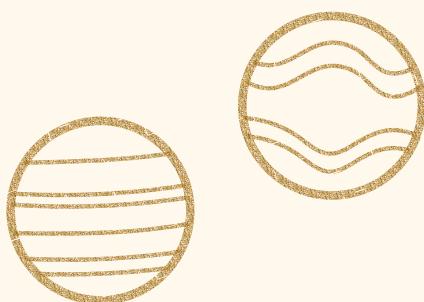
(vanaf 2 personen)

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 “creatief” €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 Brûlé €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

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 looden.

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

OPENINGSUREN FEESTDAGEN

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

ATELIER MANGER
SINCE 1988

info@ateliermanger.be - www.ateliermanger.be