

JOENGES!

1 garnaalkroket met frietjes.....	€ 12,00
1 kaaskroket met frietjes	€ 10,00
1 schelletje van 't zwien.....	€ 10,00
Kindersteak.....	€ 16,00
1 schelletje kippenvleesbrood.....	€ 10,00



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

€ 18,00

ZOETEMOENDJES

Desserts

Kinderijsje

1 bol	€ 4,00
2 bollen	€ 6,00

Warme appeltaart met ijs

€ 8,50

Dame Blanche / Noire

2 bollen	€ 8,00
3 bollen	€ 10,00

Coupe brésilliene

€ 9,00

Coupe speculoos

€ 9,00

Coupe advokaat

€ 12,00

Coupe colonel

€ 12,00

Coupe vers sinaas

€ 9,00

Coupe aardbeien (seizoen)

€ 12,00

IJskoffie.....

€ 8,50

Verwenbord.....

€ 12,00

Crème brûlée

€ 8,00

Ijsdessert van La Glace de Fie.....

€ 8,50

Chocomousse

€ 8,00

Dessertje van het moment: Creatie van Katrien

Gluten- en lactosevrije desserts

Pannenkoek met ijs.....

€ 10,00

Suikervrij ijs Glace de Fie.....

€ 8,50

DIGESTIEF

Warme Niet Alcoholische Dranken

Espresso / Ristretto	€ 3,00
Décafiné.....	€ 3,00
Dubbele Espresso / Ristretto	€ 3,50
Cappuccino	€ 3,50
Koffie verkeerd	€ 3,50
Machiato	€ 3,50
Losse thee (Vraag gerust de theekaart).....	€ 3,60
Italian Coffee (Amaretto 0,0%).....	€ 9,00

Warme Alcoholische Dranken

Alveringemnarke.....	€ 8,00
Irish Coffee / French / Italian / Normandisch ..	€ 9,00
Koffie met een Druppel d'rin	€ 7,00

Sterke Dranken

Alveringems Witje	€ 6,00
Citroen Jenever.....	€ 6,00
Whisky J&B.....	€ 8,00
Whisky Johnnie Walker	€ 8,00
Whisky Jack Daniels	€ 10,00
Whisky Jameson.....	€ 10,00

Whisky Gouden Carolus

€ 12,00

Calvados.....

€ 9,00

Cointreau

€ 9,00

Baileys.....

€ 9,00

Cognac Courvoisier.....

€ 9,00

Grand Marnier

€ 9,00

Amaretto

€ 9,00

Elixir d'Anvers.....

€ 9,00

Limoncello

€ 7,00

Poire Williams.....

€ 9,00

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.



APERO- EN BREUGHELPLANKEN

Ambachtelijk Genieten op Bestelling

Zin in een gezellige aperitief of een hartige maaltijd?

Onze ambachtelijke planken zijn beschikbaar op bestelling.

Beide formules zijn mogelijk vanaf 2 personen.

Onze planken zijn gevuld met een selectie van huisgemaakte charcuterie,
aangevuld met Belgische producten.

Aperitiefplank - €25 /2 personen

Ideaal als hapje bij de aperitief.

Bevat ongeveer 75g vlees per persoon.

Breughelplank - €36 /2 personen

Voor een volwaardige maaltijd.

Bevat ongeveer 200g vlees per persoon.



BIE JAN PATÉ
vakantiehuis

Blijf langer genieten!

www.biejanpate.be

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

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

SINDS 2000

't Potje Paté



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

Kaatsspelstraat 5
8690 Alveringem
tel 058 29 89 33

SINDS 1980

DE VEURN' AMBACHTSE

DUST

Aperitieven

Aperitief 't Potje Paté	€ 8,50
Picon v/h huis (recept van ons grootmoeder)	€ 8,50
Porto (wit / rood)	€ 6,00
Pineau des Charentes	€ 7,00
Sherry droog	€ 7,00
Kir	€ 7,00
Ricard	€ 7,00
Martini (wit / rood)	€ 7,00
Pisang Orange	€ 10,00
Campari	€ 7,00
Bacardi + cola (wit / bruin)	€ 10,00
Wodka orange	€ 10,00
Hendrick's gin & tonic	€ 14,00
Gordon's gin & tonic	€ 11,00
Marcus & me gin & tonic	€ 13,00
Mondich gin & tonic	€ 14,00
Ysar gin & tonic	€ 13,00
Cava 20cl	€ 12,00
Oublon Spritz	€ 12,00
Limoncello Spritz	€ 12,00
Negroni	€ 12,00

