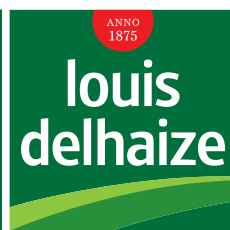


Le Mag !

PRINTEMPS 2025



UN PRINTEMPS À CROQUER !

APÉRO À GOGO
pour les beaux jours

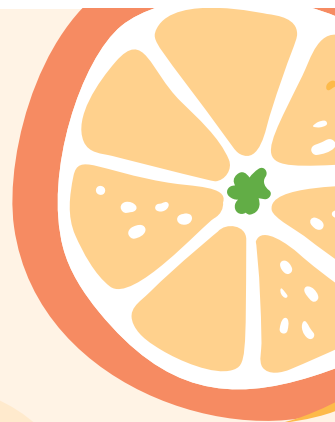
BRUNCH
spécial Pâques

INSPI LUNCH
facile et varié



0%
ALC.

FUNNY



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

**RÉALISEZ FACILEMENT
VOTRE MOCKTAIL PRÉFÉRÉ.**

Découvrez notre gamme complète



WWW.FUNNY.BE

150
YEARS



Edito

Le printemps s'installe doucement, apportant avec lui cette lumière si particulière, cet air doux et ces journées qui s'étirent un peu plus chaque soir. Après un hiver long et pluvieux, on retrouve le plaisir de nos balcons, terrasses ou jardins ! Dès la première occasion, on perpétue la tradition de l'apéro, on s'offre un brunch sans prise de tête et on privilégie des repas légers et fraîchement colorés.

Dans ce numéro, retrouvez des idées de salades croquantes et vitaminées, parfaites pour des pauses déjeuner équilibrées et gourmandes. Des recettes pour des apéritifs conviviaux, où les saveurs fraîches et les produits de saison sont à l'honneur. Et bien sûr, des inspirations pour des brunchs généreux, pour savourer pleinement ces matinées où l'on prend enfin le temps.

Et cette année, le printemps a une saveur encore plus particulière pour nous : 150 ans d'histoire à vos côtés. Nous avons à cœur de vous proposer le meilleur, en restant fidèles à nos valeurs : le goût du partage, la proximité et la qualité des produits.

Inspirez-vous, testez, savourez, et surtout, profitez pleinement de ce printemps qui s'annonce généreux et chaleureux.

L'équipe louis delhaize.

#PRINTEMPS

#MONPANIERFRAÎCHEUR



P4



P7

#HAPPYHOUR



P11



P14

#BRUNCHDEPÂQUES



P16



P21

#SALADES



P25



P27

#LUNCHSVARIÉS



P31



P33

LÉGUMES de SAISON

**! EN
PROMO!**
du 09/04 au 15/04/2025

ZÉRO GASPI

**Ne jetez plus les queues d'asperges !
Elles sont parfaites pour un velouté
onctueux, un bouillon parfumé
ou même un risotto crémeux.
Une astuce simple pour cuisiner
sans gaspiller tout en profitant
de leurs saveurs subtiles.**

UN INCONTOURNABLE DU PRINTEMPS !

Tendres et savoureuses, elles annoncent le retour des beaux jours. Dès les premiers jours du printemps, les asperges blanches et vertes font leur grand retour sur les étals.

Délicatement parfumées et légères, elles séduisent par leur texture tendre et leur goût subtil. Très peu caloriques et riches en vitamines, elles se prêtent à de nombreuses préparations, de la plus simple à la plus gourmande.

Blanches, vertes ou violettes, elles se dégustent aussi bien en salade, en accompagnement ou simplement nappées d'une sauce onctueuse.

