

*Rob*

THE GOURMETS'  
MARKET

# THE GOURMETS' FESTIVITIES | 23

FEESTEN



DEDICATED TO GASTRONOMY



# • FEESTELIJKE VOORUITZICHTEN •

## GELUK OP HET BORD

VROLIJK KERSTFEEST EN GELUKKIG NIEUWJAAR AAN ALLE FIJNPROEVERS!

Bent u al tot hier geraakt? Dan bent u duidelijk een lekkerbek, zoals wij! En als u nauwelijks kunt wachten om naar de volgende pagina's te gaan, dan is dat vast omdat het water u al in de mond komt bij de gedachte aan alle heerlijke ideeën in dit magazine!

De leuze van onze chef-koks en specialisten in elke afdeling is niet voor niets: de tafel is het hart van elk feest! De lekkernijen die ze suggereren, zijn een perfecte combinatie van traditie en innovatie en voldoen aan ieders wensen, zowel op het bord als in het glas.

### BIJ ROB ZIJN SERVICE EN DESKUNDIG ADVIES OP ELKE AFDELING EEN PRIORITEIT!

In elke afdeling staat een gepassioneerd team voor u klaar! U kunt rekenen op hun vakkennis en advies om van uw feest een groot succes te maken. Hebt u vragen, dan kunt u altijd terecht bij onze specialisten op hun afdeling of zelfs telefonisch!



#### Traiteurafdeling

Alain Bergen  
02 761 01 42



#### Charcuterieafdeling

Olivier Van Weijnen  
02 761 01 42



#### Afdeling bakkerij en banketbakkerij

Julie Van Melle  
02 761 01 33



#### Visafdeling

Jean-François Janne  
02 761 01 38



#### Fruit- en groenteafdeling

Didier Sperandieu  
02 761 01 43

#### Zuivelafdeling

Julie Van Melle  
02 761 01 40



#### Beenhouwerijafdeling

Jérôme Rayet  
02 761 01 36



#### Kruideniersafdeling

Kathy Toussaint  
02 761 01 44



#### Wijnkelder

Julien Depaeppe  
02 761 01 66

### EEN GOED DRAAIENDE ORGANISATIE DIE DE FEESTDAGEN VOOR U VERGEMAKKELIJKT

Een vroege start van de bestellingsperiode, aangepaste openingsuren, een dedicated afhaalpunt in de winkel, eenvoudig parkeren, stewards die u begeleiden ... op de laatste pagina vindt u alle nodige uitleg!

#### PAGINA'S VOL FEESTELIJKE INSPIRATIE

P. 3 Feestmenu's

P. 4 Het aperitief

P. 8 Voorgerechten

P. 12 Hoofdgerechten

P. 16 Bijgerechten

P. 18 Kazen

P. 22 Desserts

P. 30 De kelder

P. 34 Geschenkideeën

P. 35 Praktische info



# • MENU OF BUFFET •

## ZO EENVOUDIG KAN HET ZIJN



We zouden er bijna zomaar lekker comfortabel bij gaan zitten, want dankzij de formules van onze chef-kok en zijn team geniet u gezellig mee van de sfeer van de eindejaarsfeesten. Dit jaar wordt een mooi koud buffet aan ons aanbod toegevoegd. De gerechten zijn met zorg bereid, mooi afgewerkt en klaar om op te dienen.

U moet ze hooguit nog even opwarmen. Gewoon uw menu of buffet bij onze traiteurdienst bestellen en op het gewenste tijdstip afhalen ... en het feest kan beginnen!



### FEESTMENU

32,00€/PERS.

**VOORGERECHT**  
Riddervisfilet, soufflé van doperwtjes, saus met Noilly Prat en zeekraal

of

Pens met kalfszwezerik, boerenkool, bospaddenstoelen, kruidenolie en saus met korianderzaadjes

### HOOFDGERECHT

Kabeljauwrug, koraalsaus, puree met peterselie en zilveruitjes

of

Hoevekip, tuinbonen, cantharellen en millefeuille van aardappelen



### UNIEK FEESTBUFFET

29,00€/PERS.

NIEUW

VERKRIJGBAAR VAN 23 T.E.M. 31/12 (MIN. 6 PERS.)

Onze unieke formule, vergezeld van vier sauzen (mayonaise, cocktail, bieslook en Vincent), brood en boter, bestaat uit:

- Terrine van foie gras ROB, veenbessen met cassis, brioche
- Gerookte zalm en gerookte heilbot met grijze en roze garnalen
- Rundgebraad, eieren, ui
- Ham San Daniele met gegrilde groenten en Parmezaanse kaas
- Caesarsalade (kip, ei, Parmezaanse kaas)
- Salade Parmentier
- Terrine van vis
- Salade met prinsessenbonen en tomaten
- Veldsla met yoghurt en verse kruiden
- Rijst- en griesmeelsalade



### KERSTMENU

55,00€/PERS.

VERKRIJGBAAR VAN 21 T.E.M. 24/12

### VOORGERECHTEN

Terrine van kreeft op drie wijzen

en

Nage van vis, rouille en parelgerst

### HOOFDGERECHT

Gevulde kalkoenrollade en millefeuille van aardappelen



### NIEUWJAARSMENU

58,00€/PERS.

VERKRIJGBAAR VAN 28 T.E.M. 31/12

### VOORGERECHTEN

Terrine van kwartel en foie gras met abrikozen

en

Frisse salade van kreeft, sint-jakobsschelpen en scampi met citrusvruchten en risotto

### HOOFDGERECHT

Filet pur van hinde met peper en knolselderpuree





# • HET APERITIEF •

Tijdens de eindejaarsfeesten mogen uw ogen bij het aperitief gerust groter zijn dan uw buik! Van eenvoudige zoute koekjes tot meer uitgewerkte hapjes, feestelijke oesters, warme of koude toastjes: aan aperitiefhapjes geen gebrek. Maar ga in elk geval voor variatie, een aantrekkelijke presentatie, boeiende texturen en hapklare porties!

## KOFFERTJE MET

### KAVIAAR

Het eindejaar is dé periode om samen unieke en onvergetelijke momenten te beleven. En dat is precies wat u met dit koffertje kunt doen. Deze set met 3 kaviaardoosjes van 30 of 50 gr.

Oscietra, Baerri en Imperial laat u toe de subtiele nuances tussen de verschillende variëteiten te proeven. Voor een degustatie volgens de regels van de kunst, bevat het koffertje ook twee mooie, parelmoeren lepeltjes en is de kaviaar gekoeld. Ideaal dus als geschenk ... Of om er zelf heerlijk bij het aperitief van te genieten! ▶



## LA PERLE DES DIEUX

De familie Gendreau beheerst al vier generaties lang de kunst van de traditionele conservering van sardines en andere lekkernijen die de zee ons schenkt. De duurzame, lokale en seizoensgebonden vispraktijken in de Vendée, een beschermde regio, garanderen een uitzonderlijke kwaliteit. De verse producten zijn perfect volgroeid wanneer ze worden verpakt. Daarnaast biedt Gendreau een gevarieerd en inventief assortiment van bereide, smeuïge rillettes en mousses. De artistiek ontworpen sardienblikjes zijn overigens zo mooi dat sommige mensen ze zelfs verzamelen! ▼



## OESTERS, MAAR NET IETS ANDERS

▶ Niet te missen op het menu dit jaar zijn oesters. En dankzij de verbeeldingskracht van grote chefs kunnen die wel eens veel verrassender uitpakken dan u denkt! Een beetje fijngehakte munt en enkele druppeltjes limoen zijn ideaal om de jodiumsmaak kracht bij te zetten. Liefhebbers van truffels zullen de voorkeur geven aan een lepeltje bouillon met het vocht van de oesters (te bewaren bij het openen van de schelpen), aangevuld met wat citroen en enkele plakjes verse truffel. Ook kruiden zijn een goede bondgenoot als u uw oesters op een originele manier wilt serveren. Zo geeft chimichurri met wat azijn en gehakte peterselie een Zuid-Amerikaanse toets aan rauwe of lichtjes gegrilde oesters.

## ROB HEEFT EEN VOORLIEFDE

### VOOR IMPERIAL!

▶ Wanneer we het hoofd van onze visafdeling vragen welke kaviaar hij verkiest, aarzelt hij geen seconde: Imperial! Rob haalt de kaviaar al jarenlang bij dezelfde partner, een expert die ons elk jaar opnieuw een product van de allerhoogste kwaliteit garandeert: prachtige gouden kleur en grote, stevige en mooi losse eitjes die over de smaakpapillen rollen tot ze zachtjes uiteenspatten in de mond; typische jodiumsmaak van wilde kaviaar en lange nasmaak. De eitjes van deze Imperial-kaviaar komen van de hybride soort *Huso Dauricus* en *Acipenser Schrenckii*, gevoed in gevangenschap, maar in een omgeving die in alle opzichten vergelijkbaar is met die van de wilde steuren.





# VISAFDELING

## KAVIAAR

### BAERII

30 gr. - 40,00 €      50 gr. - 70,00 €      125 gr. - 175,00 €

### OSCIETRA

30 gr. - 55,00 €      50 gr. - 92,00 €      125 gr. - 225,00 €

### IMPERIAL

30 gr. - 60,00 €      50 gr. - 100,00 €      125 gr. - 245,00 €

### IRAANSE BELUGA

..... vanaf 130,00 € per 30 gr.

### ONZE TRIOKOFFERTJES

Koffertje met 3 doosjes van 30 gr.  
en 2 parelmoeren lepeltjes ..... 155,00 €

Koffertje met 3 doosjes van 50 gr.  
en 2 parelmoeren lepeltjes ..... 260,00 €

### ONS KOFFERTJE MET KAVIAAR EN VODKA

Het Imperial-koffertje ..... 130,00 €

Het Oscietra-koffertje ..... 115,00 €

Het Baerii-koffertje ..... 98,00 €

## OESTERS

Uiteraard speelt u altijd best op veilig en bestelt u vooraf, maar op 24 en 31 december kunt u ook nog oesters verkrijgen in onze winterchalet bij de ingang van de winkel.

### HOLLE OESTERS

#### FINE DE CLAIRE

Nr 3 ..... stuk - 1,80 €

#### GILLARDEAU

Nr 3 ..... stuk - 3,20 €

#### TIA MARAA

Nr 3 ..... stuk - 2,50 €

### PLATTE OESTERS

#### ZEEUWSE PLATTE OESTERS

Nr 3 ..... stuk - 2,40 €

Nr 5 ..... stuk - 2,90 €

## TARAMA'S EN BLINI'S

DE TARAMA'S VAN KAVINSKAYA  ..... 90 gr. - van 5,10 € tot 14,50 €

DE BLINI'S VAN LAKSØN 

Groot ..... 4 stuks - 3,40 €

Klein ..... 16 stuks - 3,60 €

Minicocktails ..... 30 stuks - 3,70 €

# KRUIDENIERSAFDELING

## NIEUW

Belgische aperitiefhapjes (stoofvlees op Vlaamse wijze, forel op Ardense wijze, enz.) - Be Apéro ..... van 4,98 € tot 6,48 €  
Chips 'La Vie en Rose' - Sal de Ibiza ..... 125 gr. - 5,10 €  
Luxemix van vruchten en noten met fleur de sel -  
Sal de Ibiza ..... 80 gr. - 4,25 €  
Superkrokante grissini - Inconfondibili De Mori ..... 180 gr. - 5,98 €  
Biologische algentartaar - Groix & Nature ..... 100 gr. - 8,78 €

Antipasti paprika-courgette-pijnboompitten -  
Casina Rossa ..... 280 gr. - 9,98 €  
Mezze gerookte aubergine - Kalios ..... 90 gr. - 5,90 €  
Rillettes van sint-jakobsnoten met fleur de sel -  
La Perle des Dieux ..... 90 gr. - 8,35 €  
Rillettes van zeebaars met yuzu - La Perle des Dieux ..... 90 gr. - 7,25 €  
Zalmmousse - La Perle des Dieux ..... 80 gr. - 3,75 €

Aperitieflepeltjes natuur of rozemarijn -  
Ecopoon ..... 15 stuks - 5,48 €  
Gevulde pepertjes -  
Casina Rossa ..... 280 gr. - 11,40 €

Chipslepeltjes voor tapas -  
Plaza del Sol ..... 140 gr. - 3,78 €  
Biologische hartige walnoten (fleur de sel, curry,  
rozemarijn of tamari) - nOk ..... 100 gr. - 6,70 €



# • HET APERITIEF •



## ROBS KAASSTOKJES

### MET PESTO

◀ We hadden de collectie al aangekondigd in ons vorige herfstmagazine en vandaag is het dus zover! Kunt u ook niet wachten om uw tanden in ons gloednieuwe recept met groene pesto te zetten? Onze banketbakers hebben uiteraard die lekkere boter in hun ambachtelijk bladerdeeg behouden, maar ze hebben de gruyère en de emmental vervangen door een Parmezaanse kaas die 24 maanden is gerijpt. Daarin hebben ze een evenwichtige pesto op basis van extra vergine olijfolie, verse basilicum, pijnboompitten en look verwerkt. Een straaltje zuiderse zon in putje winter!



