

Rob

THE GOURMETS'
MARKET

THE GOURMETS' FESTIVITIES | 24 FÊTES



DEDICATED TO GASTRONOMY

UN MOMENT DE PARTAGE

UNE TABLÉE EXQUISE ET GOURMANDE

JOYEUX MOMENTS DE DÉLICES À TOUS !

Les fêtes de fin d'année sont souvent un moment de retrouvailles privilégiées et gourmandes avec ses proches. Quel plaisir de se revoir autour d'une belle table où on aura mis les petits plats dans les grands.

Au menu, des saveurs inhabituelles côtoient les incontournables pour faire resurgir nos souvenirs. Nos équipes et leurs chefs s'affairent déjà en cuisine pour rendre vos fêtes inoubliablement gourmandes.

A CHAQUE COMPTOIR, UNE ÉQUIPE À VOTRE SERVICE

01 | Passez votre commande bien à l'avance

- Nous enregistrons vos commandes **dès le lundi 2 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.

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 20/12 : de 9 h à 20 h

Samedi 21/12 : de 8 h 30 à 20 h

Dimanche 22/12 : fermé

Lundi 23/12 : de 9 h à 20 h

Mardi 24/12 : de 8h30 à 17 h

Mercredi 25/12 : fermé

Jeudi 26/12 : de 9 h à 19 h

Nouvel An

Vendredi 27/12 : de 9 h à 20 h

Samedi 28/12 : de 8 h 30 à 19 h

Dimanche 29/12 : fermé

Lundi 30/12 : de 9 h à 19 h

Mardi 31/12 : de 8h30 à 17 h

Mercredi 01/01 : fermé

Une question ? Un conseil ? Nos chefs de produits vous répondent directement, au comptoir ou par téléphone.



Traiteur

Alain Bergen
02 761 01 42



Poissonnerie

Jean-François Janne
02 761 01 38



Boucherie

Jérôme Rayet
02 761 01 36



Charcuterie

Olivier Van Weijnen
02 761 01 42



Fruits et Légumes

Didier Sperandieu
02 761 01 43



Épicerie

Kathy Toussaint
02 761 01 44



Boulangerie - Pâtisserie

Julie Van Melle
02 761 01 33



Fromagerie

Julie Van Melle
02 761 01 40



Rob The Cellar

Julien Depaepe
02 761 01 66

LA FÊTE AU FIL DES PAGES

P. 3 Les menus

P. 4 L'apéritif

P. 8 Les entrées

P. 12 Les plats

P. 16 Les accompagnements

P. 18 Les fromages

P. 22 Les desserts

P. 30 Les vins

P. 34 Les idées cadeaux

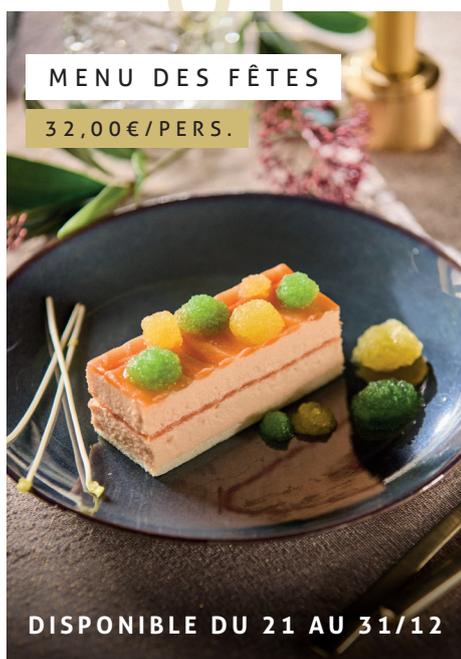
• DES MENUS EN FÊTE •

POUR PROFITER DE L'AMBIANCE DES FÊTES



Quand chacun profite pleinement de l'ambiance des fêtes parce que tout est déjà cuisiné et joliment dressé, c'est bien plus facile ! C'est pourquoi notre chef vous propose trois menus de fêtes qu'il vous suffira de venir retirer le jour J et de réchauffer. Et pour couronner le tout, pourquoi ne pas opter pour une sélection royale de fromages (page 18) et un de nos fabuleux desserts (page 22) ?

01



MENU DES FÊTES

32,00€/PERS.

DISPONIBLE DU 21 AU 31/12

ENTRÉE

Javanais de saumon fumé, gels de citron et persil

ou

Ravioles de caille, champignons des bois, fruits d'automne et huile d'herbes fraîches

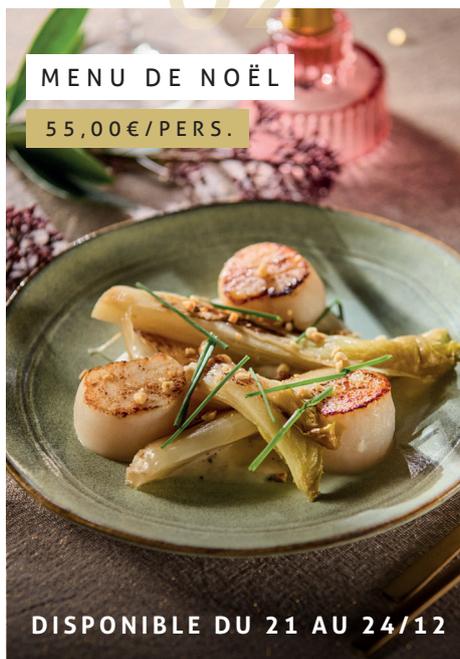
PLAT

Ballotine de sole limande au crabe, crème à la citronnelle, tombée d'épinards et linguine à l'encre de seiche

ou

Suprême de pintadeau, pomme-raisins et effeuillé de pommes de terre

02



MENU DE NOËL

55,00€/PERS.

DISPONIBLE DU 21 AU 24/12

ENTRÉES

Noix de Saint-Jacques rôties, chiconnettes confites, crème tartufata et noisettes torréfiés

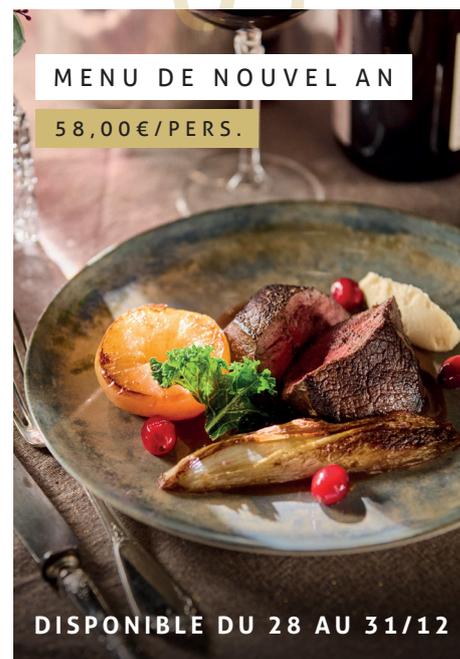
et

Dos de cabillaud, mousseline de butternut, pak choï et sauce plum

PLAT

Ballotine de dinde farcie, pommes, aïelles et sauce suprême

03



MENU DE NOUVEL AN

58,00€/PERS.

DISPONIBLE DU 28 AU 31/12

ENTRÉES

Foie gras de canard, gelée passion-café, brioche et confit

et

Cannelloni de homard aux petits légumes, jus de crustacés à la thaï

PLAT

Filet pur de biche aux poivres, aïelles, céleri-rave et chou kale

LES CONSEILS

DE NOS CAVISTES

AVEC L'ENTRÉE :

Chardonnay 2022
Bogle (USA) (blanc) 75 cl - **15,75 €**

AVEC LE PLAT :

Bourgogne Pinot noir 2021 Laforêt Domaine
Joseph Drouhin (rouge) 75 cl - **19,50 €**

LES CONSEILS

DE NOS CAVISTES

AVEC L'ENTRÉE :

Le Berceau des Fées Domaine aux
Moines 2023 (blanc) 75 cl - **32,30 €**

AVEC LE PLAT :

Nuiton-Beaunoy Morey Saint-Denis Les
Sionnières 2016 (rouge) 75 cl - **37,75 €**

LES CONSEILS

DE NOS CAVISTES

AVEC L'ENTRÉE :

Viognier Contours de Deponcins François
Villard 2022 (blanc) 75 cl - **25,90 €**

AVEC LE PLAT :

Saint-Estèphe Château Petit Bocq 2019
(rouge) 75 cl - **29,25 €**

• L'APÉRITIF •

Alors que les premières bulles font pétiller les yeux, c'est l'apéritif qui ouvre la danse des mets de fêtes. Mettez les petits plats dans les grands pour un apéritif chic et festif cette année.



LE CAVIAR, UNE SENSATION UNIQUE

◀ Le caviar, c'est l'amuse-bouche unique qui fera vivre un moment magique à vos invités. Pour le plaisir de votre palais, découvrez notre gamme de caviars aux saveurs délicates.

- **Le baerii** : une dominante fruitée, idéal pour une pomme de terre moscovite.
- **L'osciètre** : des notes marines et de fruits secs, peu relevés en sel. A déguster tel quel.
- **L'impérial** : une couleur dorée et une noblesse dans sa saveur.
- **L'iranien beluga** : fin et délicat, au goût légèrement beurré. Le plus recherché, il se marie à merveille avec un blini et de la crème fraîche et avec une flûte de champagne.

DES RILLETES, LA STAR DE L'APÉRO

Dernière conserverie encore active sur l'île bretonne de Groix, **Groix et Nature** a fait le pari fou, il y a 24 ans, de proposer des produits de la mer issus de la pêche locale. Les produits bruts sont 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, de sardine et de truite seront la star de votre apéro ! ▶



L'ART DE DÉGUSTER L'HUÎTRE

◀ Incontournable pépite des fêtes de fin d'année, l'huître se déguste généralement sur le pouce. Voici 3 modes de dégustation pour l'apprécier pleinement.

- **Crue** : servez-la fraîche, traditionnellement avec un peu de citron. Mais suivez l'inspiration des grands chefs et osez des saveurs surprenantes comme de la menthe.
- **Chaude** : faites-la cuire 5 min. maximum. Elle fera sensation notamment dans un potage.
- **Gratinée** : elle offre une expérience unique tant au niveau des saveurs que de la texture. Notre chef vous livre d'ailleurs sa recette.

NOTRE RECETTE D'HUÎTRES GRATINÉES

C'EST PAR ICI !



