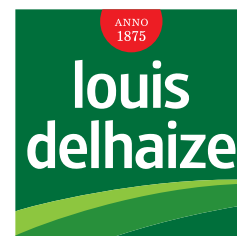


# Le Mag !



HIVER 2024

## FESTIN À PARTAGER

**FINGER FOOD FESTIFS !**

Menu de fêtes convivial

**RECETTES DE SAISON :**

Effet waouh garanti!

**DOUCEURS VARIÉES**

à offrir !



# PARTAGE L'ESPRIT DE NOËL





P26



P32



P18



P20



P16

## Edito

### Les fêtes sont là, nos recettes aussi !

Dans ce numéro spécial fêtes de fin d'année, nous célébrons l'art de rendre chaque moment magique avec des ingrédients simples et des recettes inspirantes. Découvrez comment ajouter une touche personnelle à vos plats traditionnels, du Happy Hour festif à un menu de fête où simplicité et convivialité sont les maîtres mots. Nous vous proposons des idées d'accompagnements gourmands pour une pierrade conviviale, des chocolats artisanaux pour enchanter vos invités, et des bûches en tout genre, glacées ou non, pour sublimer la fin de repas. Ne manquez pas notre reportage exclusif sur Olivier Molitor, artisan chocolatier, dont le savoir-faire rend chaque bouchée unique. En cette période festive, nous vous invitons à savourer chaque instant de partage et de générosité. Joyeuses fêtes à tous !

## Sommaire

#HAPPYHOUR	Couronnes festives :	
	Sublimez votre apéro !	<b>6/7</b>
	Pétillante féerie : cocktails et gourmandises	<b>8/9</b>
	Apéro magique pour les petits	<b>10/11</b>
#MENUDEFÊTES	Menu de fêtes	<b>15</b>
	Entrées festives	<b>16/17</b>
	Partagez un moment chaleureux	<b>18/23</b>
#MONPANIERFRAÎCHEUR	Fruits et légumes de saison	<b>26</b>
	Produits & recettes à l'honneur	<b>27/29</b>
#LESFROMAGES	L'art de clôturer un repas festif	<b>32/33</b>
#REPORTAGE	Olivier Molitor : artisan chocolatier	<b>34/35</b>
#DOUCEURSLOUIS	Chez mamie, la fête continue...	<b>39</b>
	Pâtisseries	<b>40/41</b>





**PAOLO**  
**GRISSINI CORTI**  
OLIJFOLIE  
PARAGOTTO  
150g e

**PAOLO**  
**GRISSINI WAVE**  
PARMIGIANO REGGIANO EN ZOUT  
PARAGOTTO  
150g e

**PAOLO**  
**GRISSINI PICCOLI**  
KNOFLOOK EN BASILICUM  
PARAGOTTO  
200g e

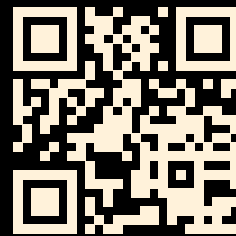
**PAOLO**  
**GRISSINI PICCOLI**  
TOMAAAT EN BASILICUM  
PARAGOTTO  
200g e



**0%  
ALC.**

**FUNNY**

**0% ALCOOL,  
100% FUNNY.**



Découvrez notre gamme complète  
**WWW.FUNNY.BE**



# HAPPY HOUR



## COURONNE FESTIVE : SUBLIMEZ VOTRE APÉRO !

Cette année, osez la différence et optez pour une présentation originale et raffinée. Une couronne apéritive, composée avec soin qui mettra en valeur les produits de saison : des pâtés aux saveurs authentiques, des crackers croustillants, des raisins juteux, du chicon croquant, des carottes colorées, des figues délicieuses et des boudins artisanaux... Une explosion de goûts et de couleurs qui ravira tout le monde.

LE CAMPO FLORES VERDEJO  
SAUVIGNON BLANC




Faites le choix d'un vin espagnol, merveilleusement vibrant et acidulé. Cultivé biologiquement par des agriculteurs de la région de Cuenca, ce vin de couleur paille brillante offre des notes attrayantes de pamplemousse, de poire et de chèvrefeuille.

Découvrez dans nos rayons la gamme de crackers Wasa : crackers au sel de mer, Wasa au romarin, au sésame ou Wasa complet, de quoi varier les plaisirs !





Retrouvez également dans nos points de ventes les boudins Aubel®, préparés avec soin depuis plus de 60 ans, offrant des recettes traditionnelles du terroir d'Aubel, comme le boudin blanc aux truffes et le boudin noir aux fruits.



Pour un maximum de gourmandise, créez une harmonie parfaite entre les saveurs et les textures, une composition élégante et équilibrée qui ravira chacun de vos invités, un moment de partage et de convivialité assurée.

## Les produits *louis* incontournables pour vos fêtes



Le secret du pâté réside dans un véritable travail artisanal. Aujourd'hui encore, nos pâtés sont préparés selon la tradition d'antan impliquant des ingrédients frais, un mélange unique d'épices et un processus de cuisson lent.