## WALNOTEN VAN ONZE CONTREIEN,

### GESUBLIMEERD DOOR HORTENSE

#### DE CASTRIES

◀ Hortense kweekt biologische walnoten in België en Frankrijk, die u bij Rob onder het merk nOk vindt. Zo waardeert ze een eenvoudig, maar uiterst smakelijk product opnieuw op. Doordat de walnoten op lage temperatuur worden gedroogd, behouden ze hun intense smaak en hun voedingswaarde voor heel lange tijd. Heerlijk om zo te eten, maar ook als gezouten of hartig tussendoortje. Of in de vorm van olie, uiteraard! Wilt u ze gebruiken in zoete of zoute recepten? Ontdek het boek 'La Noix' (29,95 €). Hierin geeft Hortense maar liefst 101 ideeën voor de vier seizoenen, waaronder ook dat van onze walnotentaart van het huis!

## VIJF SOORTEN IBERISCHE CHARCUTERIE

### IN ÉÉN KOFFERTJE

Deze nieuwigheid doet het hart van elke aficionado sneller kloppen. ▶ Het is een assortiment van vijf soorten 100% Iberische vleeswaren (ibérico de bellota, chorizo de bellota, paleta de bellota, lomo de bellota en salchichón de bellota), afkomstig van varkens die vrij rondlopen in de 'dehesas' (uitgestrekte weilanden op het schiereiland). Ze worden bovendien gevoerd met eikels ('bellotas' in het Spaans, vandaar de naam), en dit alles volgens sterk gecontroleerde specificaties. Snel naar de koelkasten van de charcuterieafdeling dus, voor alles op is! En dan geduldig wachten tot deze heerlijke delicatessen op kamertemperatuur is om te degusteren ...





# TRAITEURAFDELING

## KAVIAAR

### ROYAL BELGIAN OSIETRA

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

### ROYAL BELGIAN PLATINUM

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

## HAPJES

### LA FERME DU VIEUX TILLEUL

Naamse 'petits-gris'-escargots in croquilles 	9 stuks - 8,50 €
Naamse 'petits-gris'-escargots in croquilles op Bordelaise wijze 	9 stuks - 9,10 €
Naamse 'petits-gris'-escargots in croquilles met roquefort 	9 stuks - 8,60 €
Assortiment hapjes om op te warmen 	15 stuks - 18,55 €
Minikroketjes met truffel 	4 stuks - 7,15 €

Minikaaskroketjes 	6 stuks - 7,05 €
Minigarnaalkroketjes 	6 stuks - 7,85 €
Koffertje met minimousses 	4 stuks - 20,00 €
Trio van soesjes met truffel, belegen kaas, walnoten en blauwschimmelkaas 	12 stuks - 12,20 €
Assortiment Kaiyou-hapjes om op te warmen 	12 stuks - 17,10 €

# ZUIVELAFDELING









Minipaprika's gevuld met verse kaas  	100 gr. - 3,75 €
Minipatissons gevuld met verse kaas  	100 gr. - 3,68 €
Kleine prikkertjes met geitenkaas 	10 stuks - 6,95 €
Rebibes (opgerolde sneetjes Etivaz-kaas) 	120 gr. - 11,50 €
Romige gorgonzola, geschept 	kilo - 35,85 €
Romige gorgonzola met pistachenoten 	100 gr. - 68,10 €




### ONZE KAASKRULLERS

Vraag een hele of halve bol Tête de Moine aan de kaasafdeling en maak zelf mooie roosjes met een kaaskruller.







In beukenhout .....	stuk - 33,90 €
In marmer .....	stuk - 65,50 €

# AFDELING HARTIGE PATISSERIE

Kaasstokjes - Baked by Rob	
- natuur  	90 gr. - 5,80 €
- bruschetta  	90 gr. - 6,10 €
- met pesto  	90 gr. - 6,30 €
Zandkoekjes met Parmezaanse kaas  	100 gr. - 5,90 €

Hapjes om op te warmen - Ducobu 	18 stuks - 30,00 €
Aperitiefkoekjes - Ducobu	
- kaas-maanzaad of pizza  	100 gr. - 6,00 €
- zandkoekjes met Parmezaanse kaas  	150 gr. - 9,00 €

# CHARCUTERIEAFDELING

Koffertje met vijf soorten	
Iberische charcuterie 	720 gr. - 74,95 €
100% Ibericoham Bellota  	100 gr. - 26,90 €
Cecina de Buey - Bodega El Capricho  	100 gr. - 17,75 €
Witte pens met Franse foie gras van eend 	250 gr. - 16,75 €
Witte pens met truffel 	250 gr. - 11,70 €
Witte pens met mango, gember en sinaasappelrum 	100 gr. - 2,65 €
Witte pens met kalfszwezerik, morieljes en bospaddenstoelen 	100 gr. - 4,35 €
Groene pens met room 	100 gr. - 2,27 €

Zwarte pens met gerookte spekjes en room 	100 gr. - 1,95 €
Witte minipens met tartufata en truffelsap 	100 gr. - 3,70 €
Groene minipens met room 	100 gr. - 2,90 €
Galantine van kalkoen met gedroogde vruchten - Rob 	100 gr. - 3,15 €
Paté van patrijs - Rob 	100 gr. - 5,72 €
Worst Le Charollais 100% rundvlees 	100 gr. - 4,95 €
Ambachtelijke droge worst - Linard 	stuk (230 gr.) - 10,30 €
Lange ambachtelijke droge worst - Linard 	stuk (300 gr.) - 10,50 €
Filet van zeug, gedroogd en gerookt - Linard 	100 gr. - 5,92 €



# • VOORGERECHTEN •



Voor we het hoogtepunt van de feestmaaltijd aansnijden, verwennen we onszelf met een mooi geserveerd koud of warm bordje. Gewoon om zo lang mogelijk van het genot ... te genieten!

## VERSE FOIE GRAS IN PLAKJES:

SMELTZACHT LANGS BINNEN, LEKKER

KNAPPERIG LANGS BUITEN

Foie gras – dé ster van de Franse gastronomie – heeft een heel andere smaak en textuur als we hem vers en gebakken eten. Onze slagers selecteren mooie, glanzende stukjes lever met een ivoorbeige kleur, verwijderen voorzichtig de aders en versnijden ze op aanvraag in regelmatige plakjes. Afdelingshoofd Dimitri beveelt een minimale dikte van 1,5 cm aan, zodat de plakjes hun zachtheid behouden bij het bakken. Bak ze op een hoog vuur zonder vetstof gedurende 1 tot max. 2 minuten aan elke kant, tot de randen karamelliseren (let op, het gaat snel!), en het is klaar! Werk af met een klassieke zoet-zoute garnering (appelen, vijgen, mango's enz.) voor een heerlijke verwennerij. Ook ideaal als garnering bij romige pompoen of aardperenpuree. ▶



## GEROOKTE PALING

◀ Onze visexperts hebben lekkere ideetjes om te smullen van paling. In hun mousse van het huis gebruiken ze bijvoorbeeld Nederlandse gerookte paling, die ze heel licht bewerken met een goede mayonaise en een beetje room. Met wat roze peperbolletjes of kleine zalmeitjes is deze mousse heerlijk op een sneetje geroosterd roggebrood. Voor hele vissen vertrouwen ze Kalios, die Griekse palingen selecteert voor hun stevige vleesstructuur en lekkere smaak, te danken aan het kristalheldere water waar ze vandaan komen. Gerookt met olijfbomen- en beukenhout zijn ze onweerstaanbaar. Vraag onze visexperts om ze in stukken of filets te snijden. Of kies de luchtledig verpakte filets van V. Geitonas in de zelfbediening.

## DE KREEFTENBISQUE VAN ROB

Een klassieker, maar die we niet uit ons assortiment zouden durven schrappen! Giet een druppel room en cognac op de bodem van het bord, giet de bisque erover en strooi daar dan wat kreeftenvlees over. Voor een rijkelijk voorgerecht en een originele presentatie kunt u bladerdeeg uitsnijden in cirkels die iets groter zijn dan uw schaalpjes. Bedek daarmee elke individuele portie, bestrijk het deeg met wat eigeel en zet 15 minuten op 210 °C in de oven tot u een mooi luchtig en goudgebakken korstje hebt. ▶





# TRAITEURAFDELING

## KOUDE VOORGERECHTEN

Millefeuille van forel en zalm 🍷	stuk - 9,70 €	Aspic van gepocheerd ei 🍷 🌱	stuk - 4,50 €
Terrine van wilde-eendgebraad met kruiden 🍷	stuk - 8,20 €	Terrine van kreeft op drie wijzen 🍷	stuk - 12,80 €
Aspic van tong met groenten 🍷	stuk - 6,50 €	Zalm Belle-Vue 🍷	kilo - 52,50 €
Aspic van gevogelte en foie gras 🍷	stuk - 6,50 €	Halve kreeft Belle-Vue 🍷	100 gr. - 27,40 €

## WARME VOORGERECHTEN

Pompoen-kastanjesoep 🍷 🌱	liter - 8,50 €	Frisse salade van kreeft, sint-jakobsschelpen en scampi met citrusvruchten 🍷	portie - 28,50 €
Lasagne tartufata 🍷 🌱	kilo - 26,80 €	<b>DE RECEPTEN VAN KAIYOU</b>	
Lasagne van kreeft 🍷	portie - 20,50 €	Assortiment gestoomde garnalen, kip en krab 🍷	340 gr. - 28,60 €
Sint-jakobsschelpen met witloof 🍷	portie - 15,90 €	Nem met foie gras 🍷	235 gr. - 25,90 €
Quenelles van snoek met kreeftensaus 🍷	portie - 14,90 €	Tom Yam-soep met sint-jakobsnoten 🍷	380 gr. - 23,90 €
Te gratineren sint-jakobsschelpen met champagne 🍷	portie - 14,80 €	Grote carrousel 🍷	14 stuks - 39,50 €
Cannelloni van noordzeekrab met groentjes 🍷	portie - 18,50 €	<i>(Nem met kip, vegetarische loempia, vegetarische samosa, saté, gyoza met groenten, gestoomd hapje met kip, gyoza met kip)</i>	
Grijzegarnaalkroketten 🍷	stuk - 4,10 €		
Nage van vis, rouille en parelgerst 🍷	portie - 18,10 €		

# VISAFDELING

## KOUDE VOORGERECHTEN

Palingmousse 🍷	100 gr. - 5,80 €	Heilbot 🍷	100 gr. - 7,90 €
Forelmousse 🍷	100 gr. - 3,98 €	Noorse gerookte zalm 🍷 🌱	100 gr. - 7,50 €
Zalmtartaar 🍷	100 gr. - 5,50 €	Schotse gerookte zalm Label Rouge 🍷 🌱	100 gr. - 9,80 €
Krabsla van echte kingcrab 🍷	dagprijs	Hele gerookte paling - V. Geitonas 🍷 🌱	100 gr. - 7,50 €
Verse noordzeekrabsla 🍷	100 gr. - 13,00 €	<b>GEROOKTE ZALMHAASJES</b>	
Garnaalsla met grijze garnalen van superieur kaliber 🍷	dagprijs	• Klassiek rookproces 🍷	250 gr. - 27,50 €
Zalmsla 🍷	100 gr. - 3,45 €	• Schotse 'Borvo' 🍷	200 gr. - 18,40 €

## WARME VOORGERECHTEN

Kreeftenbisque - Rob 🍷	dagprijs	Vissoep - Rob 🍷	liter - 16,90 €
Garnalenbisque - Rob 🍷	dagprijs		



# BEENHOUWERIJAFDELING

Kalfshartzwezeriken 🍷	kilo - 67,45 €	Verse hele foie gras van eend 🍷	dagprijs
Lapjes van verse foie gras van eend 🍷	dagprijs	Mergpijpe 'simple face' met truffelaroma 🍷	stuk - 12,85 €

# ZUIVELAFDELING

Bundeltje van geitenkaas met truffel 🍷 🌱	stuk - 5,95 €	Bundeltje van geitenkaas met tijm en honing 🍷 🌱	stuk - 4,90 €
Bundeltje van geitenkaas met vijgen 🍷 🌱	stuk - 4,90 €		





# • VOORGERECHTEN •



## BUNDELTJES VAN GEITENKAAS

◀ Hoewel de titel van dit artikel al verkapt wat er in de bundeltjes zit, is er nog altijd de verrassing van de smaken waarmee Estelle ze heeft gecombineerd. Maar verwarm eerst uw oven voor op 200 °C! Bak dan deze lekkernij van het huis – omhuld in een bladerdeeg van zuivere boter – 15 minuten op 180 °C. Natuur, met truffels, met vijgen, met tijm en honing of met Luikse siroop ... dit knapperige voorgerecht kunt u gewoon opdienen op een bedje van jonge scheuten, op smaak gebracht met balsamico, olijfolie en enkele walnoten.

