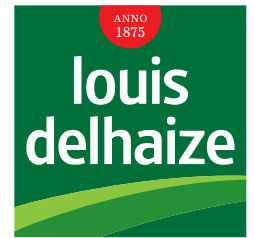


Het Mag!



DECEMBER 2023

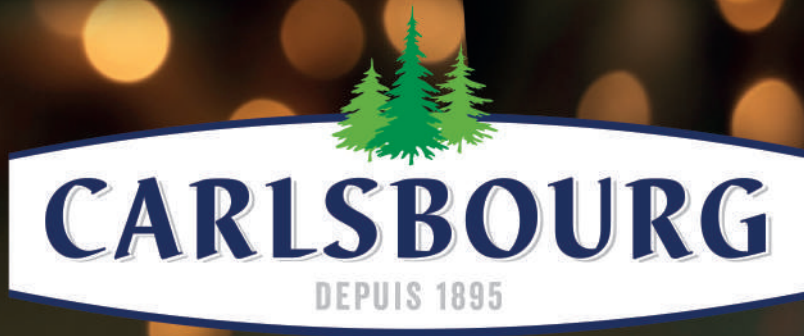
PIMP JE FEESTEN!



BUBBELS en feestelijke APERITIEFHAPJES STEENGRILL en aardappelen op hun best

Schotel van gerijpte KAZEN





WENST U PRETTIGE
EINDEJAARSFEESTEN

NEW



<< ONTDEK ONZE RECEPTEN



P08



P13



P16



P20



P30



P42

Edito

In dit speciale nummer in het teken van de eindejaarsfeesten tonen we je hoe magisch het is om eenvoudige ingrediënten om te toveren tot heerlijke feestgerechten. Met een beetje creativiteit en enkele tips ontdek je hoe je op een eenvoudige manier je traditionele gerechten kan "pimpen" voor een indrukwekkend effect. We stellen je lekkere en originele recepten voor, van aperitief tot dessert, waarmee je stuk voor stuk uitblinkt zonder je portemonnee pijn te doen. Laat je ook inspireren door enkele geschenkideeën en ontdek onze anti-verspillingstips om het overschot van je kerstmaal een tweede leven te schenken.

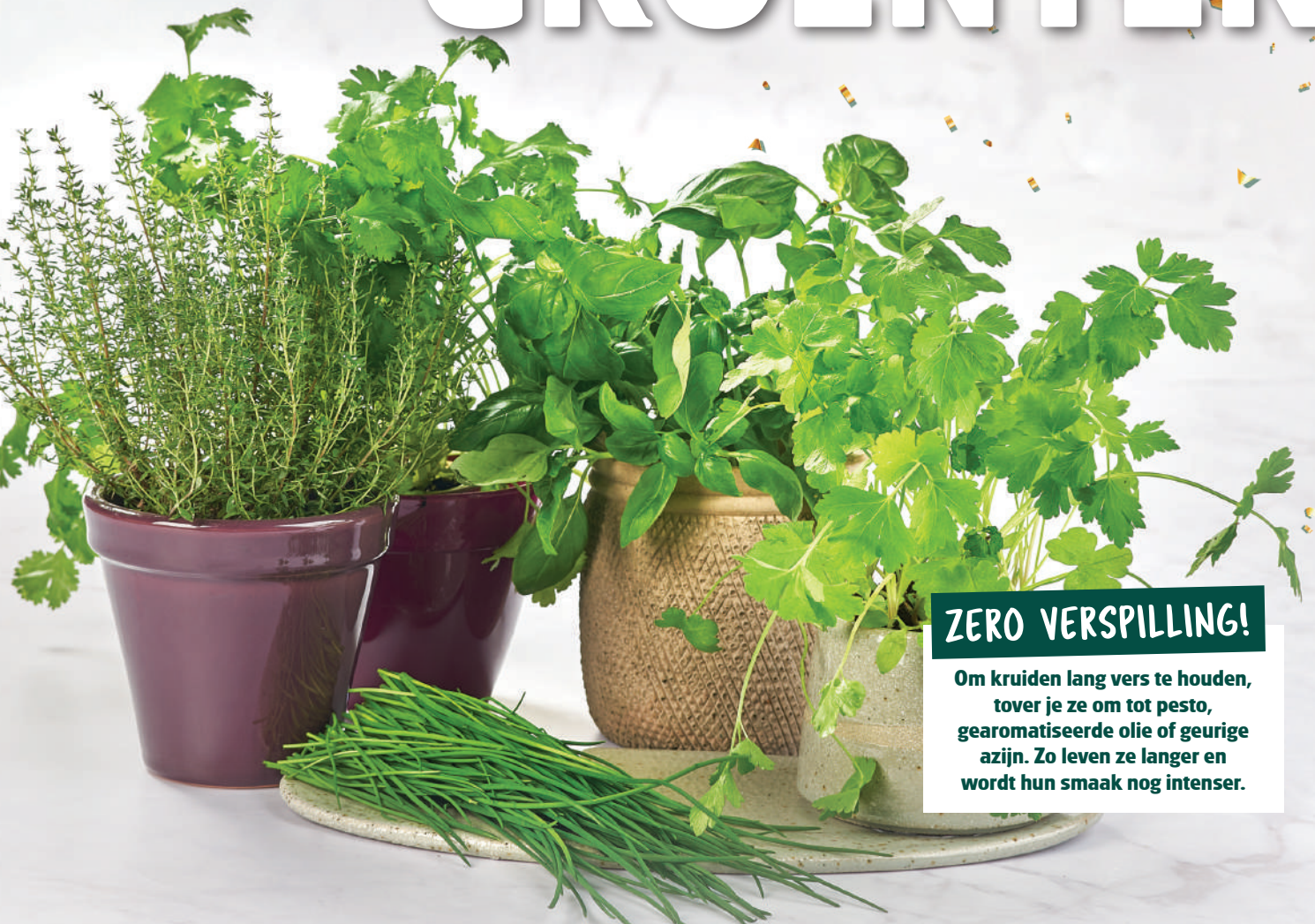
In deze warme periode nodigen we je graag uit om op een eenvoudige wijze te vieren, met de essentie van de feesten in gedachten: delen, liefde en vrijgevigheid.

We wensen iedereen fijne feesten!

Inhoud

#LEKKERVERS	Verse kruiden en rodekool	4/5
	Sinaasappelen en exotische vruchten	6/7
#APERITIEFMETBUBBELS	Pimp je aperitief!	
	Onze selectie bubbels	8/9
#FEESTELIJKEWIJNEN	Een kelder vol pareltjes	10/11
#ALCOHOLVRIJFEEST	Mocktail van het huis	13
#APERITIEFHAPIES	Lobster roll, fingers van wafels	16/17
	Pimp je paté in korstdeeg	18/19
	Sublieme toasts met foie gras	20/21
#BROODFESTIJN	Altijd vers brood	23
#GEPIMPTERECEPTEN	Toffe terrine, Oesters	24/25
	Feestelijke bijgerechten	26/27
#SAMENAANTAFEL	Steengrill	30/31
	Winters slaatje	
	Aardappelen op hun best!	32/33
#FEESTELIJKEKAAS	Kaasschotel	34
	Gebakken camembert	35
#ZOETVOORKERSTMIS	Traditionele stronkens	38
	Zelfgemaakte stronk Pavlova	39
#ZOETEOCHTEND	Cougnous	41
#ZOETVOOREINDEJAAR	Pimp je ijsstronk!	42/43
#GESCHENKIDEEËN	Doe plezier met een kleine attentie	44-45
#ANTIVERSPILLING	Samen tegen verspilling	47
#MENU	Feesten vol sterren voor iedereen	49

GROENTEN



ZERO VERSPILLING!