Nos boudins *louis* sont un classique de notre terroir, qu'il s'agisse du boudin de Liège, du boudin aux fines herbes ou du boudin noir.





# HAPPY HOUR



## PÉTILLANTE FÉERIE : COCKTAILS ET GOURMANDISES

Faites pétiller vos fêtes avec des cocktails et mocktails élégants à base de Champagne et Sir James ! Que vous préfériez un mélange fruité ou une option sans alcool, ces boissons festives égayeront vos célébrations. Accompagnez-les de mélange à base de cacahuètes et snacks de riz croustillants, de feuilletés dorés et d'une pinsa croustillante, créant ainsi un apéro aussi raffiné que convivial. Chaque bouchée et chaque gorgée sont une invitation à la fête, propice aux rires et aux échanges chaleureux entre amis et famille.



Découvrez notre variété de petits fours au rayon surgelé



La PINSA, avec sa pâte aérienne et sa garniture généreuse, se décline en 3 variétés **Louis** : Margherita, Zucchine & 4 fromaggi



L'abus d'alcool nuit à la santé.



Le Champagne Trouillard en bouteille, élaboré selon une méthode traditionnelle. Avec ses notes fruitées et florales, il est parfait pour vos apéritifs et repas festifs.

Des mocktails savoureux et authentiques, sans compromis sur le plaisir. Une alternative festive et équilibrée aux boissons alcoolisées.



Retrouvez nos recettes de cocktails dans la version digitale en scannant le QR code ci-dessus

## Nos produits incontournables pour vos fêtes



Les crackers Mi-tsu-ba aux saveurs asiatiques relevées !



Les Mocktails Sir James



Vous êtes plus croquette au jambon ou au fromage ? Passez-les 10 minutes au four, pour fondre de plaisir !



# HAPPY HOUR

## APÉRO MAGIQUES POUR LES PETITS...

Les fêtes sont l'occasion parfaite de ravir les enfants avec des délices gourmands ! Offrez-leur du pétillant accompagné de sucettes de boudin à personnaliser selon leurs goûts. Ajoutez à cela d'autres mignonneries de saison, et vous aurez un festival de saveurs qui fera briller leurs yeux et ravira leurs papilles lors de vos célébrations !

Pimpez vos mini wraps pour en faire des petits rennes ! Une astuce tout aussi ludique que gourmande...

Dégustez des petites sucettes de boudins. Pimpez vos rondelles de boudins avec une chapelure de noisettes ou pistaches pour allier le gourmand au croquant.



Retrouvez nos recettes dans la version digitale en scannant le QR code ci-dessus





**! EN PROMO!**

du 18/12 au 31/12/2024

Pour que la fête soit parfaite, servez des bulles festives à vos petits !



\*Valable dans les points de vente participants

Psst! en promo  
du 18/12 au 24/12/2024

**2+1  
GRATIS\***





## Smirnoff Espresso Martini

### Ingrédients :

- 50 ml de Vodka Smirnoff N°21
- 35 ml d'espresso frais
- 25 ml de liqueur de café
- 3 grains de café



Remplissez un shaker de glace



Versez 50 ml de Smirnoff N°21, 35 ml d'espresso et 25 ml de liqueur de café sur les glaçons



Agitez bien et versez dans un verre à martini



Garnissez de 3 grains de café



## Smirnoff Mango & Passionfruit Twist Martini

### Ingrédients :

- 50 ml de Smirnoff Mango & Passionfruit Twist
- 75 ml de jus d'ananas
- 50 ml de jus de canneberge
- Fruit de la passion



Remplissez un shaker de glace



Versez 50 ml de Smirnoff Mango & Passionfruit Twist, 75 ml de jus d'ananas et 50 ml de jus de canneberge sur les glaçons



Agitez pour mélanger, puis filtrez dans une coupe



Garnissez d'un demi-fruit de la passion



DRINKIQ.com | 18+

L'abus d'alcool nuit à la santé.





*Gusto Sorrento*



Nous voulons contribuer à diffuser la culture et la passion de la nourriture italienne de haute qualité dans le monde entier, en préservant un lien tenace entre l'artisanat, la tradition, l'innovation et la technologie, fiers de promouvoir la culture méditerranéenne de la nourriture simple.



# SPA® Reine Eco Pack 5L

## Servez-vous de pureté.



← Achetez-moi sur  
[webshopspa.com](http://webshopspa.com)

## Mieux boire. Mieux vivre.





# MENU DE FÊTES

**Savourez l'esprit des fêtes en famille ou entre amis autour d'une table gourmande. Nos plats festifs sont pensés pour partager des instants chaleureux et créer des souvenirs uniques.**

Que ce soit en famille ou entre amis, découvrez notre sélection de mets festifs : des entrées raffinées pour éveiller les papilles, des pierrades conviviales et leurs accompagnements originaux, et notre incontournable rôti Orloff, parfait pour réchauffer les cœurs. Laissez-vous inspirer et faites de chaque repas une fête inoubliable autour de saveurs généreuses et d'un plaisir partagé.