LE TARAMA, AUTREMENT

Le tarama est une spécialité grecque ancestrale et les recettes du **Comptoir du Caviar** sont parfaites pour vos mises en bouche durant les fêtes ! Préparés sans colorant ni conservateur, ces taramas sont une émulsion à base des meilleurs oeufs de cabillaud fumé d'Islande, à la fois légère et crémeuse, qui convient particulièrement bien à l'apéritif servie sur un blini.

Notre coup de coeur ? Celui au tobiko wasabi dont les saveurs japonaises vous feront voyager dès la première bouchée. ▶



CÔTÉ POISSONNERIE

LES CAVIARS

BAERII 	30 g - 40,00 €	50 g - 70,00 €	125 g - 175,00 €	NOS COFFRETS TRIO 	Le coffret avec 3 boîtes de 30 g et 2 cuillères en nacre 155,00 €
OSCIÈTRE 	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 €	
IMPÉRIAL 	30 g - 60,00 €	50 g - 100,00 €	125 g - 245,00 €	NOTRE COFFRET CAVIAR-VODKA 	Le coffret Impérial 130,00 € Le coffret Oscière 115,00 € Le coffret Baerii 98,00 €
IRANIAN BELUGA  à partir de 90,00 € 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.

LES CREUSES

LA FINE DE CLAIRE	
N° 3	pièce - 1,80 €
LA GILLARDEAU	
N° 4	pièce - 3,20 €
ANCELIN (CHARENTE-MARITIME)	
N° 3	pièce - 2,75 €

LES PLATES

LA PLATE DE ZÉLANDE	
N° 3	pièce - 2,40 €
N° 5	pièce - 2,90 €

LES TARAMAS ET BLINIS

LES PRÉPARATIONS DE TARAMAS

DE COMPTOIR DU CAVIAR  90 g - de 4,00 € à 14,50 €

LES BLINIS DE LAKSØN

Grands	4 pièces - 3,40 €
Petits	16 pièces - 3,60 €
Minicocktails	30 pièces - 3,70 €

CÔTÉ ÉPICERIE

Chips "La Vie en Rose" - Sal de Ibiza	125 g - 5,10 €	NOUVEAU Mezze de tomates séchées - Kalios	90 g - 6,25 €
NOUVEAU Noix de cajou - La Plantation	125 g - 8,25 €	NOUVEAU Crêpes apéritives (bacon ou roquefort ou pesto) - Maison Gavottes	110 g - 5,42 €
NOUVEAU Chips au sarrasin au sel de Guérande - Bret's	120 g - 4,90 €	NOUVEAU Olives vertes entières Arbequina d'Espagne - Priorat Nature	210 g - 5,98 €
NOUVEAU Chips au sarrasin (curry ou forestière) - Bret's	120 g - 5,15 €	NOUVEAU Pleurotes Crispies (légèrement salées) - Champilly	35 g - 5,25 €
Rillettes de sardines au piment bio - Groix et Nature	100 g - 8,05 €	Cuillères apéritives (nature ou romarin) - Ecopoon	15 pièces - 5,48 €
Rillettes de saumon bio - Groix et Nature	100 g - 9,10 €	NOUVEAU Mix d'olives (ail et romarin) - Mr Filberts	50 g - 2,75 €
Rillettes de truite bio - Groix et Nature	100 g - 8,85 €	Cuillères chips pour tapas - Plaza del Sol	140 g - 3,88 €
Sardines Millésimées de 2017 à 2023 - La Perle de Dieu	115 g - de 5,70€ à 9,98€	Noix apéro bio (fleur de sel ou curry ou romarin ou tamari) - nOk	100 g - 6,70 €
Mezze aubergines fumées ou poivrons ou artichauts - Kalios	90 g - 5,90 €		

• L'APÉRITIF •



UNE EXPLOSION DE SAVEURS

La **Cecina Kurado Cebon** une spécialité espagnole qui consiste à sécher la viande pendant 4 mois avant de l'affiner pendant 1 an dans une cave où elle est fumée au chêne. Tranchée finement à la main, elle présente une texture à la fois douce, tendre et juteuse. La viande provient du cebón (un bovin mâle de moins de 48 mois, castré dès la naissance) de la race écossaise des Highlands, une race qui supporte bien les températures plus basses en mangeant plus de calories et rendant ainsi la viande plus riche. Servez-la à température ambiante, chaque tranche vous invitera à en prendre une autre... vous êtes prévenus. ▼



UN MOMENT

DE CRAQUAGE

◀ Quand ils sortent du four de notre atelier de boulangerie et qu'un délicieux parfum flotte dans l'air, qui pourrait résister à nos **petits sablés au Parmigiano Reggiano** ? Le petit truc pour les rendre encore meilleurs : les réchauffer 1 à 2 minutes (pas plus) sur 180 °C, et pourquoi ne pas les parsemer d'un peu de piment d'Espelette pour plus de peps ?

DES ZAKS QUI EN METTENT

PLEIN LA VUE - MADE BY ROB

◀ Et si on se concentrait sur l'apéro ? Tellement convivial, c'est le moment de la soirée qu'on adore. Moment préféré de notre chef de produits Olivier Van Weijnen, il a développé une **gamme de trois amuse-bouches** plus gourmands les uns que les autres pour faire durer ce moment chaleureux : raclette valaisanne, croque italien et bouchée morilles-voilaile.

L'ART DE SUBLIMER LES NOIX DE NOS CONTRÉES

BY NOK

Entourée de noyers depuis sa plus tendre enfance, Hortense cultive des **noix bio** en Belgique et en France et revalorise ainsi sous la marque nOk un produit simple mais ultrasavoureux. Un séchage à basse température préserve toute l'intensité de leurs saveurs et leurs propriétés nutritionnelles dans le temps. On les déguste nature ou en petites gourmandises salées et épicées, mais aussi sous forme d'huile bien sûr ! Envie de les décliner dans des recettes sucrées ou salées ? Et pourquoi ne pas glisser son livre « La Noix » sous le sapin ? Il reprend pas moins de 101 idées au fil des quatre saisons, dont celle de notre tartelette aux noix Rob ! ▼



CÔTÉ TRAITEUR

LES CAVIARS

ROYAL BELGIAN OSIETRA

.....	30 g - 62,80 €
.....	50 g - 102,00 €
.....	125 g - 242,00 €
.....	250 g - 464,00 €

ROYAL BELGIAN PLATINUM

.....	30 g - 48,50 €
.....	50 g - 75,10 €
.....	125 g - 165,00 €
.....	250 g - 342,00 €

LES ZAKOUSKIS

Escargots « petits-gris » de Namur en coquilles 	9 pièces - 8,30 €
Escargots « petits-gris » de Namur en croquilles 	9 pièces - 8,50 €
Escargots « petits-gris » de Namur champignons 	9 pièces - 8,60 €
Escargots « petits-gris » de Namur en croquilles au roquefort 	9 pièces - 8,60 €
Assortiment de zakouskis à réchauffer 	15 pièces - 18,55 €

Minicroquettes à la truffe 	4 pièces - 6,40 €
Minicroquettes au fromage 	10 pièces - 8,25 €
Minicroquettes aux crevettes 	6 pièces - 9,10 €
Coffret de minimousses 	4 pièces - 20,00 €
NOUVEAU Coffret zakouskis Rob (à réchauffer) 	12 pièces - 14,95 €
Houmous de haricots blancs à la truffe - Delibio 	150 g - 6,75 €

CÔTÉ CRÈMERIE

Minipoivrons farcis au fromage frais  	100 g - 3,75 €
Micropiques apéritives au fromage de chèvre 	10 pièces - 6,95 €
Rebibes (fromage Etivaz en cylindres) 	120 g - 11,50 €
Gorgonzola crémeux servi à la cuillère 	kilo - 35,85 €
Gorgonzola crémeux au prosecco et pétales de rose 	100 g - 66,50 €

NOS FRISEURS À GIROLLES

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

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

CÔTÉ PÂTISSERIE SALÉE

Allumettes au fromage - Baked by Rob	
- nature  	90 g - 5,90 €
- façon bruschetta  	90 g - 6,25 €
Sablés au parmesan - Baked by Rob  	100 g - 5,90 €

Zakouskis à réchauffer Ducobu 	18 pièces - 30,00 €
Biscuits apéritifs Ducobu	
- fromage-pavot ou pizza  	100 g - 6,90 €
- sablés au parmesan  	150 g - 10,30 €

CÔTÉ CHARCUTERIE

Jambon 100 % ibérique Bellota  	100 g - 26,90 €
Cecina Kurado Cebon 	100 g - 17,75 €
Boudin blanc au foie gras de canard français 	250 g - 12,60 €
Boudin blanc aux truffes 	250 g - 8,50 €
Boudin blanc mangue, gingembre et rhum à l'orange 	100 g - 2,65 €
Boudin blanc aux ris de veau, morilles et champignons des bois 	100 g - 4,35 €
Boudin vert à la crème 	100 g - 2,37 €
Boudin noir aux lardons fumés et crème 	100 g - 1,95 €

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

• LES ENTRÉES •

Qu'il s'agisse de viande, de poisson ou de fromage, l'entrée est la première escale de votre voyage gourmand ! Joliment présentée sur une belle assiette, elle fera durer le plaisir.

LA MOUSSE DE TRUITES,

DU 100% MAISON

Pour préparer cette recette délicatement fumée, à la texture légère et onctueuse, nos poissonniers ont bien sûr choisi des ingrédients de première qualité et se sont appliqués à trouver leur juste dosage. L'équilibre des saveurs tient au mélange de truites fumées danoises et de nos contrées, de la crème d'Isigny fouettée et un soupçon de poivre. Avec quelques petits oeufs de truite posés au-dessus, le régal est total ! ▶



LA SAUMON FUMÉ TRANCHÉ MINUTE

Nos poissonniers aiment faire honneur à leur réputation de fines lames. Au comptoir, ils maîtrisent l'art de découper des tranches de saumon fumé ultra fines à la main et à la minute... ou un rien à l'avance pour ceux qui ne peuvent pas attendre. Norvégien ou écossais, on vous laisse le choix. Mais une chose est certaine, la saveur et la texture sont incomparables. ▼



SORTIR DES SENTIERS BATTUS AVEC UN OS

À MOELLE FESTIF

▲ Sublimé par nos bouchers, l'os à moelle est un mets gastronomique qui change des grands classiques. Prélevé sur un fémur de boeuf et coupé dans la longueur pour une cuisson bien homogène, nos experts y posent une tapenade à base de truffe et de champignons, et de la chapelure. Il vous suffit de l'enfourner 15 minutes à 180°C et votre entrée est prête !



