

Rob

THE GOURMETS'
MARKET

THE GOURMETS' FESTIVITIES I 25

FEESTEN



DEDICATED TO GASTRONOMY

• DE MAGIE VAN DE FEESTDAGEN •

LAAT UW FEESTTAFEL STRALEN

WE WENSEN U SCHITTERENDE EN SPRANKELENDE FEESTEN!

De eindejaarsfeesten zijn een tijd van betovering. Overal fonkelen de lichtjes, de keuken bruist van het leven en het huis vult zich met de geur van seizoenslekkers. De tafels zijn gedekt met het mooiste linnen en iedereen maakt zich op voor mooie momenten vol lachende gezichten en fonkelende ogen.

Om u volop te laten genieten van deze feestelijke magie, hebben onze chefs hun toverstokjes bovengehaald en hun culinaire kunsten getoond. Uit hun koksmutsen toveren ze verfijnde menu's voor stressvrije feestdagen, verrassende pareltjes voor verfijnde gerechten en smaakvolle producten voor de klassiekers van het seizoen.

WIJ STAAN VOOR U KLAAR TIJDENS DE FEESTEN

01 | Plaats tijdig uw bestelling

- Bestellen kan vanaf **maandag 1 december**.
- Ga langs bij de **verschillende afdelingen** in de winkel (vis, beenhouwerij, traiteur-charcuterie, zuivel, bakkerij en banketbakkerij) en geef uw bestelling door.
- **Bewaar uw bestelbonnen zorgvuldig** en breng ze mee wanneer u uw bestelling komt afhalen. Kwaliteit staat bij ons voorop. Elke afdeling sluit de bestellingen af volgens zijn capaciteit om ze met de nodige zorg te kunnen bereiden.

02 | Afhalen op de feestdagen

Uw bestelling ligt voor u klaar op de door u gekozen dag (23, 24 of 31 december).

- **Controleer de datum en het tijdstip** op uw bestelbonnen.
- Ga naar het **kantoor** tussen de zuivel- en de visafdeling.
- Geef ons uw bestelbonnen, **we verzamelen uw pakjes**.
- Reken af aan een van onze **vele kassa's**.

Openingsuren

Kerstmis

Vrijdag 19/12: van 9 tot 20 uur
Zaterdag 20/12: van 8.30 à 19 uur
Zondag 21/12: gesloten
Maandag 22/12: van 9 tot 19 uur
Dinsdag 23/12: van 9 tot 20 uur
Woensdag 24/12: van 8.30 tot 17 uur
Donderdag 25/12: gesloten

Nieuwjaar

Vrijdag 26/12: van 9 tot 20 uur
Zaterdag 27/12: van 8.30 tot 19 uur
Zondag 28/12: gesloten
Maandag 29/12: van 9 tot 19 uur
Dinsdag 30/12: van 9 tot 19 uur
Woensdag 31/01: van 8.30 tot 17 uur
Donderdag 01/01: gesloten

Aan elke toonbank vindt u vakmensen die graag hun knowhow met u delen en zo van uw feest een succes maken.

Heeft u een vraag? Of wilt u graag advies? Onze afdelingsverantwoordelijken helpen u graag verder, aan de toog of telefonisch.



Traiteur
Alain Bergen
02 761 01 42

Beenhouwerij
Jérôme Rayet
02 761 01 36

Groente en fruit
Jordan Lardot
02 761 01 43

Bakkerij - Banketbakkerij
Julie Van Melle
02 761 01 33

Rob The Cellar
Julien Depaete
02 761 01 66

Visafdeling
Jean-François Janne
02 761 01 38

Charcuterie
Olivier Van Weijnen
02 761 01 42

Kruideniersafdeling
Kathy Toussaint
02 761 01 44

Zuivelafdeling
Julie Van Melle
02 761 01 40

FEEST OP ELKE PAGINA

P. 3 Menu's	P. 8 De voorgerechten	P. 16 De bijgerechten	P. 22 De desserts	P. 34 Geschenkideeën
P. 4 Het aperitief	P. 12 De hoofdgerechten	P. 18 De kazen	P. 30 De kelder	

Vegetarisch gerecht Bediening aan de toog Zelfbediening

• MENU'S VOL FEESTVREUGDE •

MAGIE OP HET MENU



Dek de tafel met zorg, laat kaarsen en lichtjes schitteren en tover een feestmenu vol wonderlijke smaken tevoorschijn. Het geheim achter dit culinaire kunstje? Een menu door onze chef bereid dat u op de grote dag enkel nog moet opwarmen. En om het helemaal af te maken, heeft u ook nog de keuze uit onze royale selectie van kazen (pagina 18) en onze fantastische desserts (pagina 22).

01



FEESTMENU

32,00€/PERS.

BESCHIKBAAR VAN 22 T.E.M. 31/12

VOORGERECHT

Cannelloni van kwartel, cantharellen en erwten

of

Ballotine met 2 soorten zalm, romige saus met zwarte haringkuit

HOOFDGERECHT

Gele gevogelte in een korstje van gedroogd fruit en gojibessen

of

Ballotine 'Surf 'n' Turf', boerenkool en romige citroengrassaus

TIP VAN ONZE
WIJNSPECIALISTEN

BIJ HET VOORGERECHT:
Taparas 2024 Estezargues (wit)
75 cl - **13,50 €**

BIJ HET HOOFDGERECHT:
Côtes du Rhône 2022 Font
de Courtedune (rood) 75 cl - **15,00 €**

02



KERSTMENU

55,00€/PERS.

BESCHIKBAAR VAN 22 T.E.M. 24/12

VOORGERECHT

Glasje met zalmousse en tomatentartaar

of

Sint-jakobsschelpen met Noilly Pratsaus, spinazie en bospaddestoelen

HOOFDGERECHT

Ballotine van kalkoen, butternut, veenbessen suprêmesaus en millefeuille van aardappelen

TIP VAN ONZE
WIJNSPECIALISTEN

BIJ HET VOORGERECHT:
Reuilly 2023 Les Fossiles Denis
Jamain (wit) 75 cl - **21,90 €**

BIJ HET HOOFDGERECHT:
Saint-Émilion Grand-Cru 2022
Château Peymouton (rood) 75 cl - **21,95 €**

03



NIEUWJAARSMENU

58,00€/PERS.

BESCHIKBAAR VAN 30 T.E.M. 31/12

VOORGERECHT

Javanais van kwartel en foie gras met kersengelei en brioche

of

Scampi ravioli, groentenbrunoise, kokoscurrysous

HOOFDGERECHT

Hindefilet in een kruidenkorstje, butternut en poivradesaus

TIP VAN ONZE
WIJNSPECIALISTEN

BIJ HET VOORGERECHT:
AOP Ventoux 2024 Calourasso Domaine
De Faverand (wit) 75 cl - **28,10 €**

BIJ HET HOOFDGERECHT:
Rosso di Montalcino 2024 Altesino
(rood) 75 cl - **29,30 €**

HET APERITIEF

Laat de culinaire magie van de feestdagen beginnen! Met sprankelende bubbels, heerlijk krokante en verfijnde, hartige koekjes, elegante amuses of nog delicatessen van het land en van de zee. Zo'n apero-moment heeft alles om uw smaakpapillen te prikkelen.



HET KOFFERTJE MET KAVIAAR EN VODKA

▲ Wanneer een uitzonderlijk product als **kaviaar** vergezeld is van zijn natuurlijke bondgenoot 'vodka' is alles aanwezig voor een subliem degustatiemoment. In ons koffertje zitten twee parelmoeren lepeltjes, twee miniflesjes premiumvodka Tsarskaya Gold en twee verfijnde degustatieglazen. En, last but not least, kies je lievelingskaviaar (Imperial, Oscietra of Baerii). Klaar voor een moment van pure verfijning?



ZALMRILLETES VAN GROIX

Als laatste nog actieve conservenmakerij op het Bretoense ▲ eiland Groix koos **Groix et Nature** er 25 jaar geleden voor om enkel met lokale visvangst te werken. De inwoners van Groix verwerken de vangst zelf en bereiden daarna de rillettes op ambachtelijke wijze volgens authentieke recepten. Zonder kleurstoffen of bewaarmiddelen. Het resultaat is een ode aan de smaak van elke vis. Deze blauwe kreeft- en zalmrillettes gaan gegarandeerd over de tong tijdens uw aperitief!

KAVIAAR VAN DE MIDDELLANDSE ZEE

Al drie generaties lang verheerlijkt het huis **Trikalinos** de "poutargue", ook wel "de kaviaar van de Middellandse Zee" genoemd. Hij wordt gemaakt met de eieren van de Griekse hardervis uit de lagune van Mesolongi. Beschermd door een dun laagje bijenwas, die de vochtigheid bewaart en de smaak accentueert, wordt deze delicatessie vandaag naar waarde geschat door de grootste chefs ter wereld.

Onze apéro-ideeën:

- Leg enkele dunne plakjes poutargue op geroosterd brood en besprenkel met een vleugje citroen en een straaltje olijfolie.
- Voeg aan een huisgemaakte tarama een paar schaafsels poutargue toe en serveer op lauwwarme blini's.



DE OLIJVEN AAN HET FEEST

◀ Het Parijse **Maison Bornibus** dat bekend staat om zijn meesterlijke mosterd, heeft ook een reputatie opgebouwd met zijn verfijnde smaakmakers. Onze productverantwoordelijke kruidenierswaren, Kathy Toussaint, had een echte 'coup de cœur' voor hun groene olijven uit Griekenland en Italië, gevuld met amandelen, paprika of jalapeño. Ze geven uw aperitief een feestelijke toets én verwennen de smaakpapillen.

VISAFDELING

KAVIAAR

BAERII

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

OSCIETRA

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

IMPERIAL

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

IRAANSE BELUGA

.....vanaf 117,00 € per 30 gr.

TRIO VAN KAVIAAR

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

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

KOFFERTJE MET VODKA EN KAVIAAR

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 dagprijs

GILLARDEAU

Nr 4 dagprijs

TIA MARAA

Nr 3 dagprijs

PLATTE OESTERS

ZEEUWSE PLATTE OESTER

Nr 4 dagprijs

TARAMAS EN BLININS

DE TARAMA'S VAN

LE COMPTOIR DU CAVIAR 90 gr. - van 4,00 € tot 14,50 €

BLINIS VAN LAKSØN

Groot 4 stuks - 3,40 €

Klein 16 stuks - 3,60 €

Minicocktails 30 stuks - 3,70 €

GEROOKTE VIS

Zalmhaasje, gerookt en gegrild op ouderwetse wijze met provençaalse kruiden - JC David 120 gr. - 11,50 €

Kabeljauwkuit, gerookt - JC David 130 gr. - 9,50 €

Poutargue - Trikalinos 200 gr. - 50,00 €

KRUIDENIERSAFDELING

Sardientjes 'millésimées' (van 2017 t.e.m. 2023) -

La Perle des Dieux 115 gr. - vanaf 5,70 €

Crispies oesterzwammen (licht gezout) -

Champilly 50 gr. - 6,80 €

Aperitieflepeltjes (natuur of rozemarijn) -

Ecopoon 15 stuks - 5,48 €

NEW Rillettes van zalm - Groix et Nature 100 gr. - 6,95 €

NEW Rillettes van blauwe kreeft -

Groix et Nature 100 gr. - 11,85 €

Antipasti van twee tomaten - L'Epicurien 100 gr. - 5,00 €

NEW Linzenchips met peper - Ferm Fabrik 75 gr. - 3,30 €

Boekweit chips met guérande zout - Bret's 120 gr. - 4,90 €

Truffelchips - Artisan de la truffe 45 gr. - 3,65 €

NEW Pindanoten, amandelen of pistaches

met truffel - Artisan de la Truffe 90 gr. - 8,98 €

Assortiment van gegrilde en gezouten noten -

Lambert 200 gr. - 6,85 €

NEW Gemarineerde jalapeno's - Madmax 120 gr. - 10,20 €

Olijven Kalamata uit Griekenland - Kalios 180 gr. - 7,50 €

NEW Gevulde olijven (met amandelen, rode paprika's

of jalapeno's) - Bornibus 140 gr. - 4,85 €

• HET APERITIEF •



FIJN GERIJPT HAMMEN "SELECTED BY ROB"

◀ Onze selectie van zorgvuldig **gerijpte charcuterie** is onweerstaanbaar voor elke fijnproever en een delicatessen om te delen met vrienden en familie of te schenken als cadeau. Dankzij onze trouwe partner vindt u voortaan enkele van de meest uitzonderlijke Iberische hammen: Mangalica Monte Nevado, Noir de Bigorre AOP, 100% Iberico van Bellota, Cebo de Campo. Mis deze lekkernij niet voor ze de deur uit zijn. Tip van onze chef: houd de verpakking 10 seconden onder warm stromend water.