Om kruiden lang vers te houden, tover je ze om tot pesto, gearomatiseerde olie of geurige azijn. Zo leven ze langer en wordt hun smaak nog intenser.

VERSE KRUIDEN VOOR EEN MAX AAN SMAKEN

Verse kruiden zoals tijm, peterselie, bieslook, basilicum en koriander geven een aangename smaak aan je gerechten en bieden heel wat voordelen voor de gezondheid.

Kruiden zijn rijk aan vitamines, mineralen en antioxidanten. Ze versterken ons immuunsysteem en verbeteren de spijsvertering. Tijm heeft bijvoorbeeld antiseptische eigenschappen, basilicum staat bekend om zijn kalmerende werking en dragon wordt gebruikt om spijsverteringsproblemen te verlichten.

Met hun vele smaken en subtiele geuren kunnen verse kruiden een gerecht een volledig nieuwe draai geven. Ze kunnen van een gewone bereiding een maaltijd voor fijnproevers maken. Voeg bijvoorbeeld een handvol verse basilicum of fijngehakte peterselie toe aan een warm gerecht en je zorgt voor een nieuwe

dimensie, met extra evenwicht en frisheid.

Om verse kruiden te gebruiken, hak je ze gewoon fijn en voeg je ze toe aan je gerechten, die meteen een frisse toets krijgen. Je kan ze ook drogen of invriezen voor later gebruik. Om ze zo goed mogelijk te bewaren, zet je ze in een glas water op kamertemperatuur, zoals bloemen. Zitten ze in een pot, dan plaats je ze achter een zonnig venster en geef je hen regelmatig water. Met een beetje aandacht en liefde heb je altijd verse kruiden bij de hand om je gerechten naar een hoger niveau te tillen!

van het SEIZOEN

RODEKOOI: KLEUR EN GEZONDHEID OP JE BORD

Rodekool is een groente die vaak wordt onderschat. Nochtans bevat ze een schat aan voedingsstoffen en brengt ze kleur en vitaliteit op je bord.

Rodekool is rijk aan vezels, vitamine C en antioxidanten. Haar levendige kleur dankt ze aan bestanddelen die anthocyanen worden genoemd en die ontstekingen en kanker helpen voorkomen. Er bestaan vele creatieve manieren om rodekool in de keuken te gebruiken. Je kan ze rauw, fijngesneden verwerken in slaatjes voor een krokante textuur en een licht kruidige smaak,

of als garnituur op broodjes en in wraps voor een kleurrijke, winterse versie. Verder kan je ze lichtjes (om de voedingsstoffen te bewaren) stomen of samen met andere groenten bakken en gebruiken in een kleurrijk en gezond gerecht. Rodekool kan ook worden gefermenteerd om rode zuurkool te maken, een bron van gezonde probiotica.

ZERO VERSPILLING!

Gooi de buitenste of beschadigde bladeren van rodekool niet weg, maar maak er chips van! Meng de in stukken gesneden bladeren met olijfolie, zout, peper en kruiden naar smaak. Bak ongeveer 20-25 minuten in een oven van 150°C.



FRUIT van het



Om zoveel mogelijk sap je bekomen, rol je de sinaasappel voor het persen over een hard oppervlak. Op die manier maak je het vruchtvlees los en komt er meer sap vrij.

ZERO VERSPILLING!

Hou de schors en de schillen bij. Was ze en kook ze in water met een beetje suiker om een natuurlijk geperfumeerde siroop te bekomen die je kan gebruiken om dranken, desserts of zelfs vinaigrettes te zoeten.

SPAANSE SINAASAPPELEN, ZUIDERSE ZACHTHEID

IN HARTJE WINTER

Spaanse sinaasappelen staan bekend om hun zoete smaak, hun sappige textuur, hun frisheid en hun vele goede eigenschappen. Ze zijn de vrucht van een rijke landbouwtraditie in Spanje. Elk jaar produceren de Spaanse boomgaarden sinaasappelen boordevol zon, die tussen november en april op hun best zijn om te consumeren.

Deze citrusvruchten smaken niet alleen heerlijk, ze zijn ook een natuurlijke bron van essentiële vitamine C. Zo versterken ze het immuunsysteem en bevorderen ze de gezondheid van de huid. Geniet

dus van een vers geperst sapje bij het ontbijt of van het sappige vruchtvlees in een lizenslaatje. Spaanse sinaasappelen zijn fantastisch en brengen de zonnige smaak van het zuiden rechtstreeks op je bord.

SEIZOEN

PIMP JE BORD MET EXOTISCHE VRUCHTEN

Exotische vruchten brengen niet alleen nieuwe smaken, ze geven ook het lichaam een boost en voegen een originele toets toe aan de keuken.

Zoete en sappige mango's, frizure kiwi's, schitterende granaatappels: met dit kleurrijke fruit pimp je onmiddellijk je recepten. Voeg bijvoorbeeld stukjes mango toe aan een slaatje voor een zachte tropische toets of maak een smoothie met ananas en kokosnoot. Exotische vruchten zijn trouwens niet beperkt tot slaatjes en desserts, ze kunnen ook zorgen voor een unieke dimensie in warme gerechten. Enkele voorbeelden: gebakken garnalen met zoete en kruidige ananas, een curry van kip met mango of kokosnoot als smaakmaker in rijst. Probeer ook eens sauzen op basis van exotisch fruit om te serveren bij vlees. Heerlijk!

**Ideaal om je ijsstronk te pimpen!
Kijk op pagina 42!**



PIMP

je aperitief met elegante bubbels, voor een sprankelende avond!

Of je nu kiest voor champagne, prosecco, cava of andere dranken gemaakt volgens de 'méthode champenoise', bubbels zorgen altijd voor een feestelijke toets.

Je kan ze natuur serveren of gebruiken in een creatieve cocktail voor nog meer elegantie en finesse – bijvoorbeeld een champagnecocktail met roze pompelmoes of een spritz met sinaasappel en prosecco. Verfrissende en gesofisticeerde dranken om de smaakpapillen van je gasten meteen al te verwennen bij het aperitief!

CHAMPAGNECOCKTAIL met pompelmoes

 Eenvoudig  5 min  4

- 2 kopjes vers pompelmoessap
- 4 el suikersiroop
- 1 fles champagne of schuimwijn brut, goed gekoeld
- zeste van pompelmoes (facultatief)
- een takje rozemarijn voor de decoratie
- ijsblokjes

1. Meng in een kan het verse pompelmoessap met de suikersiroop. Roer om goed te mengen.
2. Verdeel het mengsel van pompelmoessap over vier champagneglazen.
3. Vul de glazen aan met de goed gekoelde champagne of schuimwijn.
4. Doe ijsblokjes in elk glas (voor een nog frissere drank).
5. Decoreer met een takje rozemarijn voor een elegante presentatie.
6. Serveer onmiddellijk en geniet met familie of vrienden!



BUBBELS!

Champagne geeft de eindejaarsfeesten een stralende glans. Hij zorgt voor elegantie en vreugde bij elke viering. De sprankelende belletjes weerspiegelen de magie van het seizoen en zorgen voor onvergetelijke herinneringen met familie of vrienden.



