Rob
THE GOURMETS' MARKET

THE GOURMETS' FESTIVITIES | 26

FÊTES



DEDICATED TO GASTRONOMY

• LE GOÛT DES FÊTES •

RÉVEILLEZ LE CHEF QUI EST EN VOUS

ROB VOUS SOUHAITE DES FÊTES SAVOUREUSES

Les fêtes de fin d'année ont ce parfum irrésistible d'un secret de cuisine bien gardé : l'animation en cuisine, les fumets gourmands s'échappant des fourneaux, les grandes tables dressées élégamment et ces moments de partage qui font briller les yeux de tous.

Pour vous faire vivre des fêtes empreintes de générosité, nos chefs vous ouvrent les portes de leurs ateliers. Tours de main confidentiels, associations insolites et secrets de chef : découvrez leurs menus «clé en main», leurs ingrédients phares et leur sélection de produits nobles pour concocter votre menu festif parfait.

À VOTRE SERVICE PENDANT LES FÊTES

01 I Commandez bien à l'avance

- Prise de commande **dès le lundi 30 novembre.**
- Passez commande aux **différents comptoirs frais***, soit en magasin, soit par téléphone.
- **Gardez bien tous vos bons de commande** et emmenez-les le jour du retrait en magasin.

02 I Retirez vos colis le jour J

Les 23,24 et 31 décembre, nous rassemblons vos colis à un seul endroit.

- Vérifiez la **date** et le **créneau** horaire stipulés sur vos bons de commande.
- Rendez-vous au **petit bureau** situé entre la crèmerie et la poissonnerie.
- Donnez-nous vos bons, **nous rassemblons vos colis.**
- Procédez au paiement à l'une de nos **nombreuses caisses.**

Heures d'ouverture

Noël

Vendredi 18/12 : de 9 h à **20 h**
Samedi 19/12 : de **8 h 30** à 19 h
Dimanche 20/12 : fermé
Lundi 21/12 : de 9 h à 19 h
Mardi 22/12 : de 9 h à 19 h
Mercredi 23/12 : de 9 h à **20 h**
Jeudi 24/12 : de **8 h 30** à **17 h**
Vendredi 25/12 : fermé

Nouvel An

Samedi 26/12 : de **8 h 30** à 19 h
Dimanche 27/12 : fermé
Lundi 28/12 : de 9 h à 19 h
Mardi 29/12 : de 9 h à 19 h
Mercredi 30/12 : de 9 h à 19 h
Jeudi 31/12 : de **8 h 30** à **17 h**
Vendredi 01/01 : fermé

** La qualité est notre priorité. Chaque comptoir clôturera ses commandes selon ses capacités à les honorer avec tout le soin requis.*

À chaque comptoir, nos hommes de métier partagent leurs techniques et astuces pour sublimer vos recettes festives.
Une question ? Besoin d'un conseil d'initié ? Adressez-vous directement à nos chefs de produits, en rayon ou par téléphone.



Traiteur
Alain Bergen
02 761 01 42

Poissonnerie
Jean-François Janne
02 761 01 38

Boucherie
Jérôme Rayet
02 761 01 36

Charcuterie
Olivier Van Weijnen
02 761 01 42

Fruits et Légumes
Jordan Lardot
02 761 01 43

Épicerie
Kathy Toussaint
02 761 01 44

Boulangerie - Pâtisserie
Julie Van Melle
02 761 01 33

Fromagerie
Julie Van Melle
02 761 01 40

Rob The Cellar
Julien Depaepe
02 761 01 66

LA FÊTE AU FIL DES PAGES

P. 3 Les menus
P. 4 L'apéritif
P. 8 Les entrées
P. 12 Les plats
P. 16 Les accompagnements
P. 18 Les fromages
P. 22 Les desserts
P. 30 Les vins
P. 34 Les idées cadeaux
P. 35 Un service à domicile

Plat végétarien · En service au comptoir · En libre-service

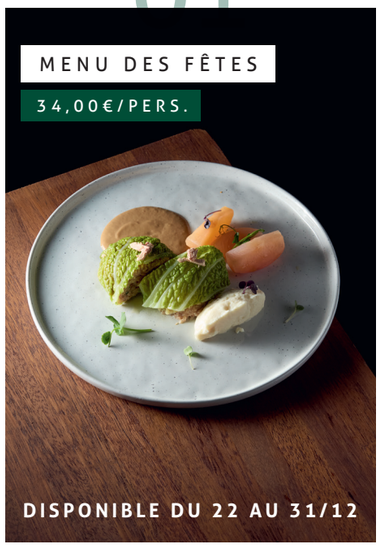
• UN MENU FESTIF SIGNÉ ROB •

LA FÉERIE EST AU MENU



Sortez votre plus belle vaisselle, tamisez les lumières et laissez la magie opérer pour révéler un menu festif d'une finesse absolue. Le tour de main de notre chef ? Des menus entièrement pensés et cuisinés en amont par notre brigade traiteur, qu'il ne vous reste plus qu'à réchauffer. Et comme bouquet final de ce festival de saveurs, laissez-vous tenter par une sélection fromagère d'exception (page 18) et une création sucrée empreinte de gourmandise (page 22).

01



ENTRÉE
Chou farci au canard confit et foie gras, jus de volaille onctueux et pomme cox
ou
Cannelloni aux scampis, fenouil confit et sauce aux agrumes

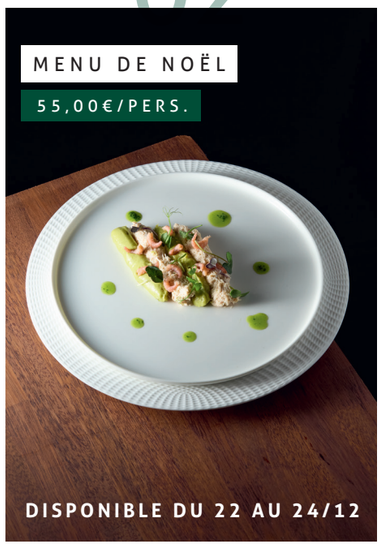
PLAT
Ballotine de volaille jaune aux cèpes en persillade, effeuillé de pommes de terre et sauce suprême
ou
Dos de cabillaud, écrasé de pommes de terre, épinards et sauce ostendaise

LES CONSEILS DE NOS CAVISTES

AVEC L'ENTRÉE :
VdF Chardonnay 2024 Les Peyrarols Boyer De Bar (blanc) 75 cl - **17,90 €**

AVEC LE PLAT :
Douro 2022 Dusty Jorge Moreira (rouge) 75 cl - **16,40 €**

02



ENTRÉES
Pressé de crabe et avocat, gel d'agrumes *(entrée servie en bocal)*
et
Roulade de sole, mousseline de céleri-rave, pak choï et sauce au champagne

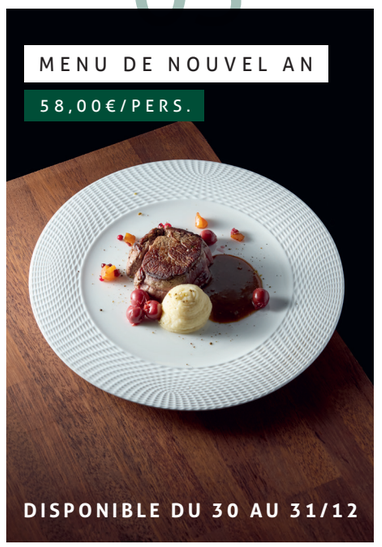
PLAT
Ballotine de dinde, butternut, airelles et effeuillé de pommes de terre

LES CONSEILS DE NOS CAVISTES

AVEC L'ENTRÉE :
Pouilly-Fumé 2025 Elisa Jonathan Pabiot (blanc) 75 cl - **23,20 €**

AVEC LE PLAT :
Château de Barbe Blanche 2022 Lussac-Saint-Émilion (rouge) 75 cl - **25,90 €**

03



ENTRÉES
Foie gras, brioche, confit

et
Noix de St-Jacques, mousseline de panais, endive braisée et sauce homardine

PLAT
Filet pur de biche aux cerises, sauce à la kriek

LES CONSEILS DE NOS CAVISTES

AVEC L'ENTRÉE :
Viognier 2024 Les Contours de Deponcins François Villard (blanc) 75 cl - **29,40 €**

AVEC LE PLAT :
Barolo DOCG del Comune de La Morra 2022 Trediberri (rouge) 75 cl - **52,50 €**

• L'APÉRITIF •

Effervescence des bulles, croustillant des biscuits artisanaux, bouchées fondantes et contrastes terre-mer ouvrent les réjouissances. Nos chefs vous livrent leurs meilleures mises en bouche pour éveiller les papilles dès le premier verre.



LE COFFRET QUI MET TOUT LE MONDE D'ACCORD

Quatre tartinables, quatre personnalités et une envie commune: les plaisirs partagés d'un apéritif gourmand. Avec ses créations salées aux inspirations méditerranéennes, **La Chambre** vous fera vivre l'art de l'apéritif à la française ! Véritables odes à la convivialité, ces tartinables accompagnent à merveille les verres qui trinquent et les moments partagés en familles, généreux et conviviaux.



LE FAIT-MAISON, COEUR BATTANT DE NOS POISSONNIERS

Tous les jours, dans notre atelier au cœur du magasin, nos poissonniers préparent minutieusement nos recettes de **salade de poisson** faites **maison**: saumon, thon, crabe, crevettes ou encore anguille. Pour un apéro aérien mais raffiné, optez pour une mousse, comme celle à la truite fumée : un délice qui plaira aux gourmets soucieux du contenu de leur assiette puisque les truites sont issues d'une ferme d'élevage en Belgique !

LES TAPAS S'INVITENT À L'APÉRO

Pour les amateurs de plaisirs iodés, **La Perle des Dieux** - forte de 130 ans de savoir-faire - a relevé ce défi gourmet avec passion: sublimer les produits de la mer pour que chaque bouchée raconte une histoire, un terroir, une inspiration. Ici, le poulpe s'évade dans l'huile d'olive, la seiche flirte avec les herbes fraîches et le calamar jette l'encre au profit de la tomate. Des tapas marins aussi chics que créatifs !





LES TARAMAS DU COMPTOIR DU CAVIAR

Ces **émulsions légères et crémeuses** - à base des meilleurs œufs de cabillaud fumés soigneusement sélectionnés - évoquent avec gourmandise les recettes grecques d'antan. Déclinée au crabe, au homard, au caviar ou encore au corail d'oursin, chaque recette se compose d'ingrédients simples, sans colorants ni conservateurs. Une mise en bouche à présenter sur un petit blini légèrement réchauffé.

CÔTÉ POISSONNERIE

LES CAVIARS

Boîte de 125 g sur commande uniquement

BAERII
30 g - 45,00 € | 50 g - 75,00 € | 125 g - 175,00 €

OSCIÈTRE
30 g - 60,00 € | 50 g - 98,00 € | 125 g - 235,00 €

IMPÉRIAL
30 g - 65,00 € | 50 g - 110,00 € | 125 g - 265,00 €

IRANIAN BELUGA
à partir de 120,00 € les 30 g

NOS COFFRETS TRIO
Le coffret avec 3 boîtes de 30 g et 2 cuillères en nacre ..... 165,00 €

Le coffret avec 3 boîtes de 50 g et 2 cuillères en nacre ..... 275,00 €

NOTRE COFFRET CAVIAR-VODKA
Le coffret Impérial ..... 130,00 €
Le coffret Oscietre ..... 115,00 €
Le coffret Baerii ..... 98,00 €

LES HUÎTRES

Passez commande pour s'assurer d'avoir les huîtres souhaitées. Néanmoins, les 24 et 31 décembre, un stand d'huîtres est prévu dans le chalet se trouvant à l'extérieur du magasin.

LES CREUSES

GILLARDEAU **N°4** ..... pièce - 3,20 €
UTAH BEACH **N°3** ..... pièce - 2,80 €
FINE DE CLAIRE **N°3** ..... pièce - 1,80 €

LES PLATES

BELON ..... prix du jour

LES TARAMAS ET BLINIS

Taramas - Comptoir du Caviar ..... à partir de 4,00 € les 90 g

Grands blinis - Laksøn ..... 4 pièces - 3,40 €
Petits blinis - Laksøn ..... 16 pièces - 3,60 €
Minicocktail blinis - Laksøn ..... 30 pièces - 3,70 €

LES POISSONS FUMÉS

Bouchée de saumon fumé à chaud ..... 100 g - 6,80 €
Bottarga Grey Mullet - Trikalinos ..... 200 g - 50,00 €

Poudre de Bottarga Grey Mullet - Trikalinos ..... 40 g - 17,00 €

À RÉCHAUFFER

Accras de haddock - Gaston Seillier ..... 250 g - 9,80 €

Nems de haddock - Gaston Seillier ..... 250 g - 11,50 €

CÔTÉ ÉPICERIE

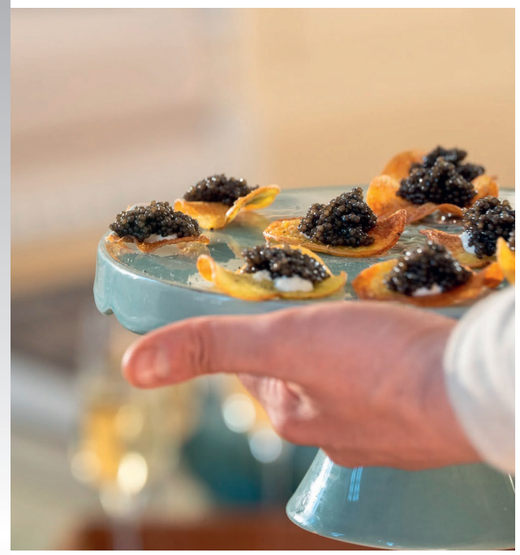
APERITIF

NEW Coffret Apéro de tartinables - La Chambre ..... 4x80 g - 26,50€
NEW Tapas - La Perle des Dieux ..... 215 g - àpd 9,25 €
NEW Noix de Kenari (salées ou non salées) ..... 80 g - 9,98 €
Cacahuètes apéritives au chili - All Nuts ..... 140 g - 2,38 €
NEW Légumes en chips - All Nuts ..... 125 g - 4,95 €

NEW Chips Vitelotte - La Chip d'Allauch ..... 125 g - 6,98 €
NEW Chips de lentilles - Ferm Fabrik ..... 75 g - 3,30 €
NEW Chips de maïs - Ferm Fabrik ..... 85 g - 3,30 €
NEW Chips d'aubergines - De La Manuela ..... 90 g - 5,90 €
Chips de sarrasin au sel de Guérande - Brets ..... 120 g - 4,90 €
Chips au caviar noir - Inessence ..... 125 g - 3,28 €

En service au comptoir — En libre-service

• L'APÉRITIF •



UNE TRADITION QUI PERDURE CHEZ ROB

Saviez-vous que chez Rob, la fabrication maison de **nos charcuteries artisanales** a une longue tradition de 50 ans qui se transmet de chef à apprenti ? Depuis 2 ans, Colin et Hadrien ont repris le flambeau et sont passés maîtres dans l'élaboration de charcuteries à l'ancienne, en prenant le temps de travailler les produits. Boudins, pastrami ou encore pâtés maison, quand il s'agit de goût, le respect des traditions et le choix minutieux des produits revêt toute son importance.