HET ZILTE HANDJE –
EEN NIEUWE
TRADITIE

◀ Iedereen kent het "Antwerpse Handje". Het is al 90 jaar het lekkerste symbool van Antwerpen. Maar nu is er ook het "Zilte Handje", een gedurfde en hartige interpretatie van deze klassieker. Deze creatie van **Philip's Biscuits** in samenwerking met sterrenchef **Viki Geunes** (Restaurant*** 't Zilte) combineert de finesse van het Belgische vakmanschap met de Zwitserse perfectie van de Gruyère AOP. Het resultaat is een verfijnde goudkleurige lekkernij vol karakter met een eigentijdse, gastronomische twist.

FEESTELIJKE DIPS

Geen feestelijk aperitief zonder dips! Met **Atelier V** en **Culinare** fleur u de aperitiefplank niet alleen op met levendige kleuren maar ook met originele smaakcombinaties. En het goede nieuws is dat deze dips zowel biologisch als vegan zijn. ▼



BELGISCHE KAVIAAR

Deze kaviaar van gekweekte steur wordt in België geproduceerd met respect voor de eeuwenoude traditionele methode. Dankzij een perfecte beheersing van het volledige proces van de bevruchting van de eitjes tot hun rijping in pekels, heeft **Royal Belgian Caviar** zich internationaal een onbetwiste reputatie opgebouwd. ▼



TRAITEURAFDELING

LES CAVIARS

ROYAL BELGIAN OSIETRA	30 gr. - 62,80 €	ROYAL BELGIAN PLATINUM	30 gr. - 48,50 €
	50 gr. - 102,00 €		50 gr. - 75,10 €
	125 gr. - 232,00 €		125 gr. - 165,00 €
	250 gr. - 464,00 €		250 gr. - 350,00 €

HAPJES

Naamse 'petits-gris'-escargots in schelp	9 stuks - 8,45 €	NEW Minikroketjes met gevogelte (om op te warmen) - Papy Marcel	9 stuks - 11,00 €
Naamse 'petits-gris'-escargots met een boter o.b.v. 3 pepers	9 stuks - 8,50 €	Koffertje met minimousses	4 stuks - 20,00 €
Naamse 'petits-gris'-escargots in croquilles met champignons	9 stuks - 8,50 €	Doosje met hapjes - Made by Rob (om op te warmen)	15 stuks - 19,95 €
NEW Minikroketjes met wild	4 stuks - 12,10 €	Assortiment hapjes (om op te warmen)	15 stuks - 18,55 €
NEW Minikroketjes met witloof	4 stuks - 9,95 €		
Minigarnaalkroketjes	6 stuks - 9,10 €		
Minikroketjes met truffel	4 stuks - 7,15 €		
Minikaaskroketjes	10 stuks - 8,25 €		
NEW Minikroketjes met Parmezaanse kaas (om op te warmen) - Papy Marcel	6 stuks - 11,00 €		
NEW Minikroketjes met chorizo (om op te warmen) - Papy Marcel	8 stuks - 11,00 €		

ZUIVELAFDELING

Minipaprika's gevuld met verse kaas	100 gr. - 3,75 €	KAASKRULLER IN BEUKENHOUT	
Kleine prikkertjes met geitenkaas	10 stuks - 6,95 €	Maak zelf mooie roosjes van Tête de Moine.	stuk - 33,90 €
Minibolletjes van geitenkaas met truffel	9 stuks - 6,95 €		
Aperitief assortiment geitenkaas met spek	8 stuks - 9,75 €		
Rebibes (opgerolde sneetjes Etivaz-kaas)	120 gr. - 11,50 €		
Romige gorgonzola, met de lepel geschept	kilo - 35,85 €		
Romige gorgonzola met prosciutto en rozenblaadjes	100 gr. - 6,65 €		
Romige gorgonzola Cremoso Al Tartufo	100 gr. - 6,99 €		

HARTIGE PATISSERIE

Kaasstokjes - Baked by Rob	90 gr. - 6,15 €	EXCLUSIVE Ziltje Handjes - Philip's Biscuits	150 gr. - 12,95 €
Aperitiefkoekjes - Ducobu		Crackers met gerijpte goudakaas (glutenvrij) - Chrstophe Crackers	100 gr. - 5,15 €
- kaas-maanzaad of pizza	100 gr. - 6,90 €		
- zandkoekjes met Parmezaanse kaas	150 gr. - 10,30 €		

CHARCUTERIEAFDELING

NEW Iberische charcuterie - Selected by Rob Mangalica, Noir de Bigorre, Cebo de Campo, 100% Iberico van Bellota...	100 gr. - vanaf 22,00 €	Truffelsalami - Levoni	80 gr. - 7,55 €
100% Iberico ham Bellota (42 maanden)	100 gr. - 26,90 €	Trio van bereidingen o.b.v. van varkensvlees	
Eendenpâté in korst met foie gras, pistache	100 gr. - 5,00 €	Noir de Bigorre	3x90 gr. - 15,25 €
Witte pens met eendenlever - Maison Huchin	250 gr. - 12,60 €		
Witte pens met truffel - Maison Huchin	250 gr. - 8,50 €		
Worst Le Charollais 100% rundvlees	100 gr. - 4,95 €		
Lange ambachtelijke droge worst - Mazeyrat	230 gr. - 10,50 €		
Lange ambachtelijke droge worst - Linard	250 gr. - 8,35 €		
Gekookte ham met truffels - Levoni	100 gr. - 7,65 €		
Mortadelle met truffel - Levoni	100 gr. - 5,85 €		
Vegetarisch gerecht			
Bediening aan de toog			
Zelfbediening			

ARTISANALE PENZEN - LA CORBEILLE

Witte pens met mango, gember en sinaasappelrum	100 gr. - 2,65 €
Witte pens met kalfszwezerik en morieljes	100 gr. - 4,02 €
Groene pens met room	100 gr. - 2,27 €
Zwarte pens met gerookte spekjes en speculaas	100 gr. - 2,25 €
Witte minipens met tartufata en truffelsap	100 gr. - 3,70 €
Groene minipens met room	100 gr. - 2,90 €

• VOORGERECHTEN •

Om de feestelijkheden te openen is er niets lekkerder dan een voorgerecht dat tot in de puntjes verzorgd is. Of u nu kiest voor vlees, vis, een vegetarisch alternatief of kaas — met een mooi gepresenteerd voorgerecht zet u meteen de toon voor uw feestmaal!

HUISBEREIDE VISMOUSSES

EN -SALADES

Zalm, tonijn, krab, paling en forel lenen zich perfect voor de **huisbereide creaties van onze visspecialisten**, die ze omtoveren tot luchtige mousses of verfijnde salades. Voor een licht en elegant voorgerecht kiest u best voor de luchtige textuur van een mousse, zoals die van onze gerookte forel die de bewuste fijnproever zal bekoren want de forellen zijn afkomstig van een Belgische kwekerij! ▶



FOIE GRAS MET GOUDEN ACCENTEN

Met meer dan 40 jaar vakmanschap staat **Maison D'Artigues** bekend om haar sublieme bewerking van de producten uit het terroir van de Landes. De authentieke, ambachtelijke recepten met eend leverden het huis al tal van onderscheidingen op, met als hoogtepunt dit jaar de gouden medaille op het Concours Général Agricole voor hun 'hele foie gras van eend, halfgegaard'. Dit product dankt zijn uitzonderlijke smaak aan de kwaliteit van het basisproduct en de trage garing op lage temperatuur. Bij het aansnijden vallen de mooie roze kleur, de onweerstaanbaar zachte textuur en de complexe aroma's meteen op. Heerlijk vers geserveerd of kort aangebakken (max. 5 sec. per zijde). ▼



SINT-JAKOBSSCHELPEN, PARELS VAN DE OCEAAN

▶ Onder hun parelmoerleurige schelp schuilt een schat die onze visboeren al generaties lang koesteren: de **sint-jakobsnoot**. Door haar fijne, boterzachte en subtiel jodiumachtige smaak is de belofte van een feestmaal nooit ver weg. Haar zachte, lichtjes zoete vlees onthult delicate mariene toetsen. Perfect om kort gebakken te serveren, maar ook als carpaccio of verrijkt met een vleugje specerijen en een beurre noisette. Deze parel van de zee zorgt elke keer weer voor het perfecte evenwicht tussen finesse en gulheid.

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 - 8,50 €	Terrine van kreeft op drie wijzen 🍷	 stuk - 10,80 €
Aspic van tong met groenten 🍷	 stuk - 6,60 €	Zalm Belle-Vue (min. 1 kilo) 🍷	 kilo - 52,50 €
Aspic van gevogelte en foie gras 🍷	 stuk - 6,60 €	Halve kreeft Belle-Vue 🍷	 per helft - 29,00 €

WARME VOORGERECHTEN

Romige butternutsoep op thaise wijze 🍷🌱	 pot - 10,00 €	Te gratineren sint-jakobsschelpen met champagne 🍷	 portie - 14,80 €
Lasagne tartufata 🍷🌱	 kilo - 26,80 €	Pannetje met nobashi, groentenjulienne en zeevruchtensaus 🍷	 portie - 18,00 €
Scampi ravioli met een groentenbrunoise en een kokoscurrysous 🍷👤	 portie - 18,50 €	Grijzegarnaalkroket 🍷	 stuk - 4,80 €
Sint-jakobsschelpen met Noilly Pratsaus, spinazie en bospaddestoelen 🍷	 portie - 22,00 €	Linguine alla perla nera met verse truffel 🍷	 portie - 28,00 €
Quenelles van snoek met kreeftensaus 🍷	 portie - 18,00 €	Cannelloni van kwartel, cantharellen en erwten 🍷	 portie - 15,50 €

BOUILLON & BIerna

Garnalenvioli, compote van tomaten en garnalenvioli 🍷👤	 portie - 19,00 €	Open ravioli van butternut, bospaddenstoelen, kastanjes en hazelnoten 🍷👤	 portie - 16,00 €
Gegrilde sint-jakobsschelpen, witloof in witte wijnsaus 🍷👤	 portie - 26,00 €		

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. - 11,60 €
Verse noordzeekrabsla 🍷	 dagprijs	Gerookte zalmhaasje (klassiek rookproces) 🍷👤	 100 gr. - 17,15 €
Garnaalsla (met grijze garnalen van superieur kaliber) 🍷	 dagprijs	Sint-Jakobsnoten (frans of canadees) 🍷👤	 dagprijs
Zalmsla 🍷	 100 gr. - 3,45 €	Franse Sint-Jakobsschelp (enkel op bestelling) 🍷👤	 dagprijs

WARME VOORGERECHTEN

Vissoep - Rob 🍷👤	 liter - 16,90 €	Kreeftenbisque - Rob 🍷👤	 liter - 24,80 €
Garnalenvioli - Rob 🍷👤	 liter - 18,50 €		

ALS BIJGERECHT

Tartaar van zeewier Klassiek - Bord à Bord 🍷👤	 100 gr. - 5,90 €	Tartaar van zeewier met gegrilde paprika's - Bord à Bord 🍷👤	 100 gr. - 5,30 €
Tartaar van zeewier Provençalse wijze - Bord à Bord 🍷👤	 100 gr. - 5,90 €	Quenelles van Snoek - Au Guignol 🍷👤	 240 gr. - 4,80 €

BEENHOUWERIJAFDELING



Kalfshartzwezeriken 🍷	 dagprijs
Mergpijpje 'simple face' met truffelaroma 🍷	 stuk - 12,85 €

MAISON D'ARTIGUES

Lapje van verse eendenlever uit de Landes 🍷	 kilo - 115,85 €
Verse hele eendenlever uit de Landes 🍷	 kilo - 99,95 €
Hele eendenlever 'Tradition', halfgegaard 🍷	 kilo - 158,00 €
Gedroogde eendenborst 🍷👤	 100 gr. - 88,85 €
Gerookte eendenborst 🍷👤	 100 gr. - 86,00 €
Eendenborst gevuld met eendelever 25% 🍷👤	 430 gr. - 79,85 €
Gekonfijte eendenmaag 🍷👤	 400 gr. - 29,85 €

•VOORGERECHTEN•



FOIE GRAS VIDAL, DE ERFENIS VAN DE PÉRIGORD

◀ Bij de familie Vidal wordt de liefde voor het terroir van vader op zoon doorgegeven als een kostbaar geheim. **Maison Vidal** uit Sarlat koestert de culinaire traditie van het Zuidwesten waarin eend en gans de hoofdrol spelen. Onze favoriet? Hun foie gras van eend met vijgen, omdat die hun ambachtelijke vakmanschap perfect illustreert. De ingrediënten worden zorgvuldig geselecteerd bij kleine kwekers in naburige dorpen en elk recept wordt nog met de hand bereid, met het grootste respect voor de tradities. Een oprechte ode aan de gulheid van de Périgord.