- 6-8°
Bewaartijd 3 jaar
- Als aperitief
- Charonnay,
Pinot noir,
Pinot meunier



- 6-8°
Bewaartijd 3 jaar
- Als aperitief
- Macabeo, Xarello
en Parellada

CHAMPAGNE TROUILLARD BRUT

Een champagne met een precieze en ronde neus die aroma's van wit fruit onthult. In de mond vinden we heerlijke fruitige en vlezige smaken, met een goed evenwicht en een fijne, frisse afdrank.

CAVA FREIXENET CORDON NEGRO

Aangename en subtiele aroma's, die groene appel en peer combineren met impressies van zuiders fruit (perzik, meloen en ananas) op een basis van citrusvruchten.

EEN KELDER VOL PARELTJES

Met de eindejaarsfeesten in zicht liggen de wijnrekken in onze winkels vol met buitenkansjes. Je vindt er altijd de perfecte wijn om te serveren bij je feestmaaltijd, je voorraad aan te vullen of cadeau te doen. Onze winkels bieden alle mogelijke opties, voor elke smaak en elk budget. Een ideale kans om lekkere flessen op de kop te tikken en je gasten te verwennen.



Bordeaux

- 16°
Bewaartijd 7 jaar
- Rood vlees, kaas
- Cabernet Sauvignon, Merlot

St-Estèphe L'Orangerie De Pez

Neus met duidelijk aanwezige fruitaroma's. Soepele smaak met fruit en zijdeachtige tannines.



Espagne

- 16°
Bewaartijd 5 jaar
- Ideaal bij rood vlees of ibericoham
- Tempranillo, Grenache, Graciano

Rioja Marqués de Cáceres

Complexe neus van pruim, leer en specerijen. Mooi evenwichtig in de mond, met tannines van rijp fruit.



Een geschenktudoos met wijn is het ideale cadeau om op een elegante en gezellige manier feest te vieren.



Haut-Médoc Château Le Chêne

Fruitage neus van aardbei en zwarte bes. Volle en soepele aanzet met een mooie structuur.

- 16/17°
Bewaartijd 6 jaar
- Rood vlees, kaas
- Cabernet Sauvignon, Merlot



Haut-Médoc Château Fonsèche

Neus van rood fruit en zwarte bes. Volle en fruitige aanzet. Fruitige afdrank met een mooie persistentie.

- 16/17°
Bewaartijd 6 jaar
- Te schenken bij rood vlees met saus
- Cabernet Sauvignon, Merlot



Bordeaux

- 8-10°
Bewaartijd 4 jaar
- Ideaal als aperitief en bij vis en zeevruchten
- Sauvignon, Sémillon

Bordeaux Château Sainte-Marie

Fris en aromatisch. Subtiële mengeling van bloemen en citrusvruchten. Mooie frisheid en veel complexiteit in de mond.



Bordeaux

- 15-16°
Bewaartijd 5 jaar
- Rood vlees, gevogelte (eend, canette), kaas
- Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Bordeaux Supérieur Château Sainte-Marie

Mooie en intense purperen kleur. Rijpe en kruidige aroma's van rood fruit. Volle en genereuze smaak.



Bordeaux

- 16-18°
Bewaartijd 5 jaar
- Rood vlees, gevogelte (eend, canette), kaas
- Merlot, Cabernet Sauvignon

Saint-Emilion La Porte Cadène

Intense neus met toetsen van zwarte bes, vanille en onderhout. Rijke en kruidige smaak.



Côtes-du-Rhône

- 10°
Bewaartijd 3 jaar
- Aperitief, vis
- Grenache blanc, Marsanne

Réserve de Bonpas Côtes-du-Rhône

Neus met aangename geuren van citrusvruchten, meidoorn en acacia. In de mond een ronde aanzet met een levendige toets.

 **sodastream**[®]
PUSH FOR BETTER

Geniet met
SodaStream van
jouw zelfgemaakte
bruisende drankje



MOCKTAILS VAN HET HUIS

Feesten met verstand

Denk aan huisgemaakte soda's omgetoverd tot feestelijke, bruisende en heerlijk originele dranken. Probeer ze en je bent verkocht!

Mocktails vormen een verfrissend alternatief voor cocktails met alcohol. Een combinatie van eenvoudige ingrediënten met gedurfde smaken en een elegante presentatie... perfect voor wie geen alcohol drinkt tijdens de feesten!

FEESTELIJKE MOCKTAIL met cranberry's en soda

 Eenvoudig  15 min  4

- 2 kopjes cranberry's, vers of diepgevroren
- ½ kopje suiker
- 1 kopje water
- 2 kopjes soda naar keuze (soda met limonade of soda met gember voor een pittige toets)
- het sap van een halve citroen
- ijsblokjes
- verse cranberry's en schijfjes citroen voor de decoratie

1. Doe de cranberry's, de suiker en het water in een kookpot. Kook op een matig vuur tot de cranberry's compoteren en het mengsel lichtjes indikt tot een siroop. Laat afkoelen en filter om cranberrysap te bekomen.
2. Meng in een grote kan het gefilterde cranberrysap met de soda en het citroensap. Roer voorzichtig om de ingrediënten goed te mengen.
3. Vul glazen voor de helft met ijsblokjes. Giet er het mengsel van cranberry's en soda bij.
4. Decoreer elk glas met enkele verse cranberry's en een schijfje citroen.
5. Serveer en degusteer onmiddellijk.



Teisseire
DEPUIS 1720

SCAN ME



**0% SUIKER,
100% SMAAK**



VERFIJNDE EN EVENWICHTIGE GINS, 100% BELGISCH

Cocktail **Louis**:

- veel ijs
- 4cl Gin Louis
- 12cl Fever Tree Mediterranean
- schijf sinaasappel/zest

MET SUBTIELE
TONEN CITRUS

MET AROMA'S VAN
ROOD FRUIT

Cocktail **Mathilde**:

- veel ijs
- 4cl Gin Mathilde
- 12cl Schweppes Indian Tonic
- frambozen & citroenschil

70cl
43% vol.



50cl
37,5% vol.



Ons vakmanschap drink je met verstand

Louis

De smaak van lokaal vakmanschap



**Kiezen voor Grana Padano betekent de Italiaanse waarden
omarmen die deze kaas uniek maken.**

De regio waar hij wordt gemaakt. Het meesterschap van de kaasmakers.
De tradities. De vreugde van het tafelen. De passie voor lekker eten.
Grana Padano is de smaak van Italië waar de hele wereld verliefd op is.
Een moment om te delen.

*Vrolijk kerstfeest
met*



Jouw Italiaans Moment.

LEKKERE HAPJES

Traditionele petit-fours, origineel fingerfood op basis van klassieke ingrediënten of elegante hapjes met kreeft (maar in een goedkope versie)... we geven je alvast enkele tips en ideeën om inspiratie op te doen zonder een aanslag te plegen op je portemonnee. Genieten maar!