REVISITEZ VOS CLASSIQUES

La pomme de terre russe, version belge, c'est l'apéro qui apportera tout le côté élégant et surprenant à votre apéritif. Sur une chips de pomme de terre faite maison, déposez une petite noix de crème fraîche épaisse. Surmontez le tout d'un peu de **Royal Belgian Caviar** oscietre issu d'esturgeons d'élevage en Belgique, un partenaire de longue date qui veille à respecter scrupuleusement la méthode ancestrale de production.



FARANDOLE DE BISCUITS CROQUANTS

Dans la famille apéritif, on choisit les "Croquants". Cette année, des sablés au pesto et des mini cookies au chorizo rejoignent la grande famille de **biscuits d'apéro Made by Rob**, dont nos allumettes au fromage font depuis plus de 10 ans, la fierté du rayon. Le petit truc pour les rendre encore meilleur ? Les réchauffer 1 à 2 minutes dans un four préchauffé à 180°. On craque tout simplement.

DU CHÈVRE BELGE

À l'heure de l'apéro, boules et dés de fromage restent un incontournable qui se picorent avec plaisir. Enrobées de gingembre, de pesto, d'échalote ou encore de paprika, ces **bouchées au chèvre frais** sont élaborées avec du lait de qualité provenant de l'élevage de **Chèvrerie d'Ozo** sur les hauteurs de Durbuy.



CÔTÉ TRAITEUR

LES CAVIARS

ROYAL BELGIAN OSIETRA
- 30 g - 63,80 €
- 50 g - 103,00 €
- 125 g - 244,00 €
- 250 g - 484,00 €

ROYAL BELGIAN PLATINUM
- 30 g - 49,50 €
- 50 g - 76,10 €
- 125 g - 168,00 €
- 250 g - 345,00 €

LES ZAKOUSKIS

- Escargots « petits-gris » de Namur (en coquilles, aux 3 poivres ou en croquilles) ..... 9 pièces - 8,50 €
- Minicroquettes de gibier ..... 4 pièces - 12,10 €
- Minicroquettes aux crevettes ..... 6 pièces - 9,10 €
- Minicroquettes à la truffe ..... 4 pièces - 7,15 €
- Minicroquettes au fromage ..... 10 pièces - 8,25 €
- Minicroquettes au parmesan - Papy Marcel ..... 6 pièces - 11,00 €
- Minicroquettes au chorizo - Papy Marcel ..... 8 pièces - 11,00 €
- Minibrochettes asiatiques - Kaiyou ..... 4 pièces - àpd 6,95 €
- Bouchées asiatiques festives - Kaiyou ..... coffret - 24,50 €
- Profiteroles aux 3 fromages ..... 8 pièces - 7,80 €
- Coffret de minimousses ..... 4 pièces - 20,00 €
- Assortiment de zakouskis (à réchauffer) ..... 15 pièces - 18,55 €
- Quiches apéritives (à réchauffer) ..... 8 pièces - 7,45 €
- Assortiment de petits fours (à réchauffer) ..... 11, 17 ou 18 pièces - àpd 15,20 €

VEGAN
- Houmous de Noël (châtaigne, potimarron et épices) - Atelier V ..... 150 g - 6,75 €
- Aïoli (nature, ail noir, ail des ours) - Culinare ..... 164 g - àpd 6,60 €
- Tarama - Culinare ..... 170 g - 7,10 €

CÔTÉ CRÈMERIE

- Zakouskis à l'emmental ..... pièce - 1,15 €
- Zakouskis au roquefort et noix ..... pièce - 1,15 €
- Minipoivrons farcis au fromage frais ..... 100 g - 4,05 €
- Bouchées au chèvre (4 saveurs) ..... 24 pièces - 19,95 €
- Micropiques au fromage de chèvre ..... 10 pièces - 6,95 €
- Miniboules au fromage de chèvre et truffe ..... 9 pièces - 6,95 €
- Rebibes (fromage Etivaz en cylindres) ..... 120 g - 11,50 €

FRISEUR À GIROLLE (BOIS DE HÊTRE)
- *Faites vos propres fleurs de Tête de Moine.* ..... pièce - 33,90 €

LES PETITS POTS DE FROMAGE FRAIS BIO (DIPS)
- Fromage frais de brebis aux dattes et curry ..... 140 g - 6,25 €
- Fromage frais de chèvre à l'ail et fines herbes ..... 140 g - 5,85 €
- Fromage frais de vache au poivre et citron ..... 140 g - 5,40 €
- Fromage frais de chèvre aux poivrons et chili ..... 140 g - 5,85 €

CÔTÉ PÂTISSERIE SALÉE

- Allumettes au fromage - Baked by Rob ..... 90 g - 6,30 €
- Mini sablés salés pesto - Selected by Rob ..... 100 g - 7,95 €
- Mini cookies au chorizo - Selected by Rob ..... 100 g - 8,95 €
- Zilte Handje (mains d'Anvers version salées) ..... 150 g - 12,95 €
- Biscuits fromage-pavot ou pizza - Ducobu ..... 100 g - 6,90 €
- Sablés au parmesan - Ducobu ..... 150 g - 10,30 €
- Crackers au gouda (sans gluten) - Generous ..... 100 g - 5,15 €

CÔTÉ CHARCUTERIE

CHARCUTERIE
- Charcuterie ibérique - Selected by Rob *Mangalica, Noir de Bigorre, Cebo de Campo* ..... 100 g - àpd 22,00 €
- Jambon 100 % ibérique Bellota (42 mois) ..... 100 g - 39,00 €
- Saucisson sec truffé - Selected by Rob ..... 100 g - 5,00 €
- Saucisson Le Charollais 100 % boeuf ..... 100 g - 6,03 €
- Saucisson à partager XXL (1,5 m) - Levoni ..... 80,00 €

MAISON HUCHIN
- Magret de canard fumé entier ..... 280 g - 17,40 €
- Boudin blanc au foie gras de canard français ..... 250 g - 12,60 €
- Boudin blanc à la truffe ..... 250 g - 8,50 €

CHARCUTERIES ARTISANALES - MADE BY ROB
- Culatello ..... 100 g - 20,50 €
- Boudin blanc de campagne ..... 100 g - 1,83 €
- Boudin blanc à la truffe ..... 100 g - 3,88 €
- Boudin blanc aux fines herbes ..... 100 g - 1,91 €
- Boudin noir de campagne ..... 100 g - 1,94 €
- Boudin noir classique ..... 100 g - 1,68 €
- Boudin noir de Noël ..... 100 g - 3,28 €
- Boudin blanc de Noël ..... 100 g - 3,55 €
- Boudin blanc à la queue de boeuf et au foie gras ..... 100 g - 3,66 €

Plat végétarien · En service au comptoir · En libre-service

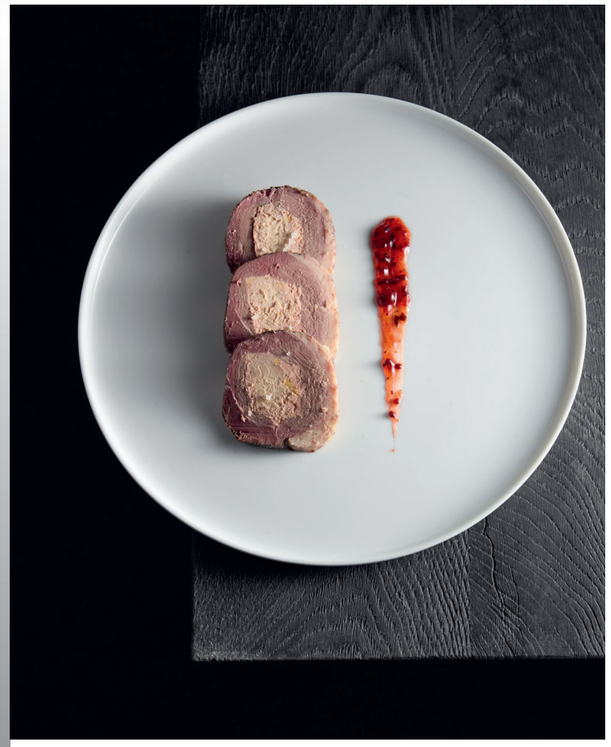
• LES ENTRÉES •

Pour lancer le premier temps du repas, faites confiance au savoir-faire de nos hommes de métier. Qu'il s'agisse d'une découpe marine, d'une création végétale, fromagère ou bouchère, une entrée joliment dressée donnera instantanément le ton de votre menu de fête !

L'ESPRIT DE NOËL SCANDINAVE

Mets traditionnel du Julbord (banquet de Noël scandinave) le ***gravad lax*** est un saumon cru mariné au sel, au sucre et à l'aneth. Contrairement au saumon fumé traditionnel, il offre une texture ultra fondante en bouche et davantage de fraîcheur et de légèreté. Inspiré de son voyage en Suède, notre chef de produit Jean-François Janne a élaboré avec son équipe une recette pour son comptoir, prête à être servie afin que vous puissiez pleinement profiter de vos convives.





LE CAVIAR DU LAGON BLEU

Bien plus qu'une élégante robe azur, l'**Obsiblue** séduit par sa chair ferme et sa délicate note sucrée. Cru en sashimi, relevé en tartare mangue-citron vert ou juste snacké sur un velouté de potimarron-lait de coco, ce crustacé apportera une touche d'éclat et de raffinement ultime à votre entrée de fêtes.



L'ÉCRIN LANDAIS

Pour ouvrir votre repas sur une note de raffinement, la Maison d'Artigues réinvente la tradition landaise avec une entrée à la délicatesse absolue. Cette **recette exclusive** marie la douceur fondante du **foie gras** à la noblesse d'un **magret IGP Sud-Ouest**, sublimée par un mélange d'épices de la maison. En résulte un accord subtil, délicieusement exquis, pensé pour éveiller les papilles et sublimer vos tables de fin d'année.

CÔTÉ TRAITEUR

LES ENTRÉES FROIDES

Millefeuille de truite et saumon ..... pièce - 9,70 €
Terrine de homard en trois façons ..... pièce - 10,80 €
Aspic de sole au vert ..... pièce - 7,10 €
Aspic de mousse de canard et foie gras ..... pièce - 7,80 €
Aspic aux écrevisses ..... pièce - 7,90 €
Saumon Belle-Vue (min. 1 kilo) ..... kilo - 52,50 €
Demi-homard Belle-Vue ..... le demi - 29,00 €

LES ENTRÉES CHAUDES

Coquilles St-Jacques, mousseline de panais, endive, sauce homardine ..... portion - 23,00 €
Coquilles St-Jacques au champagne ..... portion - 17,80 €
Quenelles de brochet et sauce nantua ..... portion - 18,00 €
Croquette de crevettes grises ..... pièce - 5,00 €
Linguine à la crème de truffe ..... portion - 24,50 €
Lasagne tartufata ..... kilo - 28,50 €
Cannelloni aux scampis, fenouil confit, sauce aux agrumes ..... portion - 19,00 €
Chou farci au canard confit et foie gras, jus de volaille, pomme cox ..... portion - 15,50 €
Demi-homard rôti à la viennoise, tomates rôties ..... portion - 29,00 €

CÔTÉ POISSONNERIE

LES ENTRÉES FROIDES

Mousse d'anguilles ..... 100 g - 5,80 €
Mousse de truites ..... 100 g - 3,98 €
Tartare de saumon ..... 100 g - 5,50 €
Véritable salade de king crab ..... prix du jour
Salade de tourteau frais ..... prix du jour
Salade de crevettes grises de calibre supérieur ..... prix du jour
Salade de saumon ..... 100 g - 3,45 €
Elbot fumé ..... 100 g - 7,90 €
Saumon fumé norvégien ..... 100 g - 7,50 €
Saumon fumé écossais Label Rouge ..... 100 g - 9,80 €
Saumon fumé bio ..... 100 g - 10,50 €
Saumon Gravad lax ..... 100 g - 7,50 €
Anguille fumée (entière) ..... 100 g - 8,50 €
Coeur de saumon fumé (fumage classique) ..... 100 g - 17,15 €
Noix de St-Jacques (françaises ou canadiennes) ..... prix du jour
Coquilles St-Jacques françaises *(sur commande)* ..... prix du jour
Gambas Obsiblue ..... 100 g - 7,60 €

LES ENTRÉES CHAUDES

Soupe de poissons - Rob ..... litre - 16,90 €
Bisque de crevettes - Rob ..... litre - 18,50 €
Bisque de homard - Rob ..... litre - 24,80 €
Croquette aux crevettes ..... pièce - 4,85 €

CÔTÉ BOUCHERIE

Ris de veau de cœur - Selected by Rob ..... prix du jour
Os à moelle « simple face» truffé ..... pièce - 12,85 €

MAISON D'ARTIGUES

Escalope de foie gras cru de canard ..... kilo - 115,85 €
Lobe de foie gras frais de canard landais (450 g) ..... kilo - 99,95 €
Foie gras de canard entier mi-cuit Tradition (250 g ou 450 g) ..... kilo -159,00 €
Magret de canard séché (100 g) ..... kilo - 88,85 €
Magret de canard fumé (100 g) ..... kilo - 86,00 €
Magret de canard fourré au foie gras 30% (200 g ou 430 g) ..... kilo - 82,85 €
Gésiers de canard confits ..... kilo - 29,85 €

Plat végétarien · En service au comptoir · En libre-service

• LES ENTRÉES •



PRIMO PIATTI DES FÊTES

Issue de l'une des plus vieilles maisons italiennes **Pastificio del Colle**, cette pâte artisanale façonnée à la main en forme de sombrero a un grain délicatement rugueux qui capture la sauce à la perfection. Garnis d'un canard confit fondant et nappés d'une crème veloutée au potimarron, ces sombreros transforment votre entrée de fêtes en un moment de pure gourmandise, réconfortant et infiniment raffiné.