OM HART (EN SMAAKPAPILLEN) TE VERWARMEN

Bladerdeeghapjes of pastetjes zijn een lekkernij voor jong en oud en zijn zo eenvoudig te bereiden! Dit jaar tekent onze afdelingsverantwoordelijke Estelle voor een nieuwe creatie met smaken uit het Oosten. In het hart van een bladerdeeg van pure boter schuilt een **zachte vulling van geitenkaas, gekonfijte citroen, kalamata-olijven en een vleugje komijn**. Een zonnig voorgerecht, dat klaar is in vijftien minuten en best wordt geserveerd met een salade van verse kruiden. Dat wordt heerlijk zacht samen genieten.

BISQUE VAN BRETOENSE KREEFT EN SCHAALDIEREN

◀ De bisque van **La Sablaise** wordt bereid met Bretoense kreeften en schaaldieren gevangen langs de Atlantische kust en afkomstig van de vismijnen van de Vendée. Deze genereuze vissoep geeft pas bij het serveren de volle diepte van zijn mariene smaken prijs. Hij wordt met zorg bereid op een laag vuur volgens een recept dat sinds 1983 ongewijzigd is gebleven. De traditionele garing geeft haar een fluweelzachte textuur met subtiel gekruide aroma's. Een elegant voorgerecht, rijk aan karakter, én een ode aan al het heerlijke van de zee.

CHARCUTERIEAFDELING

FOIE GRAS EN PATÉ

EEND

Foie gras van eend met vijgen	100 gr. - 14,62 €
Hele foie gras van Franse eend met honingwijn	100 gr. - 16,67 €
Lekkernij van eendenlever - Hugo Desnoyer	100 gr. - 16,10 €
Foie gras Rob, op lage temperatuur gegaard	100 gr. - 13,35 €
Hele foie gras van Franse eend, halfgegaard	
Foie gras met 10% truffel	100 gr. - 32,92 €
Hele foie gras van Franse eend, halfgegaard, met wintertruffel <i>Tuber melanosporum</i>	

EDOUARD ARTZNER

Hele foie gras van eend, halfgegaard	180 gr. - 44,00 €
Plakje foie gras van eend	2 x 40 gr. - 21,20 €
Plakje foie gras van gans	2 x 40 gr. - 25,00 €
Met beukenhout gerookte ganzenborst	100 gr. - 12,25 €
Met beukenhout gerookte eendenborst	100 gr. - 9,95 €
Uienkonfijt (natuur, mango of kerstsmaken)	60 gr. - 4,25 €
Gelei van gewürztraminer	200 gr. - 5,55 €

EEND EN GANS

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

GANS

Hele foie gras van gans, halfgegaard, met 6% truffel	100 gr. - 30,28 €
Hele foie gras van Franse eend, halfgegaard	100 gr. - 22,22 €



Gevogeltepaté met korst, mango en groene peper	100 gr. - 7,45 €
Paté van patrijs - Made by Rob	100 gr. - 5,75 €
Paté van everjong met pistaches - Made by Rob	100 gr. - 4,70 €
Hazenpaté met peper / peer - Made by Rob	100 gr. - 5,00 €
Minibrioche natuur	2 stuks - 3,00 €
Veenbessenconfituur - Made by Rob	100 gr. - 1,90 €

KRUIDENIERSAFDELING

KOUDE VOORGERECHTEN

NEW Hele foie gras van eend met vijgen - Vidal	130 gr. - 25,75 €
NEW Hele foie gras van gans met 5% truffel - Vidal	200 gr. - 96,75 €
Foie gras van gans, met truffel (2 plakjes) - Rougié	75 gr. - 33,40 €
Foie gras van eend (2 plakjes) - Rougié	75 gr. - 18,25 €

Artisanale terrine van gerookte zalm - Conserverie St Christophe	270 gr. - 12,98 €
Piperade met chorizo - L'Epicurien	100 gr. - 5,50 €
Octopus in olijfolie - Ramon Pena	90 gr. - 19,60 €

WARME VOORGERECHTEN

Vissoep - Chez Fonfon à Marseille	970 ml - 10,80 €
NEW Soep van kreeft en schaaldieren - La Sablaise	790 gr. - 6,60 €
Romige butternutsoep - Maison Marc	750 ml - 7,98 €

Ravolis van gekonfijte eend - Comtesse du Barry	350 gr. - 8,98 €
Lapjes van rauwe foie gras van eend (diepgevroren) - Rougié	180 gr. - 16,95 €

ZUIVELAFDELING

NEW Bundeltje van geitenkaas met gekonfijte citroen en Kalamata-olijven	stuk - 5,50 €
Bundeltje van geitenkaas met truffel	stuk - 6,50 €
Bundeltje van geitenkaas met tijm en honing	stuk - 5,50 €

Spanakopita (Grieks gebakje met filodeeg, spinazie en feta)	stuk - 4,25 €
Eliopita (Grieks gebakje met filodeeg, Kalamata-olijven en feta)	stuk - 4,25 €
Kreatopita (Grieks gebakje met filodeeg, lamsvlees en feta)	stuk - 4,25 €

• HOOFDGERECHTEN •

Wanneer de magie van de feestdagen op uw bord belandt, verandert de tafel in een theater van smaken. Met verfijnde creaties en gastronomische inspiratie hebben onze chefs al hun vakmanschap gebundeld zodat uw hoofdgerecht een moment van betovering en beleving wordt voor de hele tafel.



ZEEVRUCHTENSCHOTEL

◀ Wanneer het feest is, kijken liefhebbers van zeevruchten bij ons niet op een schotel groot of klein. De schotels van Rob voor één of twee personen zijn rijkelijk gevuld met zeevruchten én met sausjes, citroen en salade. En vormen op zich een feestelijk hoofdgerecht om duimen en vingers bij af te likken. Het enige wat nog ontbreekt is een voortreffelijke wijn, maar daar zullen onze sommeliers u graag bij helpen.

TIP VAN ONZE WIJNSPECIALISTEN

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

DAGVERSE VIS À LA CARTE

Bent u op zoek naar prachtige, hele vissen die nog maar net van de boot komen? En verkiest u vis die zorgvuldig uit de netten bevrijd werd door visboeren die hun vak kennen? Dan is de **visafdeling van Rob** een echte goudmijn. Onze vis komt van dichtbij (zeetong uit Zeebrugge, tarbot, lijngevangen zeebaars, seriola...) of van iets verder (IJsland, Schotland...). De uitzonderlijke versheid van deze producten is niet alleen de trots van onze visspecialisten, maar ook een van de pijlers van onze reputatie.. ▼



GEGRILDE KREEFTENSTAARTEN

◀ Voor de liefhebbers van schaaldieren hebben onze visspecialisten een heerlijk recept bedacht. Het volstaat om enkele kreeftenstaarten in een voorverwarmde oven op 200°C te schuiven en ze 12 minuten te laten garen terwijl u de temperatuur verlaagt naar 160°C. De subtiele zoet-zoute kruiden en de olijfolie waarin de kreeftenstaarten zijn gemarineerd, dringen langzaam in het vlees en laten het boterzacht smelten. Deze onweerstaanbare lekkernij kunt u simpelweg serveren op een bedje van verse tagliatelle met eventueel wat 'poutargue' of een lepeltje kreeftensaus voor een extra verfijnde toets. En als u zelf iets anders in gedachten heeft, vraag dan zeker naar de rauwe kreeftenstaarten natuur bij onze visafdeling.



VISAFDELING

SCHAALDIEREN

GEKOOKTE SCHAALDIEREN

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

..... dagprijs

SAUZEN OM OP TE WARMEN - JC DAVID

Hollandaise, beurre blanc, citroen-boter
of américaine 200 gr. - 4,95 €

RAUWE SCHAALDIEREN

- In 2 gesneden langoestenstaart, ovenklaar dagprijs
- Langoustines dagprijs
- Rauwe scharen van kingcrab dagprijs
- Scampi 100 gr. - 4,30 €

LEVENDE SCHAALDIEREN

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

..... dagprijs

ZEEVRUCHTENSCHOTELS

KONINKLIJKE SCHAALDIERENSCHOTEL VOOR 1 PERSOON 65,00 €

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

KONINKLIJKE SCHAALDIERENSCHOTEL VOOR 2 PERSONEN 125,00 €

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

TRAITEURAFDELING

VIS

Scampi ravioli, groentenbrunoise
en kokoscurrysous portie - 18,50€
Sint-jakobsschelpen met Noilly Pratsaus, spinazie
en bospaddestoelen portie - 22,00€
Pannetje met nobashi, groentenjulienne
en zeevruchtensaus portie - 18,00€
Fricassée van kreeft met boschampionns, kreeftenjus
en truffelpurée portie - 32,00€

Risotto met sint-jakobsschelpen,
saus met morieljes portie - 28,00€
Ballotine 'Surf 'n' Turf', boerenkool
en romige citroengrassaus portie - 27,00€
Kabeljauwrug Samber en Maas portie - 30,00€
Opperolde scharthong met noordzeekrab,
crème van citroengras portie - 33,00€
Halve kreeft Belle-Vue met garnering portie - 29,00€

GEVOGELTE

Eendenfilet met sinaasappel portie - 18,35 €
Parelhoenfilet met morieljes, millefeuille
van aardappelen portie - 23,50 €
Gele gevogelte in een korstje van gedroogd fruit
en gojibessen, millefeuille van aardappelen portie - 23,50 €

Ballotine van kalkoen, butternut, veenbessen
suprêmesaus en millefeuille van aardappelen portie - 21,80 €
Kapeen uit de Ain: knolselderpuree,
appeltjes met veenbessen, peer, witloof
en fine-champagnesaus 10 pers. - 290,00 €

VLEES

Kalfszwezerik
met morieljes en tagliolini portie - 33,00 €

Gevulde kalfslapje gevuld
met een kruidenkorstje portie - 23,50 €

WILD

Hindefilet Arlequin portie - 31,50 €
Hindefilet in een kruidenkorstje, butternut
en poivradesaus portie - 31,50 €

Hazenrug Arlequin 2 pers. - 59,00 €
Wildragout op grootmoeders wijze kilo - 52,50 €

..... Bediening aan de toeg Zelfbediening

• HOOFDGERECHTEN •

TRAITEURAFDELING

DE HUISBEREIDE GERECHTEN VAN BOUILLON & BIerna. GENEREUS EN GERAFFINEERD

Suprême van kapoen, witloof, gratin dauphinois, morillesaus en gele wijn	portie - 28,00€	Kalfsgrenadin, dauphine-aardappelen, truffelsaus, jonge wortelen	portie - 34,00€
Gegrilde kwartel met foie gras, druivensaus, gratin dauphinois en Brusselse spruitjes	portie - 26,00€	Gegrilde kabeljauw, crème van aardpeer met eekhoortjesbroodsap, pannetje van champignons en aardpeer, gebakken aardappelen	portie - 26,00€
Kabeljauwrug, groentjes, chablissaus en aardappelpuree	portie - 26,00€	Parmentier van gekonfijt eendenbout (Landes), knolselderpurée en champignonsaus	portie - 24,00€



BEENHOUWERIJ



ZO GELUKKIG ALS EEN NOIR DE BIGORRE

Noir de Bigorre is een **zwart varkensras** uit de Pyreneeën dat 40 jaar geleden bijna uitgestorven was en verwant is aan de pata negra. Al sinds de oudheid wordt het geprezen om zijn unieke smaak. In de mond is het resultaat ronduit verrukkelijk, zeker als u het rosé bakt. Dit gemarmerde stuk vlees met een zachte, sappige textuur is iets vetter en zachter dan gewoon varkensvlees. Kotelet, nek, gebrad of filet van de Noir de Bigorre prijken vaak op de kaart van toprestaurants. Waarom het geen plaatsje geven op uw eigen feesttafel?

BRESSE-GEVOGELTE AOP

◀ Dit gevogelte is een hoogvlieger! De **kapoenen en poulardes van Bresse AOP** zijn enkel verkrijgbaar tijdens de feestdagen en worden zorgvuldig in een plantaardig en handgenaaid doek gewikkeld. Door de billen en vleugels stevig tegen het vlees aan te drukken, smelt het vet en ontstaat na het garen een ongeëvenaarde diepte van smaak. Dankzij deze eeuwenoude inpaktechniek wordt de lucht uit de buikholte geperst, waardoor het vlees beter bewaard blijft. In combinatie met de uitzonderlijke reputatie van het Bresse-gevogelte vormt dit een garantie voor een verfijnd gerecht, met mals, sappig en uiterst smaakvol vlees.