***Valables dans les points de vente participants**



ASPERGES BLANCHES

Sauce mousseline

Facile
 15 min
 30 min
 4

- 1 botte d'asperges blanches
- 2 jaunes d'œufs
- 120 g de beurre
- 1 c à s de jus de citron
- 1 pincée de sel, poivre
- 1 c à s de noix concassées ou des zestes de citron et une pincée de paprika doux
- Quelques brins de cerfeuil ou de ciboulette

1. Épluchez les asperges blanches en retirant la partie fibreuse de la tige. Faites-les cuire à la vapeur ou dans une grande casserole d'eau bouillante salée pendant 10 à 15 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Égouttez-les et réservez.
2. Dans un bol au bain-marie, fouettez les jaunes d'œufs avec une pincée de sel et le jus de citron jusqu'à ce que le mélange épaississe légèrement.
3. Ajoutez progressivement le beurre fondu tout en fouettant, jusqu'à obtenir une texture onctueuse et aérienne. Poivrez selon votre goût.
4. Disposez les asperges sur une assiette, nappez-les de sauce mousseline, puis parsemez de noix concassées ou, si vous n'en avez pas, de zestes de citron et d'une pincée de paprika doux pour apporter couleur et saveur. Ajoutez quelques herbes fraîches et servez immédiatement.



ZÉRO GASPI

**Ne jetez plus les fanes de radis !
Elles regorgent de saveur et sont
parfaites pour un pesto maison, une
soupe onctueuse ou même juste
poêlées avec un filet d'huile d'olive.**

RADIS CROQUANTS : FRAÎCHEUR ET PEP'S AU MENU

**Un petit légume qui a tout bon. Petit par la taille mais grand par ses bienfaits,
le radis est un incontournable du panier de saison.**

Avec leur couleur vive et leur croquant irrésistible, les radis apportent une touche de fraîcheur et de gourmandise à toutes vos recettes. Riches en fibres et en eau, ils sont parfaits pour une alimentation équilibrée et légère.

À déguster crus pour un maximum de fraîcheur, légèrement poêlés pour révéler leur douceur, ou même en pickles pour une note acidulée, ils se prêtent à toutes les envies. Un allié gourmand et vitaminé !



SAUMON EN SALADE

radis croquants et vinaigrette citron vert

Facile 15 min 2

- 200 g de filet de saumon cuit
- 1 botte de radis
- 1 oignon rouge
- 100 g de jeunes pousses (épinards, roquette...)
- 1 concombre
- 1 citron vert (jus et zeste)
- 3 càs d'huile d'olive
- 1 c à s de graines de sésame
- Sel, poivre

1. Coupez les radis en fines rondelles, le concombre en demi-lunes et l'oignon rouge en lamelles et répartissez-les dans un grand saladier.
2. Effeuiliez les jeunes pousses, ajoutez-les à la préparation.
3. Émiettez le saumon cuit sur le dessus.
4. Mélangez le jus et le zeste du citron vert avec l'huile d'olive, du sel et du poivre. Arrosez la salade de cette vinaigrette.
5. Parsemez de graines de sésame pour une touche croquante et servez aussitôt.

Astuce :

Pour encore plus de fraîcheur, ajoutez quelques herbes aromatiques comme de la coriandre ou de l'aneth.

Authenticité



Proximité

ASTUCE

Pour éviter qu'elles ne rendent trop d'eau à la cuisson, faites-les dégorger avec un peu de sel pendant 10 minutes avant de les essuyer délicatement.

! EN PROMO!
du 26/03 au 01/04/2025



LA COURGETTE : UN LÉGUME TENDRE AUX MULTIPLES BIENFAITS

Récoltées jeunes, les courgettes offrent une chair tendre et une saveur douce.

Riches en vitamines B et C, elles regorgent de nutriments essentiels pour renforcer le système immunitaire et favoriser l'absorption du fer. Leur forte teneur en potassium soutient la santé musculaire et aide à réguler la tension artérielle, tandis que leurs

fibres favorisent une digestion tout en légèreté. Les courgettes se prêtent à toutes les envies : sautées, crues, farcies ou même en spaghettis pour une alternative végétale savoureuse.