CÔTÉ TRAITEUR

LES ENTRÉES FROIDES

Millefeuille de truite et saumon 🍷	pièce - 9,70 €	Aspic d'œuf poché 🍷 🌱	pièce - 4,50 €
Terrine de canard colvert rôti aux herbes 🍷	pièce - 8,20 €	Terrine de homard en trois façons 🍷	pièce - 10,80 €
Aspic de sole aux légumes 🍷	portion - 6,60 €	Saumon Belle-Vue 🍷	kilo - 52,50 €
Javanais de saumon fumé, gels citron et persil 🍷	pièce - 11,50 €	Demi-homard Belle-Vue 🍷	le demi - 29,00 €
Aspic de volaille et foie gras 🍷	portion - 6,60 €		

LES ENTRÉES CHAUDES

Velouté de butternut et lait de coco		Coquilles Saint-Jacques au champagne 🍷	portion - 17,80 €
façon thaï 🍷 🌱	litre - 10,00 €	Ravioles aux champignons des bois, caille	
Lasagne tartufata 🍷 🌱	kilo - 26,80 €	et huile d'herbes 🍷	portion - 12,50 €
Cannelloni de homard aux petits légumes (2 pc) 🍷	portion - 20,50 €	Croquette de crevettes grises 🍷	pièce - 4,80 €
Coquilles Saint-Jacques aux chiconettes		Linguine à la perla nera et truffe fraîche 🍷	portion - 24,50 €
confites et noisettes 🍷	portion - 16,90 €	Demi-homard thermidor 🍷	portion - 32,00 €
Quenelles de brochet et sauce homardine 🍷	portion - 14,90 €		

CÔTÉ POISSONNERIE

LES ENTRÉES FROIDES

Mousse d'anguilles 🍷	100 g - 5,80 €	Elbot fumé 🍷	100 g - 7,90 €
Mousse de truites 🍷	100 g - 3,98 €	Saumon fumé norvégien 🍷 🍷	100 g - 7,50 €
Tartare de saumon 🍷	100 g - 5,50 €	Saumon fumé écossais Label Rouge 🍷 🍷	100 g - 9,80 €
Véritable salade de king crab 🍷	prix du jour	Anguilles fumées entières - V. Geitonas 🍷 🍷	100 g - 7,50 €
Salade de tourteau frais 🍷	prix du jour		
Salade de crevettes grises de calibre supérieur 🍷	prix du jour	COEUR DE SAUMON FUMÉ	
Salade de saumon 🍷	100 g - 3,45 €	• Fumage classique 🍷	175 g - 17,15 €

LES ENTRÉES CHAUDES

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



CÔTÉ BOUCHERIE

Ris de veau de cœur 🍷	prix du jour	Lobe de foie gras frais de canard	
Escalope de foie gras frais de canard		des Landes - Maison d'Artigues 🍷	kilo - 99,95 €
des Landes - Maison D'Artigues 🍷	kilo - 115,85 €	Os à moelle « simple face » aux parfums de truffe 🍷	pièce - 12,85 €

• LES ENTRÉES •

LES FOIES GRAS DE LAFITTE

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



CHAUD DEVANT

AVEC LES ENTRÉES AU FROMAGE

Les **balluchons**, petits comme grands les adorent... et c'est tellement facile ! Sortez-les du frigo un peu à l'avance et placez-les dans un four préchauffé à 200°C pendant 15 minutes. Pour leur donner une jolie couleur dorée, badigeonnez-les de jaune d'œuf juste avant de les enfourner. Au cœur de cette pâte feuilletée croustillante se niche un fromage de chèvre décliné en trois saveurs : truffe, figue ou thym-miel. On craque, non ?

LA SOUPE DE POISSONS COMME À MARSEILLE

◀ La recette du **restaurant Fonfon**, véritable institution à Marseille depuis 1952, vous plonge dans les saveurs authentiques de la Méditerranée. Faite avec des poissons de roche frais et cuisinée avec des légumes soigneusement sélectionnés, cette soupe à l'accent provençal agrémente vos instants gourmands, accompagnée de quelques croûtons frottés à l'ail et recouverts d'un peu de rouille.



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 €
<i>Foie gras de canard entier français mi-cuit</i>	
Foie gras truffé à 10 %  	100 g - 32,92 €
<i>Foie gras de canard entier français mi-cuit à la truffe d'hiver Tuber melanosporum</i>	

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 - 28,75 €
Foie gras d'oie entier français mi-cuit 	100 g - 22,22 €

EDOUARD ARTZNER

Foie gras de canard entier mi-cuit 	180 g - 44,00 €
Tranche de foie gras de canard 	2 x 40 g - 20,00 €
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 d'oignons, d'oignons et mangues ou de de Noël 	60 g - 4,25 €



Pâté en croûte de volaille, mangue et poivre vert 	100 g - 7,45 €
Pâté de perdreau 	100 g - 5,75 €
Pâté de marcassin et pistaches 	100 g - 4,70 €
Pâté de lièvre et poires 	100 g - 5,00 €

CÔTÉ ÉPICERIE

LES ENTRÉES FROIDES

Crème de cèpes à la truffe blanche - L'Epicurien	100 g - 7,00 €	Délice de foie gras de canard aux pommes - Lafitte	130 g - 29,98 €
Rillettes de bar au yuzu - La Perle des Dieux	90 g - 7,25 €	Pâté de perdreau aux noisettes - Maison Dubernet	125 g - 6,50 €
Confiture de tomates - Priorat Natur	250 g - 11,70 €		
Foie gras entier de canard des Landes - Lafitte	180 g - 37,98 €		
Foie gras entier de canard des Landes à la truffe noire (10 %) - Lafitte	130 g - 89,98 €		

LES ENTRÉES CHAUDES

Soupe de poissons - Chez Fonfon à Marseille	970 ml - 10,80 €	Escargots de Bourgogne au naturel (très gros) - Eric Bur	200 g - 12,75 €
Rouille - Chez Fonfon à Marseille	90 g - 3,98 €	Coquilles d'escargots - Eric Bur	24 pièces - 14,50 €
Bisque de homard au cognac - Rob	780 ml - 9,40 €		
Raviolis au confit de canard - Comtesse du Barry	350 g - 8,98 €		

CÔTÉ CRÈMERIE

Balluchon de chèvre aux truffes  	pièce - 6,20 €	Balluchon de chèvre au thym et au miel  	pièce - 5,20 €
Balluchon de chèvre aux figues  	pièce - 5,20 €		

• LES PLATS •

Avec l'arrivée du plat de résistance, le plaisir atteint sa vitesse de croisière.

Terre ou mer, cap sur les saveurs les plus gourmandes. Faites confiance aux experts de Rob pour mener la table à bon port.



LE MUST TASTE:

NOTRE PLATEAU DE FRUITS DE MER

▲ Cap sur la fraîcheur et les saveurs iodées, mais surtout sur la facilité puisque nos poissonniers ont déjà tout préparé ! Prêts à poser à table, nos plateaux sont prévus pour une ou deux personnes (prévoyez de la place au frais !). La recette de leur succès année après année ? Des recettes maison pour une cuisson parfaite, un bel équilibre des calibres et une garniture riche.



TOUJOURS DE

BELLES PRISES

▲ Chez nos poissonniers, vous êtes assuré de faire bonne pêche tous les jours. Généreuse sole de Zeebruges, turbot ou bar de ligne, lotte d'Ecosse, poissons d'Islande... Parmi les arrivages du jour, en fonction des conditions météo, vous ferez toujours bonne pêche car le choix et qualité sont la fierté de notre équipe.



LA CUISSON DU HOMARD SOUS TOUTES SES FACETTES

▲ Incontournable des tablées festives, le homard peut s'accommoder de plusieurs façons. Pour magnifier le roi des crustacés, pourquoi ne pas tenter une de ces cuissons ?

- **À l'eau** : méthode la plus classique, elle consiste à cuire le homard dans un grand volume d'eau salée (ou au court bouillon pour plus de saveurs). Servez-le tiède avec un beurre-citron ou froid avec de la mayonnaise.
- **Au grill/barbecue/plancha** : après l'avoir ébouillanté 2-3 minutes, coupez votre homard en 2 et enduisez chaque face d'une préparation (beurre au citron ou à la vanille, sauce à l'armoricaine ou encore flambé au brandy). Saisissez ensuite chaque face.
- **Vapeur** : avec une cuisson de 10 minutes à peine, cette méthode permet de préserver toute l'onctuosité du homard. A déguster chaud avec un filet d'huile d'olive au citron ou froid avec une sauce cocktail

CÔTÉ POISSONNERIE

LES CRUSTACÉS

LES CRUSTACÉS CUITS

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

🍷 prix du jour

LES CRUSTACÉS CRUS

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

LES CRUSTACÉS VIVANTS

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

🍷 prix du jour

LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER

Uniquement sur commande !

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

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

LE PLATEAU DE CRUSTACÉS ROYAL POUR DEUX PERSONNES 🍷 115,00 €

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

CÔTÉ TRAITEUR

LES POISSONS

- Dos de cabillaud, mousseline de butternut, sauce plum 🍷 portion - 28,50 €
- Cassolette de homard, julienne de légumes, pâtes fraîches 🍷 portion - 32,00 €
- Demi-homard Belle-Vue garni 🍷 portion - 29,00 €

- Ballotine de sole au crabe, crème à la citronnelle 🍷 portion - 29,50 €
- Turbotin au duo de moutardes, tomate et beurre blanc 🍷 portion - 27,50 €
- Demi-homard thermidor 🍷 portion - 32,00 €

LES VOLAILLES

- Magret de canard à l'orange 🍷 portion - 18,35 €
- Faisan sauce aux raisins, chicons et effeuillé de pommes de terre 🍷 portion - 22,80 €
- Volaille jaune fermière, fèves des marais, girolles et effeuillé de pommes de terre 🍷 portion - 23,50 €

- Filet de pintade et sauce aux morilles 🍷 portion - 23,50 €
- Ballotine de dinde farcie et sauce aux aïelles 🍷 portion - 20,10 €
- 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 girolles et tagliolini 🍷 portion - 31,00 €

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

LES GIBIERS

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

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

• LES PLATS •

CÔTÉ TRAITEUR

LES PLATS PRÉPARÉS DE BOUILLON ET BIerna, REMPLIS DE GÉNÉROSITÉ

Suprême de chapon (basse température), chicons, gratin dauphinois et sauce aux morilles - vin jaune portion - 26,00€
Spaghetti aux St-Jacques et scampis, petits légumes et sauce à la nage portion - 20,00€
Parmentier de canard, asperges vertes, tomates confites, purée de pommes de terre, sauce champignons portion - 22,00€

Veau, asperges vertes, champignons, pommes Anna et sauce truffée portion - 25,00€
Filet de dorade rôti, vierge de légumes, spaghetti et sauce au beurre citronné portion - 24,00€



CÔTÉ BOUCHERIE

LE BOUGNAT, UN PORC FERMIER AFFINÉ AU FOIN

◀ Chez **Thomas Bessette**, sublimer la viande est une affaire de famille. Malgré son jeune âge, il s'est déjà vu conférer le titre de maître affineur grâce à son travail complet de la viande fraîche avant de réaliser un produit final affiné. Intransigent sur la qualité des produits qu'il choisit, il a opté pour un porc d'Auvergne élevé en plein air pour sa plus belle création dont le nom - **le Bognat** - est même devenu une marque déposée pour la méthode utilisée. La particularité ? Pendant 8 semaines, le porc est affiné dans du foin de montagne avant de bucler la couenne avec ce même foin. Cette méthode de sublimation le transforme en produit de dégustation : une viande tendre et fondante aux subtiles arômes de noisettes légèrement sucrées et torréfiées.