## FOIE GRAS VAN LAFITTE

Het huis Lafitte in de Landes verwerkt dit sterproduct van de Franse gastronomie sinds 1920 en is sindsdien altijd een grote naam in de traditionele foie gras gebleven. Hun ganzen en eenden komen uit kleine boerderijen in het zuidwesten van Frankrijk. Ze worden nog zoals weleer en op kleine schaal gekweekt. Deze oude, rustieke en traag groeiende variëteiten worden gevet met volle maïskorrels, uiteraard zonder GGO's. Het resultaat? Een foie gras die de kenners bijzonder op prijs stellen. ▶



## WITTE PENS MET OSSENSTAART

## EN FOIE GRAS

◀ Het merk La Corbeille, opgericht door de familie Simons, is een echte instelling in Orp-Le-Grand. Sinds 1933 worden de ambachtelijke charcuterierecepten met passie doorgegeven van vader op zoon. Een van de delicatessen die Gladys u in het bijzonder aanbeveelt, is de witte pens met ossenstaart en foie gras. Dit recept is een nieuwigheid van het huis. Bak de witte pens voorzichtig in de pan, met weinig tot geen vetstof, en draai regelmatig om. Snij in dunne plakjes en schik ze op een bedje van sla. Werk af met enkele verse vijgen. Wedden dat u uw tafelgasten omverblaast met dit voorgerecht boordevol karakter? Dankzij zijn krachtige smaken leent dit product zich ook perfect als smaakmaker bij fijn gevogelte of zelfs hazenrug.















# CHARCUTERIEAFDELING

## FOIES GRAS

### EEND

- Foie gras van eend met vijgen**   ..... 100 gr. - 16,08 €
- Kussentje van gebakken Franse foie gras met Sarawak-peper**   ..... 100 gr. - 15,22 €
- Hele foie gras van Franse eend met Gewurztraminer Vendanges Tardives**   ..... 100 gr. - 18,20 €
- Lekkernij van eendenlever - Hugo Desnoyer** ..... 100 gr. - 17,38 €
- Foie gras Rob, op lage temperatuur gegaard**  
*Hele foie gras van Franse eend, halfgegaard*   ..... 100 gr. - 15,44 €
- Foie gras met 10% truffel**  
*Hele foie gras van Franse eend, halfgegaard, met wintertruffel Tuber melanosporum*   ..... 100 gr. - 34,60 €

### Lartigue

- Hele foie gras van eend, halfgegaard, natuur, van Franse oorsprong ..... 130 gr. - 17,10 €
- Hele foie gras van eend, halfgegaard, met peper, van Franse oorsprong ..... 130 gr. - 17,10 €
- Specialiteit van foie gras van eend met vijgen, van Franse oorsprong ..... 130 gr. - 17,10 €

### Rougié

- Hele foie gras van eend, halfgegaard ..... 180 gr. - 32,10 €
- Blok foie gras van eend met stukjes ..... 2 x 40 gr. - 19,95 €
- Hele foie gras van eend, halfgegaard, met champagne ..... 180 gr. - 37,50 €
- Foie gras van eend met piment d'Espelette ..... 500 gr. - 88,50 €
- Bereiding met halfgegaarde foie gras van eend en vijgen ..... 180 gr. - 33,50 €

### EEND EN GANS

#### Foie gras 'Le Gourmet' Rob





*Hele foie gras van eend en gans, halfgegaard*   ..... 100 gr. - 19,78 €

### GANS

#### Hele foie gras van gans, halfgegaard,

- met 6% truffel**  ..... 100 gr. - 30,80 €
- Hele foie gras van Franse eend, halfgegaard**  ..... 100 gr. - 22,14 €
- Blok foie gras van gans Rougié**  ..... 2 x 40 gr. - 22,45 €



- NIEUW** Witte pens met ossenstaart en foie gras  ..... 100 gr. - 3,66 €
- Minibrioche natuur  ..... 2 stuks - 3,00 €
- Gevogeltpaté met korst, pistachenoten en veenbessen  ..... 100 gr. - 8,60 €
- Eendenpaté met korst, gerookte kwartel en pruimen  ..... 100 gr. - 8,60 €

# KRUIDENIERSAFDELING

## KOUDE VOORGERECHTEN

### **NIEUW** Groentekaviaar - Maison Marc

- (wortelen, butternut of augurken) ..... 120 gr. - 4,90 €
- Hele foie gras van eend uit de Landes - Lafitte ..... 180 gr. - 37,98 €

### Hele foie gras van eend uit de Landes met

- zwarte truffel (10%) - Lafitte ..... 130 gr. - 89,98 €
- Carpaccio van zwarte zomertruffels - Artisan de la Truffe ..... 80 gr. - 35,95 €

## WARME VOORGERECHTEN

- Vissoep - Chez Fonfon à Marseille ..... 970 ml - 10,80 €
- Rouille - Chez Fonfon à Marseille ..... 90 gr. - 3,98 €
- Lekkernij van kreeft met chablis - Comtesse du Barry ..... 340 gr. - 17,25 €

- Velouté van butternut - Maison Marc ..... 75 cl - 7,15 €
- Bisque van kreeft met cognac - Rob ..... 78 cl - 8,78 €



# • HOOFDGERECHTEN •



Het hoofdgerecht is het paradepaardje van uw feestmenu. De kleine borden maken plaats voor de grote, want uw meesterwerk verdient een mise-en-scène die de gelegenheid waardig is! Onze chef-koks hebben in elk geval alles voorzien om de borden stijlvol te garneren!



## ZEEVRUCHTENSCHOTELS

De gastronomische schatten die de zee ons schenkt, zijn zo gevarieerd dat het voor onze visexperts een hele uitdaging is om een schotel te vinden waar alles op kan! Rob let echt op alles: versheid, variatie van smaken en texturen, perfecte beheersing van de bereidingswijzen en de recepten van het huis, evenwichtige kalibers, rijkelijke garnituren, verzorgde presentatie enz. Want u wil uw gasten uiteraard verblijven met een grandioze feestmaaltijd. Bestel op tijd uw solo- of duoschotel! ... en voorzie de nodige plaats in uw koelkast!

## ONZE KAART VAN DAGVERSE VIS

De diepste diepten van de oceaan en de helderste rivierwateren schenken ons een gigantisch aanbod aan dagverse vis. Onze visexperts staan voor dit eindejaar op de eerste rij om voor u de beste tarbot, zeebaars, Schotse zalm Label Rouge of zonnevis te selecteren. Of wat dacht u van gekweekte Corsicaanse ombervis Label Rouge?

Deze zit qua prijs iets lager dan de zeebaars, maar zijn vlees is vergelijkbaar en u kunt hem op dezelfde manier bereiden. Volledig of in filets? Klein of groot? Met een stevige vleesstructuur of eerder zacht? Vet of mager? Wild of uit een kwekerij (met label of certificaat)? De keuze en de kwaliteit in onze visafdeling geven ons team terecht reden om fier te zijn, het hele jaar door. Maar tijdens de eindejaarsfeesten is het plezier om u al dit lekkers aan te bieden nog tien keer zo groot! ▶



## VIS MET ZOUTKORST

De bereiding van een hele vis met zoutkorst in de oven heeft meerdere voordelen. In de eerste plaats is er de smaak: het vlees blijft mooi zacht en ook de jodiumtoetsen blijven bewaard, doordat de stoom als het ware gevangen zit onder de korst, terwijl het grove zeezout een subtiele smaak geeft. Maar het is ook gewoon heel eenvoudig. Een belangrijk pluspunt, zeker als er veel volk rond de tafel zit! Kies een mooie zeebaars (onze visexperts maken die al schoon voor u), garneer de vis met verse kruiden en dek hem mooi hermetisch af met een laag grijs zout uit Guérande. Dankzij zijn natuurlijke vochtgehalte leent dit zout zich hier perfect toe. Wanneer de vis uit de oven komt, breekt u de korst onder de verblufte blik van uw gasten!

EEN RECEPT NODIG?

DAT VINDT U HIER!





# VISAFDELING

## SCHAALDIEREN

### GEKOOKTE SCHAALDIEREN

- Canadese kreeft
- Bretoense kreeft
- Hele langoest
- Langoustines
- Scampi
- Hele noordzeekrab
- Vers vlees van noordzeekrab

 dagprijs

### RAUWE SCHAALDIEREN

- In twee gesneden langoestenstaart, klaar voor de oven  ..... dagprijs
- Langoustines  ..... dagprijs
- Scampi  ..... 100 gr. - 4,30 €
- Rauwe scharen van kingcrab  ..... dagprijs

### LEVENDE SCHAALDIEREN

**Maak aan onze toog zelf uw keuze uit het 4,60 m lange homarium!**

- Canadese kreeft
- Bretoense kreeft
- Langoest (enkel op bestelling)
- Noordzeekrab

 dagprijs

## ZEEVRUCHTENSCHOTELS

**Enkel op bestelling!**

### KONINKLIJKE SCHAALDIERENSCHOTEL VOOR 1 PERSOON 59,00 €




- 1 halve Canadese kreeft
- 2 langoustines
- 3 scampi
- 2 grote gamba's
- Alaska-krabvlees
- 50 gr. grijze garnalen uit Zeebrugge (ongepeld)

### KONINKLIJKE SCHAALDIERENSCHOTEL VOOR 2 PERSONEN 115,00 €

- 2 halve Canadese kreeften
- 4 langoustines
- 6 scampi
- 4 grote gamba's
- Alaska-krabvlees
- 100 gr. grijze garnalen uit Zeebrugge (ongepeld)

# TRAITEURAFDELING

## VIS

- Kabeljauwrug, scampi, Périgord-puree en Nantua-saus  ..... portie - 27,50 €
- Gebraden kreeft met gele curry, paksoi en minimaïs  ..... portie - 30,50 €
- Halve kreeft Belle-View met garnering  ..... portie - 27,40 €

- Tongfilet gevuld met noordzeekrab  ..... portie - 27,50 €
- Kabeljauwrug, koraalsaus, peterseliepuree en zilveruitjes  ..... portie - 20,80 €
- Halve kreeft à la nage met groentjes  ..... portie - 27,40 €


## GEVOGELTE

- Eendenfilet met sinaasappel  ..... portie - 18,35 €
- Kapoen uit de Ain: knolselderpuree, appeltjes met veenbessen, peer, witloof en fine-champagnesaus  ..... 10 pers. - 290,00 €
- Fazant met druivensaus, witloof en millefeuille van aardappelen  ..... portie - 22,80 €

- Gele hoevekip, tuinbonen, cantharellen en millefeuille van aardappelen  ..... portie - 23,50 €
- Parelhoenfilet en saus met morieljes  ..... portie - 23,50 €
- Gevulde kalkoenrollade en veenbessensaus  ..... portie - 20,10 €

## VLEES

- Kalfszwezerik met cantharellen en tagliolini  ..... portie - 28,50 €

- Kalfsgebraad geroosterd op lage temperatuur en saus met korianderzaad  ..... portie - 23,50 €