Mocktails

Limoen / framboos / munt (zoet)	€ 9,00
Appel / gember (zoet)	€ 9,00
Pompelmoes / rozemarijn (bitter)	€ 9,00

Cocktails

Mocktail naar keuze met Bacardi / Gin	€ 14,00
Jameson whisky / limoncello	€ 13,00
Pornstar Martini	€ 12,00

Bieren grote fles 0,75 cl

Hommelbier	7,5°	€ 13,00
Kapittel Abt	10°	
Kapittel Prior	9°	
Ploegsteert Tripel	9°	
Sint-Bernardus ABT	12°	
Sint-Bernardus PRIOR	8°	
Sint-Bernardus Tripel	8°	
Brugse Zot dubbel (bruin)	7,5°	
Brugse Zot bier (blond)	6°	

Bieren uit de Westhoek

Kapittel Pater 6°	€ 3,50
Kapittel Prior 9°	€ 4,20
Kapittel Abt 10°	€ 4,20
Hommelbier 7,5° - 0,33 cl	€ 4,40
Sint-Bernardus Tripel 8°	€ 4,50
Sint-Bernardus PRIOR 8°	€ 4,50
Oerbier 9°	€ 5,80
Papegaei 8°	€ 5,10
Bachten de kupe Saison 5,6°	€ 5,40
Bachten de stevig blond 8,5°	€ 5,80
Vleteren 12° bruin Deca Port Barrel Aged	€ 6,50
Vleteren 12° blond Deca Whisky Barrel Aged	€ 6,50
Terrest 8°	€ 5,20
Wipers Times blond 6,2°	€ 3,90
Plugstreet triple 7,5°	€ 4,80

Frisdranken

Coca Cola	€ 2,60
Coca Cola Light / Zero	€ 2,60
Fanta	€ 2,60
Sprite	€ 2,60
Appletiser	€ 4,00
Eaulala Water Plat / Bruis 0,2 l	€ 2,40
Eaulala Plat / Bruis 0,5 l	€ 4,60
Eaulala Plat / Bruis 0,75 l	€ 7,00
Tonic	€ 2,60
Agrum	€ 2,60
Ice-Tea	€ 2,60
Gini	€ 2,80
Tönisteiner Citroen	€ 2,80
Tönisteiner Orange	€ 2,80
Tönisteiner Vruchtenkorf	€ 2,80
Pomanza Appel	€ 3,50
Pomanza Appel-peer	€ 3,50
Pomanza Appel-blauwe bes	€ 3,50
Pomanza Appel-aardbei	€ 3,50
Vers Sinaasappelsap	€ 5,00
Looza orange	€ 2,60



Bieren TAP

t Potje Bier 6,5°	€ 4,00
Brugse Zot blond 6°	€ 4,50
Sint-Bernardus ABT 12°	€ 5,00

BLOND

Stella Artois / Cristal Alken	€ 2,50
Blonde Os 6,5°	€ 3,80
Steenuilke 6,5°	€ 4,60

Westmalle Tripel 9°	€ 4,90
Straffe Hendrik Tripel 9°	€ 4,90
Carlsberg 5,5°	€ 3,50
Ploegsteert tripel 9°	€ 4,80
Duvel 8,5°	€ 4,70
Omer 8°	€ 4,70
Tripel Karmeliet 8,5°	€ 4,90
Delirium tremens 8,5°	€ 4,90
Brigand 9°	€ 4,80
Filou 8,5°	€ 4,80
Hapkin 8,5°	€ 4,90

BRUIN

Chimay bleu 9°	€ 5,20
La Trappe Quadrupel 10°	€ 5,20
Brugse Zot bier dubbel 7,5° (bruin)	€ 4,50
Straffe Hendrik Quadrupel 11°	€ 5,50
Kasteelbier Bruin 11°	€ 5,00

WIEN

Suggestie wijn Claude Val Pays d'oc Sud-France

	Glas	0,25 L	0,50 L
Claude Val rouge			
Claude Val blanc	€ 6,00	€ 8,00	€ 16,00
Claude Val rosé			

Suggestie wijn Claude Val Fles € 24,00

Suggestie wijn voor Foie Gras (zoet, wit)

Bergerac Château Theulet Dordogne Glas € 6,00

Witte wijnen

Côtes de Bergerac Château Theulet Dordogne (zoet)	Fles € 28,00
Château Bertinerie Premières Côtes de Blaye Bordeaux	Fles € 32,00

