

Rob

THE GOURMETS'
MARKET

THE GOURMETS'

FESTIVITIES | 23

FÊTES



DEDICATED TO GASTRONOMY

• PLEINS FEUX SUR LES FÊTES •

LE BONHEUR EST DANS L'ASSIETTE

JOYEUX NOËL ET BONNE ANNÉE À TOUS LES GOURMETS !

Si vous êtes arrivés jusqu'ici, c'est que vous faites partie de la grande famille des gourmands, non ? Et si vos yeux galopent déjà vers les pages suivantes, c'est sûrement parce que vos papilles salivent aux exquises idées à glaner dans ce magazine !

Nos chefs en cuisine et nos spécialistes à chaque comptoir n'ont qu'un seul crédo : la table est au cœur de la fête ! Dans les assiettes et dans les verres, les délices qu'ils vous suggèrent sont empreintes de tradition et de nouveauté, pour combler toutes les envies.

ROB, C'EST D'ABORD LE SERVICE ET LES CONSEILS DE SPÉCIALISTES DERRIÈRE CHAQUE COMPTOIR !

À chaque métier, ses spécialistes ! Comptez sur leur savoir-faire et leurs bons conseils pour réussir vos fêtes. Si vous avez la moindre question, ils sont disponibles à leurs comptoirs ou accessibles par téléphone.



Traiteurs
Alain Bergen
02 761 01 42



Charcutiers
Olivier Van Weijnen
02 761 01 42



Boulangers et Pâtisseries
Julie Van Melle
02 761 01 33



Poissonniers
Jean-François Janne
02 761 01 38



Fruits et Légumes
Didier Sperandieu
02 761 01 43

Fromagers
Julie Van Melle
02 761 01 40



Bouchers
Jérôme Rayet
02 761 01 36



Épiciers
Kathy Toussaint
02 761 01 44



Sommeliers
Julien Depaeppe
02 761 01 66

UNE ORGANISATION BIEN RODÉE QUI VOUS FACILITE LES FÊTES

Prises de commande bien à l'avance, heures d'ouverture facilitant votre shopping, retrait des colis en magasin à un comptoir dédié, parking aisé, stewards pour vous guider... : toutes les explications sont en dernière page.

LA FÊTE PAGE PAR PAGE

P. 3 Les menus
P. 4 Les apéritifs

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 Les infos pratiques

• MENU OU BUFFET •

LA FÊTE EN VERSION BRAS CROISÉS



Oui, vous pouvez quasiment mettre les pieds sous la table, car les formules concoctées par notre Chef et son équipe vous permettent de vraiment profiter de l'ambiance festive de fin décembre ! Cette année, un beau buffet froid vient compléter l'offre des menus. Cuisinées avec raffinement et joliment dressées, les recettes sont prêtes à être servies après avoir été éventuellement réchauffées : à part commander votre menu ou votre buffet auprès du service traiteur et venir le chercher le jour J, vous pouvez donc quasiment vous croiser les bras !



MENU DES FÊTES

32,00€/PERS.

DISPONIBLE DU 21 AU 31/12

ENTRÉE

Filet d'omble chevalier, soufflé de petits pois, sauce au Noilly Prat et passe-pierre

ou

Boudin aux ris de veau, chou kale, champignons des bois, huile d'herbes et sauce aux baies de coriandre

PLAT

Dos de cabillaud, sauce au corail, purée au persil et oignons grelots

ou

Volaille fermière, fèves des marais, girolles et effeuillé de pommes de terre



BUFFET DES FÊTES

29,00€/PERS.

NOUVEAU

DISPONIBLE DU 23 AU 31/12 (MIN. 6 PERS.)

Notre formule unique, accompagnée de quatre sauces (mayonnaise, cocktail, ciboulette et Vincent), de pain et de beurre se compose de :

- Terrine de foie gras ROB, airelles au cassis, brioche
- Saumon fumé et elbot fumé aux crevettes grises et roses
- Rôti de bœuf, œufs, oignons
- Jambon San Daniele avec légumes grillés et parmesan
- Salade Caesar (poulet, œuf, parmesan)
- Salade Parmentier
- Terrine de poissons
- Salade de haricots verts et tomates
- Salade de blé au yaourt et herbes fraîches
- Salade de riz et de semoule



MENU DE NOËL

55,00€/PERS.

DISPONIBLE DU 21 AU 24/12

ENTRÉES

Terrine de homard en trois façons

et

Nage de poisson, sauce rouille et orge perlé

PLAT

Ballotine de dinde farcie et effeuillé de pommes de terre



MENU DE NOUVEL AN

58,00€/PERS.

DISPONIBLE DU 28 AU 31/12

ENTRÉES

Terrine de caille et foie gras aux abricots

et

Fraîcheur de homard, coquilles Saint-Jacques et scampis aux agrumes et risotto

PLAT

Filet pur de biche aux poivres et purée de céleri-rave



• L'APÉRITIF •

Avoir les yeux plus grands que le ventre à l'apéritif est permis en fin d'année ! Des simples biscuits salés aux mises en bouche plus élaborées, des huîtres de circonstance aux zakouskis chauds ou froids, l'éventail des délices terre ou mer est infini. Misez sur la variété, le look, les textures, et sur de petites portions faciles à picorer !

LE COFFRET

CAVIAR

Les fêtes sont le moment par excellence pour partager un excellent moment ! Et c'est bien ce que ce coffret vous invite à faire. Avec un trio de boîtes de 30 g ou de 50 g proposant de l'Osciètre, du Baerii et de l'Impérial, vous savourerez les subtiles nuances d'une variété de grains à l'autre. Pour une dégustation dans les règles de l'art, le coffret contient également deux jolies cuillères en nacre et il est réfrigéré : bien pratique pour l'offrir... et en profiter sans attendre à l'apéro ! ▶



LA PERLE DES DIEUX

Depuis quatre générations, les Gendreau perpétuent en famille le savoir-faire artisanal de la mise en conserve manuelle de sardines et autres trésors de la mer. Des pratiques durables de pêche saisonnière et locale au cœur de la Vendée, une région préservée, garantissent une qualité exceptionnelle : les produits frais arrivent parfaitement à maturité avant d'être mis dans de jolis contenants au graphisme très artistique (certains collectionnent même leurs boîtes de sardines !) et c'est avec beaucoup d'inventivité et de variété que leurs recettes fondantes de rillettes et de mousses sont élaborées. ▼



LES HUÎTRES AUTREMENT

▶ Grande incontournable des fêtes de fin d'année, l'huître peut aussi créer la surprise si l'on suit l'imagination de grands chefs... Pour faire ressortir son côté iodé, rien de tel qu'un peu de menthe ciselée et quelques gouttes de citron vert. Les amoureux de truffe préféreront une cuillère de bouillon réalisé avec l'eau des huîtres récupérée lors de l'ouverture, additionnée d'un peu de citron et de quelques lamelles de truffe fraîche. Les épices peuvent aussi vous seconder dans l'originalité : le chimichurri mélangé à un peu de vinaigre et de persil haché donnera des accents sud-américains à une huître crue ou légèrement grillée.

LE CAVIAR, ROB LE PRÉFÈRE IMPÉRIAL !

▶ Notre chef poissonnier n'hésite pas une seconde quand on lui demande quel caviar il préfère : c'est l'Impérial ! Il se le procure chez un expert, partenaire de longue date, qui nous garantit un produit de toute première qualité d'année en année. Belle couleur dorée, gros grains fermes et bien détachés roulant sous les papilles avant d'éclater suavement en bouche, saveur iodée caractéristique au caviar sauvage et longueur en bouche : ces œufs sont issus de la variété hybride *Huso Dauricus* et *Acipenser Schrenckii* nourrie en captivité mais dans un milieu en tout point similaire à celui des esturgeons sauvages.



CÔTÉ POISSONNERIE

LES CAVIARS

BAERII

30 g - 40,00 € 50 g - 70,00 € 125 g - 175,00 €

OSCIÈTRE

30 g - 55,00 € 50 g - 92,00 € 125 g - 225,00 €

IMPÉRIAL

30 g - 60,00 € 50 g - 100,00 € 125 g - 245,00 €

IRANIAN BELUGA

à partir de 130,00 € les 30 g

NOS COFFRETS TRIO

Le coffret avec 3 boîtes de 30 g
et 2 cuillères en nacre 155,00 €

Le coffret avec 3 boîtes de 50 g
et 2 cuillères en nacre 260,00 €

NOTRE COFFRET CAVIAR-VODKA

Le coffret Impérial 130,00 €

Le coffret Osciètre 115,00 €

Le coffret Baerii 98,00 €

LES HUÎTRES

Il vaut mieux passer commande, mais nous en prévoyons pour les distraits au chalet extérieur installé
près de l'entrée du magasin les 24 et 31 décembre.

LES CREUSES

LA FINE DE CLAIRE

N° 3 pièce - 1,80 €

LA GILLARDEAU

N° 3 pièce - 3,20 €

LA TIA MARAA

N° 3 pièce - 2,50 €

LES PLATES

LA PLATE DE ZÉLANDE

N° 3 pièce - 2,40 €

N° 5 pièce - 2,90 €

LES TARAMAS ET BLINIS

LES PRÉPARATIONS DE TARAMAS

DE KAVINSKAYA  90 g - de 5,10 € à 14,50 €

LES BLINIS DE LAKSØN

Grands 4 pièces - 3,40 €

Petits 16 pièces - 3,60 €

Minicocktails 30 pièces - 3,70 €

CÔTÉ ÉPICERIE

NOUVEAU

Apéritifs belges (carbonnades à la flamande,
truite ardennaise, etc.) - Be Apéro de 4,98 € à 6,48 €

Chips "La Vie en Rose" - Sal de Ibiza 125 g - 5,10 €

Mix de luxe fruits et noix à la fleur de sel -
Sal de Ibiza 80 g - 4,25 €

Grissini super croquants - Inconfondibili De Mori 180 g - 5,98 €

Tartare d'algues bio - Groix & Nature 100 g - 8,78 €

Antipasti poivrons-courgettes-pignons de pin -

Casina Rossa 280 g - 9,98 €

Mezze aubergines fumées - Kalios 90 g - 5,90 €

Rillettes de noix de Saint-Jacques à la fleur de sel -
La Perle des Dieux 90 g - 8,35 €

Rillettes de bar au yuzu - La Perle des Dieux 90 g - 7,25 €

Mousse de saumon - La Perle des Dieux 80 g - 3,75 €

Cuillères apéritives nature ou romarin -

Ecopoon 15 pièces - 5,48 €

Piments farcis -

Casina Rossa 280 g - 11,40 €

Cuillères chips pour tapas -

Plaza del Sol 140 g - 3,78 €

Noix apéro bio (fleur de sel ou curry

ou romarin ou tamari) - nOk 100 g - 6,70 €

• L'APÉRITIF •



LES ALLUMETTES AU FROMAGE ROB VERSION PESTO

◀ La collection était annoncée dans notre dernier magazine d'automne, et ce n'étaient pas des paroles en l'air : la voici donc qui s'étoffe avec une toute nouvelle recette maison croustillante au pesto vert. Dans leur pâte feuilletée artisanale, nos pâtisseries-boulangers ont bien sûr gardé le bon beurre, mais ils y ont remplacé le gruyère et l'emmental par un parmesan de caractère affiné pendant 24 mois. Ils y ont intimement mêlé un pesto bien équilibré à base d'huile d'olive vierge extra, de basilic frais, de pignons de pin et d'ail. Faites entrer le soleil !



LES NOIX DE NOS CONTRÉES SUBLIMÉES PAR HORTENSE DE CASTRIES

◀ Hortense cultive des noix bio en Belgique et en France et revalorise ainsi sous la marque nOk un produit simple mais ultrasavoureux. Un séchage à basse température préserve toute l'intensité de leurs saveurs et leurs propriétés nutritionnelles dans le temps. On les déguste nature ou en petites gourmandises salées et épicées, mais aussi sous forme d'huile bien sûr ! Envie de les décliner dans des recettes sucrées ou salées ? Découvrez son livre « La Noix » (29,95 €) dans lequel elle vous offre pas moins de 101 idées au fil des quatre saisons, dont celle de notre tartelette aux noix Rob !

