

*Rob*

THE GOURMETS'  
MARKET

# THE GOURMETS' FESTIVITIES | 25 FÊTES



DEDICATED TO GASTRONOMY

# • LA MAGIE DES FÊTES • FAITES BRILLER VOS TABLÉES

ON VOUS SOUHAITE DES ÉTOILES PLEIN LES YEUX !

Les fêtes de fin d'années sont indéniablement un moment rempli de magie : les lumières qui scintillent, une cuisine qui s'anime, les délices de saison qui embaument nos maisons, des tablées qui se garnissent et des instants de convivialité avec des rires et des yeux qui pétillent.

Pour vous faire vivre pleinement la féerie des fêtes, nos chefs ont dégainé leurs fouets magiques pour sortir le grand jeu. De leurs toques magiques, ils font apparaître tour à tour des menus savoureux pour des fêtes sans stress, des pépites surprenantes pour des mets sophistiqués ou encore des produits savoureux pour les recettes traditionnelles.

## À VOTRE SERVICE PENDANT LES FÊTES

### 01 | Passez votre commande bien à l'avance

- Nous enregistrons vos commandes **dès le lundi 1<sup>er</sup> décembre**.
- Rendez-vous en magasin 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.

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

### 02 | Retirez vos colis le jour J

Les 23, 24 et 31 décembre, nos comptoirs auront préparé votre commande.

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

### Heures d'ouverture

#### Noël

Vendredi 19/12 : de 9 h à 20 h

Samedi 20/12 : de 8 h 30 à 19 h

Dimanche 21/12 : fermé

Lundi 22/12 : de 9 h à 19 h

Mardi 23/12 : de 9 h à 20 h

Mercredi 24/12 : de 8 h 30 à 17 h

Jeudi 25/12 : fermé

#### Nouvel An

Vendredi 26/12 : de 9 h à 20 h

Samedi 27/12 : de 8 h 30 à 19 h

Dimanche 28/12 : fermé

Lundi 29/12 : de 9 h à 19 h

Mardi 30/12 : de 9 h à 19 h

Mercredi 31/01 : de 8 h 30 à 17 h

Jeudi 01/01 : fermé

# • DES MENUS EN FÊTE • LA FÉERIE EST AU MENU



Dressez joliment la table, faites scintiller bougies et lumières et sortez votre baguette magique pour faire apparaître sur la table un menu festif aux saveurs étonnantes. Le secret derrière ce tour de passe-passe ? Un menu préparé à l'avance par notre chef, qu'il ne vous faudra plus que réchauffer le jour J. Et pour apporter la touche magique finale, pourquoi ne pas opter pour une sélection royale de fromages (page 18) et un de nos fabuleux desserts (page 22) ?



MENU DES FÊTES

32,00€/PERS.

DISPONIBLE DU 22 AU 31/12

#### ENTRÉE

Cannelloni de caille, girolles et petits pois

ou

Ballotine aux deux saumons, crème de grains noirs

#### PLAT

Filet de volaille jaune en croûte de fruits secs et baies de goji

ou

Paupiette terre et mer, chou kale, sauce citronnelle

LES CONSEILS  
DE NOS CAVISTES

AVEC L'ENTRÉE :  
Taparas 2024 Estezargues (blanc)  
75 cl - **13,50 €**

AVEC LE PLAT :  
Côtes du Rhône 2022 Font  
de Courtedune (rouge) 75 cl - **15,00 €**



MENU DE NOËL

55,00€/PERS.

DISPONIBLE DU 22 AU 24/12

#### ENTRÉES

Verrine de mousse de homard, tartare de tomate

et

Coquilles Saint-Jacques, sauce au Noilly Prat et champignons des bois

#### PLAT

Ballotine de dinde, butternut aïelles, effeuillé de pomme de terre et sauce suprême

LES CONSEILS  
DE NOS CAVISTES

AVEC L'ENTRÉE :  
Reuilly 2023 Les Fossiles Denis  
Jamain (blanc) 75 cl - **21,90 €**

AVEC LE PLAT :  
Saint-Émilion Grand-Cru 2022  
Château Peymouton (rouge) 75 cl - **21,95 €**



MENU DE NOUVEL AN

58,00€/PERS.

DISPONIBLE DU 30 AU 31/12

#### ENTRÉES

Javanais de caille, foie gras, gelée de cerise et brioche

et

Ravioles de scampis, brunoise de légumes, sauce curry-coco

#### PLAT

Filet pur de biche en croûte d'épices, butternut, sauce poivrade

LES CONSEILS  
DE NOS CAVISTES

AVEC L'ENTRÉE :  
AOP Ventoux 2024 Calourasso Domaine  
De Favrand (blanc) 75 cl - **28,10 €**

AVEC LE PLAT :  
Rosso di Montalcino 2024 Altésino  
(rouge) 75 cl - **29,30 €**

A chaque comptoir, des hommes de métier qui partageront leur savoir-faire et leurs conseils pour réussir vos fêtes. Une question ? Besoin d'un conseil ? Adressez-vous directement à nos chefs de produits, au comptoir ou par téléphone.



**Traiteur**  
Alain Bergen  
02 761 01 42

**Boucherie**  
Jérôme Rayet  
02 761 01 36

**Fruits et Légumes**  
Jordan Lardot  
02 761 01 43

**Boulangerie - Pâtisserie**  
Julie Van Melle  
02 761 01 33

**Rob The Cellar**  
Julien Depaep  
02 761 01 66

**Poissonnerie**  
Jean-François Janne  
02 761 01 38

**Charcuterie**  
Olivier Van Weijnen  
02 761 01 42

**Épicerie**  
Kathy Toussaint  
02 761 01 44

**Fromagerie**  
Julie Van Melle  
02 761 01 40

## LA FÊTE AU FIL DES PAGES

P. 3 Les menus

P. 8 Les entrées

P. 16 Les accompagnements

P. 22 Les desserts

P. 34 Les idées cadeaux

P. 4 L'apéritif

P. 12 Les plats

P. 18 Les fromages

P. 30 Les vins



# • L'APÉRITIF •

Que la magie gourmande des fêtes commence ! De bulles pétillantes au croustillant de délicieux biscuits salés, en passant par des mises en bouche raffinées et un large éventail de délices terre ou mer, l'apéritif se pare de ses plus beaux atours pour titiller vos papilles.



## LE COFFRET CAVIAR-VODKA

▲ Quand un produit d'exception comme le **caviar** est présenté avec l'un de ses meilleurs alliés, la vodka, c'est un excellent moment de dégustation dans les règles de l'art qui s'annonce. Présenté dans un élégant coffret avec 2 cuillères en nacre, 2 minibouteilles de vodka premium Tsarskaya Gold et 2 jolis verres de dégustation, vous choisirez parmi 3 sortes de caviar (Impérial, Oscietre ou Baerii). Un moment hors du commun !



## DES RILLETES DE SAUMON DE GROIX

Dernière conserverie encore active sur l'île bretonne de Groix, ▲ **Groix et Nature** a fait le pari fou, il y a 25 ans, de proposer des produits de la mer issus de la pêche locale. Les produits bruts sont ensuite cuisinés de façon artisanale par les groisillons eux-mêmes selon des recettes authentiques. Sans colorant ni conservateur, elles subliment le goût authentique de chaque poisson. Ces rillettes de saumon et de homard bleu seront la star de votre apéro !

## LE CAVIAR DE LA MÉDITERRANÉE

Depuis trois générations, la maison **Trikalinos** sublime la poutargue – ce « caviar de la Méditerranée » élaboré à partir d'œufs de mullet grec de la lagune de Mesolongi. Protégée par une fine couche de cire d'abeille qui en préserve l'humidité et exalte la saveur, cette spécialité est aujourd'hui célébrée par les plus grands chefs du monde.

### Nos idées apéros

- Sur du pain grillé, disposez de fines tranches de poutargue, un trait de citron et un filet d'huile d'olive.
- Dans un tarama maison, ajoutez des copeaux de poutargue et servez sur des blinis tièdes.



## L'OLIVE À L'HEURE DE LA FÊTE

◀ Si la **Maison Bornibus** située à Paris a gagné ses lettres de noblesse grâce à sa maîtrise parfaite de l'art de la moutarde, elle a également développé une gamme de condiments réputés pour leur qualité supérieure. Notre cheffe de produits Épicerie Kathy Toussaint a eu un véritable coup de cœur pour leurs olives vertes (grecques et italiennes) et farcies aux amandes, poivrons ou jalapeno. Elles sublimeront votre apéritif et vos papilles.

# CÔTÉ POISSONNERIE

## LES CAVIARS

<b>BAERII</b> 🍷 30 g - 40,00 €	50 g - 70,00 €	125 g - 175,00 €	<b>NOS COFFRETS TRIO</b> 🍷 Le coffret avec 3 boîtes de 30 g et 2 cuillères en nacre ..... 155,00 €
<b>OSCIÈTRE</b> 🍷 30 g - 55,00 €	50 g - 92,00 €	125 g - 225,00 €	Le coffret avec 3 boîtes de 50 g et 2 cuillères en nacre ..... 260,00 €
<b>IMPÉRIAL</b> 🍷 30 g - 60,00 €	50 g - 100,00 €	125 g - 245,00 €	<b>NOTRE COFFRET CAVIAR-VODKA</b> 🍷 Le coffret Impérial ..... 130,00 € Le coffret Oscietre ..... 115,00 € Le coffret Baerii ..... 98,00 €
<b>IRANIAN BELUGA</b> 🍷	à partir de 117,00 € les 30 g		

## LES HUÎTRES

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

<b>LES CREUSES</b> 🍷	<b>LES PLATES</b> 🍷
<b>LA FINE DE CLAIRE</b> N° 3 ..... prix du jour	<b>LA PLATE DE ZÉLANDE</b> N° 4 ..... prix du jour
<b>LA GILLARDEAU</b> N° 4 ..... prix du jour	
<b>TIA MARAA</b> N° 3 ..... prix du jour	

## LES TARAMAS ET BLINIS

<b>LES PRÉPARATIONS DE TARAMAS DE COMPTOIR DU CAVIAR</b> 🍷	90 g - de 4,00 € à 14,50 €	<b>LES BLINIS DE LAKSØN</b> 🍷	
		Grands ..... 4 pièces - 3,40 €	
		Petits ..... 16 pièces - 3,60 €	
		Minicocktails ..... 30 pièces - 3,70 €	

## LES POISSONS FUMÉS

Pavé de saumon fumé et rôti à l'ancienne aux épices	Oeufs de cabillaud fumé - JC David 🍷 ..... 130 g - 9,50 €
de Provence - JC David 🍷 ..... 120 g - 11,50 €	Bottarga Grey Mullet - Trikalinos 🍷 ..... 200 g - 50,00 €

# CÔTÉ ÉPICERIE

Sardines Millésimées de 2017 à 2023 - La Perle des Dieux ..... 115 g - à pd 5,70 €	<b>NOUVEAU</b> Chips de lentilles au poivre - Ferm Fabrik ..... 75 g - 3,30 €
Pleurotes Crispies (légèrement salées) - Champilly ..... 50 g - 6,80 €	Chips au sarrasin au sel de Guérande - Bret's ..... 120 g - 4,90 €
Cuillères apéritives (nature ou romarin) - Ecopoon ..... 15 pièces - 5,48 €	Chips à la truffe - Artisan de la Truffe ..... 45 g - 3,65 €
<b>NOUVEAU</b> Rillettes de saumon - Groix et Nature ..... 100 g - 6,95 €	<b>NOUVEAU</b> Cacahuètes, amandes ou pistaches à la truffe - Artisan de la Truffe ..... 90 g - 8,98 €
<b>NOUVEAU</b> Rillettes de homard bleu - Groix et Nature ..... 100 g - 11,85 €	Assortiment de noix grillées et salées - Lambert ..... 200 g - 6,85 €
Antipasti aux deux tomates - L'Épicurien ..... 100 g - 5,00 €	<b>NOUVEAU</b> Piments Jalapeno marinés - Madmax ..... 120 g - 10,20 €
	Olives Kalamata de Grèce au naturel - Kalios ..... 180 g - 7,50 €
	<b>NOUVEAU</b> Olives farcies (aux amandes, aux poivrons rouges ou aux piments jalapeno) - Bornibus ..... 140 g - 4,85 €

🍷 En service au comptoir    🍷 En libre-service

# L'APÉRITIF

## DES JAMBONS AFFINÉS "SELECTED BY ROB"

◀ A offrir ou à déguster en bonne compagnie, voici une sélection de **charcuterie affinée** qui va en faire fondre plus d'un de plaisir! Avec notre partenaire de longue date, retrouvez désormais des pétales de jambon ibérique, coupées à la main chez Rob. Une sélection de jambons affinés, le meilleur du meilleur : Mangalica Monte Nevado, Noir de Bigorre AOP, 100% Iberico de Bellota, Cebo de Campo, filez dans nos frigos charcuterie avant qu'il n'y en ait plus.  
Le conseil de notre chef charcuterie : placez la poche 10 secondes sous de l'eau chaude qui coule.



