

NOG MEER ETEN ...

RUND	LAM
Steaks Belgisch Wit Blauw	Lamskoteletjes met lookboter 3 stuks € 18,00
Steak natuur..... € 22,00	 6 stuks € 34,00
Steak champignon..... € 24,00	
Steak pepersaus..... € 24,00	
Steak peper natuur € 24,00	Lamsschenkel (2 personen)
Steak maison € 26,00	SLOWCOOKING 2 personen € 56,00
Steak foie gras € 32,00	<i>In het huis gepekeld en traaggegaarde lamsschenkel</i>

DUIF	
Beenhouwersbiefstuk	 € 28,00
kraaibiefstuk / onklet..... € 26,00	<i>De meest smaakvolle duiven komen nu nog steeds uit Frankrijk en meer bepaald uit de streek van Anjou.</i>
<i>Enkel bleu-saignant gebakken!</i>	<i>Daar worden ze volgens uiterst strenge, bij wet vastgelegde regels gevoederd en gekweekt, zodat ze aan de kwaliteitseisen voldoen, die nodig zijn om de naam 'Anjou' te mogen dragen.</i>
T- Bone steak Limousin 2 personen € 64,00	
<i>Enkel bleu-saignant gebakken!</i>	

Zesrib Limousin..... 1 persoon € 36,00	
<i>met chimichuri van het huis</i>	
<i>Enkel bleu-saignant gebakken!</i>	
<i>extra bord (frietjes, groentjes) supplement..... € 9,00</i>	

Entrecote West-Vlaams Rood.....2 pers. € 64,00	
<i>Enkel bleu-saignant gebakken!</i>	
<i>Supplement saus (champignon, peper, maison)</i>	
..... € 2,50	 kleine portie € 24,00
	 grote portie € 32,50

Bordje Sorrento kleine portie € 24,00	
..... grote portie € 28,00	
<i>Zuiders gerechtje met rundvlees en zonnegedroogde tomaten</i>	

Filet d’Anvers van het huis (West-Vlaams Rood uit Alveringem) / Zandemanneke,	
14 maanden oude geitenkaas.. kleine portie € 23,50	
..... grote portie € 32,00	

RESERVEER OOK UW TAFELTJE VANAF 15u TOT 17.30u VOOR DRANKJE EN TAPASBORDJE UIT ONS ATELIER!

TEIK AWEI & WIENKEL

Afhaling bereide gerechten van onze menukaart op bestelling

Charcuterie uit ons atelier

Streekproducten 100% West-Vlaams

Gastronomische delicatessen (foie gras, zwezeriken, Iberico ham, ...)

Aperobordje met charcuterie uit eigen huis

Potje Paté met bier of wijn, aardappeltjes, groentjes,...

Breugel schotel / koude schotel

Soep

Bokaaltjes

VRAAG NAAR ONZE WEKELJKSE SUGGESTIES

Cadeaubon

Geschenkmanden

Afbeeldingen uit het boek: VAN HET VARKEN Stephane Reynaud, illustrations José Reis de Matos

Alles van vleeswaren en vers vlees wordt in eigen atelier bereid, versneden en à la minute afgewerkt in onze keuken!

Wat op de kaart staat is met andere woorden gecontroleerde kwaliteit van A tot Z

1 rekening per tafel

Max. 4 verschillende gerechten per tafel AUB, daar wij iedereen een goede service willen geven.

Tip voor groepen! Stel vooraf uw menu samen! Keuze mogelijkheden naar ieders budget!

Allergenenkaart kan opgevraagd worden.

