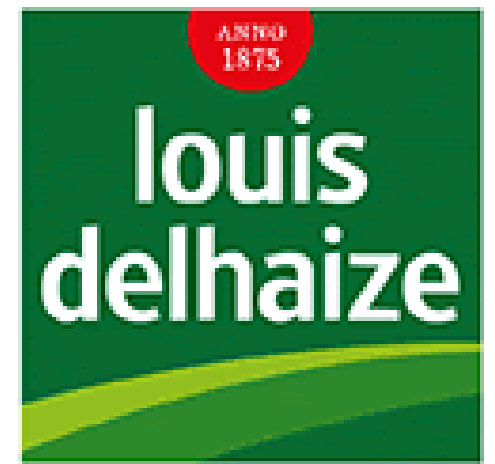


Le Mag !

PRINTEMPS - ÉTÉ 2025



CHEZ NOUS, TOUT POUR VOTRE BBQ!

L'APÉRO
ça se partage

LES GRILLADES
à toutes les sauces

UN ACCOMPAGNEMENT BBQ
réussi !





LA PRÉFÉRÉE
AU MONDE



Edito



Vous reconnaissez ce crépitement ? C'est celui des flammes qui crépitent, des légumes qui caramélisent, des brochettes qui dorent lentement... Le barbecue n'est pas juste une cuisson, c'est un prétexte parfait pour se retrouver, partager, et transformer votre repas en moment de fête !

Pour cette édition spéciale 100 % BBQ, on vous propose un concentré d'inspirations à griller, mariner, retourner, saucer. Que vous soyez team charbon, gaz ou électrique, que vous cuisiniez sur un balcon ou dans votre jardin, tout est réuni pour vous faire passer en maître du grill.

Au menu ? Des recettes colorées, faciles à reproduire, pensées pour surprendre et régaler. Des idées veggies, des classiques revisités, des accompagnements qui claquent, une sangria glacée à siroter dès l'apéro... Et toujours ce petit twist qui change tout.

Alors, inspirez-vous, sortez les pinces, allumez les braises... et savourez cette saison qui a décidément un goût de barbecue !

L'équipe louis delhaize



#LÉGUMESGRILLÉS



#SALADES



#VIANDES



#FROMAGES



Proximité



Partage

#LÉGUMESGRILLÉS

15
YEARS

LÉGUMES

grillés au barbecue

Le barbecue n'est pas réservé aux viandes !
Les légumes s'y prêtent à merveille,
et dès les premiers beaux jours, ils
apportent une dose de fraîcheur, de
couleur et de créativité à vos grillades !

LIRE

+



Authenticité



Proximité



Authenticité



Proximité



PIQUEZ, GRILLEZ, PARTAGEZ !

LIRE



BROCHETTE DE PORC *louis* MARINÉES au citron, miel, herbes



Facile



1 h



12 min



4



Authenticité



Proximité

Tout en brochettes !

LIRE



BROCHETTES DE POULET

au pesto rouge et
légumes grillés



Facile



10 min



15 min



4



Authenticité



Proximité



VIANDES DE SAISON

MARINADES D'EXCEPTION !

LIRE



Dégustez une pièce de bœuf généreuse, juste grillée, relevée d'une sauce maison !

CHIMICHURRI MAISON

(marinade aux herbes)



Facile



20 min



4

- 1 bouquet de persil plat frais
- 1 petite échalote ou 1/2 oignon rouge
- 2 gousses d'ail
- 1 c. à s. d'origan séché
- 1/2 c. à c. de piment rouge en flocons (ou plus selon goût)
- Le jus d'1/2 citron ou 2 c. à s. de vinaigre de vin rouge
- 10 cl d'huile d'olive
- Sel, poivre



Astuce



Authenticité



Proximité



MARINADE BBQ

maison pour ribs



Facile



20 min



4

- 3 c. à s. de ketchup
- 2 c. à s. de miel ou de cassonade
- 1 c. à s. de moutarde (douce ou à l'ancienne)
- 2 c. à s. de sauce soja
- 1 c. à s. de vinaigre de cidre
- 1 c. à s. d'huile neutre (ou d'olive)
- 1 c. à c. de paprika fumé
- 1/2 c. à c. d'ail en poudre
- 1/2 c. à c. de piment doux ou de chili (facultatif)
- Sel, poivre



Authenticité



Proximité



DÉCOUVREZ NOS PIONNIERS CET ÉTÉ!