## LE ZILTE HANDJE, UNE TRADITION REVISITÉE

◀ Symbole incontournable d'Anvers depuis 1934, la Main d'Anvers s'offre aujourd'hui une interprétation salée et audacieuse : le Zilte Handje. Imaginée par la biscuiterie **Philip's Biscuits** en collaboration avec le **chef\*\*\* Viki Geunes** (Restaurant 't Zilte), cette création au Gruyère AOP marie la finesse du savoir-faire belge à l'excellence suisse. Une bouchée dorée, raffinée et pleine de caractère — entre hommage aux terroirs belge et suisse, et gourmandise contemporaine.

## DES DIPS FESTIFS

Il n'y a pas d'apéro festif sans dips... Avec **Atelier V et Culinare**, ce sont non seulement des couleurs chatoyantes qui égayeront votre plateau d'apéro, mais surtout les associations de saveurs qui surprendront vos convives. Et cerise sur le gâteau, ces dips sont aussi bien bio que vegan. ▼



## DU CAVIAR 100% BELGE

Ce caviar d'esturgeons d'élevage est élaboré en Belgique en respectant scrupuleusement la méthode ancestrale de production. Avec une maîtrise parfaite du cycle complet depuis la fécondation des œufs jusqu'à leur maturation en saumure, la renommée internationale de **Royal Belgian Caviar** n'est plus à faire. ▼



## 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

Escargots « petits-gris » de Namur en coquilles 9 pièces - 8,45 €  
Escargots « petits-gris » au beurre aux 3 poivres 9 pièces - 8,50 €  
Escargots « petits-gris » de Namur en croquettes 9 pièces - 8,50 €  
**NOUVEAU** Minicroquettes de gibier 4 pièces - 12,10 €  
**NOUVEAU** Minicroquettes aux chicons 4 pièces - 9,95 €  
Minicroquettes aux crevettes 6 pièces - 9,10 €  
Minicroquettes à la truffe 4 pièces - 7,15 €  
Minicroquettes au fromage 10 pièces - 8,25 €  
**NOUVEAU** Minicroquettes au parmesan (à réchauffer) - Papy Marcel 6 pièces - 11,00 €

**NOUVEAU** Minicroquettes au chorizo (à réchauffer) - Papy Marcel 8 pièces - 11,00 €  
**NOUVEAU** Minicroquettes à la volaille (à réchauffer) - Papy Marcel 9 pièces - 11,00 €  
Coffret de minimousses 4 pièces - 20,00 €  
Coffret de zakouskis Rob (à réchauffer) 15 pièces - 19,95 €  
Assortiment de zakouskis (à réchauffer) 15 pièces - 18,55 €

#### VEGAN

Houmous végétal (poicamole, lentilles corail-carottes ou noix de cajou-basilic) - Atelier V 150 g - 5,65 €  
Aïoli vegan (nature ou ail noir) - Culinare 164 g - 8,85 €  
Tarama végétal - Culinare 170 g - 7,10 €

## CÔTÉ CRÈMERIE

Minipoivrons farcis au fromage frais 100 g - 3,75 €  
Micropiques apéritives au chèvre 10 pièces - 6,95 €  
Miniboules apéritives au chèvre et truffe 9 pièces - 6,95 €  
Assortiment de chèvre au lard 8 pièces - 9,75 €  
Rebibes (fromage Etivaz en cylindres) 120 g - 11,50 €  
Gorgonzola crémeux servi à la cuillère kilo - 35,85 €  
Gorgonzola Cremoso Prosecco et pétales de roses 100 g - 6,65 €  
Gorgonzola Cremoso Al Tartufo 100 g - 6,99 €

#### FRISEUR À GIROLLE (BOIS DE HÊTRE)

Faites vous-même de jolies fleurs de Tête de Moine. pièce - 33,90 €

#### PETITS POTS DE FROMAGE FRAIS BIO - JAKOBSBERGER

Fromage frais de brebis aux dattes et curry 140 g - 6,25 €  
Fromage frais de chèvre à l'ail et fines herbes 140 g - 5,85 €  
Fromage frais de vache au poivre et citron 140 g - 5,40 €  
Fromage frais de chèvre aux poivrons et chili 140 g - 5,85 €

## CÔTÉ PÂTISSERIE SALÉE

Allumettes au fromage - Baked by Rob 90 g - 6,15 €  
Biscuits apéritifs - Ducobu  
- fromage-pavot ou pizza 100 g - 6,90 €  
- sablés au parmesan 150 g - 10,30 €

**EXCLUSIF** Zilte Handjes - Philip's Biscuits 150 g - 12,95 €  
Crackers au fromage de gouda affiné (sans gluten) - Christopher Crackers 100 g - 5,15 €

## CÔTÉ CHARCUTERIE

**NOUVEAU** Charcuterie ibérique- Selected by Rob  
Mangalica, Noir de Bigorre, Cebo de Campo, 100% Iberico de Bellota 100 g - à pd 22,00 €  
Jambon 100% ibérique Bellota (42 mois) 100 g - 26,90 €  
Paté en croûte de canard, foie gras, pistaches 100 g - 5,00 €  
Boudin blanc au foie gras de canard français - Maison Huchin 250 g - 12,60 €  
Boudin blanc aux truffes - Maison Huchin 250 g - 8,50 €  
Saucisson Le Charollais 100% boeuf 100 g - 4,95 €  
Saucisse sèche artisanale - Mazeyrat 230 g - 10,50 €  
Saucisse sèche artisanale - Linard 250 g - 8,35 €  
Jambon cuit aux truffes - Levoni 100 g - 7,65 €

Mortadelle truffée - Levoni 100 g - 5,85 €  
Salami à la truffe - Levoni 80 g - 7,55 €  
Trio de verrines au porc Noir de Bigorre 3x90 g - 15,25 €

#### BOUDINS ARTISANAUX - LA CORBEILLE

Boudin blanc mangue, gingembre et rhum à l'orange 100 g - 2,65 €  
Boudin blanc aux ris de veau, veau, morilles 100 g - 4,02 €  
Boudin vert à la crème 100 g - 2,27 €  
Boudin noir aux lardons fumés et speculoos 100 g - 2,25 €  
Miniboudin blanc tartufata et jus de truffes 100 g - 3,70 €  
Miniboudin vert à la crème 100 g - 2,90 €

🌿 Plat végétarien 🍷 En service au comptoir 🖐️ En libre-service

# LES ENTRÉES

Pour commencer les festivités, rien de mieux qu'une entrée aux petits oignons. Qu'il s'agisse de viande, de poisson, d'une option végétarienne ou de fromage, avec votre entrée joliment dressée, vous donnerez le ton pour votre repas de fête!

## DES MOUSSES ET SALADES

### DE POISSON MAISON

Saumon, thon, crabe, anguille, truite... : tous ces poissons se prêtent à merveille aux idées de **recette maison de nos poissonniers**, qu'ils les déclinent en mousses ou en salades. Pour une entrée tout en légèreté, optez pour la texture plus aérienne d'une mousse, comme notre mousse de truite fumée : un délice qui plaira aux gourmets soucieux du contenu de leur assiette puisque les truites sont issues d'une ferme d'élevage en Belgique! ▶



### UN FOIE GRAS AUX COULEURS DORÉES

Avec plus de 40 ans de savoir-faire, la **Maison D'Artigues** est réputée pour sa sublime transformation des produits du terroir landais. Ses recettes authentiques et artisanales autour du canard lui ont conféré une reconnaissance de tous leurs pairs, avec comme point d'orgue la médaille d'or au Concours Général Agricole 2025 pour leur foie gras de canard entier mi-cuit. Ce produit tire toute sa saveur d'un produit de base de qualité et d'une cuisson lente à basse température. A la découpe, vous serez séduit par son bel aspect rosé, sa texture moelleuse irrésistible et la complexité des arômes. Délicieux servi frais tel quel ou brièvement snacké (5 secondes max.) sur chaque face. ▼



### LES SAINT-JACQUES, PERLES DE L'OCÉAN

▲ Sous leur coquille nacrée se cache un trésor que nos poissonniers chérissent depuis toujours : la **Saint-Jacques**. Fine, fondante et délicatement iodée, elle évoque à elle seule la promesse des repas de fête. Sa chair fine, douce et délicatement sucrée révèle des notes marines d'une grande subtilité. Poêlée avec justesse, servie en carpaccio ou sublimée d'une touche d'épices et d'un beurre noisette, elle incarne l'équilibre parfait entre finesse et gourmandise.



## 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 - 8,50 €	Terrine de homard en trois façons	pièce - 10,80 €
Aspic de sole aux légumes	pièce - 6,60 €	Saumon Belle-Vue (min. 1 kilo)	kilo - 52,50 €
Aspic de volaille et foie gras	pièce - 6,60 €	Demi-homard Belle-Vue	le demi - 29,00 €

### LES ENTRÉES CHAUDES

Velouté de butternut et lait de coco		Quenelles de brochet, sauce homardine	portion - 18,00 €
façon thaï	pot - 10,00 €	Coquilles Saint-Jacques au champagne	portion - 14,80 €
Lasagne tartufata	kilo - 26,80 €	Cassolette de nobashi, julienne de légumes,	
Ravioles de scampis, brunoise de légumes,		jus de crustacés	portion - 18,00 €
sauce curry-coco	portion - 18,50 €	Croquette de crevettes grises	pièce - 4,80 €
Coquilles Saint-Jacques rôties, épinards,		Linguine alla perla nera, truffe fraîche	portion - 28,00 €
sauce au Noilly Prat, champignons	portion - 22,00 €	Cannelloni de caille aux girolles, petits pois	portion - 15,50 €

### BOUILLON & BIerna

Ravioles de crevettes rouges d'Argentine, compotée de tomates, bisque de crevettes grises	portion - 19,00 €	Ravioles ouvertes de butternut, poêlée de champignons des bois, châtaignes et noisettes	portion - 16,00 €
Noix de Saint-Jacques snackées, crème de chicons au vin doux	portion - 26,00 €		

## CÔTÉ POISSONNERIE

### LES ENTRÉES FROIDES

Mousse d'anguille	100 g - 5,80 €	Elbot fumé	100 g - 7,90 €
Mousse de truite	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 - 11,60 €
Salade de tourteau frais	prix du jour	Coeur de saumon fumé (fumage classique)	100 g - 17,15 €
Salade de crevettes grises de calibre supérieur	prix du jour	Noix de St-Jacques (françaises ou canadiennes)	prix du jour
Salade de saumon	100 g - 3,45 €	Coquilles St-Jacques françaises (sur commande)	prix du jour

### LES ENTRÉES CHAUDES

Soupe de poissons - Rob	litre - 16,90 €	Bisque de homard - Rob	litre - 24,80 €
Bisque de crevettes - Rob	litre - 18,50 €		

### LES ACCOMPAGNEMENTS

Tartare d'algues classique - Bord à Bord	100 g - 5,90 €	Tartare d'algues aux trois poivrons grillés - Bord à Bord	100 g - 5,30 €
Tartare d'algues provençal - Bord à Bord	100 g - 5,90 €	Quenelles de brochet - Au Guignol	240 g - 4,80 €

## CÔTÉ BOUCHERIE



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

### MAISON D'ARTIGUES

Escalope de foie gras frais de canard landais	kilo - 115,85 €
Foie gras frais	kilo - 99,95 €
Foie gras de canard entier mi-cuit Tradition	kilo - 158,00 €
Magret de canard séché	100 g - 88,85 €
Magret de canard fumé	100 g - 86,00 €
Magret de canard farci au foie gras 25%	430 g - 79,85 €
Gésiers de canard confits	400 g - 29,85 €

# LES ENTRÉES



## LE FOIE GRAS VIDAL, L'HÉRITAGE DU PÉRIGORD

◀ Chez les Vidal, le goût du terroir se transmet comme un secret précieux, de père en fils. Installée à Sarlat, la **Maison Vidal** perpétue avec passion l'art culinaire du Sud-Ouest, autour du canard et de l'oie. Notre coup de cœur ? Leur foie gras de canard aux figues qui illustre à merveille ce savoir-faire artisanal. Les ingrédients sont soigneusement sélectionnés auprès de petits éleveurs des villages voisins, et chaque recette est encore préparée à la main, dans le plus pur respect des traditions. Un hommage sincère à la générosité du Périgord.



## DE QUOI SE RÉCHAUFFER LE COEUR (ET LES PAPILLES)

Balluchons ou feuilletés, les petits comme les grands ▲ en raffolent... et c'est tellement facile ! Cette année, notre cheffe de rayon Estelle signe une nouvelle création aux saveurs de l'Orient. Au cœur d'une pâte feuilletée pur beurre se niche un **cœur fondant de chèvre, du citron confit, des olives Kalamata et un soupçon de cumin**. Une entrée ensoleillée, prête en quinze minutes, à servir simplement avec une salade d'herbes fraîches. Un moment de douceur et de partage à savourer sans attendre.

## UNE BISQUE AU HOMARD BRETON ET CRUSTACÉS

◀ Élaborée à partir de homards bretons et de crustacés pêchés en côte Atlantique et issus des criées vendéennes, cette bisque de **La Sablaise** dévoile toute la profondeur des saveurs marines. Lentement mijotée selon la tradition, leur recette - inchangée depuis 1983 - offre une texture veloutée aux saveurs subtilement aromatisées. Une entrée élégante, riche en caractère, qui célèbre la mer dans toute sa noblesse.