KALF & ZWEZERIKEN
Kalfszwezerik
<i>Krokant gebakken zwezerik met Hot Chocolate!</i>
..... kleine portie € 24,00
..... grote portie € 30,50

Kalfszwezerik / gebakken ganzenlever
..... kleine portie € 24,00
..... grote portie € 31,50

Kalfszwezerik & -niertjes in de wok
<i>In de wok gebakken zwezerik, niertjes & kappertjes</i>
..... kleine portie € 24,00
..... grote portie € 30,50

Tomahawk kalfssteak & kalfszwezerik
..... 1 persoon € 38,00
<i>natuur, sausje met zwezeriken</i>
<i>extra bord (frietjes, groentjes) supplement.... € 9,00</i>

Openingsuren:
gesloten op maandag,
dinsdag en op
woensdagavond. In juli
en augustus gesloten op
maandag en dinsdagavond

Warme keuken
open vanaf 11.30 tot 14.30u
& van 17.30 tot 20.30u

SINDS 2000

’t Potje Paté

Atelier • Resto • Shop

SINDS 1980

DE VEURN’AMBACHTSE

> 't potje pate

e-mail potjepate@gmail.com
www.deveurnambachtse.be

Kaatspelstraat 5
8690 Alveringem
tel 058 29 89 33

ETEN

Menu's

Lunch (niet op zaterdag en zondag)	High Class Menu	Menu Terroir uit de Westhoek	Festival van ’t Potje Paté
Dagsoep of Sla Paté ***	Foie gras / Pata Negra ***	(Om een excellente service te garanderen serveren wij deze menu per tafel!)	(Om een excellente service te garanderen serveren wij deze menu per tafel!) (Menu beschikbaar van 12u tot 13.30u & van 17.30u tot 20u)
Hoofdgerecht € 16,00	Steak naar keuze (champignon, peper, maison) ***	A walk in the Westhoek ***	A step in the Westhoek ***
Toeristen Menu	Dessertje	Traag gegaard buikspek ganzenlever ***	Foie gras prestige / pata negra Kriek ***
Slaatje paté ***	€ 40,00	Verwenbordje	Rillette / gin Brugse Zot bruin ***
Schelle van 't zwien of Steak Nature (supplement € 5) ***		€ 38,00	Kalfszwezerik / kalfsniertjes Hommelbier ***
Dessertje			Koetje / Kapittel Abt ***
€ 30,00			Verwenbordje
			€ 50,00 / € 60 met bier € 68 met aangepaste wijnen

WIEN

Suggestie wijn Claude Val Pays d'oe
Sud - France

Claude Val rouge	Glas	0,25 L	0,50 L
Claude Val blanc	€ 4,50	€ 7,00	€ 14,00
Claude Val rosé			

Suggestie wijn Claude Val

Fles € 21,00

Rode Bordeaux wijnen

Château Bertinerie Premières	Fles	€ 32,00
Côtes de Blaye Bordeaux		
Cru Bourgeois	Fles	€ 34,00
Grand Bertin de Saint-Claire Médoc		
Château Moulin de Grenet	Fles	€ 35,00
Lussac Saint-Emilion		
Château Cantenac	Fles	€ 48,00
Saint-Emilion Grand Cru		

Suggestie wijn voor Foie Gras

Bergerac Château Theulet Dordogne	Glas	€ 5,00
-----------------------------------	------	--------

Witte wijnen

Côtes de Bergerac Château Theulet	Fles	€ 26,00
Dordogne (zoet)		
Château Bertinerie Premières	Fles	€ 32,00
Côtes de Blaye Bordeaux		

Zuid Afrikaanse wijnen

Boland Kelder Cabernet Sauvignon	Fles	€ 33,00
M.A.N family wines Syrah & Mourvèdre	Fles	€ 32,00

Italië Puglia

Passamante rosso	Fles	€ 36,00
------------------	------	---------

Belgisch

Monteberg cuvee S-IX	Fles	€ 38,00
----------------------	------	---------

DUST

Bieren grote fles 0,75 cl... € 9,50
Hommelbier 7,5°
Kapittel Abt 10°
Kapittel Prior 9°
Ploegsteert Tripel 9°
Sint-Bernardus ABT 12°
Sint-Bernardus PRIOR 8°
Sint-Bernardus Tripel 8°
Brugse Zot dubbel 7,5° (bruin)
Brugse Zot bier 6° (blond)

