ATELIER MANGER

SINCE 1988

EINDEJAARS FOLDER

2026-2027

MGR. Bremsstraat 13
3272 TESTELT

013/774570

www.ateliermanger.be

APERITIEFHAPJES

Mini bladerdeeghapjes “vlees-groenten” Kaas Emmental - Prei Spaanse kruiden - ham/kaas - vol au vent - bolognaise	€18,75/15st.
Mini bladerdeeghapjes “vis” Gerookte zalm - zalm/dille - visragout - grijze garnalen - bisque	€19,75/15st.
Mini Feestmengeling Pizza - croque ham/kaas - worstenbroodje - pita kip	€16,50/16st.
Mini cheddar burger	€14,80/6st.
Mini hot-dog deluxe	€13,80/4st.
Brushetta Italiaans	€17,80/8st.
Sharing apero-vleesschoteltje (2 à 4 pers) Olijven - Zongedroogde tomaatjes - Anjovis Parmaham - Mortadella -Pastrami Coppa - Chorizo - Manchego - Grissini	€24,95

SOEPEN

Tomatenroomsoep met balletjes	€8,00/L
Witloofroomsoep	€8,00/L
Erwten/spek soep	€6,80/L
Kervelsoep	€6,80/L
Kreeftensoep	€12,00/L

VOORGERECHTEN

KOUD

Carpaccio van rund Rucola - parmezaan - pijnboompitten	€13,75
Schotse zalmhaasjes Op Oosterse wijze	€14,95
Vitello Tonnato Kappertjes - tonnatosaus - rucola	€13,50
Duo van Wildpaté Veenbes - uienconfijt	€13,00

WARM

Gegratineerde visschelp	€12,50
Krabgratin	€12,50
Kaaskroketten (2st.)	€10,00
Garnaalkroketten (2st.)	€12,50
Duo kaas- & garnaalkroket	€11,00
Scampi "ATELIER MANGER" (5st.)	€10,00

SUPPLEMENTEN

Voorgerecht fris slaatje	€4,50
Broodzakje 2 mini broodjes + boter	€3,50



HOOFDGERECHTEN

VLEES

Gevulde kalkoenrollade (boschampignons en porto) €22,00
Warme feestgroenten + halve appel met veenbessen

Varkenshaasje €22,00
Warme feestgroenten + halve appel met veenbessen

Parelhoenfilet €24,50
Warme feestgroenten + halve appel met veenbessen

Stoofpotje van wild €22,50
Warme feestgroenten + halve appel met veenbessen

Hertenkalffilet €29,50
Warme feestgroenten + halve appel met veenbessen

Varkenswangetjes €22,50
Warme feestgroenten + halve appel met veenbessen

VIS

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

Zalmfilet €22,00
Warme feestgroenten - witte wijn saus

Raviolini gevuld met kreeft €22,50
Bisque met fijne groentjes

Bij alle hoofdgerechten zitten bijpassende groenten.
Aardappelgerechten en/of saus dient u apart nog toe te voegen en kan u terugvinden bij onze supplementen.

HOOFDGERECHTEN

VEGETARISCH

Wok Veggie 'Deluxe' Tagliatelle - groenten - pestoroom	€20,50
Ravioli boschampignon & truffel Boschampignonsaus met Pecorini	€21,50

VOOR ONZE KINDJES

Vol au vent van hoevekip met koekje & puree	€12,00
Kipfilet met appelmoes & puree	€12,00
Balletjes in tomatensaus met puree	€12,00

Verse aardappelkroketten (10 st.)	€4,80
Aardappelgratin (p.p.)	€5,00
Aardappelpuree (p.p.)	€4,50
Extra warme feestgroenten (p.p.)	€6,80
Extra appel met veenbessen (p.p.)	€4,50
Peertje met passievrucht	€1,90
Extra champignonroomsaus - peperroomsaus - vleessaus	€3,80
Fine de Champagne (p.p.)	







KERSTKALKOENMENU

€38,00 p.p.

Tomatenroomsoep met balletjes

Hele gevulde en gebraden Kerstkalkoen in vleesjus.

Warme feestgroenten, half appeltje met veenbessen, champignon-of peperroomsaus en aardappelkroketten.

Dessert naar keuze

Onze Kerstkalkoenmenu is enkel te verkrijgen op 24,25 & 26 december 2026.
Verkrijgbaar vanaf 5 personen

GOURMET / STEENGRILL

€26,00 p.p

Steak, mini cordon bleu, kipfilet, spek, mini-worstjes, mini-witte/zwarte pens, mini-entrecôteburger - mini-kipburger, kruidenboter

Inclusief: salade bowl per persoon, dipsausjes, pastasalade en aardappelsalade

SUPPLEMENT

Broodzakje 2 mini broodjes + boter €3,50

TAPAS PLANK

€32,00 p.p. (vanaf 4 personen)

Samen genieten, samen delen!

Onze rijkelijk gevulde tapasplanken combineren een verfijnde selectie vleeswaren, heerlijke kazen en smaakvolle garnituren. inclusief enkele warme specialiteiten. Alles stijlvol gepresenteerd op een stevige houten plank die u nadien gewoon mag houden.