VELOUTÉ D'OR LOCAL

Du champ à votre tasse, tout simplement. Cultivé, récolté et préparé à la main avant d'être embouteillé par la **Maison Marc**, ce **velouté de butternut** à la texture soyeuse révèle toute la douceur du terroir français. Pour une entrée festive audacieuse, servez-le bien chaud, rehaussé d'une émulsion délicate à la cardamome noire ou d'une belle quenelle de crème fraîche et une petite cuillère de caviar oscietre. Un constraste iodé saisissant qui mettra instantanément les papilles des convives en émoi.

ÉCLATS FEUILLETÉS AU FROMAGE

Balluchons de chèvre, friands à l'emmental ou encore chaussons feuilletés grecs, petits comme grands en raffolent... et c'est tellement facile ! Du chèvre-miel-thym au chèvre-truffe d'exception, en passant par l'accord ensoleillé agneau-feta, ils s'invitent comme entrée idéale de vos tablées de fêtes. Sortez-les du frigo un peu à l'avance et placez-les dans un four préchauffé à 180°C entre 10 à 20 minutes. Voilà, le tour est joué.

CÔTÉ CHARCUTERIE

LES FOIES GRAS ET PÂTÉS

FOIES GRAS

Foie gras aux figues ..... 100 g - 14,62 €
Foie gras de canard entier français à l'hydromel ..... 100 g - 16,67 €
Gourmandise de foie de canard - Hugo Desnoyer ..... 100 g - 16,10 €
Foie gras Rob cuit à basse température ..... 100 g - 13,35 €
Foie gras de canard entier français mi-cuit
Foie gras truffé à 10 % ..... 100 g - 32,92 €
Foie gras de canard entier français mi-cuit à la truffe d'hiver Tuber melanosporum
Foie gras entier de canard à découper - Maison Huchin ..... 400 gr. - 54,00 €

OIE ET CANARD

Foie gras « Le Gourmet » Rob ..... 100 g - 17,30 €

OIE

Foie gras d'oie entier mi-cuit truffé à 6 % ..... 100 g - 30,28 €
Foie gras d'oie entier français mi-cuit ..... 100 g - 22,22 €

EDOUARD ARTZNER

Tranche de foie gras de canard ..... 2 x 40 g - 28,20 €
Tranche de foie gras d'oie ..... 2 x 40 g - 28,20 €
Magret d'oie fumé au bois de hêtre ..... 100 g - 11,40 €
Magret de canard fumé au bois de hêtre ..... 100 g - 11,40 €
Confit (oignons/mangues ou Noël) ..... 60 g - 3,95 €
Gelée au gewurztraminer ..... 200 g - 5,55 €

SELECTED BY Rob

Pâté en croûte du chef aux truffes ..... 100 g - 7,00 €
Pâté de perdreau ..... 100 g - 5,75 €
Pâté de faisan aux champignons des bois ..... 100 g - 4,54 €
Pâté fermier ..... 100 g - 2,15 €
Pâté normand ..... 100 g - 2,31 €
Mousse de canard au porto ..... 100 g - 2,87 €
Minibrioche nature - Made by Rob ..... 2 pièces - 3,00 €

CÔTÉ ÉPICERIE

LES ENTRÉES FROIDES

Foie gras de canard entier - Comtesse du Barry ..... 205 g - 48,98 €
Rillettes de canard à l'ancienne - Comtesse du Barry ..... 140 g - 7,70 €
Bloc de fois gras d'oie truffé 2 tranches - Rougié ..... 75 g - 33,40 €
Bloc de fois gras de canard 2 tranches - Rougié ..... 75 g - 24,75 €
Calamars à l'encre de seiche - Plaza Del Sol ..... 72 g - 2,98 €

NEW Compote de légumes grillées - Sur le Sentier des Bergers ..... 90 g - 5,25 €
Filets de sardines grillées fumées - Don Reinaldo ..... 120 g - 9,75 €
Rillettes de truite au citron - Conserverie St-Christophe ..... 100 g - 7,45 €

LES ENTRÉES CHAUDES

Velouté de courgettes jaunes - Maison Marc ..... 75 cl - 8,20 €
Velouté de butternut - Maison Marc ..... 75 cl - 8,20 €
Bisque de homard au cognac - Rob ..... 75 cl - 9,40 €
NEW Velouté de coquilles St-Jacques - Crustarmor ..... 480 g - 6,18 €

NEW Pâtes multicolores - Pastificio del Colle (Pouilles) ..... 250 g - àpd 7,98 €
Escargots au naturel (très gros) - Eric Bur ..... 125 g - 14,98 €
Escalopes de foie gras de canard cru (surgelés) - Rougié ..... 180 g - 16,95 €

CÔTÉ CRÈMERIE

Balluchon de chèvre aux truffes ..... pièce - 6,50 €
Balluchon de chèvre, miel et thym ..... pièce - 5,50 €
Spanakopita (feuilleté grec épinards - feta) ..... pièce - 4,25 €
Eliopita (feuilleté grec olives - feta) ..... pièce - 4,25 €
Kreatopita (feuilleté grec agneau - feta) ..... pièce - 4,25 €

Friand au fromage (chamis) ..... pièce - 3,95 €
Friand au fromage et jambon (chamis) ..... pièce - 4,35 €
Feuilleté chèvre et poire ..... pièce - 3,95 €
Feuilleté chèvre, bacon et miel ..... pièce - 4,45 €

Plat végétarien En service au comptoir En libre-service

• LES PLATS •

Quand les techniques de chefs s'invitent dans vos casseroles, le plat de résistance devient un véritable terrain d'expression culinaire. Entre pièces nobles et ingrédients d'exception préparés avec passion et précision, nos brigades y ont mis tout leur savoir-faire pour que vous puissiez signer un plat principal mémorable.



UNE BRISE MARINE FESTIVE

Au comptoir Rob, nos poissonniers mettent à l'honneur une pêche locale d'une fraîcheur remarquable : **sériole, petit bar, dorade de Normandie ou sole de Zeebruges.** Ces trésors de la mer combinent finesse, élégance et légèreté pour réinventer vos grands dîners sans les alourdir. Qu'ils soient préparés entiers ou en filets, ils apportent une touche résolument festive et savoureuse à vos tablées.



LA STAR DE LA FÊTE

Cousine du homard à la chair ferme et délicatement douce, la **langouste** apporte immédiatement un air de fête à vos dîners. Badigeonnez-la d'huile d'olive, de citron et d'épices pour la saisir au barbecue d'hiver, ou laissez-vous tenter par nos préparations prêtes à enfourner à la gremolata ou aux épices caribou. En quelques minutes de cuisson, elle révèle des notes beurrées et de noisette d'un raffinement absolu : un pur régal pour vos grandes occasions !



L'ÉCLAT SAUVAGE DE LA MER IONIENNE

Pêchée en haute mer dans les eaux cristallines entre l'Italie et la Grèce, la **gamba sauvage** de la mer Ionienne est une véritable pépite pour vos repas de fêtes. Reconnaissable à sa chair ferme, juteuse et légèrement sucrée, elle est généreuse et offre des saveurs iodées d'une finesse incomparable qui illuminent instantanément vos assiettes. Saisie quelques minutes à la poêle avec un filet d'huile d'olive ou délicatement grillée, elle apporte ce supplément d'élégance et de convivialité qui fait la magie des grandes occasions.

CÔTÉ POISSONNERIE

LES POISSONS ET CRUSTACÉS

LES CRUSTACÉS CUITS
Homard canadien
Homard breton
Langouste entière
Langoustines
Scampis
Tourteau entier
Chair fraîche de tourteau
..... prix du jour

LA PÊCHE DU JOUR
Sériole, sole de Zeebruges, bar et dorade de Normandie, bar sauvage...
..... prix du jour

LES CRUSTACÉS CRUS
Queue de langouste coupée en deux, prête à être enfournée ..... prix du jour
Langoustines ..... prix du jour
Pince de king crab crue ..... prix du jour
Gambero Rosso ..... prix du jour
Gambas sauvages de la mer Ionienne ..... kilo - 39,80 €
Gambas Obsiblue ..... kilo - 76,00 €
Scampis ..... kilo - 43,00 €

LES CRUSTACÉS VIVANTS
Homard canadien
Homard breton
Langouste (uniquement sur commande)
Tourteau
..... prix du jour

LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER

Toujours et uniquement sur commande.

LE PLATEAU DE CRUSTACÉS ROYAL POUR UNE PERSONNE 65,00 €
- 1 demi-homard canadien
- 2 langoustines
- 3 scampis
- 2 grandes gambas
- Chair de crabe d'Alaska
- 50 g de crevettes grises de Zeebruges (non épluchées)

LE PLATEAU DE CRUSTACÉS ROYAL POUR DEUX PERSONNES 125,00 €
- 2 demi-homards canadiens
- 4 langoustines
- 6 scampis
- 4 grandes gambas
- Chair de crabe d'Alaska
- 100 g de crevettes grises de Zeebruges (non épluchées)

CÔTÉ TRAITEUR

LES POISSONS

Dos de cabillaud, écrasé de pommes de terre, épinards, sauce ostendaise ..... portion - 28,00 €
Coquilles St-Jacques, mousseline de panais, endive, sauce homardine ..... portion - 23,00 €
Roulade de sole, mousseline de céleri-rave, pak choï, sauce au vin blanc ..... portion - 22,00 €
Turbotin rôti, mousseline de céleri-rave, poireaux, sauce champagne aux crevettes grises ..... portion - 34,00 €
Lieu jaune, écrasé de pommes de terre, légumes d'hiver, sauce aux crustacés ..... portion - 28,00 €
Saumon rôti, épinards, écrasé de pommes de terre, beurre blanc citronné ..... portion - 27,00 €
Cassolette de poisson festive (lieu jaune, saumon, crevettes, petits légumes et sauce bisquée) ..... portion - 26,00 €
Demi-homard rôti à la viennoise, tomates rôties ..... portion - 29,00 €

LES VOLAILLES

Demi-faisan aux raisins ..... portion - 23,80 €
Filet de pintadeau aux morilles, effeuillé de pommes de terre ..... portion - 23,50 €
Ballotine de volaille jaune aux cèpes en persillade ..... portion - 22,50 €
Magret de canard à l'orange ..... portion - 19,50 €
Ballotine de dinde farcie, pommes et airelles ..... portion - 21,80 €
Chapon de l'Ain (purée de céleri-rave, pommes aux airelles, poires, chicons et sauce fine champagne) ..... 10 pers. - 290,00 €
Filet de biche arlequin ..... portion - 31,50 €
Filet de biche aux cerises, sauce à la kriek ..... portion - 31,50 €
Râble de lièvre arlequin ..... 2 pers. - 59,00 €
Civet de gibier grand-mère ..... kilo - 54,50 €

LA VIANDE

Ris de veau aux morilles ..... portion - 33,00 €

LE VÉGÉTRARIEN

Fettuccine aux morilles ..... portion - 12,50 €

En service au comptoir En libre-service

• LES PLATS •

CÔTÉ BOUCHERIE





JOYAU VOLAILLER DE BRESSE AOP

Véritables joyaux de la gastronomie disponibles uniquement lors des fêtes, **le chapon et la poularde de Bresse AOP** incarnent le summum de l'élégance culinaire. Emmaillotées selon un savoir-faire ancestral dans un linge végétal cousu main, ces volailles d'exception voient leur graisse fondre au cœur de la chair à la cuisson. Le résultat est une viande d'une finesse inégalable, remarquablement tendre, juteuse et savoureuse : la promesse d'un mets raffiné qui marquera vos grands repas de fin d'année.

