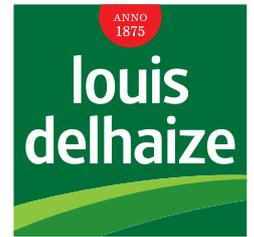


Le Mag !



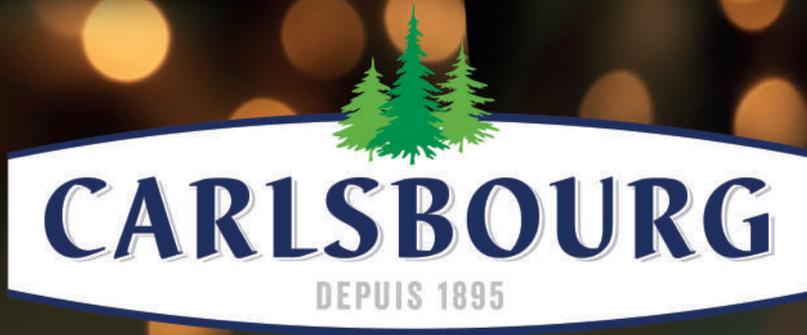
DECEMBRE 2023

PIMPEZ VOS FÊTES !



**BULLES et
AMUSE-BOUCHES festifs
PIERRADE et patates sublimées
Plateau de FROMAGES affinés**





VOUS SOUHAITE
DE JOYEUSES FÊTES

NEW



<< DÉCOUVREZ NOS RECETTES



P08



P13



P16



P20



P30



P42

Edito

Dans ce numéro spécial dédié aux fêtes de fin d'année, nous avons mis en avant la magie de transformer des ingrédients simples en festins délicieux. Avec un peu de créativité et quelques astuces, vous découvrirez comment « pimper » facilement vos plats traditionnels pour un effet impressionnant. Des recettes gourmandes et originales, de l'apéritif au dessert, toutes conçues pour briller sans dépasser le budget. Laissez-vous également inspirer par nos quelques idées cadeaux. Et, découvrez nos astuces anti-gaspillage, pour donner une seconde vie à vos restes du repas de Noël. En cette période chaleureuse, nous vous invitons à célébrer en simplicité et en préservant l'essence même des fêtes : partage, amour et générosité. Joyeuses fêtes à tous !

Sommaire

#MONPANIERFRAICHEUR	Herbes fraîches et chou rouge	4/5
	Oranges et fruits exotiques	6/7
#APÉROBULLES	Pimpez vos apéros ! Notre sélection bulles	8/9
#VINSDEFÊTE	La cave aux merveilles	10/11
#FÊTESANSALCCOL	Mocktail maison !	13
#AMUSE-BOUCHES	Lobster rolls, fingers de gaufres	16/17
	Pimpez votre pâte en croûte	18/19
	Sublimes toasts au foie gras	20/21
#FESTINDEPAIN	Toujours du pain frais	23
#RECETTESPIMPÉES	Divine terrine, huîtres	24/25
	Accompagnements festifs	26/27
#ENSEMBLEÀTABLE	La pierrade	30/31
	Salade hivernale	
	Patates sublimes !	32/33
#FROMAGEENFÊTE	Plateau de fromages	34
	Camembert rôti	35
#DOUCEURSDENOËL	Bûches traditionnelles	38
	Bûche Pavlova maison	39
#DOUCEURDUMATIN	Cougous	41
#DOUCEURSDEFIND'ANNÉE	Pimpez votre bûche glacée !	42/43
#IDÉSCADEAUX	Faire plaisir avec de petites attentions	44-45
#ANTIGASPI	Ensemble contre le gaspillage	47
#MENU	Un festin étoilé pour chacun	49

LÉGUMES



ZÉRO-GASPI !

Pour garder les herbes fraîches longtemps il suffit de les transformer en pestos, huiles aromatisées ou vinaigres parfumés, ce qui prolonge leur durée de vie tout en intensifiant leurs saveurs.

LES HERBES FRAÎCHES POUR UN MAX DE SAVEURS

Les herbes fraîches, telles que le thym, le persil, la ciboulette, le basilic et la coriandre, ajoutent d'agréables saveurs aux plats tout en offrant de nombreux bienfaits pour la santé.

Riches en vitamines, minéraux et antioxydants, les herbes renforcent notre système immunitaire et améliorent la digestion. Le thym, par exemple, possède des propriétés antiseptiques, le basilic est réputé pour ses vertus apaisantes tandis que l'estragon est utilisé pour soulager les troubles digestifs.

Les herbes fraîches ont le pouvoir de transformer radicalement un plat en lui apportant de nombreuses saveurs et des parfums subtils. Leur utilisation peut métamorphoser un plat ordinaire en un repas gourmet. En ajoutant, par exemple, une poignée de basilic frais dans une salade ou du persil haché sur un plat chaud,

vous donnez une nouvelle dimension à la préparation, créant équilibre et fraîcheur.

Pour utiliser les herbes fraîches, il suffit de les ciseler finement et de les incorporer aux plats. Elles peuvent également être séchées ou congelées pour une utilisation ultérieure. Pour les conserver au mieux, placez-les dans un verre d'eau à température ambiante, comme des fleurs. Et pour celles en pot, il suffit de les déposer sur le rebord d'une fenêtre ensoleillée et de leur fournir un arrosage régulier. Avec un peu d'attention et d'amour, vous aurez toujours des herbes fraîches sous la main pour sublimer vos plats !

de SAISON

CHOU ROUGE : COULEUR ET SANTÉ DANS L'ASSIETTE

Le chou rouge, légume souvent sous-estimé, est pourtant un trésor nutritionnel qui ajoute de la couleur et de la vitalité à notre assiette.

Ce légume est riche en fibres, en vitamine C et en antioxydants. Sa couleur vive est due à des composés appelés anthocyanes, qui ont des propriétés anti-inflammatoires et anticancéreuses. Il existe de nombreuses façons créatives pour utiliser le chou rouge en cuisine. On peut le consommer cru, finement tranché dans des salades pour une texture croquante et une saveur légèrement épicée ou en garniture dans

des petits pains et wraps pour une version hivernale et colorée. Ou bien, on peut le cuire légèrement à la vapeur pour préserver ses nutriments, ou le faire sauter avec d'autres légumes pour un plat coloré et sain. Le chou rouge peut également être fermenté pour créer de la choucroute, une source probiotique bénéfique pour la digestion.

ZÉRO-GASPI !

Ne jetez pas les feuilles extérieures ou abîmées de votre chou rouge. Faites-en des chips ! Mélangez les feuilles coupées en morceaux avec de l'huile d'olive, du sel, du poivre et des épices selon votre goût. Enfouissez pendant environ 20-25 minutes à 150°C.



FRUITS

Pour obtenir un max de jus, roulez l'orange sur une surface dure avant de la presser, cela permet de rompre les petites vésicules internes et de libérer plus de jus.

ZÉRO-GASPI !