CINQ CHARCUTERIES IBÉRIQUES DANS UN SEUL ÉCRIN

À offrir ou à s'offrir, voici une nouveauté qui va allécher plus d'un aficionado... ▶
Ibérico de bellota, chorizo de bellota, paleta de bellota, lomo de bellota et salchichón de bellota : un choix de charcuteries 100 % ibériques provenant de porcs élevés en liberté dans les dehesas de la péninsule selon un cahier des charges très contrôlé, notamment pour leur alimentation aux glands (« bellotas » en espagnol). On file au rayon charcuterie pour se servir dans les frigos avant qu'il n'y en ait plus ! Et on attend que ces petites merveilles soient à température ambiante pour les déguster...



CÔTÉ TRAITEUR

LES CAVIARS

ROYAL BELGIAN OSIETRA

.....	30 g - 62,80 €
.....	50 g - 102,00 €
.....	125 g - 232,00 €
.....	250 g - 464,00 €

ROYAL BELGIAN PLATINUM

.....	30 g - 48,50 €
.....	50 g - 75,10 €
.....	125 g - 165,00 €
.....	250 g - 350,00 €

LES ZAKOUSKIS

LA FERME DU VIEUX TILLEUL

Escargots « petits-gris » de Namur en croquilles	9 pièces - 8,50 €
Escargots « petits-gris » de Namur en croquilles à la bordelaise	9 pièces - 9,10 €
Escargots « petits-gris » de Namur en croquilles au roquefort	9 pièces - 8,60 €
Assortiment de zakouskis à réchauffer	15 pièces - 18,55 €
Minicroquettes à la truffe	4 pièces - 7,15 €

Minicroquettes au fromage	6 pièces - 7,05 €
Minicroquettes aux crevettes	6 pièces - 7,85 €
Coffret de minimousses	4 pièces - 20,00 €
Trio de profiteroles à la truffe, au vieux fromage, aux noix et au bleu	12 pièces - 12,20 €
Assortiment de zakouskis Kaiyou à réchauffer	12 pièces - 17,10 €

CÔTÉ CRÈMERIE

Minipoivrons farcis au fromage frais	100 g - 3,75 €
Minipâtissons farcis au fromage frais	100 g - 3,68 €
Micropiques apéritives au fromage de chèvre	10 pièces - 6,95 €
Rebibes (fromage Etivaz en cylindres)	120 g - 11,50 €
Gorgonzola crémeux servi à la cuillère	kilo - 35,85 €
Gorgonzola crémeux aux pistaches	100 g - 68,10 €

NOS FRISEURS À GIROLLES

Faites vous-même de jolies fleurs de Tête de Moine en demandant au comptoir un fromage entier ou coupé en deux.

En bois de hêtre	pièce - 33,90 €
En marbre	pièce - 65,50 €

CÔTÉ PÂTISSERIE SALÉE

Allumettes au fromage Baked by Rob - nature	90 g - 5,80 €
- façon bruschetta	90 g - 6,10 €
- au pesto	90 g - 6,30 €
Sablés au parmesan	100 g - 5,90 €

Zakouskis à réchauffer Ducobu	18 pièces - 30,00 €
Biscuits apéritifs Ducobu - fromage-pavot ou pizza	100 g - 6,00 €
- sablés au parmesan	150 g - 9,00 €

CÔTÉ CHARCUTERIE

Coffret de cinq charcuteries ibériques « Bellota »	720 g - 74,95 €
Jambon 100 % ibérique Bellota	100 g - 26,90 €
Cecina de Buey - Bodega El Capricho	100 g - 17,75 €
Boudin blanc au foie gras de canard français	250 g - 16,75 €
Boudin blanc aux truffes	250 g - 11,70 €
Boudin blanc mangue, gingembre et rhum à l'orange	100 g - 2,65 €
Boudin blanc aux ris de veau, morilles et champignons des bois	100 g - 4,35 €

Boudin vert à la crème	100 g - 2,27 €
Boudin noir aux lardons fumés et crème	100 g - 1,95 €
Miniboudin blanc tartufata et jus de truffes	100 g - 3,70 €
Miniboudin vert à la crème	100 g - 2,90 €
Galantine de dinde aux fruits secs - Rob	100 g - 3,15 €
Pâté de perdreau - Rob	100 g - 5,72 €
Saucisson Le Charollais 100 % bœuf	100 g - 4,95 €
Saucisson sec artisanal - Linard	pièce (230 g) - 10,30 €
Saucisse sèche artisanale - Linard	pièce (300 g) - 10,50 €
Filet de coche entier séché fumé - Linard	100 g - 5,92 €



• LES ENTRÉES •



Avant de choisir la pièce maîtresse du repas, on s'offre une petite assiette froide ou chaude joliment dressée, pour le plaisir de faire durer... le plaisir !



LE FOIE GRAS FRAIS EN ESCALOPE :

FONDANT À L'INTÉRIEUR ET

CROUSTILLANT À L'EXTÉRIEUR

Produit phare de la gastronomie française, le foie gras a une saveur et une texture bien différentes lorsqu'on le déguste frais et poêlé. Nos bouchers sélectionnent de beaux lobes brillants et bombés de couleur beige ivoire, qu'ils déveinent consciencieusement avant d'en faire des escalopes bien régulières à la demande. Dimitri, notre chef de rayon, vous recommande une épaisseur de minimum 1,5 cm pour qu'elles gardent tout leur moelleux à la cuisson. Poêlez-les à feu vif sans matière grasse de 1 à 2 minutes maximum de chaque côté jusqu'à caramélisation des bords (attention, cela va très vite !), et c'est prêt ! Un régal moelleux que l'on savoure avec une garniture classique sucrée-salée (pommes, figues, mangues...) ou sur une crème de potiron ou une purée de topinambour. ▶



L'ANGUILLE FUMÉE

◀ Nos poissonniers ramènent dans leurs filets plusieurs idées gourmandes pour savourer l'anguille. Dans leur mousse maison, ils mettent des anguilles fumées hollandaises, qu'ils travaillent tout en légèreté avec une bonne mayonnaise et un peu de crème. Parsemée de quelques baies de poivre rose ou surmontée de petits œufs de saumon, c'est un délice sur une tranche de pain de seigle grillé. Quant aux anguilles grecques entières sélectionnées par Kalios, elles tirent la noblesse de leur chair ferme et goûteuse des eaux cristallines dont elles sont issues. Fumées aux bois d'olivier et de hêtre, elles deviennent un pur régal. Demandez à nos poissonniers de vous les découper en tronçons ou en filets, ou choisissez les filets de V.Geitonas emballés sous vide en libre-service.

LA BISQUE DE HOMARD ROB

C'est un grand classique, mais tellement plébiscité par nos gourmets que Rob n'oserait pas le supprimer de son assortiment ! Servez notre bisque maison en versant une larme de crème et de cognac dans le fond de l'assiette et en la parsemant d'un peu de chair de homard.

Pour en faire une entrée un peu plus riche et la présenter de manière originale, vous pouvez découper des cercles de pâte feuilletée un peu plus larges que votre ramequin, recouvrir chaque portion individuelle en prenant soin de sceller la pâte avec un peu de jaune d'œuf, et puis enfourner 15 minutes à 210 °C jusqu'à obtenir une croûte gonflée et joliment dorée. ▶



CÔTÉ TRAITEUR

LES ENTRÉES FROIDES

Millefeuille de truite et saumon	pièce - 9,70 €	Aspic d'œuf poché	pièce - 4,50 €
Terrine de canard colvert rôti aux herbes	pièce - 8,20 €	Terrine de homard en trois façons	pièce - 12,80 €
Aspic de sole aux légumes	pièce - 6,50 €	Saumon Belle-View	kilo - 52,50 €
Aspic de volaille et foie gras	pièce - 6,50 €	Demi-homard Belle-View	100 g - 27,40 €

LES ENTRÉES CHAUDES

Soupe de potiron et châtaignes	litre - 8,50 €	Fraîcheur de homard, coquilles Saint-Jacques et scampis aux agrumes	portion - 28,50 €
Lasagne tartufata	kilo - 26,80 €		
Lasagne de homard	portion - 20,50 €		
Coquilles Saint-Jacques aux chicons	portion - 15,90 €		
Quenelles de brochet et sauce homardine	portion - 14,90 €		
Coquilles Saint-Jacques au champagne à gratiner	portion - 14,80 €		
Cannelloni de tourteau aux petits légumes	portion - 18,50 €		
Croquettes de crevettes grises	pièce - 4,10 €		
Nage de poisson, sauce rouille et orge perlé	portion - 18,10 €		

LES RECETTES DE KAIYOU

Assortiment vapeur crevettes, poulet et crabe	340 g - 28,60 €
Nem au foie gras	235 g - 25,90 €
Soupe Tom Yam au noix de Saint-Jacques	380 g - 23,90 €
Grand Carrousel	14 pièces - 39,50 €

(Nem au poulet, loempia végétarien, samosa végétarien, brochette satay, gyoza de légumes, bouchée vapeur poulet, gyoza au poulet)

CÔTÉ POISSONNERIE

LES ENTRÉES FROIDES

Mousse d'anguilles	100 g - 5,80 €	Elbot	100 g - 7,90 €
Mousse de truites	100 g - 3,98 €	Saumon fumé norvégien	100 g - 7,50 €
Tartare de saumon	100 g - 5,50 €	Saumon fumé écossais Label Rouge	100 g - 9,80 €
Véritable salade de king crab	prix du jour	Anguilles fumées entières - V. Geitonas	100 g - 7,50 €
Salade de tourteau frais	100 g - 13,00 €		
Salade de crevettes grises de calibre supérieur	prix du jour		
Salade de saumon	100 g - 3,45 €		

DIFFÉRENTS CŒURS DE SAUMON FUMÉ

- Fumage classique
- « Borvo » écossais

LES ENTRÉES CHAUDES

Bisque de homard - Rob	prix du jour	Soupe de poissons - Rob	litre - 16,90 €
Bisque de crevettes - Rob	prix du jour		



CÔTÉ BOUCHERIE

Ris de veau de cœur	kilo - 67,45 €	Foie gras frais de canard entier	prix du jour
Escalopes de foie gras frais de canard	prix du jour	Os à moelle « simple face » aux parfums de truffe	pièce - 12,85 €

CÔTÉ CRÈMERIE

Balluchon de chèvre aux truffes	pièce - 5,95 €	Balluchon de chèvre au thym et au miel	pièce - 4,90 €
Balluchon de chèvre aux figues	pièce - 4,90 €		

• LES ENTRÉES •



LES BALLUCHONS AU FROMAGE DE CHÈVRE

◀ Si le titre de cet article vous révèle déjà ce qui se niche au cœur des balluchons, il reste encore la surprise des saveurs avec lesquelles Estelle les a mariés ! Mais avant de les découvrir, il va d'abord falloir préchauffer votre four à 200 °C pour enfourner 15 minutes à 180 °C cette gourmandise maison enveloppée dans une pâte feuilletée pur beurre. Nature, aux truffes, aux figues, au thym et miel ou encore au sirop de Liège : voici une entrée croustillante qui se pose tout simplement sur un lit de salade de jeunes pousses relevée de balsamique, d'huile d'olive et de quelques cerneaux de noix.



LES FOIES GRAS DE LAFITTE

Créateur de ce délice phare de la gastronomie française, la maison landaise Lafitte excelle dans le foie gras traditionnel depuis 1920. Issus de petites fermes agricoles dans le Sud-Ouest, leurs oies et canards sont élevés à l'ancienne et à petite échelle. Ces souches anciennes et rustiques de volaille à croissance lente sont engraisées au maïs grain entier, sans OGM bien sûr, pour délivrer un foie gras dont les connaisseurs se régalent. ▶



LE BOUDIN BLANC À LA QUEUE DE BOEUF ET AU FOIE GRAS

◀ L'enseigne La Corbeille créée par la famille Simons est une institution à Orp-Le-Grand : depuis 1933, les recettes artisanales charcutières se transmettent avec passion de père en fils. Parmi leurs délices au comptoir, Gladys vous recommande particulièrement le boudin blanc à la queue de boeuf et au foie gras. Cette recette est une nouveauté de la maison, qu'il suffit de cuire doucement à la poêle avec très peu voire pas d'ajout de matière grasse, en la retournant régulièrement. Vous aurez en bouche un délice de caractère qui fera merveille coupé en fines tranches et posé sur un lit de salade avec quelques figues fraîches. La force de ses saveurs lui confère aussi un côté très condimentaire qui peut relever une volaille noble ou même un râble de lièvre.

