ATELIER 22

PURE SMAAK. ELKE DAG.



Feestmenu 2026

Driekoningenstraat 22 | 2600 Berchem
Tel. 03 386 72 95 | smakelijk@atelier22berchem.be
www.atelier22berchem.be

Apero

Aperoschotel op z'n Atelier 22 (vanaf 4 personen) € 12,95/p.p
Blokjes oude kaas, potje rillette, peppadews met roomkaas, grillworst, serranoham, pancetta, koningsolijven, manchego, hummus mediterraans, abruzzese

Aperitiefhapjes

Aperoboutjes kip op z'n Atelier 22	€ 21,85 / kilo
Mini pizza - 4 stuks	€ 6,10 / 4 stuks
Mini worstenbroodje - 4 stuks	€ 5,80 / 4 stuks
Mini kaasrolletje - 4 stuks	€ 5,80 / 4 stuks
Mini videe kaas/ham - 4 stuks	€ 5,80 / 4 stuks
Mini videe garnaal - 4 stuks	€ 8,10 / 4 stuks
Bruschetta Italia - 4 stuks	€ 10,90 / 4 stuks
Mini coquilles - 12 stuks	€ 24,60 / 12 stuks

(mini visschelpjes gevuld met visragout van Sint-Jacobsnootjes gegarneerd met geraspte kaas)

Assortiment ovenhapjes (vlees - groenten) (15 stuks) € 20,40 / 15 stuks
3 x kaassaus, 3 x preisaus met spaanse kruiden, 3 x ham-kaassaus met hamblokjes, 3 x vol au vent, 3 x bolognaisesaus

Assortiment ovenhapjes gemengd (15 stuks) € 20,90 / 15 stuks
3 x vol au vent, 3 x tomatensaus met grijze garnalen, 3 x kaassaus met hamblokjes, 3 x kaassaus, 3 x bolognaisesaus

Opwarmtip
Uw oven voorverwarmen op 180° en 10 minuten opwarmen



Voorgerechten Koud

Trio van zalm *(tartaar van zalm, gerookte zalm, zalmhaasje gerookte gravad lax)*	€ 15,95/p.p
Carpaccio van ossenhaas classic style	€ 12,85/p.p

LET OP! Onze koude voorgerechten worden gepresenteerd op een porseleinen bord.

Voorgerechten Warm

Visschelp de luxe *gevuld met st.-Jacobsvruchten en grijze garnalen*	€ 15,90/p.p
Visschelp in witte wijnsaus *(zalm, witte vis en scampi)*	€ 10,20/p.p
Gebakken scampi's in nantua kreeftensaus	€ 14,40/p.p
Ambachtelijke kaaskroketten - 4 soorten kaas *(friteuse noodzakelijk)*	€ 3,40/st.
Ambachtelijke garnaalkroketjes *(friteuse noodzakelijk)*	€ 7,40/st.
Ambachtelijke wildkroketten *(friteuse noodzakelijk)*	€ 5,50/st.

Soepen

Tomatensoep met balletjes	€ 6,00 / 1 l.
Boschampignonroomsoep	€ 8,20 / 1 l.
Aspergevelouté met stukjes asperges	€ 7,60 / 1 l.
Kreeftensoep - bisque *kan verrijkt worden met verse room*	€ 13,90 / 1 l.



Traiteurgerechten uit onze keuken

Hoofdgerechten - Vis

Visserspotje *(Zalm, kabeljauwhaasje, tongrolletjes - fijne groentjes)*	€ 45,80 / kilo
Tongrolletjes in nantua kreeftensaus	€ 39,80 / kilo

Hoofdgerechten Vlees - Wild

Kippenstoverij met een typische goulashsaus	€ 28,60 / kilo
Vol au vent *(geplukte hoevekip, romige saus, balletjes en champignons)*	€ 24,90 / kilo
Kalkoennootjes in een fijne wildsaus met veenbessen	€ 32,40 / kilo
Varkenswangen *in een zacht roomsausje met zwarte peper, tijm en rode wijn*	€ 36,10 / kilo
Ragout van jong everzwijn *in rode wijn met wildfond, champignons, spek, tijm en laurier*	€ 37,10 / kilo
Stoofpotje konijnenfilet *gegaard in een bruine saus, champignons, ui en St. Bernardusbier uit Watou*	€ 35,40 / kilo