LOBSTER ROLL

 **Eenvoudig**  **35 min**  **5 min**  **4**

- 4 briochebroodjes
- 200 g gekookt kreeftenvlees, krab of rivierkreeftjes
- 1 limoen
- enkele chilivlokken
- boter

Voor de kruidenmayonaise

- 100 g mayonaise
- 2 el bieslook, fijngehakt
- 2 el peterselie, fijngehakt
- 1 kl dragon, fijngehakt
- 1 el citroensap
- 1 kl mosterd
- peper en zout

1. Meng alle ingrediënten om de mayonaise te maken. Plaats in de koelkast.
2. Snij de briochebroodjes doormidden, maar niet volledig. Bedoeling is dat ze aan één zijde nog aan elkaar hangen, zodat ze het uitzicht krijgen van een envelop. Snij ook de randen af die geroosterd zullen worden.
3. Smeer de buitenzijde van de broodjes in met boter. Verwarm een pan op een matig vuur en kleur de broodjes aan langs de beboterde zijde.
4. Smeer de binnenzijde van de geroosterde broodjes royaal in met de kruidenmayonaise.
6. Vul de broodjes met stukjes kreeft.
6. Bestrooi de rolls met limoenzeste en enkele chilivlokken.
7. Dien meteen op.

Tip: voor dit soort recept kan je gerust diepgevroren kreeft gebruiken.

Amuses eisen de hoofdrol op bij het begin van de avond. Ze bestaan in tal van vormen, zodat je je gasten altijd iets naar hun smaak kan voorschotelen. En je hoeft niet te gek te doen met je budget: kies eenvoudige ingrediënten en presenteer ze op een elegante manier.



FINGERS VAN WAFELS

 Eenvoudig  15 min  3 min  4

- 4 wafels (uit de diepvriesafdeling)
- 50 g verse kaas natuur of met fijne kruiden
- 50 g lompviseieren
- 2 sneden gerookte zalm
- zeste van onbehandelde citroen
- peper van de molen
- bieslook

1. Verwarm de wafels in de broodrooster en laat afkoelen op een grill, zodat ze krokant blijven.
2. Snij de wafels in de lengterichting om staafjes met 4 gaten te bekomen.
3. Vul de gaatjes respectievelijk met verse kaas, zalm en lompviseieren.
4. Kruid met peper en breng op smaak met citroenzeste.

DE KLASSIEKERS

In onze rekken vind je een ruime keuze aan traditionele petit-fours. Het zijn lekkere aperitiefhapjes om op te warmen in de oven – betaalbaar, eenvoudig en snel, maar altijd lekker.



Nieuw in de diepvriesafdeling: bij onze zakouski vind je nu ook crêpes quiche lorraine of met truffel.



PIMP je paté in korstdeeg!



Voor een bijzonder elegant effect serveer je sneetjes paté met een kommetje chutney op een mooi bord. Succes verzekerd.

Paté "en croûte" is een echte klassieker uit de Franse keuken. Deze heerlijke bereiding bestaat uit korstdeeg dat een mengeling van vlees en specerijen omhult. Elke liefhebber van de traditionele keuken valt voor deze klassieker, die je kan serveren als aperitiefhapje of voorgerecht. Voor nog meer smulplezier kan je de paté

in korstdeeg pimpen met een zelfgemaakte chutney, bijvoorbeeld op basis van abrikoos en amandelen. Dat zorgt voor een zoete toets die schitterend past bij de rijke vleessmaak. Om het geheel naar een nog hoger niveau te tillen, kan je bij deze Franse specialiteit ook een fris slaatje serveren.

PLEZIERIGE HAPJES

Eenvoudige ingrediënten voor lekkere hapjes

Heerlijke hapjes met zwarte pens! De combinatie van het zoete en het zurige van de appel met de smeuge textuur en de rijke smaak van de pens is perfect. Een lekkernij waar fijnproevers dol op zijn.



HAPJES MET ZWARTE PENS en appel

 Eenvoudig  5 min  30 min  4

- 1 rol bladerdeeg
- 200 g zwarte pens
- 2 appels type Jonagold, Golden, Gala
- 1 el boter
- 1 el bruine suiker
- peper en zout

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Schil (facultatief) de appels, verwijder de pitjes en snij in blokjes.
3. Smelt de boter in een pan. Voeg de blokjes appel toe en kook ze gaar met een scheutje water. Bestrooi met suiker en laat karamelliseren.
4. Verwijder het vel van de pens en snij in schijfjes.
5. Rol het deeg uit en steek er cirkels uit met behulp van een uitsteekvorm of een glas. Leg de cirkels deeg in een vorm voor mini-taartjes.
6. Leg op de cirkels een lepeltje gekookte appel, een schijfje pens en opnieuw een beetje appel. Kruid met peper en zout.
7. Plaats ongeveer 15 minuten in de oven, tot het deeg goudbruin kleurt.
8. Laat even afkoelen en dien op.



Ontdek ons assortiment uienkonfijt, appel-peerkonfijt, vijgenkonfijt en andere producten om je kleine hapjes te perfectioneren!

ONMISBAAR



Onze pensen louis onthullen een harmonieuze mix van smaken, variërend van zoet tot hartig, van kruidig tot mild. Ze zijn veel meer dan een eenvoudig gerecht en bieden fijnproevers een onvergetelijke culinaire ervaring, rijk aan smaken en emoties.

SUBLIEME TOASTS MET FOIE GRAS

De feestelijkheden openen met deze schat uit de Franse gastronomie is zonder twijfel een goed idee! Foie gras staat symbool voor verfijning en finesse. De zijdeachtige textuur en de subtiele smaak brengen de smaakpapillen in vervoering.



Kom origineel voor de dag en presenteer de toasts onder de vorm van mini-burgers. Elegante en overheerlijk!



Foie gras kan worden gemaakt van delicate en smeùge ganzenlever of van eendenlever met een uitgesproken geur en smaak. Hij wordt op verschillende manieren bereid: rauw (om te bakken), 'mi-cuit' (gekookt op lage temperatuur), 'au torchon'

(gepocheerd au bain-marie) of in conserven (gesteriliseerd op 110°C). Om de toasts met foie gras nog lekkerder te maken en te zorgen voor een mooie harmonie, serveer je ze met huisgemaakt vijgenkonfijt en verse vijgen.

HUISGEMAAKT KONFIJT

Dit konfijt, gemaakt van verse vijgen, suiker en specerijen, heeft een fluwelige en zoete smaak die mooi past bij kaas, vlees en toasts met foie gras.

Een heerlijke zelfgemaakte bereiding, perfect voor grote gelegenheden.

CROQUE VAN FOIE GRAS met vijgenkonfijt

 **Eenvoudig**  **25 min**  **40 + 5 min**  **4**

- 8 sneetjes toastbrood
- 4 plakjes foie gras
- 1 vijg
- 20 g boter
- 2 kl olijfolie
- Voor het vijgenkonfijt:
 - 200 g suiker
 - 500 g verse vijgen, gewassen, ontsteeld en in vier gesneden
 - het sap van een citroen
 - 1 el citroenzeste
 - 1 kl gemberpoeder
 - een takje rozemarijn

1. Verwarm op een zacht vuur de vijgen, de suiker, het citroensap, de citroenzeste en de gember gedurende ongeveer 30 tot 40 minuten. Roer af en toe om. Wanneer het konfijt is ingedikt maar de vijgen nog heel zijn, neem je pot van het vuur. Laat afkoelen.
2. Steek het brood uit met een uitsteekvorm en rooster het in de boter en de olie.
3. Steek ondertussen de foie gras uit met dezelfde uitsteekvorm.
4. Leg twee kwarten gekonfijte vijg op het onderste sneetje brood. Voeg een plakje foie gras toe en leg er een tweede sneetje brood bovenop.
5. Decoreer met een kwartje vijg en dien meteen op.