# ENTRÉES

## festives...



## Effet waouh garanti !

Dressez une jolie table, sortez vos plus beaux verres, et laissez-vous inspirer par notre sélection d'entrées festives. Nous vous proposons deux recettes savoureuses : des feuilletés garnis d'une délicate chantilly de Boursin et de jambon séché, ainsi que des toasts aux champignons en p.27 pour une touche raffinée et gourmande. Et pour ceux qui manquent de temps, louis delhaize a sélectionné

des feuilletés prêts à déguster, en version tomate-mozzarella ou chèvre-épinards. Accompagnez-les d'une salade fraîche agrémentée de quelques herbes et d'une vinaigrette aux agrumes, comme le yuzu, pour sublimer les saveurs. Profitez pleinement de chaque instant gourmand, en toute simplicité !





# TARTE FINE AU JAMBON SÉCHÉ ET CHANTILLY AU BOURSIN

Facile 20 min 12 min 6

- 1 pâte feuilletée
- 150 g de Boursin ail et fines herbes
- 100 ml de crème liquide entière
- 6 tranches de jambon de Parme
- Quelques noisettes concassées
- Ciboulette ciselée
- Poivre
- 1 jaune d'œuf pour dorer la pâte

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Déposez les tranches de jambon sur une plaque de cuisson.
3. Découpez la pâte feuilletée en rectangles. Piquez-la avec une fourchette, puis badigeonnez-la avec le jaune d'œuf battu. Déposez les rectangles de pâte entre deux feuilles de papier cuisson, placez un poids par-dessus (comme une autre plaque de cuisson) pour éviter qu'ils ne gonflent.
4. Enfourez le tout pendant 10 à 12 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée et que le jambon soit croustillant. Laissez refroidir.
5. Dans un bol bien froid, fouettez la crème liquide jusqu'à obtenir une chantilly ferme. Incorporez délicatement le Boursin ail et fines herbes à la chantilly. Poivrez légèrement.
6. Déposez des petits dômes de chantilly au Boursin sur les rectangles de pâte.
7. Coupez le jambon en morceaux et répartissez-les entre la chantilly. Parsemez chaque tartelette de noisettes et de ciboulette.

## Astuce

Ajoutez un peu de miel sur le jambon.

## Produits en fête!

"Psst! en promo  
du 18/12 au 24/12/2024

**1+1  
GRATIS\***



Nous les avons goûtés pour vous !  
Coup de cœur de la rédaction pour ces feuilletés  
tout frais tout prêts à réchauffer.

\*Valable dans les points de vente participants



#MENUDEFÊTES

UN DE NOS COUPS DE CŒUR POUR LES FÊTES :  
SAINT-ÉMILION LA GRANDE SOMMELLERIE  
NEZ VIVANT AUX ARÔMES DE PRUNE ET DE FRUITS  
ROUGES, BOUCHE SOUPLE ET RONDE AVEC DES TANINS  
FONDUS. À DÉGUSTER ENTRE 16 ET 18°C.



# PIERRADE & accompagnements inspirants

**Réunissez petits et grands autour de la pierrade pour des moments gourmands, avec des ingrédients festifs et des accompagnements audacieux.**

La pierrade, c'est l'assurance d'un repas chaleureux où chacun personnalise son assiette à son goût. Légumes croquants, gratin coloré, salades de pâtes, viandes marinées, mini boulettes et brochettes pour les enfants, retrouvez un large choix dans l'assortiment louis

delhaize. Avec des ingrédients simples mais festifs, créez une table gourmande qui réunit petits et grands autour d'un moment de partage et de complicité. Variez les accompagnements pour surprendre et ravir vos convives avec des touches originales et savoureuses.





## NOS PLATEAUX GOURMETS *Louis* POUR VOS FÊTES



Disponibles dans la plupart de nos points de vente.



## GRATIN DE POMMES DE TERRE, PATATE DOUCE ET BETTERAVE

 Facile  20 min  15 min  6

- 2 pommes de terre à chair ferme
- 2 patates douces
- 2 betteraves crues
- 200 ml de crème liquide
- 20 cl de lait entier
- 1 gousse d'ail
- Noix de muscade
- 1 c à s de beurre pour beurrer le plat
- Sel et poivre
- Herbes fraîches pour la décoration

1. Épluchez les pommes de terre, les patates douces et les betteraves. Coupez-les en fines rondelles.
2. Beurrez un plat à gratin et frottez-le avec une gousse d'ail.
3. Disposez les rondelles de légumes en alternant les couleurs.
4. Versez la crème liquide et le lait. Salez et poivrez. Parfumez avec un peu de noix de muscade.
5. Enfouissez dans un four préchauffé à 180°C pendant 45 minutes.
6. Servez le gratin bien chaud.

### Astuce

Ajoutez 100 g de fromage râpé gruyère, comté ou parmesan sur le dessus de plat avant d'enfourner.