Conservez les écorces et pelures : Lavez-les et faites-les bouillir dans de l'eau avec un peu de sucre pour créer un sirop naturellement parfumé à utiliser pour sucrer les boissons, les desserts ou même les vinaigrettes.

L'ORANGE D'ESPAGNE, DOUCEUR MÉDITERRANÉENNE

AU CŒUR DE L'HIVER

Les oranges d'Espagne sont renommées pour leur goût sucré, leur texture juteuse, leur fraîcheur et leur qualité exceptionnelles. Elles sont le fruit d'une riche tradition agricole en Espagne. Chaque saison, les vergers espagnols produisent des oranges gorgées de soleil que l'on consomme alors à leur apogée entre novembre et avril.

En plus d'être délicieux, ces agrumes sont une source naturelle de vitamine C essentielle, renforçant ainsi le système immunitaire et favorisant la santé de la peau. Que ce soit pour déguster un jus fraîchement pressé

au petit-déjeuner ou pour savourer leur pulpe juteuse dans une salade de lentilles, les oranges d'Espagne sont un véritable régal, apportant le goût ensoleillé de la Méditerranée directement dans nos assiettes.

de SAISON

PIMPEZ VOS ASSIETTES AVEC LES FRUITS EXOTIQUES

Les fruits exotiques n'apportent pas simplement des saveurs nouvelles, ils dynamisent notre corps tout en ajoutant une touche originale à la cuisine.

Des mangues sucrées et juteuses aux kiwis acidulés, en passant par les grenades éclatantes, ces fruits colorés pimperont instantanément vos recettes ! Ajoutez, par exemple, des morceaux de mangues dans une salade pour une douceur tropicale, ou préparez un smoothie ananas et noix de coco. Les fruits exotiques ne se limitent pas aux salades et aux desserts ; ils peuvent également ajouter une dimension unique aux plats chauds. Par exemple, des crevettes sautées avec de l'ananas sucré et épicé, un curry de poulet à la mangue ou encore de la noix de coco pour agrémenter du riz. Essayez des sauces à base de fruits exotiques pour accompagner les viandes. Un délice !

**Idéal pour pimper votre bûche glacée !
Regardez en p.42 !**



PIMPEZ

vos apéros avec des bulles élégantes,
pour une soirée pétillante !

Qu'elles proviennent du champagne, du prosecco, du cava ou d'autres boissons issues de la méthode champenoise, les bulles apportent incontestablement une touche festive.

On peut les déguster nature ou en ajouter à un cocktail créatif pour apporter de l'élégance et de la finesse. Par exemple, dans un cocktail de champagne au pamplemousse rose ou encore dans un spritz à l'orange et au prosecco. Des boissons rafraîchissantes et sophistiquées pour séduire les papilles des convives dès l'apéro !

COCKTAIL CHAMPAGNE pamplemousse

 Facile  5 min  4

- 2 tasses de jus de pamplemousse frais
- 4 c. à s. de sirop de sucre
- 1 bouteille de champagne ou de vin mousseux brut, bien réfrigérée
- zeste de pamplemousse (facultatif)
- Une branche de romarin pour la décoration
- Glaçons

1. Dans un pichet, mélangez le jus de pamplemousse frais avec le sirop de sucre. Remuez pour bien mélanger.
2. Répartissez le mélange de jus de pamplemousse dans quatre verres à champagne.
3. Remplissez chaque verre avec le champagne ou le vin mousseux bien réfrigéré.
4. Ajoutez des glaçons dans chaque verre (pour une boisson plus fraîche).
5. Décorez avec un brin de romarin pour une présentation élégante.
6. Servez immédiatement et savourez avec votre famille et vos amis.



DES BULLES !

Le champagne illumine les fêtes de fin d'année, apportant élégance et joie à chaque célébration. Ses bulles pétillantes capturent la magie de la saison, créant des souvenirs inoubliables en famille et entre amis.



- 6-8°
Garde 3 ans
- En apéritif
- Chardonnay,
Pinot noir,
Pinot meunier



- 6-8°
Garde 3 ans
- En apéritif
- Macabeo, Xarello
et Parellada

CHAMPAGNE TROUILLARD BRUT

Un champagne au nez net et rond qui laisse dévoiler des arômes de fruits à chair blanche. En bouche, on découvre de délicieuses saveurs fruitées et charnues, avec un bon équilibre et une finale fine et fraîche.

CAVA FREIXENET CORDON NEGRO

Arômes agréables et délicats, associant pommes vertes et poires et des impressions de fruits méditerranéens - pêche, melon et ananas sur une base d'agrumes.

LA CAVE AUX MERVEILLES

À l'approche des fêtes de fin d'année, les rayons vins de nos magasins se transforment en véritable aubaine. Que ce soit pour vos repas de fête, pour faire du stock ou pour offrir en cadeaux, vous trouverez sans aucun doute le vin parfait. Nos magasins regorgent d'options pour tous les goûts et tous les budgets. C'est le moment idéal pour trouver les bonnes bouteilles et ravir vos convives.



Bordeaux

- 16° / Garde 7 ans
- Viandes rouges, fromages
- Cabernet Sauvignon, Merlot

St-Estèphe L'Orangerie De Pez

Les arômes de fruits sont très présents au nez. La bouche est souple, fruitée avec des tanins soyeux.



Espagne

- 16° / Garde 5 ans
- Idéal avec des viandes rouges, ou du jambon ibérique.
- Tempranillo, Grenache, Graciano

Rioja Marqués de Cáceres

Nez complexe de prune, de cuir et d'épices au nez. Tanins de fruits mûrs et bouche bien équilibrée.



Offrir un coffret vins pour les fêtes est le cadeau idéal pour célébrer en élégance et convivialité.



Haut-Médoc Château Le Chêne

Un nez fruité de fraise et de cassis. Attaque ample et souple avec une belle structure.

- 16/17°
Garde 6 ans
- Viandes rouges, fromages
- Cabernet Sauvignon, Merlot



Haut-Médoc Château Fonsèche

Nez de fruits rouges et de cassis, attaque souple et fruitée. Finale sur le fruit avec une persistance appréciable.

- 16/17°
Garde 6 ans
- Viandes rouges en sauce
- Cabernet Sauvignon, Merlot



Bordeaux

- 8-10°
Garde 4 ans
- Idéal en apéritif et avec des poissons, fruits de mer
- Sauvignon, Sémillon

Bordeaux Château Sainte-Marie

Frais et aromatique, subtil mélange de fleurs et d'agrumes. Belle fraîcheur et grande complexité en bouche.



Bordeaux

- 15-16°
Garde 5 ans
- Viandes rouges, volailles (canard, canette), fromages
- Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Bordeaux Supérieur Château Sainte-Marie

Belle robe pourpre intense, arômes de fruits rouges, mûrs et épicés. Bouche ample et généreuse.



Bordeaux

- 16-18°
Garde 5 ans
- Viandes rouges, volailles (canard, canette), fromages
- Merlot, Cabernet Sauvignon

Saint-Emilion La Porte Cadène

Le nez est intense avec des notes de cassis, de vanille et de sous-bois. La bouche est riche et épicée.