Tout pour le goût!

À chaque moment, son vin.

DES ROSÉS
POUR LES SOIRÉES
ENSOLEILLÉES
ENTRE AMIS.



Liabus d'alcool nuit à la santé

DÉCOUVREZ NOS NOUVEAUTÉS

lors de notre foire aux vins.

DU 21 mai au 17 juin 2025



Les accompagnements POUR UN **BBQ** RÉUSSI

LIRE



SALADE DE POMMES DE TERRE

à la moutarde à l'ancienne



Facile



15 min



20 min



4



Proximité



Partage



CONCOMBRE asiatique

 Facile

 10 min

 4



TOUT PRÊT, TOUT FRAIS !

LIRE



NEW

DANS NOS RAYONS !



Proximité



Partage



DES SALADES

TOUT EN FRAÎCHEUR

LIRE



SALADE DE FENOUIL

pomme, parmesan & noix



Facile



20 min



4

- 1 gros bulbe de fenouil
- 1 pomme verte
(type Granny Smith)
- 1 poignée de cerneaux de noix
- 100 g de copeaux de parmesan
- Quelques brins d'aneth
(ou de persil plat)
- Pour la vinaigrette :
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 1 c. à s. de jus de citron
- 1 c. à c. de moutarde douce
- Sel, poivre



Proximité



Partage



SALADE DE STRACCIATELLA, tomates cerises, pesto & pignons de pin



Facile



25 min



4

- Une boule de burrata
- 15 cl de crème fraîche
- 250 g de tomates cerises
- 2 c. à s. de pesto (basilic ou maison)
- 1 poignée de pignons de pin
- Quelques feuilles de basilic frais
- Huile d'olive
- Sel, poivre



Proximité



Partage



DES ASPERGES À TOUTES LES SAUCES

LIRE



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
- Quelques brins de cerfeuil ou de ciboulette



Proximité



Partage

ASPERGES VERTES

au lard grillées
au barbecue



Facile



10 min



5 min



4



Astuce

Proximité



Partage



QUAND LES FROMAGES PASSENT AU GRILL !