## SALADE DE PÂTES AU BROCOLI

 Facile  20 min  15 min  4

- 250 g de pâtes
- 1 tête de brocoli
- 200 g de choux de Bruxelles
- 100 g de pignons de pin torréfiés
- 1 citron bio
- 1 boule de burrata
- 3 c à s d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- Herbes fraîches : basilic ou roquette

1. Coupez les choux de Bruxelles en deux, faites-les dorer dans l'huile, retournez-les, ajoutez un peu d'eau, couvrez et laissez cuire 5 min. Assaisonnez et réservez.
2. Faites cuire les pâtes, égouttez et réservez.
3. Cuisez le brocoli dans l'eau salée 5 à 6 min, égouttez et réservez.
4. Mixez un tiers du brocoli avec du jus de citron, l'ail et de l'huile d'olive. Assaisonnez.
5. Mélangez les pâtes avec la crème de brocoli, ajoutez le reste de brocoli, les choux de Bruxelles, les herbes et les pignons.
6. Ajoutez la burrata, le zeste et un filet de jus de citron.



Psst! en promo  
du 04/12 au 17/12/2024

**1+1  
GRATIS\***

\*Valable dans les points de vente participants

## SALADE DE BLÉ HIVERNALE

 Facile  20 min  30 min  4

- 250 g de blé
- 1 petite courge
- 1 c à c de paprika
- 150 g de feta
- 1 grenade
- 2 c à s de graines de courge grillées.
- 2 c à s d'huile d'olive
- Sel et poivre
- Quelques feuilles de persil, de sauge ou de thym.

1. Épluchez et coupez le butternut. Disposez-le sur une plaque. Arrosez-le d'huile d'olive, de paprika, salez et poivrez.
2. Faites rôtir dans un four préchauffé à 200°C pendant 25-30 minutes, jusqu'à ce qu'il soit tendre.
3. Cuisez le blé selon les instructions du paquet. Égouttez et laissez refroidir.
4. Mélangez dans un grand saladier le blé cuit, les cubes de butternut rôtis, la feta émiettée et les graines de grenade.
5. Parfumez avec un filet d'huile d'olive, du sel, du poivre, les graines de courge et quelques feuilles de persil.





# RÔTI ORLOFF

Pour vos repas de fête, optez pour un rôti orloff tout prêt, tout frais, accompagné de croquettes croustillantes, de carottes rôties au parmesan et de poireaux vinaigrette relevés d'une délicate sauce tahini. Une combinaison parfaite entre le fondant et le croquant qui saura ravir vos convives. Facile à préparer, ce plat généreux et festif est idéal pour partager un moment gourmand en famille ou entre amis.

**! EN PROMO!**  
du 18/12 au 31/12/2024



Arrosez le rôti régulièrement pour une viande tendre et juteuse et laissez-le reposer 10 minutes avant de le trancher. Cela permet à la viande de rester tendre et savoureuse.



BOURGOGNE  
PINOT NOIR 75CL

Vin riche avec des notes de fruits rouges. Bouche ample avec des tanins soyeux

Service: 16°  
Se garde 4 ans



## CAROTTES RÔTIES AU PARMESAN

 Facile  20 min  25 min  4

- 700 g de carottes
- 30 g de parmesan râpé
- 1 c à c d'ail en poudre ou frais haché
- 1 c à s de maïzena
- 4 c à s d'huile d'olive
- 4 c à s de sauce soja salée
- 1 citron vert
- Pour la sauce :
- 1 grosse c à s de beurre de cacahuète
- 25 cl de lait de coco
- 1 c à s de sauce soja salée

1. Épluchez les carottes et coupez-les en rondelles.
2. Mélangez les carottes avec l'huile d'olive, le parmesan, la maïzena, l'ail et la sauce soja.
3. Placez les carottes dans un four préchauffé à 180°C pendant 15 minutes.
4. Dans une poêle, faites fondre une grosse cuillère à soupe de beurre de cacahuète à feu doux. Ajoutez le lait de coco et la sauce soja salée. Mélangez pour obtenir une sauce lisse. Laissez mijoter à feu doux pendant 5 minutes pour que la sauce épaississe légèrement.
5. Disposez la sauce dans le fond d'un plat de service et déposez-y les carottes rôties.
6. Servez avec un quartier de citron vert.



## POIREAUX AVEC SAUCE TAHINI

 Facile  20 min  15 min  4

- 6 petits poireaux
- 2 c à s d'huile d'olive
- 1 c à c de graines de sésame
- 1 c à c d'huile d'olive
- Pour la sauce tahini :
- 2 c à s de tahini (purée de sésame)
- 1 c à s de jus de citron
- 1 gousse d'ail hachée
- Sel et poivre

1. Lavez les poireaux, puis faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 10 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Égouttez-les et laissez-les refroidir.
2. Mélangez le tahini, le jus de citron, le vinaigre et l'ail haché. Salez et poivrez. Si la sauce est trop épaisse, ajoutez un peu d'eau.
3. Versez la sauce dans le fond d'un plat, puis disposez les poireaux par-dessus.
4. Saupoudrez de graines de sésame et ajoutez un filet d'huile d'olive. Servez tiède ou froid.

### Astuce

Ajoutez un poireau émincé sauté à l'huile en garniture.