LES VOLAILLES DE LA FERME

EN COTON DANS LE GERS

Nicolas et Anne Catherine Petit élèvent leurs **chapons et poulardes** en leur donnant le meilleur : liberté totale, espace, milieu naturel enherbé et arboré, nourriture bio provenant de leurs cultures ou celles des voisins. Et vous offrent ainsi un produit savoureux que Rob met au comptoir exclusivement durant les fêtes ! ▶



CÔTÉ BOUCHERIE

LES VOLAILLES AU CENTRE DE LA FÊTE

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

Pintade chaponnée	kilo - 26,85 €
Poularde des Landes	kilo - 21,45 €
Chapon des Landes	kilo - 23,85 €
Dinde des Landes	kilo - 26,45 €
Oie d'Anjou - Label Rouge	kilo - 29,85 €

LES VOLAILLES DE BRESSE DE LA FERME LE DEVANT

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

LES VOLAILLES DE LA FERME EN COTON DANS LE GERS

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

LES FARCES

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

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

LES GIBIERS

Médaille de filet de selle de biche	kilo - 79,85 €
Filet de selle de faon	kilo - 84,45 €
Filet de selle de marcassin	kilo - 59,85 €
Poule ou coq-faisan, bardés aux feuilles de vigne	prix du jour
Râble de lièvre	prix du jour

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

Poussin de Buggenhout aux ris de veau et morilles	pièce - 18,85 €
<i>Poussin désossé, avec une farce truffée de morilles flambées au porto et de ris de veau braisés</i>	
Caille des Dombes du chef	pièce - 11,85 €
<i>Caille désossée, avec une farce à la fine champagne truffée et une brunoise de foie gras</i>	
Suprême de faisau au foie gras de canard des Landes	prix du jour
<i>Suprême de faisau farci, avec une escalope de foie gras frais</i>	
Épaule d'agneau Greffeuille de l'Aveyron	kilo - 36,85 €
<i>Agneau semi-désossé mariné à l'ail, aux fines herbes et au romarin</i>	
Rôti de filet d'agneau	kilo - 69,85 €
<i>Parfumé au beurre d'ail et aux fines herbes ou au beurre de piment d'Espelette</i>	

Bœuf Simmental façon Rossini	kilo - 112,85 €
<i>Filet pur de bœuf Simmental éventré, nappé d'une tapenade de truffe et champignons et d'escalopes de foie gras, le tout enrobé d'une crépinette afin de conserver l'ensemble des saveurs</i>	
Longe de veau de lait	kilo - 59,85 €
<i>Farcie aux ris de veau et morilles</i>	
Suprême de pintade aux parfums de truffe	kilo - 49,85 €
Filet de marcassin	kilo - 64,85 €
<i>Enrobé de lard demi-sel</i>	
Filet de biche farci au foie gras et confit de figues	kilo - 94,45 €
<i>Un plat de fête avec du caractère</i>	
Filet de porc fermier	kilo - 39,85 €
<i>À la moutarde et aux fines herbes</i>	

À DÉCOUVRIR

Uniquement disponible le 31/12 et sur commande

Plateau Gourmet Boucherie (min. 2 pers.)	p/pers. - 24,00 €
<i>Boeuf, veau, porc, filet de poulet, chipolata, merguez (400 g/pers.)</i>	
Plateau Gourmet Gibier (min. 2 pers.)	p/pers. - 29,00 €
<i>Filet de biche, de marcassin et de caille, cuisse de caille (350 g/pers.)</i>	

EXCLUSIVITÉ

NOUVEAU - Le Carré de porc Bougnat	kilo - 49,85 €
------------------------------------	----------------

• LES ACCOMPAGNEMENTS •

Il suffit parfois d'un petit détail pour sublimer votre assiette. Nos chefs vous ont sélectionné avec soin d'indispensables accompagnements qui apporteront la touche finale à vos mets.



LA TRUFFE, MYSTÉRIEUX

DIAMANT NOIR

◀ Lorsqu'on se réfère au diamant noir de la gastronomie, on parle ici de la **truffe noire du Périgord** ou *Tuber melanosporum* en latin. C'est tout dire ! Son goût est fin et subtil et il en faut très peu pour exalter un plat (10 g par personne suffisent), qu'il soit chaud ou froid. Notre chef Alain Bergen aime la râper délicatement en touche finale sur un plat : l'arôme et les saveurs en seront décuplés. Notre conseil : si vous la pelez, gardez les épluchures pour parfumer un beurre à la truffe.



LA TOUCHE SURPRENANT ET RARE

Le **citron caviar** est un agrume sauvage qui était consommé traditionnellement par les communautés aborigènes vivant dans la forêt tropicale australienne. Ses petites perles gorgées de jus éclatent en bouche et libèrent une saveur acidulée avec de légères notes de pamplemousse. Rien de tel pour apporter de l'originalité à la décoration de vos cocktails ou de vos mets et du peps à vos zakouskis ou entrées froides. ▶

PRODIGIEUSE

HUILE D'OLIVE

Soucieux de proposer une cuisine qui a du sens, le chef bruxellois **Christophe Hardiquet** choisit méticuleusement les ingrédients qui sublimeront ses recettes. C'est ainsi qu'il a déniché quelques prestigieuses huiles d'olive au **Domaine de la Sénancole** (Lubéron) produites dans un profond respect du terroir. Cet or jaune se décline en 3 cuvées, de la plus douce à la plus ardente : L'Élégante (au fruité mûr), la Quintessence (au fruité noir) et l'Ardente (au fruité vert). ▶



LA MAISON PLANTIN

La maison Plantin est passée maître dans le domaine de la truffe et des **champignons d'exception** qu'elle récolte dans le Vaucluse. Une fois récoltés, les cèpes et les morilles sauvages sont déshydratés immédiatement afin de conserver toutes leurs saveurs : un goût de noisette pour les cèpes et un petit goût fumé pour les morilles. Dans ces moulin, ils sont idéals pour un gratin, une sauce ou plus simplement avec un oeuf.

CÔTÉ TRAITEUR

LES TRUFFES

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

LES ACCOMPAGNEMENTS

Purée de céleri-rave  	kilo - 16,50 €	Gratin dauphinois  	2-3 pers. - 7,50 €
Poêlée de champignons des bois  	kilo - 40,10 €	Croquette de pommes de terre  	pièce - 0,45 €
Chicons caramélisés  	kilo - 29,50 €	Purée de pommes de terre à la truffe 3 %  	kilo - 21,50 €
Pommes aux airelles   	kilo - 30,50 €		
Poires au vin rouge  	kilo - 22,50 €		

LES SAUCES

Sauce Grand Veneur 	litre - 26,50 €	Sauce suprême 	litre - 25,50 €
Sauce poivrade 	litre - 26,50 €	Sauce tartufata 	litre - 32,00 €
Sauce fine champagne 	litre - 42,80 €		

CÔTÉ LÉGUMES

Sélection forestière : girolles, pieds de mouton, chanterelles, trompettes de la mort...  kilo - prix du jour

CÔTÉ ÉPICERIE

LES ÉPICES ET CONDIMENTS

NOUVEAU Huile d'olive à la truffe noire en spray - Château d'Estoublon	100 ml - 28,00 €
Huile de homard - Groix & Nature	100 ml - 13,50 €
NOUVEAU Huile de crabe au piment oiseau - Groix & Nature	100 ml - 12,85 €
NOUVEAU Huile de langoustine à l'arôme de truffe naturel - Groix & Nature	100 ml - 16,20 €
NOUVEAU Huile d'olive Ardente - Domaine de la Sénancole Sélection de Christophe Hardiquet	35 cl - 26,50 €
NOUVEAU Huile d'olive Quintessence - Domaine de la Sénancole Sélection de Christophe Hardiquet	35 cl - 26,50 €
NOUVEAU Huile d'olive Élégante - Domaine de la Sénancole Sélection de Christophe Hardiquet	35 cl - 26,50 €
NOUVEAU Sauce aux morilles (à réchauffer) - Eric Bur	190 g - 8,70 €
NOUVEAU Sauce à la truffe noire (à réchauffer) - Eric Bur	190 g - 11,50 €
Carpaccio de truffe d'été bio - Plantin	20 g - 16,75 €
Cèpes séchés en moulin - Plantin	25 g - 8,98 €
Morilles sauvages séchées en moulin - Plantin	21 g - 18,52 €
Crème de marrons - Albert Ménès	280 g - 7,40 €
Perles de vinaigre balsamique aux framboises - Leonardi	50 g - 13,98 €
Ail noir DOP Polesano - Umami	35 g - 7,45 €
Echalotes noires d'Italie - Umami	60 g - 9,25 €

AVEC LES HÙÎTRES, LES CRUSTACÉS ET LE SAUMON FUMÉ

Poivre Océan bio - Comptoir des Épices	moulin (40 g) - 6,00 €
Vinaigre de vin rouge à l'échalote - Rob	25 cl - 3,85 €
Mélange bio homard et crustacés - Comptoir des Épices	70 g - 4,98 €
Fleur de sel de Sicile (pot en céramique jaune) - Terres Blanches	80 g - 18,40 €
Épices gravlax bio - Comptoir des Épices	40 g - 6,80 €

AVEC LE FOIE GRAS

Gelée de champagne aux paillettes d'or - Francis Miot	110 g - 18,20 €
Chutney d'oignons ardennais - Wildiers	285 g - 4,50 €
Chutney d'ananas au gingembre - Atelier Wakka	220 g - 10,98 €
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 toast et foie gras - Toussaint	500 g - 17,95 €
Miel d'acacia à la truffe d'été - Artisan de la Truffe	120 g - 10,30 €

• LES FROMAGES •

Qu'ils soient d'ici ou d'ailleurs, à pâte dure ou pâte molle, les fromages ajoutent leur part de magie à la fin de votre repas festif. Notre équipe vous guidera avec plaisir à travers les plus de 350 références que compte le comptoir.