UN SOUFFLE DE FÊTES VENU DE NOS FORÊTS

Pour vos repas de réveillon, laissez-vous séduire par l'authenticité et le caractère du **gibier de nos terroirs**. Issu directement des forêts ardennaises et luxembourgeoises, notre vaste assortiment — cerf, biche, marcassin ou faisan — est sélectionné avec soin par notre chef boucher Jérôme Rayet auprès de la Maison Le Gibier d'Ardenne. Une viande ultra-fraîche, tendre et savoureuse, travaillée par nos artisans bouchers pour apporter une note généreuse, raffinée et profondément festive à votre plat de résistance.





L'ÉLÉGANCE ROSSINI EN FÊTE

Pas de frontière en gastronomie avec notre boeuf Simmental façon Rossini qui fera vivre à vos convives une expérience d'exception. Préparée avec passion dans nos ateliers, cette pièce d'une tendreté remarquable est généreusement farcie de foie gras et d'une tapenade de truffes et champignons. À poêler en médaillons ou à rôtir en entier, ce plat gourmand et hautement raffiné promet de faire de votre réveillon un moment d'une véritable féerie culinaire.

CÔTÉ BOUCHERIE

Toujours et uniquement sur commande.

LES VOLAILLES

LES VOLAILLES DES LANDES DE MARIE-HOT : QUE DU LABEL ROUGE !

Pintade chaponnée ..... kilo - 27,45 €
Poularde des Landes ..... kilo - 23,85 €
Chapon des Landes ..... kilo - 25,85 €
Dinde des Landes ..... kilo - 26,85 €
Oie d'Anjou - Label Rouge ..... kilo - 32,45 €

LES VOLAILLES DE BRESSE DE LA FERME LE DEVANT

Poularde fermière de Bresse roulée sous toile ..... kilo - 49,85 €
Chapon fermier de Bresse roulé sous toile ..... kilo - 52,85 €

LES VOLAILLES DE LA FERME EN COTON DANS LE GERS

Chapon bio ..... kilo - 39,45 €
Poularde bio ..... kilo - 36,85 €

LES FARCES

Choisissez votre volaille et votre farce, nous vous préparons une pièce personnalisée prête à cuire.

Fine champagne ..... kilo - 29,85 €
Pommes, raisins et calvados ..... kilo - 29,85 €
Fine champagne et marrons ..... kilo - 29,85 €
Fine champagne et truffe ..... kilo - 43,85 €
Fine champagne, truffe et foie gras ..... kilo - 49,45 €
Ris de veau et morilles ..... kilo - 49,45 €

LES GIBIERS

Filet de selle de biche ..... kilo - 82,85 €
Filet de selle de faon ..... kilo - 89,45 €
Filet de selle de marcassin ..... kilo - 56,85 €
Poule ou coq-faisan, bardé aux feuilles de vigne ..... prix du jour
Râble de lièvre ..... 62,85 €

SELECTED BY Rob

MAISON D'ARTIGUES

Magret cru de canard des Landes ..... kilo - 44,85 €
Magret de canard des Landes au piment d'Espelette ..... kilo - 46,85 €
Magret de canard des Landes assaisonné ..... kilo - 46,85 €
Cuisse de canard confit ..... kilo - 32,85 €

LE BOEUF DE KOBE

Filet de bœuf de Kobe ..... kilo - 490,00 €
Contrefilet de bœuf de Kobe ..... kilo - 390,00 €

LES SPÉCIALITÉS PRÊTES À CUIRE

Cuisse de chapon farcie
Cuisse de chapon désossée avec une farce à la fine champagne ..... kilo - 49,85 €

Caille des Dombes du chef
Caille désossée, avec une farce à la fine champagne truffée et une brunoise de foie gras ..... pièce - 12,85 €

Suprême de faisan au foie gras de canard des Landes
Suprême de faisan farci, avec une escalope de foie gras frais ..... prix du jour

Épaule d'agneau de Lozère
Agneau semi-désossé mariné à l'ail, aux fines herbes et au romarin ..... kilo - 41,85 €

Bœuf Simmental façon Rossini
Filet pur de boeuf Simmental éventré, nappé d'une tapenade de truffe et champignons et d'escalopes de foie gras, le tout enrobé d'une crépinette afin de conserver l'ensemble des saveurs ..... kilo - 112,85 €

Longe de veau de lait
Farcie aux ris de veau et morilles ..... kilo - 61,45 €

Suprême de pintade aux parfums de truffe ..... kilo - 52,45 €

Rôti de filet de canette à la figue ..... kilo - 62,45 €

Filet de biche farci au foie gras et confit de figues ..... kilo - 112,85 €

À PARTAGER

Uniquement disponible le 31/12 et sur commande.

Plateau Gourmet Boucherie (min. 2 pers.)
Boeuf, veau, porc, filet de poulet, chipolata, merguez (400 g/pers.) ..... p/pers. - 26,00 €

Plateau Gourmet Gibier (min. 2 pers.)
Filet de biche, de marcassin et de caille, cuisse de caille (350 g/pers.) ..... p/pers. - 29,00 €

À DÉCOUVRIR

Cochon de lait de Noir de Bigorre

Jambon de Noir de Bigorre (+- 1,2kg) ..... kilo - 46,85 €
Jambon de Noir de Bigorre mariné
Désossé, mariné ail et fines herbes ..... kilo - 49,85 €
Épaule de Noir de Bigorre ..... kilo - 39,85 €
Épaule de Noir de Bigorre marinée
Semi désossée, marinée ail et fines herbes ..... kilo - 44,85 €
Rôti de cochon de lait Noir de Bigorre ..... kilo - 48,85 €
Désossé, beurre d'ail, thym et romarin

En service au comptoir — En libre-service

• LES ACCOMPAGNEMENTS •

Il suffit souvent d'une garniture bien pensée pour raviver toute une assiette. Nos chefs sélectionnent et préparent avec soin des accompagnements qui valoriseront à merveille vos pièces de viande ou de poisson.



LA TRUFFE, DIAMANT BRUT DE LA GASTRONOMIE

Véritables diamants culinaires, **la truffe noire du Périgord et la truffe blanche d'Alba** s'invitent à votre table pour transformer vos repas de fêtes en moments de pur plaisir gourmand. La truffe blanche, tout en délicatesse avec ses notes subtiles d'ail doux, se déguste en toute simplicité : râpée au dernier moment, elle sublime un écrasé de pommes de terre au beurre ou une belle volaille dorée. Plus intense et boisée, la truffe noire adore la douce chaleur des casseroles : elle fera des merveilles glissée sous la peau d'un rôti, dans une sauce généreuse pour un gibier, ou simplement fondue au cœur d'un brie fermier.



L'ÉCLAT DES SAUCES FESTIVES

Niché au cœur de la Hesbaye à Braives, le cadre idyllique de la **Ferme des Sources** abrite le savoir-faire passionné de Fabienne et Pierre-Yves. Ensemble, ils concoctent des sauces artisanales dignes des plus grandes tables, élaborées avec des ingrédients locaux et sans compromis sur la qualité. Pièce maîtresse de leurs créations festives, leur irrésistible **Cappuccino de cèpes** réinvente les classiques avec une légèreté et une profondeur aromatique saisissantes. Présentée en bocal prêt à l'emploi, cette touche haute couture sublimera à merveille vos viandes, volailles et gibiers de réveillon.



LES MICRO-POUSSES, LE PETIT PLUS POUR VOS PLATS DE FÊTES

Cultivées dans une ferme urbaine 100% bruxelloise, les **micro-pousses** de 'La Ferme sur le Toit' sont le secret idéal pour signer vos assiettes de réveillon. Véritable concentré de saveurs et de couleurs, pour notre chef maraîcher Jordan Lardot, les micro-pousses sont cette touche finale qui vient réveiller un plat en un instant : choisissez-les pour apporter un brin de piquant, une note de douceur ou un parfum aromatique surprenant. Ces jeunes pousses croquantes apporteront tout leur caractère et leur fraîcheur à vos assiettes de fêtes.

CÔTÉ TRAITEUR

LES TRUFFES

Tuber melanosporum (truffe d'hiver) ..... prix du jour
Tuber brumale (truffe musquée) ..... prix du jour
Tuber uncinatum (truffe d'automne) ..... prix du jour
Tuber magnatum (truffe blanche d'Alba) ..... prix du jour

LES ACCOMPAGNEMENTS

Purée de céleri-rave ..... kilo - 18,20 €
Poêlée de champignons des bois ..... kilo - 60,20 €
Chicons caramélisés ..... kilo - 16,50 €
Pommes aux airelles ..... kilo - 30,50 €
Poires au vin rouge ..... kilo - 23,50 €
Gratin dauphinois ..... 2-3 pers. - 7,50 €
Croquette de pommes de terre fraîche ..... pièce - 0,50 €

LES SAUCES

Sauce Grand Veneur ..... litre - 28,50 €
Sauce poivrade ..... litre - 28,50 €
Sauce fine champagne ..... litre - 42,80 €
Sauce suprême ..... litre - 25,50 €

CÔTÉ LÉGUMES

Sélection forestière *(girolles, pieds de mouton, pleurotes, pieds bleus, trompettes de la mort)* ..... prix du jour
Morilles séchées (petites, moyennes, grandes) ..... prix du jour
Sélection de pommes de terres prédécoupées *(Pont-Neuf, cylindre, château, champignon...)* ..... 12 pc./sachet - àpd 7,95 €
Assortiment de minilégumes *(brocoli, carotte, navet, chou fleur de couleur, chou romanesco...)* ..... prix du jour
Micropousses de 'La Ferme sur le Toit' *capucine, radis, shiso rouge, oseille, pois vert, amarante, sauge, livèche, agastache, bourrache, coriandre, mélisse, wasabi, tagète...* ..... ravier - 5,95 €

CÔTÉ ÉPICERIE

SAUCES - LA FERME DES SOURCES

Cappuccino de cèpes ..... 200 g - 19,20 €
Émulsion au champagne ..... 200 g - 16,20 €
Sauce émulsionnée à la truffe ..... 200 g - 22,80 €

CONDIMENTS

NEW Épices liquides - Northen Greens ..... 12 cl - 4,90 €
Cèpes séchés en moulin - Plantin ..... 25 g - 9,20 €
Fleur de sel - Terres Blanches ..... 70 g - àp.d. 18,80 €
Sel doré (moulin) - Savor & Sens ..... 130 g - 5,55 €
Mélange de poivres dorés (moulin) - Savor & Sens ..... 75 g - 7,70 €
Poivre mandarine (moulin) - Comptoir des Épices ..... 45 g - 5,90 €
Mélange poivre et truffe - Comptoir des Épices ..... 50 g - 6,00 €
Moutarde de Beaune - Edmont Fallot ..... 310 g - 7,78 €
NEW Moutarde à l'ancienne au Chablis - Maison Marc ..... 170 g - 5,50 €

FOIE GRAS

NEW Confit oignons-raisins-agrumes - La Chambre ..... 100 g - 5,90 €
Pain d'épices spécial toast - Maison Toussaint ..... 250 g - 14,98 €
Perles de vinaigre balsamique noir - G. Giusti ..... 50 g - 12,88 €
Figues entières confites au sirop - Can Bech ..... 129 g - 6,50 €

HUILES & VINAIGRES

Huile d'olive aux cèpes - Savor & Sens ..... 20 cl - 9,98 €
Huile de homard - Groix & Nature ..... 10 cl - 13,20 €
Huile de noisettes toastées - Vigean ..... 25 cl - 22,95 €
NEW Huile d'olive extra vierge - La Sorellina - Château de Bousval ..... 50 cl - 24,98 €
Vinaigre de vin rouge - Château d'Estoublon ..... 20 cl - 11,20 €
NEW Huile d'olive Fruité Vert AOP de la Vallée des Baux de Provence - Jolibois ..... 20 cl - 18,95 €
NEW Vinaigre balsamique - Jolibois ..... 20 cl - 16,80 €
Vinaigre de mangue - Belberry ..... 20 cl - 7,90 €
Vinaigre balsamique et jus de truffe noire - Artisan de la Truffe ..... 10 cl - 17,70 €

HUÎTRES, CRUSTACÉS, SAUMON FUMÉ

NEW Pain craquant norvégien - Sigdal ..... 190 g - àpd 4,00 €
Vinaigre de vin rouge aux échalotes - Rob ..... 25 cl - 3,85 €
Épices Gravlax - Comptoir des Épices ..... 40 g - 4,40 €
Mélange pour homard et crustacés - Comptoir des Épices ..... 70 g - 4,98 €

Plat végétarien · En service au comptoir · En libre-service

• LES FROMAGES •

Sous la lueur des bougies, le fromage s'invite comme une ultime caresse gourmande. Entre classiques incontournables et découvertes venues d'ailleurs, nos comptoirs regorgent de merveilles pour composer un plateau qui émerveille les papilles et prolonge la magie des fêtes.



UN ÉCRIN D'HUILE D'OLIVE

Présenté dans une somptueuse boîte ronde dorée aux allures de précieux écrin à caviar, **Ohlive** réinvente le plaisir de la table avec une créativité renversante. Véritable innovation belge élaborée de façon artisanale à Anvers, cette création associe le caractère pur d'une huile d'olive extra vierge espagnole de variété Picual à la texture douce et fondante du beurre. 100 % végétale et sans aucun conservateur, cette alternative gastronomique se tartine sur un pain au levain tiède ou vient sublimer vos poissons, légumes et viandes de fêtes d'une note de raffinement inattendue.

LA RACLETTE SUISSE BY JUMI

Pour revisiter la traditionnelle soirée **raclette** dans une version d'exception, cap sur l'Emmental avec la **maison suisse Jumi**. Célèbre pour son approche audacieuse du lait cru ultra-frais, cette fromagerie familiale artisanale transforme la raclette en un vrai festival de saveurs. À côté de la classique au fondant incomparable, laissez-vous surprendre par leurs déclinaisons festives : affinée au whisky, relevée à la truffe d'été, ou parfumée au poivre rose, à l'ail des ours ou encore au chimichurri. Une parenthèse chaleureuse et hautement raffinée, idéale pour réchauffer vos réveillons dans une ambiance festive et conviviale.





