

ATELIER HERVÉ.

MEAT SHOP SINT-ELOOIS-WINKEL

FEESTFOLDER 2026

Feestelijk genieten

Smakelijk vakmanschap voor uw feesttafel

APERO · VOORGERECHTEN · HOOFDGERECHTEN
FEESTMENU'S · GOURMET & FONDUE · SCHOTELS

BESTEL ONLINE

www.atelierherve.be

SPAR SINT-ELOOIS-WINKEL ◆ FEESTMENU'S VANAF € 35 P.P. ◆ GRATIS THUISLEVERING VANAF € 100



OM TE STARTEN

Apero

Verfijnde hapjes om uw feest stijlvol te starten.

KOUDE HAPJES — € 2,30 per stuk

- Spiesje kerstomaat, mozzarella
- Rundscarpaccio, truffelolie
- Ganda ham & meloen
- Vitello tonato hapje
- Zalmtartaar, dille crème
- Rundstartaar
- Bloemkoolcrème met Noordzeegarnalen
- Macaron foie gras

SCAN & BESTEL

Scan mij en bestel online!

webshop.atelierherve.be

WARME HAPJES

Groot assortiment warme hapjes wordt voldoende voorzien in de winkel.

APEROMIX

Nachoschotel	€ 10,90
Fleur de camembert met charcuterie	€ 30,00
Aperoplank · voor 4–6 personen	€ 55,00
Tapasplank Deluxe · voor 6 personen	€ 75,00

OM TE STARTEN

Voorgerechten

Een verfijnde start van het diner.

FEESTELIJKE SOEPEN	per liter
Tomatensoep	€ 5,00
Aspergeroomsoep	€ 5,00
Kreeftensoep	€ 9,50

KOUDE VOORGERECHTEN	per stuk
Carpaccio van wit blauw rund	€ 12,20
Vitello Tonato	€ 12,20
Steak Tartaar	€ 12,20

WARME VOORGERECHTEN	per stuk
Vispannetje	€ 12,50
Scampi in roze pepersaus	€ 12,50
Tongrolletje in kreeftensaus	€ 12,50

SIGNATUURPLANK

Tapas Deluxe

voor 6 personen

Zalmtartaar, carpaccio met truffel, macaron foie gras, spies kerstomaat, fijne charcuterie, dips, mini grissini, olijven, kazen, gemarineerde scampi's ...

€ 75
PER PLANK

DE HOOFDROL

Hoofdgerechten

Feestelijk bereid.

PER PERSOON

Traaggegaarde kipfilet, roze pepersaus	€ 12,00
Kalkoenfilet in champignonroomsaus	€ 13,00
Ardeens varkenshaasje met jagersaus	€ 14,00
Varkenswangetjes traag gegaard in Rodenbach	€ 14,00
Tongrolletjes in kreeftensaus	€ 17,00
Wildstoofpotje van everzwijn	€ 15,00
Fazantenfilet met fine champagnesaus	€ 18,00
Parelhoenfilet met portosaus	€ 16,00
Hertenkalffilet “Grand Veneur”	€ 22,00

ERBIJ

Bijgerechten

PER PERSOON

Warme groentenschotel	€ 7,00
Puree	€ 2,50
Kroketten · 6 stuks	€ 1,80
Gratin Dauphinois	€ 3,00
Truffel gratin Dauphinois	€ 3,90

Het ideale gezelschap voor elk hoofdgerecht.



FEESTELIJK GENIETEN VAN BEGIN TOT EINDE

Feestmenu's

BESTEL ONLINE

www.atelierherve.be

Maison

€ 35 ,00 per persoon

MIN. 4 PERSONEN

VOORGERECHT

Rundscarpaccio, truffelolie

HOOFDGERECHT

Ardeens varkenshaasje, jagersaus

Warme groentjes, kroketten (6 st.) of gratin Dauphinois

DESSERT

Feestelijk dessert

Hervé

€ 39 ,00 per persoon

MIN. 4 PERSONEN

SOEP

Aspergeroomsoep

VOORGERECHT

Tongrolletjes in kreeftensaus

HOOFDGERECHT

Parelhoenfilet, portosaus

Warme groentjes, kroketten (6 st.) of gratin Dauphinois

DESSERT

Feestelijk dessert



GEZELLIG SAMEN

Gourmet

Gourmet classic — € 11,00 p.p.