Plus d'info sur  
[www.columbus-nutrition.com](http://www.columbus-nutrition.com)

## Columbus, des œufs vraiment bons pour la santé !

C'est l'alimentation unique et naturelle  
des poules Columbus qui leur permet de pondre  
des œufs aux caractéristiques exceptionnelles.



Avec 15 fois plus d'oméga-3 que les œufs  
classiques, les œufs Columbus garantissent  
un équilibre oméga-3/oméga-6 idéal.

Ils contiennent aussi 25% d'acides gras  
saturés en moins et beaucoup plus de  
vitamines essentielles et de minéraux.

En plus, l'acide gras oméga-3 ALA maintient  
le taux de cholestérol normal.\*



\*L'effet bénéfique est obtenu avec une consommation de 2 g par jour,  
dans le cadre d'une alimentation variée et équilibrée et d'un mode de vie sain.



# Découvrez la magie festive de la crème Campina



## POULET RÔTI AVEC SAUCE À LA CRÈME AU CITRON ET AUX HERBES

**4P** Temps de préparation : 15 minutes  
Temps de cuisson : 1 heure 30

### INGRÉDIENTS

#### Pour le poulet

1 poulet  
60 g de beurre  
1 c. à c. de poivre noir moulu  
1 c. à c. de sel  
1 c. à c. d'ail en poudre  
1 c. à c. de paprika en poudre  
Un demi-citron

#### Pour la sauce

175 ml de jus (du poulet cuit)  
400 ml de crème culinaire Campina (20 % de matières grasses)  
1 c. à s. d'estragon frais, finement haché  
2 c. à s. d'origan frais, finement haché  
1 c. à s. de jus de citron  
1 c. à s. de zeste de citron  
Sel et poivre

### PRÉPARATION

- 1 Préchauffez le four à 200 °C ; placez également une marmite en fonte dans le four pour la préchauffer.
- 2 Laissez le beurre reposer à température ambiante. Badigeonnez entièrement le poulet de beurre, y compris à l'intérieur. Mélangez le poivre, le sel, l'ail en poudre et le paprika et frottez ce mélange sur tous les côtés du poulet, y compris à l'intérieur. Placez le demi-citron dans le poulet.
- 3 Mettez le poulet dans la marmite préchauffée et laissez-le cuire dans le four préchauffé pendant 1 heure et 15 minutes. Arrosez le poulet avec le beurre fondu toutes les 20 minutes.
- 4 Retirez la marmite du four. Retirez délicatement le poulet de la marmite et laissez-le reposer sur une assiette sous une feuille d'aluminium.
- 5 Pendant ce temps, préparez la sauce : dégraissez un peu le jus de cuisson recueilli jusqu'à ce qu'il en reste environ 175 ml. Portez-le doucement à ébullition. Ajoutez la crème culinaire Campina, les herbes fraîches, le jus et le zeste de citron et remuez jusqu'à l'obtention d'une sauce lisse. Portez doucement la sauce à ébullition et laissez-la mijoter jusqu'à ce qu'elle épaississe légèrement, environ 4-5 minutes. Salez et poivrez à votre convenance.
- 6 Servez le poulet dans la sauce. Délicieux avec des croquettes et des haricots verts. Bon appétit!



E.R. : FrieslandCampina NV - M. Claeys - Venecolaan 17 9880 Aalter - TVA BE0402.814.175



# FRUITS & LÉGUMES de SAISON

**! EN  
PROMO!**

Les chicons  
du 25/12 au 31/12/2024







## 3 RECETTES FESTIVES !

En cette fin d'année, la saison est riche en fruits et légumes. Pommes, poires, agrumes, poireaux, patates douces et champignons apportent de la couleur et des saveurs à nos plats. Pour l'occasion, nous avons choisi de mettre à l'honneur trois ingrédients phares : les champignons, les chicons, et les poires dans un dessert gourmand. Découvrez trois recettes inspirantes qui subliment ces produits de saison et apportent une touche de raffinement à vos repas de fin d'année.

### TOASTS AUX CHAMPIGNONS



- 1 tranche pain de campagne coupée épaisse
- 300 g de champignons
- 1 gousse d'ail
- 100 ml de crème fraîche épaisse
- 1 c à s de moutarde à l'ancienne
- 1 citron bio
- Quelques branches de persil
- 1 c à s d'huile
- Sel et poivre

1. Frottez et coupez les champignons en fines lamelles.
2. Chauffez l'huile et faites-y revenir les champignons avec l'ail. Salez et poivrez. Réservez.
3. Mélangez la crème fraîche avec la moutarde. Ajoutez un peu de zeste de citron et une cuillère à café de jus de citron.
4. Faites griller les tranches de pain.
5. Tartinez chaque tranche de pain avec la crème moutarde, puis déposez une généreuse portion de champignons sautés.
6. Saupoudrez de persil ciselé et ajoutez un peu de zeste de citron.







## VELOUTÉ RÉCONFORTANT

Le velouté de chicon est une entrée parfaite pour les repas d'hiver. Sa texture crémeuse et son goût légèrement amer raviront vos convives. Associé à des croûtons dorés et une touche de persil frais, ce velouté simple à réaliser apportera chaleur et réconfort à votre table.

