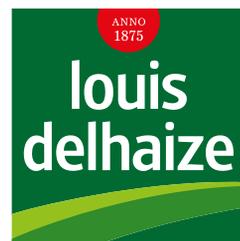


Le Mag !



MAI-JUIN 2024

JE T'AIME PAPA !

RECETTES
pour la fête des voisins

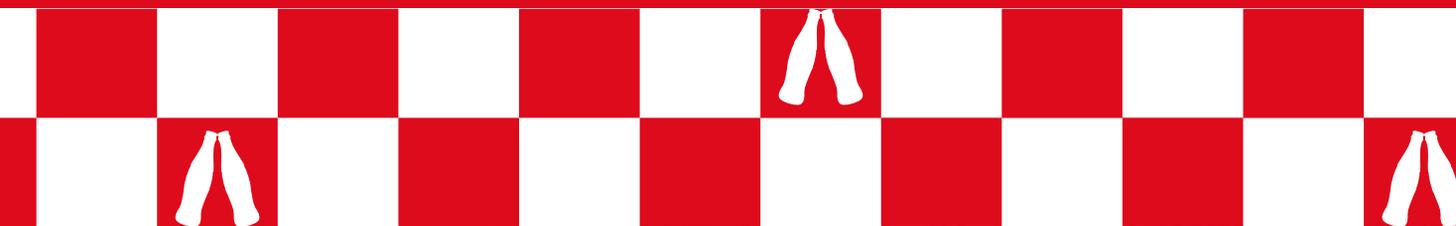
QUIZZ
Ton papa à toi,
il est comment ?



LE BON PLAN DU WEEK-END. UN BARBECUE GOURMAND. UN *Coca-Cola* GLACÉ.

Une recette magique.

© 2024 The Coca-Cola Company. COCA-COLA and COCA-COLA ZERO are registered trademarks of The Coca-Cola Company.
ER/VU -Coca-Cola Europacific Partners Belgium srl/bv - Chaussée de Mons 1424 Bergensesteenweg, 1070 Bruxelles/Brussel
RPM/RPR BE 0425071420.



#FÊTEDESPÈRES



Bienvenue dans notre édition spéciale "Fête des pères"! À l'occasion de la Fête des pères, découvrez quelle est la personnalité de votre papa chéri et trouvez quelle recette vous lui préparerez pour le chouchouter comme il se doit! Est-il bricoleur, sportif, papa câlin ou aventurier ? Nous avons des idées pour chaque type de papa. Dans notre rubrique produits de saison, nous mettons à l'honneur les artichauts, les courgettes et les fraises pour vibrer en attendant l'été. Ces produits aussi beaux que bons viendront pimper vos repas et lunches sur le pouce. Enfin, ne manquez pas nos conseils pour organiser une joyeuse Fête des voisins. Que vous envisagiez un apéro, des rouleaux de printemps ou un barbecue, nous vous proposons un moment convivial et chaleureux, pour favoriser les rencontres et les échanges dans votre quartier. Bonne lecture, bonne cuisine et que la fête commence !

LÉGUMES de SAISON



Astuce !

QUAND L'ARTICHAUT FAIT LE SHOW !

Réputé pour ses antioxydants brûleurs de graisse, l'artichaut a la fibre gourmande.

On l'aime pour son cœur de velours comme pour toutes les surprises qu'il réserve, en risotto, en carpaccio ou en tant qu'invité de marque pour des salades insolites et très vertes.

Un artichaut au top de sa fraîcheur se distingue par des feuilles drues et serrées, dont les épines sont bien dressées et qui ne présentent aucune tache. Si vous voulez qu'il conserve toutes ses belles couleurs après son séjour dans l'eau de cuisson, ajoutez-y un filet de citron.



ZÉRO-GASPI !

Vous préférez consommer la courgette épluchée ? Ne jetez pas les épluchures ! Utilisez-les dans des petits muffins salés pour leur donner du goût. Succès garanti.



Astuce !

COURGETTE, DU SOLEIL DANS L'ASSIETTE

La courgette est une courge d'été et le légume diététique par excellence ! Riche en eau et en fibres, pauvre en calories, elle stimule le transit intestinal et joue sur la satiété. Elle se caractérise également par la présence de vitamines et minéraux.

Avant de devenir légume, la courgette se présente sous forme d'une fleur orange, également comestible. Présente chez nous de juin à octobre, la courgette est un légume qui se prête à toutes les cuissons, combinaisons, formes. En purée avec de la pomme de terre, en tranches dans une lasagne aux

légumes du soleil, crue en rubans dans une salade, en cube dans des pâtes, en rondelle dans une quiche, ... C'est un légume passe-partout que l'on fera également manger facilement aux enfants. On la choisit ferme, sans marque ou tache et petite de préférence.