## WILD

- Hindefilet Arlequin  ..... portie - 30,10 €
- Hindefilet met peper en knolselderpuree  ..... portie - 28,10 €

- Hazenrug Arlequin  ..... 2 pers. - 58,00 €
- Wildragout op grootmoeders wijze  ..... kilo - 52,50 €

# • HOOFDGERECHTEN •

## TRAITEURAFDELING

### DE FEESTGERECHTEN VAN KAIYOU: SUBTIELE, EXOTISCHE SMAKEN

Gebakken rijst met milde kruiden  
en reuzengamba's 🍷 ..... 420 gr. - 35,00 €

Gelakte eend met foie gras 🍷 ..... 140 gr. - 47,50 €

Tom Yam-soep met sint-jakobsnoten 🍷 ..... 395 gr. - 23,90 €

Torentje van gelakte zalm, zwarte en witte sesam,  
coulis van gekonfijte gember 🍷 ..... 385 gr. - 31,20 €

Koninklijke omelet 🍷 ..... 385 gr. - 38,20 €



## BEENHOUWERIJAFDELING



### SIMMENTAL-RUND OP ROSSINI'S WIJZE

De gastronomie kent geen grenzen, en dat proeft u in dit heerlijke recept van het huis. Het heeft iets mee van drie landen: Zwitserland (het runderras kreeg de naam van de Simmevallei mee), Duitsland (onze slagers kiezen voor het echte Simmental-rund uit Beieren) en Italië (want het recept werd genoemd naar de componist Gioacchino Rossini). In hun atelier bereiden onze slagers een mooi gebonden gebrad, gevuld met foie gras en met een tapenade van truffels en paddenstoelen. U kunt dit in individuele medaillons in de pan bakken, of op zijn geheel in de oven braden, als u met velen bent. Enkele krielaardappelen met rozemarijn, een fricassee van bospaddenstoelen met een vleugje look ... en u zet een royaal en tegelijk geraffineerd gerecht op tafel. Het feest kan beginnen!



### HOENDER UIT DE LANDES

Hoender, kip, kalkoen of kapoen: geen idee wat te kiezen? Hoenders zijn volwassen kippen die nog geen eieren leggen. Ze worden rijkelijk gevoerd tot ze 20 weken oud zijn. Hun voer is verrijkt met graan (vooral maïs en zwarte tarwe), groeisupplement en melk. Zo krijgt hun vlees een mooie textuur en parelmoerwitte kleur. In de Landes worden hoenders bijzonder vertroeteld. Ze mogen er vrij rondlopen op schaduwrijke, welig met gras begroeide weilanden. Het Label Rouge is dé garantie dat u vlees van eerste keuze voor u hebt. Aangezien hoenders mooi, vet vlees hebben en een maatje kleiner zijn dan kalkoenen of kapoenen (en dus sneller gaar zijn), is dit een perfecte optie voor vier à vijf personen.



# BEENHOUWERIJAFDELING

## FEESTELIJK GEVOGELTE

### GEVOGELTE UIT DE LANDES VAN MARIE-HOT: ENKEL LABEL ROUGE!

Parelhoenkapoen 	kilo - 27,45 €
Mesthoen uit de Landes 	kilo - 22,85 €
Kapoen uit de Landes 	kilo - 25,45 €
Kalkoen uit de Landes 	kilo - 27,45 €
Gans uit de Landes 	kilo - 29,85 €

### GEVOGELTE UIT BRESSE VAN LA FERME LE DEVANT

Hoevekip in doek uit Bresse 	kilo - 48,85 €
Hoevekapoen in doek uit Bresse 	kilo - 52,45 €

### GEVOGELTE VAN LA FERME EN COTON IN DE GERS




Biokapoen 	kilo - 38,85 €
Biomesthoen 	kilo - 36,45 €

## VULLINGEN

Kalkoen, kapoen, hoender, parelhoen, gans ... Onze slagers vullen het gevogelte (al dan niet uitgebeend) met een van hun gastronomische bereidingen van het huis, maar u kunt hen ook vragen de vulling apart te zetten.

Fine champagne 	kilo - 29,85 €	Fine champagne, truffel en foie gras 	kilo - 48,45 €
Appelen, druiven en calvados 	kilo - 29,85 €	Kalfszwezeriken en morieljes 	kilo - 48,45 €
Fine champagne en truffel 	kilo - 42,45 €	Kastanjes en fine champagne 	kilo - 29,85 €

## WILD

Medaillon van hertenzadel 	kilo - 79,85 €	Fazantenhert of -haan, in wijnbladeren gewikkeld 	dagprijs
Filet van hertenkalfzadel 	kilo - 84,45 €	Hazenrug 	kilo - 62,85 €
Filet van everjongzadel 	kilo - 65,45 €		

## HET UITZONDERLIJKE KOBE-RUNDEVLEES

Filet van Kobe-rund 	kilo - 450,00 €	Contrefilet van Kobe-rund 	kilo - 360,00 €
---	-----------------	---	-----------------

## OVENKLARE SPECIALITEITEN

Enkel op bestelling!

### Buggenhouts kuiken met kalfszwezeriken en morieljes

*Uitgebeend kuiken met vulling van truffel, met porto geflambeerde morieljes en gestoofde kalfszwezeriken* ..... stuk - 15,85 €

### Dombes-kwartel van de chef

*Uitgebeende kwartel, gevuld met fine champagne, truffel en brunoise van foie gras* ..... stuk - 11,85 €

### Suprême van fazant met eendenlever uit de Landes

*Opengesneden fazantenfilet gevuld met een plakje verse foie gras* ..... dagprijs

### Lamsschouder Greffeuille uit Aveyron

*Half uitgebeend lam gemarineerd in look, fijne kruiden en rozemarijn* ..... kilo - 35,85 €

### Bout van melklam

*Uitgebeend en geparfumeerd met rozemarijn* ..... kilo - 64,85 €

### Nootje van melklam

*Oosterse vulling (lamsgehakt, look, bieslook, tijm, dragon)* ..... kilo - 72,85 €

### Simmental-rund op Rossini's wijze

*Opengesneden filet pur van Simmental-rund, genappeerd met een tapenade van truffel en paddenstoelen en lapjes foie gras, omhuld met een darmnetje om alle smaken optimaal te behouden* ..... kilo - 112,85 €

### Lende van melkkalf

*Gevuld met kalfszwezeriken en morieljes* ..... kilo - 58,85 €

### Suprême van parelhoen met truffelaroma's

### Everjongfilet

*Omwikkeld met halfgezouten spek* ..... kilo - 67,45 €

### Hindefilet gevuld met foie gras en vijgenconfituur

*Een feestelijk en karaktervol gerecht* ..... kilo - 94,45 €



# • BIJGERECHTEN •



Op het feesttoneel spelen de bijgerechten een belangrijke bijrol, want ze vrolijken het hele scenario op. Soms gaat het om een verstandshuwelijk, dan weer om een origineel verbond. Hier volgen enkele suggesties om te variëren.



## PARELS VAN BALSAMICOZIJN

### VAN GIUSTI

◀ De geschiedenis van de balsamicozijn van Modena is onlosmakelijk verbonden met die van de familie Giusti. Al vier eeuwen lang zet dit wereldwijd befaamde Italiaanse huis de traditie voort van druivenmost uit de streek van Modena, gekookt op een open vuur en langzaam verzuurd in vaten van kostbare houtsoorten. De gisting en de oxidatie zijn natuurlijke en uiterst complexe processen. Hun producten (al meermaals bekroond!) geven uw bereidingen gastronomische verfijning en originaliteit. Parels van balsamicozijn lijken net grote kaviaarbolletjes. U kunt er uw feestgerechten mooi mee versieren. Wanneer ze openspringen tegen uw gehemelte, komt hun zo aparte, zoetzure sap vrij. Foie gras, wild, gerookte vis, kaas of rode vruchten: de ideeën om te combineren zijn al even talrijk als lekker!

## OLIJFOLIE ALS FINISHING TOUCH

### VOOR UW GERECHTEN

Alle grote chef-koks zullen het u zeggen: de smaak en de organoleptische troeven van olijfolie maken er een fantastische gastronomische bondgenoot van, niet alleen voor hartige, maar ook voor zoete recepten. Tenminste als u een goede olie kiest! Zoals die olijfolie Grand Cru Sélection van sterrenkok Lionel Rigolet, een juweel van een olie met delicate zachtheid en rijpe, boterachtige toetsen. De handgeplukte Galega-olijven van het Pachamama-domein in Portugal worden voorzichtig koudgeperst. Het resultaat? Een kostbare schat waarin alle wijsheid van de natuur vervat zit. Of die unieke, blauwe-kreeftolie van Groix & Nature (wel met druivenpitolie gemaakt), die rauwe vis in carpaccio of tartaar, tagliatelle met zeevruchten, sushi, salades enz. naar een niveau hoger tilt. ▶



## VACUÛM GEGAARDE GROENTEN

### 'SELECTED BY ROB'





◀ En wat als onze koks wat vertragen, zodat het voor u sneller gaat? Dat is het idee achter het vacuüm bereiden van vooraf gesneden groenten, die zonder toevoegingen en op lage temperatuur worden gegaard. Grote chef-koks gebruiken deze techniek al jaren in hun restaurants. Het zorgt ervoor dat de voedingsstoffen optimaal bewaard blijven en de groenten langer goed blijven. Bovendien zijn ze heel gemakkelijk opnieuw op te warmen door ze 10 minuten onder te dompelen in water van 55 °C of door ze 2 minuten in de microgolfoven te zetten. Tijdens de eindejaarsfeesten breiden we ons klassieke assortiment uit met knolkervel, witloof, pastinaak, en red en blue meat radijzen.





# TRAITEURAFDELING

## TRUFFELS

Tuber melanosporum (wintertruffel) 	dagprijs	Tuber uncinatum 	dagprijs
Tuber brumale (muskustruffel) 	dagprijs	Witte Albatruffel 	dagprijs

## BIJGERECHTEN

Knolselderpuree  	kilo - 16,50 €	Gratin dauphinois  	2-3 pers. - 5,70 €
Pannetje van bospaddenstoelen  	kilo - 40,10 €	Aardappelkroket  	stuk - 0,40 €
Gekaramelliseerde witloof  	kilo - 29,50 €	Aardappelpuree met 3% truffel  	kilo - 21,50 €
Appeltjes met veenbessen   	kilo - 30,50 €	Feestelijke champignons - Kaiyou  	kilo - 18,50 €
Peren in rode wijn  	kilo - 22,50 €		

## SAUZEN


Grand-veneursaus 	liter - 26,50 €	Fine-champagnesaus 	liter - 42,80 €
Poivradesaus 	liter - 26,50 €	Suprêmesaus 	liter - 25,50 €

# FRUIT- EN GROENTEAFDELING

## CITRUSVRUCHTEN

Dekotchin (Marokko) 	kilo - 16,98 €
Tangelolo (Marokko) 	kilo - 11,98 €
Boeddha's hand (Marokko/Spanje) 	kilo - 42,98 €

## BLOEMEN

Viooltjes	
Bernagie	
Afrikaantjes	
Calendula of goudsbloem	
	bakje van 5 gr. - 7,98 €

# KRUIDENIERSAFDELING

## KRUIDEN EN CONDIMENTEN

### NIEUW

Extra vergine olijfolie - Château d'Estoublon.....	1,75 liter - 95,00 €
Gekonfijte wilde tijm - Domaine de Léos.....	323 gr. - 9,30 €

Olijfolie Grand Cru Sélection Lionel Rigolet - Comme Chez Soi.....	100 ml - 21,65 €
Kreeftenolie - Groix & Nature.....	100 ml - 13,50 €
Cappuccinosaus van eekhoortjesbrood - La Ferme des Sources.....	200 gr. - 18,95 €
Truffelemulsie - La Ferme des Sources.....	200 gr. - 22,50 €
Grand-veneursaus - La Ferme des Sources.....	200 gr. - 18,95 €
Gedroogd eekhoortjesbrood in een molen - Plantin.....	25 gr. - 8,98 €
Gedroogde wilde morieljes in een molen - Plantin.....	21 gr. - 18,52 €
Gedroogde kleine wilde morieljes - Plantin.....	25 gr. - 25,80 €
Kastanjepasta - Albert Ménès.....	280 gr. - 7,40 €
Parels van balsamicoazijn - Giusti.....	50 gr. - 12,05 €