BLOND
Stella Artois / Cristal Alken..... € 2,40
Blonde Os € 3,80

Bieren uit de Westhoek
Kapittel Pater 6° € 3,10
Kapittel Prior 9° € 3,90
Kapittel Abt 10° € 3,90
Hommelbier 7,5° € 2,80
Sint-Bernardus Tripel 8° € 4,10
Sint-Bernardus ABT 12 € 4,60
Sint-Bernardus PRIOR 8 € 4,10
Oerbier 9° € 5,10
Nunnebier 7,2° € 3,80
Papegaei 8° € 4,60
Pannepot 10° in ne pot..... € 4,60
Reninge bitter blond 7° € 5,80
Bachten de kupe Saison 5,6° € 4,10
Vandewalle oud bruin 6° € 5,80
Vandewalle oude kriek 7° € 5,80
Biertje voor de chef € 3,10

Bieren TAP
t Potje Bier 6,5° € 3,00
Brugse Zot blond 6° € 3,80
Sint-Bernardus ABT 12° € 4,60

BLOND
Stella Artois / Cristal Alken..... € 2,40
Blonde Os € 3,80

Westmalle Tripel 9° € 3,90
Straffe Hendrik Tripel 9° € 4,50
Carlsberg 5,5° € 2,70
Ploegsteert tripel 9° € 3,90
Duvel 8,5° € 3,90
Omer 8° € 3,90
Tripel Karmeliet 8,5° € 3,90
Delirium tremens 8,5° € 3,90
Brigand 9° € 3,90
Filou 8,5° € 3,90
Hapkin..... € 3,90

BRUIN
Chimay bleu 9° € 4,60
La Trappe Quadrupel € 4,60
Brugse Zot bier dubbel 7,5° (bruin)..... € 3,50
Straffe Hendrik Quadruppel 11° € 4,60
Kasteelbier Bruin 11° € 4,60
Gouden Carolus whisky infused 11,7° € 5,80

FRUITBIEREN
Kriek Boon 6,5° € 2,90
Oude Kriek 37,5 cl 6,5° € 5,80
Kriek Lindemans 3,5° € 2,90
Kasteelbier rouge 8° € 3,90

OUD BRUIN
Rodenbach 5° € 2,50
Duchesse de Bourgogne 6,2° € 3,00
Ploegsteert Bruin 5,4° € 3,00
Bourgogne des Flandres 5° € 3,80

AMBER
De Koninck 5° € 2,50

GEUZE
Oude Geuze 37,5 cl 6° € 5,80

WIT
Brugs Witbier 4,8° € 2,30

ALCOHOLVRIJ
Jupiler NA..... € 2,20
Brugse SPORTZOT..... € 4,00

...legt er je kop bie - Trekt ze maar è k'è tegen je gilé - J'is in z'n gat gebeten - Etwien 't vier in ze broek jagen - è viel kop over koente van d'n trap - vule voeten deure - En hét meer snot in ze neuze of geld in ze beuze - Iemand 'bie 't veertienste zetten' - Pas op of 'k goan je tans tellen - Achter mien zie'j den eesten - 'T is zever in zaksches - En ne zoudt e frank (euro) in tweeën bieten - Je kun nie alles en - 't is in ze kop èslegen - En 's doof langs die kant

NOG DUST

Frisdranken

Coca Cola	€ 2,10
Coca Cola Light/ Zero	€ 2,10
Fanta.....	€ 2,10
Sprite	€ 2,10
Appletiser.....	€ 3,50
Eaulala Water Plat	€ 2,00
Eaulala Water Bruis.....	€ 2,00
Eaulala 0,5 l.....	€ 3,80
Eaulala 0,75l	€ 5,80
Tonic.....	€ 2,40
Soda White peach & Jasmine	€ 2,40
Tonic Grapefruit & Rosemary	€ 2,40
Tonic Pomelo & Pink Pepper	€ 2,40
Ice-Tea.....	€ 2,10
Gini	€ 2,40
Tönisteiner Citroen.....	€ 2,40
Tönisteiner Orange	€ 2,40
Tönisteiner Vruchtenkorf.....	€ 2,40
Looza Orange.....	€ 2,00
Looza Appel.....	€ 2,00
Looza RED ACE.....	€ 2,00
Vers Sinaasappelsap.....	€ 3,50