Vijgenkonfijt over?
Laat het volledig afkoelen en plaats het in de koelkast. Je kan het nog 3-4 weken bewaren.



ONMISBAAR



Ontdek onze "Privilège" eend- of ganzenlever gesneden of in blokken, dit Belgische product vind je pas vanaf begin december in onze schappen. Bepaalde producten hebben een zeer beperkte houdbaarheid omdat het natuurlijke producten van hoge kwaliteit zijn met een onvergelykbare versheid (hun houdbaarheidsperiode zal in feite korter zijn dan die van andere industriële producten).

Traditionele kleine toastjes om uw voorgerechten en hapjes te begeleiden!



EEN EEUWENOUD RECEPT ZONDER GLUTEN EN LACTOSE. ZEER EIGENTIJD.

LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND 

De echte smaak sinds 1115.

www.gruyere.com



Zwitsers. Natuurlijk.

Kaas uit Zwitserland. 
www.kaasuitzwitserland.be

ALTIJD vers brood

Brood is een onmisbaar basisproduct, zowel in de dagelijkse voeding als bij speciale gelegenheden, feestelijke momenten of etentjes met veel gasten. Bij ons vind je altijd een verkooppunt waar je snel terecht kan voor lekker vers en knapperig brood. Onze unieke broden, voor elke smaak, worden in België gemaakt met 100% Belgische bloem.

Stokbrood met zuurdesem of fitness: beter voor de gezondheid.

Stokbrood met peper en zout of mediterraan: ideaal bij kaas of raclette.

Pistolets met peper en zout: voor maximale smaak.

Wit breekbrood: ideaal om te delen.

Keizerbroodjes natuur of met maanzaad: individuele broodjes voor bij gelijk welke maaltijd.

TOFFE TERRINE

Met creatieve en geraffineerde terrines combineer je smaken en texturen om de maaltijd lekker te beginnen.

Gerookte zalm bestaat in verschillende varianten: wild, gekweekt en bio. Het artisanale roken verleent hem een rijke smaak en een subtiële textuur. De fijne sneetjes zijn heerlijk in een terrine, in slaatjes of op bagels. Je kan er ook gewoon van genieten op een toast. Een echte delicatessen!

TERRINE VAN GEROOKTE ZALM met verse kaas en biet

 **Eenvoudig**  **20 min**  **2 u in de koelkast**  **4**

- 400 g gerookte zalm, in fijne plakjes
- 250 g verse kaas (type Chavroux)
- 2 gekookte bieten, in fijne schijfjes gesneden
- 2 el verse kruiden, fijngehakt
- 1 el lompviseieren
- enkele kappertjes en takjes verse peterselie
- peper en zout

1. Meng in een kom de verse kaas met de kruiden. Breng op smaak met peper en zout.
2. Leg huishoudfolie in een terrinevorm. Laat de folie over de randen komen. Leg een eerste laagje gerookte zalm in de vorm en laat de plakjes over de randen komen. Voeg een laagje verse kaas toe en vervolgens een laagje bietenschijfjes en een laagje gerookte zalm. Herhaal de laagjes tot de terrine gevuld is. Eindig met een laagje gerookte zalm.
3. Druk de terrine lichtjes aan, zodat ze compact is. Dek af met de randen van de folie en plaats minstens 2 uur in de koelkast, tot ze mooi is opgesteven.
4. Haal de terrine uit de vorm op een dienblad. Garneer met lompviseieren, kappertjes en enkele takjes verse peterselie.
5. Snij de terrine in plakjes en serveer met toasts.

ONMISBAAR



In onze rekken vind je verschillende soorten gerookte zalm van topkwaliteit. Sommige winkels verkopen ook zalm die in onze eigen ateliers is gerookt en met de hand gesneden. Ongeëvenaard!



Al onze verkooppunten bestellen hun feestproducten specifiek voor hun eigen klanten. Je kan dus, naargelang de winkel, een feestelijk oesterassortiment vinden van 6 of 12 stuks, met bijvoorbeeld holle of Keltische oesters. Om een optimale kwaliteit te garanderen en voedselverspilling tegen te gaan, bieden we de oesters pas in de winkel aan tegen de feestperiode.



OESTERS

NATUUR OF GEPIMPT MET EEN ORIGINELE GARNITUUR

Oesters worden vaak natuur gegeten, met een beetje citroensap. Voor meer afwisseling kan je ze echter ook op een meer originele manier bereiden. Je kan ze bijvoorbeeld warm opdienen met gebakken spekblokjes – een verrassende

combinatie. Of je kan ze gratineren in oven met boter, look en peterselie, wat voor een zachte en tegelijk knapperige textuur zorgt. Wat je ook kiest, met een feestelijke klassieker als oesters bied je je gasten altijd een aparte culinaire ervaring.

FEESTELIJKE

EENVOUDIG EN VERFIJND

Geef enkele klassiekers een kleine twist en serveer schitterende bijgerechten bij je hoofdschotel.

Zet een waaier aan smaken op tafel met originele bijgerechten: een gratin van zoete aardappelen en parmezaan, een champignonsaus opgewerkt met foie gras of een puree waarin je zachtheid en textuur combineert met de typische smaak van knolselder. Je gasten zullen versteld staan!

Je kan voor variatie zorgen door dit gerecht afwisselend met aardappelen en zoete aardappelen te maken.

KNAPPERIGE ZOETE AARDAPPELEN met parmezaan en tijm

 Eenvoudig  15 min  35 min  4

- 4 zoete aardappelen
- 250 ml room
- 100 g geraspte parmezaan
- 2 el verse tijm, fijngenhakt
- 2 teentjes look, gesnipperd
- peper en zout
- boter om de vormpjes in te vetten

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Schil de zoete aardappelen en snij in fijne schijfjes. Kook de schijfjes zoete aardappel 3-4 minuten in een pot gezouten kokend water om ze een beetje malser te maken. Giet af en zet weg.
3. Meng in een kom de room, de helft van de geraspte parmezaan, de fijngehakte tijm en de gesnipperde look. Kruid met peper en zout.
4. Boter lichtjes de bodem in van individuele vormpjes. Leg een laagje zoete aardappelen in elk vormpje en doe er een beetje saus met parmezaan en tijm over. Herhaal de laagjes tot de ingrediënten zijn opgebruikt. Eindig met een laagje saus. Strooi er de rest van de parmezaan over.
5. Plaats in de oven gedurende 20-25 minuten of tot de mini-gratins goudbruin kleuren en de zoete aardappelen gaar zijn.
6. Laat de gratins lichtjes afkoelen en haal ze voorzichtig uit de vormpjes.

Producten *Louis*



De aardappelen van Louis: 100% genereuze aardappelen van bij ons. Met zorg geteeld om te gebruiken bij al je gerechten: raclette, steengrill, gratin, ...

bijgerechten met een twist

KNOLSELDERPUREE met parmezaan

 Eenvoudig  30 min  50 min  4

- knolselder
 - 2 kg grof zout
 - 30 g boter
 - 20 cl zure room
 - 125 g vers geraspte parmezaan
 - peper
- Voor de garnering
- een beetje platte peterselie of verse selder
 - 2 el extra olijfolie van de eerste persing
 - enkele geroosterde hazelnoten

1. Verwarm de oven voor op 150°C. Doe een laag grof zout op een schotel en leg er de ongeschilde knolselder op. Bedek de knolselder volledig met grof zout. Plaats 50 minuten in de oven.
2. Laat de knolselder afkoelen wanneer hij gaar is. Verwijder de zoutlaag die tijdens het bakken hard is geworden. Maak voorzichtig schoon om het overtollige zout te verwijderen.
3. Haal het vruchtvlees van de knolselder uit met een lepel. Meng in een pot op een zacht vuur het vruchtvlees van de knolselder met de boter, de room en de parmezaan. Plet het mengsel en kruid met peper.
4. Garneer de puree net voor het opdienen met enkele geplette geroosterde hazelnoten, een takje peterselie of selder en een scheutje olijfolie.