***Valables dans les points de vente participants**



SPAGHETTIS VEGGIE

Courgettes & bolognaise de lentilles

👨‍🍳 Facile 🕒 20 min 🍲 30 min 👤 4

- 3 courgettes
- 150 g de lentilles vertes
- 1 boîte de tomates concassées (400 g)
- 1 oignon
- 1 carotte
- 1 gousse d'ail
- 1 c à s d'huile d'olive
- 1 c à c d'origan
- 50 g de parmesan en bloc
- Quelques feuilles de basilic frais
- Sel, poivre

1. Faites cuire les lentilles selon les instructions sur le paquet. Égouttez.
2. Dans une poêle, faites revenir l'oignon, l'ail et la carotte émincés avec l'huile d'olive. Ajoutez les tomates, l'origan, sel et poivre. Laissez mijoter 15 min.
3. Incorporez les lentilles et poursuivez la cuisson 5 min.
4. Taillez les courgettes en spaghetti avec un spiraliseur ou un économe. Faites-les revenir 2 min à la poêle pour éviter qu'ils ne rendent d'eau.
5. Mélangez aux lentilles, parsemez de parmesan en copeaux et râpé. et de basilic frais avant de servir.

Astuce : Ajoutez quelques pignons de pin torréfiés pour une touche croquante et gourmande.

TELEMENT FRAIS TELEMENT LIPTON



HAPPY HOUR

#HAPPYHOUR

Version cocktail adulte :
ajoutez 5 cl de rhum.



Version kids-friendly :
servez dans une petite bouteille avec une
paille colorée, ajoutez un mini parasol
ou une brochette de fruits !

VIRGIN MOJITO PEACH

👤 Facile ⏱ 5 min 👤 1

- 10 cl d'ice tea pêche LIPTON
- 1/2 citron vert coupé en quartiers
- 6 feuilles de menthe
- 5 cl d'eau gazeuse
- Glaçons

1. Dans un verre, déposez les quartiers de citron vert et la menthe. Écrasez légèrement avec un pilon pour libérer les arômes.
2. Remplissez le verre de glaçons.
3. Versez l'Ice Tea pêche, puis complétez avec l'eau gazeuse.
4. Mélangez délicatement et servez immédiatement.

HAPPY HOUR

Rehaussez vos olives noires avec un filet d'huile d'olive, du romarin, des câpres et une touche d'ail.



L'APÉRO AUX SAVEURS DE PRINTEMPS

Le printemps est là, et avec lui, l'envie de savourer des moments conviviaux entre amis ou en famille ! À l'heure dorée, laissez-vous tenter par des petits cupcakes salés dorés à souhait, parfaits pour grignoter du bout des doigts.

Pour une touche méditerranéenne, découvrez dans nos rayons frais un tout nouveau labneh onctueux, sublimé par des olives noires et une touche parfumée de romarin, idéal à partager en mode dip. Et pour accompagner ces saveurs ensoleillées, le coup de coeur de notre acheteur, un blanc frais et aromatique.

CUPCAKES SALÉS

pesto et tomates séchées

Facile 15 min 20 min 10 cakes

- 150 g de farine
- 7 g de levure chimique
- 2 œufs
- 10 cl de lait
- 5 cl d'huile d'olive
- 50 g de parmesan râpé
- 2 c à s de pesto
- 5 tomates séchées émincées
- Sel et poivre

1. Dans un saladier, fouettez les œufs avec le lait et l'huile d'olive.
2. Ajoutez la farine et la levure tamisées, puis incorporez le parmesan, le pesto et les tomates séchées. Salez et poivrez.
3. Répartissez la pâte dans des moules à mini cakes.
4. Enfouez dans un four préchauffé à 180°C pendant 20 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés et bien gonflés.
5. Laissez tiédir avant de démouler.

Astuce : Sublimez vos cupcakes salés une crème de chèvre frais fouettée, une belle feuille de basilic et des petits morceaux de tomate séchée.





Le bordeaux blanc, l'Entre-Deux Mers

Château Sainte-Marie, séduit par sa fraîcheur et ses notes florales et d'agrumes. Élégant et vif, il se déguste frais, entre 8 et 10°C, dès maintenant ou après quelques années en cave.

150
YEARS



Dégustez votre vin blanc bien frais, entre 8° et 10° max.



LABNEH AUX OLIVES NOIRES

ail et romarin



Facile



10 min



10 min



1 Bol

- 180 g de labneh
- 100 g olives noires dénoyautées
- 2 gousses d'ail
- 2 c à s d'huile d'olive
- 1 branche de romarin
- Poivre

1. Hachez les olives noires et l'ail.
2. Faites chauffer l'huile d'olive avec l'ail, les olives et le romarin. Poivrez et réservez.
3. Étalez le labneh dans une assiette creuse, puis versez le mélange d'olives par-dessus.
4. Servez avec des crackers ou du pain grillé.