# CÔTÉ CHARCUTERIE

## LES FOIES GRAS ET PÂTÉS

### CANARD

Foie gras aux figues	100 g - 14,62 €
Foie gras de canard entier français à l'hydromel	100 g - 16,67 €
Gourmandise de foie de canard - Hugo Desnoyer	100 g - 16,10 €
Foie gras Rob cuit à basse température	100 g - 13,35 €
Foie gras de canard entier français mi-cuit	
Foie gras truffé à 10 %	100 g - 32,92 €
Foie gras de canard entier français mi-cuit à la truffe d'hiver <i>Tuber melanosporum</i>	

### EDOUARD ARTZNER

Foie gras de canard entier mi-cuit	180 g - 44,00 €
Tranche de foie gras de canard	2 x 40 g - 21,20 €
Tranche de foie gras d'oie	2 x 40 g - 25,00 €
Magret d'oie fumé au bois d'hêtre	100 g - 12,25 €
Magret de canard fumé au bois d'hêtre	100 g - 9,95 €
Confit (oignons, oignons-mangue - Noël)	60 g - 4,25 €
Gelée au gewurztraminer	200 g - 5,55 €

### OIE ET CANARD

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

### OIE

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



Pâté en croûte de volaille, mangue et poivre vert	100 g - 7,45 €
Pâté de perdreau - Made by Rob	100 g - 5,75 €
Pâté de marcassin et pistaches - Made by Rob	100 g - 4,70 €
Pâté de lièvre et poivres - Made by Rob	100 g - 5,00 €
Minibrioche nature	2 pièces - 3,00 €
Confiture d'airelles maison - Made by Rob	100 g - 1,90 €

# CÔTÉ ÉPICERIE

## LES ENTRÉES FROIDES

<b>NOUVEAU</b> Foie gras de canard entier aux figues - Vidal	130 g - 25,75 €
<b>NOUVEAU</b> Foie gras d'oie entier truffé 5% - Vidal	200 g - 96,75 €
Foie gras d'oie truffé (2 tranches) - Rougié	75 g - 33,40 €
Foie gras de canard (2 tranches) - Rougié	75 g - 18,25 €

Terrine de saumon fumé artisanale - Conserverie St Christophe	270 g - 12,98 €
Piperade au chorizo - L'Epicurien	100 g - 5,50 €
Poulpe à l'huile d'olive - Ramon Pena	90 g - 19,60 €

## LES ENTRÉES CHAUDES

Soupe de poissons - Chez Fonfon à Marseille	970 ml - 10,80 €
<b>NOUVEAU</b> Soupe de homard breton et crustacés - La Sablaise	790 g - 6,60 €
Velouté de butternut - Maison Marc	750 ml - 7,98 €

Raviolis au confit de canard - Comtesse du Barry	350 g - 8,98 €
Escalopes de foie gras de canard cru (surgelés) - Rougié	180 g - 16,95 €

# CÔTÉ CRÈMERIE

### **NOUVEAU** Balluchon de chèvre, citron confit

et olives Kalamata	pièce - 5,50 €
Balluchon de chèvre aux truffes	pièce - 6,50 €
Balluchon de chèvre miel et thym	pièce - 5,50 €

### Spanakopita (feuilleté grec aux épinards

et feta)	pièce - 4,25 €
Eliopita (feuilleté grec aux olives Kalamata et feta)	pièce - 4,25 €
Kreatopita (feuilleté grec à l'agneau et à la feta)	pièce - 4,25 €

# • LES PLATS •

Lorsque la féerie des fêtes se glisse dans les assiettes, la table se métamorphose en un théâtre de saveurs. Entre créations gourmandes et inspirations raffinées, nos chefs ont réuni tout leur savoir-faire pour faire de votre plat principal un moment d'enchantement et de partage.



## LES FRUITS DE MER SUR PLATEAU

Parce que c'est la fête, les amateurs de fruits de mer mettent les petits plats dans de grands... plateaux ! Composé pour une ou deux personnes, notre plateau est richement garni (sauces, citrons, salade) pour en faire un plat de résistance festif ! Il ne manque plus qu'un bon vin conseillé par nos sommeliers...

### LE CONSEIL DE NOS CAVISTES

Campo al Salice  
2020 Corte  
Quaiara (blanc)  
75 cl - 29,20 €

## TOUJOURS DE BELLES PRISES

Pour trouver de beaux poissons entiers à peine débarqués des bateaux, ou des filets levés d'un geste précis par les mains expertes de nos poissonniers, notre comptoir Poissonnerie est une vraie mine d'or ! Pêchés à quelques encablures de chez nous (soles de Zeebruges, turbot, bar de ligne, sériole...) ou un peu plus loin en mer (poissons frais d'Islande, d'Écosse...), leur fraîcheur fait la réputation de notre enseigne et bien sûr la fierté de nos équipes.



## LES QUEUES DE LANGOUSTES

### SUR LE GRILL

Amateurs de crustacés, nos poissonniers ont une délicieuse recette à vous proposer, qu'il suffit de glisser dans un four préchauffé à 200°C et de faire cuire 12 minutes en baissant la température à 160°C. Les épices sucrées-salées et l'huile d'olive dans lesquelles les queues de langoustes sont préparées vont fondre dans leur chair : un régal, que l'on pose en toute simplicité sur des tagliatelles fraîches, en y ajoutant éventuellement un peu de poutargue ou de sauce homardine. Mais si vous avez une autre idée en tête, demandez les queues de langoustes crues nature à notre comptoir bien sûr !



# CÔTÉ POISSONNERIE

## LES CRUSTACÉS

### LES CRUSTACÉS CUITS

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

🍷 prix du jour

### SAUCE À RÉCHAUFFER

(hollandaise, beurre blanc, beurre-citron, américaine) - JC David 🍷 200 g - 4,95 €

### LES CRUSTACÉS CRUS

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

### LES CRUSTACÉS VIVANTS

- Homard canadien
  - Homard breton
  - Langouste (uniquement sur commande)
  - Tourteau
- 🍷 prix du jour

## LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER

LE PLATEAU DE CRUSTACÉS ROYAL POUR UNE PERSONNE 🍷 65,00 €

- 1 demi-homard canadien
- 2 langoustines
- 3 scampis
- 2 grandes gambas
- Chair de crabe d'Alaska
- 50 g de crevettes grises de Zeebruges (non épluchées)

LE PLATEAU DE CRUSTACÉS ROYAL POUR DEUX PERSONNES 🍷 125,00 €

- 2 demi-homards canadiens
- 4 langoustines
- 6 scampis
- 4 grandes gambas
- Chair de crabe d'Alaska
- 100 g de crevettes grises de Zeebruges (non épluchées)

# CÔTÉ TRAITEUR

## LES POISSONS

- Ravioles de scampis, brunoise de légumes, sauce curry-coco 🍷 ..... portion - 18,50€
- Coquilles Saint-Jacques rôties, épinards, sauce au Noilly Prat, champignons 🍷 ..... portion - 22,00€
- Cassolette de nobashi, julienne de légumes, jus de crustacés 🍷 ..... portion - 18,00€
- Fricassée de homard aux champignons, jus bisqué et purée truffée 🍷 ..... portion - 32,00€

- Dos de cabillaud Sambre et Meuse 🍷 ..... portion - 30,00€
- Risotto de coquilles Saint-Jacques, aïelles, sauce suprême, effeuillé de pommes de terre 🍷 ..... portion - 28,00€
- Paupiette terre et mer, chou kale, sauce citronnelle 🍷 ..... portion - 27,00€
- Roulé de sole au tourteau, crème à la citronnelle 🍷 ..... portion - 33,00€
- Demi-homard Belle-Vue garni 🍷 ..... portion - 29,00€

## LES VOLAILLES

- Magret de canard à l'orange 🍷 ..... portion - 18,35 €
- Filet de pintadeau aux morilles, effeuillé de pommes de terre 🍷 ..... portion - 23,50 €
- Filet de volaille jaune en croûte de fruits secs et baies de goji, effeuillé de pommes de terre 🍷 ..... portion - 23,50 €

- Ballotine de dinde farcie, butternut, aïelles et sauce suprême 🍷 ..... portion - 21,80 €
- Chapon de l'Ain : purée de céleri-rave, pommes aux aïelles, poires, chicons et sauce fine champagne 🍷 ..... 10 pers. - 290,00 €

## LES VIANDES

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

Escalope de veau farcie en croûte d'herbes 🍷 ..... portion - 23,50 €

## LES GIBIERS

- Filet de biche arlequin 🍷 ..... portion - 31,50 €
- Filet de biche en croûte d'épices, butternut et sauce poivrée 🍷 ..... portion - 31,50 €

- Râble de lièvre arlequin 🍷 ..... 2 pers. - 59,00 €
- Civet de gibier grand-mère 🍷 ..... kilo - 52,50 €

🍷 En service au comptoir 🍷 En libre-service

# • LES PLATS •

## CÔTÉ TRAITEUR

### LES PLATS PRÉPARÉS DE BOUILLON & BIERNA, REMPLIS DE GÉNÉROSITÉ

Suprême de chapon (basse température), chicon braisé, gratin dauphinois, sauce aux morilles et vin jaune..... portion - 28,00€  
Caille rôtie au foie gras, sauce aux raisins, gratin dauphinois, poêlée de choux de Bruxelles..... portion - 26,00€  
Dos de cabillaud aux petits légumes, sauce au Chablis, purée de pommes de terre ..... portion - 26,00€

Grenadin de veau (basse température), pommes dauphines, sauce truffée, jeunes carottes ..... portion - 34,00€  
Dos de cabillaud rôti, crème de topinambours au jus de cèpes, poêlée de champignons et topinambours, pommes de terre rissolées..... portion - 26,00€  
Parmentier de cuisse de canard confite des Landes, purée de céleri, sauce archiduc..... portion - 24,00€



## CÔTÉ BOUCHERIE

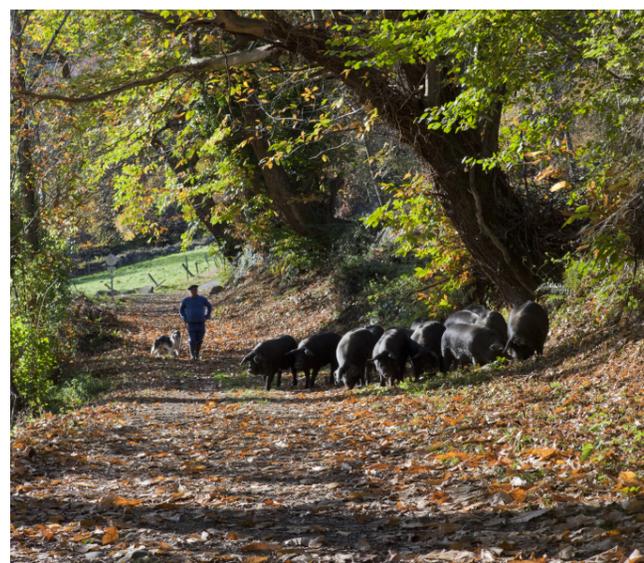


### HEUREUX COMME UN NOIR DE BIGORRE

Sauvé de l'extinction il y a 40 ans, le **Noir de Bigorre** est un porc noir gascon, cousin du pata negra et originaire de la région de Bigorre (Pyrénées). Depuis l'antiquité, il est loué pour ses saveurs uniques. En bouche, le résultat est tout simplement succulent, surtout si vous respectez une cuisson rosée : une viande persillée à la texture tendre et juteuse, plus grasse et moins ferme que le porc normal. Échine, côte, rôti ou filet, cette viande d'exception se retrouve très souvent sur la carte des plus grands chefs. Et si vous l'invitez à votre table?

### LA VOLAILLE DE BRESSE AOP

Voici des volailles "haute couture" ! Disponibles uniquement pendant les fêtes, **chapons et poulardes de Bresse AOP** sont emmaillotés dans un linge végétal, cousu main. En ramenant les cuisses et les ailes bien serrées contre la chair, la graisse va se fondre avec elle et donner une amplitude de goût inégalable après cuisson. Ce savoir-faire ancestral permet aussi une excellente conservation de la viande car il expulse l'air de la cavité abdominale. Combiné à l'excellente réputation de qualité des volailles de Bresse, c'est la garantie d'un mets d'une grande délicatesse à la chair fine, tendre, juteuse et extrêmement savoureuse.



## CÔTÉ BOUCHERIE

### LES VOLAILLES

#### 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 - 24,85 €  
Dinde des Landes ..... kilo - 26,85 €  
Oie d'Anjou ..... kilo - 29,85 €

#### LES VOLAILLES DE BRESSE DE LA FERME LE DEVAANT

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

#### LES VOLAILLES DE LA FERME EN COTON DANS LE GERS

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

### LES FARCES

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

Fine champagne ..... kilo - 29,85 €  
Pommes, raisins et calvados ..... kilo - 29,85 €  
Fine champagne et marrons ..... kilo - 29,85 €

Fine champagne et truffe ..... kilo - 43,85 €  
Fine champagne, truffe et foie gras ..... kilo - 49,45 €  
Ris de veau et morilles ..... kilo - 49,45 €

### LES GIBIERS

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

**Maison D'Artigues**  
Magret frais de canard des Landes ..... kilo - 44,85 €  
Magret de canard des Landes au piment d'Espelette ..... kilo - 46,85 €  
Magret de canard des Landes assaisonné ..... kilo - 46,85 €  
Cuisse de canard confit ..... kilo - 32,85 €



### LE BOEUF DE KOBE

Filet de bœuf de Kobe ..... kilo - 470,00 €  
Contrefilet de bœuf de Kobe ..... kilo - 380,00 €

### LES SPÉCIALITÉS PRÊTES À CUIRE

Toujours et uniquement sur commande.