THÉ NOIR **100%** DU KENYA
SAVEUR RICHE ET ÉQUILIBRÉE

LA FRAISE

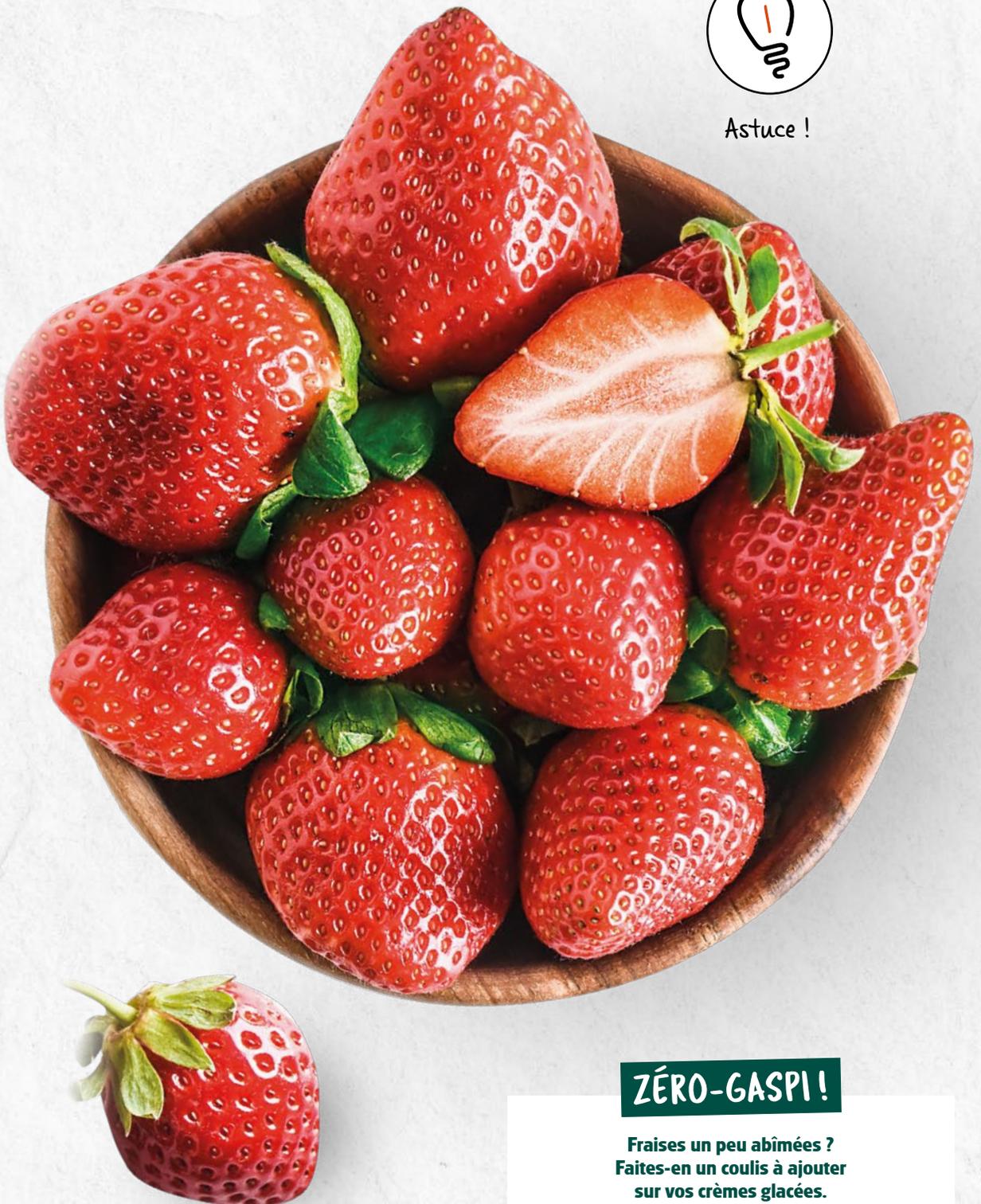
De Wépion à Hoogstraten, la fraise n'hésite pas à la ramener...

Et avec raison, vu la qualité produite dans le pays. Juteuses, fermes et fruitées, elles se parent d'un rouge éclatant pour notre plus grand plaisir.

LIRE+



Astuce !