Gyros, hamburger, chipolata, kaasburger, kipfilet, ei / spek, steak, varkensfilet

Gourmet royal — € 13,00 p.p.

Steak royal, kipfilet, varkenshaasje, hamburger, cordon bleu, kaasburger, gemarineerde kikkerbil, chipolata, lamsvlees, Ardeens gebraad

Gourmet junior — € 7,00 p.p.

Hamburger, kip, kaasburger, chipolata, varkenshaasje, schnitzel

AAN TAFEL BEREID

Fondue

Fondue classic — € 11,50 p.p.

Varkensblokjes, kip, rundsblokjes, gepaneerde balletjes (2 variaties), kalkoen, chipolata, spekvinken

Teppanyaki — € 16,50 p.p.

Scampi (2 variaties), kalkoensaté, gemarineerde zalm, chipolata, gemarineerd kipreepje, lamsvlees, varkenshaasje, gemarineerde biefstuk

Fondue junior — € 7,00 p.p.

Gepaneerde balletjes (3 variaties), kip, spekvinken, chipolata

Extra's

Koude groentjes met pasta en aardappelsalade
€ 6,00 p.p.

3 sausjes mayonaise, tartaar, cocktail
€ 2,00 p.p.



RIJKELIJK GEVULD

Gezelligheidsschotels

Vleesbuffet

Huisbereide beenham, gebakken vleesbrood, salami zonder look, Parijse worst, kippenwit met kruiden, meloen met gerookte ham, rosbief, rillette, koude groenten, pasta- en aardappelsalade, 3 sauzen

€ 21,00 per persoon
MIN. 4 PERSONEN

Vlees- en Visbuffet

Selectie fijne vleeswaren van het vleesbuffet plus gerookte forelfilet, heilbot, gekookte en gerookte zalm, rivierkreeftje, tomaat-garnaal, koude groenten, pasta- en aardappelsalade, 3 sauzen

€ 27,50 per persoon
MIN. 4 PERSONEN

Kaasschotel

Selectie van de fijnste kazen (± 300 gram), rijkelijk voorzien van fruit en noten.
5 broodjes p.p. inbegrepen

€ 16,00 per persoon

SCAN & BESTEL

Scan mij en bestel online!

webshop.atelierherve.be

VOOR TUSSENDOOR

Belegde broodjes

Classic

Beenham, preparé, fijnkost, krabsalade, jonge kaas, camembert

€ 11,00 p.p.
MIN. 4 PERSONEN

Luxe

Camembert, garnaalsalade, gedroogde ham, beenham, Italiaanse salami, gerookte zalmsalade

€ 13,00 p.p.
MIN. 4 PERSONEN

Rijkelijke garnituur van groentjes en fruit.

BESTEL TIJDIG

De bestelmomenten voor Kerst en oudejaar vindt u op de laatste pagina.

SMAKELIJK · VAKMANSCHAP · FEEST 2026

UITZONDERLIJKE UREN — feestweken december

di 22 december	8.00 – 19.00 u
wo 23 december	8.00 – 19.00 u
do 24 december	8.00 – 16.00 u
vr 25 december	gesloten Kerstdag
di 29 december	8.00 – 19.00 u
wo 30 december	8.00 – 19.00 u
do 31 december	8.00 – 16.00 u
vr 1 januari	gesloten Nieuwjaarsdag

NUTTIGE INFO

- Ook op Kerst- en Nieuwjaarsdag leveren wij aan huis — enkel onze mini belegde broodjes zijn op deze dagen niet beschikbaar
- Bestel voor Kerst t.e.m. **donderdag 17 december**
- Bestel voor oudejaar t.e.m. **donderdag 24 december**
- Leeggoed van Kerst graag proper terug ten laatste op **zondag 27 december**
- Bestelling aan huis binnen een straal van 6 km: **gratis vanaf 100 euro**



1. **Kies** uit de folder
2. **Bestel online** tijdig, via QR
3. **Geniet** afhalen of thuis

ATELIER HERVÉ.
MEAT SHOP SINT-ELOOIS-WINKEL

Atelier Hervé @SPAR Sint-Eloois-Winkel
Sint-Hubrechtsplein 10
8880 Sint-Eloois-Winkel
T. 056 50 48 03

OPENINGSUREN

Maandag – vrijdag	8.00 – 19.00 u
Zaterdag	8.00 – 18.00 u
Zondag	8.00 – 17.00 u

SCAN & BESTEL

Scan mij en bestel online!

webshop.atelierherve.be