## BIJ KAAS

Ananas met peper van Kampot - La Plantation.....	150 gr. - 7,45 €
Mango met peper van Kampot - La Plantation.....	150 gr. - 5,98 €

## BIJ OESTERS

Biopeper 'Oceaan' - Comptoir des Épices.....	molen - 40 gr. - 6,00 €
Sjalotazijn - Rob.....	25 cl - 3,85 €
Biokruidenmix voor kreeft en schaaldieren - Comptoir des Épices.....	70 gr. - 4,98 €
Fleur de sel van Noirmoutier met truffels uit de Périgord - Terres Blanches.....	60 gr. - 27,60 €
Biogravlaxkruiden - Comptoir des Épices.....	40 gr. - 6,80 €

## BIJ FOIE GRAS

Champagnegelei met gouden pailletten - Francis Miot.....	110 gr. - 18,20 €
Chutney van Ardense uien - Wildiers.....	285 gr. - 4,50 €
<b>NIEUW</b> Chutney van ananas met gember - Atelier Wakka.....	220 gr. - 10,98 €
<b>NIEUW</b> Chutney van mango met kruiden - Atelier Wakka.....	220 gr. - 10,98 €
<b>NIEUW</b> Gekonfijte hele vijgen op siroop - Can Bech.....	129 gr. - 6,50 €



# • KAZEN •



Met bijna 400 verschillende kazen kan de toog van Rob u wel wat keuzestress opleveren ...  
 tenzij u vertrouwt op onze specialisten! Estelle en haar team adviseren u met kennis van zaken: zachte of pittige smaken,  
 een wat romige of stevigere textuur, eenzelfde kaas met een korte of lange rijping, de verschillen tussen de gepasteuriseerde  
 kazen en de variëteiten met rauwe melk ... dat is helemaal hun ding! Laat u ook leiden om een fantastische maaltijd- of  
 dessertschotel gegarneerd met druiven en gedroogde vruchten samen te stellen.

## DE EXCLUSIEVE COLLECTIE CREMOSO

Gorgonzola cucchiaio ('met de lepel') beschikt over ►  
 meer dan één troef om kaasmakers te inspireren en  
 ook fijnproevers voor zich te winnen. Deze smeùige  
 Italiaanse kaas trekt alle registers open met drie  
 recepten voor de feestdagen. In een versie **Cre-  
 moso al tartufo** vult de Franse kaasmakerij La Madeleine  
 deze kaas aan met een huisgemaakt truffelmengsel  
 en ze geeft hem nog net dat tikkeltje extra met een  
 paar plakjes zomertruffel. De Italiaanse kaasmakerij  
 Moro trekt dan weer voluit de smeùige kaart met  
 haar **Cre-moso al pistacchio**: die is bijna vloeibaar  
 en gemengd met groene pistachenoten van Sicilië  
 en pistachecrème. Hun tweede recept, de **Cre-  
 moso al prosecco**, is versierd met rozenblaadjes en bevat  
 precies de juiste hoeveelheid prosecco rosé om de kaas  
 een verrukkelijke zurige en prikkelende touch te geven.



## KLEINE GEVULDE TOMMES VAN MOLÉSON

Een van de specialiteiten van de Zwitserse kaasmakerij Moléson is een kleine  
 tomme met gethermiserde koemelk die gedurende zeven dagen heeft gerijpt  
 en die we u maar al te graag willen laten ontdekken! Zeker omdat in het smeùige  
 binnenste en onder de dunne zijdezachte korst lekkernijen verborgen zitten die  
 variëren naargelang het seizoen. Dit is het moment bij uitstek voor de **tomme met  
 truffels**, vers gevuld met zomertruffels en doodstrompetten, of voor de **tomme  
 forestière 'signature'**, gevuld met mascarpone en een tapenade op basis van bruine  
 ringboleten, zwarte paddenstoelen, oesterzwammen en eekhoortjesbrood. ►



## ONZE HUISGEMAAKTE FONDUEMIXEN

◄ Zwitsers of Frans? U zult een kant moeten kiezen want Estelle  
 kan de knoop niet voor u doorhakken: zij heeft beide mixen  
 samengesteld en smelt letterlijk voor allebei ... Voor haar **Franse  
 mix** heeft ze gekozen voor een evenwichtige combinatie van  
 emmental, 12 maanden oude comté en jonge beaufort. Het is  
 een samenstelling met voldoende temperament, maar toch relatief  
 zacht. De appenzeller surchoix, de vacherin fribourgeois en de  
 Glacier de Grindelwald zijn dan weer kazen die de **Zwitserse fondue**  
 wat meer karakter geven. Houd het simpel wanneer u kiest voor  
 dit eenvoudige en toch zeer feestelijke gerecht uit de bergen: wrijf  
 uw fonduepan in met een teentje look, verwarm witte wijn (uit de  
 gekozen streek!) op een zacht vuur en voeg de kaasmix geleidelijk  
 aan toe tot u een mooi homogeen mengsel krijgt. Laat de Kirsch  
 en andere alcoholische fantasieën maar achterwege ... nu ja, dat is  
 toch wat onze specialisten aanraden!





# ZUIVELAFDELING

## RACLETTEKAZEN

<b>Raclette uit de Savoie, 3 maanden gerijpt</b> ..... kilo - 25,55 €	<b>Vacherin fribourgeois</b> ..... kilo - 36,15 €
<b>Klassieke Zwitserse raclette</b> ..... kilo - 26,50 €	<b>Morbier</b>
<b>Gerookte raclette</b> ..... kilo - 35,80 €	( <i>rauwe melk</i> ) ..... kilo - 23,55 €
<b>Raclette met zomertruffel uit Piemonte</b> ..... kilo - 59,80 €	<b>'Pain' met daslook</b>
<b>Raclette Bagnes AOP</b>	( <i>gepasteuriseerde biologische koemelk</i> ) ..... kilo - 29,90 €
( <i>rauwe koemelk uit het Zwitserse kanton Wallis</i> ) ..... kilo - 52,70 €	<b>Assortiment Zwitserse Vom Chäser-kazen</b>
<b>Appenzeller Classic</b>	( <i>gepasteuriseerde koemelk, verschillende smaken</i> ) ..... bakjes van 200 g - van 26,50 € tot 46,50 €
( <i>3 maanden gerijpt</i> ) ..... kilo - 32,80 €	<b>Raclette Fondi buffalo met buffelmelk</b> ..... kilo - 45,50 €
<b>Appenzeller Surchoix</b>	<b>Raclette OR 8 weken</b>
( <i>4-5 maanden gerijpt</i> ) ..... kilo - 36,80 €	( <i>rauwe koemelk</i> ) ..... kilo - 33,80 €

## KAASSCHOTELS

Enkel op bestelling!

<b>MAALTIJDSCHOTEL</b>		
Min. 6 personen (200 gr/pers.) ..... p/pers. - 15,90 €	<b>KAASSCHOTEL KLAAR OM MEE TE NEMEN</b>	
<b>DESSERTSCHOTEL</b>	Schotel voor 4 tot 5 personen ..... 39,50 €	
Min. 6 personen (120 gr/pers.) ..... p/pers. - 9,90 €		

## KAZEN 'CREATED BY ROB'

<b>Brie de Meaux met zwarte truffel</b>		
( <i>rauwe koemelk</i> ) ..... kilo - 52,45 €	<b>Roquefort AOP met kweeper</b>	
<b>Brillat-Savarin triple crème met witte truffel</b>	( <i>rauwe schapenmelk</i> ) ..... kilo - 37,85 €	
( <i>rauwe koemelk</i> ) ..... kilo - 59,60 €	<b>Verse geitenkaas met gekonfijte gember en pepper cacio e pepe</b>	
<b>Munster AOP met gekonfijte mirabellen</b>	( <i>rauwe geitenmelk</i> ) ..... stuk - 4,75 €	
( <i>rauwe koemelk</i> ) ..... stuk - 9,95 €	<b>Verse geitenkaas met gekonfijte citroenen en combava</b>	
	( <i>rauwe geitenmelk</i> ) ..... stuk - 4,75 €	

## KAZEN 'SELECTED BY ROB'

<b>Saint-Nectaire hoevekaas AOP gerijpt op stro</b>		
( <i>rauwe koemelk</i> ) ..... kilo - 37,20 €	<b>Beaufort d'Alpage AOC</b>	
<b>Fourme d'Ambert 'La Mémée'</b>	( <i>rauwe koemelk</i> ) ..... kilo - 62,80 €	
( <i>rauwe koemelk</i> ) ..... kilo - 21,20 €	<b>Biologische mini Mont d'or Kaasmakerij Napiot</b>	
<b>Saint-Félicien met truffels 'La Mère Richard'</b>	( <i>rauwe koemelk</i> ) ..... 480 gr. - 17,50 €	
( <i>rauwe koemelk</i> ) ..... stuk - 16,88 €	<b>Cupidon zachte kaas</b>	
<b>Saint-Marcellin 'La Mère Richard'</b>	( <i>rauwe schapenmelk</i> ) ..... stuk - 9,10 €	
( <i>rauwe koemelk</i> ) ..... stuk - 6,20 €	<b>Vacherin Mont d'or</b>	
<b>Camembert met truffels 'Isigny-Sainte-Mère'</b>	( <i>rauwe koemelk</i> ) ..... kilo - 31,80 €	
( <i>rauwe koemelk</i> ) ..... stuk - 11,90 €	<b>Boer'n Trots geitenkaas met honing</b>	
<b>Bellavitano</b>	( <i>gepasteuriseerde koemelk</i> ) ..... kilo - 45,95 €	
( <i>gepasteuriseerde koemelk</i> ) ..... kilo - 46,20 €	<b>Boer'n Trots kaas met eekhoortjesbrood</b>	
<b>Kleine Brillat-Savarin IGP</b>	( <i>gepasteuriseerde koemelk</i> ) ..... kilo - 33,50 €	
( <i>rauwe koemelk</i> ) ..... stuk - 4,40 €	<b>Gorgonzola Cremoso</b>	
<b>Brie de Melun</b>	( <i>gepasteuriseerde koemelk</i> )	
( <i>rauwe koemelk</i> ) ..... kilo - 51,40 €	al prosecco rosé ..... kilo - 66,50 €	
<b>Goustal</b>	al tartufo ..... kilo - 69,95 €	
( <i>gepasteuriseerde schapenmelk</i> ) ..... kilo - 38,95 €	al pistacchio ..... kilo - 68,10 €	
<b>Claousou</b>	<b>Tomme Moléson</b>	
( <i>rauwe schapenmelk</i> ) ..... stuk - 14,60 €	( <i>gethermiseerde koemelk</i> )	
	forestièrè ..... stuk - 7,88 €	
	met truffels ..... stuk - 7,88 €	

# • KAZEN •

## BELGISCHE KAZEN

### Old Groendal, 18 maanden gerijpt

(koemelk) ..... kilo - 42,30 €

### Zachte Herve AOP

(rauwe koemelk) ..... stuk - 3,45 €

### Folie Bergère in druivenblad

(rauwe schapenmelk) ..... ½ stuk - 5,55 €

### Biologische Doré de Lathuy

(rauwe koemelk) ..... kilo - 29,05 €

### Juliette

(rauwe geitenmelk, heerlijk romig) ..... kilo - 59,45 €

## CORSICAANSE KAZEN

### Brocciu

(schapenmelk) ..... 500 gr. - 9,95 €

### Brin d'amour

(rauwe schapenmelk en kruiden uit de Corsicaanse maquis) ..... kilo - 58,95 €

### A Filetta, zacht

(schapenmelk) ..... kilo - 43,35 €

## ITALIAANSE KAZEN

Taleggio di bufala ..... kilo - 37,85 €

Biologische Burratina Querceta met truffel ..... 100 gr. - 5,10 €

Parmigiano Reggiano AOP, 24 maanden gerijpt ..... kilo - 51,35 €

Rossini (blauwschimmelkaas gerijpt in druivenmost en rode wijn, met rauwe koemelk) ..... kilo - 52,10 €