**Cuisse de chapon farcie** ..... kilo - 49,85 €  
*Cuisse de chapon désossée avec une farce à la fine champagne*  
**Caille des Dombes du chef** ..... pièce - 11,85 €  
*Caille désossée, avec une farce à la fine champagne truffée et une brunoise de foie gras*  
**Suprême de faisan au foie gras de canard des Landes** ..... prix du jour  
*Suprême de faisan farci, avec une escalope de foie gras frais*  
**Épaule d'agneau de Lozère** ..... kilo - 39,85 €  
*Agneau semi-désossé mariné à l'ail, aux fines herbes et au romarin*

**Rôti de filet d'agneau** ..... kilo - 69,85 €  
*Parfumé au beurre d'ail et aux fines herbes ou au beurre de piment d'Espelette*  
**Bœuf Simmental façon Rossini** ..... kilo - 112,85 €  
*Filet pur de bœuf Simmental éventré, nappé d'une tapenade de truffe et champignons et d'escalopes de foie gras*  
**Longe de veau de lait** ..... kilo - 61,45 €  
*Farci aux ris de veau et morilles*  
**Suprême de pintade aux parfums de truffe** ..... kilo - 52,45 €  
**Rôti de filet de canette à la figue** ..... kilo - 62,45 €  
**Filet de biche farci au foie gras et confit de figues** ..... kilo - 112,85 €

### À PARTAGER

Uniquement disponible le 31/12 et sur commande.

**Plateau Gourmet Boucherie (min. 2 pers.)**  
*Boeuf, veau, porc, filet de poulet, chipolata, merguez (400 g/pers.)* ..... p/pers. - 25,00 €  
**Plateau Gourmet Gibier (min. 2 pers.)**  
*Filet de biche, de marcassin et de caille, cuisse de caille (350 g/pers.)* ..... p/pers. - 29,00 €

### À DÉCOUVRIR

**Cochon de lait de Noir de Bigorre**  
Jambon de Noir de Bigorre ..... kilo - 46,85 €  
Épaule de Noir de Bigorre ..... kilo - 39,85 €  
Carré de Noir de Bigorre ..... kilo - 39,85 €  
Selle de cochon de lait Noir de Bigorre  
Désossée, farce fine champagne ..... kilo - 52,85 €

# • LES ACCOMPAGNEMENTS •

Il suffit parfois d'une petite touche de magie pour sublimer votre assiette. Nos chefs ont sélectionné avec soin d'indispensables accompagnements qui apporteront ce petit quelque chose en plus à vos plats.



## LE RETOUR DES LÉGUMES OUBLIÉS

A l'occasion des fêtes, ils reviennent sur le devant de la scène pour sublimer vos plats. **Panais, topinambours, crosnes ou rutabagas...** ces légumes dits "oubliés" rappellent la richesse de nos terroirs et la douceur des saveurs d'antan.

Rôtis, glacés ou en purée, ils offrent des accompagnements délicats et raffinés, parfaits pour révéler la noblesse d'une volaille ou d'un poisson de fête. Une touche d'authenticité pour un festin tout en élégance et en chaleur. ▼

## COLLECTION OR – L'ÉCLAT DU GOÛT

◀ Quand le raffinement culinaire rencontre l'éclat de l'or, la magie opère. Avec son savoir-faire 100 % français, **Savor & Sens** sublime vos tables avec des condiments d'exception – sels, poivres, huiles, mousses de moutarde – véritables trésors gustatifs aux reflets dorés. Pour les fêtes, la maison pare ses créations d'un habit d'or : des produits qui illuminent vos plats et font briller vos repas d'une touche d'élégance étincelante. Des saveurs précieuses pour un instant tout simplement éblouissant.



## L'ÉCLAT DES FÊTES À L'ÉTAT PUR

▲ Quand les tables se parent de leurs plus beaux atours, **L'Or de Taurenne** apporte sa touche de lumière. Cette huile d'olive d'exception, née sous le soleil de Provence, brille par sa pureté, sa finesse et son authenticité. Récoltées à la main, les olives confèrent aux quatre cuvées des arômes fruités et équilibrés, capables de sublimer le moindre plat. Un filet de ces huiles d'olives monovariétales extra vierges - véritables purs jus naturels de fruits - suffit pour illuminer vos recettes de fête et leur donner ce scintillement gourmand qui fait toute la différence.

## 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

Poêlée de champignons des bois 🍄	kilo - 40,10 €	Purée de céleri-rave 🍄	kilo - 18,20 €
Chicons caramélisés 🍄	kilo - 29,50 €	Gratin dauphinois 🍄	2-3 pers. - 7,50 €
Pommes aux airelles 🍄	kilo - 30,50 €	Croquette de pommes de terre 🍄	pièce - 0,50 €
Poires au vin rouge 🍄	kilo - 22,50 €	Purée de pommes de terre à la truffe 3 % 🍄	kilo - 21,50 €

### LES SAUCES

Sauce Grand Veneur 🍄	litre - 28,50 €	Sauce suprême 🍄	litre - 25,50 €
Sauce poivrade 🍄	litre - 28,50 €	Sauce tartufata 🍄	litre - 32,00 €
Sauce fine champagne 🍄	litre - 42,80 €		

## CÔTÉ LÉGUMES

Assortiment de minilégumes (brocoli, carotte, navet, chou fleur coloré, romanesco...) 🍄	kilo - prix du jour	Morilles séchées (petites, moyennes, grandes) 🍄	prix du jour
Sélection forestière : girolles, pieds de mouton, pleurotes, pieds bleus, trompettes de la mort 🍄	prix du jour	Caviar de gingembre - Codjia 🍄	80 g - 15,95 €
		Caviar de coco - Codjia 🍄	120 g - 15,95 €

## CÔTÉ ÉPICERIE

### LES ÉPICES ET CONDIMENTS

Huile d'olive AOP Provence vierge extra - Château de Taurenne	500 ml - 18,70 €	<b>AVEC LES HUÎTRES, LES CRUSTACÉS ET LE SAUMON FUMÉ</b>
Huile de homard - Groix et Nature	100 ml - 13,20 €	Poivre Océan bio (sea & fish) - Comptoir des Épices
<b>NOUVEAU</b> Huile d'olive extra vierge - Rob	500 ml - 22,50 €	250 g - 5,65 €
<b>NOUVEAU</b> Vinaigre de pinot noir et cacao - Maison Marc	350 ml - 12,60 €	Vinaigre de vin rouge à l'échalote - Rob
Gelée de Nuits St-Georges - Confiture Parisienne	100 g - 6,90 €	250 ml - 3,85 €
Miel d'acacia à la truffe d'été - Artisan de la Truffe	120 g - 10,30 €	Mélange d'épices bio pour homard et crustacés - Comptoir des Épices
Carpaccio de truffe d'été - Plantin	20 g - 15,78 €	70 g - 4,98 €
Cèpes séchés (moulin) - Plantin	25 g - 8,98 €	Fleur de sel de Guérande - Terres Blanches
Morilles sauvages séchées (moulin) - Plantin	21 g - 18,52 €	80 g - 16,80 €
Crème de marrons - Fauchon Paris	250 g - 9,00 €	Épices gravlax bio - Comptoir des Épices
Perles de vinaigre balsamique - Leonardi	50 g - 13,98 €	40 g - 4,95 €
<b>NOUVEAU</b> Huile «Pique-Pique» mild ou spicy - Madmax	330 ml - 22,65 €	<b>AVEC LE FOIE GRAS</b>
<b>NOUVEAU</b> Toasts apéritif aux 7 céréales - La Chanteracoise	140 g - 4,45 €	Confit d'oignons doux des Cévennes - L'Epicurien
Confit de fleurs (jasmin, lavande, violette, rose, coquelicot) - L'Epicurien	125 g - 5,00 €	210 g - 8,00 €
<b>NOUVEAU</b> Mousse de moutarde aux brisures de truffe brumale - Savor & Sens	160 g - 5,20 €	Chutney de figues aux épices - L'Epicurien
<b>NOUVEAU</b> Poivre et baies dorées (Collection OR) - Savor & Sens	210 g - 15,80 €	220 g - 6,90 €
<b>NOUVEAU</b> Sel doré et graines croquantes (Collection OR) - Savor & Sens	360 g - 12,80 €	Confit de vin blanc Sauvignon - L'Epicurien
		125 g - 5,35 €
		Chutney de mangue aux épices - Atelier Wakka
		220 g - 10,98 €
		Figues entières confites au sirop - Can Bech
		129 g - 6,50 €
		Pain d'épices spécial foie gras - Toussaint
		500 g - 17,95 €

🍃 Plat végétarien 🍄 En service au comptoir 🍷 En libre-service



# • LES FROMAGES •

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



## VOM CHAESER OU L'ESPRIT DES ALPES

▲ Chez Vom Chaeser, chaque fromage raconte une histoire de passion et de savoir-faire suisse. Sélectionnées avec soin dans les fromageries de village, ces spécialités — de fromages d'exception aux incontournables pour la **raclette** — naissent d'une étroite collaboration entre producteurs, maîtres fromagers et affineurs. De la ferme à la table, chaque étape reflète l'exigence et l'authenticité d'un terroir d'exception, pour offrir aux gourmets des fromages au caractère unique, à savourer sans modération pendant les fêtes.

## LES CRÉATIONS FROMAGÈRES MADE BY ROB

Guidés par la curiosité et la passion du bon goût, nos fromagers repoussent sans cesse les frontières de la gourmandise. Chaque saison voit naître de **nouvelles créations** signées par notre *chefe de rayon*. Et pour les fêtes, impossible de résister à l'incontournable Brillat-Savarin à la truffe. ▼



## LE PLATEAU FROMAGE,

## L'ULTIME CARESSE GOURMANDE

◀ Véritable œuvre de gourmandise, le plateau de fromages se compose comme un voyage des sens. Face à plus de 300 références, notre équipe met tout son savoir-faire au service de l'équilibre parfait : marier les textures, jouer avec les intensités, accorder les saisons et révéler la personnalité de chaque fromage. Préparés sur commande, au comptoir ou par téléphone, nos plateaux sont généreusement garnis de raisins, de noix et autres fruits secs. Et pour sublimer le tout, nos cavistes se feront un plaisir de vous conseiller la bouteille qui l'accompagnera à merveille.

# CÔTÉ CRÈMERIE

## LES FROMAGES À RACLETTE

<b>L'Horloger suisse affiné 6 mois</b> (lait cru de vache) ..... kilo - 39,80 €	<b>Raclette suisse aux morilles</b> ..... kilo - 45,95 €
<b>Raclette de Savoie affinée 2 mois</b> (lait pasteurisé de vache) ..... kilo - 25,55 €	<b>Raclette Bagnes AOP</b> (lait cru de vache du canton du Valais en Suisse) ..... kilo - 52,70 €
<b>Raclette suisse Sélection 8 mois</b> (lait thermisé de vache) ..... kilo - 34,50 €	<b>Appenzeller Classic, affiné 3 mois</b> ..... kilo - 32,80 €
<b>Raclette française frottée au vin jaune</b> (lait pasteurisé de vache) ..... kilo - 28,50 €	<b>Appenzeller Surchoix, affiné 4-5 mois</b> ..... kilo - 36,80 €
<b>Tomme suisse au chanvre</b> (lait cru de vache) ..... kilo - 39,75 €	<b>Vacherin fribourgeois</b> ..... kilo - 39,30 €
<b>Raclette fumée suisse</b> (lait pasteurisé de vache) ..... kilo - 35,80 €	<b>Morbier</b> (lait cru de vache) ..... kilo - 26,25 €
<b>Tomme suisse Truffalo</b> (lait cru de vache) ..... kilo - 45,95 €	<b>Raclette OR 8 semaines</b> (lait cru de vache) ..... kilo - 34,70 €
	<b>Gamme de fromages à raclette suisses Vom Chäser</b> (lait pasteurisé de vache, différents goûts) ..... kilo - à pd 29,50€

## NOS MÉLANGES MAISON POUR FONDUE

<b>SUISSE</b> (Appenzeller, Vacherin Fribourgeois et Glacier de Grindelwald) ..... kilo - 44,00 €	<b>FRANÇAISE</b> (Emmental, Comté et Beaufort) ..... kilo - 39,00 €
	<b>CHÈVRE</b> (Maigre du nord, Chabrin et tomme croûte lavée) ..... kilo - 49,00 €

## LES CAMEMBERTS AU FOUR

Camembert miel, thym et pignons de pin ..... pièce - 10,90 €	Camembert aux lardons et oignons ..... pièce - 10,90 €
--	--

## LES PLATEAUX DE FROMAGES

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

<b>PLATEAU REPAS</b> 6 personnes min. (200 g/pers.) ..... p/pers. - 15,90 €	<b>PLATEAU TOUT PRÊT À EMPORTER !</b> 4 à 5 personnes ..... 45,50 €
<b>PLATEAU DESSERT</b> 6 personnes min. (120 g/pers.) ..... p/pers. - 11,50 €	