Om het hoofdingrediënt van je gerecht naar een hoger niveau te tillen, kan je deze champignonsaus maken die je opwerkt met truffel voor een feestelijk effect. Ontdek het recept!



Violife

100% Plant Based

ALLES WAAR JE VAN HOUDT ...en plantaardig!

Vrij van ZUIVEL - SOJA
GLUTEN - LACTOSE - NOTEN
BEWAARMIDDELEN



VOLG JE ZINTUIGEN



TASTE THE EXTRAORDINARY

CAMBOZOLA





SCHENK UZELF EEN SNEETJE VAKMANSCHAP!

Trappistenkazen die nog steeds in Chimay worden gemaakt!

Sinds 1876 houdt de Abdij van Scourmont de traditie in stand met een trappistenkaas met een unieke smaak: de kaas van Chimay. Ook vandaag worden de kazen van Chimay nog steeds ter plaatse gemaakt.



Geniet opnieuw van Chimay in sneetjes

Chimay in sneetjes smaakt overheerlijk op een boterham of in uw meest verfijnde culinaire creaties.

*Te vinden in de versafdeling
van uw supermarkt!*



Meer info

www.chimay.com

#SAMENAANTAFEL



SAMEN ROND DE GRILLSTEEN

Een feestelijke en gezellige grillsteen is de formule bij uitstek om een maaltijd om te toveren tot een uniek moment om te delen. Ideaal voor de feesten!

Met een grillsteen bakken je genodigden wat ze willen en hoe ze het willen. Je hoeft alleen maar een gevarieerde schotel samen te stellen om het al je gasten naar de zin te maken. In onze winkels vind je daarom een ruime keuze aan vlees voor fondue en grillsteen: rundvlees, varkensvlees, gevogelte, ... allemaal onberispelijk vers en van

topkwaliteit. De kinderen maak je gelukkig met mini-worstjes of schnitzels, terwijl vegetariërs kunnen smullen van geroosterde groenten of kaas. Met daarbij een lekker winterslaatje, gegrilde aardappelen en overheerlijke sausjes zet je een geweldige maaltijd op tafel. Ontdek onze recepten op de volgende pagina's!



ONMISBAAR

In onze winkelrekken vind je een ruime keuze aan grillsteenschotels voor 2, 6 of 12 personen, met gevarieerde formules voor alle smaken en elk gezelschap.



Kleurrijk winters SLAATJE!

Waarom zou een slaatje alleen voor de zomer zijn? Dit winterslaatje met ingrediënten van het seizoen biedt een smakelijke mengeling van zoete aardappel, krokante amandelen, frizure granaatappel en blauwe kaas. Ideaal bij gerechten op de grillsteen en een originele manier om je gasten te verrassen!



SLAATJE VAN ZOETE AARDAPPEL in feestelijke versie met blauwe kaas

Eenvoudig 25 min 25 min 4

- 1 zoete aardappel
- 1 el olijfolie
- 1 kl lookpoeder
- ½ kl paprikapoeder
- 60 g gekookte kikkererwten
- 2 el granaatappelpitten
- 100 g gemengde sla
- 3 el geroosterde amandelen
- 30 g blauwe kaas
- peper en zout

Voor de saus:

- 1 kl olijfolie
- ½ kl honing
- ½ kl mosterd
- ½ kl ciderazijn

1. Schil de zoete aardappel en snij in blokjes. Meng in een kom de zoete aardappel met de olijfolie, het lookpoeder en de paprika. Kruid met peper en zout.
2. Leg de blokjes zoete aardappel op een bakplaat en laat 25 minuten bakken in een oven van 180°C.
3. Maak de saus: meng de olijfolie, de olie, de mosterd en de ciderazijn.
4. Wanneer de zoete aardappel gaar is, laat je hem lichtjes afkoelen. Doe vervolgens de gemengde sla in een grote slakom en voeg de zoete aardappel, de kikkererwten, de granaatappelpitten, de amandelen en de blauwe kaas toe.
5. Doe net voor het opdienen de saus over de sla en meng.

Aardappelen zijn een onmisbaar bijgerecht bij de grillsteen. Ze geven het feest een stevige beet.

Je kan ze gewoon in de schil koken in water, maar ook op een meer originele manier bereiden. Op z'n Zweeds bijvoorbeeld: de zogenaamde Hasselback-aardappelen worden in fijne plakjes gesneden en geroosterd, wat ze knapperig aan de buitenzijde maakt en heerlijk mals binnenin. Een lekkere combinatie van texturen om te serveren bij je grillsteengerechten.

AARDAPPELEN op z'n Zweeds (Hasselback)

 Eenvoudig  20 min  40 min  8 porties

- 8 aardappelen, gewassen
- 20 g gesmolten boter
- 30 g feta
- 2 el granaatappelpitten
- enkele takjes verse tijm
- peper en zout
- 2 houten spiesjes

1. Snij de aardappelen in fijne plakjes, maar snij ze niet volledig door. Om dat te vermijden, kan je er houten spiesjes insteken die je mes tegenhouden.
2. Smeer de aardappelen in met gesmolten boter. Zorg ervoor dat de boter tussen de plakjes doordringt. Steek takjes verse tijm tussen de plakjes aardappel. Kruid met peper en zout.
3. Plaats de aardappelen 40 minuten in een oven van 180°C.
4. Bestrooi met verkruimelde feta en granaatappelpitten. Dien meteen op.



Voor extra pit zorg je met pickles van uien gemarineerd in een mengeling van water, azijn, suiker en specerijen. Fris en zurig.

AARDAPPELEN op hun best!



KAASSCHOTEL

volgens de regels van de kunst

Een mooi verzorgde kaasschotel is een feestelijk meesterwerk.

Er gaat niets boven een kaasschotel om de feestelijkheden verder te zetten. In onze rekken vind je alvast een hele reeks klassiekers. Maak je keuze uit een ruim assortiment, van zachte en romige kazen tot pittige, gerijpte en stevige varianten. Met kaas van koe-, geiten- en schapenmelk voorzie je een waaier van smaken. Serveer ze met verschillende soorten brood (grijs, wit, notenbrood, ...), brioches of soepstengels. Je garneert de schotel met vers fruit

zoals druiven, schijfjes appel of vijgen voor een zoete en verfrissende toets. Zorg ook voor wat crunch met droge vruchten zoals abrikozen en noten. Voorzie ten slotte confituur, honing en mosterd voor een complete ervaring. Leg alle elementen harmonieus op een houten of leistenen plank, en speel met kleuren en vormen om er een esthetisch geheel van te maken.



HART- VERWARMEND:

brood gevuld met gebakken camembert!