CÔTÉ CHARCUTERIE

LES FOIES GRAS


CANARD



Foie gras aux figues   100 g - 16,08 €

Coussinet de foie gras français rôti au poivre de Sarawak   100 g - 15,22 €

Foie gras de canard entier français au Gewurztraminer vendanges tardives   100 g - 18,20 €

Gourmandise de foie de canard - Hugo Desnoyer 100 g - 17,38 €

Foie gras Rob cuit à basse température Foie gras de canard entier français mi-cuit   100 g - 15,44 €

Foie gras truffé à 10 % Foie gras de canard entier français mi-cuit à la truffe d'hiver *Tuber melanosporum*   100 g - 34,60 €

Lartigue

Foie gras de canard entier mi-cuit nature, origine France 130 g - 17,10 €

Foie gras de canard entier mi-cuit au poivre, origine France 130 g - 17,10 €

Spécialité de foie gras de canard à la figue, origine France 130 g - 17,10 €

Rougié

Foie gras de canard entier mi-cuit 180 g - 32,10 €



Bloc de foie gras de canard avec morceaux 2 x 40 g - 19,95 €

Foie gras de canard entier mi-cuit au champagne 180 g - 37,50 €

Foie gras de canard au piment d'Espelette 500 g - 88,50 €


Alliance de foie gras de canard mi-cuit et de figues 180 g - 33,50 €

CANARD ET OIE

Foie gras « Le Gourmet » Rob Foie gras de canard et d'oie mi-cuit entier   100 g - 19,78 €


OIE

Foie gras d'oie entier mi-cuit truffé à 6 %  100 g - 30,80 €

Foie gras d'oie entier français mi-cuit  100 g - 22,14 €

Bloc de foie gras d'oie Rougié  2 x 40 g - 22,45 €



NOUVEAU Boudin blanc à la queue de boeuf et au foie gras  100 g - 3,66 €

Minibrioche nature  2 pièces - 3,00 €

Pâté en croûte de canard, caille fumée et pruneaux  100 g - 8,60 €

Pâté en croûte de volaille, pistaches et cranberries  100 g - 8,60 €

CÔTÉ ÉPICERIE

LES ENTRÉES FROIDES

NOUVEAU Caviar de légumes (carottes, butternut ou cornichons) - Maison Marc 120 g - 4,90 €

Foie gras entier de canard des Landes - Lafitte 180 g - 37,98 €

Foie gras entier de canard des Landes à la truffe noire (10 %) - Lafitte 130 g - 89,98 €

Carpaccio de truffes noires d'été - Artisan de la Truffe 80 g - 35,95 €

LES ENTRÉES CHAUDES

Soupe de poissons - Chez Fonfon à Marseille 970 ml - 10,80 €

Rouille - Chez Fonfon à Marseille 90 g - 3,98 €

Délice de homard au chablis - Comtesse du Barry 340 g - 17,25 €

Velouté de butternut - Maison Marc 75 cl - 7,15 €

Bisque de homard au cognac - Rob 78 cl - 8,78 €



• LES PLATS •



Aussi appelé « plat de résistance », le plat principal vous amène au cœur de votre menu de fête. Les petites assiettes cèdent la place aux plus grandes car votre pièce maîtresse mérite une mise en scène digne de l'occasion ! Nos chefs ont en tout cas prévu de quoi les garnir avec panache !



LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER

◀ Les pépites que la mer offre à nos papilles sont si variées qu'il est bien difficile pour nos poissonniers de trouver un plateau assez grand pour tout y poser ! La fraîcheur, la variété des saveurs et des textures, la parfaite maîtrise des cuissons et des recettes maison, l'équilibre des calibres, la richesse des garnitures, le soin de la présentation... : nos spécialistes font attention à tout pour qu'une fois posé sur la table, vos convives s'extasient devant ce festin ! Plateau solo ou plateau duo, pensez à commander le vôtre, et à prévoir la place nécessaire dans votre réfrigérateur...

NOTRE CARTE DU JOUR DES POISSONS FRAIS

Dans les eaux profondes des mers ou dans celles plus claires des rivières, les poissons forment une gigantesque famille. En cette fin d'année, la pêche journalière est fantastique et nos poissonniers sont aux premières loges pour vous sélectionner les meilleurs turbotins, bars de ligne, saumons Label Rouge d'Écosse, Saint-Pierre ou encore maigres d'élevage corses Label Rouge, plus abordables que le bar et dont la chair similaire se prépare de la même manière. Entiers ou levés en filets, de petit ou gros calibre, à chair ferme ou plus moelleuse, gras ou plutôt maigres, sauvages ou d'élevage (avec label ou certificat) : le choix et la qualité qui s'étalent derrière notre comptoir sont une source inépuisable de fierté pour notre équipe tout au long de l'année, mais durant les fêtes, vous servir tous ces délices est un plaisir encore décuplé ! ▶



LE POISSON EN CROÛTE DE SEL

◀ La cuisson au four d'un poisson entier en croûte de sel a plus d'un avantage, à commencer par celui des saveurs : elle préserve le moelleux de sa chair et ses notes iodées car la vapeur reste emprisonnée sous la croûte pendant que le gros sel de mer lui transfère toute sa subtilité. Mais c'est aussi la simplicité de la préparation qui devrait vous séduire, surtout si vous êtes nombreux à table ! Choisissez un beau bar de ligne que nos poissonniers auront vidé, garnissez-le d'herbes fraîches et enveloppez-le bien hermétiquement dans du sel gris de Guérande, parfait grâce à son humidité naturelle. À la sortie du four, cassez la croûte de votre poisson sous les yeux ébahis de la tablée !

IL VOUS FAUT
UNE RECETTE ?
C'EST PAR ICI !



CÔTÉ POISSONNERIE

LES CRUSTACÉS

LES CRUSTACÉS CUITS

- Homard canadien
- Homard breton
- Langouste entière
- Langoustines
- Scampis
- Tourteau entier
- Chair fraîche de tourteau

 prix du jour

LES CRUSTACÉS CRUS

- Queue de langouste coupée en deux, prête à être enfournée  prix du jour
- Langoustines  prix du jour
- Scampis  100 g - 4,30 €
- Pince de king crab crue  prix du jour

LES CRUSTACÉS VIVANTS

Faites vous-même votre choix au comptoir dans notre homarium de 4,60 m !

- Homard canadien
- Homard breton
- Langouste (uniquement sur commande)
- Tourteau

 prix du jour

LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER

Uniquement sur commande !

LE PLATEAU DE CRUSTACÉS ROYAL POUR UNE PERSONNE 59,00 €




- 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 115,00 €

- 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, scampis et purée périgourdine et sauce Nantua  portion - 27,50 €
- Rôti de homard au curry jaune, paksoy et minimaïs  portion - 30,50 €
- Demi-homard Belle-Vue garni  portion - 27,40 €

- Filets de sole farcis au tourteau  portion - 27,50 €
- Dos de cabillaud, sauce au corail, purée de persil et oignons grelots  portion - 20,80 €
- Demi-homard à la nage aux légumes  portion - 27,40 €

LES VOLAILLES

- Magret de canard à l'orange  portion - 18,35 €
- Chapon de l'Ain : purée de céleri-rave, pommes aux airelles, poires, chicons et sauce fine champagne  10 pers. - 290,00 €
- Faisan sauce aux raisins, chicons et effeuillé de pommes de terre  portion - 22,80 €

- Volaille jaune fermière, fèves des marais, girolles et effeuillé de pommes de terre  portion - 23,50 €
- Filet de pintade et sauce aux morilles  portion - 23,50 €
- Ballotine de dinde farcie et sauce aux airelles  portion - 20,10 €

LES VIANDES

- Ris de veau aux girolles et tagliolini  portion - 28,50 €

- Rôti de veau cuit à basse température et sauce aux baies de coriandre  portion - 23,50 €

LES GIBIERS

- Filet de biche arlequin  portion - 30,10 €
- Filet de biche aux poivres et purée de céleri-rave  portion - 28,10 €

- Râble de lièvre arlequin  2 pers. - 58,00 €
- Civet de gibier grand-mère  kilo - 52,50 €

 En service au comptoir  En libre-service

• LES PLATS •

CÔTÉ TRAITEUR

LES PLATS DE FÊTE DE KAIYOU : SUBTILES SAVEURS EXOTIQUES

Riz sauté aux épices douces
et gambas géantes 🍷 420 g - 35,00 €
Canard laqué au foie gras 🍷 140 g - 47,50 €
Soupe Tom Yam aux noix de Saint-Jacques 🍷 395 g - 23,90 €

Tourelle de saumon laqué, sésame noir et blanc,
coulis de gingembre confit 🍷 385 g - 31,20 €
Omelette royale 🍷 385 g - 38,20 €



CÔTÉ BOUCHERIE



LE BOEUF SIMMENTAL FAÇON ROSSINI

Pas de frontière en gastronomie puisque l'on retrouve dans cette succulente recette maison des touches helvétiques (la vallée de la Simme en Suisse donne son nom à la race bovine), allemandes (nos bouchers sélectionnent le véritable boeuf Simmental de Bavière) et italiennes (puisque la recette a été nommée d'après le compositeur Gioacchino Rossini). Dans leurs ateliers, nos bouchers préparent un joli rôti ficelé farci de foie gras avec une tapenade de truffes et de champignons, que vous pouvez soit poêler en médaillons individuels, soit rôtir en entier au four si vous êtes nombreux. Quelques pommes de terre grenailles au romarin, une fricassée de champignons des bois avec un soupçon d'ail, et la fête commence : vous avez un plat gourmand et raffiné à la fois !





LA POULARDE DES LANDES

Poularde, poule, poulet... clarifions d'emblée quelques termes : le poulet, mâle ou femelle, est le petit d'une poule. On l'appelle coq ou poule lorsqu'il grandit. Une poularde est une poule, donc d'office une femelle adulte, mais n'ayant pas encore pondue et que l'on nourrit richement jusqu'à 20 semaines. Ce supplément de croissance et son alimentation riche en céréales (maïs, blé noir) et en lait expliquent sa chair d'un joli blanc nacré. Dans les Landes, cette volaille est particulièrement choyée, profitant d'un élevage au naturel, dans de grands espaces de pâturage herbeux et ombragés. Le Label Rouge qui l'accompagne est incontestablement la garantie d'une viande de premier choix : bien grasse et d'un gabarit plus petit qu'une dinde ou un chapon (ce qui permet une cuisson plus rapide), elle est parfaite pour quatre à cinq personnes.



CÔTÉ BOUCHERIE

LES VOLAILLES AU CENTRE DE LA FÊTE

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

Pintade chaponnée 	kilo - 27,45 €
Poularde des Landes 	kilo - 22,85 €
Chapon des Landes 	kilo - 25,45 €
Dinde des Landes 	kilo - 27,45 €
Oie des Landes 	kilo - 29,85 €

LES VOLAILLES DE BRESSE DE LA FERME LE DEVANT

Poularde fermière de Bresse roulée sous toile 	kilo - 48,85 €
Chapon fermier de Bresse roulé sous toile 	kilo - 52,45 €

LES VOLAILLES DE LA FERME EN COTON DANS LE GERS



Chapon bio 	kilo - 38,85 €
Poularde bio 	kilo - 36,45 €

LES FARCES

Dinde, chapon, poularde, pintade, oie... : nos bouchers farcissent votre volaille festive, désossée ou non, avec l'une de leurs préparations gastronomiques maison, mais vous pouvez aussi leur demander la farce à part.

Fine champagne 	kilo - 29,85 €	Fine champagne, truffe et foie gras 	kilo - 48,45 €
Pommes, raisins et calvados 	kilo - 29,85 €	Ris de veau et morilles 	kilo - 48,45 €
Fine champagne et truffe 	kilo - 42,45 €	Marrons et fine champagne 	kilo - 29,85 €

LES GIBIERS

Médaille de filet de selle de biche 	kilo - 79,85 €	Poule ou coq-faisan, bardés aux feuilles de vigne 	prix du jour
Filet de selle de faon 	kilo - 84,45 €	Râble de lièvre 	kilo - 62,85 €
Filet de selle de marcassin 	kilo - 65,45 €		

L'EXCEPTIONNEL BŒUF DE KOBE

Filet de bœuf de Kobe 	kilo - 450,00 €	Contrefilet de bœuf de Kobe 	kilo - 360,00 €
---	-----------------	---	-----------------

LES SPÉCIALITÉS PRÊTES À CUIRE

Toujours et uniquement sur commande !

