



ATELIER

PUUR

MENU
EINDEJAAR
2024

Voorgerechten

Koude voorgerechten

Grijze garnalencocktail	€ 23
Carpaccio van Agnus rundsvlees, rucola, zongedroogde tomaat & parmezaan	€ 19
Vitello tonnato	€ 19
Gerookt zalmhaasje met komkommer, mierikswortelcrème & radijs	€ 19
1/2 kreeft belle-vue	€ 25

Warme voorgerechten

1/2 kreeft met lookboter	€ 25
Scampi diabolique	€ 19
Ravioli met truffel, boschampionns en saus van eekhoorntjesbrood	€ 22
Ravioli van ossobucco met licht pikante tomatensaus	€ 25
Tomatensoep met balletjes (1 liter)	€ 6
Kreeftensoep (1 liter)	€ 10

Hoofdgerechten

Hertenstoverij met boschampionns & verse kroketten	€ 26
Tongrolletjes op Normandische wijze met puree	€ 25
Varkenswangen met Duvel, graanmosterd & verse kroketten	€ 25
Vispannetje met puree	€ 25
1/1 kreeft belle-vue	€ 49
1/1 kreeft met lookboter	€ 49
Kalkoenrollade met appel, veenbes, witlof, wildsaus & verse kroketten	€ 24

Desserts

Dessertbuffet met mini desserts	€ 14
Tiramisu	€ 17,5
Krokante bodem / mascarpone-amaretto / koffie / melkchocolade	
Yuzu krokant	€ 17,5
Cremeux citroen / meringue / crumble	
Biscuit framboos	€ 17,5
champagnemousse / coulis framboos - aardbei - bergamot - cremeux witte chocolade	

Meer informatie

Ahaalmoment

24 december - [afhalen om 11u](#)

31 december - [afhalen van 11u](#)

Wintersluiting

De winkel is gesloten van 21 december 2024 tot en met 6 januari 2025.

Wij blijven uiteraard steeds bereikbaar en operationeel voor catering en events.

Cadeaugeschenken

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

Praktisch

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

ATELIER PUUR

Mechelsesteenweg 300

2830 Blaasveld

www.atelier-puur.be

'Happiness is homemade'