LE FROMAGE BELGE À LA COTE

◀ En Flandre orientale, la fromagerie *The Little Cheese Company* s'est installée sur le terroir du Meetjesland qui se prête parfaitement à la fabrication traditionnelle de fromages fermiers. Notre chef de produits Julie a littéralement craqué pour 2 de leurs fromages :

- le Merx **Landloperke** est un fromage à **pâte semi-dure et à croûte lavée** rappelant les saveurs des fromages de montagne. Ce fromage coulant est maintenu en forme par une "lingerie" en dentelle.
- le Merx **Gekruid**, un **fromage qui est affiné et séché pendant plusieurs mois** avant d'être agrémenté de fleur de sel, de poivre et de pétales de fleurs colorées. Son affinage lui confère une texture solide et un goût légèrement piquant mais intense. Son originalité ? **Il se rûpe** et fera sensation sur des pâtes, une belle pièce de viande ou encore sur une salade.

LE TEMPS, C'EST DU BONHEUR.

LE BONHEUR, C'EST L'HORLOGER.

Quel bel hommage la fromagerie Spielhofer a rendu à l'art de l'horlogerie suisse en créant l'**Horloger**. Réalisé à partir d'une ancienne recette jurassienne, ce fromage à pâte dure est fait avec du lait cru de vache. Il développe un goût unique grâce à un affinage pendant 6 mois au Fort de la Tine, un ancien camp militaire transformé en cave de maturation. Si son goût beurré et ses notes à la fois puissantes et harmonieuses promettent une dégustation unique, sa croûte l'est tout autant avec un cadran d'horloge gravé à même la croûte. À savourer tel quel, en raclette ou pour accommoder un délicieux burger. ▶



NOS MÉLANGES MAISON POUR FONDUES

▲ Suisse ou français, il va falloir choisir ! Le mélange savoyard - un bel équilibre entre emmental, comté 12 mois et beaufort jeune - est une recette relativement douce. La version suisse confère davantage de caractère à votre fondue. Notre équipe vous propose deux déclinaisons : la *Classique* (appenzeller surchoix, vacherin fribourgeois et Glacier de Grindelwald) et la *Gourmet* (tomme au chanvre, l'Horloger et du vacherin). Et pour sortir des sentiers battus, optez pour la fondue à base de chèvre (Maigre du nord, tomme de chèvre croûte lavée et Chabrin). Alors, votre choix est fait ?



LES FROMAGES AFFINÉS DE BEPPINO OCCELLI

▲ Depuis près de 40 ans, **Beppino Ocelli** ré-invente le fromage italien de sa région du Piémont, élaboré à base d'un mélange de lait de vache et de brebis. Notre chef Crèmerie Estelle a eu un triple coup de coeur.

- *Ocelli Di Castagno*, un fromage affiné en feuilles de châtaignier qui lui procurent des arômes uniques.
- *Ocelli Frutta e Grappa*, un fromage vieilli pendant 12 mois et affiné avec l'ajout de fruits et de Muscat Grappa, offrant une expérience sensorielle hors du commun.
- *Ocelli au foin Maggengo*, un fromage enveloppé dans du foin coupé au printemps, lui conférant des arômes d'herbes de montagne et de la flore alpine.

CÔTÉ CRÈMERIE

LES FROMAGES À RACLETTE

L'Horloger suisse affiné 6 mois (lait cru de vache)	kilo - 39,80 €	Appenzeller Classic (3 mois d'affinage)	kilo - 32,80 €
Raclette de Savoie affinée 2 mois (lait pasteurisé de vache)	kilo - 25,55 €	Appenzeller Surchoix (4-5 mois d'affinage)	kilo - 36,80 €
Raclette Signature Moléson 4 mois (lait thermisé de vache)	kilo - 39,90 €	Vacherin fribourgeois	kilo - 39,30 €
Tomme suisse au chanvre (lait cru de vache)	kilo - 39,75 €	Morbier (lait cru de vache)	kilo - 23,55 €
Raclette fumée suisse (lait pasteurisé de vache)	kilo - 35,80 €	Raclette OR 8 semaines (lait cru de vache)	kilo - 33,80 €
Raclette aux truffes Tuber aestivum du Piémont	kilo - 59,80 €	Gamme de fromages suisses Vom Chäser (lait pasteurisé de vache, différents goûts)	barquette de 200 g - de 34,50 € à 59,80 €
Raclette Bagnes AOP (lait cru de vache du canton du Valais en Suisse)	kilo - 52,70 €		

LES PLATEAUX DE FROMAGES

Uniquement sur commande !

PLATEAU REPAS

6 personnes min. (200 g/pers.) p/pers. - 15,90 €

PLATEAU DESSERT

6 personnes min. (120 g/pers.) p/pers. - 11,50 €

PLATEAU TOUT PRÊT À EMPORTER !

Le plateau pour 4 à 5 personnes 45,50 €

LES FROMAGES «CREATED BY ROB»

Brie de Meaux à la truffe noire (lait cru de vache)	kilo - 54,45 €	Munster AOP au confit de mirabelles (lait cru de vache)	pièce - 9,95 €
Brillat-Savarin triple crème à la truffe blanche (lait cru de vache)	kilo - 61,25 €	Roquefort AOP au délice de coings (lait cru de brebis)	kilo - 37,85 €
Camembert à la crème de noix (lait cru de vache)	demi - 6,05 €		

LES FROMAGES «SELECTED BY ROB»

Saint-Nectaire fermier AOP affiné sur paille (lait cru de vache)	kilo - 37,20 €	Goustal (lait pasteurisé de brebis)	kilo - 40,15 €
Fourme d'Ambert «La Mémée» (lait cru de vache)	kilo - 21,90 €	Beaufort d'Alpage AOC (lait cru de vache)	kilo - 67,30 €
Saint-Félicien aux truffes «La Mère Richard» (lait cru de vache)	pièce - 16,88 €	Mini Mont d'or bio Fromagerie Napiot (lait cru de vache)	480 g - 17,90 €
Saint-Marcellin «La Mère Richard» (lait cru de vache)	pièce - 6,20 €	Vacherin Mont d'or (lait cru de vache)	kilo - 31,80 €
Camembert aux truffes «Isigny-Sainte-Mère» (lait cru de vache)	pièce - 11,90 €	Coeur brebis affiné à la feuille de Sakura (lait thermisé) Ce fromage est moulu à la louche; on y insère une feuille de Sakura (cerisier en fleur) entre les 2 couches de caillé.	pièce - 7,40 €
Bellavitano (lait pasteurisé de vache)	kilo - 49,70 €	Tomme (lait thermisé de vache) : aux noix	pièce - 6,35 €
Petit Brillat-Savarin IGP (lait cru de vache)	pièce - 4,45 €	à la truffe	pièce - 7,85 €
Brie de Melun (lait cru de vache)	kilo - 52,75 €		

• LES FROMAGES •

LES FROMAGES DE BELGIQUE

Old Groendal affiné 18 mois

(lait de vache pasteurisé) kilo - 42,30 €

Merx Gekruuid - Fromage à râper

(petit fromage sec au lait de vache, agrémenté de fleur de sel, de poivre noir concassé, d'ail et de pétales de fleurs) pièce - 9,95 €

Merx Landloperke

(fabriqué à partir de lait caillé de vache et à texture coulante) pièce - 16,25 €

Lotenhulle Bufflonne

(pâte molle et croûte fleurie - lait de bufflonne pasteurisé) kilo - 46,50 €

Maigre du nord

(chèvre à pâte dure)
Un fromage gourmand avec seulement 24% de matière grasse kilo - 37,95 €

Juliette

(lait cru de chèvre, crémeux à souhait) kilo - 58,45 €

LES FROMAGES DE CORSE

Brocciu

(lait de brebis) 450 g - 9,95 €

Brin d'amour

(lait cru de brebis et herbes du maquis) kilo - 53,40 €

A Filetta

(lait pasteurisé de brebis, pâte molle) kilo - 46,55 €

LES FROMAGES D'ITALIE

Taleggio AOC kilo - 23,55 €

Burratina à la truffe 125 g - 8,50 €

Parmigiano Reggiano AOP, affiné 24 mois

(lait cru de vache) kilo - 51,35 €

Rossini

(bleu affiné au goût de raisin et vin rouge, au lait cru de vache) kilo - 53,80 €

Burratina fumée 125 g - 3,90 €

Occelli Di Castagno

(fromage au lait de vache et de brebis, enveloppé et affiné en feuilles de châtaignier) kilo - 62,50 €

Occelli Frutta e Grappa

(fromage au lait de vache et de brebis - affiné avec l'ajout de fruits et de Muscat Grappa) kilo - 64,50 €