## LES FROMAGES «CREATED BY ROB»

<b>NOUVEAU Brillat-Savarin triple crème au confit de tomates vertes et basilic</b> (lait cru de vache) ..... kilo - 41,60 €	<b>Munster AOP au confit de mirabelles</b> (lait cru de vache) ..... pièce - 9,95 €
<b>Camembert à la crème de noix</b> (lait cru de vache) ..... demi - 6,05 €	<b>Roquefort AOP au délice de coings</b> (lait cru de brebis) ..... kilo - 37,85 €
	<b>Chèvre frais, cerises griottes et ciboulette</b> ..... pièce - 4,95 €

## LES FROMAGES «SELECTED BY ROB»

<b>Saint-Nectaire fermier AOP affiné sur paille</b> (lait cru de vache) ..... kilo - 37,20 €	<b>Mini Mont d'Or bio - Fromagerie Napiot</b> (lait cru de vache) ..... 480 g/pièce - 19,15 €
<b>Fourme d'Ambert - La Mémée</b> (lait cru de vache) ..... kilo - 22,45 €	<b>Vacherin Mont d'Or</b> (lait cru de vache) ..... kilo - 31,80 €
<b>Saint-Marcellin - La Mère Richard</b> (lait cru de vache) ..... pièce - 6,30 €	<b>Coeur brebis affiné à la feuille de Sakura</b> (lait thermisé) Moulé à la louche avec un insert d'une feuille de Sakura (cerisier en fleur) ..... pièce - 7,40 €
<b>Bellavitano</b> (lait pasteurisé de vache) ..... kilo - 49,70 €	<b>Tomme suisse</b> (lait thermisé de vache) :
<b>Petit Brillat-Savarin IGP</b> (lait cru de vache) ..... 100 g/pièce - 4,45 €	aux noix ..... pièce - 6,40 €
<b>Brie de Melun</b> (lait cru de vache) ..... kilo - 52,75 €	à la truffe ..... pièce - 7,85 €
<b>Goustal double crème</b> (lait pasteurisé de brebis) ..... kilo - 40,55 €	au piment d'Espelette ..... pièce - 6,40 €
<b>Beaufort d'Alpage AOC</b> (lait cru de vache) ..... kilo - 67,30 €	

# LES FROMAGES

## LES FROMAGES DE BELGIQUE

<b>Old Groendal affiné 18 mois</b> (lait de vache pasteurisé) ..... kilo - 42,30 €	<b>Le piquant d'Anvers</b> (lait pasteurisé de vache) Fromage crémeux et épicé ..... kilo - 49,75 €
<b>Lotenhulle Bufflonne</b> (lait de bufflonne pasteurisé) ..... kilo - 46,50 €	<b>Fromage d'Abbaye St Bernardus</b> (lait pasteurisé de vache) ..... kilo - 34,75 €
<b>Maigre du nord</b> (chèvre à pâte dure) Seulement 24% de matières grasses ..... kilo - 37,95 €	<b>Le Père Daniel bio</b> (pâte molle - lait cru de chèvre) ..... 220 g/pièce - 7,95 €
<b>Juliette</b> (lait cru de chèvre, crémeux à souhait) ..... kilo - 58,45 €	<b>La Mère Michèle bio</b> (pâte molle - lait cru de vache) ..... 240 g - 6,75 €

## COMTÉS 'SELECTED BY ROB' AOP AU LAIT CRU DE VACHE

<b>Comté 8 mois Marcel Petite</b> Fromage fruité et onctueux ..... kilo - 35,50 €	<b>Comté 24 mois Marcel Petite</b> Fromage dense, cristallisé et soluble ..... kilo - 53,50 €
<b>Comté 12 mois Montagnon</b> Fromage fruité et petit goût de noisettes ..... kilo - 46,70 €	<b>Comté 30 mois Rivoire Jacquemin</b> Fromage à pâte cristallisé aux arômes prononcés, fruité et boisé ..... kilo - 56,50 €
<b>Comté 18 mois Marcel Petite</b> Fromage onctueux, typé et cristallisé ..... kilo - 47,50 €	

## LES TRUFFÉS

<b>Brie de Meaux à la truffe noire</b> (lait cru de vache) ..... kilo - 54,45 €	<b>Burratina à la truffe</b> ..... 2 x 125 g - 8,50 €
<b>Brillat-Savarin triple crème à la truffe blanche</b> (lait cru de vache) ..... kilo - 61,25 €	<b>Camembert aux truffes «Isigny-Sainte-Mère»</b> (lait cru de vache) ..... 150 g/pièce - 11,90 €
<b>Saint-Félicien aux truffes - La Mère Richard</b> (lait cru de vache) ..... 180 g/pièce - 16,88 €	<b>NOUVEAU Saint-Jeanvrin à la truffe</b> (lait de vache pasteurisé) Texture moelleuse et fondante ..... 200 g/pièce - 11,90 €

## LES FROMAGES DE CORSE

<b>Brocciu</b> (lait de brebis) ..... 500 g - 9,95 €	<b>A Filetta</b> (lait pasteurisé de brebis, pâte molle) ..... kilo - 49,85 €
<b>Brin d'Amour</b> (lait cru de brebis et herbes du maquis) ..... kilo - 56,95 €	

## LES FROMAGES D'ITALIE

<b>Taleggio AOC</b> ..... kilo - 23,55 €	<b>Burratina fumée</b> ..... 125 g - 3,90 €
<b>Parmigiano Reggiano AOP, affiné 24 mois</b> (lait cru de vache) ..... kilo - 51,35 €	<b>Ocelli Frutta e Grappa</b> (fromage au lait de vache et brebis, affiné au muscat grappa) ..... kilo - 69,25 €
<b>Rossini</b> (lait cru de vache) (bleu affiné au moût de raisin et vin rouge, au lait cru de vache) ..... kilo - 53,80 €	<b>Ocelli Al Barolo</b> (fromage au lait de vache et de brebis, vieilli en cave et inséré dans du marc de vin) ..... kilo - 49,50 €

## LES FROMAGES D'ANGLETERRE ET D'ÉCOSSE

<b>Cheddar bio fumé au bois de chêne</b> ..... kilo - 58,40 €	<b>Petit cheddar</b> (gingembre, whisky ambré ou ail-fines herbes) ..... 200 g - 7,45 €
<b>Crème de Stilton Long Clawson</b> (lait pasteurisé de vache) pot en grès ..... 100 g - 9,95 €	<b>Shropshire</b> (lait de vache) ..... kilo - 48,85 €
<b>Cheddar fermier</b> (lait pasteurisé de vache) ..... kilo - 57,30 €	

## LES FROMAGES DE SUISSE

<b>Ma Chérie Bernoise</b> (lait thermisé de vache) ..... kilo - 35,20 €	<b>Etivaz AOP</b> (lait cru de vache) ..... kilo - 49,20 €
<b>Gruyère AOP, affiné 12 mois</b> (lait cru de vache) ..... kilo - 36,80 €	<b>Appenzeller 6 mois</b> (lait cru de vache) ..... kilo - 38,80 €
<b>Roi des Cimes à pâte dure</b> (lait pasteurisé de vache) ..... kilo - 39,80 €	<b>Montchic Old OT Talent Kurman Réserve 9 mois</b> (lait cru de vache) ..... kilo - 34,80 €

## CÔTÉ CRÈMERIE

### LES CONFITS POUR ACCOMPAGNER VOS FROMAGES

<b>Confit de tomates vertes au basilic</b> (avec le Brillat-Savarin) ..... 125 g - 4,45 €	<b>Confit de cidre à la pomme et au Calvados</b> (avec le camembert) ..... 125 g - 4,45 €
<b>Confit de mangues au poivre Penja</b> (avec le brie et le coulommiers) ..... 125 g - 4,45 €	<b>Pâte de coings</b> (avec les bleus) ..... 125 g - 4,45 €
<b>Confit de groseilles à l'estragon</b> (avec les fromages de brebis) ..... 125 g - 4,45 €	

### LES BEURRES

#### LES BEURRES DE FERME BELGES AU LAIT CRU DE LIONEL PLAQUETTE

<b>EXCLUSIVITÉ</b> Beurre Cacio E Pepe ..... 100 g - 4,85 €
Beurre à la truffe noire (avec les pâtes) ..... 100 g - 6,25 €
Beurre à la truffe blanche (viande rouge et pâtes) ..... 100 g - 8,25 €
Beurre à l'ail des ours (légumes et pâtes) ..... 100 g - 4,85 €
Beurre à l'ail noir (viande blanche et fruits de mer) ..... 100 g - 4,95 €
Beurre au sel fumé (viande blanche, poisson et légumes) ..... 100 g - 4,70 €
Beurre oignons-gingembre (fruits de mer et crustacés) ..... 100 g - 4,55 €
Beurre ail et fines herbes (légumes et pâtes) ..... 100 g - 4,50 €
Beurre Chimichurri (volaille et pâtes) ..... 100 g - 4,95 €
Beurre Jalapenos (volaille et pâtes) ..... 100 g - 4,95 €

#### LES BEURRES DE PASCAL BEILLEVAIRE

Beurre clarifié façon Ghee, naturellement sans lactose, parfait pour la cuisson ..... 145 g - 6,98 €
Beurre au paprika fumé ..... 125 g - 5,30 €
Beurre aux poivres du monde ..... 125 g - 5,65 €

#### LES BEURRES EN PETITS FORMATS

Beurres doux ou salés de Pascal Beillevaire ..... 5 x 20 g - 3,78 €
Beurres d'Isigny AOP doux ou salés ..... 6 x 25 g - 3,35 €
Beurres doux d'Échiré ..... 8 x 30 g - 8,08 €
Beurres bonbons "Rob" ..... 10 x 10 g - 11,80 €

#### LES BEURRES DE JEAN-YVES BORDIER

Beurre doux ..... 125 g - 4,38 €
Beurre demi-sel ..... 125 g - 4,38 €
Beurre à l'ail des ours et poivre de Kampot ..... 125 g - 6,15 €
Beurre aux algues ..... 125 g - 5,90 €
Beurre au yuzu ..... 125 g - 6,35 €
Beurre à l'oignon de Roscoff ..... 125 g - 6,28 €
Beurre à l'huile d'olive citronnée ..... 125 g - 6,08 €

## CÔTÉ BOULANGERIE

### LES PAINS

#### AVEC LES FROMAGES

Pain au levain, noix et noisettes ..... 400 g - 3,90 €
Pain céréales ..... 600 g - 3,90 €
Pain recuit, blanc ou gris ..... 800 g - 3,90 €
Podomeke (pain aux raisins de Corinthe) ..... 300 g - 3,10 €

#### AVEC LE FOIE GRAS

Pain brioche ..... 320 g - 5,60 €
Brioche des Landes ..... 2 pièces - 4,80 €

#### SPÉCIAL FÊTES

Pain sapin pour Noël ..... pièce - 4,95 €
Pain grappe pour Nouvel An ..... pièce - 4,95 €

#### PAINS SUCRÉS DE NOËL

Cougnon pour Noël (100% pur beurre - sucre, raisins ou chocolat) ..... pièce - 3,95 €
--

## CÔTÉ ÉPICERIE

### CONFITS ET CRACKERS POUR ACCOMPAGNER VOS FROMAGES

Confit de thym sauvage - Domaine de Léos ..... 323 g - 11,40 €	<b>NOUVEAU</b> Pain de dattes aux noix - FJ for cheese ..... 125 g - 5,25 €
<b>NOUVEAU</b> Pain de figues aux amandes - FJ for cheese ..... 125 g - 5,25 €	Toasts croquants - The Fine Cheese Co - dattes et noisettes - abricots et pistaches ..... 90 g - 7,65 €

# LES DESSERTS

Le dessert sera-t-il le feu d'artifice de votre festin ?

En tous les cas, nos pâtisseries en font le pari et rivalisent de créativité pour vous donner envie de garder une (petite) place pour les douceurs qu'ils proposent.

Les tentations sucrées ne se limitent pas à ce qui suit.

Vous retrouvez la liste complète au comptoir ou en ligne. N'oubliez pas de passer commande pour éviter toute déception.