CÉDER À LA TENTATION FROMAGÈRE

Pour clore vos réveillons en beauté, laissez la magie opérer avec un **plateau de fromages** sur mesure, véritable chef-d'œuvre réalisé par nos fromagers. Issu d'une sélection de plus de 300 références, chaque composition est élaborée selon vos attentes, marie avec élégance textures et intensités, et est généreusement garnie de fruits frais et secs et de noix. Un voyage sensoriel raffiné qui, associé aux conseils avisés de nos cavistes, offrira à vos convives l'ultime caresse gourmande des soirs de fêtes.

CÔTÉ CRÈMERIE

LES RACLETTES ET FONDUES

L'Horloger suisse affiné 6 mois
(lait cru de vache) ..... kilo - 39,80 €
Raclette de Savoie, affinée 3 mois
(lait pasteurisé de vache) ..... kilo - 25,55 €
Raclette suisse Sélection, affinée 8 mois
(lait thermisé de vache) ..... kilo - 34,50 €
Raclette française frottée au vin jaune - Rob
(lait pasteurisé de vache) ..... kilo - 28,50 €
Raclette suisse aux morilles ..... kilo - 47,60 €
Raclette Bagnes AOP
(lait cru de vache du canton du Valais en Suisse) ..... kilo - 52,70 €

Appenzeller Classic, affiné 3 mois ..... kilo - 32,80 €
Appenzeller Surchoix, affiné 4-5 mois ..... kilo - 36,80 €
Vacherin fribourgeois ..... kilo - 39,30 €
Morbier
(lait cru de vache) ..... kilo - 26,25 €
Raclette OR, affinée 8 semaines
(lait cru de vache) ..... kilo - 34,70 €
Gamme de fromages à raclette suisses Jumi
(Truffe, ail des ours, fumée, brebis, whisky…) ..... kilo - àpd 37,35 €

NOS MÉLANGES POUR FONDUE

À commander à l'avance de préférence

CREATED BY ROB
Suisse : Appenzeller, Vacherin Fribourgeois et Glacier de Grindelwald ..... kilo - 44,00 €
Française : Emmental, Comté et Beaufort ..... kilo - 39,00 €
Chèvre : Maigre du Nord et Chabrin ..... kilo - 49,00 €

MADE BY JUMI
Fondue suisse à la bière - Jumi ..... 600 g - 24,70€
Fondue suisse au vin blanc - Jumi ..... 600 g - 21,35€

LES PLATEAUX DE FROMAGES

Sélection de 4 à 6 fromages, accompagnée de fruits frais et de fruits secs

PLATEAU REPAS
(200 g par pers. - min. 2 personnes) ..... p/pers. - 13,90 €

PLATEAU DESSERT
(120 g par pers - min. 4 personnes) ..... p/pers. - 9,75 €

LES FROMAGES «CREATED BY ROB»

Camembert à la crème de noix
(lait cru de vache) ..... demi - 6,05 €
Roquefort AOP au délice de coings
(lait cru de brebis) ..... kilo - 37,85 €

Chèvre frais, cerises griottes et ciboulette ..... pièce - 4,95 €
Chèvre frais, gingembre et épices Cacio e pepe ..... pièce - 4,95 €
Chèvre au lard ..... pièce - 4,65 €

LES FROMAGES «SELECTED BY ROB»

Saint-Nectaire fermier AOP, affiné sur paille
(lait cru de vache) ..... kilo - 37,20 €
Fourme d'Ambert - La Mémée
(lait cru de vache) ..... kilo - 22,90 €
Saint-Marcellin - La Mère Richard
(lait cru de vache) ..... pièce - 6,40 €
Bellavitano
(lait pasteurisé de vache) ..... kilo - 49,70 €
Petit Brillat-Savarin IGP
(lait cru de vache) ..... 100 g/pièce - 5,55 €
Beaufort d'Alpage AOC
(lait cru de vache) ..... kilo - 67,30 €
Mini Mont d'Or bio - Fromagerie Napiot
(lait cru de vache) ..... 480 g/pièce - 19,85 €
Vacherin Mont d'Or
(lait cru de vache) ..... kilo - 31,80 €
Roquefort Gabriel Coulet ..... kilo - 37,98 €

Coeur brebis, affiné à la feuille de Sakura
(lait thermisé - moulé à la louche) ..... pièce - 7,40 €
Tomme aux 8 fleurs
(lait cru de vache) ..... kilo - 49,10 €
Goustal double crème
(lait pasteurisé de brebis) ..... kilo - 41,55 €
La Dent du Chat
(lait cru de vache) ..... kilo - 35,50 €
Chèvre Rousse d'Argental
(lait pasteurisé) ..... kilo - 43,60 €
Smo'king
(gorgonzola fumé) ..... kilo - 44,95 €
Gorgonzola crémeux servi à la cuillère ..... kilo - 35,85 €
Gorgonzola cremoso Prosecco et pétales de roses ..... 100 g - 6,65 €
Gorgonzola cremoso Al Tartufo ..... 100 g - 6,95 €
Juliette
(lait cru de chèvre) ..... kilo - 58,45 €

• LES FROMAGES •

LES FROMAGES DE BELGIQUE

Ancienne Belgique, affiné 10 mois
(lait de vache pasteurisé) ..... kilo - 39,95 €
Old Groendal, affiné 18 mois
(lait de vache pasteurisé) ..... kilo - 42,30 €
Maigre du Nord - 24% de MG
(chèvre à pâte dure) ..... kilo - 37,95 €
Le Piquant d'Anvers
(lait pasteurisé de vache) ..... kilo - 49,75 €
Fromage d'abbaye St-Bernardus
(lait pasteurisé de vache) ..... kilo - 34,75 €

Le Père Daniel bio
(pâte molle - lait cru de chèvre) ..... 220 g/pièce - 8,35 €
La Mère Michèle bio
(pâte molle - lait cru de vache) ..... 240 g/pièce - 7,00 €
Kato
(croûte fleurie - lait cru de chèvre) ..... 150 g/pièce - 12,50 €
Chevrin bio
(pâte molle - lait cru de chèvre) ..... 220 g /pièce- 10,20 €
Boerderij gatenkaas
(pâte dure crémeuse - lait de vache thermisé) ..... kilo - 22,80 €

LES COMTÉS 'SELECTED BY ROB'

Comté 8 mois - Marcel Petite
Fromage fruité et onctueux ..... kilo - 36,50 €
Comté 12 mois - Montagnon
Fromage fruité et petit goût de noisettes ..... kilo - 46,70 €
Comté 18 mois - Marcel Petite
Fromage onctueux, typé et cristallisé ..... kilo - 48,50 €

Comté 24 mois - Marcel Petite
Fromage dense et cristallisé ..... kilo - 54,50 €
Comté 30 mois - Rivoire Jacquemin
Fromage à pâte cristallisé aux arômes prononcés, fruité et boisé ..... kilo - 56,50 €

LES TRUFFÉS

Brie de Meaux à la truffe noire
(lait cru de vache) ..... kilo - 54,45 €
Brillat-Savarin triple crème à la truffe blanche
(lait cru de vache) ..... kilo - 63,40 €
Brillat-Savarin triple crème à la truffe noire
(lait cru de vache) ..... kilo - 62,20 €

Saint-Félicien aux truffes - La Mère Richard
(lait cru de vache) ..... 180 g/pièce - 17,15 €
Camembert aux truffes - Isigny-Sainte-Mère
(lait cru de vache) ..... 150 g/pièce - 11,90 €
Saint-Jeanvrin à la truffe
(lait de vache pasteurisé) ..... 200 g/pièce - 11,90 €

LES FROMAGES D'ITALIE

Parmigiano Reggiano AOP, affiné 24 mois
(lait cru de vache) ..... kilo - 52,35 €
Rossini
(lait cru de vache - bleu affiné au vin) ..... kilo - 53,80 €
Occelli Frutta e Grappa
(lait de vache et de brebis - affiné aux fruits et grappa) .. kilo - 58,90 €

Taleggio AOC ..... kilo - 23,55 €
Taleggio de bufflonne ..... kilo - 37,85 €
Burratina fumée ..... 125 g - 3,90 €
Fontina AOP ..... kilo - 39,25 €
Provolone piquant 4-5 mois ..... kilo - 21,50 €
Occelli al Barolo
(lait de vache et de chèvre - affiné au marc de vin) ..... kilo - 58,25 €

LES FROMAGES DE SUISSE

PÂTE DURE
Ma Chérie Bernoise *(lait thermisé de vache)* ..... kilo - 35,20 €
Gruyère AOP, affiné 12 mois *(lait cru de vache)* ..... kilo - 36,80 €
Roi des Cimes
(lait pasteurisé de vache) ..... kilo - 39,80 €
Appenzeller 6 mois *(lait cru de vache)* ..... kilo - 38,80 €
Etivaz AOP 14 mois *(lait cru de vache)* ..... kilo - 49,20 €
Montchic
(pâte mi-dure aux graines de chanvre) ..... kilo - 48,15 €

PÂTE MOLLE
C'est Bon ..... 130 g/pièce - 8,95 €
Chèvre crème
(crème du lait de vache et du lait cru de chèvre) ..... 150 g/pièce - 9,98 €
La Bouse ..... 150 g/pièce - 9,80 €
La Sanglée des Couardis
(croûte lavée mûrie en sangle d'épicéa) ..... 150 g/pièce - 9,98 €
Le Sari
(lait de chèvre - manteau de sariette) ..... 100 g/pièce - 9,35 €

LES FROMAGES D'ANGLETERRE ET D'ÉCOSSE

Cheddar bio fumé au bois de chêne ..... kilo - 58,40 €
Crème de Stilton Long Clawson (pot)
(lait pasteurisé de vache) ..... 100 g - 9,95 €
Cheddar fermier *(lait pasteurisé de vache)* ..... kilo - 57,30 €

Petit cheddar
(gingembre, whisky ou ail-fines herbes) ..... 200 g - 7,45 €
Shropshire *(lait de vache)* ..... kilo - 48,85 €
Stilton *(lait pasteurisé de vache)* ..... kilo - 45,65 €

CÔTÉ CRÈMERIE

LES CONFITS POUR ACCOMPAGNER VOS FROMAGES

Confit de tomates vertes au basilic
(avec le Brillat-Savarin) ..... 125 g - 4,75 €
Confit de mangues au poivre Penja
(avec le brie et le coulommiers) ..... 125 g - 4,75 €
Confit de groseilles à l'estragon
(avec les fromages de brebis) ..... 125 g - 4,75 €

Confit de cidre à la pomme et au Calvados
(avec le camembert) ..... 125 g - 4,75 €
Pâte de coings
(avec les bleus) ..... 125 g - 4,75 €

LES TARTINABLES

BEURRES DE FERME BELGES AU LAIT CRU - BY LIONEL PLAQUETTE
EXCLUSIVITÉ Beurre au poivre Cacio E Pepe ..... 100 g - 4,85 €
Beurre à la truffe noire ..... 100 g - 6,25 €
Beurre à la truffe blanche ..... 100 g - 8,25 €
Beurre à l'ail des ours ..... 100 g - 4,85 €
Beurre à l'ail noir ..... 100 g - 4,95 €
Beurre au sel fumé ..... 100 g - 4,70 €
Beurre oignons-gingembre ..... 100 g - 4,55 €
Beurre ail et fines herbes ..... 100 g - 4,50 €
Beurre chimichurri ..... 100 g - 4,95 €
Beurre jalapeños ..... 100 g - 4,95 €
Beurre au piment d'Espelette ..... 100 g - 4,85 €

BEURRES EN PETITS FORMATS
Beurres doux ou salés - Beillevaire ..... 5 x 20 g - 3,78 €
Beurres d'Isigny AOP doux ou salés ..... 6 x 25 g - 3,45 €
Beurres doux d'Échiré ..... 8 x 30 g - 8,08 €
Beurres bonbons "Rob" ..... 10 x 10 g - 11,80 €
Beurre clarifié façon Ghee - Beillevaire ..... 145 g - 6,98 €

BEURRES GASTRONOMIQUES - BY JEAN-YVES BORDIER
Beurre doux ..... 125 g - 4,60 €
Beurre demi-sel ..... 125 g - 4,60 €
Beurre à l'ail des ours et poivre de Kampot ..... 125 g - 6,45 €
Beurre aux algues ..... 125 g - 6,40 €
Beurre au yuzu ..... 125 g - 6,60 €
Beurre à l'oignon de Roscoff ..... 125 g - 6,55 €
Beurre à l'huile d'olive citronnée ..... 125 g - 6,35 €
Beurre au chocolat et éclats de fèves ..... 125 g - 7,05 €

HUILES D'OLIVES TARTINABLES - BY OHLIVE
Pure ..... 110 g - 13,20 €
Ail ..... 110 g - 15,50 €
Basilic ..... 110 g - 15,50 €
Pistache ..... 110 g - 17,80 €
Truffe blanche ..... 110 g - 17,95 €
Sésame grillé ..... 110 g - 14,90 €
Avocat et citron ..... 110 g - 15,50 €

CÔTÉ BOULANGERIE

LES PAINS

AVEC LES FROMAGES
Pain au levain, noix et noisettes ..... 400 g - 4,05 €
Pain céréales ..... 600 g - 4,05 €
Pain recuit, blanc ou gris ..... 800 g - 4,05 €
Podommeke (pain aux raisins de Corinthe) ..... 300 g - 3,50 €

AVEC LE FOIE GRAS
Pain brioche ..... 320 g - 5,80 €
Brioche des Landes ..... 2 pièces - 4,80 €
Pain toast blanc ou gris ..... 400 g - 2,35 €

SPÉCIAL FÊTES
Pain sapin pour Noël ..... pièce - 4,95 €
Pain grappe pour Nouvel An ..... pièce - 4,95 €
Mini pains bretzel ..... 4 pièce - 3,35 €
Mini sandwiches ..... 8 pièce - 3,25 €

SANS GLUTEN
NEW Pain de table aux graines - Crocodile ..... 4 pièces - 13,95 €
NEW Pain d'apéro aux graines - Crocodile ..... 8 pièces - 11,95 €
Toasts canneberges-noisettes - Generous ..... 100 g - 5,45 €

CÔTÉ ÉPICERIE

LES ACCOMPAGNEMENTS POUR VOS FROMAGES

NEW Confit de figues, noix et Cognac - La Chambre ..... 100 g - 5,90 €
NEW Gelée de coings - L'Epicurien ..... 320 g - 8,00 €
Cotognata (pâte de coings) - Andrini ..... 350 g - 9,98 €
Pain de figues aux amandes - LJ For Cheese ..... 125 g - 5,20 €

En libre-service

• LES DESSERTS •

Garder le meilleur pour la «faim» ? Nos pâtissiers ont relevé le défi en imaginant des desserts irrésistibles qui vous convaincront de garder une place pour la note finale. Découvrez l'intégralité de nos créations sucrées au comptoir ou sur notre site, et passez vos commandes dès à présent.