NEW

HAPPY HOUR

QUAND L'APÉRO PREND DES COULEURS...

Croquant, fondant, gourmand... L'apéritif se réinvente avec des bouchées aussi délicieuses que raffinées. De fins gressins façon mikado, enrobés d'une touche gourmande, des rouleaux de concombre frais et légers, et de savoureuses mini madeleines au parmesan et romarin, dorées à souhait. Des associations simples et élégantes pour un moment convivial, où chaque bouchée apporte une touche de finesse et de plaisir.

Prêt pour une explosion de fraîcheur en une seule bouchée ?



GRESSINS MIKADO

salés

 Facile  15 min  15 gressins

- 15 gressins nature
- 100 g de fromage de chèvre frais
- 50 g de pistaches concassées
- 50 g d'abricots secs coupés
- en petits morceaux
- 4 radis coupés en petits morceaux
- 1 c à s de persil ciselé

1. Tartinez une extrémité de chaque gressin d'une fine couche de fromage frais.
2. Mélangez les pistaches concassées, les morceaux d'abricots secs, de radis et le persil.
3. Roulez l'extrémité tartinée de chaque gressin dans ce mélange pour bien l'enrober.
4. Servez immédiatement.





Sous le soleil d'Espagne, **Ederra** révèle un blanc éclatant, alliant les cépages de Verdejo et Viura. Ses arômes de citron et de fruits tropicaux offrent une belle fraîcheur et une bouche gourmande. Se sert frais, idéal pour l'apéro !

PETITS ROULEAUX DE CONCOMBRE ricotta aux herbes

Facile 15 min 12 rouleaux

- 1 concombre
- 150 g de ricotta
- 3 c à s d'herbes ciselées. Au choix : ciboulette, persil, aneth, basilic, etc.
- 1 c à c de zeste de citron jaune non traité
- 1 c à c d'huile d'olive
- Sel et poivre

1. Lavez le concombre et détaillez-le en fines lanières à l'aide d'une mandoline ou d'un économe.
2. Dans un bol, mélangez la ricotta avec les herbes, le zeste de citron et l'huile d'olive. Salez et poivrez.
3. Déposez une petite cuillère de ricotta aux herbes sur chaque tranche de concombre et roulez délicatement.
4. Servez sans attendre.

MINI MADELEINES au parmesan et romarin

Facile 20 min 15 min 20 mini madeleines

- 2 œufs
- 80 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 50 g de beurre fondu
- 50 g de parmesan râpé
- 1 c à c de romarin frais haché
- 5 cl de lait
- Sel et poivre

1. Dans un saladier, fouettez les œufs avec le lait.
2. Ajoutez la farine et la levure tamisées, puis incorporez le beurre fondu, le parmesan et le romarin. Salez et poivrez.
3. Remplissez des moules à mini madeleines aux 3/4.
4. Enfournez dans un four préchauffé à 170°C pendant 10 à 12 minutes jusqu'à ce que les madeleines soient dorées.
5. Laissez tiédir avant de démouler.



Élégant et raffiné, **Gavi** célèbre le cépage Cortese avec ses arômes floraux et sa bouche fruitée. Sa fraîcheur délicate se dévoile à 8-10°C, à apprécier dès maintenant !



BRUNCH DE SAVEURS DE SAISON !

Quand les beaux jours s'installent, le brunch se déguste en extérieur, au cœur d'une table généreuse et ensoleillée. Entre fleurs fraîches et douce lumière matinale, place à un moment gourmand et convivial.

PRINTEMPS :



Scannez le QR code et trouvez le magasin le plus proche de chez vous et faites le plein de produits tout frais tout prêts pour une table conviviale, gourmande et colorée !

Le brunch, savant mélange entre petit-déjeuner et déjeuner, est l'occasion parfaite de prendre son temps et de savourer une parenthèse gourmande. À la fois généreux et équilibré, il réunit des saveurs sucrées et salées pour satisfaire toutes les envies. Parmi les incontournables du brunch, on retrouve des pancakes moelleux, des œufs déclinés sous toutes leurs formes, du pain croustillant et des fromages affinés, des fruits frais, sans oublier une boisson chaude ou un jus pressé pour accompagner le tout.