Occelli au foin Maggengo

(fromage au lait de vache, enveloppé dans le foin de printemps) kilo - 49,50 €

Occelli Al Barolo

(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

Cheddar bio fumé au bois de chêne kilo - 54,40 €

Crème de Stilton Long Clawson

(lait pasteurisé de vache) pot en grès 100 g - 9,95 €

Cheddar fermier

(lait pasteurisé de vache) kilo - 57,30 €

Petit cheddar (au choix : gingembre,

whisky ambré ou ail-fines herbes) 200 g - 7,45 €

LES FROMAGES DE SUISSE

Gruyère AOP, affiné 12 mois

(lait cru de vache) kilo - 36,80 €

Roi des Cimes à pâte dure, affiné en grotte

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

Etivaz AOP

(lait cru de vache) kilo - 49,20 €

Délice à l'ail

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

Appenzeller 6 mois

(lait cru de vache) kilo - 38,80 €

Tomme Koch Croccanta

(lait cru de vache et graines de figues) kilo - 51,25 €

Montchic OT Kuch Kurmann Réserve 9 mois

(lait cru de vache) kilo - 29,50 €

CÔTÉ CRÈMERIE

LES CONFITS POUR ACCOMPAGNER VOS FROMAGES

Confit d'abricots au thym sauvage

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

Confit de mangues au poivre Penja

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

Confit de cerises noires

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

Confit de cidre à la pomme et au Calvados

(avec le camembert) 125 g - 4,45 €

Pâte de coing

(avec les bleus) 125 g - 4,45 €

LES BEURRES

LES BEURRES DE FERME BELGES AU LAIT CRU DE LIONEL PLAQUETTE

EXCLUSIVITÉ Beurre au poivre

Cacio E Pepe 100 g - 4,85 €

Beurre à la truffe noire 100 g - 6,25 €

Beurre à la truffe blanche 100 g - 8,25 €

Beurre à l'ail des ours 100 g - 4,85 €

Beurre à l'ail noir 100 g - 4,95 €

Beurre au sel fumé 100 g - 4,70 €

Beurre oignons-gingembre 100 g - 4,55 €

Beurre ail et fines herbes 100 g - 4,50 €

Beurre Chimichurri 100 g - 4,95 €

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 - 3,15 €

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

LES BEURRES DE JEAN-YVES BORDIER

Beurre à l'ail des ours et poivre de Kampot 125 g - 6,00 €

Beurre aux algues 125 g - 5,75 €

Beurre au yuzu 125 g - 6,18 €

Beurre à l'oignon de Roscoff 125 g - 6,18 €

Beurre à l'huile d'olive citronnée 125 g - 5,88 €

LES BEURRES DE PASCAL BEILLEVAIRE

Beurre clarifié façon Ghee, naturellement

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

Beurre au paprika fumé 125 g - 5,15 €

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

CÔTÉ BOULANGERIE

LES PAINS

AVEC LES FROMAGES

Pain au levain, noix et noisettes 400 g - 3,90 €

Pain céréales 600 g - 3,90 €

Pain recuit, blanc ou gris 800 g - 3,90 €

Podomeke (pain aux raisins de Corinthe) 300 g - 2,80 €

PAINS SUCRÉS DE NOËL

Cougno pour Noël

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

Gaufre de Liège pièce - 2,20 €

SPÉCIAL FÊTES

Pain sapin pour Noël pièce

Pain grappe pour Nouvel An pièce - 4,95 €

CÔTÉ ÉPICERIE

D'AUTRES IDÉES AVEC VOS FROMAGES

Confit de thym sauvage -

Domaine de Léos 323 g - 11,40 €

Pâte de figues ou pâte de noix - Can Bech 240 g - 4,98 €

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

Toasts croquants - The Fine Cheese Co

- dattes et noisettes

- abricots et pistaches 90 g - 7,65 €

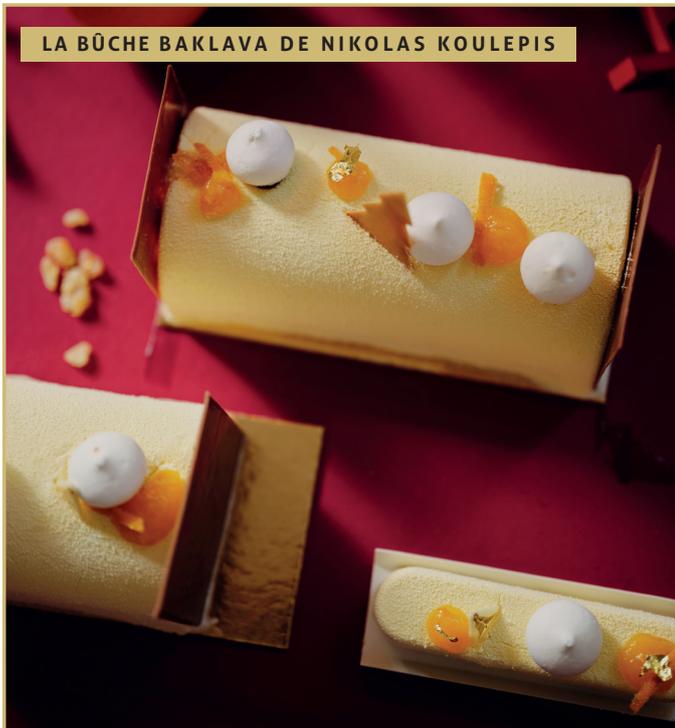
• LES DESSERTS •

Pour les fêtes, nos chefs pâtisseries belges retrouvent leur âme d'enfant en imaginant des desserts aussi éclatants que gourmands.

Les tentations sucrées ne se limitent pas à ce qui suit. Vous retrouvez la liste complète au comptoir ou en ligne.



LA BÛCHE BAKLAVA DE NIKOLAS KOULEPIS



LA BÛCHE CHOCO DE SO BAKE IT



LA BÛCHE EBÈNE DE MAURINE GÉRON



LA BÛCHE BIANCA DE COKOA



LE VILLAGE GATSBY DE MARC DUCOBU



CÔTÉ PÂTISSERIE POUR NOËL

NIKOLAS KOULEPIS

BÛCHE PRALINÉ-SARRASIN

Dacquoise, feuilletine croustillante, mousse praliné (sarrasin-noisette-pécan), mousse à la vanille de Madagascar, insert praliné au sarrasin, glaçage au chocolat au lait

BÛCHE CHOCO PASSION

Biscuit au chocolat noir, feuilletine croustillante, crémeux chocolat au lait, gelée de fruits de la passion-orange sanguine, mousse au chocolat noir (Caraïbe 66%)

BÛCHE BAKLAVA

Baklava aux noix, mousse Mastiha (spécialité grecque), insert confit d'orange, biscuit aux amandes et éclats de noix, glaçage au chocolat blanc

Bûches pour 4 personnes 32,00 €

Bûches pour 6 personnes 45,00 €

COKOA

LA KALAOU (SANS GLUTEN)

Mousse au chocolat noir, crémeux sarrasin, granola aux graines rôties, caramel passion

LA POMELO (SANS GLUTEN)

Mousse praliné noisette, crème de kalamansi et citron, géliifié de pamplemousse, croustillant au sésame noir

LA BIANCA

Mousse à la vanille, compotée de mangue, crémeux au chocolat lait et citron vert, biscuit madeleine au combawa

Bûches pour 5 personnes 42,00 €

MARC DUCOBU

LE VILLAGE DE GATSBY (SOUS CLOCHE)

Mousse à la vanille, crémeux aux noix de pécan, caramel à la vanille, biscuit aux noix de pécan

BÛCHE LADY FRAMBOISE

Mousse au lait d'amande, crémeux à la framboise, coulis de fruits rouges, biscuit praliné

BÛCHE DUO DE CHOC

Mousse au chocolat noir, crémeux à la vanille, caramel liquide, croustillant praliné

Desserts pour 6 personnes 47,00 €

MAURINE GÉRON

BÛCHE ÉBÈNE

Mousse au chocolat noir (68%), crémeux à la noisette et sirop d'érable, caramel au beurre salé, biscuit moelleux à la noisette, croustillant au praliné noisette et au chocolat noir

BÛCHE IVOIRE

Crème légère à la vanille de Madagascar, crémeux aux deux citrons, compotée d'agrumes, biscuit moelleux aux amandes et croustillant au chocolat blanc

Desserts pour 4 personnes 34,00 €

JEAN-PHILIPPE DARCIS

CORNE D'ABONDANCE

Corne en chocolat, cascade de choux fourrés recouverte d'un glaçage au chocolat noir

Dessert pour 8 personnes 56,00 €

BÛCHE CRÈME FRAÎCHE

Biscuit cuillère, pâte sucrée, cocktail de fruits frais, crème fraîche et mascarpone à la vanille

BÛCHE MOKA

Pâte sucrée, biscuit cuillère, punch café, crème au beurre café

Bûches pour 6 personnes 39,60 €

SO BAKE IT (SANS GLUTEN)

BÛCHE CHOCO

Mousse au chocolat, crémeux au chocolat noir, pralin noisette et gruau, biscuit sablé au cacao, décor en chocolat

BÛCHE POIRE-NOISETTE

Mousse noisette, crémeux vanille, poire pochée à la cardamome, pralin noisette, biscuit noisette

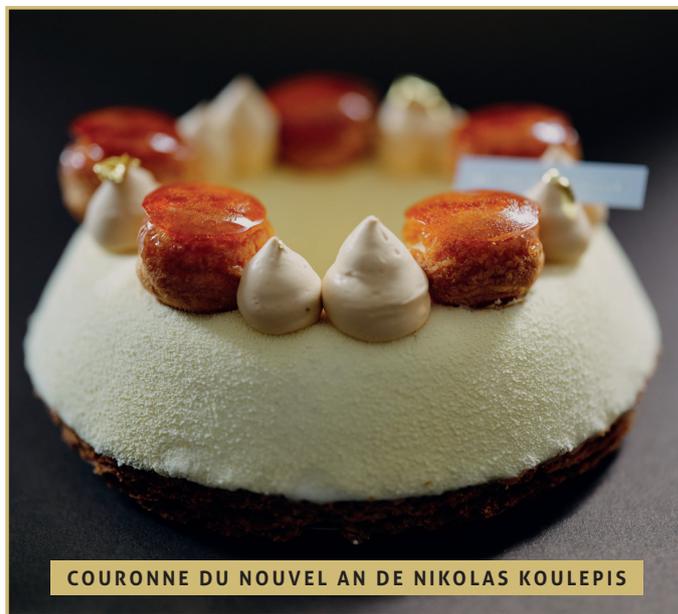
Bûches pour 6 personnes 36,00 €

• LES DESSERTS •

CÔTÉ PÂTISSERIE POUR NOUVEL AN



CASSE-NOISETTE DE MARC DUCOBU



COURONNE DU NOUVEL AN DE NIKOLAS KOULEPIS

NIKOLAS KOULEPIS

«WHITE DECEMBER» COURONNE DE FIN D'ANNÉE

ÉDITION LIMITÉE Pâte feuilletée caramélisée, mousse de lait, caramel beurre salé, crème Chantilly, minichoux fourrés et caramélisés

Dessert pour 8 personnes 48,00 €

MARC DUCOBU

MACCHIATTO

Mousse au praliné, crémeux dulcey-café, ganache au café, croustillant au gianduja

CASSE-NOISETTE

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

Desserts pour 6 personnes 47,00 €

JEAN-PHILIPPE DARCIS

CORNE D'ABONDANCE

Corne en chocolat, cascade de choux fourrés et glaçage chocolat

Dessert pour 8 personnes 56,00 €

JAVANAIS

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

Dessert pour 6 personnes 38,00 €

SO BAKE IT (SANS GLUTEN)

BÛCHE POIRE-NOISETTE

Mousse à la noisette, crémeux à la vanille, poire pochée à la cardamome, pralin noisette, biscuit noisette

Bûches pour 5 personnes 36,00 €

COKOA (SANS GLUTEN)

BÛCHE POIRE-NOISETTE

Mousse au chocolat noir, crémeux à la bergamote, confit de mandarine, crumble cacao (grué de cacao et riz soufflé), ganache montée au chocolat

Dessert pour 4 personnes 28,00 €

Dessert pour 6 personnes 42,00 €

CÔTÉ PÂTISSERIE

DANS LA FAMILLE DE PÂTISSIERS, JE DEMANDE...