FLOCON DE NEIGE - MARC DUCOBU



BÛCHE NOISETTE - SO BAKE IT



BÛCHE MANJARI - JOOST ARIJS



BÛCHE VANILLE - NIKOLAS KOULEPIS



BÛCHE ÉBÈNE - MAURINE GÉRON



CARAMELO - COKOA



## CÔTÉ PÂTISSERIE POUR NOËL

NIKOLAS KOULEPIS

**LA BÛCHE VANILLE**

Biscuit financier, croustillant praliné amandes/feuilletine, crème vanille, crémeux praliné aux amandes et mousse vanille

**LA BÛCHE BELGOBELGE**

Biscuit amandes/noisettes, croustillant feuilletine/spéculoos, crème spéculoos et mousse au chocolat noir

**LA BÛCHE YUZU - SÉSAME NOIR**

Biscuit amandes/sarrasin torréfié, crémeux yuzu, kalamansi frais et mousse au sésame noir

Bûche pour 6 personnes ..... 46,00 €

COKOA

**AMALFI (SANS GLUTEN)**

Mousse miel/citron, compotée de mangue, crème fruit de la passion et financier aux agrumes

**VELVET**

Mousse cheesecake vanille, crémeux bergamote, confit de cassis et madeleine au cassis

**CARAMELO (SANS GLUTEN)**

Mousse au chocolat noir, crémeux caramel, confit de citron vert, confit de citron vert, croustillant chocolat noir/pécan et biscuit chocolat noir sans farine

Bûche pour 5 personnes ..... 45,00 €

MARC DUCOBU

**FLOCON DE NEIGE**

Mousse vanille, crémeux gianduja, noisettes, dacquoise à la noisette, croustillant gruë de cacao/praliné noisettes et gianduja pur

Dessert pour 6 personnes ..... 55,00 €

**BÛCHE HÉLÈNE**

Mousse au chocolat au lait, biscuit au chocolat noir, confit de poire caramélisé et croustillant chocolat noir/noisettes

**BÛCHE DUO DE CHOC**

Mousse au chocolat noir, crémeux vanille, caramel liquide et croustillant praliné

Bûche pour 6 personnes ..... 47,00 €

JOOST ARIJS

**BÛCHE PIÉMONT**

Mousse au chocolat au lait et caramel, crémeux noisettes, dacquoise aux noisettes, feuilletine croquante pralinée et biscuit au chocolat

**BÛCHE MANJARI**

Mousse au chocolat noir Manjari 67%, coulis de fruits rouges, crémeux au thé et myrtilles, biscuit chocolat et crumble amandes

**BÛCHE MANGUE/PISTACHE**

Crumble pistache, biscuit pistache, compotée de mangue/passion/kalamansi et mousse vanille/mascarpone

Bûche pour 6 personnes ..... 62,50 €

MAURINE GÉRON

**BÛCHE ÉBÈNE**

Mousse au chocolat noir 68%, crémeux praliné de noisettes, caramel beurre salé, biscuit à la noisette et croustillant riz soufflé/praliné de noisettes

**BÛCHE NUAGE**

Crème légère à la vanille, crémeux au popcorn, confit mangue/fruit de la passion, biscuit moelleux au combava/huile d'olive et croustillant de popcorn

**BÛCHE KODAMA**

Crème montée à la pistache, crémeux pistache, confit de framboises, biscuit au thé matcha et croustillant chocolat au lait/praliné de pistaches

Bûche pour 4 personnes ..... 36,00 €

JEAN-PHILIPPE DARCIS

**CORNE DE PROFITEROLES**

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

Dessert pour 8 personnes ..... 58,00 €

**BÛCHE MOKA**

Crème au beurre moka, biscuit cuillère

Bûche pour 6 personnes ..... 42,00 €

SO BAKE IT

**BÛCHE MANGUE-PASSION (SANS GLUTEN ET SANS LACTOSE)**

Mousse vanille, crémeux mangue/passion, praliné de noix de coco et génoise

**BÛCHE NOISETTE (SANS GLUTEN)**

Mousse à la noisette, crémeux vanille, croquant de riz soufflé et génoise

Bûche pour 5 personnes ..... 36,00 €

# • LES DESSERTS •

## CÔTÉ PÂTISSERIE L'ART DU DÉTAIL



L'ENTREMET DU NOUVEL AN - MAURINE GÉRON

### LA PASSION COMME SIGNATURE

Le goût est un plaisir qui s'entretient — et **Maurine Géron** le sublime avec audace. À seulement 27 ans, cetteoureuse de pâtisserie fine affiche déjà un parcours remarquable, entre l'École Nationale Supérieure de Pâtisserie d'Alain Ducasse et les prestigieuses cuisines de l'Élysée.

Aujourd'hui, dans son atelier situé à Mons, sa ville natale, elle signe des créations éphémères qui étonnent autant qu'elles enchantent. Après ses cookies pâtisseries gourmands, découvrez ses revisites audacieuses de la pâtisserie française, où chaque association d'ingrédients et de textures révèle son talent et sa touche "MG" inimitable.

## CÔTÉ ÉPICERIE

### TOUT LE MONDE FOND

### POUR DES CRÉATIONS GIVRÉES

Être artisan glacier, c'est évoluer dans un univers délicieusement givré où la créativité rencontre le savoir-faire. Après un repas de fête généreux, quoi de mieux qu'un dessert glacé pour apporter une touche de fraîcheur et de légèreté ?

Chez Rob, les artisans glacières venus de toute la de la Belgique partagent la même exigence : des ingrédients de qualité, sourcés autant que possible de producteurs locaux. Crèmes glacées, sorbets ou glaces signatures — **Missault, Les Glaces de Fred, Peter & Lila** ou encore **Schoups** rivalisent d'inventivité pour offrir la plus belle note sucrée à votre repas de fête.



LES 12 COUPS DE MINUIT - MISSAULT

## CÔTÉ PÂTISSERIE POUR NOUVEL AN

### MAURINE GÉRON

#### L'ENTREMET DU NOUVEL AN

Mousse au chocolat noir 68%, crémeux vanille, praliné noisettes et croustillant riz soufflé/praliné noisette

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

### COKOA

#### LE STRACCIA

Mousse stracciatella, caramel beurre salé, praliné feuilletine/noisettes et brownie aux noisettes torréfiées

Dessert pour 4 personnes ..... 32,00 €

Dessert pour 6 personnes ..... 44,00 €

### JEAN-PHILIPPE DARCIS

#### CORNE DE PROFITEROLES

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

Dessert pour 8 personnes ..... 58,00 €

### MARC DUCOBU

#### L'HORLOGE DE MINUIT

Mousse au chocolat noir, crémeux vanille, caramel et croustillant praliné

Dessert pour 6 personnes ..... 55,00 €



HORLOGE DE MINUIT - MARC DUCOBU

### NIKOLAS KOULEPIS

#### LE SAINT-HONORÉ

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

Dessert pour 4-6-8-10 personnes ..... par pers. - 6,80 €

### SO BAKE IT

#### BÛCHE MANGUE-PASSION (SANS GLUTEN ET SANS LACTOSE)

Mousse vanille, crémeux mangue/passion, pralin de noix de coco et génoise

#### BÛCHE NOISETTE (SANS GLUTEN)

Mousse à la noisette, crémeux vanille, croquant riz soufflé et génoise

Bûche pour 5 personnes ..... 36,00 €

#### JAVANAIS

Biscuit aux amandes, crème au beurre café et glaçage chocolat noir

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

#### CASSE-NOISETTE

Mousse gianduja, crémeux praliné, praliné croustillant et biscuit au chocolat

#### GATSBY

Mousse vanille, crémeux noix de pécan, caramel vanille et biscuit pécan

Dessert pour 6 personnes ..... 47,40 €

## CÔTÉ ÉPICERIE

### DESSERTS GLACÉS MADE IN BELGIUM

Les 12 Coups de Minuit - Missault ..... 10 pers. - 30,00 €  
Gâteaux glacés - Missault ..... 8-10 pers. - à pd 27,00 €  
Glace au saumon fumé - Les Glaces de Fred ..... 500 ml - 12,50 €  
Sorbet champagne - Schoups ..... 480 ml - 13,25 €  
Glace pêche de vigne au pinot noir - Peter & Lila ..... 1 litre - 15,95 €  
Glace vanille à l'ancienne - Rob ..... 550 ml - 8,70 €

# • CHOCOLATS, CONFISERIES • ET AUTRES DOUCEURS

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

## UN SOIR À L'OPÉRA AVEC BENOÎT NIHANT

◀ Cette année, **Benoît Nihant** signe une collection de fêtes inspirée de l'opéra, un univers qu'il fréquente régulièrement et résonne avec sa propre quête de perfection. À l'image d'une œuvre musicale, chaque création chocolatée repose sur l'équilibre, la justesse et l'harmonie. Chez Benoît Nihant, chaque ingrédient joue sa note, chaque arôme trouve sa place dans une partition savamment orchestrée. L'opéra, c'est la magie du collectif, l'éclat du grand soir, l'émotion partagée — tout ce que l'on retrouve dans l'esprit des fêtes. Avec cette collection exclusive, la Maison Nihant offre une expérience sensorielle unique : une symphonie de saveurs, d'élégance et d'émotions, à savourer comme un air qui nous touche en plein cœur.



## LA MAISON EN PAIN D'ÉPICES D'HANSEL ET GRETEL

◀ Un cadeau aussi gourmand qu'amusant, à offrir ou à partager en famille ! Cette jolie maison en pain d'épices est livrée avec sa poche à glaçage et un assortiment de bonbons colorés pour la personnaliser à volonté. De quoi éveiller la créativité des plus jeunes... ou raviver les souvenirs d'enfance des plus grands, le temps des fêtes.

## L'ART DÉCO S'INVITE DANS LES COFFRETS DE FÊTES

◀ Pour ses coffrets de fêtes, **Pierre Marcolini** rend hommage à l'art déco à travers un coffret inspiré de l'exposition parisienne de 1925. Inspiré par l'élégance graphique des années folles, le chocolatier a habillé ses chocolats de motifs art déco, véritables bijoux visuels et gustatifs. Assemblés avec la précision d'un artisan joaillier, ces chocolats s'alignent comme un parquet précieux, formant un damier raffiné et sensoriel — une invitation à savourer la beauté du geste et le goût du sublime.

## LA MAGIE DE NOËL DÈS LE PETIT DÉJEUNER

Saviez-vous qu'à Noël, nos boulangers enfournent quelque 3 000 **cougouns**, une généreuse ▶ brioche en forme de bébé emmailloté représentant l'enfant Jésus ? Car s'il est bien une tradition au petit déjeuner dont les Belges ne peuvent se passer en cette période de fêtes, c'est bien celle-là. **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 !



## CÔTÉ PÂTISSERIE

### PHILIP'S BISCUITS

Boîte métal Festiv Forest garnie d'un mélange de «Mains d'Anvers» ..... 300 g - 31,95 €  
Boîte métal Festiv Forest garnie d'un mélange de biscuits artisanaux ..... 200 g - 21,95 €

Boîte métal ronde Festiv Forest garnie d'un mélange de biscuits artisanaux ..... 300 g - 28,95 €

### JOOST ARIJS

Assortiment de pralines ..... coffret de 6 pièces - 14,30 €

### PIERRE MARCOLINI

Boîte Sapin de Noël  
Coffret contenant 13 truffes (3 sortes) ..... 14,90 €

Plumier de Noël  
Coffret contenant 18 pralines (6 sortes) ..... 26,00 €

### MARC DUCOBU

Bonbonnière remplie de pralines

Grelot en chocolat (noir ou lait) garni de billes chocolatées croquantes et de petites pralines ..... 52,00 €

### BENOÎT NIHANT

Coffret «Un Soir à l'Opéra»  
Assemblage de tablettes juxtaposées formant une scène d'Opéra ..... 41,90 €

Coffret «Étoiles»  
Assortiment de 17 pralines au chocolat noir et lait, fourrées au praliné ..... coffret - 33,00 €

### MARY

Coffret «Winter Joy»  
20 pralines créées pour les fêtes ..... coffret - 46,90 €

Boule de Noël  
Assortiment de pralines ..... 150 g - 25,90 €



Marrons glacés ..... 8 pièces - 22,00 €  
Noix de massépain au sucre ..... 9 pièces - 8,80 €  
Noix de massépain au chocolat fondant ..... 6 pièces - 8,80 €  
Pommes de terre en massépain ..... 200 g - 9,90 €



Friends (nature, chocolat ou mixte) ..... 8 pièces - 6,50 €  
Sachet massépain cuit de Noël ..... 150 g - 7,95 €  
Sachet sablés de Noël ..... 150 g - 7,95 €  
Bûchette en massépain ..... 200 g - 10,75 €

### TRADITIONS DU MONDE

Stollen, gâteau traditionnel allemand de Noël ..... 250 g - 12,75 €  
Maison en pain d'épices (à décorer) ..... pièce - 36,50 €  
Sapin de Noël (à décorer) ..... pièce - 26,50 €

Cougoun pour Noël (100% pur beurre - sucre, raisins ou chocolat) ..... pièce - 3,95 €

# • CHOCOLATS, CONFISERIES • ET AUTRES DOUCEURS



## LE PANETTONE EN VOL DIRECT D'ITALIE

◀ **Penna Bakery**, c'est l'histoire de deux frères voyageurs unis par la passion de la pâtisserie. Après plusieurs années à parcourir le monde, Luca, le pâtissier, et Stefano, l'économiste gourmet, reviennent au restaurant familial au sud des Pouilles. Ils se lancent dans l'aventure du panettone artisanal au levain naturel, sans conservateur, en mêlant savoir-faire italien et techniques glanées au fil de leurs voyages. Déclinés en sept saveurs, leurs créations séduisent par leur authenticité. **Mention spéciale** pour le panettone à la pistache : une mie légère et filante, garnie d'une crème fondante à la pistache, nappée de chocolat blanc et parsemée de pistaches concassées. Un pur délice venu d'Italie.

## LE CIRQUE AU CŒUR DE LA FÊTE

Dans leur atelier parisien, Laura et Nadège créent des confitures et pâtes à tartiner dignes de la haute couture. Tout est fait à la main, dans des chaudrons en cuivre, avec une cuisson au degré près et des ingrédients choisis auprès de petits producteurs passionnés. En dix ans, leur maison s'est imposée comme un véritable maître confiturier parisien.