BEENHOUWERIJ

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 - 24,85 €
Kalkoen uit de Landes	kilo - 26,85 €
Gans uit Anjou	kilo - 29,85 €

GEVOGELTE UIT BRESSE VAN LA FERME LE DEVANT

Hoevekip in doek uit Bresse	kilo - 49,85 €
Hoevekapoen in doek uit Bresse	kilo - 52,85 €

GEVOGELTE VAN LA FERME EN COTON IN DE GERS

Biokapoen	kilo - 39,45 €
Biomesthoen	kilo - 36,85 €

VULLINGEN

Kies uw gevogelte en uw vulling, onze slagers zorgen ervoor dat u een gepersonaliseerd stuk krijgt.

Fine champagne	kilo - 29,85 €
Appelen, druiven en calvados	kilo - 29,85 €
Fine champagne en kastanjes	kilo - 29,85 €

Fine champagne en truffel	kilo - 43,85 €
Fine champagne, truffel en eendenlever	kilo - 49,45 €
Kalfszwezeriken en morieljes	kilo - 49,45 €

WILD

Filet van hertenzadel	kilo - 82,85 €
Filet van hertenkalfzade	kilo - 89,45 €
Filet van everjongzadel	kilo - 56,85 €
Fazantenhen of -haan, in wijnbladeren gewikkeld	dagprijs
Hazenrug	62,85 €

Maison D'Artigues

Verse eendenfilet uit de Landes	kilo - 44,85 €
Eendenborst uit de Landes met Espelettepeper	kilo - 46,85 €
Eendenborst uit de Landes met specerijen	kilo - 46,85 €
Gekonfijte eendenbout	kilo - 32,85 €



HET UITZONDERLIJKE KOBE-VLEES

Filet van Kobe-rund	kilo - 470,00 €
Contrefilet van Kobe-rund	kilo - 380,00 €

OVENKLARE SPECIALITEITEN

Enkel op bestelling

Gevulde kapoenbout

<i>Uitgebeende kapoenbout, gevuld met fine champagne</i>	kilo - 49,85 €
--	----------------

Dombes-kwartel van de chef

<i>Uitgebeende kwartel, gevuld met fine champagne, truffel en een brunoise van foie gras</i>	stuk - 11,85 €
--	----------------

Suprême van fazant met eendenlever uit de Landes

<i>Opengesneden fazantenfilet gevuld met een plakje verse foie gras</i>	dagprijs
---	----------

Lamschouder uit de Lozère

<i>Half uitgebeend lam gemarineerd in look, fijne kruiden en rozemarijn</i>	kilo - 39,85 €
---	----------------

Gebraden lamsfilet

<i>Geparfumeerd met boter met knoflook en fijne kruiden of met boter met Espeletteboter.</i>	kilo - 69,85 €
--	----------------

Simmental-rund op Rossini's wijze

<i>Opengesneden filet pur van Simmental-rund, genappeerd met een tapenade van truffel en paddenstoelen, en lapjes foie gras</i>	kilo - 112,85 €
---	-----------------

Lende van melkkalf

<i>Gevuld met kalfszwezeriken en morieljes</i>	kilo - 61,45 €
--	----------------

Suprême van parelhoen met truffelaroma's

<i>Gebrad van jonge wijfjeseendfilet met vijgen</i>	kilo - 52,45 €
---	----------------

Gebrad van jonge wijfjeseendfilet met vijgen

<i>Hindefilet gevuld met foie gras en vijgenconfituur</i>	kilo - 62,45 €
---	----------------

Hindefilet gevuld met foie gras en vijgenconfituur

.....	kilo - 112,85 €
-------	-----------------

OM TE DELEN

Enkel beschikbaar op 31/12 en op bestelling.

Vleesshotel Gourmet (min. 2 pers.)

<i>Rund, kalfs- en varkensvlees, kipfilet, chipolata, merguez (400 gr./pers.)</i>	p/pers. - 25,00 €
---	-------------------

Vleesshotel Gourmet Wild (min. 2 pers.)

<i>Filet van hert, everjong en kwartel, kwartelbout (350 gr./pers.)</i>	p/pers. - 29,00 €
---	-------------------

TE ONTDEKKEN

Noir de Bigorre - Speenvarken

Ham van speenvarken	kilo - 46,85 €
Speenvarkensschouder	kilo - 39,85 €
Speenvarkensrack	kilo - 39,85 €
Speenvarkenszadel ontbeend, gevuld met fine champagne	kilo - 52,85 €

• BIJGERECHTEN •

Soms volstaat een vleugje magie om uw hoofdgerecht nog meer te laten uitkomen. Onze chefs hebben met zorg een aantal bijgerechten geselecteerd die uw ‘plat de résistance’ alle eer zullen aandoen.



DE COMEBACK VAN DE “VERGETEN GROENTEN”

Ter gelegenheid van de feestdagen zetten we de **vergeten groenten** weer volop in de schijnwerpers om uw gerechten te sublimeren. Pastinaak, aardpeer, Chinese artisjok of raap herinneren ons aan de rijkdom van onze terroirs en de zachte smaken van weleer. Of u ze nu geroosterd, geglaceerd of gepureerd bereid, deze verfijnde bijgerechten laten steevast de noblesse van uw gevogelte of vis tot hun recht komen. Bent u klaar voor een vleugje authenticiteit dat u niet snel zal ‘vergeten’? ▼

DE SCHITTERENDE SMAAK

MET DE COLLECTIE OR

◀ **Savor & Sens** zet zijn 100% Frans vakmanschap in om uw tafel te laten stralen met uitzonderlijke zouten, pepers, oliën en mosterdmousses. Voor de feestdagen hult het huis zijn smaakcreaties in een gouden kleedje en krijgen uw gerechten dankzij de precieze smaken een sprinkelende, elegante toets.



DE SCHITTERING VAN DE FEESTDAGEN

▲ Wanneer de feesttafels op hun mooist zijn is er nog altijd **L'Or de Taurenne** die voor een apart lichtpuntje zorgt. Deze uitzonderlijke olijfolie, geboren onder de zon van de Provence, blinkt uit door haar zuiverheid, finesse en authenticiteit. De met de hand geplukte olijven geven aan elk van de vier cuvées hun fruitige en evenwichtige aroma's. Een klein straaltje van deze extra vergine olie van één olijfsort volstaat om uw feestgerechten naar een hoger niveau te tillen en ze hun gastronomische glans te geven.

TRAITEURAFDELING

TRUFFEL

Tuber melanosporum (wintertruffel) 🍄	dagprijs	Tuber uncinatum (herfsttruffel) 🍄	dagprijs
Tuber brumale (muskustruffel) 🍄	dagprijs	Witte albatruffel 🍄	dagprijs

BIJGERECHTEN

Pannetje van bospaddenstoelen 🍄	kilo - 40,10 €	Knolselderpuree 🍄	kilo - 18,20 €
Gekaramelliseerd witloof 🍄	kilo - 29,50 €	Gratin dauphinois 🍄	2-3 pers. - 7,50 €
Appeltjes met veenbessen 🍄	kilo - 30,50 €	Aardappelkroket 🍄	stuk - 0,50 €
Peren in rode wijn 🍄	kilo - 22,50 €	Aardappelpuree met 3% truffel 🍄	kilo - 21,50 €

SAUCES

Grand-veneursaus 🍄	liter - 28,50 €	Suprêmesaus 🍄	liter - 25,50 €
Poivradesaus 🍄	liter - 28,50 €	Tartufatasaus 🍄	liter - 32,00 €
Fine-champagnesaus 🍄	liter - 42,80 €		

GROENTEAFDELING

Assortiment van mini groenten (broccoli, wortel, knolraap, kleurrijke bloemkolen, romanesco...) 🍄	kilo - dagprijs	Gedroogde morieljes (klein, middelgroot, groot) 🍄	dagprijs
Bosselectie: cantharellen, gele stekelzwammen, hoorn des overvloeds, blue feet... 🍄	dagprijs	Kaviaar van gember - Codjia 🍄	80 gr. - 15,95 €
		Kaviaar van kokosnoot - Codjia 🍄	120 gr. - 15,95 €

KRUIDENIERSWAREN

KRUIDEN EN CONDIMENTEN

Extra zuivere olijfolie - Château de Taurenne	500 ml - 18,70 €	NEW Gouden peper en bessen (Collectie OR) - Savor & Sens	210 gr. - 15,80 €
Kreeftenolie - Groix et Nature	100 ml - 13,20 €	NEW Gouden zout met krokante zaadjes (Collectie OR) - Savor & Sens	360 gr. - 12,80 €
NEW Extra vergine olijfolie - Rob	500 ml - 22,50 €		
NEW Azijn van pinot noir en cacao - Maison Marc	350 ml - 12,60 €		

Rodewijn gelei Nuits-St-Georges - Confiture Parisienne	100 gr. - 6,90 €	MET OESTERS, SCHAALDIEREN EN GEROOKTE ZALM	
Acaciahoning met zomertruffel - Artisan de la Truffe	120 gr. - 10,30 €	Oceaanpeper (bio) - Comptoir des Épices	50 gr. - 5,65 €
Carpaccio van zomertruffel - Plantin	20 gr. - 15,78 €	Rodewijnazijn met sjalot - Rob	250 ml - 3,85 €
Gedroogd eekhoortjesbrood (molen) - Plantin	25 gr. - 8,98 €	Mengeling voor kreeft en schelpdieren (bio) - Comptoir des Épices	70 gr. - 4,98 €
Gedroogde wilde morieljes (molen) - Plantin	21 gr. - 18,52 €	Fleur de sel de Guérande - Terres Blanches	80 gr. - 16,80 €
Kastanjepasta - Fauchon (Parijs)	250 gr. - 9,00 €	Gravlaxmengeling (bio) - Comptoir des Épices	40 gr. - 4,95 €
Parels van balsamicoazijn (framboos, truffel of vijgen) - Leonardi	50 gr. - 13,98 €	MET FOIE GRAS	
NEW Pikante olie (mild of spicy) - Madmax	330 ml - 22,65 €	Konfijt van zachte uien uit de Cévennes - L'Epicurien	210 gr. - 8,00 €
NEW Aperitiefstoats met 7 granen - La Chanteracoise	140 gr. - 4,45 €	Chutney van vijgen met kruiden - L'Epicurien	220 gr. - 6,90 €
Bloemenkonfijt (jasmijn, lavandel, viooltje, roos,...) - L'Epicurien	125 gr. - 5,00 €	Konfijt van witte sauvignon - L'Epicurien	125 gr. - 5,35 €
NEW Mousse van mosterd met stukjes brumale truffel - Savor & Sens	160 gr. - 5,20 €	Chutney van mango met kruiden - Atelier Waka	220 gr. - 10,98 €
		Gekonfijte hele vijgen op siroop - Can Bech	129 gr. - 6,50 €
		Peperkoek voor foie gras - Toussaint	500 gr. - 17,95 €

• DE KAZEN •

Niets past beter bij kaarslicht dan kaas. Het is de ultieme streling voor het palet van de fijnproever. Of u nu valt voor de onmisbare klassiekers of veeleer verrast wil worden door kazen van elders, wij hebben alles om uw smaakpapillen te betoveren.



DE KAASCREATIES MADE BY ROB

Gedreven door nieuwsgierigheid en een passie voor smaak verleggen onze kaasexperten voortdurend de grenzen van de verwennerij. Elk seizoen tovert onze afdelingsverantwoordelijke **nieuwe kaascreaties** uit haar hoed. En voor de eindejaarsfeesten wordt het straks heel moeilijk om aan de verleiding van de iconische Brillat-Savarin met truffel te weerstaan. ▼



VOM CHAESER OF DE GEEST VAN DE ALPEN

▲ Bij Vom Chaeser vertelt elke kaas een verhaal van passie en Zwitsers vakmanschap. Ze worden dan ook met zorg geselecteerd in de beste dorpskaasmakerijen. En elke kaas — van de uitzonderlijke variëteiten tot de **racletteklassiekers** — ontstaat uit een nauwe samenwerking tussen producent, meester-kaasmaker en affineur. Van boerderij tot tafel weerspiegelt elke stap de kwaliteit en de authenticiteit van een uitzonderlijk terroir, zodat de kaaskenners aan uw tafel elke keer weer vallen voor hun unieke smaak en karakter.