ZÉRO-GASPI !

Fraises un peu abimées ?
Faites-en un coulis à ajouter
sur vos crèmes glacées.

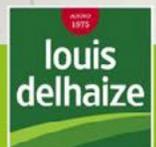
DES FRUITS, DES FRUITS, DES FRUITS, 100% VITAMINES

FRÂICHEMENT DÉCOUPÉS, Y A QU'À CHOISIR!



Louis

Le goût du savoir-faire



À chaque moment, son rosé.

DES ROSÉS
POUR LES SOIRÉES
ENSOLEILLÉES
ENTRE AMIS.



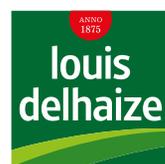
-25%

DÉCOUVREZ PLUS DE 10 VINS À PETITS PRIX

lors de notre foire aux rosés.

Du mercredi 22/05 au mardi 18/06/2024.

Notre savoir-faire se déguste avec sagesse.



LA FÊTE DES VOISINS

LIRE+



HELLO VOISINS !

Imaginez une grande planche remplie de petites bouchées colorées et appétissantes.

Asperges, radis croquants, carottes, guacamole crémeux, fromages, charcuteries fines, et bien plus encore. Ajoutez quelques fruits pour une touche sucrée et voilà une planche apéro parfaite pour picorer en discutant. C'est simple : chacun

se sert, partage et profite de la compagnie. Voilà l'esprit de convivialité que nous aimons tant à la Fête des Voisins!



Astuce !

PESTO



Pesto maison au basilic et ail : fraîcheur et caractère

Pour votre prochaine «Fête des Voisins», surprenez tout le monde avec un pesto à l'ail et au basilic fait maison, parfait pour tartiner sur des toasts, sur des boules de mozzarella ou pour tremper des légumes. Pour le préparer, vous aurez besoin de basilic frais, d'ail, de pignons de pin grillés, de parmesan râpé, et d'une bonne huile d'olive. Mixez tous ces ingrédients dans un blender jusqu'à obtenir une consistance lisse et homogène. Assaisonnez à votre goût avec du sel et du poivre. Ce pesto offre un équilibre parfait entre la fraîcheur du basilic et le piquant de l'ail, un vrai délice à partager !

Houmous festif à la betterave : couleur et saveur au rendez-vous

Rien de tel qu'un houmous à la betterave pour colorer votre table d'apéritif ! Facile à préparer, il suffit de mixer des betteraves cuites et pelées avec des pois chiches, du tahini, un filet de jus de citron, une gousse d'ail, et une touche de cumin pour une saveur unique. Servez ce houmous vibrant avec une sélection de crudités et de crackers pour un apéritif à la fois sain et savoureux. Sa couleur éclatante et son goût doux mais relevé feront sensation auprès de vos voisins.

DIPS BETTRAVE



Produits *louis*



Pas le temps de préparer l'apéro ? nos magasins sont toujours à vos côtés avec un assortiment varié de dips et apéros frais et gourmands.

ROULEAUX DE PRINTEMPS

ROULEAUX DE PRINTEMPS COLORÉS avec sauce cacahuète

 Facile  15 min  4

- Galettes de riz
- Laitue ou jeunes pousses
- Carottes, juliennées
- Concombre, julienné
- Mangue, en bâtonnets
- Avocat, en tranches
- Chou rouge, émincé
- Menthe fraîche

Pour la sauce :

- 3 cuillères à soupe de beurre de cacahuète
- 1 cuillère à soupe de sauce hoisin
- 2 cuillères à café de sauce soja
- 1 cuillère à café de sucre brun
- Jus d'un demi citron vert
- Eau chaude (pour ajuster la consistance)
- 1 gousse d'ail, hachée (optionnel)

[Voir la recette](#)





ENRICHISSEZ CHAQUE SALADE

avec de l'huile d'olive
de Bertolli

Essayez
maintenant



BONNE FÊTE PAPA !

A photograph of a man with glasses and a beard smiling broadly while hugging a young girl with long dark hair from behind. The man is wearing a light blue shirt, and the girl is wearing a white shirt. The background is a blurred outdoor setting.

QUIZZ

“TON PAPA À TOI, IL EST COMMENT ?”