Envie d'inspiration ? Découvrez dans les pages suivantes des recettes simples et savoureuses pour composer un brunch de saison à partager sous le soleil du printemps.



NOUVEL EMBALLAGE,
MÊME SAVOIR-FAIRE DE CHEZ NOUS.

WWW.FLANDRIENKAAS.BE

UN BRUNCH TOUT EN DOUCEUR

Au brunch, tout est permis : le sucré et le salé se partagent la table pour satisfaire toutes les envies. Légères et gourmandes à la fois, les tartes fines sont une excellente option pour varier les plaisirs. Faciles à préparer, elles se

déclinent aussi bien avec des légumes de saison qu'avec des fruits délicatement caramélisés. Une pâte croustillante, une garniture savoureuse et le tour est joué pour un moment tout en simplicité et en douceur.

TARTE FINE AUX COURGETTES feta et basilic

 Facile  15 min  20 min  4

- 1 pâte feuilletée
- 2 courgettes
- 150 g de feta
- 1 gousse d'ail
- 1 filet d'huile d'olive
- Quelques feuilles de basilic frais
- 1 c à s de moutarde douce
- Sel, poivre

1. Préchauffez le four à 200°C (chaleur tournante).
 2. Déroulez la pâte feuilletée sur une plaque recouverte de papier cuisson. Piquez légèrement la pâte avec une fourchette.
 3. Badigeonnez la pâte avec la moutarde douce pour apporter une légère touche relevée.
 4. Lavez et coupez les courgettes en fines rondelles. Hachez finement la gousse d'ail.
 5. Répartissez les rondelles de courgettes sur la pâte en les faisant légèrement se chevaucher. Ajoutez l'ail haché, puis assaisonnez avec du sel et du poivre.
 6. Émiettez la feta sur le dessus et arrosez d'un filet d'huile d'olive.
 7. Enfournez pour 20 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée et croustillante.
 8. À la sortie du four, parsemez de basilic frais ciselé avant de servir.
- À déguster chaud ou tiède, accompagné d'une salade verte pour un brunch tout en légèreté !



Pas le temps ?
craquez pour nos quiches *louis*
Des quiches produites dans un
atelier en Belgique, 100% circuits
courts et produits belges.
Les goûter, c'est les adopter !



Faites sauter vos champignons dans l'huile de sésame et sauce soja puis parsemez de graines de sésame !



À PARTAGER

À l'heure du brunch, la table se remplit de préparations aussi variées que savoureuses. Des œufs brouillés fondants, un plateau de fromages à picorer, des champignons délicatement sautés, des saucisses glacées au miel... Autant de recettes simples et gourmandes pour satisfaire toutes les envies.



OEUFS BROUILLÉS CRÉMEUX au mascarpone

Facile 5 min 10 min 2

- 4 œufs
- 2 c à s de mascarpone
- 1 c à s de beurre
- 1 c à s de ciboulette ciselée
- 1 c à s de cerfeuil ciselé
- 1 c à c de paprika
- Sel et poivre

1. Cassez les œufs dans un bol et fouettez-les légèrement.
2. Faites fondre le beurre dans une poêle à feu très doux.
3. Versez les œufs et mélangez constamment à la spatule en formant des mouvements doux.
4. Lorsque les œufs commencent à épaissir, incorporez le mascarpone et continuez à remuer jusqu'à obtenir une texture ultra crémeuse. Salez et poivrez
5. Juste avant de servir, saupoudrez un peu de paprika et ajoutez les herbes fraîches



Nos œufs *Louis* : tout frais, 100% locaux, vendus par boîte de 6 ou 12 pièces. Issus de poules bénéficiant d'une alimentation 100% végétale et de 30 hectares de liberté.



**CRAQUEZ POUR
NOTRE ASSORTIMENT DE
FROMAGES AFFINÉS**

Louis

Composez votre plateau avec un brie français, un vieux pané, un emmental en bloc, un chèvre, une tomme blanche, un cambozola et un pecorino pour les amateurs de saveurs italiennes.