A chaque pâtissier, son univers et sa petite madeleine de Proust. Leur objectif : vous faire vivre un moment gourmand et magique pour clôturer votre repas de fête. Entrez avec nous dans le monde unique de chacun de nos pâtissiers et regardez pour le(s)quel(s) vous allez succomber.



LES PÂTISSIERS ROB

◀ De la pâtisserie simple et gourmande, avec des ingrédients de qualité ! Tel est le crédo de nos 2 pâtissiers Yves et Sarah qui dès les petites heures s'attellent à vous confectionner des classiques de la pâtisserie belge pour le plus grand plaisir de vos papilles. Éclair au café, merveilleux, tarte amandine aux poires ou encore galettes des rois, il ne vous reste plus qu'à choisir.

MARC DUCOBU

Faut-il encore présenter ce pâtissier qui fait rayonner l'art gastronomique de la pâtisserie française dans le monde entier ? Avec plus d'une corde à son arc (il est pâtissier, chocolatier et glacier), la maîtrise, l'élégance et la finesse sont ses maîtres-mots. Toujours en quête d'excellence, il s'enrichit de ses voyages et des saisons, pour innover et sublimer ses créations. ▼



JOOST ARIJS

◀ La renommée de Joost Arijs n'est plus à faire ! Ce pâtissier gantois - récompensé à plusieurs reprises par le Gault & Millau - a conquis notre coeur gourmand avec ses créations aux saveurs complexes, aux accords équilibrés et au design sobre et sophistiqué. Le coup de coeur de notre équipe ? Ses créations à la noisette du Piémont.



NIKOLAS KOULEPIS

▲ Depuis l'ouverture de sa pâtisserie en 2018, il a fait souffler un délicieux vent méditerranéen sur les pâtisseries bruxelloises. Sa marque de fabrique ? Une maîtrise parfaite tant dans les recettes classiques françaises que dans les douceurs inspirées de sa Grèce natale (à base de pistaches, cardamome...). Et si ses créations sont aussi élégantes que délicieuses, le chef y apporte avant tout une touche originale qui mettra vos papilles en émoi.



COKOA

▲ Avec ses créations florales aux couleurs chatoyantes, Anaïs, architecte paysagiste de formation, réalise son rêve d'enfance : être pâtissière. L'élément central de ses gâteaux ? L'art floral et la nature auxquels elle dérobe quelques-uns de leurs atouts pour concevoir des desserts aux alliances de saveurs aussi surprenantes qu'innovantes.



MAURINE GÉRON

▲ Passionnée de pâtisserie fine depuis toujours, Maurine Géron a, à tout juste 28 ans, déjà un beau parcours jalonné de belles adresses à son actif. Pour elle, le goût est un plaisir qui s'entretient et qu'elle a voulu transmettre dans ses cookies pâtissiers, une recette d'un cookie américain gourmand associé au raffinement de la pâtisserie française.

• 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 dernier thé ou café ?



LES BOÎTES FESTIVES PHILIP'S BISCUITS

◀ Pour les fêtes, la biscuiterie artisanale anversoise **Philip's Biscuits** propose deux ravissantes boîtes en métal qui permettront de conserver ultérieurement d'autres douceurs. La première boîte comprend des 'Antwerpse Handjes', littéralement des mains d'Anvers. Il s'agit de petits sablés pur beurre en forme de main et parsemés d'amandes effilées, dont l'histoire est intimement liée à la ville. Et pourquoi les Bruxellois n'en profiteraient pas eux aussi ? Quant à la deuxième boîte, elle propose un assortiment de spéculoos, mains d'Anvers, langues de chat, palmiers et sablés confectionnés de façon artisanale dans leur atelier.



UN FESTIVAL DE SAVEURS CHOCOLATÉES

◀ La **chocolaterie Mary** est une institution bruxelloise depuis plus d'un siècle. Cette maison de bouche authentique prône depuis toujours l'artisanat, la qualité et le raffinement. Spécialement pour les fêtes, Mary a réalisé un assortiment de pépites au praliné et à la nougatine dissimulées dans une magnifique boule de Noël. Une attention chocolatée qui fera plaisir à offrir ou à accrocher sur le sapin.



LE COUGNOU MAISON,

UNE TRADITION

À PERPÉTUER

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

LES MARRONS GLACÉS DE ROB

Ou devrait-on dire les "châtaignes" glacées ? ▲
Car il s'agit en effet bien des fruits du châtaignier que l'on plonge plusieurs fois dans un bain de sucre pour les confire et les rendre fondants et moelleux à coeur. Une délicate sucrerie liée à l'esprit de Noël et confectionnée avec des châtaignes italiennes.

CÔTÉ PÂTISSERIE

PHILIP'S BISCUITS

Boîte métal garnie d'un mélange
de «Mains d'Anvers» boîte de 200 g - 19,50 €

Boîte métal garnie d'un mélange
de biscuits artisanaux boîte de 300 g - 29,50 €

JOOST ARIJS

Assortiment de pralines coffret de 26 pièces - 33,70 €

PIERRE MARCOLINI

Cracker de Noël rempli
de 10 «Petits Bonheurs» pièce - 18,00 €

Plumier «Brindilles de Noël»
*Coffret contenant 9 chocolats au praliné
et fruits secs* pièce - 24,00 €

MARC DUCOBU

Boule de Noël garnie (2 options)
Petites pralines pièce - 52,00€

Mendiants, rochers et orangettes pièce - 52,00€

BENOÎT NIHANT

Coffret de marrons glacés 6 pièces - 20,00 €
Coffret de truffes au champagne 20 pièces - 35,90 €

Coffret Cheval à Bascule
*Une tablette en forme de puzzle chocolaté,
fourré au praliné* pièce - 39,90 €

MARY

Coffret Stella (*garni de petites au praliné
et à la nougatine*) 150 g - 24,50 €

Coffret Celeste
(garni d'un assortiment de pralines) 250 g - 46,50 €



Marrons glacés 8 pièces - 24,00 €
Noix de massepain au sucre 9 pièces - 8,80 €
Noix de massepain au chocolat fondant 6 pièces - 8,80 €
Pommes de terre en massepain 200 g - 9,90 €



Friands (*nature, chocolat, mixte*) 8 pièces - 6,50 €
Bûchette en massepain 200 g - 10,50 €

PAINS SUCRÉS DE FÊTES

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

Gaufre de Liège pièce - 2,20 €

• CHOCOLATS, CONFISERIES • ET AUTRES DOUCEURS

L'EXCELLENCE DU CHOCOLAT

◀ Parce que le chocolat coule dans les veines de la famille Cluizel depuis 4 générations, les chocolats de **Michel Cluizel** s'inscrivent dans l'authenticité et la singularité des saveurs. Noirs ou au lait, d'exception ou de plantation, ils se distinguent par leur haute teneur en cacao et la richesse de leurs ingrédients sourcés de par le monde. Intimement liée avec ses planteurs exclusifs, la Manufacture Cluizel contrôle chacune des étapes qui jalonnent la lente fabrication d'un chocolat, de la sélection des fèves de cacao au partage de ses créations.



LES BULLES ROSES SANS ALCOOL DE SPARKTEEZ

Derrière cette bouteille, Sparkteez cache admirablement ▶ bien son jeu... car ce ne sont pas des bulles de champagne rosé qu'elle contient, mais un délicieux **thé blanc pétillant bio infusé avec de la fleur d'hibiscus** ! Sa jolie teinte rosée, ses bulles délicates et ses jolies notes florales en fin de bouche en font une boisson qui a tout pour plaire et qui fera pétiller à coup assuré vos fêtes.



CORICA, L'ART DE LA TORRÉFACTION

◀ Le café est souvent le moment final de tout repas de fête. Pour veiller à ce que ce moment café soit à la hauteur des étapes gourmandes qui l'ont précédé, pourquoi ne pas opter pour un **café d'exception** ? Depuis 1850, le torréfacteur bruxellois Corica dénêche des cafés arabicas exceptionnels aux quatre coins du monde et les torréfie ensuite selon des recettes maison. Son large assortiment offre des saveurs insoupçonnées pour un plaisir riche et varié et de réelles émotions gustatives. Pour Rob, Corica propose 3 cafés exclusifs en vrac !



CÔTÉ ÉPICERIE

TRADITIONS DE NOËL D'EUROPE

Christmas pudding - Tiptree.....	112 g - 5,95 €	Pandoro au sabayon - Pasticceria Loison	1 kilo - 25,50 €
Panettone tradition - Pasticceria Loison (raisins secs, orange, cédrat).....	Boîte La Capelière - 500 g - 26,95 €	Panettone au caramel beurre salé - Pasticceria Filippi	500 g - 26,80 €
Pandoro Astucci classique - Pasticceria Loison (beurre, vanille de Madagascar).....	1 kilo - 14,98 €	Les fruits glacés - Le Roy René.....	coffret (360 g) - 29,98 €

GOURMANDISES À CROQUER

Shortbread Polar Bear - Walkers.....	boîte métal - 15,60 €	NOUVEAU Biscuits cerises et amandes - Cartwright & Butler	boîte métal - 9,95 €
Gianduiotti - Davide Barbero.....	200 g - 13,10 €	NOUVEAU Chocolat noir ou lait aux noisettes entières IGP du Piémont - Goslino	80 g - 5,80 €
Biscuits Navettes de Provence par Pierre Hermé - Le Roy René	220 g - 11,98 €	NOUVEAU Coffret Découverte (18 bonbons de chocolat) - Cluizel	195 g - 23,10 €
Christmas box Gianduja - Angelina	boîte métal - 13,95 €		

TOUCHES FINALES

Paillettes d'or alimentaire - Maison Charrier	pot 0,2 g - 49,98 €	Crème de calisson - Le Roy René.....	230 g - 11,40 €
---	---------------------	--------------------------------------	-----------------