Rode Bordeaux wijnen

Château Bertinerie Premières Côtes de Blaye Bordeaux	Fles € 32,00
Cru Bourgeois	Fles € 36,00
Grand Bertin de Saint-Claire Médoc	
Château Moulin de Grenet	Fles € 39,00
Lussac Saint-Emilion	
Château Cantenac	Fles € 48,00
Saint-Emilion Grand Cru	

Zuid-Afrika

Boland Kelder Cabernet Sauvignon Fles € 34,00

Italië Puglia

Passamante rosso Fles € 36,00

Belgisch

Entre-deux-Monts (wit) Fles € 35,00

FRUITBIEREN

Kriek Boon 6,5°	€ 3,90
Oude Kriek 37,5 cl 6,5°	€ 9,70
Kriek Lindemans 3,5°	€ 3,60
Kasteelbier rouge 8°	€ 4,90
Rodenbach Alexander 5,6°	€ 5,80
Rosé de Bruges 4,8°	€ 3,90

OUD BRUIN

Rodenbach Grand Cru 6°	€ 6,00
Duchesse de Bourgogne 6,2°	€ 3,80
Bourgogne des Flandres 5°	€ 4,60
Rodenbach 5,2°	€ 2,90

AMBER

Special De Ryck 5,5° € 3,80

GEUZE

Oude Geuze 37,5 cl 6° € 6,80

WIT

Brugs Witbier 4,8° € 3,00

ALCOHOLVRIJ

Carlsberg 0,0	€ 3,20
Brugse SPORTZOT	€ 4,60
La Trappe Nillis	€ 4,80
Kasteelbier Rouge 0,0°	€ 5,10
St. Bernardus 0,0°	€ 4,80

E bitje minder gruchte en meer teire - E twodde deur ze neuze vrieven - 'T is e veugel vo de katte - Iemand 'bie de buk doen' - K zien doamee me peère of - E go 't er mi 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' den eesten - 'T is zever in zaksches - En ne zoudt e frank (euro) in tweeën bieten - 't Is in ze kop èslegen - En 's doof langs die kant



SINDS 2000

't Potje Paté

Atelier Resto · Shop

ETEN

Lunch

(niet op zaterdag en zondag)

Dagsoep of Sla Paté

Hoofdgerecht

€ 21,00

Menu's

Toeristen Menu

Slaatje paté

Schelle van 't zwien
of Steak Nature (supplement € 5)

Dessertje

€ 35,00

Menu Terroir uit de Westhoek

(Om een excellente service te garanderen serveren wij deze menu per tafel!)

A walk in the Westhoek

Traag gegaard buikspek ganzenlever

Dessertje

€ 40,00

High Class Menu

Foie gras / Pata Negra

Steak naar keuze
(champignon, peper, maison)

Dessertje

€ 48,00

Festival van 't Potje Paté

(Om een excellente service te garanderen serveren wij deze menu per tafel!) (Menu beschikbaar van 12u tot 13.30u & van 17.30u tot 20u)

A step in the Westhoek

Foie gras prestige / pata negra
Kriek

Rillette / gin
Brugse Zot bruin

Kalfszwezerik / kalfsniertjes
Hommelbier

Koetje / Kapittel Abt

Dessertje

€ 60,00 / € 70 met bier
€ 75 met aangepaste wijnen



Curieus naar ons **JUBLILEUMMENU**?
Vraag meer info aan Carmen of Katrien

Aperohapjes uit ons atelier

AANRADER: Charcuterie mix

(per tafel)..... € 8/p.p.

Bordje De Veurn'Ambachtse..... € 16,00

Ouderwetschen boerenpaté, potjesvlees, foie gras,
bolle beef

Portie foie gras d'oise..... € 22,00

Portie Filet d'Anvers..... € 14,00

In het huis gezouten en gedroogd rundsvlees

Portie Bolle Beef..... € 14,00

Corned Beef van het huis

Schellekes van 't zwien..... € 12,00

Portie Ibericoham..... € 22,00

Snacks

Garnaalkroketten..... € 22,00

Kaaskroketten..... € 16,00

Duo garnaal- en kaaskroket..... € 19,00

Supplement frietjes..... € 3,00

Veggie

Groentenmix / Zandemanneke kaas..... € 24,00

Chili sin carne..... € 24,00

Slaatjes

Slaatje met paté

Voorgerecht..... € 12,00

Hoofdgerecht..... € 18,00

Slaatje met kaas

Voorgerecht..... € 16,00

Hoofdgerecht..... € 22,00

Slaatje gemengd (paté / bolle beef / potjesvlees)