MINI SAUCISSES glacées au miel

Facile 5 min 10 min 4

- 300 g de mini saucisses chipolata ou cocktail
- 2 c à s de miel
- 1 c à s de moutarde
- 1 c à s de sauce soja
- 1 c à s d'huile

1. Faites chauffer l'huile dans une poêle et faites dorer les mini saucisses à feu moyen.
2. Dans un bol, mélangez le miel, la moutarde et la sauce soja.
3. Versez ce mélange sur les saucisses et poursuivez la cuisson à feu doux en remuant pour bien les enrober.
4. Laissez caraméliser quelques minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien laquées.
5. Servez chaud avec des pics en bois.



Léger et raffiné, ce Prosecco Villa Varago exprime toute la richesse du cépage Glera avec ses notes de pomme et de poire. Son effervescence vive et fruitée se savoure idéalement à 6°C, en flûte pour préserver la finesse de ses bulles.

Pssst...
Retrouvez nos douceurs
en page 24 !

PANCAKES

LES INCONTOURNABLES DU BRUNCH

Moelleux, dorés et toujours irrésistibles, les pancakes trouvent naturellement leur place à la table du brunch. En version sucrée, ils s'accompagnent de sucre, de sirop, de fruits frais ou d'un nuage de crème. Côté salé, ils se marient parfaitement avec du fromage frais, du saumon ou des œufs. Une base simple et savoureuse à décliner selon les envies.

PANCAKES SALÉS

saumon, avocat et fromage frais

👨‍🍳 Facile 🕒 15 min 🍳 10 min 👤 4

Pour les pancakes :

- 200 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 2 œufs
- 250 ml de lait
- 1 pincée de sel
- 1 c à s d'huile d'olive

Pour la garniture :

- 4 tranches de saumon fumé
- 1 avocat mûr
- 100 g de fromage frais (type Philadelphia)
- 1 filet de citron
- Poivre
- Ciboulette fraîche

1. Préparez les pancakes : dans un saladier, mélangez la farine, la levure et le sel.
2. Ajoutez les œufs et le lait progressivement en fouettant jusqu'à obtenir une pâte lisse. Incorporez l'huile d'olive.
3. Faites chauffer une poêle légèrement huilée et cuisez les pancakes à feu moyen, en versant une petite louche de pâte. Retournez lorsque des bulles apparaissent à la surface. Réservez au chaud.
4. Préparez la garniture : écrasez l'avocat avec un filet de citron et un peu de poivre.
5. Tartinez chaque pancake de fromage frais, ajoutez une tranche de saumon fumé et une cuillère d'avocat écrasé.
6. Parsemez d'aneth frais et servez aussitôt.

PANCAKES SUCRÉS

 Facile  10 min  10 min  4

- 200 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 2 œufs
- 250 ml de lait
- 1 c à s de sucre
- 1 pincée de sel
- 1 c à s de beurre fondu
- 1 c à c d'extrait de vanille

Pour la dégustation :

- Sirop d'érable
- Sucre

1. Dans un saladier, mélangez la farine, la levure, le sucre et le sel.
2. Ajoutez les œufs, le lait, le beurre fondu et l'extrait de vanille. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.
3. Chauffez une poêle légèrement beurrée et versez une petite louche de pâte.
4. Faites cuire à feu moyen jusqu'à l'apparition de bulles à la surface, puis retournez et laissez dorer. Répétez l'opération avec le reste de pâte.
5. Servez chaud avec une noix de beurre (facultatif), un généreux filet de sirop d'érable et saupoudrez de sucre blanc.

Sirop, sucre ou fruits
frais... dégustez-le
comme vous voulez !

Pensez à un bouquet
de saison pour apporter
couleur et légèreté !

DOUCEURS DE PÂQUES

Petits trésors chocolatés,
fondants ou croquants,
pour une touche gourmande
à chaque bouchée.

Moelleuses madeleines et
gaufres chocolatées, parfaites
avec un café pour finir en
douceur ce brunch de Pâques.