Vers Wild & Gevogelte

Braadkip "La Belle Flamande" +/- 1.4 kilo/stuk	€ 11,90 / kilo
Kalkoen: 2,3,4,5... kilo/stuk	€ 14,95 / kilo
Kalkoenfilet: +/- 1 kilo/stuk	€ 22,40 / kilo
Parelhoen: +/- 1,2 kilo/stuk	€ 17,90 / kilo
Konijn: +/- 1,6 kilo/stuk	€ 21,90 / kilo
Konijnenbillen: per 6 stuks	€ 43,40 / kilo
Konijnenrollade	€ 44,60 / kilo
Piepkuiken - Petit Duc +/- 400 gr. / stuk	€ 19,20 / kilo
Everzwijnfilet	€ 41,20 / kilo
Everzwijnragout	€ 29,10 / kilo
Hertenfilet	€ 82,60 / kilo
Hertenragout	€ 45,90 / kilo
Reefilet	€ 110,25 / kilo
Reeragout	€ 45,80 / kilo



Bijgerechten

Aardappelgerechten

Aardappelpuree	€ 13,10 / kilo
Wortelpuree	€ 14,95 / kilo
Knolselderpuree	€ 15,45 / kilo
Pastinaakpuree	€ 15,45 / kilo
Butternutpuree	€ 15,45 / kilo
Aardappelwedges met rozemarijn en een beetje look	€ 13,30 / kilo
Gratin Dauphinois afgewerkt met gemalen kaas	€ 15,95 / kilo
Verse amandelkroketten - 20 stuks	€ 11,40 / 20 st.
Verse aardappelkroketten - 20 stuks	€ 8,40 / 20 st.
Verse aardappelkroketten - 10 stuks	€ 5,10 / 10 st.
Krokines van zoete aardappel - 30 stuks	€ 21,90 / 30 st.
Krokines met veenbessen - 30 stuks	€ 21,90 / 30 st.

Warm groenten-fruitfestijn

Ovengebakken witloof 500 gr. / portie	€ 9,80 / portie
Spruitjes met gerookt spek 500 gr. / portie	€ 11,80 / portie
Boontjes met spek	€ 2,10 / st.
Traditionele groentenkrans:	€ 8,20/p.p

Gebakken witloof, boontjes met spek, mix van worteltjes, bloemkool, broccoli, romanesco roosjes en sugar snaps

Gevulde appels met veenbessen - per 2 stuks	€ 7,40 / 2 st.
Babyperen met passievruchten - 4 stuks	€ 8,40 / 4 st.
Chutney van appel en veenbessen 500 gr. / portie	€ 9,95 / portie

Opwarmtip

Optie 1

De oven voorverwarmen op 160° en de groentjes/fruit afgedekt met aluminiumfolie in de oven plaatsen gedurende 20 minuten.

Optie 2

Gedurende 6 min in uw microgolfoven (900 Watt) plaatsen.



Momenten aan tafel

Fondue met sauzen per 2 personen **€ 16,50 p.p.**

Rundsvlees, varkensvlees, witte pens, kip, gehaktballetjes (3 stuks p.p) en spekvinkjes (3 stuks p.p)

Sauzen: look - cocktail - currysaus

Fondue Bourguignonne per 2 personen (+/- 300 gram p.p) **€ 16,90 p.p**

Rundsblokjes van de filet mignon

Kindergourmet met sauzen per 2 personen **€ 9,90 p.p**

Kip, hamburger, worstje, gehaktballetje en spekvinkje

Gourmet Royal per 2 personen **€ 18,90 p.p**

Gemarineerde steak, kipfilet met fijne kruiden, worstje, kalfslapje, cordon bleu, mini-hamburger, spekvinkje, gehaktballetje

Sauzen: look en cocktail - currysaus

Gourmet Atelier 22 **€ 26,90 p.p**

(incl. 2 warme sauzen en 3 koude sauzen)

Filet pur (W.V.R.), Iberico Duroc spiesje, mini-angusburger, Lamskroon (1 beentje), traaggegaard buikspek, Holstein entrecôte, hertenfilet, spiesje van gemarineerde scampi's

Sauzen: look - cocktail - currysaus, bearnaise, pepersaus



Sauzen

Pepersaus	€ 27,90 / kilo
Bearnaisesaus	€ 31,90 / kilo
Champignonroomsaus	€ 24,90 / kilo
Fine champagnesaus	€ 24,90 / kilo
Witte wijnsaus	€ 24,90 / kilo
Porto roomsaus	€ 24,92 / kilo

Kalkoen en gevuld gevogelte

Gehakt natuur

Gehakt met champignons

Gehakt met appel en veenbessen

Gevulde braadkip	€ 18,70 / kilo
Gevulde Kalkoen	€ 26,40 / kilo
Gevulde piepkuikens	€ 14,90 / stuk

Bereidingswijze – gevulde kalkoen

De kalkoen wordt al in een braadslede geplaatst, u hoeft enkel boter en kruiden toe te voegen.

1. U haalt de gevulde kalkoen 2 uur op voorhand uit de koelkast.
2. U plaatst de kalkoen in een NIET-verwarmde oven zodat de buitenkant niet uitdroogt.
3. Zet de oven op 130°. Het is aangeraden om uw kalkoen elke 20 minuten te overgieten met de braadjus uit de braadslede.

