

KERST & OUDEJAAR

Feestfolder

2026 — 2027

CORNEEL VANDERMEULEN

FOOD ATELIER VANDERMEULEN

AUTOMATENSHOP & CATERING

LOKALE PRODUCTEN
UIT DE KORTE KETEN

Beste klant,

Allereerst willen we jou hartelijk bedanken voor jouw interesse in Food Atelier Vandermeulen. We besteden veel zorg aan onze gerechten, die we bereiden met lokale producten uit de korte keten.

Wil je een bestelling plaatsen? Dat kan via e-mail op **info@foodateliervandermeulen.be**, inclusief je gegevens (voornaam, familienaam, adres, telefoonnummer). Je ontvangt een bevestiging van je bestelling per e-mail (kijk ook even in je spambox).

Alle gerechten kunnen besteld worden vanaf een minimum van 2 personen. We leveren alles in ons eigen materiaal, waarvoor een waarborg wordt gevraagd. Bijpassende wijnen zijn bij alle gerechten verkrijgbaar bij afhaling.

Bestel tijdig: de uiterste besteldata vind je achteraan onder ‘Even praktisch’.

Met vriendelijke groeten, **Corneel en het team** van Food Atelier Vandermeulen

CONTACTEER ONS:
Food Atelier Vandermeulen
Nijverheidstraat 12A
8600 Diksmuide

Gsm +32 498 02 24 03

info@foodateliervandermeulen.be
www.foodateliervandermeulen.be

VOLG ONS

Volg ons op **Facebook** en **Instagram** om op de hoogte te blijven van leuke nieuwtjes en acties!

LET WEL

Deze folder vervangt alle eerdere feestfolders. Alle foto’s zijn ter illustratie en zijn niet bindend.

OM MEE TE BEGINNEN

Aperitief

Plukbrood **€ 7,95** / stuk
Heerlijk plukbroodje met camembert en spek
OVEN · 160° · 8 MIN

Apéro kaas- & garnaalkroketjes (12 st.) **€ 15,00**
Met een heerlijke vulling van 100% kaas & grijze garnalen
FRITUUR · 180° · 4 MIN

Apero kippenboutjes (10 st.) **€ 12,25**
Perfect gekruid, ideaal om te delen als apéro
OVEN · 170° · 8 MIN — MICROGOLF · 4 MIN OP MAX.

Reuzengarnalen met panko (5 st.) **€ 8,25**
Reuzengarnalen in krokant pankojasje met een milde chilidip
FRITUUR · 170° · 3 MIN

Nacho's **€ 8,80**
Nacho's met cheddar en chili con carne
OVEN · 160° · 8 MIN

Garnaalcocktail **€ 5,20** / 2 st.
Garnaalcocktail met ei en Nieuwpoortse garnalen

Feestelijke bladerdeeghapjes (10 st.) **€ 12,50**
Variatie van vulling: kaas & ham, vol-au-vent en vis
OVEN · 170° · ±8 MIN

Varkenswangkroketjes (5 st.) **€ 12,00**
Huisgemaakte kroketjes met varkenswangetjes
FRITUUR · 180° · 4 MIN

Minicoquille met Nieuwpoortse garnalen **€ 5,50** / 2 st.
Met witte wijnsaus en spek
OVEN · 160° · 5 MIN

Gegrilde scampi **€ 4,00** / 2 st.
Scampi gegrild in roze pepersaus
OVEN · 160° · 5 MIN

Rundscarpaccio **€ 5,00** / 2 st.
Belgisch witblauw, rucola, parmezaan en pijnboompitjes

Vitello tonnato **€ 5,00** / 2 st.
Kalfsvlees, tonijnmayonaise, kappertjes

SAMEN AAN TAFEL

Sharing plates

€ 29,75pp

Vanaf 6 personen · 4 gerechten naar keuze

Buffetstijl en gezellig delen aan tafel. Gerechten worden geserveerd op mooie schalen en borden.

01 Fijne sneetjes kalfsgebraad en een sausje van tonijn

02 Carpaccio van Belgisch witblauw met rucola, parmezaan en fijne dressing

03 Noord-Atlantische zalm deluxe, flinterdun gesneden met een dillemayonaise

04 Burrata met tomaatjes, basilicumdip en balsamico

05 Verse pasta, halfgedroogde tomaatjes, rucola en parmezaan

06 Pastrami, verse pasta, halfgedroogde tomaatjes, rucola en parmezaan

07 Sushi-rijst, gegrilde scampi, tomaat, wortel, komkommer, edamameboontjes en mango

08 Sushi-rijst, gegrilde kip, tomaat, wortel, komkommer, edamameboontjes en mango

09 Gegrilde scampi met picklesmayonaise, frigola, puntpaprika, tomaat en edamameboontjes



HUISBEREID

Feestelijke soepen

Met 1 liter soep vul je 4 à 5 borden.