Heel eenvoudig klaar te maken: snij de bovenzijde van een niet te hoog boerenbrood af en haal er het kruim uit; maak rondom het uitgehaalde brood inkepingen om de sneetjes voor te snijden; leg de camembert in het midden, olie de randen van het brood lichtjes in en plaats 10 minuten in een oven van 200°C. Je zal smelten van plezier!



Voor een echt wow-effect pimp je de gebakken camembert met tijm, kruiden of bessen!



Lekker **ANDERS**!



« GEGRATINEERD WITFLOOF & GERASPTE ENTREMONT MIX GRATIN »

INGREDIËNTEN

- 8 witloofstronkjes
- 150 g boter
- 4 eetlepels bloem
- 180 g geraspte Entremont Mix Gratin
- 8 sneetjes beenham
- 1 theelepel suiker
- 40 cl melk
- Zout, peper, muskaatnoot
- 2 teentjes knoflook

RECEPT

Witloof bereiden:

- Maak het witloof schoon door de onderkant van de wortel af te snijden en uit te hollen om de bitterheid te verminderen.
- Pel de knoflookteentjes en hak ze fijn.
- Smelt 50 g boter in een steelpan op een matig vuur.
- Voeg het witloof, enkele druppels water en de suiker toe.
- Voeg na 5 minuten koken de knoflook toe en laat dit 15-20 minuten afgedekt sudderen.
- Draai het witloof regelmatig om totdat het witloof licht karamelliseert.
- Laat het witloof 30 minuten uitlekken en recupereer 30 cl van het kookvocht. Er moet zo veel mogelijk water uit het witloof zijn.

Bereiding:

- Wikkel een sneetje ham om elk witloofstronkje en leg deze in een ovenschaal.
- Maak een witte saus waar je de kaas aan toevoegt.
- Smelt boter in een steelpan op een laag vuur, voeg de bloem toe en roer met een garde. Voeg geleidelijk de melk toe en roer tot de saus goed gedikt is; voeg dan geleidelijk het kookvocht van het witloof toe. Voeg 1/3 van de geraspte kaas toe en roer tot de kaas smelt. Haal het van het vuur en kruid af met zout, peper en muskaatnoot.
- Giet de witte saus over de rolletjes en bestrooi het gerecht met de resterende geraspte kaas. Plaats 20-25 minuten in de oven op 200°C tot er een mooi korstje op komt.

Presentatie:

- Heerlijk met gewone aardappelen of aardappelpuree.

In samenwerking met

SOS PIET

WWW.ENTREMONT.BE





LE RUSTIQUE



LE RUSTIQUE
CAMEMBERT

LE RUSTIQUE BRIE

LE RUSTIQUE SNETJES

DE SMAAK VAN HET AUTHENTIEKE

KERSTSTRONKEN

Traditie, creativiteit en smaak

Neem de kerststronk ongeveer 15 tot 30 minuten voor het opdienen uit de koelkast. Zo komen de smaken helemaal tot hun recht.



De befaamde kerststronk is de lekkere afsluiter van de eindejaarsmaaltijd. De oorsprong van dit gebak, dat in vele landen ter wereld traditioneel wordt gegeten tijdens de kerstperiode, gaat ver terug. De heidenen vierden de winterzonnwende door een stronk aan te steken ter ere van de god van de Zon. In de loop der eeuwen heeft deze traditie zich voortgezet in de vorm van een heerlijk en artistiek gebak. Een malse en

gesuikerde stronk vormt een perfect sluitstuk en voldoet aan ons verlangen naar iets zoets na een overwegend hartige maaltijd. Een lekkernij van het seizoen, dat is deze cake met boterroom en chocolade, praliné of vanille! Elk verkooppunt bestelt zijn stronken. Geef dus zeker je wensen door aan de patisserieafdeling van je winkel. Onze medewerkers plaatsen graag een bestelling voor jou!



Huisgemaakte stronk voor fans van patisserie

Voor bakfans is er niets leuker dan een zelfgemaakte kerststronk te maken! Hier is een recept dat een delicaat knapperige meringuebasis

combineert met romige room en sappig rood fruit. Een prachtige zoete harmonie die de top van de lekkernijen bereikt.



KERSTSTRONK Pavlova Eenvoudig 15 min 30 min 4

Voor de rol van meringue:

- 4 eiwitten
- 200 g poedersuiker
- 1 kl vanille-extract
- 1 kl witte azijn
- 1 el maïszetmeel (Maizena)
- poedersuiker om te bestrooien

Voor de garnituur:

- 240 ml room om op te kloppen
- 2 el poedersuiker
- 1 kl vanille-extract
- 2 kopjes diepgevroren rode vruchten

1. Verwarm de oven voor op 160°C. Leg een vel bakpapier op een bakplaat.
2. Klop in een kom de eiwitten stijf. Doe er geleidelijk de suiker, de vanille, de azijn en het maïszetmeel onder om een meringue te bekomen.
3. Verdeel de meringue in een rechthoek over de plaat en plaats 15-20 minuten in de oven, tot hij goudbruin kleurt.
4. Maak tijdens het bakken de garnituur: klop de room, de poedersuiker en de vanille tot een stevige crème.
5. Zodra de meringue klaar is, bestrooi je een schone handdoek met poedersuiker. Draai de meringue om op de handdoek, verwijder het bakpapier en rol de meringue op om te laten afkoelen.
6. Rol de meringue na het afkoelen uit en verdeel de opgeklopte room over het oppervlak. Doe er de rode vruchten op.
7. Rol de gegarneerde meringue op, met de handdoek als steun.
8. Laat de rol meringue minstens 1 uur opstijven in de koelkast.
9. Bestrooi de rol meringue voor het opdienen met poedersuiker en decoreer met nog enkele rode vruchten.

Lotus
Since 1932
Biscoff[®]
THE ORIGINAL SPECULOOS

GENIET VAN HEERLIJKE SINTERKLAAS SPECULOOS!



LOTUS, HOFLEVERANCIER VAN DE SINT
WANT BRAVE KINDEREN VERDIENEN ELK JAAR HET LEKKERSTE.



COUGNOUS

Coug nous zijn een vaste waarde tijdens de kerstperiode. Ze worden gedeeld met het gezin om de eindejaarsfeesten te vieren. Een malse lekkernij.

Coug nous (ook cougnolle of kerstbrioche genoemd) zijn traditionele gesuikerde brioches afkomstig uit België en Noord-Frankrijk. Deze malse broodjes worden vaak in de vorm van een mannetje gemaakt, waarbij ze het kindje Jezus symboliseren. Ze worden bereid met briochedeeg (bloem, melk, boter, suiker, gist en eieren) en afgewerkt met stukjes parelsuiker voor een krokante toets of met brokjes chocolade of rozijnen voor nog meer smaak.

louis

Ontdek de heerlijke cougnous van louis, perfect om te schenken of te delen. Je vindt ze in de varianten natuur, met suiker, met rozijnen, met chocolade en - nieuw! - met SPECULODS. Heerlijk voor klein en groot!



PIMP je ijsstronk!

Geen tijd om zelf gebak te maken? Ga voor dit volkomen stressloze dessert en verras je gasten door het op te werken met delicate macarons en vers exotisch fruit. Een makkelijk idee waarmee je een eenvoudige ijsstronk omdooit tot een geraffineerde, onweerstaanbare culinaire creatie.