Duurtijd Oven – gevulde kalkoen

2 kg	**2,5 kg**	**3 kg**	**4 kg**
01u45	02u00	02u15	02u45



Bestellen bij Atelier 22

Om alles vlot te laten verlopen en om u correct te bedienen, geven we graag een beetje uitleg over het plaatsen van uw bestelling(en).

Onze bestelformulieren voor de feestdagen vindt u terug op onze website www.atelier22berchem.be of deze liggen klaar in onze winkel.

Gelieve het ingevulde bestelformulier persoonlijk bij ons in de winkel binnen te brengen. Zo hebben we nog even persoonlijk contact met u en kan u eventuele vragen of extra wensen met onze medewerkers bespreken.

Bij het indienen van uw bestelling ontvangt u van ons een kopie van uw bestelformulier met daarop uw persoonlijke bestelnummer. Bewaar deze kopie goed en breng ze zeker mee op de dag van afhaling.

Wij vragen u vriendelijk om het gekozen ophaaluur correct te respecteren. Op die manier kunnen we ervoor zorgen dat alles vlot verloopt en dat uw bestelling op het afgesproken moment voor u klaarstaat.

Kort samengevat:

- Bestelformulier downloaden via onze website of ophalen in de winkel.
- Ingevuld formulier persoonlijk in onze winkel bezorgen.
- U ontvangt een kopie met uw bestelnummer.
- Bewaar deze kopie en breng ze mee bij afhaling.
- Respecteer het gekozen ophaaluur.

Zo zorgen we samen voor een vlotte en aangename afhaling tijdens de feestdagen.

Alvast bedankt voor uw bestelling en het vertrouwen in Atelier 22!



Tot wanneer kan ik bestellen?

Om alles vlot te laten verlopen en zeker te zijn dat alles voorradig is,

vragen wij u tijdig te bestellen.

Kerst & Nieuwjaar: bestellen tot en met maandag 14 december 2026

Nog enkele belangrijke weetjes tijdens de feestdagen

Op 24, 25 en 31 december voorzien we in de winkel een beperkt aanbod.

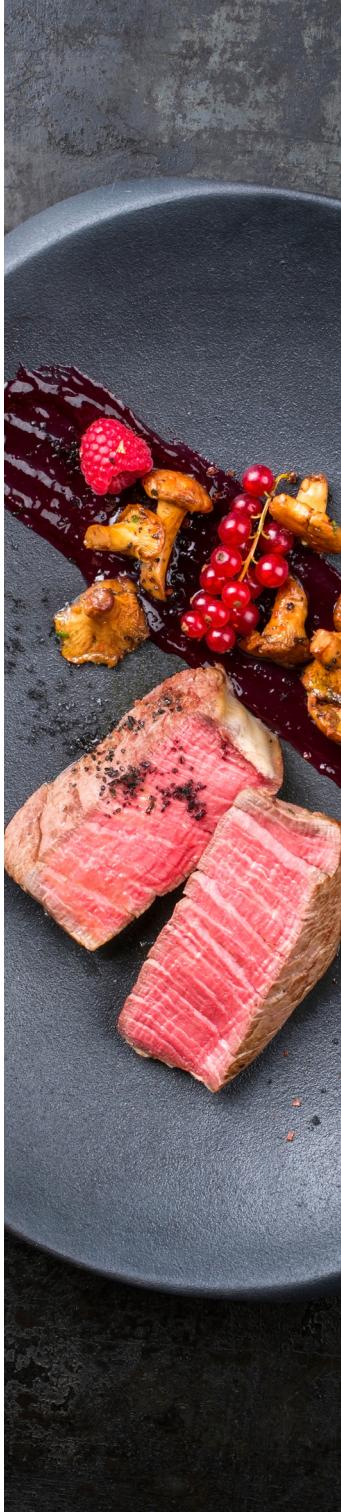
Onze smeersalades, fijne charcuterie en traiteurproducten zullen zeker beschikbaar zijn. Voor gehakt, vers vlees, steaks en broodjes kunt u op deze dagen helaas niet bij ons terecht.

Wilt u uw bestelling nog aanpassen? Dat kan uiteraard!

U kunt uw bestelling tot 2 dagen vóór de afsluiting van de bestellingen nog wijzigen. (12 december) Na deze deadline zijn wijzigingen helaas niet meer mogelijk. Dit is noodzakelijk omwille van onze planning, productie en organisatie tijdens de drukke feestperiode.

We vragen hiervoor alvast jullie begrip. Zo kunnen wij ervoor zorgen dat alle bestellingen met de nodige zorg en kwaliteit worden klaargemaakt.