Les tentations sucrées ne se limitent pas à ce qui suit.
Vous retrouvez la liste complète au comptoir ou en ligne. N'oubliez pas de passer commande pour éviter les déceptions.


GÂTEAU D'EXCEPTION (SOUS CLOCHE) - MARC DUCOBU



BÛCHE PÉCAN - PÉCAN


BURGUNDY BERRY - JOOST ARIJS


BÛCHE MARRON-MANDARINE - KOULEPIS


SANS GLUTEN - SO BAKE IT


BÛCHE MILL ENDING - DARCIS


BÛCHE OPALE - MAURINE GÉRON

CÔTÉ PÂTISSERIE

POUR NOËL

NIKOLAS KOULEPIS

LA BÛCHE MARRON-MANDARINE
Biscuit de pain d'épices et feuilletine croustillante, insert mandarine, mousse de marrons et mousse de vanille Madagascar

LA BÛCHE PISTACHE-FRAMBOISE
Biscuit pistache, feuilletine croustillante, insert framboise et crème brûlée à la pistache, mousse framboise

LA BÛCHE GIANDUJA CAFÉ (SANS GLUTEN)
Biscuit chocolat, pétales croustillants de maïs et praliné noisettes, crème anglaise au café, crémeux praliné noisettes et café, mousse au chocolat noir/gianduja

Bûche pour 6 personnes ..... 48,00 €

MARC DUCOBU

GÂTEAU D EXCEPTION (SOUS CLOCHE)
Mousse gianduja, crémeux noisettes, praliné maison, biscuit noisette et croustillant gianduja

Dessert pour 6 personnes ..... 56,00 €

BÛCHE FORÊT NOIRE
Mousse au chocolat, crémeux vanille, biscuit chocolat et confit de griottes

BÛCHE DUO DE CHOC
Mousse au chocolat noir, crémeux à la vanille, caramel coulant et croustillant praliné

Bûche pour 6 personnes ..... 48,00 €

JOOST ARIJS

BÛCHE YELLOW PASSION
Crémeux citronnelle, compotée passion/mangue, biscuit amande, mousse de mangue et crumble citron

BÛCHE BURGUNDY BERRY
Crémeux de thé aux mûres, mousse chocolat noir 70%, biscuit chocolat et crumble chocolat

BÛCHE GREEN PISTACCHIO
Crumble pistache, biscuit pistache, mousse à la pistache de Bronte, crémeux vanille et compotée abricots/vanille

Bûche pour 8 personnes ..... 68,00 €

MAURINE GÉRON

BÛCHE ÉBÈNE
Mousse au chocolat noir 68%, fleur de sel, crémeux à la vanille de Tahiti, caramel au chocolat au lait, brownie au chocolat, croustillant au chocolat noir et ganache montée chocolat au lait

BÛCHE OPALE
Mousse au chocolat blanc, crémeux à la clémentine, praliné noisette, biscuit noisette et zestes d'oranges, croustillant au chocolat blanc et ganache montée à la vanille

Bûche pour 4 personnes ..... 36,00 €

JEAN-PHILIPPE DARCIS

CORNE PROFITEROLES
Corne en chocolat, cascade de choux fourrés à la crème pâtissière et glaçage au chocolat noir
Dessert pour 8 personnes ..... 64,00 €

BÛCHE MILL ENDING
Mousse au chocolat noir, crémeux au lait d'amandes, croustillant praliné, pain de Gênes
Bûche pour 6 personnes ..... 42,00 €

PÉCAN

LA PÉCAN
Biscuit au gianduja, mousse vanille, coeur praliné pécan, petits choux fourrés, crumble, éclats de nougatine et noix de pécan

Bûche pour 6 personnes ..... 48,00 €

LA MERVEILLEUSE COURONNE
Meringue croustillante, crème fouettée légère et copeaux de chocolat noir

Dessert pour 6 personnes ..... 42,00 €

SO BAKE IT SANS GLUTEN

LA PÉTILLANTE (sans lactose)
Mousse au mascarpone, insert framboise, crème de citron, croustillant de maïs et génoise

LA JEANNETTE
Biscuit roulé, crème au beurre café et praliné de sarrasin torréfié et chocolat noir
Bûche pour 5 personnes ..... 40,00 €

• LES DESSERTS •

CÔTÉ PÂTISSERIE

L'ART DU DÉTAIL




LA MERVEILLEUSE COURONNE - PÉCAN

PÉCAN, OU L'ART DE L'ARTISANAT !

Présentes depuis plus de 10 ans chez Rob, les douceurs de « La Cantine de Géraldine » au comptoir Pâtisserie sont devenues des incontournables pour clore un repas sur une note généreuse et sucrée. À l'occasion de ses 15 ans, l'artisan franchit une nouvelle étape et se réinvente sous le nom de **Pécan**. Un nouveau chapitre qui réaffirme l'essence même de cette maison artisanale : des ingrédients d'exception, un savoir-faire passionné et l'amour du partage. Pour les fêtes de fin d'année, Christel, notre cheffe de rayon, a eu un véritable coup de cœur pour la **Merveilleuse Couronne** : une réinterprétation festive du traditionnel merveilleux, imaginée comme un clin d'œil gourmand aux tables de réveillon.

SCHOUPS, LE GRAND FRISSON GOURMAND

Boulanger-pâtissier reconverti en **virtuose du bac à glace, Yves Schoups** fait souffler un vent d'audace sur vos desserts. Vanille incontournable, notes de champagne ou mariage chocolat-sésame : il explore les parfums avec une créativité débordante et un savoir-faire impeccable. Le petit plus soufflé par Kathy Toussaint, notre cheffe de produits Épicerie ? Sa glace au Spritz, idéale pour revisiter le traditionnel trou normand avec fraîcheur et originalité. La touche de légèreté parfaite pour sublimer votre repas de fêtes et surprendre vos invités.


GLACE AU SPRITZ - SCHOUPS

CÔTÉ PÂTISSERIE

POUR NOUVEL AN

NIKOLAS KOULEPIS

LE SAINT-HONORÉ
Pâte feuilletée caramélisée, crème pâtissière à la vanille, crème fouettée, petits choux craquelin et caramel

6 pers. - 40,00 € 8 pers. - 54,00 € 12 pers. - 80,00 €

LA COURONNE FAÇON PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES
Meringue croustillante, chocolat blanc, pépites de framboise, insert de gelée de framboise et mousse à la vanille

Dessert pour 6 personnes ..... 42,00 €

JEAN-PHILIPPE DARCIS

CORNE PROFITEROLES
Corne en chocolat, cascade de choux fourrés à la crème pâtissière et glaçage au chocolat noir
Dessert pour 8 personnes ..... 64,00 €

MARC DUCOBU

L'HORLOGE DE MINUIT
Mousse au chocolat noir, crémeux vanille, caramel et croustillant praliné

Dessert pour 6 personnes ..... 56,00 €

PALET OR
Pâte sucrée, ganache chocolat et caramel

GLAMOUR
Mousse à la framboise, crémeux à la violette, confit de cassis, dacquoise aux amandes

Dessert pour 4 personnes.....34,00 €
Dessert pour 6 personnes.....51,00 €

PÉCAN

MERVEILLEUSE COURONNE
Meringue croustillante, crème fouettée légère et copaux de chocolat noir.
Dessert pour 6 personnes.....42,00 €

LE CONCORDE
Meringue croustillante au chocolat, ganache montée au chocolat
Dessert pour 6 personnes.....42,00 €

LE FLOCON
Meringue italienne, mousse citronnée, mousse framboise et biscuit génoise
Dessert pour 6 personnes.....48,00 €

SO BAKE IT SANS GLUTEN

L'INTENSE
Mousse au chocolat au lait, insert au chocolat noir, croustillant de riz soufflé et d'amandes et enrobage au chocolat blanc
Bûche pour 5 personnes ..... 40,00 €


COURONNE - KOULEPIS

CÔTÉ ÉPICERIE

DESSERTS GLACÉS MADE IN BELGIUM

Bûches glacées (différentes saveurs) - Missault..... 6 pers. - 25,00 €
Sorbet au Spritz - Schoups ..... 480 g - 9,95 €
Glaces sans lactose ou pauvre en sucre
(différentes saveurs) - Les Glaces de Fred ..... 500 ml - 13,95 €
Mochi glacés - Wao Mochis ..... 6 pièces - 9,75 €
BEST SELLER Glace vanille à l'ancienne
- Selected by Rob..... 550 ml - 8,00 €


CORNE PROFITEROLES - DARCIS

• CHOCOLATS, CONFISERIES • ET AUTRES DOUCEURS

Pralines, macarons, marrons glacés ou petits biscuits croquants ? Quoi de plus gourmand que de présenter ou d'offrir des gourmandises raffinées pour prolonger la magie des fêtes jusqu'au bout ?



LES PETITS LUTINS DU PÈRE NOËL

Cette année, immergez-vous dans l'atelier du Père Noël avec le maître chocolatier-Pâtissier **Marc Ducobu**. À l'œuvre dès les petites heures du matin, ses mignons petits lutins de Noël prêtent main forte au chocolatier pour vous plonger dans une ambiance où saveurs, formes et textures se mélangent. Osez pousser la porte de l'atelier et croquez à pleines dents dans ses adorables créations en chocolat.



DU CHOCOLAT À PARTAGER

Cette année, le plus célèbre des chocolatiers bruxellois - **Pierre Marcolini** - rend hommage à la convivialité et la générosité de la cuisine de partage. Dans ce ravissant plumier, chaque chocolat incarne l'excellence du travail artisanal, sublimé par des textures intenses et des associations de saveurs inédites. Une invitation totale à renouer, à goûter et à partager bien naturellement!



LES MARRONS GLACÉS DE BENOÎT NIHANT

Ou devrait-on dire "châtaignes" glacées ? Car il s'agit en effet bien des fruits du châtaignier que le chocolatier **Benoît Nihant** plonge pendant 7 à 10 jours dans un sirop de sucre et de vanille Bourbon de Madagascar pour les confire et les rendre fondants et moelleux à cœur. Une délicate sucrerie liée à l'esprit de Noël et confectionnée avec patience et passion.



L'ÉLÉGANCE ARCHITECTURALE DU CHOCOLAT

Chocolatier de l'Année Gault & Millau (2020) passé par le Hof van Cleve, le gantois **Joost Arijs** adore le design épuré. Pour les fêtes, il propose un sapin gourmand à souhait, divisé en trois parties remplies d'amandes, de pistaches ou de noisettes caramélisées. Une vraie pépite, aussi belle à regarder que croquante à partager !

CÔTÉ PÂTISSERIE

JOOST ARIJS

Sapin en chocolat garni (3 variantes)
Burgundy (chocolat noir et amandes caramélisées)
Brown (chocolat au lait et noisettes caramélisées)
Green (chocolat au lait et pistaches caramélisées)
pièce - 45,50 €

PIERRE MARCOLINI

Plumier «Cabosses de Noël»
Contenant 12 pralines 27,00 €

Malline «Cabosses de Noël»
Contenant 24 pièces 44,00 €

MARC DUCOBU

Figurine à croquer (Lutin ou Père Noël)

Montage à base de chocolat noir, lait et blanc 43,00 €

BENOÎT NIHANT

Coffret «Le Bâteau Cabosse»
Assemblage de tablettes juxtaposées formant une scène de bâteau sur une cabosse 570 g - 73,80 €

Marrons glacés
Étui de 6 marrons 21,00 €

MARY

Coffret «Winter Joy»
Assortiment de 20 pralines 46,90 €

Boule de Noël «Happy Holidays»
Garnie d'un assortiment de napolitains 150 g - 25,90 €

SELECTED BY Rob

Marrons glacés 8 pièces - 22,00 €
Noix de massepain au sucre 9 pièces - 8,80 €
Pommes de terre en massepain 200 g - 9,90 €
Sachet massepain cuit de Noël 150 g - 7,95 €
Bûchette en massepain 200 g - 10,90 €

BAKED BY Rob

Friands *(nature, chocolat ou mixte)* 8 pièces - 6,75 €
Sachet sablés de Noël 150 g - 7,95 €
Cougnou pour Noël
Sucre, raisins ou chocolat pièce - 4,10 €

TRADITIONS DU MONDE

Christstollen, gâteau traditionnel allemand de Noël 250 g - 12,75 €
Maison en pain d'épices (à décorer) pièce - 37,50 €
Sapin de Noël (à décorer) pièce - 26,50 €
Kouign Amann au beurre - Bordier 300 g - 15,90 €

Galette des rois - Baked by Rob
À commander dès le 2 janvier
4 personnes - 24,00 €
6 personnes - 34,00 €

En libre-service

• CHOCOLATS, CONFISERIES • ET AUTRES DOUCEURS



UN TWIST ITALIEN

Secouez vos desserts de réveillon avec la **crème de sabayon au Marsala** signée Alberto Marchetti ! Ce maestro italien du gelato revisite ce grand classique à Turin avec du marsala sicilien et une onctuosité complètement folle. À déguster solo ou à pimper sur un panettone tiède, c'est le spot-on gourmand, ultra-tendance et résolument festif qui va faire le buzz à votre table.