Poussin de Buggenhout aux ris de veau et morilles 	
<i>Poussin désossé, avec une farce truffée de morilles flambées au porto et de ris de veau braisés</i>	pièce - 15,85 €
Caille des Dombes du chef 	
<i>Caille désossée, avec une farce à la fine champagne truffée et une brunoise de foie gras</i>	pièce - 11,85 €
Suprême de faisau au foie gras de canard des Landes 	
<i>Suprême de faisau farci, avec une escalope de foie gras frais</i>	prix du jour
Épaule d'agneau Greffeuille de l'Aveyron 	
<i>Agneau semi-désossé mariné à l'ail, aux fines herbes et au romarin</i>	kilo - 35,85 €
Gigot d'agnelet 	
<i>Désossé et parfumé au romarin</i>	kilo - 64,85 €

Noisette d'agnelet 	
<i>Farcie à l'orientale (haché d'agneau, ail, ciboulette, thym, estragon)</i>	kilo - 72,85 €
Bœuf Simmental façon Rossini 	
<i>Filet pur de bœuf 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</i>	kilo - 112,85 €
Longe de veau de lait 	
<i>Farcie aux ris de veau et morilles</i>	kilo - 58,85 €
Suprême de pintade aux parfums de truffe 	kilo - 49,85 €
Filet de marcassin 	
<i>Enrobé de lard demi-sel</i>	kilo - 67,45 €
Filet de biche farci au foie gras et confit de figues 	
<i>Un plat de fête avec du caractère</i>	kilo - 94,45 €

• LES ACCOMPAGNEMENTS •

Sur la grande scène de la fête, les accompagnements tiennent un second rôle qui vient égayer le scénario. Mariages de raison ou alliances originales, voici de quoi varier les plaisirs...



LES PERLES DE VINAIGRE

BALSAMIQUE DE GIUSTI

◀ L'histoire du vinaigre balsamique de Modène est indissociable de celle de la famille Giusti. Depuis quatre siècles, cette maison italienne de renommée mondiale perpétue la tradition du moût de raisins de la région de Modène, cuit à feu direct et acétifié lentement dans des fûts de bois précieux. Les processus de fermentation et d'oxydation sont naturels et extrêmement complexes. Auréolés de nombreuses médailles, leurs produits apportent raffinement gastronomique et originalité à vos préparations. Les perles de vinaigre balsamique, tels de gros grains de caviar, décorent joliment vos plats festifs : en éclatant sur le palais, elles libèrent leur cœur liquide à la saveur douce et acidulée si particulière. Foies gras, gibiers, poissons fumés, fromages ou encore fruits rouges : les idées d'associations sont aussi nombreuses que gourmandes !

L'HUILE D'OLIVE COMME TOUCHE

FINALE POUR VOS PLATS

Tous les grands chefs vous le diront : les atouts gustatifs et organoleptiques de l'huile d'olive en font un allié gastronomique de premier choix, tant pour des recettes salées que sucrées, d'ailleurs. Du moins quand on la choisit bien ! Comme l'huile d'olive Grand Cru Sélection du chef étoilé Lionel Rigolet, une pépite délicatement suave aux notes mûres et beurrées : les olives Galega cueillies à la main au domaine Pachamama au Portugal sont doucement pressées à froid, pour vous offrir un trésor où toute l'intelligence de la nature se concentre pour vous en faire cadeau à son tour. Ou encore cette huile de homard bleu unique de Groix & Nature, extraite de pépins de raisin, qui sublime poissons crus en carpaccio ou en tartare, tagliatelles aux fruits de mer, sushis, salades... ▶



LES LÉGUMES CUITS SOUS-VIDE





«SELECTED BY ROB»

◀ Et si nos cuisiniers allaient moins vite... pour vous permettre d'aller plus vite ? C'est l'idée derrière la cuisson lente sous-vide de légumes pré-découpés, cuisinés nature et à basse température. Cette technique, utilisée depuis des années par de grands chefs dans leurs restaurants, préserve un maximum leurs nutriments, allonge leur conservation et permet de les réchauffer très facilement en les plongeant 10 minutes dans une eau à 55 °C ou en les mettant 2 minutes au micro-ondes. Pendant les fêtes, notre assortiment classique s'enrichit de cerfeuil tubéreux, chicons, panais, radis red et blue meat.



CÔTÉ TRAITEUR




LES TRUFFES

Tuber melanosporum (truffe d'hiver) 	prix du jour	Tuber uncinatum 	prix du jour
Tuber brumale (truffe « musquée ») 	prix du jour	Tuber blanche d'Alba 	prix du jour

LES ACCOMPAGNEMENTS

Purée de céleri-rave  	kilo - 16,50 €	Gratin dauphinois  	2-3 pers. - 7,50 €
Poêlée de champignons des bois  	kilo - 40,10 €	Croquette de pommes de terre  	pièce - 0,40 €
Chicons caramélisés  	kilo - 29,50 €	Purée de pommes de terre à la truffe 3 %  	kilo - 21,50 €
Pommes aux airelles   	kilo - 30,50 €	Champignons en fête - Kaiyou  	kilo - 18,50 €
Poires au vin rouge  	kilo - 22,50 €		

LES SAUCES

Sauce Grand Veneur 	litre - 26,50 €	Sauce fine champagne 	litre - 42,80 €
Sauce poivrade 	litre - 26,50 €	Sauce suprême 	litre - 25,50 €

CÔTÉ FRUITS ET LÉGUMES

LES AGRUMES

Dekotchin (Maroc) 	kilo - 16,98 €
Tangelolo (Maroc) 	kilo - 11,98 €
Main de Bouddha (Maroc/Espagne) 	kilo - 42,98 €

LES FLEURS

Pensées	
Bourrache	
Tagète	
Calendula ou souci	
	 barquette 5 g - 7,98 €

CÔTÉ ÉPICERIE

LES ÉPICES ET CONDIMENTS

NOUVEAU

Huile d'olive extra vierge - Château d'Estoublon	1,75 litre - 95,00 €
Confit de thym sauvage - Domaine de Léos	323 g - 9,30 €

Huile d'olive Grand Cru Sélection Lionel Rigolet - Comme Chez Soi	100 ml - 21,65 €
Huile de homard - Groix & Nature	100 ml - 13,50 €
Sauce cappuccino de cèpes - La Ferme des Sources	200 g - 18,95 €
Émulsion à la truffe - La Ferme des Sources	200 g - 22,50 €
Sauce Grand Veneur - La Ferme des Sources	200 g - 18,95 €
Cèpes séchés en moulin - Plantin	25 g - 8,98 €
Morilles sauvages séchées en moulin - Plantin	21 g - 18,52 €
Petites morilles sauvages séchées - Plantin	25 g - 25,80 €
Crème de marrons - Albert Ménès	280 g - 7,40 €
Les perles de vinaigre balsamique - Giusti	50 g - 12,05 €

AVEC LE FROMAGE

Ananas au poivre de Kampot - La Plantation	150 g - 7,45 €
Mangue au poivre de Kampot - La Plantation	150 g - 5,98 €

AVEC LES HÛÎTRES

Poivre Océan bio - Comptoir des Épices	moulin - 40 g - 6,00 €
Vinaigre à l'échalote - Rob	25 cl - 3,85 €
Mélange bio homard et crustacés - Comptoir des Épices	70 g - 4,98 €
Fleur de sel de Noirmoutier aux truffes du Périgord - Terres Blanches	60 g - 27,60 €
Épices gravlax bio - Comptoir des Épices	40 g - 6,80 €

AVEC LE FOIE GRAS

Gelée de champagne aux paillettes d'or - Francis Miot	110 g - 18,20 €
Chutney d'oignons ardennais - Wildiers	285 g - 4,50 €
NOUVEAU Chutney d'ananas au gingembre - Atelier Wakka	220 g - 10,98 €
NOUVEAU Chutney de mangue aux épices - Atelier Wakka	220 g - 10,98 €
NOUVEAU Figues entières confites au sirop - Can Bech	129 g - 6,50 €



• LES FROMAGES •



Avec près de 400 fromages différents, le comptoir Rob va vous donner du fil à retordre...
 sauf si vous faites confiance à nos spécialistes ! Estelle et son équipe vous conseillent en connaissance de cause :
 les saveurs douces ou piquantes, les textures moelleuses ou plus fermes, l'affinage plus ou moins poussé pour un même
 fromage, les différences entre les pasteurisés ou les variétés au lait cru... : c'est leur domaine !
 Laissez-vous guider aussi pour composer un superbe plateau repas ou dessert garni de raisins et de fruits secs.

LA COLLECTION CREMOSO

« HAUTE COUTURE »

Le gorgonzola cucchiaino (« à la cuillère ») ►
 a plus d'un atout pour inspirer les crémiers avant de séduire les gourmands. Cet onctueux fromage italien
 sort le grand jeu en trois recettes pour les fêtes.
 Dans une version **Cre moso al tartufo**, la fromagerie
 française La Madeleine infuse un mélange maison
 de truffes et la rehausse de quelques lamelles de
 truffes d'été. Quant à la fromagerie italienne Moro,
 elle joue à fond la carte de la crème en proposant
 son **Cre moso al pistacchio** : presque liquide, il est
 mélangé à des pistaches vertes de Sicile et à de
 la crème de pistaches. Sa deuxième recette de
Cre moso al prosecco, décorée de pétales de rose, se
 marie avec juste ce qu'il faut de prosecco rosé pour
 lui donner une exquise touche acidulée et pétillante.



LES PETITES TOMMES FARCIES DE MOLÉSON

L'une des spécialités de la fromagerie suisse Moléson, c'est une petite tomme au
 lait thermisé de vache affinée sept jours, dont on vous recommande vivement la
 découverte ! D'autant qu'elle cache en son cœur onctueux et sous sa fine croûte
 soyeuse des délices gourmandes qui varient au fil des saisons. En ce moment,
 place à la **tomme aux truffes**, fraîchement farcie de truffes d'été et de trompettes
 de la mort, ainsi qu'à la **tomme forestière « signature »**, fourrée de mascarpone et
 d'une tapenade à base de bolets jaunes, champignons noirs, pleurotes et cèpes. ►



NOS MÉLANGES MAISON POUR FONDUE

► Suisse ou français ? Il va falloir choisir de quel côté vous êtes car Estelle ne pourra pas vous départager : c'est elle qui les a créés et elle fond littéralement pour les deux... Pour son **mélange savoyard**, elle a choisi d'équilibrer emmental, comté 12 mois et beaufort jeune. Sans manquer de tempérament, c'est une recette relativement douce. L'appenzeller surchoix, le vacherin fribourgeois et le Glacier de Grindelwald sont des fromages qui confèrent plus de caractère à la **fondue suisse**. Pour préparer ce plat montagnard simple et à la fois très festif, restez nature : frottez votre caquelon avec une gousse d'ail, faites doucement chauffer du vin blanc (de la région choisie !) et incorporez graduellement le mélange de fromages jusqu'à ce qu'il soit bien homogène. On oublie le Kirsch et autres fantaisies alcoolisées... enfin, c'est l'avis de nos spécialistes !

CÔTÉ CRÈMERIE

LES FROMAGES À RACLETTE

Raclette de Savoie affinée 3 mois kilo - 25,55 €	Vacherin fribourgeois kilo - 36,15 €
Raclette classique suisse kilo - 26,50 €	Morbier kilo - 23,55 €
Raclette fumée kilo - 35,80 €	<i>(lait cru)</i>
Raclette aux truffes Tuber aestivum du Piémont kilo - 59,80 €	Pain à l'ail des ours kilo - 29,90 €
Raclette Bagnes AOP kilo - 52,70 €	<i>(lait bio pasteurisé de vache)</i>
<i>(lait cru de vache du canton du Valais en Suisse)</i>	Gamme de fromages suisses Vom Chäser barquettes de 200 g - de 26,50 € à 46,50 €
Appenzeller Classic kilo - 32,80 €	<i>(lait pasteurisé de vache, différents goûts)</i>
<i>(3 mois d'affinage)</i>	Raclette Fondi buffalo au lait de bufflonne kilo - 45,50 €
Appenzeller Surchoix kilo - 36,80 €	Raclette OR 8 semaines kilo - 33,80 €
<i>(4-5 mois d'affinage)</i>	<i>(lait cru de vache)</i>

LES PLATEAUX DE FROMAGES

Uniquement sur commande !