Pour les fêtes, **Confiture Parisienne** présente sa collection « **Citrus Circus** » : une confiture d'oranges et une pâte à tartiner praliné amandes-cacao aux fruits confits. Des créations envoiées, présentées dans de jolis écrans inspirés du cirque — une ode pétillante aux agrumes et à la fête.



## DE VÉRITABLES CRÉATIONS D'ORFÈVE

◀ Faites votre choix parmi 9 chocolats d'une finesse incroyable, élaborés artisanalement à Genève par un couple de joailliers du cacao : Caroline Buechler et François-Xavier Mousin. À partir des fèves de cacao les plus rares, achetées directement aux exploitants des meilleurs terroirs d'Amérique du Sud et de Madagascar, Orfève crée de petits bijoux de saveurs authentiques qui révèlent leur passion du métier.



# CÔTÉ ÉPICERIE

## TRADITIONS DE NOËL D'EUROPE

Christmas Pudding - Cartwright & Butler ..... 120 g - 6,40 €	Marrons glacés Bio (coffret) - Pellorce & Julien ..... 130 g - 22,70 €
<b>NOUVEAU</b> Panettone artisanal (7 goûts) - Penna Bakery ..... 1 kilo - à pd 35,95 €	Les 13 Desserts de Provence - Le Roy René ..... coffret - 58,95 €
Marrons glacés - Fauchon Paris ..... 160 g - 43,00 €	Fruits glacés (coffret) - Le Roy René ..... 360 g - 39,95 €

## GOURMANDISES À CROQUER

Shortbread Polar Beer Festive - Walkers ..... 250 g - 15,98 €	<b>NOUVEAU</b> Boîte musicale avec assortiment de 4 biscuits - Cartwright & Butler ..... 400 g - 24,50 €
Chocolats noirs «L'Esterre» (coffret) ..... 225 g - 40,00 €	Ours de Noël - Michel Cluizel ..... pièce - 5,95 €
Biscuits Etoile de Noël aux cranberries - L'Epicurien ..... 120 g - 4,80 €	<b>NOUVEAU</b> Coffret festif (4 tablettes chocolat) - Meurisse ..... 400 g - 38,50 €
Pralines «Cherry Liqueur» - D. Barbero ..... 200 g - 11,98 €	

## TOUCHES FINALES

Paillettes d'or alimentaires - Maison Charrier ..... pot (0,2 g) - 52,95 €	Confiture du Père Noël - L'Epicurien ..... 320 g - 7,40 €
<b>NOUVEAU</b> Pâte à tartiner «Citrus Circus» - Confiture Parisienne (praliné amandes, cacao et fruits confits) ..... 250 g - 14,90 €	Cerises de Noël (vin chaud) - L'Epicurien ..... 320 g - 7,40 €
	<b>NOUVEAU</b> Crème de pistache au chocolat blanc - La Chambre Aux Confitures ..... 220 g - 9,95 €

# CÔTÉ FRUITS ET LÉGUMES

## LES AGRUMES DE L'AGRUMISTE

Citron caviar rose, combava, yuzu, citron caviar rose, main de Bouddha, bergamote, sudachi, calamondin, cédrat...

# CÔTÉ BOISSONS

## BOISSONS CHAUDES

<b>NOUVEAU</b> Café Grand Cru d'exception Jamaïque «Blue Mountain» - Corica ..... 100 g - 35,60 €	Café espresso Milano (grains) - Delahaut ..... 250 g - 10,25 €
	Chocolat chaud à l'ancienne - Angelina ..... 480 ml - 14,85 €

## LES THÉS DE NOËL

Thé vert «Noël en Laponie» - Dammann Frères ..... 100 g - 13,80 €	Le Tsarevna - Kusmi ..... Boîte de 20 sachets - 11,90 €
Infusion de Noël «Rose Givrée» - Thés de la Pagode ..... 50 g - 8,50 €	Christmas Tea - Yogi Tea ..... Boîte de 17 sachets - 3,85 €
	Infusion Chai «Golden Milk» - Madn ..... 100 g - 10,60 €

## EXCLUSIF - EAUX DU MONDE

Eau plate <i>Icelandic Glacial</i> - Islande ..... 75 cl - 5,05 €	Eau plate ou pétillante <i>Solan de Cabras</i> - Espagne ..... 75 cl - 4,80 €
Eau plate <i>Healsi</i> (cristal, fushia ou turquoise) - Portugal ..... 100 cl - 2,90 €	

## BOISSONS FESTIVES SANS ALCOOL

Cocktail n°1 - basilic et fleur de sureau - The Mocktail Club ..... 100 cl - 16,80 €	Kombucha - Rish (3 saveurs) ..... 33 cl - 3,50 €
<b>NOUVEAU</b> Pétillant au yuzu - Alain Milliat ..... 25 cl - 3,25 €	Kombucha rosé - Rish ..... 75 cl - 15,98 €
Jus de gingembre, citron, miel bio - Gili ..... 50 cl - 24,55 €	Sirop brut de canne - Bacanha (gingembre, bergamote, yuzu, pistache,...) ..... 40 cl - 10,95 €
Kéfir de fruits - Kult ..... 33 cl - 2,78 €	<b>NOUVEAU</b> Maté pétillant - Chouette Canette ..... 33 cl - 2,25 €
<b>NOUVEAU</b> Thé pétillant «Soleil d'hiver» - Sparkteez ..... 75 cl - 14,98 €	

# LA CAVE

Pour que la magie de votre repas de fête opère dans toute sa splendeur, la sélection de vins fera toute la différence. Tout au long de l'année, notre chef de cave Julien Depaepé a glané pour vous les meilleures bouteilles pour vous trouver les compagnons idéaux de vos mets festifs et qui en rehausseront les saveurs.

## L'ÉLÉGANCE FESTIVE DES BLANCS DU SUD-OUEST

Longtemps éclipsés par leurs cousins bordelais, les vins du Sud-Ouest signent aujourd'hui un renouveau étincelant. Ce véritable renouveau est le fruit de la fidélité inébranlable des vignerons passionnés à leurs racines et au savoir-faire transmis avec un respect du patrimoine.

Dans cette région où la richesse gastronomique foisonne, ces blancs s'accordent avec toutes les nuances de la fête. Se déclinant en une large palette de saveurs, ces vins secs, moelleux ou liquoreux accompagnent avec brio un repas de fête du début à la fin. En apéritif, leur vivacité éveille les papilles ; à table, leurs arômes subtils s'accordent avec poissons, volailles et fromages; en dessert, ils subliment les douceurs sucrées. Notre chef de cave, fidèle défenseur de ces trésors méconnus, a sélectionné pour vous des cuvées à prix doux qui allient élégance, convivialité et plaisir partagé.



Zoom sur la palette des vins blancs du Sud-Ouest



## TROIS DOMAINES COUPS DE CŒUR

Le **Domaine Goienetxea**, c'est l'âme du Pays basque en bouteille. Depuis 2021, Bixente Indart y signe des cuvées biologiques empreintes d'émotion et de précision. Avec sa recherche constante pour trouver un équilibre entre puissance et finesse, il propose un rouge *Xingolei* qui exprime profondeur et tension et un blanc *Malda*, à la fraîcheur minérale et gourmandise aromatique. Un domaine jeune, mais déjà incontournable pour les amateurs de vins de caractère.

Plus au sud, au pied du Mont Ventoux, le **Domaine de Faverand** séduit par son approche sincère et délicate. Ici, pas de démonstration de force, mais une volonté de révéler la pureté du terroir à travers des vins d'une grande finesse.

Enfin, cap sur la Lombardie, où **Nicola Gatta** réinvente l'effervescence italienne. Visionnaire, il façonne des vins sans artifices, sans sulfites ajoutés ni additifs, issus de fermentations spontanées et d'un long élevage sur lies. Ses cuvées, élaborées selon la méthode traditionnelle, traduisent l'expression la plus sincère du terroir. Un artisan d'exception pour qui le vin est avant tout une œuvre vivante.

## LES VINS BLANCS

	Prix Normal	Prix Plaisir*
<b>AVEC DES HÛTRES OU DU SAUMON FUMÉ</b>		
Pouilly-Fumé 2023 de Ladoucette - 75 cl.....	29,95 €	<b>26,95 €</b>
Sancerre 2023		
Grande Réserve Bourgeois - 75 cl.....	23,20 €	<b>20,90 €</b>
Sancerre 2024 Domaine Vacheron - 75 cl.....	29,95 €	<b>26,95 €</b>
Sauvignon Touraine 2023 Silex J. Preys - 75 cl.....	13,60 €	<b>12,30 €</b>
Sancerre La Grande Côté 2022 Cotat - 75 cl.....	61,50 €	<b>55,35 €</b>
<b>AVEC DES ST-JACQUES OU UNE ENTRÉE POISSON</b>		
Viré-Clessé vieilles vignes 2023		
Domaine Sainte-Barbe - 75 cl.....	26,70 €	<b>23,95 €</b>
Bourgogne blanc 2022		
Laforêt Joseph Drouhin - 75 cl.....	16,85 €	<b>15,20 €</b>
Chardonnay 2023 Bogle (USA) - 75 cl.....	16,20 €	<b>14,50 €</b>
Vin de France Chardonnay 2023		
Peyrrols Boyer de Bar - 75 cl.....	17,90 €	<b>16,10 €</b>
<b>AVEC DU FOIE GRAS</b>		
Viognier 2023 Contours de Deponcins		
Domaine François Villard - 75 cl.....	29,10 €	<b>26,20 €</b>
Jurançon 2020 Ballet d'Octobre		
Domaine Cauhapé - 75 cl.....	20,35 €	<b>18,30 €</b>
Sauternes Château des Ormes - 75 cl.....	26,50 €	<b>23,85 €</b>
Vignes du Prêcheur 2022		
Domaine Weinbach - 75 cl.....	30,95 €	<b>27,85 €</b>
<b>AVEC DU HOMARD ET DES CRUSTACÉS</b>		
Côteaux d'Aix 2023 Galinette		
Domaine Sulauze - 75 cl.....	17,30 €	<b>15,60 €</b>
Chablis 2021 Les Vénérables		
La Chablisienne - 75 cl.....	23,70 €	<b>21,30 €</b>
Château Carbonnieux 2021		
Pessac-Léognan - 75 cl.....	52,50 €	<b>47,25 €</b>
Château Tour Léognan 2023		
Pessac-Léognan - 75 cl.....	19,95 €	<b>17,95 €</b>
<b>AVEC DU FROMAGE/FONDUE/RACLETTE</b>		
Roussette de Savoie Altesse 2022 Madame de M		
Domaine Vendange - 75 cl.....	15,95 €	<b>14,35 €</b>
Fendant 2023 Les Terrasses		
Jean-René Germanier - 75 cl.....	25,90 €	<b>23,30 €</b>
Allobroges 2021 Un P'tit Coin de Paradis		
Les Vignes du Paradis - 75 cl.....	35,10 €	<b>31,60 €</b>
IGP Isère 2022 Altesse Domaine		
Nicolas Gonin - 75 cl.....	24,80 €	<b>22,30 €</b>
<b>LES BLANCS PRESTIGE</b>		
Meursault 2022 Domaine Jobard-Morey - 75 cl.....	75,00 €	<b>67,50 €</b>
Montagny 1er Cru 2022 Les Vignes		
Derrière Aladame - 75 cl.....	41,80 €	<b>37,60 €</b>
Etna Bianco 2024 Tenuta delle		
Terre Nere (Italie) - 75 cl.....	35,00 €	<b>31,50 €</b>
Experto... R 2023 Domaine Aussigouins - 75 cl.....	48,90 €	<b>43,95 €</b>
Irouleguy 2023 Malda Domaine Goienetxea - 75 cl.....	44,95 €	<b>40,45 €</b>
Pouilly-Fuissé 2022 Les Châtaigniers		
Domaine Barraud - 75 cl.....	34,50 €	<b>30,95 €</b>
Mâcon-Verzé 2023 Domaine Leflaive - 75 cl.....	63,00 €	<b>56,70 €</b>

## LES VINS ROUGES

	Prix Normal	Prix Plaisir*
<b>AVEC DU GIBIER À POILS</b>		
Château Petit Bocq 2020 Saint-Estèphe - 75 cl.....	33,70 €	<b>30,30 €</b>
Moulis-en-Médoc Grand Poujeaux 2020		
Château Dutruch - 75 cl.....	19,95 €	<b>17,95 €</b>
1 <sup>ères</sup> Côtes de Blaye Les Tours 2022		
Château Peybonhomme - 75 cl.....	14,95 €	<b>13,45 €</b>
<b>AVEC DE LA VIANDE ROUGE (GRILLÉE OU EN SAUCE)</b>		
Cru Bourgeois Haut-Médoc 2019		
Château La Gorce - 75 cl.....	16,95 €	<b>15,20 €</b>
Vin de Pays d'Oc 2023 Les Creisses - 75 cl.....	23,70 €	<b>21,30 €</b>
Pomerol 2022 Château de Sales - 75 cl.....	39,95 €	<b>35,95 €</b>
<b>AVEC DE LA DINDE OU DE LA VOLAILLE EN SAUCE</b>		
Bourgogne pinot noir 2021 Réserve		
Nuiton-Beauvillain - 75 cl.....	17,55 €	<b>15,80 €</b>
Morey-Saint-Denis 2022 Vieilles Vignes		
Domaine Stéphane Magnien - 75 cl.....	31,50 €	<b>28,35 €</b>
Pernand-Vergelesses 2022 A ma fille Mahaut		
Arnaud Baillet - 75 cl.....	50,95 €	<b>45,85 €</b>
<b>AVEC DU GIBIER À PLUMES</b>		
Gigondas 2020 Tradition		
Domaine Gour de Chaulé - 75 cl.....	29,90 €	<b>26,90 €</b>
Ventoux Cariñena 2022		
Domaine de Faverand - 75 cl.....	31,50 €	<b>28,35 €</b>
Valpolicella Classico Superiore 2021		
Agricola Conati (Italie) - 75 cl.....	20,95 €	<b>18,90 €</b>
<b>LES ROUGES PRESTIGE</b>		
Château Chasse-Spleen 2022		
Moulis-en-Médoc - 75 cl.....	48,00 €	<b>43,20 €</b>
Château La Lagune 2021 Haut Médoc - 75 cl.....	55,00 €	<b>49,50 €</b>
Connetable de Talbot 2022 Saint-Julien - 37,5 cl.....	23,00 €	<b>20,70 €</b>
Château-neuf-du-Pape 2021		
Domaine Féraud & Fils - 75 cl.....	58,00 €	<b>52,20 €</b>
Pinot Nero 2021		
Podere della Civettaja (Italie) - 75 cl.....	51,90 €	<b>46,70 €</b>
Hautes-Côtes de Beaune 2022		
Orchis Mascula Claire Naudin - 75 cl.....	58,00 €	<b>52,20 €</b>

\* Prix plaisir du 01/12/2025 au 06/01/2026 inclus.