Côtes-du-Rhône

- 10°
Garde 3 ans
- Apéritif, poissons
- Grenache blanc, Marsanne

Réserve de Bonpas Côtes-du-Rhône

Vin qui exhale d'agréables parfums d'agrumes, d'aubépine et d'acacia et révèle une attaque en bouche ronde avec une pointe de vivacité.

 **sodastream**[®]
PUSH FOR BETTER

**Savourez votre
boisson pétillante
faite maison avec
SodaStream**



MOCKTAILS MAISON

Pour célébrer avec raison

Imaginez des sodas faits maison transformés en boissons festives, pétillantes et délicieusement originales ! Les essayer, c'est les adopter.

Et voilà les mocktails qui offrent une alternative rafraîchissante aux cocktails alcoolisés. Un mariage d'ingrédients simples avec des saveurs tout aussi audacieuses et des présentations tout aussi élégantes. Parfait pour les personnes qui ne boivent pas d'alcool pendant les fêtes !

MOCKTAIL FESTIF cranberries soda

 Facile  15 min 

- 2 tasses de canneberges fraîches ou surgelées
- 1/2 tasse de sucre
- 1 tasse d'eau
- 2 tasses de soda au choix (soda à la limonade ou soda au gingembre pour une touche piquante)
- le jus d'un demi-citron
- glaçons
- canneberges fraîches et rondelles de citron pour la déco

1. Dans une casserole, combinez les canneberges, le sucre et l'eau. Faites cuire à feu moyen jusqu'à ce que les canneberges compotent et que le mélange épaississe légèrement pour former un sirop. Laissez refroidir et filtrez pour obtenir un jus de canneberge.
2. Dans un grand pichet, mélangez le jus de canneberge filtré avec le soda et le jus de citron. Remuez doucement pour bien incorporer les ingrédients.
3. Remplissez des verres à moitié avec des glaçons. Versez le mélange de canneberges et de soda dans les verres.
4. Décorez chaque verre avec quelques canneberges fraîches et une rondelle de citron.
5. Servez et dégustez immédiatement.



Teisseire
DEPUIS 1720



**0% SUCRES,
100% PLAISIR**



DES GINS RAFFINÉS ET ÉQUILIBRÉS, 100% BELGES

Cocktail **Louis** :

- beaucoup de glaçons
- 4cl Gin Louis
- 12cl Fever Tree Mediterranean
- rondelle/zeste d'orange

AUX SUBTILES NOTES
D'AGRUMES

AUX ARÔMES DE
FRUITS ROUGES

Cocktail **Mathilde** :

- beaucoup de glaçons
- 4cl Gin Mathilde
- 12cl Schweppes Indian Tonic
- framboises & zeste de citron

70cl
43% vol.



50cl
37,5% vol.



Notre savoir-faire se déguste avec sagesse

Louis

Le goût du savoir-faire local



Choisir le fromage Grana Padano, c'est embrasser les valeurs italiennes qui le rendent unique.

Le lieu où il est né. Le savoir-faire des fromagers.
Les traditions. Le plaisir de la table. Le bien-être et la passion de bien manger.
Grana Padano, c'est le goût de l'Italie que tout le monde aime.
Une émotion à partager.

*Joyeux Noël de la part
de*



Une émotion italienne.

AMUSE-BOUCHES

Petits fours traditionnels, finger food originaux à base d'ingrédients classiques ou encore bouchées élégantes à base de homard mais version bon marché. Voici quelques idées et astuces pour vous inspirer lors des repas de fêtes sans se ruiner. On se régale !



LOBSTER ROLLS

 Facile  35 min  5 min  4

- 4 petits pains briochés ou petits sandwiches au rayon boulangerie
- 200 g de chair de homard cuite, crabe ou écrevisses
- 1 citron vert
- Quelques flocons de piment
- Beurre

Pour la mayonnaise aux herbes :

- 100 g de mayonnaise
- 2 c. à s. de ciboulette finement hachée
- 2 c. à s. de persil haché
- 1 c. à c. d'estragon haché
- 1 c. à s. de jus de citron
- 1 c. à c. de moutarde
- Sel et poivre

1. Préparez la mayonnaise en mélangeant tous les ingrédients. Réfrigérez-la.
2. Prenez vos petits pains et coupez-les en deux, mais pas entièrement. L'idée est de les laisser attachés d'un côté, ce qui leur donne l'apparence d'une enveloppe. Assurez-vous également de couper les bords qui seront grillés.
3. Badigeonnez l'extérieur des petits pains avec du beurre. Faites chauffer une poêle à feu moyen et dorez les petits pains côté beurré.
4. Tartinez généreusement l'intérieur du pain grillé avec la mayonnaise aux herbes.
5. Remplissez les petits pains avec des morceaux de homard (ou crabe ou écrevisses).
6. Saupoudrez les rolls avec du zeste de citron vert et quelques flocons de piment.
7. Servez sans attendre.

Astuce : Pour ce genre de recette, n'hésitez pas à utiliser du homard surgelé.

Ce sont sans doute les stars incontestées du début de la soirée, les amuse-bouches se présentent sous un tas de formes différentes pour plaire à tous les convives. Inutile de faire des folies au niveau du budget, il suffit de choisir des ingrédients simples et de les présenter de façon élégante.



FINGERS DE GAUFRES

 Facile  15 min  3 min  4

- 4 gaufres (au rayon surgelé)
- 50 g de fromage frais nature ou aux fines herbes
- 50 g d'œufs de lompe
- 2 tranches de saumon fumé
- Zeste de citron non traité
- Poivre du moulin
- Ciboulette

1. Chauffez les gaufres au grille-pain et laissez-les refroidir sur une grille pour qu'elles gardent leur croquant.
2. Coupez les gaufres dans la longueur pour obtenir des bandes de 4 trous.
3. Garnissez une alvéole de fromage frais, zne de saumon et d'œufs de lompe.
4. Poivrez et parfumez avec le zeste de citron et de la ciboulette.

LES INCONTOURNABLES



Retrouvez dans nos rayons un large choix de petits fours traditionnels. Des zakouskis à mettre au four pour un apéro abordable, facile, rapide mais qui fait toujours son petit effet. Au rayon surgelé ou rayon traiteur, à vous de choisir!



Nouveau au rayon surgelé, découvrez parmi nos zakouskis les crêpes au goût de quiche lorraine ou à la truffe.



PIMPEZ votre pâté en croûte !



Pour un effet super élégant, présentez des petites tranches de pâté accompagnées d'une coupelle de chutney dans de la jolie vaisselle. Effet garanti !

Le pâté en croûte est un classique indémodable de la cuisine française. Cette délicieuse préparation consiste en une croûte qui renferme un mélange de viandes et d'épices. Parfait dès l'apéro ou en entrée, cet incontournable séduira n'importe quel amateur de cuisine traditionnelle. Pour encore plus de plaisir,

vous pouvez « pimper » votre pâté en croûte avec un chutney maison, par exemple à base d'abricots et d'amandes. Cela apportera une touche sucrée qui se mariera à merveille avec la richesse de la viande. Vous pouvez aussi sublimer cette spécialité française en l'accompagnant d'une salade fraîche.