L'ÉLÉGANCE EXOTIQUE DU LITCHI

Pour illuminer la fin de vos réveillons, oubliez les fruits en sirop et laissez-vous séduire par l'élégance du **litchi frais de la Réunion**, cueilli à maturité sur sa branche. Avec ses notes délicates oscillant entre la rose et le raisin, cette merveille exotique apporte une merveilleuse note de fraîcheur et de légèreté à vos tables de Noël. À savourer au naturel, transformé en sorbet délicat, ou osé en accord sucré-salé avec un foie gras poêlé ou des Saint-Jacques.





LES BULLES GASTRONOMIQUES DE JARDINS

Bien manger et bien boire, c'est aussi savoir bousculer les traditions avec élégance ! Avec **Jardins**, Alix et Henri réinventent les flacons sans alcool en misant tout sur la puissance des plantes. Leurs **bulles botaniques**, élaborées avec des ingrédients naturels et très peu sucrées, apportent un vrai coup de fouet végétal à vos réveillons. Légères, complexes et résolument tendance, ces bulles à base de bergamote et de romarin s'accordent à merveille avec une belle viande blanche ou des plats veggies. De quoi trinquer avec style et faire la fête sans dépendre du degré !

CÔTÉ ÉPICERIE

TRADITIONS DE NOËL D'EUROPE

Panettone classique en boîte métal Père Noël - Virginia ..... 750 g - 33,98 €
NEW Pandoro au sabayon - Collection Père Noël - Loison ..... 1 kg - 25,95 €
Panettone chocolat dans son étui de velours - Loison ..... 1 kg - 35,50 €
Les 13 desserts de Provence - Le Roy René ..... 870 g - 64,95 €
Christmas Pudding - Walkers ..... 400 g - 14,50 €
NEW Panettone fraises et chocolat au lait - Filippi ..... 500 g - 28,40 €
Panettone à la pistache et sa crème de pistache à fourrer - Penna Bakery ..... 1 kg - 39,95 €
Pasteis de Nata - Natuga (surgelés) ..... 6 pièces - 9,95 €

DOUCEURS À CROQUER

NEW Shortbread Fingers (boîte) - Walkers ..... 250 g - 10,98 €
NEW Popcorn (différentes saveurs) - Cocoripop ..... 80 g - 6,50 €
NEW Chocolats à l'Amaretto ou au Limoncello - Sorrisi di Torino ..... 200 g - 12,98 €
Baba au Rhum - Eric Bur ..... 230 g - 8,60 €

LA TOUCHE FINALE

NEW Confiture de Noël - La Chambre ..... 200 g - 9,50 €
NEW Confiture de Noël de Paris (orange/coing/gingembre) - Fauchon ..... 250 g - 8,90 €
NEW Crème de sabayon au Marsala - Alberto Marchetti ..... 200 g - 8,98 €
NEW Crème de marrons à la vanille - Andrini ..... 390 g - 7,98 €
Coulis de framboise - Nectar de Bourgogne ..... 210 g - 5,70 €

CÔTÉ FRUITS ET LÉGUMES

Les agrumes de l'Agrumiste
Citron rose, combava, yuzu, citron caviar rose, main de Bouddha, bergamote...

Litchis de la Réunion
..... prix du jour

CÔTÉ BOISSONS

BOISSONS CHAUDES

Thé *Noël à Paris* - Dammann Frères ..... 100 g - 13,80 €
Infusions de Noël - Dammann Frères ..... 25 sachets - 12,50 €
Thé vert de Noël rose & yuzu *Love Over the Rainbow* - Mariage Frères ..... 80 g - 30,95 €
Thé noir de Noël *Prestige* - Thés de la Pagode ..... 70 g - 16,80 €
NEW Bouquets de fleurs à infuser - Horae ..... 2 pièces - 13,90 €
NEW Café d'exception Bourbon Rouge (grains) - Delahaut ..... 250 g - 14,95 €
NEW Café blend (grains) - Selected by Rob ..... 400 g - 14,80 €
Café *Naturel* BIO - Café Joyeux ..... 250 g - 11,50 €
NEW Chaï Latte - Baru ..... 250 g - 9,70 €
NEW Ube Latte - Baru ..... 250 g - 9,82 €
NEW Chocolat chaud - Baru ..... 200 g - 11,95 €
Sirop pour café et latte - Bacanha (cookies, noisettes, vanille...) ..... 40 cl - 10,95 €

BOISSONS FESTIVES SANS ALCOOL

NEW Kombucha festif - Kombustache ..... 75 cl - 13,95 €
NEW Kombucha hibiscus-myrtille - Atika ..... 33 cl - 2,98 €
NEW Pétillant gastronomique *Bulles de Jardins* (bergamote - romarin) - Jardins ..... 75 cl - 11,95 €
NEW Mocktail *Jardins Solaires* (gingembre - abricot) - Jardins ..... 70 cl - 29,95 €
Thé blanc Darjeeling pétillant bio - Sparkteez ..... 75 cl - 9,95 €
NEW Kombucha aux feuilles de figues sauvages - Rish ..... 75 cl - 13,50 €
Sirop de fruits brut - Bacanha (bergamote, sureau, violette, gingembre) ..... 40 cl - 10,95 €
NEW Jus pétillant de raisins roses Vermentino - Milliat ..... 75 cl - 16,75 €
Pétillant de yuzu - Milliat ..... 25 cl - 3,38 €

• LA CAVE •

CONFIDENCES FESTIVES : NOS ACCORDS COUPS DE CŒUR

Nos cavistes ouvrent leur carnet secret et partagent leurs crushs mets-vins des fêtes !
Pour votre table, rendez-vous à la cave : avec plus de 2 000 flacons d'exception, notre équipe vous compose l'accord parfait pour bluffer vos convives. Passez nous voir !



DAVID & LE CHÂTEAU DE BIOUL

- BLANC DE BLANCS BRUT

« C'est mon coup de cœur absolu : ici, le Château de Bioul signe l'une des plus belles expressions de son vignoble. »
Pour David, cette cuvée 100 % belge n'est pas une simple alternative aux bulles françaises : c'est la preuve éclatante du potentiel de notre terroir wallon et du talent de ses vignerons. Vif, précis et d'une élégance rare, ce flacon donne d'emblée une sacrée allure à la table.

Le match parfait : Dès l'apéro pour lancer le réveillon, ou en escorte royale d'un plateau de fruits de mer, d'huîtres ou d'un beau poisson blanc.

NICOLAS & LE DOMAINE LISSNER

- RIESLING 2025

« J'aime les vins qui vont droit au but, ceux qui appellent immédiatement la gorgée suivante sans jamais saturer le palais. »
C'est exactement ce que Nicolas adore dans ce Riesling signature : un profil droit, tendu et ultra-précis, qui mise sur une fraîcheur éclatante plutôt que sur la démonstration. Un blanc de caractère qui fait mouche sur une grande table de fête comme lors d'un apéro improvisé le vendredi soir.

Le match parfait : Idéal pour réveiller un poisson en sauce onctueuse ou pour twister des crustacés et coquillages à l'heure de l'apéritif.

VINCENT & LE DOMAINE STEININGER

- GRÜNER VELTLINER KAMPTAL

« Et si, pour les fêtes, on bousculait les codes avec une pépite autrichienne pleine de peps ? »
Vincent a complètement craqué pour ce Grüner Veltliner à la personnalité unique : une vivacité désaltérante, une pointe d'épices stimulante et une énergie folle qui s'adapte à une incroyable diversité d'assiettes. Le flacon malin qui surprendra vos convives dès la première gorgée.

Le match parfait : Un complice rêvé pour un poisson en croûte dorée, des fruits de mer iodés ou des asperges vertes rôties au parmesan.

JOHANNE & LE DOMAINE DE FAVERAND

- SYRAH 2024

« Je marche au coup de foudre pour les vins qui ont une vraie voix et racontent une histoire dès la première gorgée. »
Pour le réveillon, Johanne nous emmène au pied du mont Ventoux avec cette Syrah vibrante. Son grand atout ? Elle prouve avec brio qu'un rouge du Sud peut offrir un max d'expression et de texture sans jamais tomber dans la lourdeur. De la fraîcheur, du fruit noir, du relief : tout ce qu'on aime.

Le match parfait : Taillé pour une belle pièce de bœuf grillée, un magret rosé ou un agneau rôti aux herbes. En mode partage, il cartonne autour d'une planche de charcuterie ou de fromages affinés.

LES VINS BLANCS (75cl)

	Prix Normal	Prix Plaisir*
AVEC DES HUÎTRES OU DU SAUMON FUMÉ		
Pouilly-Fumé de Ladoucette 2024	29,95 €	**26,95 €**
Pouilly-Fumé 2025 Elisa Jonathan Pabiot	23,20 €	**20,90 €**
Sancerre blanc 2024 Grande Réserve Bourgeois	24,55 €	**22,10 €**
Sauvignon blanc 2025 Petit Bourgeois	11,65 €	**10,50 €**
Muscadet 2024 La Gloire de nos Pères Domaine de la Fessardière	13,95 €	**12,50 €**
AVEC DES ST-JACQUES OU UNE ENTRÉE POISSON		
Viré-Clessé vieilles vignes 2024 Domaine Sainte-Barbe	26,95 €	**24,20 €**
Saint-Véran 2024 Equilibre Terres Secrètes	15,50 €	**13,95 €**
Chardonnay 2023 Bogle (USA)	16,20 €	**14,50 €**
VDF Chardonnay 2024 Peyrarols Boyer de Bar	17,90 €	**16,10 €**
AVEC DU FOIE GRAS		
Viognier 2024 Contours de Deponcins Domaine François Villard	29,40 €	**26,50 €**
Pinot gris 2023 Les Pierres Sèches René Muré	21,45 €	**19,30 €**
Jurançon 2024 Ballet d'Octobre Domaine Cauhape	20,50 €	**18,45 €**
Sauternes 2019 Château des Ormes	26,70 €	**23,95 €**
Vouvray Demi-Sec 2022 Clos Naudin Foreau I	45,10 €	**40,50 €**
AVEC DU HOMARD ET DES CRUSTACÉS		
Vacqueyras blanc 2024 Domaine Les Ondines	18,95 €	**16,95 €**
Chablis 2022 Les Vénérables La Chablisienne	24,30 €	**21,90 €**
Château Carbonnieux 2023 Pessac-Léognan	49,95 €	**44,95 €**
Château Tour Léognan 2024 Pessac-Léognan	20,90 €	**18,90 €**
AVEC DU FROMAGE/FONDUE/RACLETTE		
IGP Vin des Allobroges 2024 Silice Domaines des Ardoisières	21,50 €	**19,35 €**
Fendant 2023 Les Terrasses Jean-René Germanier	25,90 €	**23,30 €**
Roussette de Savoie Altesse 2024 Madame de M... Domaine Vendange	15,95 €	**14,35 €**
IGP Isère 2018 Altesse Domaine Nicolas Gonin I	22,40 €	**20,10 €**
LES BLANCS PRESTIGE		
Meursault 2024 Domaine Jobard-Morey	83,00 €	**74,70 €**
Montagny 1er Cru 2023 Grande Roche Louis Latour	37,70 €	**33,95 €**
Chassagne-Montrachet 2023 Domaine Larue	72,60 €	**65,35 €**
Hautes Côtes de Nuit 2021 La Montagne Domaine Truchetet	52,85 €	**47,50 €**
Chablis 1er Cru 2023 Fourchaume La Chablisienne	45,60 €	**40,95 €**
Condrieu 2023 E. Guigal	49,20 €	**44,30 €**
Châteauneuf-du-Pape 2024 Ogier Clos de l'Oratoire	63,00 €	**56,70 €**

LES VINS ROUGES (75cl)

	Prix Normal	Prix Plaisir*
AVEC DU GIBIER À POILS		
Château Petit Bocq 2021 Saint-Estèphe	35,00 €	**31,50 €**
Moulis-en-Médoc Grand Poujeaux 2020 Château Dutruch	19,95 €	**17,95 €**
1ères Côtes de Blaye Les Tours 2022 Château Peybonhomme	14,95 €	**13,45 €**
L de la Louvière 2019 Pessac-Léognan	24,20 €	**21,80 €**
AVEC DE LA VIANDE ROUGE (GRILLÉE OU EN SAUCE)		
Haut-Médoc Château La Gorce Cru 2019 Bourgeois	15,80 €	**14,20 €**
Vin de Pays d'Oc 2024 Les Creisses	25,30 €	**22,80 €**
Primitivo di Manduria 2024 Collezione Ventidiciotto	16,85 €	**15,20 €**
AVEC DE LA DINDE OU DE LA VOLAILLE EN SAUCE		
Bourgogne pinot noir 2023 Côte d'Or Nuiton-Beaunoy	17,65 €	**15,90 €**
Rully 2023 Dureuil-Janthial	42,10 €	**37,90 €**
Volnay 2020 Nuiton-Beaunoy	42,95 €	**38,60 €**
Côtes de Brouilly 2024 Les Sept Vignes Château Thivin I	23,90 €	**21,50 €**
AVEC DU GIBIER À PLUMES		
Côtes du Rhône VV 2022 Font de Courtedune	16,55 €	**14,90 €**
Ventoux Cariñena 2023 Domaine de Faverand	34,50 €	**30,95 €**
Barolo DOCG del Comune de La Morra 2022 Trediberri (Italie)	52,50 €	**47,25 €**
LES ROUGES PRESTIGE		
Château La Tour Figeac 2018 Saint-Émilion Grand Cru Classé	46,10 €	**41,50 €**
Château Grand-Puy Ducasse 2016 Pauillac	55,00 €	**49,50 €**
Château de Sales 2023 Pomerol	38,00 €	**34,20 €**
Châteauneuf-du-Pape 2021 Domaine Mas St-Louis	36,40 €	**32,75 €**
Gevrey-Chambertin 2024 Domaine Philippe Charlopin	58,00 €	**52,20 €**
Maranges 1er Cru 2023 La Fussière Domaine Bachelet-Monnot	56,70 €	**50,95 €**

* Prix plaisir du 30/11/2026 au 04/01/2027 inclus.