Bij afhaling van uw bestelling vragen we u vriendelijk om uw bestelling even na te kijken. Indien er iets ontbreekt of niet correct is, kunnen wij dit onmiddellijk oplossen.



Waarborg & materiaal tijdens de feestdagen

Voor onze koude voorgerechten werken wij met herbruikbare borden. Hiervoor rekenen wij een waarborg van €5 per bord aan.

We proberen uw bestelling zo efficiënt mogelijk te verpakken. Bij grotere bestellingen plaatsen wij deze automatisch in een transportbak. Deze bak maakt deel uit van ons geleend materiaal en kan daarom niet mee naar huis.

Wij vragen u dan ook om bij het afhalen zelf een grote stevige tas, bak of krat mee te brengen waarin we uw bestelling kunnen meegeven.

Belangrijk

- De waarborg bedraagt €5 per bord.
- De waarborg en het geleende materiaal worden uitsluitend cash afgerekend.
- Gelieve daarom gepast cash geld te voorzien.
- Geleende borden dienen uiterlijk op 31 januari 2027 teruggebracht te worden.
- Na deze datum kunnen wij de waarborg helaas niet meer terugbetalen.

Wij vragen dan ook vriendelijk om het geleende materiaal tijdig terug te brengen. Zo kunnen wij alles correct afhandelen en ervoor zorgen dat het materiaal opnieuw beschikbaar is voor toekomstige bestellingen.

Alvast bedankt voor jullie medewerking en begrip!



Merci. Dank u wel. Hartelijk dank. Bedankt!

Op 10 januari 2026 opende Atelier 22 voor het eerst de deuren. En wat hebben jullie ons massaal weten te vinden! Voor een lekker stukje vlees, verse salades, fijne vleeswaren, een krokant broodje… maar vooral voor jullie vertrouwen in Atelier 22.

Het afgelopen jaar was er eentje met vallen en opstaan. Van tegen de muur lopen, even diep ademhalen en weer rechtstaan. Van zoeken, leren, bijsturen en elke dag opnieuw proberen te verbeteren.

Wat een jaar.

We zijn ongelooflijk trots en vooral ontzettend dankbaar dat we jullie het afgelopen jaar mochten bedienen. Dat jullie terugkwamen, ons bleven vertrouwen en ondertussen een beetje deel zijn geworden van het verhaal van Atelier 22, betekent voor ons enorm veel.

En dan… een dikke, dikke proficiat aan ons topteam!

Onze vaste medewerkers, studenten en extra's hebben elke dag opnieuw alles gegeven. Ze trekken mee aan de kar, springen bij waar nodig en wanneer het eens misloopt, staan ze als eerste klaar om samen naar een oplossing te zoeken.

Ons team is niet zomaar vervangbaar. Ons team ís Atelier 22.

En daar zijn we ontzettend trots op.

Voor het eerst presenteren we dit jaar ook onze feestmenu's 2026. Een beetje met de ogen dicht en in het donker tasten, want ook dit is nieuw voor ons. Maar één ding kunnen we jullie beloven: samen met ons team gaan we er alles aan doen om jullie feestdagen te voorzien van veel lekkers, kwaliteit en vooral heel veel smaak.

Aan iedereen die het afgelopen jaar bij ons over de vloer kwam:

Merci. Echt waar.

Samen met jullie en ons fantastische team maken we van 2027 opnieuw een mooi Atelier 22-verhaal. Op naar nog meer smaakvolle momenten, mooie ontmoetingen en gezellige tafels.

Team Atelier 22

Christian



Openingsuren

Normale openingstijden

Maandag t.e.m. vrijdag van 09u00 tot 17u30 (donderdag sluitingsdag)
Zaterdag en zondag van 09u00 tot 13u00

Eindejaarsperiode

Woensdag 23 december 2026	Van 9 uur tot 13 uur
Donderdag 24 december 2026	Van 9 uur tot 13 uur (geen broodjes)
Vrijdag 25 december 2026	Van 9 uur tot 13 uur (geen broodjes)
Zaterdag 26 december 2026	Van 9 uur tot 13 uur
Zondag 27 december 2026	Van 9 uur tot 13 uur
Maandag - Dinsdag 28/29 december 2026	normale openingstijden
Woensdag 30 december 2026	Van 9 uur tot 13 uur
Donderdag 31 december 2026	Van 9 uur tot 13 uur (geen broodjes)
Vrijdag 1 januari 2027	Gesloten
Zaterdag 2 januari 2027	Van 9 uur tot 13 uur
Zondag 3 januari 2027	Van 9 uur tot 13 uur

Atelier 22
Driekoningenstraat 22 | 2600 Berchem
Tel.: 03 386 72 95 | smakelijk@atelier22berchem.be
www.atelier22berchem.be
Volg ons op sociale media en mis geen enkele actie of nieuwigheden