DE KAASSCHOTEL, EEN VERFIJNDE

AFSLUITER VOL SMAAK

◀ Een echte **kaasschotel** is een zintuiglijke reis. Ons team stelt elke kaasschotel met de grootste zorg samen uit meer dan 300 referenties. We zijn steeds op zoek naar het perfecte huwelijk tussen textuur, intensiteit en seizoen, maar zonder het karakter van elke kaas uit het oog te verliezen. Onze schotels zijn maatwerk van hoog niveau en rijkelijk gegarneerd met druiven, noten en andere gedroogde vruchten. U kunt ze terplekke of telefonisch bestellen. En omdat kaas en wijn twee handen op een buik zijn, adviseren onze sommeliers u graag wat u er best bij serveert.

ZUIVELAFDELING

RACLETTE

L'Horloger - Zwitserse kaas, 6 maanden gerijpt (<i>rauwe koemelk</i>)	kilo - 39,80 €
Raclette uit de Savoie, 2 maanden gerijpt (<i>gepasteuriseerde koemelk</i>)	kilo - 25,55 €
Zwitserse raclette Selection, 8 maanden gerijpt (<i>gethermiseerde koemelk</i>)	kilo - 34,50 €
Franse raclette, gewassen in gele wijn - Rob (<i>gepasteuriseerde koemelk</i>)	kilo - 28,50 €
Zwitserse tomme met hennep (<i>rauwe koemelk</i>)	kilo - 39,75 €
Zwitserse raclette, gerookt (<i>gepasteuriseerde koemelk</i>)	kilo - 35,80 €
Zwitserse tomme Truffalo (<i>rauwe koemelk</i>)	kilo - 45,95 €

Zwitserse raclette met morieljes	kilo - 45,95 €
Raclette Bagnes AOP (<i>rauwe koemelk uit het Zwitserse kanton Wallis</i>)	kilo - 52,70 €
Appenzeller Classic, 3 maanden gerijpt	kilo - 32,80 €
Appenzeller Surchoix, 4 à 5 maanden gerijpt	kilo - 36,80 €
Vacherin fribourgeois	kilo - 39,30 €
Morbier (<i>rauwe koemelk</i>)	kilo - 26,25 €
Raclette OR, 8 weken gerijpt (<i>rauwe koemelk</i>)	kilo - 34,70 €
Assortiment Zwitserse kazen Vom Chäser-kazen (<i>gepasteuriseerde koemelk, verschillende smaken</i>)	kilo - vanaf 29,50 €

KAASMENGELINGEN VOOR FONDUE

ZWITSERSE FONDUE (Appenzeller, Vacherin fribourgeois en Glacier de Grindewald)	kilo - 44,00 €
--	----------------

FRANSE FONDUE (Emmental, Comté en Beaufort)	kilo - 39,00 €
GEITENKAAS FONDUE (Maigre du Nord, Chabrin en tomme met gewassen korst)	kilo - 49,00 €

CAMEMBERT UIT DE OVEN

Camembert met honing, tijm en pijnboompitten	stuk - 10,90 €	Camembert met spekjes en ui	stuk - 10,90 €
--	----------------	-----------------------------	----------------

KAASSCHOTEL

4 à 6 verschillende kazen, aangevuld met vers fruit en noten

ALS HOOFDGERECHT min. 6 personen (200 gr./pers.)	p/pers. - 15,90 €
ALS DESSERT min. 6 personen (120 gr./pers.)	p/pers. - 11,50 €

KAASSCHOTEL KLAAR OM MEE TE NEMEN Schotel voor 4 à 5 personen	45,50 €
---	---------

KAZEN 'CREATED BY ROB'

NEW Brillat-Savarin triple crème met een groene tomaten- en basilicumkonfijt (<i>rauwe koemelk</i>)	kilo - 41,60 €
Camembert met een crème o.b.v. walnoten (<i>rauwe koemelk</i>)	halve - 6,05 €

Munster AOP met gekonfijte mirabellen (<i>rauwe koemelk</i>)	stuk - 9,95 €
Roquefort AOP met kweepeer (<i>rauwe schapenmelk</i>)	kilo - 37,85 €
Verse geitenkaas met een konfijt van zure kersen en bieslook	stuk - 4,95 €

FROMAGE 'SELECTED BY ROB'

Saint-Nectaire fermier AOP hoevekaas gerijpt op stro (<i>rauwe koemelk</i>)	kilo - 37,20 €
Fourme d'Ambert - La Mémée (<i>rauwe koemelk</i>)	kilo - 22,45 €
Saint-Marcellin - La Mère Richard (<i>rauwe koemelk</i>)	stuk - 6,30 €
Bellavitano (<i>gepasteuriseerde koemelk</i>)	kilo - 49,70 €
Kleine Brillat-Savarin IGP (<i>rauwe koemelk</i>)	100 gr./stuk - 4,45 €
Brie de Melun (<i>rauwe koemelk</i>)	kilo - 52,75 €
Goustal double cream (<i>gepasteuriseerde schapenmelk</i>)	kilo - 40,55 €

Beaufort d'Alpage AOC (<i>rauwe koemelk</i>)	kilo - 67,30 €
Mini Mont d'Or bio - Fromagerie Napiot (<i>rauwe koemelk</i>)	480 gr./stuk - 19,15 €
Vacherin Mont d'Or (<i>rauwe koemelk</i>)	kilo - 31,80 €

Hartvormige gerijpte schapenkaas met sakurabladd (<i>gethermiseerde melk</i>) Kaas in de vorm gegoten met een pollepel, met een sakurabladd de twee lagen wrongel.	stuk - 7,40 €
--	---------------

Zwitserse tomme (<i>gethermiseerde koemelk</i>): met walnoten	stuk - 6,40 €
met truffel	stuk - 7,85 €
met Espelettepeper	stuk - 6,40 €

KAZEN

BELGISCHE KAZEN

Old Groendal, 18 maanden gerijpt (gepasteuriseerde koemelk)	kilo - 42,30 €	Antwerps Pikantje (gepasteuriseerde koemelk)	
Lotenhulle Bufflonne (gepasteuriseerde buffelmelk)	kilo - 46,50 €	<i>Zachte kaas met een pikante korst</i>	kilo - 49,75 €
Maigre du nord (harde geitenkaas) <i>Een smaakvolle kaas met slechts 24% vet</i>	kilo - 37,95 €	Abdijkaas St-Bernardus (gepasteuriseerde koemelk)	kilo - 34,75 €
Juliette (rauwe geitenmelk, heerlijk romig)	kilo - 58,45 €	Le Père Daniel (rauwe geitenmelk) <i>Zachte biologische kaas,</i> <i>zoals een reblochon</i>	220 gr./stuk - 7,95 €
		La Mère Michele (rauwe koemelk)	240 gr. - 6,75 €

COMTÉS 'SELECTED BY ROB' AOP MET RAUWE KOEMELK

Comté 8 maanden - Marcel Petite <i>Fruitig met een soepele textuur</i>	kilo - 35,50 €	Comté 24 maanden - Marcel Petite <i>Vaste harde kaas met zoutkristallen</i>	kilo - 53,50 €
Comté 12 maanden - Montagnon <i>Fruitig met een hazelnotige smaak</i>	kilo - 46,70 €	Comté 30 maanden - Rivoire Jacquemin <i>Mooie zoutkristallen en sterke smaken</i> <i>met fruitige en bosachtige toetsen</i>	kilo - 56,50 €
Comté 18 maanden - Marcel Petite <i>Romige smaak, met mooie zoutkristallen</i>	kilo - 47,50 €		

KAZEN MET TRUFFEL

Brie de Meaux met zwarte truffel (rauwe koemelk)	kilo - 54,45 €	Camembert met truffel - Isigny-Sainte-Mère (rauwe koemelk)	150 gr./stuk- 11,90 €
Brillat-Savarin triple crème met witte truffel (rauwe koemelk)	kilo - 61,25 €	NEW Saint-Jeanvrin met truffel (gepasteuriseerde koemelk)	
Burratina met truffel	2 x 125 gr. - 8,50 €	<i>Zachte en smeuïge kaas</i>	200 gr./stuk - 11,90 €
Saint-Félicien met truffel - La Mère Richard (rauwe koemelk)	180 gr./stuk - 16,88 €		

CORSICAANSE KAZEN

Brocciu (schapenmelk)	500 gr. - 9,95 €	A Filetta (gepasteuriseerde schapenmelk, zachte kaas)	kilo - 49,85 €
Brin d'Amour (rauwe schapenmelk met kruiden <i>uit de Corsicaanse maquis)</i>	kilo - 56,95 €		

ITALIAANSE KAZEN

Taleggio AOC	kilo - 23,55 €	Gerookte burratina	125 gr. - 3,90 €
Parmigiano Reggiano AOP, 24 maanden gerijpt (rauwe koemelk).....	kilo - 51,35 €	Occelli fruits et grappa (koe- en schapenmelk, gerijpt met fruit <i>en Muscat Grappa</i>)	kilo - 69,25 €
Rossini (rauwe koemelk) <i>Blauwschimmelkaas gerijpt</i> <i>in druivenmost en rode wijn</i>	kilo - 53,80 €	Occelli Al Barolo (koe- en schapenmelk, omhulsel van wijndraf, <i>gerijpt in wijnkelder</i>)	kilo - 49,50 €

ENGELSE EN SCHOTSE KAZEN

Biologische cheddar gerookt op eikenhout	kilo - 58,40 €	Kleine cheddar (gember, whisky of look-fijne kruiden).....	200 gr. - 7,45 €
Crème van Stilton Long Clawson (gepasteuriseerde koemelk) <i>pot van aardewerk</i>	100 gr. - 9,95 €	Shropshire (koemelk)	kilo - 48,85 €
Hoevecheddar (gepasteuriseerde koemelk)	kilo - 57,30 €		

ZWITSERSE KAZEN

Ma Chérie Bernoise (gethermiseerde koemelk)	kilo - 35,20 €
Gruyère AOP, 12 maanden gerijpt (rauwe koemelk)	kilo - 36,80 €
Roi des Cîmes, in een grot gerijpte harde kaas (gepasteuriseerde koemelk)	kilo - 39,80 €

ZUIVELAFDELING

KONFIJTEN

Groene tomatenkonfijt met basilicum (ideaal bij Brillat-Savarin) 🍷	125 gr. - 4,45 €	Konfijt van appelcider met calvados (ideaal bij camembert) 🍷	125 gr. - 4,45 €
Mangokonfijt met penja-peper (ideaal bij brie en coulommiers) 🍷	125 gr. - 4,45 €	Kweepeerpasta (ideaal bij schimmelkazen) 🍷	125 gr. - 4,45 €
Rode bessenkonfijt met dragon (ideaal bij schapenkazen) 🍷	125 gr. - 4,45 €		

BOTER

BELGISCHE HOEVEBOTER VAN RAUWE MELK VAN LIONEL PLAQUETTE EXCLUSIVE Boter met Cacio E Pepe 🍷	100 gr. - 4,85 €	BOTER VAN PASCAL BEILLEVAIRE Geklaarde boter (ghee-stijl), van nature lactosevrij, ideaal om te bakken 🍷	145 gr. - 6,98 €
Boter met zwarte truffel (ideaal bij pasta) 🍷	100 gr. - 6,25 €	Boter met gerookte paprika 🍷	125 gr. - 5,30 €
Boter met witte truffel (rood vlees en pasta) 🍷	100 gr. - 8,25 €	Boter met pepers van over de hele wereld 🍷	125 gr. - 5,65 €
Boter met daslook (groenten en pasta) 🍷	100 gr. - 4,85 €	BOTER IN KLEINE FORMAAT Ongezouten of gezouten boter van - Pascal Beillevaire 🍷	5 x 20 gr. - 3,78 €
Boter met zwarte look (ideaal bij gevogelte en zeevruchten) 🍷	100 gr. - 4,95 €	Ongezouten of gezouten boter uit Isigny AOP 🍷	6 x 25 gr. - 3,35 €
Boter met gerookt zout (wit vlees, vis en groenten) 🍷	100 gr. - 4,70 €	Ongezouten Échiré-boter 🍷	8 x 30 gr. - 8,08 €
Boter met ui en gember (zeevruchten en schaaldieren) 🍷	100 gr. - 4,55 €	Snoepbotertjes «Rob» 🍷	10 x 10 gr. - 11,80 €
Boter met look en fijne kruiden (groenten en pasta) 🍷	100 gr. - 4,50 €	BOTER VAN JEAN-YVES BORDIER Zachte boter 🍷	125 gr. - 4,38 €
Boter met chimichurri (gevogelte en pasta) 🍷	100 gr. - 4,95 €	Half gezouten boter 🍷	125 gr. - 4,38 €
Boter met jalapenos (gevogelte en pasta) 🍷	100 gr. - 4,95 €	Boter met daslook en Kampotpeper 🍷	125 gr. - 6,15 €
		Boter met algen 🍷	125 gr. - 5,90 €
		Boter met yuzu 🍷	125 gr. - 6,35 €
		Boter met ui van Roscoff 🍷	125 gr. - 6,28 €
		Boter met olijfolie met citroen 🍷	125 gr. - 6,08 €

BAKKERIJAFDELING

BROOD

MET KAAS Zuurdesembrood met walnoten en hazelnoten 🍷	400 gr. - 3,90 €	SPECIAAL VOOR DE FEESTDAGEN Kerstboombrood 🍷	
Granenbrood 🍷	600 gr. - 3,90 €	Trosbrood voor Nieuwjaar 🍷	stuk - 4,95 €
Dubbel gebakken brood, wit of grijs 🍷	800 gr. - 3,90 €		
Podomeke (krentenbrood met krenten uit Korinthe) 🍷	300 gr. - 3,10 €	ZOETE BRODEN VOOR KERST Coug nou voor kerst (100% pure boter - suiker, <i>rozijnen of chocolade</i>) 🍷	stuk - 3,95 €
MET FOIE GRAS Brioche 🍷	320 gr. - 5,60 €		
Brioche uit de Landes 🍷	2 stuks - 4,80 €		

KRUIDENIERSAFDELING

ANDER LEKKERS VOOR BIJ UW KAAS

Wilde tijmkonfijt - Domaine de Léos	323 gr. - 11,40 €	Knapperige toastjes - The Fine Cheese Co - dadels-hazelnoten	
NEW Vijgenbrood met amandelen - LJ for Cheese	125 gr. - 5,25 €	- abrikoos-pistachenoten	90 gr. - 7,65 €
NEW Dadelbrood met walnoten - LJ for Cheese	125 gr. - 5,25 €		

• DESSERTEN •

Wordt het dessert de spetterende finale van uw feestmaal?