• LA CAVE •

DUEL DE BULLES

Champagne mythique contre bulle de caractère : place au match ! Oubliez les étiquettes, ici seule l'émotion dans le verre compte. Notre chef de cave Julien Depaepe vous présente deux flacons d'exception, deux styles affirmés, mais un seul arbitre : votre table de fêtes.



Champagne Égly-Ouriet — Brut Grand Cru
La puissance maîtrisée

Domaine Tissot — Crémant du Jura « Indigène »
L'outsider gastronomique

À ma gauche : Champagne Égly-Ouriet — Brut Grand Cru

Loin des bulles légères d'apéritif, Francis Égly signe un champagne vineux et structuré, dominé par la maturité du Pinot Noir d'Ambonnay. Au nez, la brioche toastée et les fruits mûrs annoncent une bouche ample, saline et d'une tension remarquable.

- **L'accord parfait :** Une volaille fermière crémée aux morilles ou un turbot au beurre noisette.
- **Son terrain de jeu :** Les grandes tablées et les amateurs de champagnes profonds.

À ma droite : Domaine Tissot — Crémant du Jura « Indigène »

Ne vous fiez pas au mot « crémant » : cet assemblage de chardonnay, pinot noir, trousseau et poulsard vinifié sous bois rivalise avec de très grands vins. Sans dosage, il dévoile des arômes d'amande grillée, de fruits secs et une minéralité tranchante d'une énergie folle.

- **L'accord parfait :** L'évidence d'un vieux Comté, une poularde au champignons, une fondue au fromage ou un dessert peu sucré.
- **Son terrain de jeu :** Les palais curieux en quête d'audace et de vins d'artisan singuliers.

Le verdict !

Pour la solennité d'un grand dîner de Réveillon, la signature noble et magistrale d'Égly-Ouriet reste intouchable.
Mais pour surprendre des connaisseurs et bousculer les codes, l'Indigène de Tissot est un coup de cœur bluffant.
Le vrai gagnant ? Celui qui s'accordera le mieux à ce que vous mettrez dans l'assiette !

LES CHAMPAGNES DE VIGNERONS (75cl)

	Prix Normal	Prix Plaisir*
Champagne Brut Zéro Tarlant	49,55 €	**40,20 €**
Champagne 1er Cru Brut Philippe Bénard	26,95 €	**24,20 €**
Champagne Extra Brut Ultratradition Laherte	39,60 €	**35,60 €**
Champagne Blanc de Blancs Nature Laherte	43,00 €	**38,70 €**
Champagne S.A. Domaine Nowack	46,80 €	**42,10 €**
Champagne Pierre Peters Cuvée de Réserve	52,45 €	**47,20 €**
Champagne Fleury Blanc de Noirs	50,50 €	**45,45 €**
Champagne 1er Cru Brut Blanc de Blancs Veuve Fourny	46,95 €	**42,45 €**
Champagne Brut Nature Les Revers Clandestin	82,20 €	**73,95 €**
Champagne Extra Brut Les Bulles de Comptoir #14 Dufour	58,50 €	**52,65 €**
Champagne L'Échappée Belle Etienne Calsac	56,80 €	**51,10 €**
Champagne Extra Brut Garennes Laval	93,50 €	**84,15 €**

LES GRANDES MAISONS DE CHAMPAGNE (75cl)

	Prix Normal	Prix Plaisir*
Champagne Brut Gardet	29,50 €	**26,55 €**
Champagne Brut Rob Leroy Prevot	27,80 €	**24,95 €**
Champagne Brut Drappier Carte D'Or	37,10 €	**33,40 €**
Champagne Brut Nature Drappier	40,95 €	**36,90 €**
Champagne Brut Classic Deutz	48,10 €	**43,30 €**
Champagne Brut Jacquesson Cuvée 748	78,00 €	**70,20 €**
Champagne Brut Billecart-Salmon	58,30 €	**52,50 €**
Champagne Rosé Brut Billecart-Salmon	91,30 €	**82,20 €**
Champagne Brut Louis Roederer Collection 246	59,50 €	**53,55 €**
Champagne Brut Pol Roger	56,35 €	**50,70 €**
Champagne Brut Bollinger Special Cuvée	68,00 €	**61,20 €**
Champagne Brut 'R de Ruinart'	68,50 €	**61,75 €**
Champagne Rosé Ruinart	91,70 €	**82,50 €**
Champagne Brut Blanc de Blancs Ruinart	93,00 €	**83,70 €**
Champagne Brut Laurent-Perrier	49,40 €	**44,50 €**
Champagne Rosé Brut Laurent-Perrier	85,90 €	**77,30 €**
Champagne Brut Impérial Moët & Chandon	51,70 €	**46,95 €**
Champagne Brut Veuve Clicquot Ponsardin	55,00 €	**49,95 €**
Champagne Brut Royal Pommery	47,20 €	**42,50 €**
Champagne Brut Majeur Ayala	54,00 €	**48,60 €**
Champagne Brut Perrier-Jouët	55,95 €	**50,35 €**

* Prix plaisir du 30/11/2026 au 04/01/2027 inclus.

LES GRANDES CUVÉES (75cl)

	Prix Normal	Prix Plaisir*
Champagne Brut Dom Pérignon 2018 (étui)	258,00 €	**232,20 €**
Champagne La Closerie Les Béguines 2022	289,00 €	**260,10 €**
Champagne Brut Taittinger 2014 Comtes de Champagne	205,00 €	**184,50 €**
Champagne Brut La Grande Année Bollinger 2018	165,00 €	**148,50 €**
Champagne Brut La Belle Époque 2016 Perrier-Jouët (étui)	185,00 €	**166,50 €**
Champagne Grand Cru MV 2018 Henri Giraud	243,00 €	**218,70 €**
Champagne Brut Krug Grande Cuvée (coffret)	269,00 €	**242,10 €**
Champagne Brut Cristal 2018 Roederer	320,00 €	**288,00 €**
Champagne Brut Pol Roger Winston Churchill 2015	315,00 €	**283,50 €**



BULLES D'AUTEUR

Quatrième génération de la famille Charbaut installée à Mareuil-sur-Aÿ, **Hélène Charbaut** a choisi d'imposer son propre style. Passée par des maisons pointues comme Leclerc Briant, elle lance ses propres cuvées avec une énergie folle : parcelles d'élite, levures indigènes, fûts de chêne et zéro artifice en cave.

Le résultat ? Des champagnes vivants, précis et vibrants où s'expriment terroir et cépage, habillés d'étiquettes au graphisme percutant. Une jeune vigneronne qui bouscule les codes, incarne le renouveau champenois et dont on n'a pas fini d'entendre parler !

LES NOUVEAUX VENUS (75cl)

	Prix Normal	Prix Plaisir*
Champagne Brut La Pluchotte Jérôme Blin	49,95 €	**44,95 €**
Champagne Brut 2022 Shaman Benoît Marguet	62,50 €	**56,20 €**
Champagne Art'Terre 2022 Thomas Perseval	76,00 €	**68,40 €**
Champagne La Charbauterie Hélène Charbaut	56,60 €	**50,95 €**
Champagne Cuvée Paul Bouvet Antoine Bouvet	54,20 €	**48,80 €**

• LES IDÉES CADEAUX •

À GLANER DANS NOS RAYONS

Au fil de nos allées, partez à la recherche de petits trésors sélectionnés avec passion pour faire pétiller de plaisir un ami, un collègue, ou quelqu'un de votre famille. Chaque année, Rob élabore une belle sélection de compositions gourmandes remplies de produits d'épicerie ou de fruits frais. Choisissez votre thème ou vos produits, nous nous chargeons du reste.

LE COFFRET-CADEAU, UNE SURPRISE PLEINE DE GOÛT

NOS BEST-SELLERS

Corbeille belge
Des créations gourmandes pour voyager sur les sentiers culinaires belges. ..... 75,00 €

Corbeille Douceur
Une re-découverte de vos petites madeleines proustiennes. ..... 68,00 €

Corbeille Coup de Coeur
Des produits coup de cœur sélectionnés par nos soins, de quoi raviver vos papilles ! ..... 85,00 €



DES IDÉES QUI DONNENT ENVIE DE FAIRE PLAISIR

Théière en fonte - Dammann Frères
Rouge 'Fushe' (1 L) ..... 68,00 €
Couleur or 'Itome' (70 cl) ..... 198,00 €
Coffret 'Maison Pain d'Épices' - Dammann Frères
3 thés et 1 boule à thé ..... 49,95 €
Perles de bougie «Collection automne/hiver» - Poudrée ..... 34,95 €
Coffret Perles de bougie - Poudrée
Boîte de thé «Collection Hiver» et briquet ..... 59,70 €
Coffret de Noël - Esprit de Provence
Bouquet parfumé et recharge ..... 16,95 €
Bougie de Noël - Collines de Provence
Mandarine-figues, Litchi givré ou Fleur de Noël ..... 19,95 €
Duo de moulins (sel et poivre) 'Bistro' en bois d'olivier - Peugeot ..... 89,90 €
Set de dégustation pour whisky (2 verres) - Peugeot ..... 47,90 €
Tire-bouchon Sommelier «Clavelin» - Peugeot ..... 29,90 €



COMMENT COMMANDER UN COFFRET OU UNE CORBEILLE ?

- En magasin, faites votre choix de coffrets ou de corbeilles prêts à emporter.
- Sur notre site **www.rob-brussels.be/gift**, choisissez un coffret avec livraison à domicile.

Vous souhaitez commander plus de cinq pièces ou offrir un joli cadeau d'entreprise ?

Les coffrets sont alors la meilleure option : à la fois élégants, modernes et pratiques, ils promettent une savoureuse aventure à vos clients ou vos collègues ! Contactez-nous : par e-mail à l'adresse **epicerie_be@rob-brussels.be** ou par téléphone au **02/761 01 69**.

LA GOURMETS' GIFT CARD

Le cadeau gourmand qui fait pétiller les yeux et le palais

Ne pas se tromper, voilà ce que tout le monde aimerait, non ? Pour faire un grand cadeau, la solution est toute petite et se glissera dans une jolie carte de voeux sous le sapin : la carte cadeau Rob*. Chargée du montant que vous souhaitez, elle ne peut que viser juste puisque l'heureux destinataire pourra se faire plaisir au magasin ou à la cave à vins. Adressez-vous à l'accueil pour en savoir plus !



* Carte non valable sur notre e-shop et dans notre restaurant.

• UN SERVICE À DOMICILE •

UN E-SHOP OU UN PERSONNAL SHOPPER

D'un coup de baguette magique, vos courses livrées chez vous

Que ce soit pour dénicher des pépites gourmandes ou gagner du temps en nous confiant vos courses, grâce à notre **e-shop**, vos achats sont à portée de clic. Choisissez parmi nos 2150 produits d'épicerie fine, 1 100 produits ultra-frais et 750 crus. Commandez en ligne avec un mot doux en option, puis profitez d'une *livraison partout en Belgique* ou d'un retrait au pick-up point au magasin (parking -1).



Vous habitez *Bruxelles* et préférez un service sur mesure ? Confiez votre liste à notre **Personal Shopper by Rob** : nos hommes de métiers préparent vos courses avec soin et vous livrent chez vous.

PERSONAL SHOPPER



Appelez-nous au 02 761 01 67.



Le meilleur du meilleur en épicerie fine, vins et produits frais.



Une sélection unique de produits provenant de petits artisans passionnés.



Une livraison partout en Belgique



Éd. Resp : F. Pinchart - Bd de la Woluwe 28 - 1150 Bruxelles - Sauf erreur d'impression. Prix TVA comprise. TRIBU - www.thetribu.be - Photos non contractuelles - Fêtes 2026

ROB THE GOURMETS' MARKET
28 boulevard de la Woluwe - 1150 Woluwe-Saint-Pierre
Tél : 02 771 20 60
www.rob-brussels.be/e-shop

Tous les gastronomes suivent Rob sur

#Robthegourmetsmarket

Dom Pérignon
x
DAMIEN HIRST



©Artworks Damien Hirst and Science Ltd. All rights reserved, DACS 2026.

L'alcool nuit à la santé