BOUCHÉES PLAISIR

Ingrédients simples pour bouchées gourmandes

Des petites bouchées délicieuses avec cette version au boudin ! Le mariage du sucré et acidulé de la pomme avec la texture onctueuse et le goût riche du boudin est parfait. Un délice qui séduira sans aucun doute les gourmets.



BOUCHÉES AU BOUDIN NOIR et pommes

 Facile  5 min  30 min  4

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 200 g de boudin noir
- 2 pommes de type Jonagold, Golden, Gala
- 1 c. à s. de beurre
- 1 c. à s. de cassonade
- Sel et poivre

1. Préchauffez le four à 200°C.
2. Épluchez (facultatif) et épépinez les pommes et coupez-les en cubes.
3. Dans une poêle, faites fondre le beurre. Ajoutez les dés de pommes et faites-les cuire avec un petit filet d'eau jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Parsemez de sucre et laissez caraméliser.
4. Retirez la peau du boudin. Découpez-le en rondelles.
5. Déroulez la pâte, découpez-y des cercles à l'aide d'un emporte-pièce ou d'un verre. Déposez les cercles de pâte dans un moule à mini-tartelettes.
6. Déposez une cuillerée de pommes cuites, une tranche de boudin et à nouveau quelques pommes par-dessus. Salez et poivrez.
7. Enfouez pour environ 15 minutes jusqu'à ce que la pâte soit dorée.
8. Laissez refroidir légèrement avant de servir.

LES INCONTOURNABLES



Découvrez notre assortiment de confits d'oignons, confits pommes-poires, confits de figues et autres pour parfaire vos petites bouchées plaisir !



Nos boudins louis révèlent un mélange harmonieux de saveurs, allant du sucré au salé, du relevé au doux. Ils sont bien plus qu'un simple mets et offrent aux amateurs de cuisine une expérience culinaire inoubliable, riche en saveurs et en émotions.

SUBLIMES TOASTS AU FOIE GRAS

Démarrer les festivités avec ce trésor de la gastronomie française est sans doute une très belle idée ! Symbole de raffinement et de finesse, sa texture veloutée et son goût délicat ravissent les papilles.



Pour plus d'originalité,
présentez ces toasts sous
forme de mini-burgers !
Élégant et succulent.



Le foie gras peut être fabriqué à base de foie d'oie, délicat et onctueux ou de foie de canard, présentant des saveurs et un parfum prononcés. Le foie gras est également préparé de différentes façons : cru (à cuisiner), mi-cuit (cuit à basse température),

au torchon (poché au bain-marie) ou en conserve (stérilisé à 110°C). Pour sublimer des toasts au foie gras et créer une belle harmonie, rien de tel que de les accompagner d'un confit de figues maison et de figues fraîches.

CONFIT MAISON

Préparé avec des figues fraîches, du sucre et des épices, ce confit offre une saveur veloutée et sucrée qui pourra servir à égayer les fromages, les viandes

ou les toasts au foie gras. Une préparation maison et gourmande, parfaite pour les grandes occasions.

CROQUE DE FOIE GRAS au confit de figues

Facile 25 min 40 + 5 min 4

- 8 tranches de pain de mie
- 4 tranches de foie gras
- 1 figue
- 20 g de beurre
- 2 c. à c. d'huile d'olive
- 500 g de figues fraîches, lavées, équeutées et coupées en quatre
- Le jus d'un citron
- 1 c. à s. de zestes de citron
- 1 c. à c. de gingembre en poudre
- Une branche de romarin

Pour le confit de figues :

- 200 g de sucre

1. Faites chauffer à feu moyen-doux les figues, le sucre, le jus de citron, les zestes de citron et le gingembre pendant environ 30 à 40 minutes, en remuant de temps en temps. Une fois que le confit a épaissi mais que les quartiers de figues restent entiers, retirez la casserole du feu et laissez-le refroidir.
2. Découpez le pain à l'aide d'un emporte-pièce et grillez-le dans le beurre et l'huile.
3. Pendant ce temps, découpez le foie gras à l'aide du même emporte-pièce.
4. Sur la tranche de pain du bas, déposez deux quartiers de figues confites. Ajoutez une tranche de foie gras. Recouvrez d'une deuxième tranche de pain.
5. Décorez avec un quartier de figue. Dégustez sans attendre.

Trop de confit de figue ?
Laissez-le refroidir complètement avant de le ranger au réfrigérateur. Il se conservera pendant 3-4 semaines.



LES INCONTOURNABLES



Découvrez notre foie gras de canard ou d'oie «Privilège» tranché ou en bloc. Vous ne trouvez ce produit belge qu'à partir de début décembre dans nos rayons. En effet, comparé à d'autres produits industriels, certains produits naturels d'une qualité et fraîcheur exceptionnelles, ont des dates limites de consommation très courtes.

Les traditionnels petits toasts pour accompagner vos entrées et amuse-bouches !



UNE RECETTE ANCESTRALE SANS GLUTEN NI LACTOSE. PLUTÔT VISIONNAIRE.

LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND 

Le goût du vrai depuis 1115.

www.gruyere.com



Suisse. Naturellement.

Les Fromages de Suisse.
www.fromagesdesuisse.be



TOUJOURS du pain frais

Que ce soit au quotidien mais aussi pour toutes les autres occasions, moments festifs ou grandes tablées, le pain est un aliment de base indispensable! Vous trouverez toujours, sur votre chemin, l'un de nos points de vente prêt à vous fournir rapidement en bon pain frais et croustillant. Des pains uniques, pour tous les goûts, confectionnés en Belgique avec de la farine 100% belge.

Baguettes levain ou fitness : meilleures pour la santé.

Baguettes poivre et sel ou méditerranéennes : idéales pour accompagner le fromage ou la raclette.

Pistolets poivre et sel : pour un max de saveurs.

Rosace blanche : le pain parfait pour être partagé.

Petits pains Empereur naturels ou aux graines de pavot : des petits pains individuels pour accompagner n'importe quel repas.

DIVINE TERRINE

Créatives et raffinées, les terrines marient textures et saveurs, de quoi bien débiter le repas.

Le saumon fumé se décline en diverses qualités : saumon sauvage, d'élevage ou bio. Son fumage artisanal lui donne un goût riche et une texture délicate. En tranches fines, il sublime une terrine, les salades, les bagels ou se déguste simplement sur un toast. Une délicatesse très appréciée.