### VELOUTÉ DE CHICON

 Facile  15 min  4

- 4 chicons
- 1 pomme de terre
- 1 oignon
- 50 g de beurre
- 1 litre de bouillon de légumes
- 100 ml de crème fraîche
- Sel, poivre, muscade

1. Émincez les chicons, l'oignon et la pomme de terre.
2. Faites fondre le beurre dans une casserole, ajoutez les légumes et laissez revenir à feu doux pendant 5 minutes.
3. Versez le bouillon, portez à ébullition, puis laissez mijoter 20 minutes.
4. Mixez la préparation jusqu'à obtenir une texture lisse, ajoutez la crème fraîche, et assaisonnez avec sel, poivre et muscade.
5. Servez bien chaud avec des croûtons et du persil frais pour une touche de croquant et de fraîcheur.





# DOUCEUR DE SAISON

Sublimez les poires, fruits emblématiques de la saison d'hiver, dans un entremet gourmand au caramel. Enveloppée d'un caramel doré, la poire se pose sur une base moelleuse qui rappelle la douceur du pain d'épices. La mousse au caramel et quelques éclats de pralin viennent parfaire cet entremet délicat, idéal pour ajouter une note d'élégance et de réconfort à vos repas de fin d'année. Un dessert simple et raffiné, qui saura étonner et ravir vos invités.



## ENTREMET POIRE CARAMEL SUR PAIN D'ÉPICES

 Facile  20 min  10 min  6

### Poires caramélisées :

- 300g de poires (type Williams) coupées en dés
- 50 g de sucre
- 1 gousse de vanille
- Une pincée de cannelle (optionnel)

### Crème caramel :

- 225 g de crème liquide
- 6 g feuille de gélatine

- 3 jaunes d'œufs
- 120 g (95 g + 15 g) sucre
- 35 g d'eau
- 135 g de lait

### Biscuit :

- 6 tranches de pain d'épices
- Noisettes concassées ou pralin pour le décor

1. La mousse au caramel : faites ramollir les feuilles de gélatine dans l'eau froide. Mélangez les jaunes d'œufs avec 15 g de sucre. Faites un caramel brun foncé avec 95 g de sucre à sec, puis ajoutez l'eau en remuant. Préparez une crème anglaise en chauffant le lait, puis versez-le sur le mélange œufs-sucre, remettez sur le feu, ajoutez le caramel et la gélatine essorée. Laissez refroidir. Montez la crème liquide en chantilly, incorporez-y la crème anglaise et laissez reposer au frigo au moins 2 heures.

2. Les poires caramélisées : faites fondre le sucre à feu moyen pour obtenir un caramel doré, puis ajoutez les poires et la gousse de vanille. Faites cuire 5-7 minutes jusqu'à tendreté. Réservez.

3. Assemblage : utilisez des emporte-pièces. Dans le fond, disposez une tranche de pain d'épices, puis ajoutez les poires caramélisées et une couche de mousse caramel. Laissez refroidir vos entremets au minimum 4h-6h avant de les démouler.

4. Finition : une fois démoulés, nappez-les de sauce caramel et saupoudrez de pralin pour le croquant.

5. Dégustation : servez frais (après 1h au frigo) pour savourer le contraste des textures et des saveurs.





**FAIRE** du bon  
**ET BIEN LE FAIRE !**



*Fresh&easy*



Un pain moelleux  
sans conservateur  
et de délicieuses  
recettes



*salade*  
**garden**



Du frais, du croquant,  
du savoureux,  
à picorer ou à mélanger  
selon vos envies





NEW

Florette

FRESH & SAUCY

SANS CONSERVATEUR

Toutes LES occasions SONT Florette

340 G DE LÉGUMES + 60 G DE SAUCE



1 VERSEZ 2 CUILLÈRES D'HUILE DANS UNE POÊLE CHAUDE



2 FAITES CUIRE LES LÉGUMES À FEU VIF PENDANT 5 À 6 MINUTES



3 AJOUTER LA SAUCE EN FIN DE CUISSON... C'EST PRÊT !



• BONNE DÉGUSTATION !

SO EASY !



# PLATEAU DE FROMAGES

## l'art de clôturer un repas festif

Pour sublimer la fin de votre repas, rien de tel qu'un plateau de fromages soigneusement sélectionnés. Ce plateau rassemble des incontournables qui plairont aux amateurs comme aux fins gourmets. Le cœur de Neufchâtel, avec sa forme délicate, fond en bouche avec une touche subtile de noisette. Le mini Mont d'Or, quant à lui, vous séduira par sa

texture crémeuse, idéale à déguster chaud ou froid. Le Coulommiers sur paille apporte une douceur typique des fromages à croûte fleurie, tandis que le Crèmeux du Jura révèle des saveurs intenses, parfait pour les amateurs de caractère. Enfin, laissez-vous tenter par le Régal de Bourgogne, une vraie gourmandise avec sa pâte riche et onctueuse.