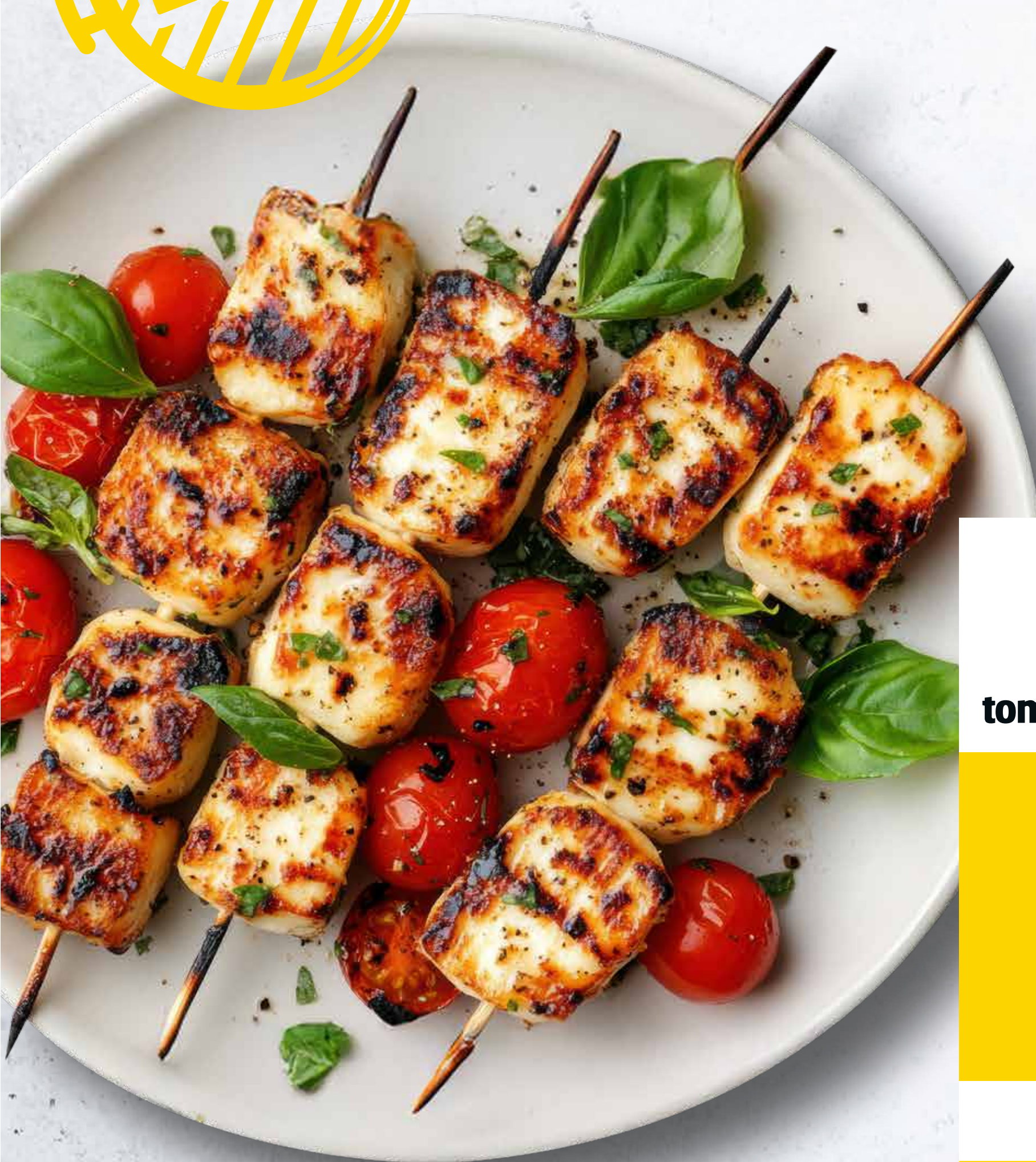


LIRE +



NEW

Se tient parfaitement à la cuisson sans fondre !



BROCHETTES DE HALLOUMI

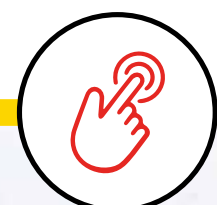
tomates cetrises au basilic

 Facile

 10 min

 10 min

 4



Proximité



Partage



Coulant, fondant,
et ultra gourmand !



CAMEMBERT RÔTI AU BARBECUE

au romarin & miel

 Facile

 5 min

 15 min

 4

- 1 camembert dans sa boîte en bois (type Le Rustique)
- 1 c. à s. de miel liquide
- 1 branche de romarin frais
- Poivre noir du moulin
- Pain rustique à griller pour accompagner



Proximité



Partage



L'APÉRO TOUT FRAIS, TOUT PRÊT ET FAIT MAISON !

LIRE



Astuce !



Proximité



Partage

SANGRIA ROUGE FRUITÉE

ultra fraîche



Facile



5 min



1

- 1 cubis de vin rouge
- 1 orange non traitée
- 1 citron non traité
- 1 pomme (type Gala ou Pink Lady)
- 1 poignée de fraises
- 3 c. à s. de sucre de canne
- 10 cl de jus d'orange
- 5 cl de cognac ou de triple sec (facultatif)
- Quelques feuilles de menthe fraîche
- Glaçons



Astuce !



Proximité



Partage



JACK DANIEL'S[®]

JACK & GINGER



INGREDIENTS

5cl de Jack Daniel's Old N°7

Ginger Ale / Beer

1 quartier de citron vert

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

ÉPARGNEZ POUR VOS PARFUMS ET PRODUITS DE BEAUTÉ PRÉFÉRÉS !

JUSQU'À
68%
DE REMISE



Retrouvez toutes les modalités de l'action sur notre site
louisdelhaize.be

Rendez-vous en magasin dès le 2 avril 2025 !
Action d'épargne uniquement valable dans les magasins
participants louis delhaize.

JOIN OUR WORLD OF LUXURY





Bonne Maman®



GAGNE UN

*Week-end
à Paris*

POUR TOI ET TA
MAMAN

ET PLEIN D'AUTRES CADEAUX !

*Participe via le code QR
ou sur www.bonne-maman.be*