TERRINE DE SAUMON FUMÉ fromage frais et betterave

Facile 20 min 2 H au frais 4

- 400 g de saumon fumé, tranché finement
- 250 g de fromage frais (type Chavrou)
- 2 betteraves cuites, coupées en tranches fines
- 1 c. à s. d'œufs de lompe (noirs)
- 2 c. à s. de fines herbes fraîches, hachées finement
- Quelques câpres et brins de persil frais
- Sel et poivre

1. Dans un bol, mélangez le fromage frais avec les herbes. Salez et poivrez selon le goût.
2. Tapissez un moule à terrine de film alimentaire en laissant dépasser les bords. Disposez une première couche de saumon fumé au fond du moule, en laissant dépasser les tranches sur les bords. Ajoutez une couche de fromage frais, puis une couche de tranches de betterave et une tranche de saumon fumé. Répétez ces couches jusqu'à remplir le moule, en terminant par une couche de saumon fumé.
3. Pressez légèrement la terrine pour qu'elle soit bien compacte. Couvrez-la avec les bords du film alimentaire et mettez au réfrigérateur pendant au moins 2 heures ou jusqu'à ce qu'elle soit bien prise.
4. Démoulez la terrine sur un plat de service. Garnissez le dessus avec les œufs de lompe, les câpres et quelques brins de persil frais.
5. Servez la terrine en la tranchant, accompagnée de toasts.

L'INCONTOURNABLE



Vous trouverez dans nos rayons différentes variétés de saumon fumé de qualité. Et, dans certains de nos points de vente, vous pourrez découvrir notre saumon fumé au bois de hêtre, et tranché à la main dans nos ateliers, incomparable !



Chacun de nos points de vente commande ses produits de fêtes spécifiquement pour ses clients. Vous trouverez donc, d'un magasin à l'autre, un assortiment festif d'huîtres de 6 ou 12 pièces, proposant, par exemple, les huîtres creuses ou celtiques. Pour vous garantir une qualité optimale et éviter le gaspillage alimentaire, nos huîtres ne seront disponibles en magasin qu'à l'approche des fêtes !

HUÎTRES

NATURES OU PIMPÉES AVEC UNE GARNITURE ORIGINALE

Souvent appréciées crues et nature avec un peu de jus de citron, les huîtres peuvent aussi être dégustées de différentes manières plus originales, pour changer un peu ! Par exemple, en les dégustant chaudes et en les associant à des lardons fumés cuits, pour un mélange surprenant. Ou en les gratinant au four avec

du beurre, de l'ail et du persil, créant ainsi une texture fondante et croustillante. Quel que soit votre choix, ces préparations permettent d'offrir une expérience culinaire différente avec cet incontournable des fêtes qu'est l'huître.



Accompagnements

SIMPLE ET RAFFINÉ

Que diriez-vous d'accompagner votre pièce principale avec éclat en donnant un petit twist aux classiques ?

Offrez à votre table le plein de saveurs avec des accompagnements originaux : un gratin, oui mais, aux patates douces et parmesan, une sauce aux champignons sublimée par du foie gras ou encore une purée mêlant douceur et texture au goût typique de céleri-rave. Éblouissez vos convives lors de votre festin !

Variez les plaisirs et réalisez cette recette avec des pommes de terres ou des patates douces !

PATATES DOUCES CROUSTILLANTES au parmesan et thym

 Facile  15 min  35 min  4

- 4 patates douces
- 250 ml de crème fraîche
- 100 g de parmesan râpé
- 2 c. à s. de thym frais, haché
- 2 gousses d'ail, émincées
- Sel et poivre
- Beurre pour graisser les moules

1. Préchauffez le four à 200°C.
2. Pelez et coupez les patates douces en tranches fines. Dans une casserole d'eau bouillante salée, faites cuire les tranches de patates douces pendant 3-4 minutes pour les attendrir légèrement. Égouttez et réservez.
3. Dans un bol, mélangez la crème fraîche, la moitié du parmesan râpé, le thym haché, l'ail émincé, le sel et le poivre.
4. Beurrez légèrement le fond de moules individuels. Disposez une couche de patates douces au fond de chaque moule, puis versez un peu de sauce au parmesan et thym. Répétez les couches jusqu'à épuisement des ingrédients, en terminant par une couche de sauce. Saupoudrez le reste du parmesan sur le dessus.
5. Enfouez pendant 25-30 minutes, ou jusqu'à ce que les mini gratins soient dorés et que les patates douces soient tendres.
6. Laissez les gratins refroidir légèrement avant de les démouler délicatement.

Produits *Louis*



Les pommes de terre louis : des pommes de terre bien de chez nous, 100% généreuses. Cultivées avec soin pour satisfaire toutes vos envies : pour accompagner vos raclettes, vos pierrades ou vos gratins !

FESTIFS avec un twist

PURÉE DE CÉLERI-RAVE au parmesan

 Facile  30 min  50 min  4

- 1 céleri-rave
 - 2 kg de gros sel
 - 30 g de beurre
 - 20 cl de crème fraîche épaisse
 - 125 g de parmesan fraîchement râpé
 - Poivre
- Pour la garniture :
- Un peu de persil plat ou de céleri frais
 - 2 c. à s. d'huile d'olive extra vierge
 - Quelques noisettes torréfiées

1. Préchauffez votre four à 150°C. Versez une couche de gros sel au fond d'un plat et placez-y le céleri-rave non épluché. Recouvrez le céleri-rave entièrement de gros sel. Enfouissez pendant 50 minutes.
2. Une fois cuit, laissez le céleri-rave refroidir, puis retirez la coque de sel durcie durant la cuisson. Nettoyez délicatement pour enlever le surplus de sel.
3. Récupérez la chair du céleri-rave à l'aide d'une cuillère. Dans une casserole sur feu doux, mélangez la chair de céleri-rave avec le beurre, la crème et le parmesan, puis écrasez le mélange. Poivrez.
4. Au moment de servir, garnissez la purée avec quelques noisettes concassées torréfiées, une branche de persil ou de céleri et un filet d'huile d'olive.

Pour rehausser la pièce principale de votre plat, concoctez cette sauce aux champignons améliorée avec du foie gras pour un effet festif ! Découvrez la recette !



Violife

100% Plant Based

TOUT CE QUE VOUS AIMEZ ...et végan!

Sans **PRODUIT LAITIER**
LACTOSE - SOJA - GLUTEN
NOIX - CONSERVATEUR



SUIVEZ VOS SENS



TASTE THE EXTRAORDINARY

CAMBOZOLA



OFFREZ-VOUS UNE TRANCHE DE SAVOIR-FAIRE !

Des fromages trappistes toujours produits à Chimay !

Depuis 1876, l'Abbaye de Scourmont perpétue la tradition à travers un fromage trappiste au goût unique : le fromage de Chimay. Aujourd'hui encore, toute la production des fromages de Chimay se fait sur place.



Redécouvrez le Chimay en tranches

Le Chimay en tranches vous offre de grands moments de plaisir sur une simple tartine ou dans vos créations culinaires les plus gourmandes.



En savoir plus

*Rendez-vous vite
au rayon frais!*

www.chimay.com

#ENSEMBLEATABLE

SE RÉUNIR, AUTOUR D'UNE PIERRADE

Festive et conviviale, la pierrade est la formule par excellence pour transformer le repas en un moment de partage unique. Idéal donc pour les fêtes.