À l'approche de la fête des pères, pourquoi ne pas faire quelque chose d'amusant et de différent cette année ? Alors prenez un moment pour vous asseoir avec vos enfants et découvrez ensemble quel type de papa est le vôtre à travers notre quizz spécial fête des pères ! À chaque réponse, collectez des symboles qui révéleront la personnalité unique de papa. En fin de

compte, vous découvrirez non seulement quel type de papa il est, mais vous aurez aussi une recette spéciale à lui préparer pour sa journée. Alors, prêts à jouer et à cuisiner ? C'est parti ! Chaque réponse guide vers une recette spéciale pour la fête des pères, rendant ce jour encore plus personnalisé et mémorable.



Q1



QUAND UN TRUC CASSE À LA MAISON, COMMENT RÉAGIT-IL ?

Il sort sa ceinture à outils et se transforme en super-héros du bricolage.



Il se lance dans la réparation comme s'il était dans une course d'obstacles.



Il rigole avant de penser à agir.



Il imagine une solution aussi créative qu'un épisode de "MacGyver".



Il rassemble la famille pour un moment de "réparation en groupe".



Q2



QUEL TYPE DE VACANCES LUI FAIT LE PLUS ENVIE ?

Un coin tranquille pour des câlins en famille, sans agenda.



Un parc d'attractions pour tester toutes les blagues possibles sur les manèges.



Des vacances où il peut escalader, courir, ou nager plus vite que la lumière.



Construire un château de sable, mais version pro avec douves.



Un voyage à la Indiana Jones, sans les serpents.

Q3



QUEL EST SON STYLE VESTIMENTAIRE ?

Toujours en tenue de sport, prêt pour le marathon surprise.



Prêt à tout, avec plus de poches que nécessaire.



S'habille comme s'il allait à un festival mondial chaque jour.



Arlequin moderne, ses vêtements sont une fête.



Tout en confort, relax.

Q4



QUEL TYPE DE FILM LUI PLAÎT LE PLUS ?

Documentaires où chaque outil a son histoire.



Action non-stop, si ça bouge, c'est fait pour lui.



Comédies, plus c'est rigolo, mieux c'est.



Aventures exotiques où il peut presque sentir la jungle.



Un bon drame qui réchauffe le cœur ou un amour qui fait pleurer.





Q5



QUELLE EST SA BOISSON PRÉFÉRÉE ?

Un thé mystérieux d'un lointain marché.



Un café assez fort pour réveiller un éléphant.



Une boisson énergisante, il carbure à l'adrénaline.



Chocolat chaud, le câlin en tasse.



Un soda ou un cocktail pétillant et flashy.



Q6



COMMENT AIME-T-IL PASSER LE DIMANCHE ?

À faire des farces, c'est jour de fête tous les dimanches.



En mode projet, même le dimanche n'est pas de tout repos.



En mouvement, pourquoi se reposer quand on peut courir ?



Planifier son prochain exploit ou explorer les quartiers de la ville.



En mode relax, pyjama toute la journée.

Q7



QUEL EST SON PLAT SIGNATURE ?

Une pizza maison - rapide, efficace et toujours un succès.



Un smoothie superfood, parce que manger sain, c'est gagner.



Des nachos à partager, parce que manger, c'est mieux en s'amusant.



Un curry exotique, chaque cuillère est une aventure.



Des cookies maison, parce que rien ne vaut le sucré pour des moments doux.

Regardez tous les symboles que vous avez collectés !

Le symbole que vous avez le plus trouvé montre quel super papa vous avez.

Découvrez quelle recette spéciale lui préparer pour fêter ça ensemble. C'est parti pour la surprise !

RÉSULTATS !



Papa Bricoleur

Description : Toujours prêt avec son outil à la main, le papa bricoleur adore créer et réparer. Il trouve autant de joie à assembler une étagère qu'à cuisiner avec vous.

Recette : Pour le papa qui aime assembler les choses, pourquoi ne pas préparer ensemble une délicieuse Pizza 4 saisons ?

[Voir la recette](#)



Papa Sportif :

Description : En forme et plein d'énergie, le papa sportif aime rester actif et manger sain.

Recette : Après une journée active, quoi de mieux que des Linguine aux scampis ? C'est léger, nutritif et plein de saveurs, parfait pour recharger ses batteries !

[Voir la recette](#)



Papa Farceur :

Description : Avec son sens de l'humour et ses blagues, le papa farceur sait comment égayer chaque journée.

Recette : Surprenez-le avec des Tomates farcies d'amour. Un plat aussi amusant et joyeux que lui, rempli de surprises à chaque bouchée !

[Voir la recette](#)



Papa Aventurier :

Description : Toujours prêt pour une nouvelle aventure, ce papa aime explorer le monde et goûter à l'exotisme de la vie.

Recette : Célébrez son esprit aventureux avec des Steaks marinés au BBQ et légumes grillés, un plat robuste pour un père qui ne recule devant rien.