Warme Niet Alcoholische Dranken

Espresso / Ristretto	€ 2,40
Décafiné.....	€ 2,60
Chocolademelk.....	€ 3,40
Dubbele Espresso / Ristretto	€ 3,20
Cappuccino	€ 3,40
koffie verkeerd	€ 3,40
Machiatto	€ 3,40
Losse thee (<i>Vraag gerust de theekaart</i>).....	€ 3,40
Verse dagsoep met brood en boter.....	€ 5,00



Warme Alcoholische Dranken

Alveringemnarke.....	€ 8,00
Irish Coffee	€ 8,00
Koffie met den Druppel d’rin	€ 5,50

Sterke Dranken

Jonge Jenever.....	€ 3,50
Citroen Jenever.....	€ 3,50
Oude Jenever	€ 3,60
Whisky J&B.....	€ 6,00
Whisky Johnnie Walker	€ 6,00
Whisky Jack Daniels	€ 8,00
Whisky Jameson.....	€ 8,00
Whisky Gouden Carolus	€ 12,00
Calvados	€ 6,00
Cointreau	€ 6,00
Baileys.....	€ 6,00
Bacardi	€ 6,00
Cognac Courvoisier.....	€ 6,00
Grand Marnier	€ 6,00
Amaretto	€ 6,00
Elixir d’Anvers	€ 6,00
Limoncello	€ 7,00
Poire Williams	€ 6,00

JOENGSI!

1 garnaalkroket met frietjes.....	€ 12,00
1 kaaskroket met frietjes	€ 8,00
1 schelletje van 't zwien.....	€ 9,00
Kindersteak.....	€ 12,00
1 schelletje kippenvleesbrood	€ 9,00

PIRATENMENU (*peutertjes*)

je vraagt een bordje

je steelt eten uit het bord van mama en papa

je krijgt een ijsje
€ 5,00

CALIMERO MENUTJE (*Kids only!*)

kaas- en garnalenballetjes

Schelleke voe 't zwientje

kinderijsje
€ 16,00



DE TIED STAA NIE STILLE ...

1980	2000	2002	2004	2006	2008	2009	2010
Het vleeswarenatelier „De Veurn’Ambachtse” wordt opgestart in Alveringem door Jan Missiaen en Rita Depuydt.	Zoon Joris en dochter Carmen komen in de zaak en De Veurn’Ambachtse breidt verder uit met de opening van resto ’t Potje Paté en Het Patéwinkeltje.	Zaakvoerder Jan Missiaen werd door een plaatselijke jury verkozen als Zelfstandig Ondernemer van het jaar.	Na overname van de firma Vantrois, werd het productengamma verder uitgebreid met culinaire kwaliteitsproducten.	Eerste patéproducent in België die het label van erkend streekproduct mag dragen. De VLAM kende dit label toe aan DE VEURN’AMBACHTSE Ouderwetschen boerenpaté.	Potjesvlees eveneens door de Vlam erkend als streekproduct!	Op de beurs Meat en Fresh werd ons gerechtje „Canneloni van Ouderwetschen boerenpaté vs Potjesvlees” bekroond met de Innovativity Award.	Eén van onze gerechtjes in kookwedstrijd uitgeroepen als beste „Hoeve Hoppa”.

NOG MEER ETEN ...