Daar gaan onze patissiers graag van uit. Ze halen alles uit de kast om u te verleiden om nog een plaatsje vrij te houden voor hun onweerstaanbare zoetigheden.

De zoete verleidingen die hier volgen zijn slechts een greep uit ons feestelijk aanbod.
Raadpleeg de volledige lijst online of aan de toog.

SNEEUWVLOK - MARC DUCOB



STRONK HAZELNOOT - SO BAKE IT



STRONK MANJARI - JOOST ARIJS



STRONK VANILLE - NIKOLAS KOULEPIS



STRONK ÉBÈNE - MAURINE GÉRON



CAMELO - COKOA



BANKETBAKKERIJ VOOR KERST

NIKOLAS KOULEPIS

STRONK VANILLE

Biscuit financier, krokantje amandelpraliné/feuilletine, vanillecrème, crèmeux amandelpraliné, vanillemousse

STRONK 100% BELGIË

Biscuit amandelen/hazelnooten, krokantje feuilletine/speculoos, crème speculoos, mousse van pure chocolade

STRONK YUZU / ZWARTE SESAM

Biscuit amandelen/geroosterde boekweit, crèmeux yuzu, kalamansi, boekweitmousse met zwarte sesamzaadjes

Stronk voor 6 pers. 46,00 €

COKOA

AMALFI (GLUTENVRIJ)

Mousse honing/citroen, mangocompote, curd van passievrucht, financier met citrusvruchten

VELVET

Mousse van vanille cheesecake, bergamot crèmeux, zwartebessenconfit, madeleine met zwarte bessen

CAMELO (GLUTENVRIJ)

Mousse van pure chocolade noir, crèmeux karamel, limoenconfit, krokantje pure chocolade/pecannoten, zwarte chocoladebiscuit zonder bloem

Stronk voor 5 pers. 45,00 €

MARC DUCOB

SNEEUWVLOK

Vanillemousse, gianduja crèmeux, hazelnooten, hazelnootdacquoise, krokantje hazelnootpraliné/cacao nibs, pure gianduja

Dessert voor 6 pers. 55,00 €

STRONK HÉLÈNE

Melkchocolademousse, biscuit van pure chocolade, gekaramelliseerde peer confit, krokantje pure chocolade/hazelnooten

STRONK DUO DE CHOC

Pure chocolademousse, vanille crèmeux, vloeibare karamel, krokantje met praliné

Stronk voor 6 pers. 47,00 €

JOOST ARIJS

STRONK PIEMONTE

Karamel-melkchocolademousse, hazelnoot crèmeux, hazelnoot dacquoise, krokantje feuilletine praliné, chocoladebiscuit

STRONK MANJARI

Chocolade mousse Manjari 67%, rode vruchtencoulis, bosbessenthe crèmeux, chocoladebiscuit, amandel/chocolade crumble

STRONK MANGO / PISTACHE

Crumble van pistache, pistache biscuit, compote mango/passievrucht/kalamansi, vanille-mascarpone mousse

Stronk voor 6 pers. 62,50 €

MAURINE GÉRON

STRONK ÉBÈNE

Mousse van pure chocolade 68%, hazelnootpraliné crèmeux, gezouten karamel, hazelnootbiscuit, krokantje hazelnootpraliné/gepofte rijst

STRONK WOLK

Lichte vanillecrème, popcorn crèmeux, mango/passievrucht confit, biscuit kaffir limoen/olijfolie, popcornkrokantje

STRONK KODAMA

Opgeklopte pistachecrème, pistache crèmeux, frambozen confit, biscuit van matcha thee, krokantje melkchocolade/pistache praliné

Stronk voor 4 pers. 36,00 €

JEAN-PHILIPPE DARCIS

HOORN MET PROFITEROLES

Hoorn in chocolade, waterval van soesjes met banketbakkersroom, glazuur van pure chocolade

Dessert voor 8 pers. 58,00 €

STRONK MET MOKA

Biscuit cuillère, botercrème met koffie

Stronk voor 6 pers. 42,00 €

SO BAKE IT (glutenvrij)

STRONK MANGO-PASSIE (ZONDER LACTOSE)

Vanillemousse, crèmeux mango/passievrucht, kokosnootpraliné, génoise

STRONK HAZELNOOT

Hazelnootmousse, crèmeux vanille, krokantje gepofte rijst, génoise

Stronk voor 5 pers. 36,00 €

• DESSERTEN •

BANKETBAKKERIJ

DE KUNST ZIT IN HET DETAIL



ENTREMET VOOR NIEUWJAAR - MAURINE GÉRON

PASSIE ALS HANDELSMERK

Smaak is een plezier dat je cultiveert en **Maurine Géron** doet dat met lef. Op amper 27-jarige leeftijd heeft deze fan van verfijnde patisserie al een opmerkelijk parcours afgelegd: van de École Nationale Supérieure de Pâtisserie van Alain Ducasse tot de prestigieuze keukens van het Élysée.

Vandaag creëert ze in haar atelier in haar geboortestad Mons meesterwerkjes die even verrassend als betoverend zijn. Na haar heerlijke patisserie-cookies wordt u ongetwijfeld weggeblazen door haar gedurfde interpretaties van de Franse patisserie, waar de combinaties van ingrediënten en texturen haar talent en haar onnavolgbare signatuur verraden.

KRUIDENIERSWAREN

IEDEREEN SMELT VOOR TE GEKKE IJSCREATIES

Ambachtelijk ijs maken is een heerlijk verfrissende kunst waarin creativiteit en vakmanschap elkaar ontmoeten. Wat is er beter na een royaal feestmaal dan een ijsdessert dat zorgt voor een frisse en lichte toets.

Bij Rob delen ambachtelijke ijsmakers uit alle hoeken van België dezelfde passie voor kwaliteit en werken ze met topingrediënten van voornamelijk lokale producenten. Of het nu om roomijs, sorbets of eigen creaties gaat, **Missault, Les Glaces de Fred, Peter & Lila en Schoups** zetten alles op alles om uw feestmaal af te sluiten met de mooiste zoete noot.

LES 12 COUPS DE MINUIT - MISSAULT



BANKETBAKKERIJ

VOOR NIEUWJAAR

MAURINE GÉRON

ENTREMET VOOR NIEUWJAAR

Pure chocolademousse, crèmeux vanille, hazelnootpraliné, krokantje gepofte rijst/hazelnootpraliné

Dessert voor 6 pers. 42,00 €

COKOA

STRACCIA

Stracciatellamousse, gezouten karamel, praliné feuilletine - hazelnoten, brownie met geroosterde hazelnoten

Stronk voor 4 pers. 32,00 €

Stronk voor 6 pers. 44,00 €

JEAN-PHILIPPE DARCIS

HOORN MET PROFITEROLES

Hoorn in chocolade, waterval van soesjes met banketbakkersroom, glazuur van pure chocolade

Dessert voor 8 pers. 58,00 €

MIDDERNACHTKLOK

Pure chocolademousse, vanille crèmeux, karamel, krokantje praliné

Dessert voor 6 pers. 55,00 €

NIKOLAS KOULEPIS

SAINT-HONORÉ

Gekaramelliseerd bladerdeeg, banketbakkersroom met vanille, slagroom en gekaramellisserde minisoesjes, karamel

Dessert voor 4-6-8-10 pers. per pers. - 6,80 €

SO BAKE IT (glutenvrij)

STRONK MANGO-PASSIE (ZONDER LACTOSE)

Vanillemousse, crèmeux mango/passievrucht, kokosnootpralin, génoise

STRONK HAZELNOOT

Hazelnootmousse, crèmeux vanille, krokantje gepofte rijst, génoise

Stronk voor 5 pers. 36,00 €

JAVANAIS

Amandelbiscuit, crème au beurre met koffiesmaak en glazuur van pure chocolade

Dessert voor 6 pers. 42,00 €

MARC DUCOBU

CASSE-NOISETTE

Giandujamousse, praliné crèmeux, krokantje praliné, chocoladebiscuit

GATSBY

Vanillemousse, pecannoten crèmeux, vanillekaramel, biscuit met pecannoten

Dessert voor 6 pers. 47,40 €

KRUIDENIERSAFDELING

IJSTAARTEN UIT EIGEN BODEM

De 12 slagen van Middernacht -

Missault 10 pers. - 30,00 €

Ijstaarten - Missault 8-10 pers. - vanaf 27,00 €

Ijs van gerookte zalm - Les Glaces de Fred 500 ml - 12,50 €

Champagnesorbet - Schoups 480 ml - 13,25 €

Ijs met bloedperzik en pinot noir - Peter & Lila 1 litre - 15,95 €

Ambachtelijke vanilleroomijs - Rob 550 ml - 8,70 €



MIDDERNACHTKLOK - MARC DUCOBU

• CHOCOLADE, KOEKJES • EN ANDERE ZOETIGHEDEN

Pralines, macarons, geglaceerde kastanjes of knapperige koekjes? Wat is er heerlijker dan verfijnde delicatessen te presenteren of cadeau te doen om de magie van de feestdagen nog even te laten voortduren?

EEN OPERA-AVOND MET BENOÎT NIHANT

◀ Dit jaar tekent **Benoît Nihant** voor een feestcollectie geïnspireerd op de opera, een wereld die hij goed kent en die perfect aansluit bij zijn eigen streven naar perfectie. Net zoals bij een muziekwerk is een chocoladecreatie een samengaan van evenwicht, precisie en harmonie. Bij Benoît Nihant krijgt elk ingrediënt, elk aroma zijn plaats in een zorgvuldig georkestreerde compositie. Maison Nihant biedt met deze exclusieve collectie een unieke zintuiglijke ervaring: een symfonie van smaken, elegantie en emotie die u savoureert als een avond in de opera.



HET PEPERKOEKENHUIS

VAN HANS EN GRIETJE

◀ Een geschenk dat tegelijkertijd lekker én leuk is om te geven of om samen met het gezin te delen! Dit charmante **peperkoekenhuisje** wordt geleverd met een spuitzakje met glazuur en een assortiment kleurrijke snoepjes om het naar hartenlust **te versieren**. Ideaal om de creativiteit van de jongsten te prikkelen... of de jeugdherinneringen van de volwassenen tot leven te wekken.

ART DECO SIERT

DE FEESTDOZEN

◀ Voor zijn feestcollecties brengt **Pierre Marcolini** een ode aan de art-decostijl met een geschenkdoo geïnspireerd op de Parijse tentoonstelling van 1925. Door zijn pralines met art deco-motieven te versieren worden het echte 'smaakjuwelen'. Ze liggen uitgelijnd als in een kostbaar parket en vormen zo een geraffineerd en onweerstaanbaar dambord. Een ding is zeker: bij Marcolini gaan vorm en inhoud wonderlijk samen.

DE KERSTMAGIE BEGINT AL BIJ HET ONTBIJT

Wist u dat onze bakkers met Kerst ongeveer 3.000 cougnous bakken, een met boter ▶ verrijkte brioche in de vorm van het kindje Jezus. Met kerst is het dé feestelijke ontbijttraditie bij uitstek waar Belgen telkens weer reikhalzend naar uitkijken. Ons huisrecept, bereid met pure boter, is verkrijgbaar met suiker, krenten of chocoladestukjes. Perfect bij het ontbijt, de brunch of het vieruurtje!