NEW

MINI ROTERMUDELEINE
CRUMBEL
MADELEINE AU BEURRE
MINI

Nouveau dans notre assortiment : découvrez les douceurs Crumbel, des délicatesses artisanales préparées à base de beurre frais et beaucoup d'amour ! Coup de coeur de la rédaction pour les mini gaufres au chocolat et les mini madeleines

fondantes au beurre ! Ces douceurs belges raviront vos papilles et sont parfaites pour un petit moment de gourmandise avec une tasse de café ou de thé, ou pour clôturer le brunch de Pâques !

TOP 3 DE SALADES PRINTANIÈRES !

#SALADEPRINTEMPS

Légères, colorées et pleines de saveurs, les salades printanières apportent une touche de fraîcheur à la table. Composées de légumes croquants, de fruits de saison et d'herbes aromatiques, elles se déclinent à l'infini.

! EN PROMO !
du 09/04 au 15/04/2025



SALADE au chèvre chaud

Facile 15 min 8 min 1

- 3 petits fromages de chèvre lardés
- 100 g de mesclun
- 100 g de mange-tout
- 50 g de petits pois frais ou surgelés
- 10 framboises
- 1 poignée de noisettes
- caramélisées
- Pour la vinaigrette :**
 - 2 c à s d'huile d'olive
 - 1 c à s de vinaigre balsamique
 - 1 c à c de miel
 - Sel et poivre

1. Faites dorer les fromages de chèvre lardés à la poêle 3 minutes de chaque côté.
2. Faites blanchir les mange-tout 2 min dans l'eau bouillante puis refroidissez-les dans de l'eau glacée. Faites de même pour les petits pois.
3. Disposez le mesclun dans les assiettes, ajoutez les mange-tout, les petits pois, les framboises et les noisettes.
4. Ajoutez le chèvre chaud et arrosez de vinaigrette avant de servir.



Simplifiez vous la vie avec nos produits tout frais tout prêts qui apportent un effet waouw à vos salades prêtes en un rien de temps !

*Valable dans les points de vente participants.

Proximité



Partage

LE SAUMON À L'HONNEUR !

SALADE

au saumon fumé

Facile 10 min 10 min 2

- 1 paquet de pommes de terre rissolées aux herbes The Potato Chef
 - 100 g de saumon fumé
 - 1 c à s de câpres
 - 1 c à c de zeste de citron
 - Quelques radis
- Pour la sauce :**
- 100 g de yaourt nature
 - 3 c à s d'aneth ciselé
 - 1 c à s de jus de citron
 - Sel et poivre

1. Faites cuire les pommes de terre en suivant les instructions sur le paquet (10 min. à la poêle).
2. Mélangez le yaourt, l'aneth et le jus de citron. Salez et poivrez.
3. Disposez les pommes de terre tièdes, les câpres, les radis, le zeste de citron et le saumon fumé.
4. Servez sans attendre.

Le fondant des pommes de terre, la finesse du saumon fumé : une salade tout en douceur.

! EN PROMO!

du 26/03 au 08/04/2025



Découvrez la gamme The Potato Chef en rayon frais ! Les nouvelles préparations de pommes de terre savoureuses et rapides à préparer. Gros coup de cœur pour ce produit belge !

LE POULET À L'HONNEUR!

Accompagnez d'une sauce
yaourt, tahini et citron.



SALADE

avec poulet shawarma

👤 Facile ⏱ 20 min 🍲 40 min 👤 2

Pour la marinade shawarma :

- 1/2 oignon rouge émincé
- 2 cuisses de poulet
- 1 yaourt nature
- 3 c à s de jus de citron
- 1 gousse d'ail hachée
- 1 c à c de cumin
- 1 c à c de paprika fumé
- Sel et poivre
- 1 c à s d'huile d'olive

Pour la salade :

- 100 g de pois chiches cuits
- 1/2 concombre coupé en dés
- 15 tomates cerises coupées en deux
- 2 c à s de menthe ciselée
- 50 g de feta
- 3 c à s d'huile d'olive
- 2 c à s de jus de citron

1. Mélangez tous les ingrédients de la marinade et enrobez les cuisses de poulet. Laissez mariner au moins 1 heure. Faites cuire au four à 200°C pendant 40 min.
2. Salez les grains de couscous. Parfumez-les avec 2 c à s d'huile d'olive et recouvrez d'eau bouillante. Laissez gonfler à couvert 5 minutes. Égrenez à la fourchette.
3. Dans un grand saladier, mélangez le couscous avec les pois chiches, l'oignon, le concombre, les tomates et la menthe. Parfumez avec l'huile et le citron. Ajoutez la feta.
4. Servez les cuisses de poulet sur la salade avec la sauce.