Gerookte Burratina ..... 125 gr. - 3,90 €

Smeraldo met balsamicoazijn (gepasteuriseerde schapenmelk) ..... kilo - 46,50 €

## SPAANSE KAZEN

### Manchego 6 maanden gerijpt

(rauwe schapenmelk) ..... kilo - 38,90 €

### Zamorano met zwarte look

(soort manchego met rauwe schapenmelk) ..... kilo - 51,10 €

## ENGELSE EN SCHOTSE KAZEN

Biologische cheddar gerookt op eikenhout ..... kilo - 55,80 €

Crème van Stilton Long Clawson (gepasteuriseerde koemelk), pot van aardewerk ..... stuk - 13,15 €

### Hoevededdar

(rauwe koemelk) ..... kilo - 57,30 €

## ZWITSERSE KAZEN

### Gruyère AOP, 12 maanden gerijpt

(rauwe koemelk) ..... kilo - 36,80 €

### Roi des Cimes, in een grot gerijpte harde kaas

(gepasteuriseerde koemelk) ..... kilo - 39,80 €

### Etivaz AOC

(rauwe koemelk) ..... kilo - 49,20 €

### Délice met knoflook

(gethermiseerde koemelk) ..... kilo - 38,50 €

### Appenzeller 6 maanden

(rauwe koemelk) ..... kilo - 38,80 €

### Le Glacier

(met melk uit de bergen van Grindelwald) ..... kilo - 39,80 €



# ZUIVELAFDELING

## CONFIT EN GELEI VOOR BIJ UW KAZEN

### Abrikozenconfit met wilde tijm

(voor bij de Brillat-Savarin) 125 gr. - 4,45 €

### Mangoconfit met Penjapeper

(voor bij de brie en de coulommiers) 125 gr. - 4,45 €

### Confit van zwarte kersen

(voor bij de schapenkazen) 125 gr. - 4,45 €

### Confit van bier met kruiden

(voor bij karaktervolle kazen zoals de marailles) 125 gr. - 4,45 €

### Kerstconfituur met gedroogde vruchten

(voor bij de schimmelkazen) 50 gr. - 4,25 €

### Confit van appelcider met calvados

(voor bij de camembert) 50 gr. - 4,45 €

## BOTERS

### DE BELGISCHE HOEVEBOTERS MET RAUWE KOEMELK VAN LIONEL PLAQUETTE

Boter met zwarte truffel 125 gr. - 5,55 €

Boter met witte truffel 100 gr. - 7,90 €

Boter met daslook 100 gr. - 4,50 €

**EXCLUSIEF BIJ ROB** Boter met 'cacio e pepe'-

peper 100 gr. - 4,55 €

Boter met zwarte look 100 gr. - 5,25 €

Boter met gerookt zout 100 gr. - 4,48 €

Uienboter met gember 100 gr. - 4,35 €

Lookboter met fijne kruiden 100 gr. - 4,40 €

### BOTER IN KLEIN FORMAAT

Ongezouten of gezouten boter van

Pascal Beillevaire 5 x 30 gr. - 5,55 €

Ongezouten of gezouten boter uit Isigny AOP 6 x 25 gr. - 3,15 €

Ongezouten Échiré-boter 8 x 30 gr. - 8,08 €

### DE BOTERS VAN JEAN-YVES BORDIER

Boter met daslook en Kampotpeper 125 gr. - 5,50 €

Boter met algen 125 gr. - 5,30 €

Boter met yuzu 125 gr. - 5,80 €

### DE BOTERS VAN PASCAL BEILLEVAIRE

Geklaarde boter (ghee-stijl), van nature

lactosevrij, ideaal om te bakken 145 gr. - 6,40 €

Boter met gerookte paprika 125 gr. - 5,15 €

Boter met pepers van over de hele wereld 125 gr. - 5,50 €

# BAKKERIJAFDELING

## BROOD

### VOOR BIJ UW KAZEN

Zuurdesembrood met walnoten en hazelnoten 400 gr. - 3,70 €

Granenbrood 600 gr. - 3,70 €

Dubbel gebakken brood, wit of grijs 800 gr. - 3,70 €

Podomeke (krentenbrood met krenten uit Korinthe) 300 gr. - 2,55 €

### GLUTENVRIJ

Brood op basis van quinoameel 400 gr. - 6,15 €

Brood op basis van boekweitmeel 800 gr. - 13,15 €

Kleine broodjes op basis van kastanjemeel 5 stuks - 6,95 €

### SPECIAAL VOOR DE FEESTDAGEN

Kerstboombrood voor Kerstmis

Trosbrood voor Nieuwjaar stuk - 4,50 €

# KRUIDENIERSAFDELING

## ANDERE IDEEËN VOOR BIJ UW KAAS

**NIEUW** Vijgen- of notenpasta - Can Bech 240 gr. - 4,98 €

**NIEUW** Kweepeerpasta - Can Bech 240 gr. - 4,30 €

Knapperige toastjes voor bij de kaas - The Fine Cheese Co

- met abrikozen en pistachenoten

- met dadels en hazelnoten 90 gr. - 7,65 €



# • DESSERTEN •



Als de honger gestild is, is het tijd voor een zoetigheidje ... en geloof ons maar, de volgende pagina's hebben heel wat onweerstaanbaar lekkers in petto! Rob verwent de zoetekauwen zoals steeds met de patisseriecreaties van grote namen en vaste waarden (Joost Arijs, Marc Ducobu, Nikolas Koulepis, Cokoa ...), maar slaagt er ook in om verleidelijke nieuwigheden op te sporen!

Wat volgt is slechts een greep uit het feestelijke aanbod van onze partners. Raadpleeg de volledige kaart online of vraag ernaar aan de toog zodra de feesten dichterbij komen. En vergeet niet om uw bestelling ruim op tijd te plaatsen, want het assortiment aan de toog is tijdens de feestdagen beperkter en vliegt de deur uit ...





# BANKETBAKKERIJAFDELING

## VOOR KERSTMIS

### NIKOLAS KOULEPIS

#### KERSTSTRONK CAPPUCCINO

In koffie gedrenkte hazelnootbiscuit, knapperige praliné met hazelnoot en koffie, vulling met tiramisu, koffiesabayon, glazuur met chocolade en met mascarpone opgeklopte ganache.

#### EXOTISCHE KERSTSTRONK

Kokosbiscuit, krokantje op basis van cassonade, vulling van exotische crèmeux (passievrucht, kokos, ananas), gegrilde ananas, limoen en kokos-vanillemousse.

#### KERSTSTRONK EKMEK KATAIFI

Knapperige kataifi, kruidige vulling op basis van licht met kruidnagel geïnfuseerde sinaasappelconfit, kaneelmousse en biscuit met walnoten, vanillemousse, praliné met pistache en knapperige pistachenoten.

Alle kerststronken 4 personen ..... 29,00 €

Alle kerststronken 6 personen ..... 42,00 €

### COKOA

Alle kerststronken zijn glutenvrij!

#### L'ÉTRANGE NOËL DE MR KRINKLE

Mousse van pure chocolade, crèmeux met bergamot, gel van mandarijn en krokantje met pure chocolade.

#### LE VOYAGE SOUS LA NEIGE D'AKNA

Mascarpone mousse met vanille, crèmeux van kastanje, zwartebessencompote en dacquoise met sobacha (geroosterd boekweitzaad).

#### SAKARI ET LA LANTERNE ENCHANTÉE

Kokosmousse, mangocompote, karamel met limoen en knapperige crumble met cassonade.

Alle kerststronken 6 personen ..... 42,00 €

### MARC DUCOBU

#### DE UITZONDERLIJKE TAART 'SAPIN' (KERSTBOOM)

Giandujamousse, crèmeux met praliné, knapperige praliné, biscuit met hazelnoten.

6 personen ..... 49,00 €

#### KERSTSTRONK MACCHIATO

Praliné mousse, crèmeux met praliné en Dulcey-chocolade, ganache met koffie, knapperige praliné.

#### KERSTSTRONK GATSBY

Vanillemousse, crèmeux met pecannoten, krokantje en biscuit met pecannoten, vloeibare karamel.

#### KERSTSTRONK LADY FRAMBOISE

Mousse met amandelmelk, vanillemousse, biscuit met praliné.

Alle kerststronken 6 personen ..... 43,00 €

### JOOST ARIJS

#### KERSTSTRONK PECAN

Crumble van pecannoten, crèmeux van vanille, gezouten karamel, chocoladebiscuit en chocolademousse met chocolade van de Dominicaanse Republiek 46%.

6 personen ..... 49,50 €

### JEAN-PHILIPPE DARCIS

#### CORNE PROFITEROLES

Hoorn van chocolade, waterval van soesjes met banketbakkersroom, overgoten met glazuur van pure chocolade en slagroom.

6 personen ..... 48,00 €

### SO BAKE IT

Alle kerststronken zijn glutenvrij!

#### LA NOISETTE

Hazelnootmousse, crèmeux van vanille, bresilienne, dacquoisebiscuit.

5 personen ..... 36,00 €

#### LA PASSION (BEVAT GEEN MELK OF NOTEN)

Mousse van passievrucht, crèmeux van mango, crèmeux van kokos en dacquoisebiscuit.

5 personen ..... 36,00 €

# • DESSERTEN •

## BANKETBAKKERIJAFDELING

### VOOR NIEUWJAAR

#### NIKOLAS KOULEPIS

##### COURONNE DU NOUVEL AN (NIEUWJAARSKROON)

Kastanjabiscuit, knapperige crumble, mousse met vanille uit Madagaskar, mandarijnousse, mandarijnconfit en kastanje crème.

8 personen ..... 45,00 €

##### SAINT-HONORÉ

Gekaramelliseerd bladerdeeg, banketbakkersroom met vanille, slagroom, tijgersoesjes, banketbakkersroom en karamel.

4, 6, 8 of 10 personen ..... p/pers - 6,00 €

#### MARC DUCOBU

##### TAART DUO DE CHOC

Chocolademousse, vanillemousse, vloeibare karamel, knapperige feuilletine met praliné.

##### TAART GLAMOUR

Amandeldacquoise, crèmeux van viooltjes, coulis van zwarte bessen en mousse van rode vruchten.

4 personen ..... 29,20 €

6 personen ..... 43,80 €

#### JOOST ARIJS

##### NIEUWJAARSTAART IJS

Vanille-ijs, gezouten karamel-ijs, pecan crumble en gezouten karamel.

6 personen ..... 52,50 €

#### JEAN-PHILIPPE DARCIS

##### CORNE PROFITEROLES

Hoorn in chocolade, waterval van soesjes met banketbakkersroom, overgoten met glazuur van pure chocolade en slagroom.

6 personen ..... 48,00 €





## BANKETBAKKERIJAFDELING

### VOOR ALLE DAGEN

NIEUW EN  
EXCLUSIEF!



#### DE COOKIES MET PATISSERIEALLURES VAN MAURINE GÉRON

Smaak is een plezier dat je in stand moet houden en dat blijft Maurine Géron bewijzen. Ze is al van jongs af aan gepassioneerd bezig met de fijnere patisserie en kan op haar 27ste al een mooi parcours voorleggen met onder andere de École Nationale Supérieure de Pâtisserie van Alain Ducasse en de prestigieuze keukens van het Élysée! Met die mooie ervaringen op zak keert ze terug naar haar geboortestad Bergen en dat gaat niet onopgemerkt voorbij. Ze opent er haar webshop, die ze de naam 'Éphémère' meegeeft: een knipoog naar de vluchtige aard van haar creaties, die elke maand veranderen, maar ook naar het feit dat uren werk in slechts een paar happen verorberd worden ...

Rob keek ernaar uit om haar aan u voor te stellen en haar wervelende en vooral smakelijke wereld in de kijker te zetten. Sinds een aantal weken is

het eindelijk zover, en Julie Van Melle is heel trots om u de opvallende ambachtelijke creaties van Maurine exclusief te kunnen aanbieden in de patisserietoog! Stel u de eenvoudige lekkere smaak van een echte American cookie voor, gecombineerd met de verfijning van de Franse patisserie. Of beter nog ... laat deze cookies gewoon ronduit smaken! Vergeet de droge zoete baksels en treed binnen in een andere zintuiglijke ervaring en smaaksensatie: die van de supercookie met patisserieallures! Deze lekkernij is zacht vanbinnen en knapperig aan de buitenkant en bestaat in vier versies waarin karamel met gezouten boter, geroosterd gedroogd fruit en praliné het uitermate goed met elkaar kunnen vinden.