PLATEAU REPAS	PLATEAU TOUT PRÊT À EMPORTER !
6 personnes min. (200 g/pers.) p/pers. - 15,90 €	Le plateau pour 4 à 5 personnes 39,50 €
PLATEAU DESSERT	
6 personnes min. (120 g/pers.) p/pers. - 9,90 €	

LES FROMAGES «CREATED BY ROB»

Brie de Meaux à la truffe noire kilo - 52,45 €	Roquefort AOP au délice de coings kilo - 37,85 €
<i>(lait cru de vache)</i>	<i>(lait cru de brebis)</i>
Brillat-Savarin triple crème à la truffe blanche kilo - 59,60 €	Chèvre frais au gingembre confit et poivre cacio e pepe pièce - 4,75 €
<i>(lait cru de vache)</i>	<i>(lait cru de chèvre)</i>
Munster AOP au confit de mirabelles pièce - 9,95 €	Chèvre frais aux citrons confits et combava pièce - 4,75 €
<i>(lait cru de vache)</i>	<i>(lait cru de chèvre)</i>

LES FROMAGES «SELECTED BY ROB»

Saint-Nectaire fermier AOP affiné sur paille kilo - 37,20 €	Beaufort d'Alpage AOC kilo - 62,80 €
<i>(lait cru de vache)</i>	<i>(lait cru de vache)</i>
Fourme d'Ambert «La Mémée» kilo - 21,20 €	Mini Mont d'or bio Fromagerie Napiot 480 g - 17,50 €
<i>(lait cru de vache)</i>	<i>(lait cru de vache)</i>
Saint-Félicien aux truffes «La Mère Richard» pièce - 16,88 €	Cupidon à pâte molle pièce - 9,10 €
<i>(lait cru de vache)</i>	<i>(lait cru de brebis)</i>
Saint-Marcellin «La Mère Richard» pièce - 6,20 €	Vacherin Mont d'or kilo - 31,80 €
<i>(lait cru de vache)</i>	<i>(lait cru de vache)</i>
Camembert aux truffes «Isigny-Sainte-Mère» pièce - 11,90 €	Fromage Boer'n Trots chèvre et miel kilo - 45,95 €
<i>(lait cru de vache)</i>	<i>(lait pasteurisé de vache)</i>
Bellavitano kilo - 46,20 €	Fromage Boer'n Trots aux cèpes kilo - 33,50 €
<i>(lait pasteurisé de vache)</i>	<i>(lait pasteurisé de vache)</i>
Petit Brillat-Savarin IGP pièce - 4,40 €	Gorgonzola Cremoso kilo - 66,50 €
<i>(lait cru de vache)</i>	<i>(lait pasteurisé de vache)</i>
Brie de Melun kilo - 51,40 €	al prosecco rosé kilo - 69,95 €
<i>(lait cru de vache)</i>	al tartufo kilo - 68,10 €
Goustal kilo - 38,95 €	al pistacchio
<i>(lait pasteurisé de brebis)</i>	Tomme Moléson pièce - 7,88 €
Claousou pièce - 14,60 €	<i>(lait thermisé de vache)</i>
<i>(lait cru de brebis)</i>	forestière pièce - 7,88 €
	aux truffes pièce - 7,88 €

• LES FROMAGES •

LES FROMAGES DE BELGIQUE

Old Groendal affiné 18 mois

(lait de vache) kilo - 42,30 €

Herve AOP doux

(lait cru de vache) pièce - 3,45 €

Folie Bergère en feuille de vigne

(lait cru de brebis) ½ pièce - 5,55 €

Doré de Lathuy bio

(lait cru de vache) kilo - 29,05 €

Juliette

(lait cru de chèvre, crémeux à souhait) kilo - 59,45 €

LES FROMAGES DE CORSE

Brocciu

(lait de brebis) 500 g - 9,95 €

Brin d'amour

(lait cru de brebis et herbes du maquis) kilo - 58,95 €

A Filetta pâte molle

(lait de brebis) kilo - 43,35 €

LES FROMAGES D'ITALIE

Taleggio di bufala kilo - 37,85 €

Burratino bio Querceta à la truffe 100 g - 5,10 €

Parmigiano Reggiano AOP, affiné 24 mois kilo - 51,35 €

Rossini (bleu affiné au moût de raisin
et vin rouge, au lait cru de vache) kilo - 52,10 €

Burratina fumée 125 g - 3,90 €

Smeraldo au vinaigre balsamique
(lait pasteurisé de brebis) kilo - 46,50 €

LES FROMAGES D'ESPAGNE

Manchego affiné 6 mois

(lait cru de brebis) kilo - 38,90 €

Zamorano à l'ail noir

(type Manchego au lait cru de brebis) kilo - 51,10 €

LES FROMAGES D'ANGLETERRE ET D'ÉCOSSE

Cheddar bio fumé au bois de chêne kilo - 55,80 €

Crème de Stilton Long Clawson
(lait pasteurisé de vache) pot en grès pièce - 13,15 €

Cheddar fermier

(lait cru de vache) kilo - 57,30 €

LES FROMAGES DE SUISSE

Gruyère AOP, affiné 12 mois

(lait cru de vache) kilo - 36,80 €

Roi des Cimes à pâte dure, affiné en grotte

(lait pasteurisé de vache) kilo - 39,80 €

Etivaz AOC

(lait cru de vache) kilo - 49,20 €

Délice à l'ail

(lait thermisé de vache) kilo - 38,50 €

Appenzeller 6 mois

(lait cru de vache) kilo - 38,80 €

Le Glacier

(au lait des montagnes de Grindelwald) kilo - 39,80 €

CÔTÉ CRÈMERIE

LES CONFITS ET GELÉES POUR ACCOMPAGNER VOS FROMAGES

Confit d'abricots au thym sauvage

(avec le Brillat-Savarin) 125 g - 4,45 €

Confit de mangues au poivre Penja

(avec le brie et le coulommiers) 125 g - 4,45 €

Confit de cerises noires

(avec les fromages de brebis) 125 g - 4,45 €

Confit de bière aux épices

(avec le fromage de caractère, tel le maroilles) 125 g - 4,45 €

Confiture de Noël aux fruits secs

(avec les bleus) 50 g - 4,25 €

Confit de cidre à la pomme et au calvados

(avec les camemberts) 50 g - 4,45 €

LES BEURRES

LES BEURRES DE FERME BELGES AU LAIT CRU DE LIONEL PLAQUETTE

Beurre à la truffe noire 125 g - 5,55 €

Beurre à la truffe blanche 100 g - 7,90 €

Beurre à l'ail des ours 100 g - 4,50 €

EXCLUSIVITÉ Beurre au poivre

Cacio E Pepe 100 g - 4,55 €

Beurre à l'ail noir 100 g - 5,25 €

Beurre au sel fumé 100 g - 4,48 €

Beurre oignons-gingembre 100 g - 4,35 €

Beurre ail et fines herbes 100 g - 4,40 €

LES BEURRES EN PETITS FORMATS

Beurres doux ou salés de Pascal Beillevaire 5 x 30 g - 5,55 €

Beurres d'Isigny AOP doux ou salés 6 x 25 g - 3,15 €

Beurres doux d'Échiré 8 x 30 g - 8,08 €

LES BEURRES DE JEAN-YVES BORDIER

Beurre à l'ail des ours et poivre de Kampot 125 g - 5,50 €

Beurre aux algues 125 g - 5,30 €

Beurre au yuzu 125 g - 5,80 €

LES BEURRES DE PASCAL BEILLEVAIRE

Beurre clarifié façon Ghee, naturellement

sans lactose, parfait pour la cuisson 145 g - 6,40 €

Beurre au paprika fumé 125 g - 5,15 €

Beurre aux poivres du monde 125 g - 5,50 €

CÔTÉ BOULANGERIE

LES PAINS

AVEC LES FROMAGES

Pain au levain, noix et noisettes 400 g - 3,70 €

Pain céréales 600 g - 3,70 €

Pain recuit, blanc ou gris 800 g - 3,70 €

Podomeke (pain aux raisins de Corinthe) 300 g - 2,55 €

SANS GLUTEN

Pain à la farine de quinoa 400 g - 6,15 €

Pain au levain et à la farine de sarrasin 800 g - 13,15 €

Petits pains à la farine de châtaignes 5 pièces - 6,95 €

SPÉCIAL FÊTES

Pain sapin pour Noël

Pain grappe pour Nouvel An pièce - 4,50 €

CÔTÉ ÉPICERIE

D'AUTRES IDÉES AVEC VOS FROMAGES

NOUVEAU Pâte de figues ou pâte de noix -

Can Bech 240 g - 4,98 €

NOUVEAU Pâte de coings - Can Bech 240 g - 4,30 €

Toasts croquants - The Fine Cheese Co

- dattes-noisettes

- abricots-pistaches 90 g - 7,65 €



• LES DESSERTS •



C'est quand on n'a plus faim que la gourmandise commence... et dans les pages qui suivent, croyez-nous, il y a de quoi succomber à cet exquis péché ! Rob chouchoute toujours les fins becs sucrés avec les créations pâtisseries de grands noms et de valeurs sûres (Joost Arijis, Marc Ducobu, Nikolas Koulepis, Cokoa...), mais sait aussi repérer d'alléchantes nouveautés !

Ce qui suit n'est qu'une petite partie de l'offre festive de nos partenaires : consultez la carte complète en ligne ou demandez-la au comptoir à l'approche des fêtes. Et bien sûr, n'oubliez pas de passer votre commande bien à temps, car l'assortiment au comptoir pendant les fêtes est plus limité et part vite...



LA BÛCHE EKMEK KATAIFI DE NIKOLAS KOULEPIS



LA BÛCHE NOISETTE DE SO BAKE IT



LA BÛCHE SAKARI ET LA LANTERNE ENCHANTÉE DE COKOA



LA BÛCHE PÉCAN DE JOOST ARIJS



LA BÛCHE GATSBY DE MARC DUCOBU



CÔTÉ PÂTISSERIE POUR NOËL

NIKOLAS KOULEPIS

BÛCHE CAPPUCCINO

Biscuit noisette imbibé au café, croustillant praliné noisettes et café, inserts tiramisu, sabayon café, glaçage au chocolat et ganache montée mascarpone.

BÛCHE EXOTIQUE

Biscuit coco, croustillant à base de sucre cassonade, insert crémeux exotique (passion, coco, ananas), ananas rôtis, citron vert et mousse coco-vanille.

BÛCHE EKMEK KATAIFI

Kataifi croustillant, insert épicé à base de confit à l'orange infusé légèrement aux clous de girofle, mousse à la cannelle et biscuit aux noix, mousse vanille, praliné pistache et pistaches croustillantes.

Toutes les bûches 4 personnes 29,00 €
Toutes les bûches 6 personnes 42,00 €

COKOA

Toutes les bûches sont sans gluten !

L'ÉTRANGE NOËL DE MR KRINKLE

Mousse chocolat noir, crémeux bergamote, gélifié mandarine et croustillant chocolat noir.

LE VOYAGE SOUS LA NEIGE D'AKNA

Mousse mascarpone vanille, crémeux marron, compotée cassis et dacquoise sobacha (graines de sarrasin grillées).

SAKARI ET LA LANTERNE ENCHANTÉE

Mousse coco, compotée de mangues, caramel citron vert et croustillant crumble cassonade.

Toutes les bûches 6 personnes 42,00 €

MARC DUCOBU

LE GÂTEAU D'EXCEPTION : LE SAPIN

Mousse gianduja, crémeux praliné, praliné croustillant, biscuit aux noisettes.

6 personnes 49,00 €

BÛCHE MACCHIATO

Mousse praliné, crémeux praliné dulcey, ganache café, croustillant praliné.

BÛCHE GATSBY

Mousse vanille, crémeux noix de pécan, croustillant et biscuit pécan, caramel liquide.

BÛCHE LADY FRAMBOISE

Mousse lait d'amandes, mousse vanille, biscuit au praliné.

Toutes les bûches 6 personnes 43,00 €

JOOST ARIJS

BÛCHE PÉCAN

Crumble de noix de pécan, crémeux vanille, caramel beurre salé, biscuit au chocolat et mousse au chocolat de la République dominicaine 46 %.

6 personnes 49,50 €

JEAN-PHILIPPE DARCIS

CORNE PROFITEROLES

Corne en chocolat, cascade de choux à la crème pâtissière recouverte d'un glaçage au chocolat noir et crème fraîche.

6 personnes 48,00 €

SO BAKE IT

Toutes les bûches sont sans gluten !

LA NOISETTE

Mousse noisettes, crémeux vanille, pralin noisette, biscuit dacquoise.

5 personnes 36,00 €

LA PASSION (SANS LAIT ET SANS FRUITS À COQUE)

Mousse passion, crémeux mangue, crémeux coco et biscuit dacquoise.

5 personnes 36,00 €

• LES DESSERTS •

CÔTÉ PÂTISSERIE

POUR NOUVEL AN

NIKOLAS KOULEPIS

COURONNE DU NOUVEL AN

Biscuit châtaigne, croustillant crumble, mousse à la vanille de Madagascar, mousse mandarine, confit mandarine et crème de marron.