Avec la pierrade, chacun a le contrôle de sa propre cuisson, garantissant ainsi des saveurs sur mesure. Il suffit de choisir un plateau de viandes variées pour plaire à tous les convives. Pour cela, vous trouverez dans nos magasins un grand choix de viandes pour fondues et pierrades : bœuf, porc, volaille. De la viande de qualité et d'une fraîcheur irréprochable.

Les enfants trouveront aussi leur bonheur avec des mini saucisses ou cordons bleus, tandis que les végétariens peuvent se régaler avec des légumes ou du fromage grillés. Le tout accompagné d'une belle salade hivernale, de pommes de terre grillées et de sauces gourmandes pour un repas chaleureux. Découvrez nos recettes dans les pages qui suivent.



LES INCONTOURNABLES

Vous retrouverez dans les rayons de nos magasins un large choix de plateaux pour pierrades de 2, 6 ou 12 personnes. Des formules variées pour tous les goûts et toutes les familles.



SALADE hivernale et colorée !

Qui a dit que la salade n'était faite que pour l'été ? Agrémentée d'ingrédients de saison, cette salade d'hiver marie chaleureusement patates douces, amandes croquantes, grenade acidulée et fromage bleu pour un mélange savoureux. Idéale pour accompagner la pierrade et originale pour épater vos invités !



SALADE DE PATATE DOUCE festive au Bleu

 Facile  25 min  25 min  4

- 1 patate douce
 - 1 c. à s. d'huile d'olive
 - 1 c. à c. d'ail en poudre
 - 1/2 c. à c. de paprika
 - 60 g de pois chiches cuits
 - 2 c. à s. de grains de grenade
 - 100 g de salade mixte
 - 3 c. à s. d'amandes torrifiées
 - 30 g de fromage bleu
 - Sel et poivre
- Pour la sauce :**
- 1 c. à c. d'huile d'olive
 - 1/2 c. à c. de miel
 - 1/2 c. à c. de moutarde
 - 1/2 c. à c. de vinaigre de cidre

1. Épluchez la patate douce et coupez-la en dés. Dans un bol, mélangez la patate douce avec l'huile d'olive, l'ail en poudre, le paprika, le sel et le poivre.
2. Disposez les dés de patate douce sur une plaque de cuisson et faites-les cuire pendant 25 minutes dans un four préchauffé à 180°C.
3. Préparez la sauce en mélangeant l'huile d'olive, le miel, la moutarde et le vinaigre de cidre.
4. Une fois la patate douce cuite, laissez-la refroidir légèrement. Disposez ensuite la salade mixte dans un grand saladier, ajoutez la patate douce, les pois chiches, les grains de grenade, les amandes et le fromage bleu.
5. Juste avant de servir, versez la sauce sur la salade et mélangez.

La pomme de terre est un accompagnement de pierrade incontournable qui ajoute de la consistance au festin.

On peut la préparer simplement cuite à l'eau dans sa peau, ou, pourquoi pas, de façon plus originale. Par exemple, les pommes de terre Hasselback, à la suédoise, sont coupées en fines tranches et grillées pour un résultat croustillant à l'extérieur et hyper tendre à l'intérieur. Une délicieuse alliance de textures pour compléter votre repas pierrade.

POMMES DE TERRE suédoises (Hasselback)

🍴 Facile 🕒 20 min 🍳 40 min 👤 8 portions

- 8 pommes de terre lavées
- 20 g de beurre fondu
- 30 g de feta
- 2 c. à s. de grains de grenade
- Quelques branches de thym frais
- Sel et poivre
- 2 baguettes en bois

1. Coupez des fines tranches dans les pommes de terre, mais sans les couper jusqu'au bout. Pour ce faire, vous pouvez placer une baguette de chaque côté des pommes de terre pour guider votre couteau et l'empêcher de les couper complètement.
2. Badigeonnez les pommes de terre de beurre fondu, en vous assurant que le beurre pénètre entre les tranches. Insérez des brins de thym frais entre les tranches de pommes de terre. Salez et poivrez.
3. Enfouissez les pommes de terre dans un four préchauffé à 180°C pendant 40 minutes.
4. Saupoudrez-les de feta émiettée et de grains de grenade. Servez sans attendre.



Pour une touche de peps, proposez des pickles d'oignons marinés dans un mélange d'eau, de vinaigre, de sucre et d'épices. Frais et acidulé.



PATATES sublimées !



PLATEAU FROMAGE

l'art de le composer

Un plateau de fromage bien conçu devient une pièce maîtresse lors du repas.

Pour continuer les festivités, quoi de mieux qu'un bon plateau de fromages ? Rendez-vous dans nos rayons qui vous offriront une sélection de fromages incontournables ! Choisissez parmi une diversité de fromages allant des variétés douces et crémeuses aux options plus corsées, affinées et fermes. Incluez du fromage de vache, de chèvre et de brebis pour offrir un éventail de saveurs. Accompagnez-les de différentes sortes de pain (gris, blanc, aux noix...), craquelins, ou gressins. Pour garnir le plateau, ajoutez

des fruits frais comme les raisins, les tranches de pomme ou les figes pour une touche sucrée et rafraîchissante. Ajoutez aussi des fruits secs tels que les abricots et les noix, ce qui apportera du croquant. Intégrez ensuite des confitures, du miel et des moutardes pour une expérience complète. Disposez les éléments harmonieusement sur une planche en bois ou une ardoise, en jouant avec les couleurs et les formes pour un rendu esthétique.



RÉCONFORTANT À SOUHAIT :

un pain farci au camembert rôti !

Pour le préparer, rien de plus simple, coupez le dessus d'un pain de campagne à hauteur du fromage et videz la mie. Incisez le pain tout autour du trou pour prédécouper des tranches. Déposez votre camembert au milieu et huilez légèrement les bords de votre pain. Enfourez 10 minutes au four à 200°C pour fondre de plaisir !



Pour un effet plus « waw »,
pimpez votre camembert rôti avec
du thym, des herbes ou des baies !



C'est **AUTREMENT** BON !



CHICONS AU GRATIN & « RÂPÉ MIX GRATIN D'ENTREMONT »

INGRÉDIENTS

- 8 chicons
- 8 tranches de jambon cuit à l'os
- 2 gousses d'ail
- 180g de Entremont râpé Mix Gratin
- 4 cuillères à soupe de farine
- 40 cl de lait
- 150 g de beurre
- 1 cuillère à café de sucre
- Sel, poivre, noix de muscade

RECETTE

Cuisson des chicons :

- Nettoyez les chicons en coupant et évidant la base de la racine pour retirer l'amertume.
- Epluchez et hachez finement les gousses d'ail.
- Faites fondre 50 g de beurre dans une casserole à feu moyen.
- Ajoutez-y les chicons avec quelques gouttes d'eau et le sucre.
- Ajoutez l'ail après 5 minutes de cuisson, laissez braiser pendant 15-20 minutes à couvert.
- Mélangez régulièrement et jusqu'à ce que les chicons caramélisent légèrement.
- Egouttez les chicons pendant 30 minutes et récupérer 30 cl de jus de cuisson. Il faut que les chicons aient perdu un maximum de leur eau.