Kreeftensoep met een vleugje armagnac	**€ 12,50** / l
Witloofvelouté	**€ 6,90** / l
Boschampignonsoep	**€ 7,20** / l
Preisoep met fijne kruiden	**€ 6,50** / l
Tomaten-crèmesoep met balletjes	**€ 6,90** / l
Tafelbroodjes Lekker bij de soep	**€ 0,80** / stuk



VOORGERECHTEN

Koud

Carpaccio Belgisch witblauw rund — **€ 14,00** pp

Rundvlees met parmezaan, rucola, truffelolie en een vleugje fleur de sel

Burrata met grijze garnalen — **€ 14,00** pp

Frisse combinatie: romige burrata met grijze garnalen en tomaat met pestodressing

Tomaat-garnaal — **€ 14,25** pp

Klassieker in een fris jasje met Noordzeegarnalen, eitje, frivole salade en romige cocktailsaus

Vitello tonnato — **€ 13,50** pp

Fijne sneetjes kalfsgebraad en een zalige saus van tonijn, een Italiaanse klassieker





VOORGERECHTEN

Warm

Scampi en coquille in kreeftensaus **€ 14,00** pp
Sappige scampi en verfijnde coquille in een romige, rijkelijk gearomatiseerde kreeftensaus

Gebakken zalmhaasje **€ 14,00** pp
Gebakken zalm met huisbereide, romige bearnaisesaus en garnalen

Tongrolletjes in kreeftensaus **€ 13,00** pp
Fijne visrolletjes in een romige kreeftensaus met verse garnalen

Kaaskroket klassiek recept (4 st.) **€ 10,00**
Smeuige kaaskroketten volgens het klassieke recept, zonder garnituur

Klassiek vispannetje **€ 12,90** pp
Tong, zalm en kabeljauw met garnalen, prei en chablisboter, afgewerkt met kaas

Scampi in Ricardsaus **€ 11,25** pp
Scampi (5 st.) in een romige Ricardsaus, geserveerd met orzo

Garnaalkroket (4 st.) **€ 14,00**
Huisbereide garnaalkroketten, zonder garnituur



HOOFDGERECHTEN

Feestelijke gerechten

GEVOGELTE & VLEES

Parelhoenfilet met roomsaus en gekarameliseerde druifjes	**€ 15,50** pp
Gebraiseerde beenham	**€ 12,75** pp
Kalkoenfiletgebraad	**€ 13,00** pp
Ardeens gebraad	**€ 12,75** pp
Varkenshaasje	**€ 14,00** pp

Bij beenham, kalkoen, Ardeens gebraad en varkenshaasje: **keuze sauzen** peper, archiduc of béarnaise.

VIS & SCAMPI

Scampi (8 st.) met champignons en sjalot, tagliatelle	**€ 16,55** pp
Scampi (8 st.) met jonge groenten en roze pepersaus, tagliatelle	**€ 16,55** pp
Scampi (8 st.) met jonge groenten en Ricardsaus, tagliatelle	**€ 16,55** pp
Vispannetje van het huis	**€ 16,95** pp





Alle hoofdgerechten worden in een alu ovenschaal meegegeven met uitzondering van de vis gerechten — **vanaf 2 personen**.

HUISBEREID

Stoofpotjes

Verkrijgbaar per kilogram.

Hertenstoofpotje	€ 32,95 / kg
Varkenswangetjes van de chef	€ 24,95 / kg
Kalkoenstoofpotje met boschampignons	€ 24,95 / kg
Vol-au-vent	€ 22,95 / kg
Balletjes in tomatensaus	€ 17,65 / kg



ERBIJ

Bijgerechten

GROENTEN

Groentenschotel warm compleet **€ 6,50** pp

Prinsessenboontjes met spek, gekarameliseerd witloof, tomaatjes, jonge worteltjes met honing en tijm, erwtjes en champignons

Warme groentenmengeling **€ 4,25** pp

Wortel, boerenkool, snijbonen, spruitjes, knolselderij, pastinaak en boschampignons

De groenten worden geserveerd in een alu ovenschaal — **vanaf 2 personen**.

AARDAPPELBIJGERECHTEN

Verse aardappelkroketjes	**€ 3,90** / 10 st.
Gratin dauphinois	**€ 3,90** pp
Puree	**€ 2,80** pp
Verse frietjes	**€ 1,90** pp

KINDERGERECHTEN

Gehaktballetjes in grootmoeders tomatensaus met frietjes	**€ 7,25** pp
Vol-au-vent met frietjes	**€ 7,25** pp





VOLLEDIG VERZORGD

Menu’s

Alle menu’s zijn te bestellen vanaf 2 personen.