BANKETBAKKERIJ

PHILIP'S BISCUITS

Tinnen koker Festiv Forest gevuld met Antwerpse Handjes 300 gr. - 31,95 €
Ronde tinnen koker Festiv Forest gevuld met artisanale koekjes 200 gr. - 21,95 €

Tinnen koker Festiv Forest gevuld met artisanale koekjes 300 gr. - 28,95 €

JOOST ARIJS

Assortiment van pralines koffertje van 6 stuks - 14,30 €

PIERRE MARCOLINI

Koffertje Kerstboom
Doos met 13 truffels (3 smaken) 14,90 €

Plumier Kerst «Art Deco» Classic
Doos met 18 pralines (6 smaken) 26,00 €

MARC DUCOBU

Bonbonnière gevuld met pralines

Chocolade kerstbel (puur of melk) gevuld met knapperige chocoladepareltjes en pralines 52,00 €

BENOÎT NIHANT

Doos «Un Soir à l'Opéra»
Georkestreerde chocolade compositie zoals in een opera. 41,90 €

Doos «Étoiles»
Assortiment van 17 pralines (melk en pure chocolade, gevuld met praliné) stuk - 33,00 €

MARY

Koffertje «Winter Joy»
20 feestelijke pralines stuk - 46,90 €

Kerstballen
(gevuld met pralines) 150 gr. - 25,90 €



Geglaceerde kastanjes 8 stuks - 22,00 €
Marsepeinnootjes met suiker 9 stuks - 8,80 €
Marsepeinnootjes met pure chocolade 6 stuks - 8,80 €
Marsepeinaardappeltjes 200 gr. - 9,90 €



Friends (natuur, chocolade of gemengd) 8 stuks - 6,50 €
Gebakken kerstmarsepein 150 gr. - 7,95 €
Huisgemaakte kerstkoekjes 150 gr. - 7,95 €
Marsepeinen stronk 200 gr. - 10,75 €

WERELDWIJDE KERSTRADITIES

Stollen, traditioneel Duits kerstgebak 250 gr. - 12,75 €
Kersthuisje (om te versieren) stuk - 36,50 €
Kerstboom (om te versieren) stuk - 26,50 €

Cougnou voor kerst
(100% pure boter - suiker, rozijnen of chocolade) stuk - 3,95 €

• CHOCOLADE, KOEKJES • EN ANDERE ZOETIGHEDEN

PANETTONE, RECHT UIT ITALIË

◀ **Penna Bakery** is het verhaal van twee broers, verenigd door hun passie voor patisserie. Na jaren van reizen keerden Luca, de patissier, en Stefano, de fijnproever en economist, terug naar het familierestaurant in het zuiden van Puglia. Daar startten ze hun avontuur met ambachtelijke panettone op basis van zuurdesem en zonder bewaarmiddelen. Elke panettone is doordrongen van Italiaans vakmanschap en de inspiratie en technieken die ze op hun reizen tegenkwamen.

Zo ontwikkelden ze 7 varianten die zich onderscheiden door hun authenticiteit. Hun pistachepanettone verdient een bijzondere vermelding omdat die een luchtige, draderige kruimel combineert met een smeuge pistachecrèmevulling en afgewerkt is met een drapering van witte chocolade met daarbovenop fijngehakte pistachenoten. Een puur genot, recht uit panettone-land.

EEN BEETJE CIRCUS TIJDENS DE FEESTEN

In hun Parijse atelier creëren Laura en Nadège onnavolgbare confituren en smeerpasta's. Alles wordt met de hand bereid, in koperen ketels gekookt, met nauwkeurige temperatuurregeling en ingrediënten afkomstig van kleine, gepassioneerde producenten. In tien jaar tijd groeiden ze uit tot dé meester-confituurmakers van de lichtstad.

Voor de feestdagen presenteert **Confiture Parisienne** de collectie '**Citrus Circus**' met als hoofdingrediënten een sinaasappelconfituur en een pralinépasta van amandel en cacao met gekonfijt fruit. Hun verleidelijke creaties, verpakt in stijlvolle potjes met een vleugje circusinspiratie, zijn een sprankelend eerbetoon aan de citrusvruchten en aan het feest.



CREATIES VAN DE CHOCOLADEJUWELIERS

◀ Kies uit negen **chocolades** van een uitzonderlijke finesse, ambachtelijk vervaardigd in Genève door Caroline Buechler en François-Xavier Mousin. Dit echtpaar wordt er niet voor niets de 'chocoladejuweliers' genoemd. Zij creëren kleinoden van de zeldzaamste cacaobonen, aangekocht bij producenten van de beste terroirs in Zuid-Amerika en Madagaskar. Uit hun pure, authentieke smaak spreekt de passie achter **Orfève** voor het vak.

KRUIDENIERSAFDELING

KERSTTRADITIES IN EUROPA

Christmas Pudding - Cartwright & Butler 120 gr. - 6,40 €
NEW Artisanale panettone (7 smaken) -
Penna Bakery 1 kilo - vanaf 35,95 €
Gekonfijte kastanjes - Fauchon Paris 160 gr. - 43,00 €

Biologische gekonfijte kastanjes (koffertje) -
Pellorce & Julien 130 gr. - 22,70 €
Les 13 desserts de Provence - Le Roy René stuk - 58,95 €
Koffertje met gekonfijt fruit - Le Roy René 360 gr. - 39,95 €

KROKANTE LEKKERNIEN

Shortbread Polar Beer Festive - Walkers 250 gr. - 15,98 €
Koffertje van pure chocolade L'Esterre -
Orfève 225 gr. - 40,00 €
Koekjes met cranberries Kerstster -
L'Epicurien 120 gr. - 4,80 €
NEW Pralines «Cherry Liqueur» - D. Barbero 200 gr. - 11,98 €

NEW Muziekdoos met een koekjesassortiment -
Cartwright & Butler 400 gr. - 24,50 €
Kerstbeertje (*wolkje van marshmallow overgoten met melkchocolade*) - Michel Cluizel stuk - 5,95 €
NEW Feestelijk koffertje (met 4 chocoladerepen) -
Meurisse 400 gr. - 38,50 €

THE FINISHING TOUCH

Eetbare gouden glitters -
Maison Charrier pot (0,2 gr.) - 52,95 €
NEW Kerstpasta
(*amandelpraliné, cacao en gekonfijt fruit*)
«Citrus Circus» - Confiture Parisienne 250 gr. - 14,90 €

Confituur van de Kerstman - L'Epicurien 320 gr. - 7,40 €
Kerstkersen (*met glühwein*) -
L'Epicurien 320 gr. - 7,40 €
NEW Pistachepasta met witte chocolade -
La Chambre aux Confitures 220 gr. - 9,95 €

FRUIT EN GROENTEN

DE CITRUSVRUCHTEN VAN L'AGRUMISTE

Roze citroen, kaffir limoen, yuzu, roze vingerlimoen, boeddha's hand, bergamot, sudachi, sukade en kalamondin

DRANKAFDELING (0% ALCOHOL)

WARME DRANKEN

NEW Koffie grand cru 'Blue Mountain' uit Jamaica -
Maison Corica 100 gr. - 35,60 €

Koffie espresso Milano (in bonen) - Delahaut 250 gr. - 10,25 €
Warme chocolademelk op grootmoeders wijze -
Angelina 480 ml - 14,85 €

KERSTHEE

Groene thee «Noël en Laponie» -
Dammann Frères 100 gr. - 13,80 €
Kerstinfusie «Rose givrée» - Thés de la Pagode 50 gr. - 8,50 €

Zwarte thee Tsarevna (bio) - Kusmi 20 zakjes - 11,90 €
Christmas Tea - Yogi Tea 17 zakjes - 3,85 €
Infusie Golden Milk Chaï - Madn 100 gr. - 10,60 €

EXCLUSIVE - WERELDWATER

Plat water *Icelandic Glacial* -
IJsland 75 cl - 5,05 €
Plat water *Healsi (cristal, fushia of turkoois)* -
Portugal 100 cl - 2,90 €

Plat of bruisend water *Solan de Cabras* -
Spanje 75 cl - 4,80 €

FEESTELIJKE DRANKJES

Cocktail n° 1 (basilicum en vlierbloesem) -
The Mocktail Club 100 cl - 16,80 €
NEW Bruisend drankje met yuzu - Alain Milliat 25 cl - 3,25 €
Gember- en citroensap met honing (bio) - Gili 50 cl - 24,55 €
Fruitlef (bio) - Kult 33 cl - 2,78 €
NEW Bruisende maté (bio) - Chouette Canette 33 cl - 2,25 €

NEW Bruisende thee 'Soleil d'Hiver' (*Winterzon*)
Limited Edition - Sparkteez 75 cl - 14,98 €
Kombucha - Rish (3 smaken) 33 cl - 3,50 €
Kombucha rosé - Rish 75 cl - 15,98 €
Siroop van rietsuik - Bacanha
(*gember, bergamot, yuzu, pistache, limoen...*) 40 cl - 10,95 €

• DE KELDER •

Voor de finishing touch van uw feestmaal maakt de juiste wijnkeuze het verschil.
Het hele jaar door is onze keldermeester Julien Depaepe voor u op zoek gegaan naar de beste flessen met maar één doel voor ogen: elk gerecht op uw tafel alle eer aandoen.

DE FEESTELIJKE ELEGANTIE VAN
WITTE WIJNEN UIT HET ZUIDWESTEN

De wijnen uit het Zuidwesten zijn lang overschaduwd door hun Bordelese burens maar vandaag beleven ze een ware renaissance. Hun heropleving danken ze aan de onverwoestbare trouw van gepassioneerde wijnbouwers aan hun herkomst en het vakmanschap dat met respect voor traditie wordt doorgegeven.

In deze streek, waar de gastronomie floreert, passen deze witte wijnen bij elke moment van het feest. Met hun brede waaier aan smaken – droog, zacht of zoet – zorgen ze van begin tot einde voor verfijning. Als aperitief wekken hun frisse toetsen de smaakpapillen; aan tafel harmoniëren hun subtiele aroma's met vis, gevogelte en kaas; en bij het dessert verheffen ze de zoete afsluiting tot een moment van pure elegantie.

Onze keldermeester is een fervent ambassadeur van deze te weinig bekende parels. Daarom heeft hij voor u een selectie gemaakt van toegankelijke cuvées die elegantie, gezelligheid en gedeeld plezier verenigen



ONZE DRIE FAVORIETE DOMEINEN

Het domein **Goienetxea** is de gebottelde ziel van het Baskenland. Sinds 2021 creëert **Bixente Indart** er biologische cuvées vol emotie en precisie. Met zijn voortdurende zoektocht naar het evenwicht tussen kracht en finesse biedt hij een rode **Xingolei**, die diepte en spanning uitdrukt, en een witte **Malda**, met minerale frisheid en aromatische gulheid. Goienetxea is een jong domein, maar nu al een vaste waarde voor liefhebbers van karaktervolle wijnen.

Verder naar het zuiden, aan de voet van de Mont Ventoux, charmeert het **Domaine de Faverand** door zijn oprechte en verfijnde aanpak. Geen krachtpatserij hier maar de wil om de puurheid van het terroir te onthullen in wijnen met veel finesse.

En tenslotte richting Lombardije, waar **Nicola Gatta** de Italiaanse sprankeling heruitvindt. Hij creëert wijnen zonder kunstgrepen (geen toegevoegde sulfieten of additieven) en werkt met spontane fermentatie en een lange rijping op de gisten. Zijn cuvées zijn gemaakt volgens de traditionele methode en zijn de eerlijkste vertaling van de terroir naar het glas. Gatta is een uitzonderlijk ambachtsman voor wie wijn een levend kunstwerk is.