Voorgerecht..... € 16,00

Hoofdgerecht..... € 22,00

DELICATESSEN SINDS 1980



WWW.DEVEURNAMBACHTSE.BE

Charcuterie uit ons atelier

Potje Paté (2 personen)..... € 38,00

Potje Ouderwetsche Boerenpaté (600 gr)

met gebakken patatjes, rauwkost,
brood en konfijtjes

+ 1 drank naar keuze



Koude schotel..... € 20,00

met sla en gebakken patatjes

't Lekkerbekje..... € 20,00

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..... € 3,00

Potjesvlees 3K's (kip / kalf / konijn)

uit de Westhoek..... € 22,00

met sla en gebakken patatjes

Hoofdvlees..... € 18,00

met sla en gebakken patatjes

Bolle Beef..... € 22,00

met sla en gebakken patatjes

St. Bernardus Pater Vleesbrood..... € 20,00

Gegrild met rauwkost en gebakken patatjes

Kippenvleesbrood (100% kip)..... € 22,00

Gegrild met rauwkost en gebakken patatjes

VARKEN

Schelletje van 't Zwien..... € 21,00

Met sla, gebakken patatjes en mosterd/pickles saus

Traag gegaard buikspek (24u)..... € 24,00

Met sla en frietjes

Voorschenkel (hammetje)..... € 28,00

30 min. wachttijd

In huis gepekeld en traaggegaarde

varkensschenkel van de schouder

CANARD

Magret de canard spécial..... € 28,00

Eendenfilet met een zoet sausje op basis van

sinasmarmelade en vers sinaas!

Magret de canard spécial & gebakken ganzenlever € 36,00

Magret de canard nature..... € 24,00

supplement saus (champignon, peper, maison).... € 2,50

NOG MEER ...

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 Zelfstandige Ondernemer van het jaar.	Na overname van de firma Vantroys, 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".



Voor wiens 'n heiligen zouden we dat doen? - Ebitje minder gruchte en meer teire - Ejoenge bette en è n'oude ram - Elk moet scharren woar dat 't hem jeukt - O 'Je 't nie è meugt, 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

Z'is geëren gepallufd - Mijn lippen plakke t'hoep van den durst - En n'is zo plat of e fige - E kut er nie van scheen - Dronke gezeid is nuchter gepeinsd



RUND

Steaks Belgisch Wit Blauw	
Steak natuur	€ 24,00
Steak champignon	€ 28,00
Steak pepersaus	€ 28,00
Steak peper natuur	€ 25,00
Steak maison	€ 28,00
Steak foie gras	€ 36,00

Beenhouwersbiefstuk

Kraaibiefstuk / onklet	€ 28,00
<i>Enkel bleu-saignant gebakken!</i>	

Zesrib Limousin 1 persoon	€ 38,00
2 personen	€ 52,00

*met chimichuri van het huis
Enkel bleu-saignant gebakken!*

Selectie Rundsvlees	€ 98,00/2 pers.
<i>(zie suggestiebordje)</i>	

Bordje Sorrento	kleine portie € 26,00
	grote portie € 32,00
<i>Zuiders gerechtje met rundvlees en zongedroogde tomaten</i>	

Filet d'Anvers van het huis / Zandemanneke kaas,	
	kleine portie € 24,00
	grote portie € 32,00

LAM

Lamskoteletjes met lookboter	3 stuks € 24,00
	6 stuks € 36,00

Lamsschenkel 2 personen	
30 min. wachttijd	€ 62,00
<i>In het huis gepekeld en traaggegaarde lamsschenkel</i>	

DUIF

	€ 36,00
<i>De meest smaakvolle duiven komen nu nog steeds uit Frankrijk en meer bepaald uit de streek van Anjou.</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.

GANZENLEVER

Gebakken ganzenlever met gebakken appeltjes	
	kleine portie € 30,00
	grote portie € 38,00

Bordje Ibérico	
Foie gras d'oie prestige, pata negra	
	kleine portie € 30,00
	grote portie € 38,00

KALF & ZWEZERIKEN

Kalfszwezerik	
<i>Krokant gebakken zwezerik met Hot Chocolate!</i>	
	kleine portie € 28,00
	grote portie € 36,00

Kalfszwezerik / gebakken ganzenlever	
	kleine portie € 30,00
	grote portie € 38,00

Kalfszwezerik & -nertjes in de wok	
<i>In de wok gebakken zwezerik, nertjes & kappertjes</i>	
	kleine portie € 28,00
	grote portie € 36,00

Tomahawk kalfssteak & kalfszwezerik	
natuur, sausje met zwezeriken 1 persoon	€ 42,00
2 personen	€ 56,00



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

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 „Confreterie 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.

2025

Opening Vankantiehuis Bie Jan Paté

To be continued ...