MENU 1

€ 23,50

per persoon

SOEP

Tomatencrèmesoep met balletjes

HOOFDGERECHT

Kalkoengebraad met archiducsaus, warme groentenschotel en kroketjes

DESSERT

Nutella ferrero rocher mousse

MENU 2

€ 32,75

per persoon

VOORGERECHT

Tongrolletjes in kreeftensaus

HOOFDGERECHT

Ardeens gebraad met archiducsaus, warme groentenschotel en kroketjes

DESSERT

Dessertbord met chocomousse, rood fruit, crumble en advocaat

MENU 3

€ 49,00

per persoon

SOEP

Kreeftensoep met een vleugje armagnac

VOORGERECHT

Gebakken zalmhaasje met huisbereide bearnaisesaus en garnalen

HOOFDGERECHT

Hertenkalf met wildjus, luxe groentenschotel en gegratineerde aardappelen

DESSERT

Chocolade Picasso met witte, melk- en pure chocomousse en brownie



AAN TAFEL BEREID

Lekker grillen

SPIT

Cowboy Spit **€ 25,15** pp
2 malse biefstukbrochettes, peper- en bearnaisesaus, lookbowl en mayonaise,salade bowl, verse frietjes

Vis Spit **€ 25,55** pp
2 visbrochettes, bearnaisesaus, tartaar en mayonaise, salade bowl, verse frietjes

Scampi Spit **€ 24,95** pp
2 scampibrochettes (1 classic en 1 look), bearnaisesaus, lookbowl en mayonaise, salade bowl, verse frietjes

Spittoestel — huur € 11,00, één toestel is geschikt voor 3 personen. Aankoop € 68,00; de huurprijs wordt bij aankoop in mindering gebracht.

GOURMET & FONDUE

Gourmetschotel **€ 14,55** pp
9 soorten vlees, afgewerkt met seizoensfruit

Fondueschotel **€ 13,25** pp
Ongeveer 8 soorten vlees, afgewerkt met seizoensfruit

ERBIJ

Koude groenten **€ 3,10** pp

Warme groentenmengeling **€ 4,25** pp

Koude sauzen **€ 1,10** pp
mayonaise,cocktailsaus,huisbereide tartaar



ZOET AFSLUITEN

Desserts

MINI OF MAXI

Met passie gemaakt en afgewerkt met seizoensfruit en/of passende garnituur.

MINI	MAXI
€ 2,60 / stuk	€ 5,25 / stuk

- Chocomousse Nutella & Ferrero Rocher
- Mousse tiramisu speculoos
- Panna cotta met coulis van rood fruit
- Stroopwafel-tiramisu

DESSERTBORDEN

Chocolade, rood fruit, crumble & advocaat	**€ 9,50**
Framboos, meringue, citrus & Bretoens zanddeeg	**€ 11,15**
Chocolade Picasso Witte en pure chocolademousse met brownie	**€ 10,55**





GOED OM TE WETEN

Even praktisch

LAATSTE BESTELDAG KERST

Zondag 20 december

tot 14:00

LAATSTE BESTELDAG OUDEJAAR

Zondag 27 december

tot 14:00

BESTELLEN

Alle gerechten bestel je voor minstens **2 personen**, tenzij anders vermeld.

Wijzigingen tijdens de eindejaarsperiode aanvaarden we tot **4 dagen vooraf**.

Besteldatums kunnen vervroegd afgesloten worden.

AFHALEN

Do 24 & do 31 dec.
12:00 – 15:00

Vr 25 dec.
9:30 – 10:15

Enkel met bestelbon. Controleer je bestelling voor je vertrekt.

LEEGGOED

Za 26 dec. 15:00 – 18:00

Za 2 jan. 12:30 – 16:00

Zo 3 jan. vanaf 10:00 - 12:30

Teruggave van afgewassen goederen in hun oorspronkelijke staat.

WAARBORG MATERIAAL

Voor het gebruik van ons materiaal vragen wij een waarborg. Het bedrag van deze waarborg wordt duidelijk vermeld op uw bestelbon.

Indien mogelijk vragen wij u vriendelijk om de waarborg cash mee te brengen bij het afhalen van uw bestelling.

Bedankt voor je bestelling en fijne feesten!

Food Atelier Vandermeulen
Nijverheidstraat 12A, 8600 Diksmuide
+32 498 02 24 03 · info@foodateliervandermeulen.be




FOOD ATELIER
VANDERMEULEN


FOOD ATELIER
VANDERMEULEN


FOOD ATELIER
VANDERMEULEN

FOOD ATELIER VANDERMEULEN

AUTOMATENSHOP & CATERING

CONTACTEER ONS

Contacteer ons voor uw afhaalgerechten, alle traiteurdiensten, bedrijfsfeesten, familiefeesten, huwelijken, babyborrels, communies, ...

We komen graag op uw locatie voor feesten tot 350 personen en meer. Van aperitief tot dessert!

Nijverheidstraat 12A, 8600 Diksmuide
GSM: +32 498 02 24 03
www.foodateliervandermeulen.be
info@foodateliervandermeulen.be