Psst! en promo  
du 18/12 au 24/12/2024

**2+1  
GRATIS\***



### L'ART D'ACCOMPAGNER VOS FROMAGES

Pour une dégustation parfaite, accompagnez vos fromages de pains variés, de fruits frais ou secs, et, pour les puristes, d'un beurre de qualité. Dans nos magasins, retrouvez une sélection de beurres moulés au lait cru, dont notre coup de cœur : la motte Président, disponible en version doux ou au gros sel. Son goût riche et sa texture crémeuse sublimeront vos plateaux de fromages, apportant authenticité et diversité de textures, sans masquer la finesse des fromages.

\*Valable dans les points de vente participants





Optez pour un vin rouge léger et fruité, comme un Pinot Noir, qui se marie à merveille avec les fromages crémeux et à croûte fleurie, sans dominer leurs subtilités.



## **NOUVEAUTÉ ! DÉCOUVREZ LES FROMAGES BEEMSTER !**

Commencez avec le Beemster Royal, un fromage affiné 4 mois au goût plein et délicat avec une touche de noix, parfait pour l'apéritif ou en cuisine. Et poursuivez avec le Beemster XO, affiné 3 ans, qui offre une saveur crémeuse et épicée avec des notes fruitées. Les deux sont naturellement sans lactose et sans conservateurs.



OLIVIER MOLITOR

# ARTISAN

CHOCOLATIER

Olivier Molitor, artisan chocolatier, baigne dans l'univers du chocolat depuis son plus jeune âge. Après avoir affiné son savoir-faire au sein de grandes maisons de chocolatiers, il décide de se lancer en solo, porté par l'envie de créer des chocolats authentiques, uniques et riches en saveurs. Ce rêve prend d'abord forme chez lui, dans un espace modeste, où il élabore ses premières recettes. Grâce à son talent et à sa passion, sa chocolaterie connaît un succès grandissant, qui lui permet d'ouvrir son propre atelier, dédié à l'excellence et à la créativité chocolatée.







Olivier Molitor, Artisan chocolatier

« Nous sélectionnons chaque ingrédient avec soin pour garantir des chocolats aux saveurs authentiques, qui reflètent le meilleur du savoir-faire artisanal. »

## LA FORCE D'UNE COLLABORATION DURABLE

Peu connu du grand public, Olivier Molitor a longtemps travaillé pour des boulangers, pâtisseries et restaurants gastronomiques, où son savoir-faire a rapidement séduit les professionnels. Le bouche-à-oreille lui a permis de se faire connaître et de placer ses produits dans divers commerces indépendants en Belgique. Aujourd'hui, Louis Delhaize est fier d'intégrer cette nouvelle gamme d'exception à son assortiment, mettant en avant un artisan belge passionné.

Cette collaboration repose sur des valeurs communes, alliant écoute et proximité avec les clients. Olivier Molitor, guidé par sa passion pour le chocolat, répond avec soin aux attentes du marché pour chaque occasion spéciale, qu'il s'agisse de la Saint-Nicolas, des fêtes de fin d'année ou d'autres moments festifs.



Scannez le QR code pour visionner le reportage de notre artisan chocolatier Olivier Molitor



L'artisan réalise également de délicieuses pommes de terre en massepain enrobées de cacao amer, une vraie douceur de Saint-Nicolas !

## LA QUALITÉ ET LE SOIN AU COEUR DE CHAQUE PRALINE

Le chocolatier mise sur des matières premières d'exception, sélectionnant avec soin chaque chocolat, beurre de cacao, crème, lait, beurre, fruits secs... pour garantir des pralines authentiques et savoureuses. Contrairement à d'autres chocolatiers, Olivier privilégie une fabrication artisanale où chaque étape est réalisée avec précision. Plutôt que de mouler une coque de chocolat et d'y insérer la ganache, il façonne cette dernière à la taille parfaite avant de l'enrober délicatement de chocolat. L'un des secrets de ce savoir-faire réside dans une gestion rigoureuse des températures, essentielle pour garantir la tenue parfaite de chaque praline. Ce contrôle précis assure non seulement la brillance du chocolat, mais aussi l'épaisseur idéale et la tenue parfaite de l'enrobage, garantissant ainsi une praline qui résiste mieux aux variations de température extérieure. Ce souci du détail confère aux pralines Molitor un goût unique et une authenticité inégalée, alliant tradition et excellence.





**JACK DANIEL'S**

**FILL YOUR HOME  
WITH JOY  
AND YOUR GLASS  
WITH JACK**



L'abus d'alcool nuit à la santé / Alcoholmisbruik schaadt de gezondheid.  
Jack Daniel's and Old No.7 are registered trademarks. ©2024 Jack Daniel's. All rights reserved.



# NOTRE ASSORTIMENT À (S')OFFRIR

Le manon, au café, vanille ou spéculoos, à déguster en blanc, lait ou noir.

La praline spéculoos ou praliné ganache 80% cacao à déguster en chocolat lait ou noir.

L'orangette ou la citronnette au chocolat noir.