Aperohapjes uit ons atelier

Bordje De Veurn'Ambachtse.....	€ 12
<i>Ouderwetschen boerenpaté, potjesvlees, foie gras, bolle beef</i>	
Charcuterie mix uit ons atelier (per tafel) ...	€ 6/p.p.
<i>Assortiment charcuterie uit ons atelier</i>	
Portie foie gras d'oise	€ 16,00
Portie Filet d'Anvers	€ 12,00
(West-Vlaams Rood uit Alveringem)	
<i>in het huis gezouten en gedroogd volgens oude principes</i>	
Portie Bolle Beef.....	€ 12,00
<i>Corned Beef van het huis</i>	
Schellekes van 't zwien	€ 12,00
<i>Huis gepekelde en gekookte varkensspiering</i>	

Snacks

Garnaalkroketter	€ 22,00
Kaaskroketter	€ 16,00
Verse dagsoep met brood en boter.....	€ 5,00

Veggie

Groentenmix/ei met truffelsalsa/ Zandemanneke kaas	€ 24,00
Chili sin carne	€ 24,00

Slaatjes

Slaatje met paté	kleine portie	€ 10,50
	grote portie	€ 16,00
Slaatje met kaas	kleine portie	€ 12,50
	grote portie	€ 18,00
Slaatje gemengd (paté / bolle beef / potjesvlees)	kleine portie	€ 12,50
	grote portie	€ 18,00

Stuutjes (boterhammen)

Paté naar keuze.....	€ 10,50
Kaas.....	€ 12,50

Supplement frietjes, patatjes, extra bord € 2,50

JORIS VAN JAN, VAN GEORGES, VAN MARCEL, VAN KOATEN, VAN MENTEN....

6 GENERATIES SLAGERS AFKOMSTIG UIT WERKEN

In 1980 werd het vleeswarenatelier DE VEURN’ AMBACHTSE opgericht door Jan en Rita. Dochter Carmen en zoon Joris vervoegden in het jaar 2000 de zaak en de firma breidde uit met resto ’t Potje Paté en ’t Patéwinkeltje. Dit is het proefhuis bij uitstek voor de talrijke in het huis bereide streekproducten en gastronomische delicatessen.



2012
Carmen en Joris Missiaen verkozen als rolmodel voor de Westhoek omdat ze het afgelopen jaar op een inspirerende manier de pers haalden en de Westhoek op de kwalitatieve kaart zette!



2012
Joris wordt opgenomen als lid van "De Ghesellen van de Kastelnij Veurne".



2014
Biscuiterie Jules Destrooper en De Veurn’Ambachtse/'t Potje Paté worden in een wedstrijd van Fish and Chips uitgeroepen tot streekambassadeur voor West-Vlaanderen.



2014
Joris wordt opgenomen als Ridder bij de „Confrerie Eversam”.



2015
Potjesvlees uit de Westhoek erkend met het BGA label door Europa.



2015
Joris wordt in het Casino Kursaal van Oostende opgenomen als Compagnon de la Toque Blanche door de "orde van 33 Meesterkoks van België".



2019
De winkel en resto worden volledig vernieuwd, hierdoor kreeg onze zaak na 19 jaar terug een frisse en moderne look.

To be continued ...



Charcuterie uit ons atelier

Potje Paté (2 personen).....	€ 30,00
Potje De Veurn' Ambachtse Ouderwetsche Boerenpaté, gebakken patatjes en brood, confijtjes, ...	
met 1 Fles Prior 0,75l of 0,50l wijn	

Koude schotel € 18,00

't Lekkerbekje..... € 16,00
Uit het ruime assortiment patés (+/- 40 soorten) die DE VEURN’ AMBACHTSE u kan aanbieden, werd een selectie gemaakt van 4 à 5 soorten aangevuld met een stukje foie gras!
Supplement patatjes..... € 2,50



Potjesvlees uit de Westhoek



DE VEURN’ AMBACHTSE

Potjesvlees 3K's (kip/kalf/konijn)
uit de Westhoek € 16,50
230G potjesvlees met sla en gebakken patatjes

Hoofdvlees € 15,00
Bokaaltje hoofdvlees met sla en gebakken patatjes

Bolle Beef € 15,00
Bokaaltje Bolle Beef met sla en gebakken patatjes

St. Bernardus Pater Vleesbrood..... € 18,00
Gegrild, opgediend met rauwkost, gebakken patatjes en sambal maison

Kippenvleesbrood (100% kip)..... € 18,00
Gegrild, opgediend met rauwkost, gebakken patatjes en sambal maison

NOG MEER ...