Préparation :

- Enroulez chaque chicon d'une tranche de jambon, disposez-les dans un plat allant au four.
- Préparez une sauce blanche à laquelle vous ajouterez du fromage.
- Faites fondre le beurre, sur feu doux, dans la casserole, ajoutez-y la farine que vous délayez avec un fouet. Rajoutez petit à petit le lait en mélangeant jusqu'à ce que la sauce soit bien liée ; rajoutez ensuite petit à petit le jus de cuisson des chicons. Intégrez 1/3 du fromage râpé et mélangez jusqu'à ce qu'il fonde. Hors feu assaisonnez de sel, poivre et noix de muscade.
- Versez la sauce blanche sur les roulades et saupoudrez le plat avec le reste du fromage râpé. Faites gratiner au four à 200°C pendant 20 -25 minutes.

Présentation :

- Excellent avec des pommes de terre nature ou de la purée.

En collaboration avec

SOS PIET

WWW.ENTREMONT.BE





LE RUSTIQUE



LE RUSTIQUE
CAMEMBERT

LE RUSTIQUE BRIE

LE RUSTIQUE TRANCHES

LE GOÛT DE L'AUTHENTIQUE

BÛCHES DE NOËL

Tradition, créativité et gourmandise

Sortez la bûche de Noël
du réfrigérateur environ 15 à
30 minutes avant de la servir afin
de révéler pleinement ses saveurs.



La fameuse bûche de Noël est le point culminant des repas de fin d'année. Cette pâtisserie, traditionnellement consommée pendant la période de Noël dans de nombreux pays à travers le monde, a des origines anciennes. À l'époque païenne les gens célébraient le solstice d'hiver en brûlant une bûche pour honorer le dieu du Soleil. Au fil des siècles, cette tradition s'est transformée en une pâtisserie délicieuse et artistique.

Tendres et sucrées, les bûches nous offrent une conclusion parfaite en satisfaisant notre désir de douceur après un festin majoritairement salé. Une gourmandise de saison en version gâteau à la crème au beurre et chocolat, praliné ou vanille ! Chaque point de vente commandera ses bûches donc n'hésitez pas à interpeler les chefs de rayons pâtisseries de votre magasin, ils se feront un plaisir de passer commande pour vous !



Bûche maison pour les passionnés de pâtisserie

Pour les adeptes de pâtisserie rien de tel que de créer une bûche de Noël maison ! Voici une recette qui combine une base meringuée,

délicatement croustillante, avec une crème onctueuse et des fruits rouges juteux. Une belle harmonie sucrée qui atteint des sommets de délice.



BÛCHE DE NOËL Pavlova

 Facile  15 min  30 min  4

Pour le rouleau à la meringue :

- 4 blancs d'œufs
- 200 g de sucre glace
- 1 c. à c. d'extrait de vanille
- 1 c. à c. de vinaigre blanc
- 1 c. à s. de féculé de maïs (Maïzena)
- Sucre glace pour saupoudrer

Pour la garniture :

- 240 ml de crème fraîche à fouetter
- 2 c. à s. de sucre glace
- 1 c. à c. d'extrait de vanille
- 2 tasses de fruits rouges surgelés

1. Préchauffez le four à 160°C. Tapissez une plaque de cuisson de papier sulfurisé.
2. Dans un bol, battez les blancs d'œufs en neige ferme. Incorporez progressivement le sucre, la vanille, le vinaigre, et la féculé pour former une meringue.
3. Étalez la meringue en un rectangle sur la plaque et enfournez pendant 15-20 minutes jusqu'à ce qu'elle soit dorée.
4. Pendant la cuisson, préparez la garniture : battez la crème fraîche, le sucre glace, et la vanille jusqu'à obtenir une crème ferme.
5. Dès que la meringue est prête, saupoudrez un essuie propre de sucre glace. Retournez la meringue sur le torchon, retirez le papier sulfurisé, et roulez la meringue pour qu'elle refroidisse.
6. Une fois refroidie, déroulez la meringue et étalez la crème fouettée sur la surface. Répartissez les fruits rouges.
7. Roulez la meringue garnie en utilisant l'essuie comme support.
8. Placez le rouleau de meringue au réfrigérateur pendant au moins 1 heure pour qu'il se solidifie.
9. Avant de servir, saupoudrez le rouleau de meringue de sucre glace et décorez avec des fruits rouges supplémentaires.

Lotus
Since 1932
Biscoff[®]
THE ORIGINAL SPECULOOS

SAVOUREZ DE DÉLICIEUX SPECULOOS SAINT-NICOLAS



LOTUS, FOURNISSEUR OFFICIEL DE STNICOLAS
CAR LES ENFANTS SAGES MÉRITENT CE QU'IL Y A DE MEILLEUR.

COUGNOUS

Traditionnellement dégustés pendant la période de Noël, les cougnous sont partagés en famille pour célébrer les festivités de fin d'année. Un délice moelleux.

Les cougnous (ou cougnolles, brioches de Noël), sont des brioches sucrées traditionnelles originaires de Belgique et du nord de la France. Ces petits pains moelleux à souhait sont souvent façonnés en forme de bonhomme, symbolisant l'enfant Jésus. Préparés à base de pâte à brioche (farine, lait, beurre, sucre, levure et œufs) ils sont agrémentés de pépites de sucre perlé pour une touche de croquant ou encore de pépites de chocolat ou raisins secs pour plus de gourmandise.

Louis

Découvrez nos délicieux cougnous louis, parfaits à offrir ou à partager. Nature, sucre, raisin, chocolat et la nouveauté : **SPÉCULOOS !**
Un régal pour petits et grands !



PIMPEZ votre bûche glacée !

Pas le temps de vous improviser pâtissier ? Retrouvez notre large assortiment de bûches glacées et surprenez vos convives en agrémentant votre dessert de délicats macarons et de fruits exotiques frais. Un idée facile qui transforme une simple bûche glacée en une création culinaire raffinée et irrésistible.

DESSERT GLACÉ

 Facile  15 min  4

- 4 biscuits (type sablés, shortbread ou biscuits à la cuillère) ou tranches de cake
- 2 blancs d'œufs
- 100 g de sucre glace
- 1/2 c. à c. de vinaigre blanc
- 1/2 c. à c. d'extrait de vanille
- 4 boules de glace au choix (vanille, chocolat, fraise, etc.)
- Quelques framboises ou autres fruits rouges
- Sucre glace pour saupoudrer

1. Préparez la meringue à l'avance. Dans un bol propre et sec, battez les blancs d'œufs en neige ferme. Ajoutez progressivement le sucre en continuant de battre jusqu'à obtenir une meringue brillante et lisse. Incorporez délicatement le vinaigre blanc et l'extrait de vanille à la meringue. Transférez dans une poche à douille (ou un sac de congélation) et réservez au frais.
2. Juste avant de servir, déposez une boule de glace sur le dessus de chaque petit biscuit ou cake.
3. À l'aide de la poche à douille (ou du sachet de congélation transformé en poche à douille) décorez la glace avec la meringue, en forme de tourbillon.
4. Placez quelques framboises sur la meringue pour ajouter une touche acidulée et colorée.
5. Saupoudrez légèrement de sucre glace juste avant de servir pour un effet gourmand.