8 personnes 45,00 €

SAINT-HONORÉ

Pâte feuilletée caramélisée, crème pâtissière vanille, crème fouettée, petits choux craquelin, crème pâtissière et caramel.

4, 6, 8 ou 10 personnes p/pers - 6,00 €

MARC DUCOBU

GÂTEAU GLACÉ DE NOUVEL AN

Mousse chocolat, mousse vanille, caramel liquide, croustillant feuilletine praliné.

GÂTEAU GLAMOUR

Dacquoise aux amandes, crémeux à la violette, coulis de cassis et mousse de fruits rouges.

4 personnes 29,20 €

6 personnes 43,80 €

JOOST ARIJS

GÂTEAU GLACÉ DE NOUVEL AN

Glace vanille, glace caramel beurre salé, crumble pécan et caramel beurre salé.

6 personnes 52,50 €

JEAN-PHILIPPE DARCIS

CORNE PROFITEROLES

Corne en chocolat, cascade de choux à la crème pâtissière recouverte d'un glaçage au chocolat noir et crème fraîche.

6 personnes 48,00 €



CÔTÉ PÂTISSERIE

POUR TOUS LES JOURS

NOUVEAU ET
EN EXCLUSIVITÉ !



LES COOKIES PÂTISSIERS DE MAURINE GÉRON

Le goût est un plaisir qui s'entretient, et Maurine Géron n'a de cesse de le prouver. Passionnée de pâtisserie fine depuis toujours, à 27 ans son parcours est déjà jalonné de belles adresses telles que l'École Nationale Supérieure de Pâtisserie d'Alain Ducasse ou encore les prestigieuses cuisines de l'Élysée ! Riche de ces belles expériences, elle fait un retour remarqué dans sa ville natale de Mons où elle ouvre sa boutique en ligne qu'elle baptise « Éphémère » : clin d'œil au fait que ses créations changent tous les mois, mais aussi aux quelques bouchées nécessaires à engloutir des heures et des heures de travail...

Rob avait hâte de vous la présenter et de mettre en avant son univers gourmand et généreux. C'est chose faite depuis quelques semaines, et

Julie Van Melle est très fière de vous réserver les créations artisanales phares de Maurine en réelle exclusivité au comptoir pâtisserie !

Imaginez la sincère gourmandise d'un véritable cookie américain associée au raffinement de la pâtisserie française. Mieux encore : savourez carrément ces cookies tout en rond ! On oublie en effet ici le biscuit sec et sucré pour entrer dans une autre expérience sensorielle et gustative : celle du super cookie pâtissier ! Moelleux en son cœur et croquant à l'extérieur, il se décline en quatre versions où caramel beurre salé, fruits secs torréfiés et pralinés s'entremêlent à merveille.

Pécanlait, Carahuète, Noifleur et Caramande promettent à vos papilles de belles explosions de saveurs et de générosité !

LES ÉCLAIRS AU CAFÉ DE ROB

Christelle a eu un éclair de génie quand elle a suggéré l'idée de ce classique de la pâtisserie, et Yves et Sarah, eux, l'ont réalisée en un éclair à l'atelier ! Leur recette maison tient en quatre ingrédients : une bonne pâte à choux, une crème au café, un nappage au café et un petit secret en plus qui signe l'originalité de leur création... Et on voit déjà vos yeux nous lancer des éclairs si on ne vous révélait pas tout de suite que c'est une petite couche de pâte à tartiner au chocolat et au bon café Corica avec quelques grains de café concassés qui sublime le tout !



• CHOCOLATS, CONFISERIES • ET AUTRES DOUCEURS



**Le rideau va bientôt tomber, mais pas avant de s'offrir une dernière petite gâterie !
Et ne nous dites pas que vous n'avez plus de place : il n'en faut pas vraiment puisqu'il s'agit de n'en faire qu'une bouchée !**



LES BOÎTES

«CASSE-NOISETTE»

DE PHILIP'S BISCUITS

◀ Les Anversois connaissent bien les « Antwerpse handjes », des petits sablés pur beurre en forme de main dont l'histoire est intimement liée à leur ville... Et pourquoi les Bruxellois n'en profiteraient pas eux aussi ? La biscuiterie artisanale leur présente une partie de son assortiment dans deux jolies boîtes métalliques colorées où l'on puise au hasard spéculoos, mains d'Anvers, langues de chat et palmiers.

LA MALLINE «FLEUR DE NOËL»

DE PIERRE MARCOLINI

Le maître chocolatier pionnier du bean-to-bar a composé un joli coffret dans l'esprit de Noël où une quinzaine de bouchées s'aligne : sept saveurs « Fleurs de Noël » (praliné de noix de cajou au chocolat au lait, feuillantine, caramel au beurre salé, éclats de noix de cajou et enrobage au chocolat au lait), sept truffes pain d'épices et une truffe pistache. ▶



LE COFFRET «ICON COLLECTION» DE NEUHAUS

◀ Pour marquer les 65 ans des « Irrésistibles », les toutes premières pralines de la maison bruxelloise qui a inventé ce concept chocolaté, Neuhaus édite un élégant coffret reprenant 22 chocolats iconiques en sept saveurs, dont la Caprice et la Tentation créées à l'occasion de l'Exposition universelle de 1958 !



CÔTÉ PÂTISSERIE

PHILIP'S BISCUITS


Tube métal « Casse-Noisette » garni d'un mélange de biscuits  boîte de 200 g - 22,50 €

JOOST ARIJS

Assortiment de pralines  coffret de 26 pièces - 29,70 €

Boule de Noël

Un joli montage en chocolat au lait en forme de boule

de Noël et garni de dragées aux noisettes  pièce - 38,50 €

PIERRE MARCOLINI

Malline bouchées « Fleur de Noël »  pièce - 37,00 €

Plumier « Lutin de Noël »  pièce - 23,00 €

MARC DUCOBU

Coffrets de macarons colorés (colorants naturels) 

..... 5 pièces - 10,00 €

..... 8 pièces - 16,00 €

..... 15 pièces - 30,00 €

BENOÎT NIHANT

Coffret de marrons glacés  6 pièces - 20,00 €

Coffret de truffes au champagne Goerg  20 pièces - 35,90 €

Coffret Prélude Haute Couture  20 pièces - 21,50 €

MARY

Coffret Glamour avec assortiment
de 20 pralines  300 g - 39,50 €

Rosine Rose

*Un délicieux assortiment de caramels, crèmes fraîches,
ganaches, pralinés et massepains réunis dans une boîte*

iconique de la maison.  188 g - 29,50 €




Marrons glacés  8 pièces - 20,00 €

Noix de massepain au sucre  9 pièces - 8,50 €

Noix de massepain au chocolat fondant  6 pièces - 7,50 €

Pommes de terre en massepain  200 g - 9,90 €

Friands (*nature, chocolats, mixtes*)  8 pièces - 5,80 €

Bûchettes en massepain  200 g - 9,80 €

• CHOCOLATS, CONFISERIES • ET AUTRES DOUCEURS



LE COUGNOU MAISON

◀ À Noël, nos boulangers enfournent quelque 3 000 petites brioches en forme de bébé emmailloté représentant l'enfant Jésus, car c'est une délicieuse tradition dont les Belges ne se passent pas ! Recette maison pur beurre, elle se décline au sucre, aux raisins ou aux pépites de chocolat, pour garnir les tables du petit déjeuner, du brunch ou du goûter ! D'ailleurs, vu votre gourmandise, c'est la même recette que notre équipe transforme en Saint-Nicolas à l'approche du 6 décembre...

LE ROY RENÉ ET

SES 13 DESSERTS

DE PROVENCE POUR NOËL

Derrière la symbolique d'abondance et de partage que représentent ces treize desserts, il y a toute une tradition provençale qui remonte au 17^{ème} siècle.

Le coffret s'offre à Noël et rassemble amandes de Provence, noisettes françaises, raisins secs flame, figues sèches, abricots secs, calissons d'Aix, nougats blancs et noirs de Provence, tranches de clémentines glacées, pâtes de fruits aux abricots et figues de Provence, dattes Medjoul, orangettes et craquelin à pâte sablée.



LE LITCHI

Pas question ici de litchi baignant dans un sirop trop sucré, mais bien du fruit frais dont l'exquis raffinement signera une fin de repas tout en légèreté.

Quelque part entre la rose et le raisin, sa saveur exotique s'apprécie mieux au naturel. Cueillis à maturité à la Réunion,

Rob les propose en branche et vous conseille de les consommer directement.

Mais vous pouvez aussi les conserver jusqu'à une semaine au frigo. Faites-en un sorbet ou une mousse accompagnée de noix de coco, une salade de fruits avec des framboises, de la mangue ou du kumquat. En accord sucré-salé, le litchi vous surprendra avec un foie gras poêlé, un magret de canard rôti au miel ou encore un carpaccio de Saint-Jacques marinées au citron. ▶



© Sylvie Le Trividic

LA TOUR D'EMBELLIE

DE CANASUC

▶ Canasuc est une fabrique artisanale française qui crée des sucres de canne finement façonnés en forme de fleurs, de cœurs, d'animaux ou d'autres figurines. Au-delà de la beauté du produit, leur démarche artistique vise aussi à créer une atmosphère, faisant d'une boisson chaude une occasion remarquable par tous les amoureux de la table. Sur un sucrier original en forme de tige nommé Tour d'Embellie s'empilent délicatement des fleurs de sucre blanc et roux que l'on picore en se disant qu'on aimerait bien avoir le même chez soi...

CÔTÉ ÉPICERIE

TRADITIONS DE NOËL D'EUROPE

Christmas pudding - Walkers.....	227 g - 8,98 €	Pandoro classique - Pasticceria Loison (beurre, vanille de Madagascar).....	1 kilo - 24,50 €
Panettone tradition - Pasticceria Loison (raisins secs, orange, cédrat).....	Boîte La Capelière - 1 kilo - 39,95 €	Les 13 desserts de Provence - Le Roy René	900 g - 46,95 €

GOURMANDISES À CROQUER

Gianduiotti - Davide Barbero.....	200 g - 11,35 €
Biscuits Navettes de Provence par Pierre Hermé - Le Roy René	220 g - 11,98 €

NOUVEAU

Biscuits chocolat ou caramel - Cartwright & Butler.....	Boîte métal 200 g - 9,95 €
Perles croustillantes au chocolat noir et truffes d'été - Plantin.....	70 g - 10,98 €
Christmas box chocolat gianduja - Angelina.....	100 g - 13,20 €
Caraques de Noël - Chef Biscuit (Père Noël ou rennes).....	150 g - 6,35 €

TOUCHES FINALES

NOUVEAU Confiture du Père Noël - L'Épicurien (pommes, figues, fruits secs, épices).....	125 g - 5,00 €	Paillettes d'or alimentaire - Maison Charrier	pot 0,2 g - 52,95 €
NOUVEAU Cerises de Noël - L'Épicurien (cerises noires au vin chaud).....	320 g - 8,00 €	Crème de calisson - Le Roy René.....	230 g - 11,40 €



BOISSONS CHAUDES

NOUVEAU Thé vert de Noël - Dammann (pomme, cannelle, vanille).....	25 sachets - 11,80 €	Café « La Signature » en capsules compostables chez soi - Terramoka	15 pièces - 8,10 €
NOUVEAU Thé noir de Noël bio « Subtiles Friandises » - Les Thés de la Pagode.....	en vrac - 70 g - 8,45 €	Café « La Signature » en grains - Terramoka	250 g - 7,50 €
EXCLUSIVITÉ Mélange de thés d'hiver « Created for Rob » - Madn.....	60 g - 9,98 €	Sirop brut de cookies, noisettes, pistaches ou caramel - Bacanha.....	440 ml - 10,95 €
Chocolat chaud à l'ancienne - Angelina.....	250 ml - 7,90 €		

BOISSONS DE FÊTE SANS ALCOOL

Jus de gingembre citron-miel bio - Gili.....	50 cl - 22,20 €	NOUVEAU Boisson infusion au citron caviar « Édition limitée » - Alain Milliat.....	25 cl - 3,50 €
Thé blanc pétillant bio - Sparkteez.....	75 cl - 9,95 €	Sirop brut de canne, gingembre, bergamote ou yuzu - Bacanha	440 ml - 10,95 €
Kombucha - Rish (original, gingembre ou hibiscus).....	33 cl - 3,38 €		
Kombucha rosé - Rish	75 cl - 15,98 €		

CÔTÉ BOULANGERIE

Cougnon pour Noël 	190 g - 3,75 €	Gaufre de Liège 	pièce - 1,95 €
100 % pur beurre - Sucre, raisins ou chocolat			



En service au comptoir



En libre-service



• LA CAVE •



« En matière de vin, il faut savoir faire passer le plaisir avant le prestige... » : nos spécialistes sont bien d'accord avec Paul Claudel, et c'est le même esprit qui les motive à dénicher pour vous des champagnes plus confidentiels, des spiritueux moins conventionnels ou des bières sortant des sentiers battus. Mais les bouteilles de renom sont aussi à la carte, bien sûr !