La praline ganache à déguster en chocolat lait ou noir. À déguster absolument : la praline au Grand Marnier avec son biscuit croquant qui allie puissance et douceur en bouche.

La praline au massepain, à déguster en lait ou noir.

Les créations d'Olivier Molitor reflètent son approche du chocolat d'exception, avec un dosage précis du sucre pour sublimer les saveurs. Il sélectionne rigoureusement ses ingrédients, préférant les fruits secs aux arômes les plus purs. Sa gamme de 75 pralines uniques sera bientôt disponible chez louis delhaize, en sachets transparents et en ballotins, pour une expérience visuelle et gustative inégalée.





# SAPINS DE NOËL

— en cornets —



## INGRÉDIENTS

### *Pour la mousse au chocolat*

- 150 g de chocolat Côte d'Or **L'Original Noir de Noir**
- 60 g de sucre
- 200 g de blancs d'œufs

### *Pour la finition*

- 200 g de chocolat Côte d'Or **L'Original Blanc (à faire fondre)**
- 50 g de chocolat Côte d'Or **L'Original Blanc (à hacher)**
- 50 g de pistaches
- 6 cornets de glace Côte d'Or.

## PRÉPARATION

### *Pour la mousse au chocolat :*

1. Faites fondre le chocolat au bain-marie.
2. Battez les blancs d'œufs au mélangeur-batteur et ajoutez le sucre progressivement.
3. Incorporez délicatement le chocolat fondu. Mettez la mousse au chocolat dans une poche à douille.
4. Remplissez les cornets de mousse au chocolat et laissez prendre le tout.

### *Pour la finition :*

1. Hachez finement le chocolat et les pistaches.
2. Faites fondre le chocolat blanc au bain-marie et roulez les cornets dans le chocolat. Laissez couler l'excédent de chocolat dans le bol. Roulez les cornets dans les copeaux de chocolat ou les pistaches.



Si vous souhaitez que tous les sapins aient des tailles différentes, vous pouvez les raccourcir délicatement au moyen d'un couteau cranté



Suivez la  
recette  
en vidéo !

E.R. : J. Ceulemans, Mondelez Belgium srl, Stationsstraat 100, 2800 Mechelen.



# CHEZ MAMIE

## la fête continue...

Découvrez les cougnous frais, douceurs et mignardises *Louis* !  
Savorez-les seuls ou avec une tasse de café pour des moments conviviaux en famille ou entre amis !



### Un moment de tradition...

Le lendemain des festivités, chez mamie, est un moment empreint de tradition et de douceur. C'est l'occasion idéale de se retrouver autour d'une tasse de café, soigneusement préparée. Pour mamie, le café ne se limite pas à une simple boisson ; c'est un rituel qui unit la famille autour de délicieuses

douceurs. Accompagné de mignonnettes Côte d'Or, de cougnous moelleux et de mignardises *Louis*, chaque gorgée invite à partager des histoires, des rires et des souvenirs. Cette tradition du café prolonge la magie des fêtes et crée des instants inoubliables autour de la table.



# NOS PÂTISSERIES FESTIVES

Laissez-vous séduire par les desserts emblématiques de fin d'année : bûches pâtissières et petits dômes aux notes de chocolat et de fruits.

Envie de terminer votre repas de fête sur une note douce et sucrée ? Réalisées par les pâtissiers de notre fournisseur Copains, ces créations authentiques, préparées avec des produits locaux, incarnent l'esprit des fêtes.

En portions individuelles, chacun peut choisir son parfum préféré pour un plaisir personnalisé. Des créations d'exception, conçues pour sublimer vos repas et ravir les papilles des plus gourmands !

Ces pâtisseries *louis* sont élaborées avec des ingrédients frais et ne sont jamais congelées.





Fondez pour une bûche glacée au spéculoos, alliant cœur crémeux et éclats de biscuits croquants !

# BÛCHES GLACÉES pour les fêtes

**Pour un dessert festif qui allie fraîcheur et gourmandise, laissez-vous tenter par nos bûches glacées aux saveurs irrésistibles. Un final tout en légèreté pour clore vos repas de fête en beauté.**

Si vous souhaitez clore votre festin sur une note glacée, optez pour une bûche gourmande : vanille, chocolat ou spéculoos, chaque bouchée fond en bouche. Composées de glaces onctueuses et de biscuits croquants, ces bûches allient fraîcheur et gourmandise. Faciles à servir, elles régaleront plusieurs convives et ajoutent une touche festive à votre table.

Décorez-les avec vos figurines ou ingrédients préférés, et laissez les enfants exprimer leur créativité !





# *A Delicious* **GROUSE** *& Ginger*

50ml The Famous Grouse  
150ml Ginger Ale  
Lime Wedge • Ice



Alcoholmisbruik schaadt de gezondheid.  
L'abus d'alcool nuit à la santé.



PREMIUM BELGIAN CHOCOLATE SINCE 1958

# GUYLIAN

DÉCOUVREZ NOTRE  
**ASSORTIMENT DE NOËL  
IRRÉSISTIBLE**







*Partagez la magie !*



AVEC DU CHOCOLAT BELGE