DESSERT GLACÉ !



LES INCONTOURNABLES



Irrésistibles, à offrir ou partager, nos douceurs louis (truffes, orangettes au chocolat, manons, meringues ...)

FAIRE PLAISIR

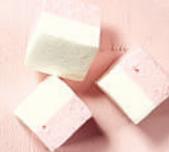
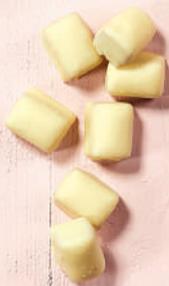
avec de petites attentions



Un moment de tendresse gourmande pour les petits, des souvenirs d'enfance pour les grands...



On craque et on croque !



A la recherche d'un petit cadeau pour les fêtes de fin d'année ? Vous trouverez dans nos rayons des idées adaptées à tous les goûts et tous les budgets : coffrets gourmands, vins, bières, gins,... Découvrez notre gamme de gourmandises louis à offrir ou à partager : mini gaufres natures ou au

chocolat, truffes cacao, boules de massepain au cacao, lards fondants ou enrobés de chocolat vous feront craquer ! Et pour ceux qui ne savent pas choisir, notre assortiment de mignardises ravira les fines bouches !

Coffret « Création » :
vin rouge du Comté Tolosan, deux
terrines (au Riesling et aux cèpes),
truffes au chocolat et petites douceurs.
Idéal pour les fins gourmets.



Coffret « Courcelles-Leffe »
Leffe, 3 terrines à la bière d'abbaye,
aux chicons et fromage, au Maroilles.
Pour offrir un bel apéro du terroir.



Faites de jolies découvertes au rayon
vin et glissez vos bouteilles coup de
cœur dans un coffret, un chaleureuse
manière de chérir vos proches !

LES INCONTURNABLES

Gin Louis : aux subtiles notes d'agrumes

Cocktail louis :

- beaucoup de glaçons
- 4 cl Gin louis
- 12 cl Fever Tree Mediterranean
- rondelle/zeste d'orange



Mathilde : aux arômes de fruits rouges

Cocktail Mathilde :

- beaucoup de glaçons
- 4 cl Gin Mathilde
- 12 cl Schweppes Indian Tonic
- framboises & zeste de citron



SAVOUREZ LES FÊTES

avec de la crème culinaire



Bouteille 100% en
plastique recyclé*



*Bouchon et manchon exclusifs

ENSEMBLE CONTRE LE GASPILLAGE

Cette année, conciliez convivialité et responsabilité!

Ensemble, faisons de cette saison des fêtes un moment de partage, de générosité et de préservation des ressources. Plutôt que de laisser les restes des repas de fête se perdre au fond du réfrigérateur, envisagez de les partager avec vos proches, vos voisins ou les personnes dans le besoin. Pourquoi ne pas organiser un repas de fin d'année partagé où

chacun peut apporter ses restes et créer un festin varié et chaleureux ? C'est une occasion parfaite pour se rassembler, prolonger la joie des festivités, faire preuve de générosité envers les autres et réduire le gaspillage pour faire une différence positive pour notre planète.

IDÉE 1 RECYCLEZ LE PAIN DE LA VEILLE

Vous avez préparé nos lobster rolls et il vous reste du pain ? Utilisez-le pour accompagner le plateau de fromage en fin de repas !

Même principe avec les restes de pain des toasts au foie gras. Refaites-en des toasts le lendemain, à garnir avec notre confit de figues maison ou un reste de saumon utilisé pour la terrine ou les fingers de gaufres. Ou tout simplement, faites-en du pain perdu !



IDÉE 2 HACHIS PARMENTIER

Les délicieux restes de dinde et de purée au céleri rave se marieront à merveille dans un succulent hachis Parmentier ! Préchauffez le four à 180°C. Dans un plat allant au four, disposez une couche de volaille puis une couche de purée et faites cuire le hachis pendant 25-30 minutes. Il vous reste des noisettes ou légumes grillés ? Disposez-les sur le dessus du plat pour un effet crispy. Succès garanti !

IDÉE 3 PÂTES CRÉMEUSES

Que faire avec le reste des morceaux de viandes de la pierrade, la sauce aux champignons et les patates douces ou autres légumes ? Faites-en un super plat de pâtes ! Faites cuire les morceaux de viande et mélangez-les avec la sauce aux champignons. Servez sur des pâtes cuites. Ajoutez des dés de patates douces rôties ou des légumes pour une texture supplémentaire. Saupoudrez de parmesan râpé avant de servir.



DÉCOUVREZ LE VRAI CAFÉ ITALIAN DANS TOUTES SES FORMES



LAVAZZA

TORINO, ITALIA, 1895



UN FESTIN étoilé pour chacun

Célébrons Noël tous ensemble ! Explorez nos suggestions de menus: chaque menu est conçu pour ravir les papilles de vos proches selon leurs préférences alimentaires tout en apportant une touche de magie et de festivité à la table. N'hésitez pas à ajuster les plats en fonction des produits saisonniers et des ingrédients disponibles dans votre région pour un menu encore plus authentique!

FAMILIAL ET CONVIVAL



POUR LES GRANDES TABLÉES

Fingers de gaufres : une gourmandise croustillante qui ravira les petits comme les grands.

Pierrade : une expérience conviviale qui rassemble famille et amis autour d'une table chaleureuse.

AFFINÉ ET COLORÉ



EXPLOREZ NOTRE SUCCULENT MENU VÉGÉTARIEN

Déguster un plateau de fromages affinés, c'est savourer la richesse des saveurs du terroir. Un plaisir gourmand à partager accompagné d'une salade d'automne colorée ! Patate douce, fromage bleu, grenade et amandes, une combinaison parfaite !

FÉÉRIQUE ET GOURMAND



DÉCOUVREZ NOTRE MENU TRADITIONNEL REVISITÉ

Lobster rolls ou croques de foie gras au confit de figues ? Le choix risque d'être difficile. Les plus gourmands opteront sans doute pour les deux !

En plat principal, notre traditionnelle dinde avec une sauce aux champignons festive, accompagnée de pommes de terre suédoises.



DU VRAI SIROP DE LIEGE

— Sur vos tartines. —



Soubry ! Le goût de se retrouver



Découvrez notre large
gamme de pâtes

DE L'OR DANS VOTRE CUISINE



Delacre[®]
1891

Etoile

*Partagez
la magie!*

Avec des biscuits exclusifs
pour les fêtes



AVEC DU
**CHOCOLAT
BELGE**