NOUVELLE EXCLUSIVE : LES CHAMPAGNES D'ANTOINE CHEVALIER À LA CAVE !

Cultiver le caractère unique de chaque parcelle de terre du domaine familial fondé en 1925 par son grand-père dans le Vitryat, voilà la mission qu'Antoine Chevalier s'est donnée. En suivant une vision écologique, écoresponsable, biologique et biodynamique, il cherche à extraire le meilleur des coteaux crayeux incrustés de marne sur lesquels s'élève son chardonnay. Cette particularité, qu'il parvient à entretenir et retranscrire avec justesse, fait toute la différence de ses champagnes aux notes confites, croquantes et exotiques. Merci à cette génération de vigneron qui parvient à ressusciter en Champagne des microterroirs pour offrir à nos papilles un potentiel aromatique si singulier et si puissant !



SUR LES TRACES DES PLUS BELLES ALTERNATIVES À LA BOURGOGNE...

Être victime de son succès, c'est une réalité que les vins de Bourgogne connaissent depuis plusieurs années déjà : les meilleurs crus s'arrachent à prix d'or, les bouteilles se raréfient, au grand dam des inconditionnels du terroir bourguignon. Notre chef de cave n'a pas attendu que la tendance s'accroisse pour se mettre à la recherche de jolies bouteilles qui plairont aux amateurs de ce type de grand vin : découvrez, en rouge ou en blanc, des cépages du monde qui ont la carrure pour rivaliser avec les vins français sur vos tables de fête !



Arran

Single Malt

A Breath of Fresh Arran

Every drop of Arran Single Malt starts its life as Scottish rainwater, which pools at Loch Na Davie in the beautiful hills high above the distillery.

Find our best-loved, award-winning Island Single Malts on shelf this autumn, alongside some exciting new additions to the range.

www.arranwhisky.com
@arranwhisky

Imported and distributed in Belgium by The Nectar
Mijnwerkerslaan 3 • 3550 Heusden-Zolder • Limburg • Belgium • Tel.: +32 11 44 50 96 • info@thenectar.be

Ons vakmanschap drink je met verstand.
Notre savoir-faire se déguste avec sagesse.
Please drink responsibly.

LES CHAMPAGNES DE VIGNERONS

	Prix Normal	Prix Plaisir*
NOUVEAU		
Champagne Brut Les Vignes de mon Village		
Cédric Moussé - 75 cl.....	53,50 €	48,15 €
Champagne L'Atavique Tradition Mouzon - 75 cl.....	52,60 €	47,30 €
Champagne Brut 2012 Caillasses Jérôme Blin - 75 cl.....	60,95 €	54,85 €
Champagne Brut 2019 Tectasilva		
Antoine Chevalier - 75 cl.....	71,40 €	64,20 €
Champagne Brut 2019 Carkonnia		
Antoine Chevalier - 75 cl.....	68,30 €	61,50 €
Champagne Rosé de saignée Chavost - 75 cl.....	81,35 €	73,20 €
Champagne Brut Assemblage Chavost - 75 cl.....	41,20 €	36,95 €
Champagne Extra Brut Terrine et Jardin Dufour - 75cl.....	48,20 €	43,40 €
Champagne Brut Chartogne-Taillet Sainte Anne - 75 cl.....	43,65 €	39,30 €
Champagne « Terre » Augustin pinot noir - 75 cl.....	52,50 €	47,25 €
Champagne Extra Brut Rosé Les Romarines		
Robert Moncuit - 75cl.....	49,80 €	44,80 €
Champagne Brut Zéro Tarlant - 75 cl.....	44,30 €	39,90 €
Champagne Extra Brut Cuvée Louis Tarlant - 75 cl.....	103,00 €	92,70 €
Champagne Extra Brut Ultradition Laherte - 75 cl.....	38,90 €	34,95 €
Champagne Blanc de Blancs Nature Laherte - 75 cl.....	42,30 €	37,95 €
Champagne Extra Brut Les 7 Laherte - 75 cl.....	97,50 €	87,75 €
Champagne Rosé de Meunier Laherte - 75 cl.....	43,20 €	38,90 €

	Prix Normal	Prix Plaisir*
Champagne Brut « Origin'elle »		
Françoise Bedel - 75 cl.....	58,75 €	52,90 €
Champagne Brut « Dis, Vin Secret »		
Françoise Bedel - 75 cl.....	65,60 €	58,95 €
Champagne Brut « Entre Ciel et Terre »		
Françoise Bedel - 75 cl.....	63,65 €	57,30 €
Champagne Brut 7 Crus Agrapart - 75 cl.....	60,50 €	54,45 €
Champagne Extra Brut Terroirs Agrapart - 75 cl.....	73,50 €	66,15 €
Champagne Extra Brut « Complantée » Agrapart - 75 cl.....	89,90 €	80,90 €
Champagne Brut Nature Austral Clandestin - 75 cl.....	63,95 €	57,50 €
Champagne Brut Nature Les Revers Clandestin - 75 cl.....	82,20 €	73,90 €
Champagne Brut Huré Frères Instantané 2014 - 75 cl.....	52,50 €	47,25 €
Champagne Brut Nature Rue Noyers Benoît Déhu - 75 cl.....	79,65 €	71,70 €
Champagne Huré Frères Mémoire Brut - 75 cl.....	79,90 €	71,90 €
Champagne Blanc d'Argile Vouette & Sorbée - 75 cl.....	87,50 €	78,75 €
Champagne Cuvée Fidèle Vouette & Sorbée - 75 cl.....	70,50 €	63,45 €
Champagne 1 ^{er} Cru Brut Blanc de Blancs		
Veuve Fourny - 75 cl.....	42,20 €	37,90 €
Champagne Brut l'Ouverture Frédéric Savart - 75 cl.....	71,80 €	64,60 €
Champagne Brut Shaman Marguet 2019 - 75 cl.....	56,50 €	50,85 €
Champagne Brut Fosse Grely Ruppert-Leroy - 75 cl.....	75,00 €	67,50 €

LES GRANDES MAISONS DE CHAMPAGNE

	Prix Normal	Prix Plaisir*
Champagne Brut Gardet - 75 cl.....	27,95 €	25,15 €
Champagne Brut Rob Leroy Prevot - 75 cl.....	25,95 €	23,30 €
Champagne Brut Drappier Brut Carte D'or - 75 cl.....	35,90 €	32,30 €
Champagne Brut Nature Drappier - 75 cl.....	39,95 €	35,95 €
Champagne Brut Classic Deutz - 75 cl.....	46,75 €	41,95 €
Champagne Brut Jacquesson Cuvée 746 - 75 cl.....	72,60 €	65,30 €
Champagne Brut Billecart-Salmon -75 cl.....	54,50 €	48,95 €
Champagne Rosé Brut Billecart Salmon - 75 cl.....	81,35 €	73,20 €
Champagne Brut Réserve Charles Heidsieck - 75 cl.....	54,30 €	48,90 €
Champagne Brut Réserve Taittinger - 75 cl.....	59,10 €	53,20 €
Champagne Brut Louis Roederer Collection 244 - 75 cl.....	58,00 €	52,20 €
Champagne Brut Pol Roger - 75 cl.....	55,00 €	49,50 €
Champagne Brut Bollinger Spécial Cuvée - 75 cl.....	65,90 €	59,30 €
Champagne Brut Delamotte - 75 cl.....	44,50 €	39,95 €
Champagne Brut « R de Ruinart » - 75 cl.....	66,50 €	59,85 €
Champagne Brut Royale Réserve Philliponnat - 75 cl.....	54,50 €	49,05 €
Champagne Rosé Ruinart - 75 cl.....	89,50 €	80,55 €
Champagne Brut Gosset Grande Réserve - 75 cl.....	50,80 €	45,75 €
Champagne Rosé Brut Veuve Clicquot - 75 cl.....	65,00 €	58,50 €
Champagne Brut Blanc de Blancs Ruinart - 75 cl.....	89,50 €	80,55 €
Champagne Brut Nature Ayala - 75 cl.....	48,00 €	43,20 €

ET AUSSI...

Champagne Brut Laurent Perrier, Rosé Laurent Perrier, Impérial Moët & Chandon, Veuve Clicquot Ponsardin.

* Prix plaisir du 04/12/2023 au 08/01/2024 inclus.

LES GRANDES CUVÉES

	Prix Normal	Prix Plaisir*
NOUVEAU		
Champagne Brut PN AYC 18 Bollinger - 75 cl.....	118,00 €	106,20 €
Champagne Brut Pn Tx 17 Bollinger - 75 cl.....	103,00 €	92,70 €
Champagne Brut R.D. 2008 Bollinger - 75 cl.....	510,00 €	459,00 €
Champagne Brut La Grande Année		
Bollinger 2014 - 75 cl.....	168,00 €	151,20 €
Champagne Brut Laurent Perrier Grand Siècle - 75 cl.....	165,00 €	148,50 €
Champagne Brut Krug Grande Cuvée Coffret - 75 cl.....	248,00 €	223,20 €
Champagne Brut Veuve Clicquot		
La Grande Dame 2015 - 75 cl.....	253,00 €	227,70 €
Champagne Brut Cristal 2014 Roederer - 75 cl.....	355,00 €	319,50 €
Champagne Brut Dom Pérignon 2013 Étui - 75 cl.....	220,00 €	198,00 €
Champagne Brut Rosé Taittinger		
Comtes de Champagne 2006 - 75 cl.....	189,00 €	170,10 €
Champagne Brut Rosé Taittinger		
Comtes de Champagne 2005 - 75 cl.....	179,00 €	161,10 €
Champagne Brut Grande Sèndrée		
Drappier 2012 - 75 cl.....	85,00 €	76,50 €
Champagne Extra Brut Expérience Agrapart - 75 cl.....	263,00 €	236,70 €
Champagne Brut Blanc de Blancs		
Amour de Deutz 2013 - 75 cl.....	228,00 €	205,20 €
Champagne Brut Pol Roger		
Winston Churchill 2012 - 75 cl.....	255,00 €	229,50 €

ET AUSSI...

Champagne Brut 2013 « S » de Salon, Brut Dom Pérignon 2004 P2 étui, Les Chênes 2018 Caval, Cuvée Texture 2018 Vouette & Sorbée et Brut nature BAM ! Tarlant.



• LA CAVE •



Cela vous dirait d'être dans le secret des dieux ? Chaque spécialiste de l'équipe Rob The Cellar vous souffle à l'oreille ses meilleurs accords avec son plat préféré. Et si vous descendez jusqu'à la cave à vins, notre équipe vous conseillera avec passion pour vos propres recettes ! Car, pour faire un choix parmi plus de 2 000 crus en provenance du monde entier, un peu d'aide ne se refuse pas...



Pour Sacha qui adore les huîtres, et plus particulièrement les fines de claire, le **Juraçon sec 2020 Argile Château Lafite** est le compagnon rêvé : plein de tension et de minéralité, ce blanc soutient parfaitement le côté salin et iodé de ces huîtres peu charnues et riches en eau.

Avec des noix de Saint-Jacques snackées comme les apprécie Johanne, un vin vif de Loire fonctionne à merveille sur la texture fondante de ce fruit de mer. Composé à 100 % de chenin, le **saumur Poil de Lièvre du domaine Bobinet** est un vin naturel idéal sur le millésime 2021 grâce à sa grande fraîcheur.

Vincent n'envisage pas les fêtes sans foie gras, que ce soit à l'apéritif ou en entrée. Le **champagne Blanc de Noirs de la maison Fleury** offre un accord privilégié ! De par sa vinosité, il est parfait sur la texture grasse et onctueuse du foie gras. Ce champagne plein de générosité est par ailleurs bio et certifié Demeter.

Pour Julien, qui craque volontiers pour un homard grillé aux herbes, la Bourgogne s'impose comme une évidence, mais étant donné la raréfaction de ses grands chardonnays, il vous invite à découvrir une magnifique alternative : le **chardonnay The Agnes 2021 Crystallum** qu'il a déniché sur des terroirs sud-africains est d'une fraîcheur et d'une vivacité qu'il adore !

