

*Wij wensen U en
uw familie
prettige
eindejaarsfeesten*



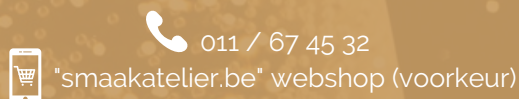
OPENINGSUREN EINDEJAARSPERIODE

Dinsdag 20 en 27 dec 9u30 - 18u
Woensdag 21 en 28 dec 9u30 - 18u
Donderdag 22 en 29 dec 9u30 - 18u
Vrijdag 23 en 30 dec 9u30 - 18u
Zaterdag 24 en 31 dec 8u30 - 16u
Op 25 dec en 1 jan enkel afhalingen 10u - 11u
Onze broodjeshoek is in deze periode gesloten.

Verlof van 3 januari t.e.m. 7 januari

Bestellingen voor Kerstmis graag vóór 15 dec.
Bestellingen voor Nieuwjaar graag vóór 22 dec.

Bestellingen kan u doorgeven via:



OPGELET!
FIRST IN,
FIRST SERVED

Zoals voorgaande edities werken wij met een klantenstop in deze drukke periode. Dank voor uw begrip.

Eindejaarsfolder 2022-2023
SMAAKATELIER

B O R G L O O N

Ontdek het volledige gamma op
www.smaakatelier.be

Pastabuffet 19.50 € pp

4 huisbereide pastabereidingen voorzien van opwarminstructies. Inclusief kaas en brood

Linguini scampi diabolique

Lasagne Bolognaise

Raviolies gevuld met spinazie en ricotta, tomatensausje 

Penne met kip en Ras el Hanout

Extra voor de kids: Spirelli met balletjes in tomatensaus 7€ / kidsportie

Vleesschotels

Fondueschotel / varken / runds / kip / worstjes en balletjes / **13€ pp**

Vleesgourmet en Teppan / varken / runds / kip / gehakt / **14.50 pp**

Rauwkostschotel pp / rauwkostsalades aangevuld met aardappel-, pasta- en rijstsalade / **7.50 pp**

Koud Buffet per 4p

Zalm "Belle Vue" / Vitello Tonato / gevulde tomaat met rivierkreeftjes / kippenboutjes / Parmaham-Meloen / gerookte zalm / salade en rauwkost / cocktail en tartaarsaus

95€ per schotel 4 personen

Onze Mogelijkheden

CLASSICO 30 € / 37€**

Smeuïge kroket van grijze garnaaltjes / kruidensalade / Cutty Sark-coctailsaus

Opge vulde St-Jacobsvrucht / Kreeftenparfum

Varkenshaasje / graanmosterd / wintergarnituur / aardappelgratin

Tartufo / roomijs van bittere chocolade / hazelnootparfait / krokante chocolade
Inclusief 2 tafelbroodjes pp

HEALTHY MENU 37€

Roodbaars / gegrilde aubergine / Spinazie / tomaat / Brugse Grijs

Parelhoen / winterse groentjes / gratin knolselder / Morillesaus

Healthy dessert by Claudia

Al onze gerechten van onze menu's zijn "à la carte" te verkrijgen, prijzen beschikbaar op onze website www.smaakatelier.be

DELIZIOSO 49€

Kalfs / Mi-cuit Tonijn / Parmezaan / Italiaanse klassieker 2.0

Gegrilde St-Jacobsvrucht / kreeft / babyspinazie / eierdooierzwan

Fazantenborst / Brusselse grondwitloof / aardappelrösti / krokantje van de bout / truffel

Chocolade / Crème Brûlée / hazelnoot meringue / Engelse room
inclusief 2 tafelbroodjes pp

EXTRA'S

Tapaschotel / Zuiderse vleeswaren / olijfjes en groentjes / Parmezaan / tapenade / broodsticks / ±2à3 pers **16€**

Aperohapjes 3st pp / kreeftensoep / gratineerde oester / Krokantje van secreto 07 met truffeldip **12€**

Gegratineerde oester per stuk **4€**

Voor de beschikbare soepen en extra gerechten bezoek onze website www.smaakatelier.be

Tijdens deze drukke periode zijn geen afwijkingen mogelijk. Dank voor uw begrip