# • LA CAVE •

## TRINQUEZ AVEC DES BULLES BELGES

Cette année, la Belgique pétille plus que jamais. Avec ou sans alcool, nos cavistes vous invitent à découvrir cinq domaines belges qui allient exigence, authenticité et élégance. Des vins effervescents taillés pour les grandes tables comme pour les toasts de minuit.



### Domaine W – L'Excellence bio et biodynamique (Tubize)

Premier vignoble belge certifié en bio et biodynamie, le Domaine W incarne une viticulture de précision. Sophie Wautier et Dimitri Vander Heyden y cultivent les cépages champenois avec une rigueur exemplaire. Leur Brut de Brabant, élaboré selon la méthode traditionnelle, s'est vu décerner la médaille d'or du meilleur Chardonnay — preuve que durabilité et excellence font bon ménage.

### Mont des Anges – L'Équilibre minéral (Mons)

Ici, le travail manuel et la patience sont de mise. Les raisins noirs, récoltés à parfaite maturité, sont pressés lentement pour préserver la pureté du fruit. Résultat : des bulles au profil droit et précis, portées par une belle tension minérale.

### Ruffus – Le Pionnier médaillé (Estinnes)

Référence incontournable, le Vignoble des Agaises a ouvert la voie des effervescents belges de prestige. Le terroir crayeux confère aux cuvées Ruffus une finesse aromatique et une minéralité digne des grandes maisons champenoises. Un must-have des fêtes belges.

### Chant d'Éole – L'Harmonie du terroir (Quévy)

Fruit d'une collaboration entre deux familles de vignerons champenois et d'exploitants agricoles belges, le Domaine du Chant d'Éole est aujourd'hui le plus vaste du pays. Ses vins, élaborés selon la méthode traditionnelle, se distinguent par une trame fine et une fraîcheur éclatante — l'expression parfaite du terroir de craie blanche du Hainaut.

### Scob – L'alternative sans alcool, naturelle et bruxelloise

À Bruxelles, la microbrasserie Scob réinvente la bulle festive avec des cuvées sans alcool issues de thés fermentés. Trois créations légères, complexes et surprenantes, aux notes florales et épicées, qui apportent une touche raffinée à tout repas de fête.

Cette année, laissez la Belgique pétiller dans vos verres.

## LES CHAMPAGNES DE VIGNERONS

	Prix Normal	Prix Plaisir*
Champagne Brut Zéro Tarlant - 75 cl.....	49,55 €	<b>40,20 €</b>
Champagne Rosé Brut Zéro Tarlant - 75 cl.....	53,95 €	<b>48,50 €</b>
Champagne Extra Brut Ultratradition Laherte - 75 cl.....	39,40 €	<b>35,45 €</b>
Champagne Blanc de Blancs Nature Laherte - 75 cl.....	42,80 €	<b>38,50 €</b>
Champagne Brut «Origin'elle»		
Françoise Bedel - 75 cl.....	63,00 €	<b>56,70 €</b>
Champagne Pierre Peters Cuvée de Réserve - 75 cl.....	52,45 €	<b>47,20 €</b>
Champagne Fleury Blanc de Noirs - 75 cl.....	50,50 €	<b>45,45 €</b>
Champagne 1 <sup>er</sup> Cru Brut Blanc de Blancs		
Veuve Fourny - 75 cl.....	46,95 €	<b>42,45 €</b>
Champagne Brut Nature		
Les Revers Clandestin - 75 cl.....	82,20 €	<b>73,95 €</b>
Champagne Extra Brut		
Terroirs Agrapart & Fils - 75 cl.....	73,50 €	<b>66,15 €</b>
Champagne Terre D'Ancêtres Gounel Lasalle - 75 cl.....	46,50 €	<b>41,85 €</b>
Champagne Brut Assemblage Chavost - 75 cl.....	48,00 €	<b>43,20 €</b>

## LES GRANDES CUVÉES

	Prix Normal	Prix Plaisir*
Champagne Brut Dom Pérignon 2015 Étui - 75 cl.....	248,00 €	<b>223,20 €</b>
Champagne Brut Grand Cru Egly-Ouriet - 75 cl.....	103,00 €	<b>92,70 €</b>
Champagne Brut Grande Sèdrée		
Drappier 2012 - 75 cl.....	85,00 €	<b>76,50 €</b>
Champagne Brut La Grande Année		
Bollinger 2014 - 75 cl.....	168,00 €	<b>151,20 €</b>
Champagne The Ballad of The Villages		
Dufour 2004 - 75 cl.....	125,00 €	<b>112,50 €</b>
Champagne Grand Cru MV 2018 Henri Giraud - 75 cl.....	243,00 €	<b>218,70 €</b>
Champagne Brut Blanc de Blancs		
Amour de Deutz 2013 - 75 cl.....	228,00 €	<b>202,50 €</b>
Champagne Brut Krug Grande Cuvée		
Koffertje - 75 cl.....	265,00 €	<b>238,50 €</b>
Champagne Brut Cristal 2015 Roederer - 75 cl.....	320,00 €	<b>288,00 €</b>
Champagne Brut Pol Roger		
Winston Churchill 2015 - 75 cl.....	325,00 €	<b>283,50 €</b>

## LES GRANDES MAISONS DE CHAMPAGNE

	Prix Normal	Prix Plaisir*
Champagne Brut Gardet - 75 cl.....	29,30 €	<b>26,40 €</b>
Champagne Brut Rob Leroy Prevot - 75 cl.....	27,80 €	<b>24,95 €</b>
Champagne Brut Drappier Carte D'Or - 75 cl.....	37,10 €	<b>33,40 €</b>
Champagne Brut Nature Drappier - 75 cl.....	40,95 €	<b>36,90 €</b>
Champagne Brut Classic Deutz - 75 cl.....	48,10 €	<b>43,30 €</b>
Champagne Brut Jacquesson Cuvée 746 - 75 cl.....	72,60 €	<b>65,30 €</b>
Champagne Brut Billecart-Salmon - 75 cl.....	57,45 €	<b>51,70 €</b>
Champagne Rosé Brut Billecart-Salmon - 75 cl.....	89,95 €	<b>80,90 €</b>
Champagne Brut Louis Roederer		
Collection 244 - 75 cl.....	59,50 €	<b>53,55 €</b>
Champagne Brut Pol Roger - 75 cl.....	58,25 €	<b>52,45 €</b>
Champagne Brut Bollinger Special Cuvée - 75 cl.....	68,95 €	<b>61,95 €</b>
Champagne Brut 'R de Ruinart' - 75 cl.....	68,50 €	<b>61,75 €</b>
Champagne Rosé Ruinart - 75 cl.....	83,00 €	<b>74,70 €</b>
Champagne Brut Blanc de Blancs Ruinart - 75 cl.....	83,00 €	<b>74,70 €</b>
Champagne Brut Laurent-Perrier - 75 cl.....	45,90 €	<b>41,30 €</b>
Champagne Rosé Brut Laurent-Perrier - 75 cl.....	95,00 €	<b>85,50 €</b>
Champagne Brut Impérial Moët & Chandon - 75 cl.....	49,95 €	<b>44,95 €</b>
Champagne Brut Veuve Clicquot Ponsardin - 75 cl.....	53,00 €	<b>47,70 €</b>
Champagne Brut Royal Pommery - 75 cl.....	47,20 €	<b>42,50 €</b>

## LES NOUVEAUX VENUS

	Prix Normal	Prix Plaisir*
Champagne Brut Odysée Hénin		
La Bulle Libre - 75 cl.....	60,95 €	<b>54,90 €</b>
Champagne Les Pieds dans la Terre		
Alexis Limar - 75 cl.....	65,95 €	<b>59,35 €</b>
Champagne Brut Nature Écène		
Legrand-Latour - 75 cl.....	76,30 €	<b>68,70 €</b>
Champagne Brut Nature Mouvance		
A. Lamblot - 75 cl.....	77,90 €	<b>70,15 €</b>
Champagne Extra Brut Bulles de Comptoir		
Charles Dufour - 75 cl.....	58,50 €	<b>52,65 €</b>
Champagne des Copains Olivier Horiot - 75 cl.....	58,70 €	<b>52,85 €</b>

## LES BULLES BELGES

Brut de Brabant Signature Domaine W - 75 cl.....	37,95 €	<b>34,20 €</b>
Ruffus Brut Blanc de Blancs		
Vignoble des Agaises - 75 cl.....	20,95 €	<b>18,90 €</b>
Brut Blanc de Blanc Domaine du Chant d'Éole - 75 cl.....	26,95 €	<b>24,30 €</b>
Blanc de Noirs Brut Louis Van't Hooghof - 75 cl.....	25,55 €	<b>22,95 €</b>
Cuvée Bloom Scob - 75 cl.....	13,95 €	<b>12,55 €</b>

\* Prix plaisir du 01/12/2025 au 06/01/2026 inclus.

# • LES IDÉES CADEAUX •

## À GLANER DANS NOS RAYONS

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

### DES IDÉES QUI DONNENT ENVIE DE FAIRE PLAISIR

#### CÔTÉ ÉPICERIE

- NOUVEAU** Coffret «Challenge sauces piquantes» - Hellicious ..... 89,90 €
- NOUVEAU** Billes de bougie - Poudrée  
Billes végétales (parfumées ou non)  
pour créer ses propres bougies ..... set - 39,90 €
- NOUVEAU** Bouquet parfumé (noir ou blanc) - Collines de Provence ..... 29,95 €
- NOUVEAU** Théière «Fuku» couleur or - Damman Frères  
Une théière (0,55 cl) aux lignes pures, inspirée d'un modèle  
traditionnel japonais. Équipée  
d'un filtre intérieur. .... 198,00 €
- NOUVEAU** Bol «Sora» pour la Cérémonie  
du thé matcha - Damman ..... 29,95 €
- Assortiment de 48 infusions (coffret bois) -  
Damman Frères ..... 95,98 €



### LE COFFRET-CADEAU, UNE SURPRISE PLEINE DE GOÛT

#### NOS BEST-SELLERS

- NOUVEAU** Celle qui Pique  
Une sélection explosive de produits  
qui mettront le feu à vos papilles ..... 95,00 €
- Tout Belge  
Une sélection de produits bien de chez nous ..... 80,00 €
- Coups de Coeur  
Des produits coup de cœur sélectionnés par nos soins,  
de quoi raviver vos papilles ! ..... 85,90 €



#### UNE CORBEILLE VITAMINÉE

- EXCLUSIF** L'Exotique  
Une sélection de fruits et jus exotiques aux saveurs  
qui vous feront voyager sous les tropiques ..... 90,00 €

### 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](http://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](mailto:gift@rob-brussels.be) ou par téléphone au **02/761.60.91**.

## LA GOURMETS' GIFT CARD

### Le cadeau gourmand qui fait pétiller les yeux et le palais

Ne pas se tromper, voilà ce que tout le monde aimerait, non ? Pour faire un grand cadeau, la solution est toute petite et se glissera dans une jolie carte de 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

### Livraison de gourmandise à domicile

Que ce soit pour dénicher des pépites gourmandes ou gagner du temps en nous confiant vos courses, grâce à notre e-shop, vos achats sont à portée de clic. En plus des quelque **2000 produits d'épicerie fine**, **1000 produits** aussi frais qu'en magasin vous y attendent. Notre belle cave y est également représentée avec un choix parmi **750 crus** du monde entier. Sur notre site, 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.



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.

# ASPRIA

## C'EST LE BIEN-ÊTRE

PISCINES FAMILLE TENNIS FITNESS WELLNESS

TÉLÉCHARGEZ VOTRE INVITATION



VRANKEN POMMERY BENELUX • [INFO@VPB.BE](mailto:INFO@VPB.BE)  
PLEASE DRINK RESPONSIBLY