Avec un beau plat de terroir comme le chapon farci, David vous recommande vivement un **Montsant 2021 Planella Joan d'Anguera** : ce vin rouge catalan est un assemblage soyeux de grenache et de carignan. Il est à la fois très aromatique et déjà très fondu malgré un millésime jeune.

Si, comme Nicolas, vous êtes plutôt gibier traditionnel (biche, marcassin...), alors foncez sur un cannonau, qui est l'équivalent sarde du grenache. Le **Lillove Gabbas 2019** est un rouge profond et dense qui puise toute sa puissance dans le climat chaud et sec de Sardaigne : parfait pour les saveurs prononcées des gibiers !

LES VINS BLANCS

Prix Normal Prix Plaisir*

AVEC DES HÛÎTRES OU DU SAUMON FUMÉ

Sancerre Grande Réserve Bourgeois 2022 - 75 cl.....	24,80 €	22,30 €
Pouilly-Fumé de Ladoucette 2022 - 75 cl.....	30,50 €	27,45 €
Sancerre Pascal Cotat Les Mont Damnés 2021 - 75 cl.....	58,00 €	52,20 €
Pouilly-Fumé « Pur Sang » Didier Dagueneau 2018 - 75 cl.....	135,50 €	121,95 €
Grüner Veltliner Autriche Steininger 2021 - 75 cl.....	14,75 €	13,30 €

AVEC DU HOMARD OU UN PLATEAU DE CRUSTACÉS

Chablis La Chablisienne Les Vénérables 2020 - 75 cl.....	23,00 €	20,70 €
Chablis Domaine Pattes Loup 2020 - 75 cl.....	40,90 €	36,80 €
Pessac-Léognan Château Carbonnieux 2020 - 75 cl.....	43,00 €	38,70 €
Anjou Domaine Boudignon 2021 - 75 cl.....	39,10 €	35,20 €

AVEC DES SAINT-JACQUES OU DES ENTRÉES POISSON

Bourgogne chardonnay Arnaud Baillet 2021 - 75 cl.....	25,50 €	22,95 €
Viré-Clessé « Vieilles Vignes » Domaine Sainte-Barbe 2021 - 75 cl.....	25,20 €	22,70 €
Pouilly-Fuissé Domaine Ferret 2020 - 75 cl.....	41,30 €	37,20 €

AVEC DU FOIE GRAS

Jurançon moelleux Ballet d'Octobre Domaine Cauhapé 2020 - 75 cl.....	19,60 €	17,60 €
Sauternes Marlène de Climens 2018 - 75 cl.....	23,85 €	21,50 €
Viognier Contours de Deponcins François Villard 2021 - 75 cl.....	26,80 €	24,10 €
Gewurztraminer Orchidées Sauvages René Muré 2022 - 75 cl.....	15,85 €	14,30 €

AVEC DU FROMAGE, UNE FONDUE OU UNE RACLETTE

Roussette de Savoie Gueux Adrien Berlioz 2022 - 75 cl.....	18,65 €	16,80 €
Savoie Éponyme Domaine Belluard 2020 - 75 cl.....	47,20 €	42,50 €
Chardonnay Les Molates Domaine Marnes Blanches 2020 - 75 cl.....	26,60 €	23,95 €

LES BLANCS « PRESTIGE »

Andalucia Univers Muchada-Leclapart 2019 - 75 cl.....	39,90 €	35,90 €
Palette Château Simone 2021 - 75 cl.....	67,30 €	60,50 €
Scythian Phelan Farm Rajat Parr Obispo 2021 - 75 cl.....	58,90 €	52,95 €
Condrieu Les Caillets Duclaux 2021 - 75 cl.....	59,20 €	53,30 €
Chardonnay Kershaw Elgin South Africa 2017 - 75 cl.....	48,80 €	43,90 €
Saint Aubin 1 ^{er} Cru Sur Gamay Lochardet 2020 - 75 cl.....	75,90 €	68,30 €
Dao A Liberdade Antonio Madeira 2020 - 75 cl.....	31,95 €	28,75 €
Allobroges Matin Face Au Lac Vignes Paradis 2021 - 75 cl.....	44,95 €	40,50 €

LES VINS ROUGES

Prix Normal Prix Plaisir*

AVEC DU GIBIER À PLUME

Châteauneuf-du-Pape Domaine Mas Saint-Louis 2019 - 75 cl.....	35,95 €	32,30 €
Bourgueil Haut de La Butte Domaine La Butte 2019 - 75 cl.....	29,50 €	26,55 €
Saint-Joseph Domaine Marsanne 2019 - 75 cl.....	39,20 €	35,30 €

AVEC DU GIBIER À POIL

Saint-Estèphe Château Petit Bocq 2018 - 75 cl.....	32,50 €	29,25 €
Saint-Émilion Château d'Arcole 2019 - 75 cl.....	35,50 €	31,95 €
Moulis-en-Médoc Château Dutruch Grand Poujeaux 2018 - 75 cl.....	19,50 €	17,55 €

AVEC DE LA VIANDE ROUGE GRILLÉE OU EN SAUCE

Haut-Médoc Château La Gorce Cru Bourgeois 2018 - 75 cl.....	16,30 €	14,65 €
Vin de Pays d'Oc Les Creisses 2021 - 75 cl.....	21,40 €	19,30 €
Saint-Émilion Grand Cru Château Puy-Blanquet 2018 - 75 cl.....	21,95 €	19,75 €

AVEC DE LA DINDE OU DE LA VOLAILLE EN SAUCE

Bourgogne pinot noir Laforêt Joseph Drouhin 2021 - 75 cl.....	28,45 €	25,60 €
Irancy Domaine Thierry Richoux 2018 - 75 cl.....	27,30 €	24,50 €
Volnay Nuiton-Beaunoy 2018 - 75 cl.....	41,95 €	37,75 €

LES ROUGES « PRESTIGE »

Haut-Médoc Château Sociando-Mallet 2020 - 75 cl.....	44,50 €	39,95 €
Pomerol L'Hospitalet de Gazin 2019 - 75 cl.....	53,50 €	48,15 €
Côte-Rôtie La Chana Duclaux 2020 - 75 cl.....	53,95 €	48,95 €
Ribera Del Duero « Psi » Dominio de Pingus 2020 - 75 cl.....	51,10 €	45,95 €
Rosso di Montalcino Poggio di Sotto 2020 - 75 cl.....	93,00 €	83,70 €
Pomerol Château La Grave 2017 - 75 cl.....	48,00 €	43,20 €
Châteauneuf-du-Pape Féraud 2020 - 75 cl.....	51,80 €	46,60 €
Barolo Berri Trediberri 2019 - 75 cl.....	49,95 €	44,95 €

* Prix plaisir du 04/12/2023 au 08/01/2024 inclus.

• LES IDÉES CADEAUX •

LES COFFRETS - CADEAUX

Des surprises pleines de goût

Au déballage d'un coffret ou d'une corbeille Rob, le gourmand sait qu'il trouvera de succulentes surprises : le plaisir est garanti, qu'il soit sucré ou salé ! Une belle sélection de compositions prêtes à offrir s'expose à l'entrée du magasin et sur notre site internet, mais si vous avez d'autres idées pour garnir la corbeille que vous allez offrir, faites-nous part de vos souhaits bien à l'avance : nous emballerons les produits choisis avec autant de soin et de panache !



Coffret Veggie

Les fans de végétal y trouveront neuf délices à leur goût 80,00 €

Coffret Tout Salé

Un petit coffret qui plaira aux fins gourmets 75,00 €

Coffret Tout Belge

Une sélection de produits fabriqués dans notre beau pays 75,00 €

Coffret Apéro

Tout ce qu'il faut pour organiser un apéro sympa 85,00 €

Coffret Tout Rob

Le meilleur de Rob rassemblé dans un seul panier 98,00 €

Coffret Coup de cœur

Les coups de cœur de l'année 2023 90,00 €

Coffret Gourmet

Le plaisir des gourmets à l'état pur 155,00 €



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 gift@rob-brussels.be ou par téléphone au **02/771.01.73**.

LA GOURMETS' GIFT CARD

Une petite carte qui se joue à coup sûr !

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 vœux sous le sapin : la carte cadeau Rob, chargée du montant que vous souhaitez, 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.

• LES INFOS PRATIQUES •

E-SHOP

La livraison de la gourmandise à domicile !

Que ce soit pour **gagner du temps** en nous confiant vos courses, ou pour facilement trouver des **cadeaux gourmands** qui feront plaisir aux fêtes, notre site e-shop est à portée de doigts ! En plus des quelque **2 250** produits d'épicerie fine, près de **1 500 produits** aussi frais qu'en magasin vous y attendent. Côté cave, faites votre choix parmi **750 crus** du monde entier sur les **2 200 références** que Rob The Cellar aligne. Choisissez vos articles, ajoutez un petit message si vous souhaitez en faire cadeau, payez en ligne et faites livrer le tout à domicile, **partout en Belgique**. Ou venez retirer votre commande au pick-up point situé au niveau de notre parking souterrain, à droite avant la sortie.



Des idées gourmandes parmi le meilleur du meilleur en épicerie fine, vins et produits frais.



Une sélection unique de produits provenant de petits artisans passionnés.



Une livraison le lendemain de votre commande partout en Belgique.

COMMANDES ET RETRAITS DES COLIS

Votre satisfaction quant à la qualité de nos produits et de nos services est essentielle. Pour être sûrs de pouvoir honorer vos demandes avec tout le soin requis, nos comptoirs clôturent parfois les prises de commandes assez tôt.

Si vous ne voulez pas être déçu, ne tardez donc pas à nous **communiquer vos souhaits bien à temps** : vous serez d'autant plus relax pour l'organisation de vos fêtes !

01 | Passez votre commande bien à l'avance

- C'est **à partir du lundi 27/11** que nous enregistrons vos commandes.
- Rendez-vous directement aux **divers comptoirs** (poissonnerie, boucherie, traiteur-charcuterie, crèmerie et boulangerie-pâtisserie) pour leur communiquer vos souhaits.
- **Gardez bien tous vos bons de commande** et emmenez-les le jour du retrait en magasin.

02 | Retirez vos colis le jour J

Pour le jour demandé (23, 24, 30 et 31 décembre), nos comptoirs auront préparé votre commande **en magasin**.

- **Vérifiez** la date et le créneau horaire stipulés sur vos bons de commande.
- Rendez-vous au petit bureau situé **au fond du magasin**, entre nos comptoirs crèmerie et poissonnerie.
- Donnez-nous tous vos bons et **nous nous chargerons de rassembler tous vos colis au même endroit** !
- Procédez au paiement à l'une de nos **nombreuses caisses**.

NOS HEURES D'OUVERTURE PENDANT LES FÊTES

Noël

Lundi 18/12 : de 9 h à 19 h

Mardi 19/12 : de 9 h à 19 h

Mercredi 20/12 : de 9 h à 19 h

Jeudi 21/12 : de 9 h à 19 h

Vendredi 22/12 : de 9 h à **20 h**

Samedi 23/12 : de **8 h 30** à 19 h

Dimanche 24/12 : de **8 h 30** à 17 h

Nouvel An

Lundi 25/12 : fermé

Mardi 26/12 : de 9 h à 19 h

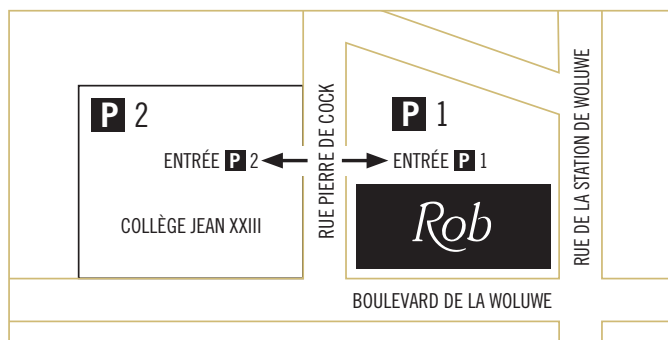
Mercredi 27/12 : de 9 h à 19 h

Jeudi 28/12 : de 9 h à 19 h

Vendredi 29/12 : de 9 h à **20 h**

Samedi 30/12 : de **8 h 30** à 19 h

Dimanche 31/12 : de 9 h à 17 h



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

EXPLOSIVE
HARMONY

V I N T A G E 2 0 1 2

Dom Pérignon



Please drink responsibly