**! EN
PROMO!**

du 02/04 au 08/04/2025

Craquez pour cette salade
aux saveurs de la Méditerranée.



VOS COURSES EN 150 PAS !

EN 150 PAS, TOUT DEVIENT FACILE !

Depuis 150 ans, louis delhaize réinvente vos courses avec enthousiasme ! Dans votre magasin de proximité, faites vos courses en seulement 150 pas et en quelques minutes, quels que soient vos besoins du moment. Préparez facilement le dîner du soir, le lunch des enfants, un apéro entre amis ou même un petit-déjeuner pour votre télétravail du lendemain. Profitez d'une expérience rapide, authentique et conviviale qui illumine votre quotidien. louis delhaize, toujours présent pour vous et votre famille, vous accueille avec le sourire !



30

Après le boulot, je passe dans mon magasin le plus proche !

RAYON légumes

42



Découvrez notre reportage vidéo



Pour le couscous de ce soir, merguez, carottes, navets... et le tour est joué !

Un bon pain croustillant, des charcuteries *louis* pour le pique-nique des enfants !



RAYON
boulangerie

65



RAYON
apéro

79

Demain soir, apéro
avec les copains !
Pinsa, fromages, olives,
et un bon vin frais
pour accompagner !



113

RAYON
Vin

DEPUIS TOUJOURS À VOS CÔTÉS

Faites l'expérience d'un service client authentique et personnalisé. En constante évolution avec vous et pour vous, nous plaçons le contact et la qualité au cœur de notre engagement. Chaque interaction renforce notre passion de vous accompagner au quotidien, pour une expérience toujours plus proche et unique.



150

FINISH

Authenticité



Proximité

De délicieux snacks à base des plantes.



Snacks done properly.

✓ VÉGAN

✓ SANS GLUTEN

✓ ARÔMES NATURELS

1 SEMAINE

DE LUNCHS VARIÉS !

Que vous soyez à votre bureau, en télétravail ou en pause entre collègues, le déjeuner doit rester un moment agréable et savoureux. Pourtant, il n'est pas toujours facile de trouver des idées variées et équilibrées sans passer des heures en cuisine.

Cette semaine, laissez-vous inspirer par 5 recettes faciles et accessibles : plats réconfortants ou options légères, chaque jour apporte une nouvelle saveur à votre pause déjeuner. Préparez, emportez et savourez où que vous soyez.

Soupe fraîche & croquettes de fromage



Des croquettes au fromage bien dorées servies avec un concombre frais et croquant

Nos soupes fraîches *louis* préparées en Belgique avec des ingrédients locaux.

Poké bowl

Succombez également
pour nos douceurs *louis*
Notre coup de cœur :
Tiramisu Black Cookies

MARDI
AU BUREAU AVEC
LES COLLÈGUES

Un poké bowl, sain et savoureux ?
Poulet, saumon ou thon, au choix...

Wraps & jus

MERCREDI
MIDI AVEC
LES ENFANTS

Optez pour la facilité :
à chacun son wrap et
on file aux activités !

Nos jus frais *louis*
100% vitaminés.

#LUNCHSVARIÉS

Baguette & fromage



Nos baguettes croustillantes et nos fromages tranchés *Louie* seront le parfait combo avec une soupe !

Pains libanais



Le vendredi tout est permis, craquez pour un délice du Liban avec nos petits pains libanais *Louie* savoureux et épicés !

Proximité



Partage

BiFi Tijd



Pause BiFi

A circular badge with a teal background and a white border. The text 'JUSQU'À' is at the top, '68%' is in the center, and 'DE REMISE' is at the bottom, all in white.



louisdelhaize.be

participants louis delhaize.

JOIN OUR WORLD OF LUXURY

LE TEMPS D'UNE PÂQUES DÉLICIEUSE ET HONNÊTE



À BASE DE CACAO 100%
COMMERCE ÉQUITABLE