**Pécanlait, Carahuète, Noifleur** en **Caramande** hebben voor uw papillen mooie en rijkelijke smaakexplosies in petto!

#### DE ECLAIRS MET

#### KOFFIESMAAK VAN ROB

Christelle kreeg een geniale inval voor deze klassieker van de patisserie, en Yves en Sarah hebben hem onmiddellijk uit hun mouw getoverd in het atelier! Een lekker soezenbeslag, een koffiec crème, een topping met koffie en een geheimpje dat hun huisgemaakte creatie net dat tikkeltje origineler maakt: het vierde ingrediënt is een laagje smeerpasta met chocolade en lekkere Corica-koffie met een paar in stukjes gehakte koffiebonen die het geheel een niveau hoger tillen!







# • CHOCOLADE, KOEKJES • EN ANDERE ZOETIGHEDEN



Het doek valt bijna over de maaltijd, maar eerst is het nog tijd voor die laatste kleine verwennerij!  
En kom ons niet vertellen dat er niets meer bij kan, want één hap is genoeg!



## DE NOTENKRAKERDOZEN

### VAN PHILIP'S BISCUITS

◀ De Antwerpenaren kennen hun 'Antwerpse handjes' maar al te goed. Het zijn zandkoekjes met pure boter in de vorm van een hand, waarvan de geschiedenis verweven is met die van hun stad. En waarom zouden de Brusselaars daar niet mee van profiteren? De ambachtelijke koekjesbakkerij stelt hen een deel van haar assortiment voor in twee mooie en kleurrijke blikken dozen, waaruit u speculaas, Antwerpse handjes, kattentongen en palmiers tevoorschijn haalt.

## MALLINE 'FLEUR DE NOËL'

### VAN PIERRE MARCOLINI

De meester-chocolatier en pionier van het bean-to-barconcept heeft voor Kerstmis een mooi koffertje samengesteld met daarin een vijftiental chocoladelekkernijen: zeven 'Fleur de Noël'-smaken (praliné van cashewnoten met melkchocolade, feuilletine, karamel met gezouten boter, stukjes cashewnoten in een jasje van melkchocolade), zeven truffels met peperkoek en een truffel met pistache. ▶



## HET KOFFERTJE 'ICON COLLECTION' VAN NEUHAUS

◀ Neuhaus zet 65 jaar 'Irrésistibles' in de verf: de allereerste pralines van het Brusselse huis dat aan de wieg stond van dat chocolateconcept worden gepresenteerd in een elegant koffertje. Geniet van 22 iconische chocolaatjes in zeven smaken, waaronder de Caprice en de Tentation, die het huis ter gelegenheid van de Wereldtentoonstelling van 1958 creëerde!





# BANKETBAKKERIJAFDELING


## PHILIP'S BISCUITS

Tinnen koker 'Notenkraker' gevuld met een koekjesmix  ..... doos van 200 gr. - 22,50 €

## JOOST ARIJS

Praline-assortiment  ..... doosje van 26 stuks - 29,70 €

Kertsbal

*Mooie samenstelling in melkchocolade in de vorm van een kerstbal gevuld met dragees met hazelnoten.*  ..... stuk - 38,50 €

## PIERRE MARCOLINI

Malline 'Fleur de Noël'  ..... koffertje - 37,00 €

Plumier 'Lutin de Noël'  ..... pennendoosje - 23,00 €

## MARC DUCOBU

Doosjes met kleurrijke macarons (natuurlijke kleurstoffen) 

..... 5 stuks - 10,00 €

..... 8 stuks - 16,00 €

..... 15 stuks - 30,00 €


## BENOÎT NIHANT

Koffertje geglaceerde kastanjes  ..... 6 stuks - 20,00 €

Koffertje truffels met Goerg-champagne  ..... 20 stuks - 35,90 €

Koffertje Prélude Haute couture  ..... 20 stuks - 21,50 €

## MARY

Glamourkoffertje met een assortiment van 20 pralines  ..... 300 gr. - 39,50 €

Rosine Rose


*Een heerlijk assortiment pralines met karamel, room, ganache, praliné en marsepein in een iconische doos van het huis.*  ..... 188 gr. - 29,50 €




Geglaceerde kastanjes  ..... 8 stuks - 20,00 €

Marsepeinnootjes met suiker  ..... 9 stuks - 8,50 €

Marsepeinnootjes met pure chocolade  ..... 6 stuks - 7,50 €

Marsepeinaardappeltjes  ..... 200 gr. - 9,90 €

Friands (natuur, chocolade, gemengd)  ..... 8 stuks - 5,80 €

Marsepeinen stronkjes  ..... 200 gr. - 9,80 €

# • CHOCOLADE, KOEKJES • EN ANDERE ZOETIGHEDEN



## HUISGEMAAKTE COUGNOU

Met kerst schuiven onze bakkers een 3.000-tal briochebroodjes in de oven in de vorm van een omwikkelde baby, die het kindje Jezus moet voorstellen. Dit is namelijk een heerlijke traditie die de Belgen niet aan zich voorbij laten gaan! Huisrecept met pure boter, in drie versies (suiker, rozijnen of stukjes chocolade), om de tafel te sieren bij het ontbijt, de brunch of het vieruurtje! Dit is trouwens hetzelfde recept dat ons team tegen 6 december omtovert in Sinterklaas ...

## DE 13 KERSTDESSERTEN

### UIT DE PROVENCE VAN

### LE ROY RENÉ

De symboliek van overvloed en gedeeld geluk, waar deze dertien desserts voor staan, vloeit voort uit een Provençaalse traditie die teruggaat tot de 17de eeuw.

Het koffertje wordt met kerst cadeau gedaan en bevat amandelen uit de Provence, Franse hazelnoten, Flame-rozijnen, gedroogde vijgen, gedroogde abrikozen, calissons uit Aix-en-Provence, witte en zwarte noga uit de Provence, schijfjes geglacéerde clementine, vruchtenpasta's met abrikozen en vijgen uit de Provence, Medjouldadels, orangettes en craquelin met zanddeeg.



### DE LYCHEE

We hebben het hier niet over lychees die baden in een te zoete siroop, maar over de verse vruchten waarmee u uw maaltijd in alle lichtheid heerlijk verrijkt kunt afsluiten.

Hun exotische smaak, ergens tussen die van roos en druif, komt puur natuur het beste tot zijn recht. Ze worden rijp geplukt op het eiland Réunion. Rob biedt ze aan op het takje en adviseert om ze meteen vers te consumeren. Maar u kunt ze ook tot een week lang bewaren in de koelkast.

Maak er een sorbet of een mousse met kokosnoot van, een fruitsalade met frambozen, mango of kumquat. Als u voor een combinatie van zoet en hartig gaat, zal lychee u ook verrassen bij gebakken ganzenlever, gegrilde eendenborst met honing of carpaccio van in citroen gemarineerde sint-jakobsvruchten. ▶



© Sylvie Le Trividic

## DE 'TOUR D'EMBELLIE'

### VAN CANASUC

Canasuc is een Franse ambachtelijke producent die suikerklontjes in de vorm van bloemen, hartjes, dieren of andere figuurtjes maakt. De producten ogen uiteraard mooi, maar Canasuc wil met de ambachtelijke aanpak ook een sfeer scheppen waarbij genieten van een warm drankje een bijzondere ervaring wordt voor elke foodie. Op een originele suikerhouder in de vorm van een takje, de 'Tour d'Embellie', zijn bloemen van witte en bruine suiker delicaat op elkaar gestapeld en wie er een suikertje afneemt, bedenkt waarschijnlijk dat zo een torentje thuis ook wel mooi zou staan.



# KRUIDENIERSAFDELING

## ZOETE KERSTTRADITIES UIT EUROPA

Christmas pudding - Walkers.....	227 gr. - 8,98 €	Klassieke pandoro - Pasticceria Loison (boter, vanille uit Madagaskar) .....	1 kilo - 24,50 €
Panettone op traditionele wijze - Pasticceria Loison (rozijnen, sinaasappel, cederappel) .....	Doos 'La Capelière' - 1 kilo - 39,95 €	Les 13 desserts de Provence - Le Roy René .....	900 gr. - 46,95 €

## KROKANTE LEKKERNIEN

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

### NIEUW

Koekjes met chocolade of karamel - Cartwright & Butler.....	Blikken doos 200 gr. - 9,95 €
Knapperige parels met pure chocolade en zomertruffels - Plantin.....	70 gr. - 10,98 €
Christmas box gianduja - Angelina.....	100 gr. - 13,20 €
Kerstcaraques - Chef Biscuit (kerstman of rendieren) .....	150 gr. - 6,35 €

## THE FINISHING TOUCH

<b>NIEUW</b> Confituur van de kerstman - L'Épicurien (appel, vijg, gedroogde vruchten, kruiden).....	125 gr. - 5,00 €
<b>NIEUW</b> Kerstkersen - L'Épicurien (zwarte kersen in glühwein) .....	320 gr. - 8,00 €

Eetbare goudkleurige pailletten - Maison Charrier .....	pot 0,2 gr. - 52,95 €
Crème de calisson - Le Roy René.....	230 gr. - 11,40 €

## WARMER DRANKEN

<b>NIEUW</b> Groene kerstthee - Dammann (appel, kaneel, vanille) .....	25 zakjes - 11,80 €
<b>NIEUW</b> Biologische zwarte kerstthee 'Subtiles Friandises' - Les Thés de la Pagode.....	in bulk - 70 gr. - 8,45 €
<b>EXCLUSIVITEIT</b> Mix van winterthee 'Created for Rob' - Madn.....	60 gr. - 9,98 €
Warme chocolademelk op grootmoeders wijze - Angelina.....	250 ml - 7,90 €

Koffie 'La Signature' in thuiscomposteerbare capsules - Terramoka .....	15 stuks - 8,10 €
Koffie 'La Signature' in bonen - Terramoka .....	250 gr. - 7,50 €
Siroop van cookies, hazelnoot, pistache of karamel - Bacanha.....	440 ml - 10,95 €

## FEESTELIJKE DRANKJES ZONDER ALCOHOL

Biologisch gember-citroensap met honing - Gili.....	50 cl - 22,20 €
Bruisende biologische witte thee - Sparkteez.....	75 cl - 9,95 €
Kombucha - Rish (original, gember of hibiscus) .....	33 cl - 3,38 €
Kombucha rosé - Rish .....	75 cl - 15,98 €

<b>NIEUW</b> Infusiedrank met kaviaarlimoen 'Limited edition' - Alain Milliat.....	25 cl - 3,50 €
Siroop van rietsuiker, gember, bergamot of yuzu - Bacanha .....	440 ml - 10,95 €

# DE BAKKERIJAFDELING

Cognou voor Kerst  .....	190 gr. - 3,75 €
<i>100% pure boter – Suiker, rozijnen of chocolade</i>	

Luikse wafel  .....	stuk - 1,95 €
--	---------------



# • DE KELDER •



**'Als het over wijn gaat, moet je plezier laten primeren op prestige ...': onze specialisten zijn het eens met Paul Claudel en zetten op dat elan de speurtocht in naar eerder onbekende champagnes, minder voor de hand liggende sterkedrank en bieren die de platgetreden paden verlaten. Maar de flessen met naam en faam staan natuurlijk ook op de kaart!**

## EXCLUSIEVE NIEUWIGHEID: DE CHAMPAGNES

### VAN ANTOINE CHEVALIER IN DE KELDER!

Het unieke karakter ontwikkelen van elk stukje grond van het familiedomein dat zijn grootvader in 1925 oprichtte in Vitryat, dat is de missie die Antoine Chevalier voor ogen heeft. Hij houdt er een ecologische, ecologisch verantwoorde, biologische en biodynamische visie op na en wil het beste halen uit de krijtheuvels met mergel waarop zijn chardonnay groeit. Die bijzonderheid weet hij in stand te houden en heel precies over te brengen, en ze maakt een wereld van verschil voor zijn champagnes met gekonfijte, knapperige en exotische toetsen. Wij zijn dankbaar voor deze generatie wijnbouwers die erin slaagt om in de Champagne opnieuw microterroirs te doen ontstaan om onze smaakpapillen te trakteren op die unieke en krachtige smaak!