WITTE WIJN

	Normale prijs	Verwenprijs*
MET OESTERS OF GEROOKTE ZALM		
Pouilly-Fumé 2023 de Ladoucette - 75 cl.....	29,95 €	26,95 €
Sancerre 2023		
Grande Réserve Bourgeois - 75 cl.....	23,20 €	20,90 €
Sancerre 2024 Domaine Vacheron - 75 cl.....	29,95 €	26,95 €
Sauvignon Touraine 2023 Silex J. Preys - 75 cl.....	13,60 €	12,30 €
Sancerre La Grande Côté 2022 Cotat - 75 cl.....	61,50 €	55,35 €

MET SINT-JAKOBSSCHELPEN OF EEN VISVOORGERECHT		
Viré-Clessé vieilles vignes 2023		
Domaine Sainte-Barbe - 75 cl.....	26,70 €	23,95 €
Bourgogne 2022		
Laforêt Joseph Drouhin - 75 cl.....	16,85 €	15,20 €
Chardonnay 2023 Bogle (USA) - 75 cl.....	16,20 €	14,50 €
Vin de France Chardonnay 2023		
Peyrrols Boyer de Bar - 75 cl.....	17,90 €	16,10 €

MET FOIE GRAS		
Viognier 2023 Contours de Deponcins		
Domaine François Villard - 75 cl.....	29,10 €	26,20 €
Jurançon 2020 Ballet d'Octobre		
Domaine Cauhapé - 75 cl.....	20,35 €	18,30 €
Sauternes Château des Ormes - 75 cl.....	26,50 €	23,85 €
Vignes du Prêcheur 2022		
Domaine Weinbach - 75 cl.....	30,95 €	27,85 €

MET KREEFT OF SCHAALDIEREN		
Côteaux d'Aix Blanc 2023 Galinette		
Domaine Sulauze - 75 cl.....	17,30 €	15,60 €
Chablis 2021 Les Vénérables		
La Chablisienne - 75 cl.....	23,70 €	21,30 €
Château Carbonnieux 2021		
Pessac-Léognan - 75 cl.....	52,50 €	47,25 €
Château Tour Léognan 2023		
Pessac-Léognan - 75 cl.....	19,95 €	17,95 €

MET KAAS, FONDUE OF RACLETTE		
Roussette de Savoie Altesse 2023 Madame de M		
Domaine Vendange - 75 cl.....	15,95 €	14,35 €
Fendant 2023 Les Terrasses		
Jean-René Germanier - 75 cl.....	25,90 €	23,30 €
Allobroges 2021 Un P'tit Coin de Paradis		
Les Vignes du Paradis - 75 cl.....	35,10 €	31,60 €
IGP Isère 2022 Altesse Domaine		
Nicolas Gonin - 75 cl.....	24,80 €	22,30 €

PRESTIGIEUZE WITTE WIJNEN		
Meursault 2022 Domaine Jobard-Morey - 75 cl.....	75,00 €	67,50 €
Montagny 1er Cru 2022 Les Vignes		
Derrière Aladame - 75 cl.....	41,80 €	37,60 €
Etna Bianco 2024 Tenuta delle		
Terre Nere (Italië) - 75 cl.....	35,00 €	31,50 €
Experto... R 2023 Domaine Aussigouins - 75 cl.....	48,90 €	43,95 €
Irouleguy 2023 Malda Domaine Goienetxea - 75 cl.....	44,95 €	40,45 €
Pouilly-Fuissé 2022 Les Châtaigniers		
Domaine Barraud - 75 cl.....	34,50 €	30,95 €
Mâcon-Verzé 2023 Domaine Leflaive - 75 cl.....	63,00 €	56,70 €

RODE WIJN

	Normale prijs	Verwenprijs*
MET LOPEND WILD		
Château Petit Bocq 2020 Saint-Estèphe - 75 cl.....	33,70 €	30,30 €
Moulis-en-Médoc Grand Poujeaux 2020		
Château Dutruch - 75 cl.....	19,95 €	17,95 €
1 ^{ères} Côtes de Blaye Les Tours 2022		
Château Peybonhomme - 75 cl.....	14,95 €	13,45 €

MET ROOD VLEES (GEGRILD OF IN SAUS)		
Cru Bourgeois Haut-Médoc 2019		
Château La Gorce - 75 cl.....	16,95 €	15,20 €
Vin de Pays d'Oc 2023 Les Creisses - 75 cl.....	23,70 €	21,30 €
Pomerol 2022 Château de Sales - 75 cl.....	39,95 €	35,95 €

MET KALKOEN OF GEVOGELTE IN SAUS		
Gigondas 2020 Tradition		
Domaine Gour de Chaulé - 75 cl.....	17,55 €	15,80 €
Ventoux Cariñena 2022		
Domaine de Faverand - 75 cl.....	31,50 €	28,35 €
Valpolicella Classico Superiore 2021		
Agricola Conati (Italië) - 75 cl.....	50,95 €	45,85 €

MET KALKOEN OF GEVOGELTE IN SAUS		
Bourgogne pinot noir 2021 Réserve		
Nuiton-Beaunoy - 75 cl.....	17,55 €	15,80 €
Morey-Saint-Denis 2022 Vieilles Vignes		
Domaine Stéphane Magnien - 75 cl.....	59,55 €	53,60 €
Pernand-Vergelesses 2022 A ma fille Mahaut		
Arnaud Baillet - 75 cl.....	50,95 €	45,85 €

PRESTIGIEUZE RODE WIJNEN		
Château Chasse-Spleen 2022		
Moulis-en-Médoc - 75 cl.....	48,00 €	43,20 €
Château La Lagune 2021 Haut Médoc - 75 cl.....	55,00 €	49,50 €
Connetable de Talbot 2022 Saint-Julien - 37,5 cl.....	23,00 €	20,70 €
Châteauneuf-du-Pape 2021		
Domaine Féraud & Fils - 75 cl.....	58,00 €	52,20 €
Pinot Nero 2021		
Podere della Civettaja (Italië) - 75 cl.....	51,90 €	46,70 €
Hautes-Côtes de Beaune 2022		
Orchis Mascula Claire Naudin - 75 cl.....	58,00 €	52,20 €

* Verwenprijs van 01/012/2025 t.e.m. 06/01/2026

KLINKEN MET BELGISCHE BUBBELS

België bruist dit jaar meer dan ooit. Onze wijnspecialisten nodigen u uit om vijf Belgische domeinen te ontdekken die uitblinken in vakmanschap, authenticiteit en elegantie. Sprankelende wijnen én een alcoholvrije verrassing die zich even goed lenen voor de feesttafel als voor de toast om middernacht.



Domaine W – Biologische en biodynamische excellentie (Tubize)

Alseerste Belgische wijndomein met een biologisch en biodynamisch certificaat is Domaine W hét voorbeeld van precisiewijnbouw. Sophie Wautier en Dimitri Vander Heyden kweken er champagnedruiven volgens de strikte regels van de kunst. Hun Brut de Brabant, gemaakt volgens de traditionele methode, won de gouden medaille voor beste Chardonnay. Het is het mooiste bewijs dat duurzaamheid en uitmuntendheid perfect samengaan.

Mont des Anges – Het minerale evenwicht (Mons)

Hier staan handwerk en geduld centraal. De blauwe druiven worden geoogst op het perfecte rijpingsmoment en langzaam geperst om de zuiverheid van het fruit te behouden. Het resultaat: verfijnde bubbels met een zuiver en precies profiel, gedragen door een mooie minerale spanning.

Ruffus – De bekroonde pionier (Estinnes)

Le Vignoble des Agaises effende het pad voor Belgische schuimwijnen met prestige. De kalkrijke bodem geeft de Ruffus-

cuvées een aromatische finesse en mineraliteit die wedijvert met die van de grote champagnemerken. Een must-have tijdens de Belgische feestdagen.

Chant d'Éole – De harmonie van het terroir (Quévy)

Domaine du Chant d'Éole is ontstaan uit de samenwerking tussen champagnewijnmakers en Belgische landbouwers en vandaag het grootste wijndomein van het land. Hun wijnen worden gevinifieerd volgens de traditionele methode en onderscheiden zich door hun fijne structuur en levendige frisheid. Ze zijn de perfecte expressie van de witte krijtbodem van Henegouwen.

Scob – Het alcoholvrije alternatief? Uit Brussel, natuurlijk!

In Brussel zorgt Scob, een microbrouwerij met zin voor innovatie, voor een nieuwe interpretatie van de alcoholvrije feestelijke bubbel. Hun drie creaties op basis van gefermenteerde thee zijn licht, complex en verrassend, met bloemige en kruidige toetsen die elke feesttafel een verfijnde toets geven.

CHAMPAGNES VAN WIJNBOUWERS

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

GROTE CHAMPAGNEHUIZEN

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

* Verwenprijs van 01/01/2025 t.e.m. 06/01/2026

GROTE CUVÉES

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

NIEUWKOMERS

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

BELGISCHE BUBBELS

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

• GESCHENKIDEEËN •

OM TE ONTDEKKEN IN ONZE RAYONS

Bent u op zoek naar een heerlijk geschenk? In onze gangen ontdekt u een mooie waaier aan kleine en fijne producten om een vriend(in), collega of familielid mee te verrassen. Elk jaar stelt Rob ook prachtige en overheerlijke manden of koffertjes vol kruidenierswaren of vers fruit voor u samen. Kies uw thema of uw favoriete producten, wij zorgen voor de rest.

GESCHENKEN WAAR IEDEEN BLIJ VAN WORDT

BIJ DE KRUIDENIERSAFDELING

NEW Koffertje «Challenge hot sauces» - Hellicious 89,90 €

NEW Kaarsenwas - Poudrée

Een set van vegan kaarsenwas (met of zonder geur)

on zelf kaarsen te maken set - 39,90 €

NEW Geurbouquet (zwart of wit) - Collines de Provence 29,95 €

NEW Goudkleurige gietijzeren theepot 'Fuku' - Damman Frères

Theepot (55 cl) met een minimalistisch design van Dammann

Frères, geïnspireerd op een traditioneel Japans model.

Uitgerust met een filter. 198,00 €

NEW 'Sora' bol voor een matcha theeceremonie -

Damman 29,95 €

Houten koffertje met 48 infusies - Damman Frères 95,98 €



EEN GESCHENKKOFFER, BOORDEVOL SMAAK

ONZE POPULAIRE KOFFERS

NEW The Hot One

Een explosieve selectie die de smaakpapillen

in vuur en vlam gaan steken 95,00 €

Lekker Belgisch

Een selectie producten uit eigen bodem 80,00 €

Coup de Coeur

Onze selectie 2025 onweerstaanbare topproducten 85,90 €

EEN GESCHENK VOL VITAMINEN

EXCLUSIVE Fruitmand Exotische reis

Een selectie exotische vruchten en sap met aroma's om

bij weg te dromen 90,00 €



HOE BESTELT U EEN KOFFERTJE OF MAND?

- Kies in de winkel uw koffertje of mand en reken gewoon af aan de kassa.
- Op onze website www.rob-brussels.be/gift kiest u een koffertje met levering aan huis.

Wilt u meer dan vijf stuks bestellen of een mooi relatiegeschenk geven? Dan zijn koffertjes de beste keuze.

Ze zijn elegant, modern én handig, en u bezorgt er uw klanten of collega's een heerlijke verrassing mee.

Neem contact met ons op: via e-mail aan gift@rob-brussels.be of telefonisch op 02/771.01.69.

DE GOURMETS' GIFT CARD

Het heerlijke geschenk waar u iedereen altijd een plezier mee doet

Niemand vergist zich graag bij het kopen van een cadeautje. Daarom is er de **Rob-geschenkaart**, een geste die echt telt! Gegarandeerd elegant, persoonlijk en iedereen is er blij mee. U kiest het bedrag, stopt de kaart bij feestelijke wensen met kerst of nieuwjaar. En daarna kan de gelukkige zich laten verwennen in de winkel of in de winkelder. Nog vragen? Aan het onthaal vertellen ze er u graag meer over.



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

• PRAKTISCHE INFO •

E-SHOP

Uw boodschappen als bij toverslag thuisbezorgd

Bent u op zoek bent naar culinaire pareltjes of wil u gewoon tijd winnen? **Vertrouw ons dan gerust uw boodschappen toe.** Met onze e-shop zijn uw aankopen maar één magische klik van u verwijderd. Naast meer dan **2.000 fijne kruidenierswaren vindt u er ook 1.000 producten** die net zo vers zijn als in de winkel. Maar ook voor de betere wijnen bent u aan het juiste adres dankzij onze selectie van **750 cru's** uit alle windstreken. Kies uw artikelen op onze website, voeg een berichtje toe als het om een cadeautje gaat, betaal online en laat alles gewoon aan huis leveren, **overal in België.** Of kom uw bestelling afhalen aan het afhaalpunt in onze ondergrondse parking.



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



Een unieke selectie producten van gepassioneerde ambachtslieden.



De volgende dag al geleverd, overal in België.

ASPRIA

DIT IS WELZIJN

ZWEMBADEN FAMILIE TENNIS FITNESS WELLNESS

DOWNLOAD
UW UITNODIGING

ROB THE GOURMETS' MARKET

Woluwelaan 28 - 1150 Sint-Pieters-Woluwe

Tel.: 02 771 20 60

www.rob-brussels.be/e-shop



Alle fijnproevers volgen Rob op



#Robthegourmetsmarket



VRANKEN POMMERY BENELUX • INFO@VPB.BE
PLEASE DRINK RESPONSIBLY