[Voir la recette](#)



Papa Câlin :

Description : Doux et toujours prêt à donner un câlin, ce papa aime les moments tendres et chaleureux.

Recette : Exprimez votre amour avec une Mousse au chocolat pour papa. Douce, riche et pleine d'affection, comme lui.

[Voir la recette](#)



RECETTE POUR UN PAPA BRICOLEUR



PIZZA 4 SAISONS

 Facile  10 min  15 min  2

- 1 pâte à pizza prête à l'emploi
- 150 g de sauce tomate
- 200 g de mozzarella râpée
- 100 g de jambon en morceaux
- 100 g de champignons de Paris émincés
- 100 g de cœurs d'artichaut en quartiers
- 50 g d'olives noires
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre, origan séché



[Voir la recette](#)



RECETTE POUR UN PAPA SPORTIF



LINGUINE AUX SCAMPIS

 Facile  10 min  15 min  4

- 400 g de linguine
- 300 g de scampis décortiqués
- 3 gousses d'ail émincées
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 bouquet de basilic frais ciselé
- 1 bouquet de persil frais ciselé
- Le jus d'un citron
- Sel et poivre
- Parmesan râpé (à volonté)



[Voir la recette](#)



RECETTE POUR UN PAPA FARCEUR



TOMATES FARCIES D'AMOUR

 Facile  10 min  20 min  4

- 8 grosses tomates à farcir
- 500 g de haché de porc
(ou de bœuf, selon vos préférences)
- 1 oignon moyen, haché finement
- 2 gousses d'ail, émincées
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre, au goût
- Feuilles de basilic frais, pour garnir

[Voir la recette](#)



RECETTE POUR UN PAPA AVENTURIER

STEAKS MARINÉS au BBQ & légumes grillés

 Facile  10 min  15 min  2

- 2 steaks de bœuf (environ 200-250 g chacun)
 - 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
 - 2 cuillères à soupe de sauce soja
 - 2 cuillères à soupe de jus de citron
 - 2 gousses d'ail émincées
 - 1 cuillère à soupe de moutarde de Dijon
 - 1 cuillère à soupe de miel
 - Sel et poivre
 - Herbes fraîches (romarin ou thym, facultatif)
- les légumes :
- 1 poivron rouge, coupé en lanières
 - 1 courgette, coupée en rondelles
 - 1 aubergine, coupée en rondelles
 - 1 oignon rouge, coupé en tranches épaisses
 - 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
 - Sel et poivre, herbes de provence

[Voir la recette](#)



RECETTE POUR UN PAPA CÂLIN



MOUSSE AU CHOCOLAT POUR PAPA

 Facile  10 min  5 min  4



- 200 g de chocolat noir
- 6 œufs (séparez les blancs des jaunes)
- 1 pincée de sel
- 200 ml de crème fraîche
- 1 cuillère à soupe de sucre en poudre
des copeaux de chocolat pour la déco

[Voir la recette](#)



JACK DANIEL'S



FILL YOUR HOME
WITH JOY
AND YOUR GLASS
WITH JACK

1 VERRE
GRATUIT



Notre savoir-faire se déguste avec sagesse.

Jack Daniel's Old No.7 est une marque déposée. ©2024 Jack Daniel's. Tous droits réservés.

#HAPPYHOUR

HAPPY HOUR

QUELLE BIÈRE POUR QUEL FROMAGE ?

Voilà une question essentielle pour les amateurs de dégustation de bières ! L'accord entre la bière et le fromage peut transformer un simple snack en une expérience gastronomique exquise. L'association parfaite entre la bière et le fromage promet une dégustation pleine de découvertes et de plaisirs gustatifs.

Découvrez nos accords bière-fromage, laissez-vous tenter et explorez de nouvelles sensations gustatives !

VIEUX BRUGES
ET BUSH



Idéal avec...



Produits *louis*



GOUDA MI-VIEUX *louis*
ET HAPKIN



Idéal avec...



COMTÉ *louis*
ET KARMELIET



Idéal avec...

FROMMAGE D'ABBAYE *louis*
ET LEFFE BLONDE



Idéal avec...



VIEUX BRUGES *louis*
ET LEFFE BRUNE



Idéal avec...



Idéal avec...

CAMEMBERT RUSTIQUE *louis*
ET CUVÉE DES TROLLS

29/05 > 16/07/2024

COLLECT & WIN



ÉPARGNEZ POUR RECEVOIR
DES PRODUITS GRATUITS !

