ATELIER

# PUUR

# MENU

## KERST & EINDEJAAR 2020

# Hapjes en voorgerechten

## Koude hapjes

| | |
|---|---|
| Tartaar van st-jacobsvrucht, limoen en rode ui | € 4 |
| Carpaccio van rund, parmezaan en basilicum | € 3 |
| Ganzenleverterrine met uienconfituur | € 5 |
| Tartaar van Noorse zalm en tuinkruiden | € 3 |
| Serranoham met meloenparel | € 3 |
| Mozzarella, rode pesto en tomaat | € 3 |
| Tartaar van rund en picklescrème | € 4 |
| Toast met gemarineerde zalm en mierikswortelcrème | € 4 |

## Warme hapjes

| | |
|---|---|
| Scampi met pikante tomaten-chilisaus | € 4 |
| Soepje van prei met Breydelham | € 3 |
| Spiesje van hoevekip “yakitori“ | € 4 |
| Tempura van gamba met Thaise dressing | € 4 |

## Voorgerechten

| | |
|---|---|
| Creuse oesters (6 stuks) | € 12 |
| Zeeuwse platte oesters (6 stuks) | € 16 |
| Garnaalcocktail | € 17 |
| Tartaar van tonijn op Thaise wijze | € 15 |
| 1/2 kreeft Bellevue of kruidenboter | € 25 (250 gr) |
| Vitello Tonato | € 15 |
| Tomatensoep | € 5 / liter |
| Verse kreeftensoep met Armagnac | € 10 / liter |
| Gebakken Coquilles met een zalf van pompoen en beurre blanc | € 18 |
| Carpaccio van rundsvlees | € 15 |

# Hoofdgerechten

## Schotels

Fondue vleesschotel aan € 15 p.p.
met kip, rundsvlees, gepaneerde balletjes en varkensvlees

Fondue visschotel aan € 19 p.p.
met visbouillon, zalm, tongrolletjes, scampi's en kabeljauw

Teppanyaki aan € 20 p.p.
met gemarineerde kip, rundsvlees, lamsvlees en gamba

**Bijgerechten** aan € 6 p.p. bij te bestellen
Aardappelsla, koude pastasla, komkommersla, tomatensla, brood, boter en 3 koude sauzen

## Gerechten

| | |
|---|---|
| Cote à l'os per 2 personen | € 49 |
| Tongrolletjes in witte wijnsaus | € 17 |
| Bouillabaise per 2 personen | € 59 |
| Extra 1/2 kreeft per persoon | € 20 |
| 1/1 Kreeft Bellevue of kruidenboter | € 49 |
| Varkenshaas Filet d'Anvers, Tierenteynmosterd | € 22 |
| Scampi Diabolique | € 15 |
| Varkenswangetjes met Duvel | € 17 |
| Gevulde kalkoen | € 19 / kilo |

## Bijgerechten

| | |
|---|---|
| Puree | € 4,90 / 500gr |
| Gebakken aardappelen | € 4,90 / 500gr |
| Gratin | € 8 / kilo |
| Verse kroketten | € 0,70 / stuk |
| Ovenaardappelen | € 4,90 / 500 gr |

# Nagerechten

**Dessertenbuffet**

Verschillende desserten aan € 10 p.p.
zoals mini eclairs, mini soesjes, fijne patisserie, macarons, etc.

**Andere desserten**

| | |
|---|---|
| Duo chocolademousse | € 6 |
| Crème brulée | € 6 |
| Panna cotta met frambozencoulis | € 6 |

**Cadeaugeschenken**

Wij hebben ook cadeaumanden en -bonnen in de winkel beschikbaar.

**Praktisch**

Bestellen kan via info@atelier-puur.be of op het nummer 03 430 94 55. *Specifieke wensen bespreken we graag samen met u.*

**Openingsuren tijdens de feestdagen**

24 december open tot 16 u.
25 & 26 december open voor afhaal van 10 tot 12 u.
Gesloten van 27 t/m 30 december en op 1 januari.
31 december open voor afhaal van 10 tot 12u.

**ATELIER PUUR**
Mechelsesteenweg 300
2830 Blaasveld
www.atelier-puur.be

***'Happiness is homemade'***