IJSDSSERT

Eenvoudig 15 min 4

- 4 koekjes (bv. zandkoekjes, shortbreads of lange vingers) of plakjes cake
- 2 eiwitten
- 100 g poedersuiker
- ½ kl witte azijn
- ½ kl vanille-extract
- 4 bolletjes ijs naar keuze (vanille, chocolade, aardbei, enz.)
- enkele frambozen of andere rode vruchten
- poedersuiker om te bestrooien

1. Maak de meringue op voorhand. Klop in een schone en droge kom de eiwitten stijf. Voeg al kloppend geleidelijk de suiker toe tot je een glanzende en gladde meringue bekomt. Doe voorzichtig de witte azijn en het vanille-extract bij de meringue. Doe in een spuitzak (of een diepvrieszakje) en plaats in de koelkast.
2. Leg net voor het opdienen een bolletje ijs op elk koekje of plakje cake.
3. Decoreer met behulp van de spuitzak (of het diepvrieszakje waarvan je een spuitzak maakt) het ijs met de meringue in de vorm van een draaikolk.
4. Leg enkele frambozen op de meringue voor een frizure en kleurrijke toets.
5. Bestrooi net voor het opdienen met poedersuiker voor een gastronomisch effect.

IJS-DESSERT



ONMISBAAR



Onweerstaanbaar, om cadeau te geven of om te delen, val voor onze louis snoepjes (truffels, chocolade orangettes, manon, meringues...).

DOE PLEZIER

met een kleine attentie



Lekker mals snoepje voor de kleintjes, jeugtherinneringen voor de groten...



Kraaklekker!



Op zoek naar een geschenkje voor de eindejaarsfeesten? In onze rekken vind je ideeën voor elke smaak en elk budget: boxen met zoetigheden, wijn, bier, gin, ... Ontdek ons gamma lekkernijen van louis, om te schenken of te delen:

mini-wafels natuur of met chocolade, truffels met cacao, marsepeinbolletjes met cacao, spekjes met of zonder chocolade... allemaal onweerstaanbaar! Kan je niet kiezen? Ons assortiment zoete lekkernijen valt bij elke fijnproever in de smaak!

Box "Création": rode wijn Comté Tolosan, twee terrines (met Riesling en met eekhoorntjesbrood), chocoladetruffels en kleine zoetigheden. Ideaal voor lekkerbekken.



Box "Courcelles-Leffe", 3 terrines: met abdijbier, met witloof en kaas, met Maroilles. Een mooi aperitief met streekproducten.



Doe mooie ontdekkingen in de wijnafdeling en steek je favoriete flessen in een box. Een fijne manier om je dierbaren te verwennen!

ONMISBAAR

Gin louis: met subtiële toetsen van citrusvruchten

- Cocktail louis:
- veel ijsblokjes
 - 4 cl gin louis
 - 12 cl Fever-Tree Mediterranean
 - sinaasappelschijfje/zeste



GinMathilde: met aroma's van rode vruchten

- Cocktail Mathilde:
- veel ijsblokjes
 - 4 cl gin Mathilde
 - 12 cl Schweppes Indian Tonic
 - frambozen & citroenzeste



HEERLIJK GENIETEN

met room in je feestmenu



Fles gemaakt van
100% recycled plastic*



*Exclusief dop en jasje

SAMEN TEGEN VERSPILLING

Maak het dit jaar gezellig én verantwoord!

Laten we samen van deze eindejaarsperiode een moment maken waarbij we delen, vrijgevig zijn en denken aan het behoud van onze natuurlijke rijkdommen. Laat dus de overschotten van je feestmaaltijden niet verkommeren in de koelkast, maar schenk ze aan mensen die je na aan het hart liggen, aan je burens of aan minderbedeelden. Je zou ook een gezamenlijke maaltijd kunnen

organiseren waarbij iedereen zijn restjes meebrengt om er een warm en gezellig feest van te maken. Een perfecte kans om nog eens samen te komen, de feestvreugde te verlengen, je vrijgevig te tonen tegenover anderen en verspilling te beperken voor een positieve impact op onze planeet.

IDEE 1

RECYCLEER HET BROOD VAN GISTEREN

Je hebt onze lobster rolls gemaakt en er is nog brood over? Gebruik het bij de kaasschotel op het einde van de maaltijd! Zelfde principe voor overschotten van het brood voor de toasts met foie gras. Maak er de volgende dag opnieuw toasts van, die je garneert met ons huisgemaakt uienkonfijt of een restje van de zalm die je hebt gebruikt voor de terrine of de fingers van wafels. Of verwerk ze gewoon tot verloren brood!



IDEE 2

HACHIS PARMENTIER

De heerlijke restjes van kalkoen en knolselderpuree passen perfect in een fantastische "hachis parmentier". Verwarm de oven voor op 180°C. Doe een laag gevogelte en vervolgens een laag puree in een ovenschaal. Laat 25 tot 30 minuten bakken. Heb je nog hazelnoten of geroosterde groenten over? Leg ze op de schotel voor een crispy effect. Succes verzekerd!

IDEE 3

ROMIGE PASTA

Wat doe je met overschotjes van het vlees voor de steengrill, de champignonsaus en de zoete aardappelen of andere groenten? Je maakt er een geweldige pastaschotel mee! Bak de stukken vlees en meng ze met de champignonsaus. Serveer op gekookte pasta. Voeg blokjes gebakken zoete aardappel of groenten toe voor nog meer textuur. Bestrooi voor het opdienen met geraspte parmezaan.



ONTDEK DE ITALIAANS KOFFIE IN AL ZIJN VORMEN



LAVAZZA

TORINO, ITALIA, 1895



EEN FEEST vol sterren voor iedereen

Laten we Kerstmis allemaal samen vieren! Overloop even onze menusuggesties: elk menu is samengesteld om de smaakpapillen van je gasten prikkelen met wat ze graag eten, terwijl je ondertussen een vleugje magie en feestvreugde op tafel zet. Je kan gerust de gerechten aanpassen in functie van de seizoensproducten en de ingrediënten die in jouw streek te verkrijgen zijn. Zo krijg je een nog authentieker menu!

FAMILIAAL EN GEZELLIG



VOOR GROTE TAFELS

Fingers van wafels: een knapperige lekkernij waar klein en groot zullen van smullen.

Steengrill: een gezellig moment met familie en vrienden rond een hartverwarmende tafel.

VERFIJND EN KLEURRIJK



MAAK KENNIS MET ONS OVERHEERLIJK VEGGIE MENU

Een schotel gerijpte kazen degusteren, dat is de rijke smaken van de streek proeven. Culinair plezier om te delen, met daarbij een kleurrijk winterslaatje. Zoete aardappel, blauwe kaas, granaatappelpitten en amandelen... wat 'n combinatie!

FEEËRIEK EN OVERHEERLIJK



ONTDEK ONS HERZIENE TRADITIONELE MENU

Lobster roll of croque van foie gras met vijgenkonfijt? De keuze kan wel eens moeilijk worden. Echte fijnproevers gaan ongetwijfeld voor beide!

Als hoofdgerecht is er onze traditionele kalkoen met een feestelijke champignonsaus en Zweedse aardappelen.



DE ECHE LUIKSE SIROOP

Voor op de boterham.



Soubry smaakt naar samen



Ontdek ons uitgebreid pasta gamma

DA'S GOUD IN JE KEUKEN



Delacre[®]
1891

Etoile

*Deel
de magie!*

Met exclusieve koekjes
voor de feesten!



MET
**BELGISCHE
CHOCOLADE**