Koud:

Vlees:

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

Kazen:

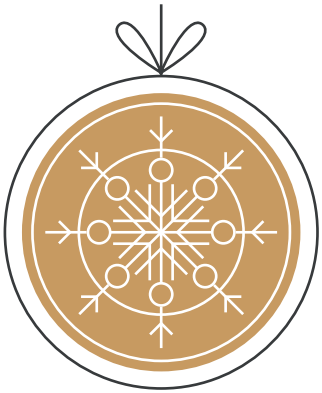
Manchego
Comté
Antwerps - pikantje

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"

€35,00 p.p. (vanaf 4 personen)

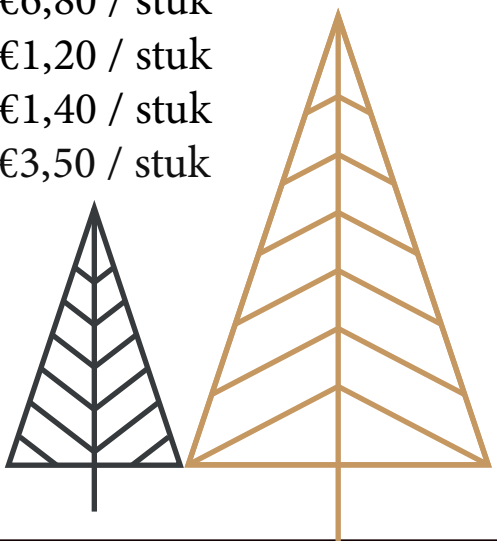
Ons koud buffet is opgebouwd met verschillende verse groenten: sla, tomaten, komkommer, geraspte wortelen, eitjes, tabouleh, aardappelsalade, pastasalade, witte koolsla, verse vruchten, koude sauzen.

Aangevuld met:

- Mini tomaat met grijze garnaaltjes
- Gegrilde kipfilet
- Meloen met Italiaanse ham
- Perzik met tonijn
- Gerookte Schotse zalm
- Varkensgebraad
- Zalm 'Belle-vue'

EXTRA

- Notenbrood	€6,80 / stuk
- Stokbrood wit 27cm	€1,20 / stuk
- Meergranen stokbrood 27cm	€1,40 / stuk
- Broodzakje 2 mini broodjes + boter	€3,50 / stuk



KAASPLANK

€22,00 - 300gr. p.p.
(vanaf 4 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.

EXTRA

- Notenbrood	€6,80 / stuk
- Stokbrood wit 27cm	€1,20 / stuk
- Meergranen stokbrood 27cm	€1,40 / stuk
- Broodzakje 2 broodjes + boter	€3,50 / stuk



DESSERTEN

Chocolade mousse	€3,95
Tiramisu met speculoos	€4,80
Roomrijst met krieken	€4,80
Panna-cotta met vruchtencoulis	€4,80

Desserten in glas:

Chocolade mousse Dubai	€7,80
Mascarponemousse met Cuberdon	€7,80
Smurfje ‘witte chocolade en abrikoos”	€7,80

Kaasbordje 200gr. met verse vruchten en noten	€17,00



BEREIDE GERECHTEN

Vol-au-vent	€21,20/kg
Kalkoenstoofvlees	€22,10/kg
Varkenswangetjes in jagersaus	€34,60/kg
Scampi's "Atelier Manger"	€38,10/kg
Rundstong in Madeirasaus	€28,90/kg
Vispannetje	€36,80/kg
Tongrolletjes in kreeftensaus	€38,40/kg
Varkenshaasje met saus naar keuze	€24,10/kg
Gevulde kalkoenrollade met saus naar keuze	€28,40/kg
Kalkoenrollade met saus naar keuze	€28,40/kg
Konijnenbil op grootmoederswijze	€21,95/kg
Wildstoofpotje van hert	€33,80/kg
Balletjes in tomatensaus	€18,40/kg
Frikandellen met krieken	€21,60/kg
Hongaarse kalkoengoulash	€22,10/kg
Chili con carne	€18,80/kg
Bolognaisesaus	€16,90/kg
Kipschotel zoet zuur	€23,10/kg
Kip curry op Indische wijze	€23,90/kg
Kip Tikka Masala	€26,80/kg
Gebraden kipfilet met saus naar keuze	€19,80/kg
Parelhoenfilet met saus naar keuze	€33,40/kg
Wildballetjes in jagersaus	€24,10/kg
Kippenreepjes in roze pepersaus	€24,80/kg
Kippenreepjes in zoete currysaus	€26,60/kg

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.

Alle vermelde prijzen zijn onder voorbehoud van drukfouten en eventuele prijswijzigingen als gevolg van marktschommelingen.

Folder geldig voor de periode van
24/12/26 tem 01/01/27

OPENINGSUREN FEESTDAGEN

24 december	**09:00u - 16:00u**
25 december	**09:00u - 13:00u**
26 december	**09:00u - 13:00u**
27 december	**09:00u - 13:00u**
31 december	**09:00u - 16:00u**
1 januari (enkel afhalen)	**10:00u - 11:00u**
2 & 3 januari	**GESLOTEN**

ATELIER MANGER
SINCE 1988

info@ateliermanger.be - www.ateliermanger.be