## OP ZOEK NAAR DE MOOISTE ALTERNATIEVEN

### VOOR DE BOURGOGNE ...

Slachtoffer zijn van je eigen succes is een realiteit die de wijnen van de Bourgogne al jaren kennen. De beste crus gaan voor een fortuin over de toonbank en de flessen worden steeds zeldzamer, tot grote spijt van de liefhebbers van die typisch Bourgondische wijnen. Onze keldermeester heeft niet gewacht tot de trend zich doorzette om op zoek te gaan naar mooie flessen die bij de fans van dergelijke grote wijnen in de smaak zullen vallen: ontdek flessen rood of wit van druivensoorten die heel wat in huis hebben en op uw feesttafels niet moeten onderdoen voor Franse wijnen!



# 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](http://www.arranwhisky.com)  
@arranwhisky

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

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



## CHAMPAGNES VAN WIJNBOUWERS

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

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

## GROTE CHAMPAGNEHUIZEN

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

### EN OOK ...

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

\* Verwenprijs geldig van 04/12/2023 tot en met 08/01/2024.

## GROTE CUVÉES

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

### EN OOK ...

Champagne Brut 2013 'S' de Salon, Brut Dom Pérignon 2004 P2 etui, Les Chênes 2018 Caval, Cuvée Texture 2018 Vouette & Sorbée en Brut nature Tarlant BAM!



# • DE KELDER •



Zou u graag tot de ingewijden behoren? De specialisten van het team van Rob The Cellar fluisteren u hun beste pairings met hun lievelingsgerechten toe. En als u afdaalt tot in de wijnkelder zullen ze u gepassioneerd advies geven voor uw eigen recepten! Want om een keuze te maken uit meer dan 2.000 crus van over de hele wereld is een beetje hulp welkom ...



Sacha is verzot op oesters en al helemaal op Fines de Claire. Een **Jurançon 2020 Argile Château Lafite** is de uitgelezen compagnon: deze droge witte wijn vol spankracht en mineraliteit onderstreept perfect de ziltige jodiumsmaak van deze minder vlezige oesters met veel water.

Bij kort aangebakken sint-jakobsvruchten, zoals Johanne ze graag heeft, doet een levendige wijn uit de Loire het fantastisch in combinatie met de zachte textuur van deze zeevruchten die smelten op de tong. De **saumur Poil de Lièvre van het domein Bobinet** bestaat voor 100% uit chenin en de grote frisheid van de millésime 2021 maakt van deze natuurlijke witte wijn een ideale match.

Vincent kan zich geen feestdagen voorstellen zonder foie gras, bij het aperitief of als voorgerecht. De **champagne Blanc de Noirs van huis Fleury** gaat daar uitstekend mee samen! Met zijn volle smaak is hij perfect voor de vette en smeulige textuur van de foie gras. Deze genereuze champagne is overigens biologisch en kreeg het Demeter-kwaliteitskeurmerk.

Julien zwicht dan weer voor een met kruiden gegrilde kreeft. Bourgogne ligt dan voor de hand maar aangezien die grote chardonnays zeldzamer worden, nodigt hij u uit om een fantastisch alternatief te ontdekken: de **chardonnay The Agnes 2021 Crystallum**, die hij heeft opgesnord in Zuid-Afrika en die zo fris en levendig is dat hij er helemaal van in de wolken is!

Bij een traditioneel feestgerecht zoals gevulde kapoen beveelt David ten zeerste een **Montsant 2021 Planella Joan d'Anguera** aan: deze Catalaanse rode wijn is een heerlijk zachte assemblage van grenache en carignan. Ondanks de jonge millésime is hij heel aromatisch én gaan de smaken al mooi in elkaar op.

Als u zoals Nicolas eerder de toer opgaat van het traditionele wilde gebruid (ree, everjong ...), ga dan voor een cannonau, het Sardische equivalent van grenache. De **Lillové Gabbas 2019** is een stevige en geconcentreerde rode wijn die al zijn kracht haalt uit het warme en droge klimaat van Sardinië: perfect voor de uitgesproken smaken van wild!



## WITTE WIJNEN

Normale prijs Verwenprijs\*

### MET OESTERS OF GEROOKTE ZALM

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 Oostenrijk Steininger 2021 - 75 cl.....	14,75 €	13,30 €

### MET KREEFT OF EEN SCHOTEL VAN SCHAALDIEREN

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 €

### MET SINT-JAKOBSSCHELPEN OF VISVOORGERECHTEN

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 €

### MET FOIE GRAS

Jurançon zacht 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 €

### MET KAAS, FONDUE OF 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 €

### PRESTIGIEUZE WITTE WIJNEN

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 <sup>er</sup> 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 €

## RODE WIJNEN

Normale prijs Verwenprijs\*

### MET WILD GEVOGELTE

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 €

### MET LOPEND WILD

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 €

### MET ROOD VLEES GEGRILD OF IN SAUS

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 €

### MET KALKOEN OF GEVOGELTE IN SAUS

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 €

### PRESTIGIEUZE RODE WIJNEN

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 €

\* Verwenprijs geldig van 04/12/2023 tot en met 08/01/2024.



# • GESCHENKIDEEËN •

## DE GESCHENKKOFFERTJES

### Verrassingen boordevol smaak

Fijnproevers die een koffertje of mand van Rob uitpakken weten dat ze zich mogen verwachten aan verrukkelijke verrassingen: zoet of hartig, altijd plezier gegarandeerd! Aan de ingang van de winkel en op onze website vindt u een mooie selectie kant-en-klare samenstellingen die u gewoon nog moet overhandigen. Als u het mandje dat u cadeau wilt doen graag anders gevuld ziet, laat het ons dan ruim van tevoren weten, zodat wij de gekozen producten met zorg en met de nodige zwier kunnen inpakken!



#### Koffertje Veggie

Negen lekkernijen die in de smaak zullen vallen bij fans van plantaardige producten ..... 80,00 €

#### Koffertje Lekker hartig

Een mandje waar elke fijnproever van zal genieten ..... 75,00 €

#### Koffertje Lekker Belgisch

Een selectie producten uit ons eigen mooie landje ..... 75,00 €

#### Koffertje Apero

Alles wat u nodig hebt voor een heerlijk aperitiefmoment ..... 85,00 €

#### Koffertje Lekker bij Rob

Het beste wat Rob te bieden heeft samen in één mand ..... 98,00 €

#### Koffertje 'Coup de coeur'

De favoriete producten van 2023 ..... 90,00 €

#### Koffertje 'Gourmet'

Pure verwennerij voor gastronomen ..... 155,00 €



### EEN GESCHENKMAND OF -KOFFER BESTELLEN

- **In de winkel** kunt u kiezen uit ons assortiment kant-en-klare koffertjes of mandjes.
- **Op onze website [www.rob-brussels.be/gift](http://www.rob-brussels.be/gift)** kunt u een koffertje kiezen en het aan huis laten leveren.

#### Wenst u meer dan vijf stuks te bestellen of een mooi bedrijfsgeschenk te geven?

Dan zijn onze koffertjes de beste optie: ze zijn elegant, modern en praktisch en ze beloven uw klanten of collega's een smakelijk avontuur! Neem per e-mail contact met ons op via het adres [gift@rob-brussels.be](mailto:gift@rob-brussels.be) of telefonisch op het nummer **02/771.01.73**.

### DE GOURMET'S GIFT CARD

### Een kaartje dat op zeker speelt!

Geen vergissingen maken, dat zou iedereen wel willen, toch? De oplossing voor een groot cadeau is piepklein en u stopt ze eenvoudig tussen een mooie wenskaart onder de kerstboom. De Gift Card van Rob, met het gewenste bedrag erop, kan alleen maar een schot in de roos zijn aangezien de gelukkige bestemming zelf kiest hoe hij of zij zichzelf verwenst in de winkel of de wijnkelder. We helpen u graag verder aan het onthaal!



\* De kaart is niet geldig in onze e-shop of ons restaurant.



# • PRAKTISCHE INFO •

## E-SHOP

### Een heerlijk geschenk, thuis geleverd!

Of u nu **tijd wilt winnen** door ons uw boodschappen toe te vertrouwen, of gemakkelijk **lekkere geschenken wilt vinden** die voor plezier zullen zorgen tijdens de feesten, onze e-shop is altijd binnen handbereik. Naast een aantal fijne kruidenierswaren vindt u er bijna **2.250** producten, net zo vers als in de winkel. In de kelder kunt u kiezen uit **750 crus** van over de hele wereld, geselecteerd uit de **2.200 referenties** van Rob The Cellar. Kies uw producten, voeg een berichtje toe als een bestelling als geschenk bedoeld is, betaal online en laat alles aan huis leveren, **overal in België**. Of kom uw bestelling afhalen bij het pick-up point rechts voor de uitgang van onze ondergrondse parking.



Een heerlijke selectie kruidenierswaren, verse producten en pareltjes uit onze kelder.



Een unieke selectie van producten van kleine, gepassioneerde ambachtslieden.



Levering daags na uw bestelling, overal in België.

## BESTELLINGEN EN AFHALINGEN

Uw tevredenheid over de kwaliteit van onze producten en onze dienstverlening is voor ons van het grootste belang. Onze afdelingen sluiten de bestellingen soms relatief vroeg af om er zeker van te zijn dat ze elke bestelling met de nodige zorg en aandacht kunnen klaarmaken.

Wacht dus niet te lang als u niet ontgoocheld wilt worden en **geef uw wensen ruim van tevoren door**: zo kunt u volledig ontspannen uw feestdagen voorbereiden!

### 01 | Bestel ruim op voorhand

- U kunt uw bestellingen plaatsen **vanaf maandag 27/11**.
- Plaats uw bestelling rechtstreeks bij de **verschillende afdelingen** (vis, beenhouwerij, traiteur-charcuterie, zuivel en bakkerij-banketbakkerij).
- **Houd al uw bestelbonnen bij** en neem ze zeker mee wanneer u uw pakketjes komt afhalen.

### 02 | Kom uw bestelling afhalen

Onze afdelingen zullen uw bestelling klaarzetten, zodat u ze op de gewenste dag (23, 24, 30 of 31 december) **in de winkel** kunt afhalen.

- **Kijk de datum en het tijdstip** op uw bestelbonnen na.
- De afhandeling gebeurt aan de balie **achteraan in de winkel**, tussen de Zuivel- en Visafdeling.
- Overhandig ons al uw bestelbonnen en wij zorgen ervoor dat **alle pakketjes verzameld worden op dezelfde plaats!**
- Reken af aan een van de vele **kassa's vooraan in de winkel**.

## OPENINGSUREN TIJDENS DE FEESTDAGEN

### Kerst

**Maandag 18/12:** van 9 tot 19 uur

**Dinsdag 19/12:** van 9 tot 19 uur

**Woensdag 20/12:** van 9 tot 19 uur

**Donderdag 21/12:** van 9 tot 19 uur

**Vrijdag 22/12:** van 9 tot 20 uur

**Zaterdag 23/12:** van 8.30 tot 19 uur

**Zondag 24/12:** van 8.30 tot 17 uur

### Nieuwjaar

**Maandag 25/12:** gesloten

**Dinsdag 26/12:** van 9 tot 19 uur

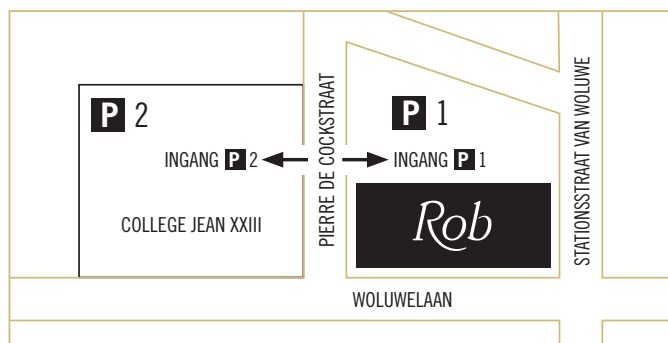
**Woensdag 27/12:** van 9 tot 19 uur

**Donderdag 28/12:** van 9 tot 19 uur

**Vrijdag 29/12:** van 9 tot 20 uur

**Zaterdag 30/12:** van 8.30 tot 19 uur

**Zondag 31/12:** van 9 tot 17 uur



ROB THE GOURMETS' MARKET

28 Woluwelaan - 1150 Sint-Pieters-Woluwe

Tel : 02 771 20 60

[www.rob-brussels.be/e-shop](http://www.rob-brussels.be/e-shop)



Alle fijnproevers volgen Rob op



#Robthegourmetsmarket



EXPLOSIVE  
HARMONY

VINTAGE 2012

Dom Pérignon



Please drink responsibly