BOISSONS CHAUDES

Chocolat chaud à l'ancienne - Angelina	25 cl - 9,08 €	NOUVEAU Thé noir festif «Noël Royal» Mariage Frères Paris	80 g - 29,98 €
Café «Blue Mountain» du Costa Rica, torréfié à Bruxelles - Maison Corica (grains ou moulu)	250 g - 9,95 €		
Sucre «Accroche Coeur» coeurs rouges et blancs Canasuc	120 g - 7,50 €		
Sirop brut - Bacanha (cookies, noisettes, pistaches ou caramel)	40 cl - 10,95 €		
NOUVEAU Thé vert de Noël - Dammann Frères (orange, vanille, épices)	25 sachets - 11,80 €		
NOUVEAU Thé de Noël (rooibos et épices ayurvédiques) - Yogi Tea	17 sachets - 3,85 €		

Sélection «Divine Corée - Thés de la Pagode

Coffret «Bien-Être» Bio	32 sachets - 16,90 €
Coffret «Gourmet» Bio.....	32 sachets - 16,90 €
Infusion de Noël Rose Givrée Bio - en vrac.....	50 g - 8,50 €
NOUVEAU Thé noir de Noël bio « Délice d'agrumes » - en vrac.....	70 g - 8,50 €

BOISSONS FROIDES

NOUVEAU Chai Barista - Gili A mélanger avec du lait chaud ou froid.....	50 cl - 22,20 €	Sirop brut de canne - Bacanha (gingembre, bergamote ou yuzu).....	40 cl - 10,95 €
Jus de gingembre citron-miel bio - Gili	50 cl - 22,20 €	NOUVEAU Cocktail gingembre, bergamote et citron vert (sans alcool) - DZJING	50 cl - 23,95 €
NOUVEAU Thé pétillant hibiscus bio «Cuvée Rose» - Sparkteez	75 cl - 10,95 €	Cocktail n°5 Pamplemousse et vanille (sans alcool) - The Mocktail Club	1 l - 18,20 €
Kombucha - Rish (original, gingembre ou hibiscus).....	33 cl - 3,50 €		
Kombucha rosé - Rish.....	75 cl - 15,98 €		

• LA CAVE •

**Votre repas de fêtes est une occasion unique qui mérite d'être accompagné de vins de qualité.
Si notre cave regorge de vraies pépites qui donneront de l'amplitude à votre repas,
notre chef de cave Julien Depaepe vous emmène faire un tour d'horizon des grands chenins.**

Ce cépage versatile, qui peut être vinifié de bien des façons, offre en effet d'innombrables possibilités.

Zoom sur 3 vigneron qui travaillent ce cépage de façon admirable !



CLÉMENT POIREL

(ANJOU)

Clément Poirel s'est installé à Beaulieu-sur-Layon en 2020 après avoir repris le domaine de Jean-François Chéné. Les vignes sont situées principalement sur schistes ardoisiers et les sols sont travaillés en agriculture biologique depuis 2005. Parce qu'il recherche une fraîcheur et une vivacité dans ses vins, Clément Poirel a opté pour une vinification aussi naturelle que possible. Ses vins rouges sont légers en alcool et encore croquants sur le fruit. Quant à ses chenins blancs, Clément a pensé à long terme en optant pour un long vieillissement de deux ans en barrique.

SIMON BATARDIÈRE

(ANJOU)

Simon Batardière est un vigneron d'Anjou, engagé dans la production de vins naturels. Situé sur les bords du Layon, il cultive des hectares de vignes en agriculture biologique, sans produits de synthèse, pesticides, ni insecticides. Son domaine comprend de vieilles vignes de cabernet franc et de belles parcelles de chenin, dont une nouvelle sur le Montbenault. Avec sa femme Lénaïg, ils se chargent eux-mêmes de tous les travaux viticoles. Les vinifications, effectuées dans leur cave, sont simples et naturelles, avec une fermentation en levures indigènes et sans filtration ni collage. Les vins sont élevés en vieux fûts de chêne ou en cuves, selon le profil souhaité.



DUNCAN SAVAGE

(AFRIQUE DU SUD)

Après avoir fait ses classes chez Cape Point Vineyards, la jeune star du monde viticole sud-africain, Duncan Savage, s'est offert pour ses 35 ans le lancement de ses propres vins **Wild Savage**. Dans son aventure, il est épaulé par son père et la consultante en viticulture Rosa Kruger. En matière de vinification du vin rouge, il peut également compter sur les conseils de son ami, le célèbre vigneron Eben Sadie avec qui il partage la passion du surf. Duncan affirme haut et fort : " Je fais du vin parce que j'aime ça ". Julien Depaepe ne peut que le confirmer : il produit de superbes vins élégants, riches en caractère et en fruits purs, qui le rendent vraiment heureux !

LA SÉLECTION
DE NOS CAVISTES

Hiltrudis Blanc 2021 Clément Poirel
75 cl - **35,80 €**

LA SÉLECTION
DE NOS CAVISTES

Chenin Blanc 2022 Simon Batardière
75 cl - **40,70 €**

LA SÉLECTION
DE NOS CAVISTES

White 2022 Savage
75 cl - **27,40 €**

LES VINS BLANCS

Prix Normal Prix Plaisir*

AVEC DES HÛÎTRES OU DU SAUMON FUMÉ

Sancerre Grande Réserve Bourgeois 2023 - 75 cl.....	23,20 €	20,90 €
Pouilly-Fumé de Ladoucette 2023 - 75 cl.....	30,50 €	27,45 €
Sancerre Domaine Vacheron 2023 - 75 cl.....	29,95 €	26,90 €
Muscadet La Mer		
Domaine de la Fessardière 2023 - 75 cl.....	11,10 €	9,90 €
Sancerre La Grande Côte Cotat 2022 - 75 cl.....	61,50 €	53,35 €

AVEC DU HOMARD ET CRUSTACÉS

Chablis La Chablisienne Les Vénérables 2021 - 75 cl.....	23,00 €	20,70 €
Chablis Domaine Pattes Loup 2021 - 75 cl.....	44,85 €	40,30 €
Pessac-Léognan Château Carbonnieux 2021 - 75 cl.....	49,95 €	44,95 €
Le Berceau des Fées Domaine aux Moines 2023 - 75 cl.....	35,95 €	32,30 €

AVEC DES SAINT-JACQUES OU ENTRÉES POISSONS

Viré-Clessé « Vieilles Vignes »		
Domaine Sainte-Barbe 2022 - 75 cl.....	26,70 €	23,95 €
Bourgogne chardonnay Nuiton-Beaunoy 2022 - 75 cl.....	12,75 €	11,50 €
Chardonnay Bogle 2022 (USA) - 75 cl.....	17,50 €	15,75 €
Saint-Véran Domaine J. Drouhin 2022 - 75 cl.....	24,50 €	18,45 €

AVEC DU FOIE GRAS

Jurançon moelleux Ballet d'Octobre		
Domaine Cauhapé 2020 - 75 cl.....	22,35 €	18,30 €
Sauternes Marlène de Climens 2018 - 75 cl.....	24,30 €	21,90 €
Viognier Contours de Deponcins		
François Villard 2022 - 75 cl.....	28,80 €	25,90 €
Gewurztraminer vendanges tardives		
Clos St-Landelin René Muré 2020 - 75 cl.....	41,95 €	37,80 €

AVEC DU FROMAGE/FONDUE/RACLETTE

Roussette de Savoie Cuvée des Gueux		
Adrien Berlioz 2023 - 75 cl.....	22,50 €	20,25 €
Fendant Les Terrasses		
Jean-René Germanier 2021 - 75 cl.....	24,80 €	22,30 €
Alto Adige Pinot Grigio		
Alois Lageder 2023 - 75 cl.....	19,95 €	17,95 €
Gruner Veltliner Steininger 2023 (Autriche) - 75 cl.....	14,75 €	13,20 €

LES BLANCS PRESTIGE

Meursault 2019 Narvaux Jobard-Morey - 75 cl.....	71,50 €	64,35 €
Montagny 1er Cru 2022 La Grande Roche		
Louis Latour - 75 cl.....	35,50 €	31,95 €
Pouilly-Fuissé 2022 Domaine Ferret - 75 cl.....	49,85 €	44,85 €
Savennières 2022 Les Gauderets		
Domaine Belargus - 75 cl.....	54,50 €	48,95 €
Bordeaux 2021 Caillou Blanc		
Château Talbot - 75 cl.....	49,60 €	44,65 €
Allobroges 2022 Savagnin		
Les Vignes du Paradis - 75 cl.....	44,95 €	39,95 €
Roero Arneis 2023 Bruno Giacosa - 75 cl.....	46,50 €	41,85 €

LES VINS ROUGES

Prix Normal Prix Plaisir*

AVEC DU GIBIER À PLUMES

Châteauneuf-du-Pape		
Domaine Font de Courte Dune 2021 - 75 cl.....	40,90 €	36,80 €
Crozes-Hermitage Alain Graillet 2021 - 75 cl.....	39,10 €	35,20 €
Morgon Canon Michel Guignier 2023 - 75 cl.....	16,95 €	15,25 €

AVEC DU GIBIER À POIL

Saint-Estèphe Château Petit Bocq 2019 - 75 cl.....	32,50 €	29,25 €
Premières Côtes de Blaye		
Les Tours Château Peybonhomme 2021 - 75 cl.....	14,10 €	12,70 €
Moulis-en-Médoc Château Dutruch		
Grand Poujeaux 2019 - 75 cl.....	20,50 €	18,45 €

AVEC DE LA VIANDE ROUGE GRILLÉE OU EN SAUCE

Haut-Médoc Château La Gorce Cru		
Bourgeois 2018 - 75 cl.....	16,95 €	15,20 €
Vin de Pays d'Oc		
Les Creisses 2022 - 75 cl.....	23,50 €	21,15 €
Lalande-de-Pomerol		
Château de la Commanderie 2021 - 75 cl.....	22,80 €	20,50 €

AVEC DE LA DINDE OU DE LA VOLAILE EN SAUCE

Bourgogne pinot noir Laforêt		
Joseph Drouhin 2021 - 75 cl.....	28,45 €	19,50 €
Bourgogne Côte d'Or		
Domaine Mikulski 2022 - 75 cl.....	46,60 €	41,95 €
Nuiton-Beaunoy Les Sionnières		
Morey-Saint-Denis 2016 - 75 cl.....	41,90 €	37,75 €

LES ROUGES PRESTIGE

L'Héritage de Chasse-Spleen		
Haut-Médoc 2020 - 75 cl.....	24,95 €	22,50 €
Amarone della Valpolicella		
Costasera Masi 2018 - 75 cl.....	59,50 €	53,55 €
Côte-Rôtie La Chana		
Domaine Duclaux 2022 - 75 cl.....	65,00 €	58,50 €
Rioja Reserva Rioja Alta 2019 - 75 cl.....	26,95 €	24,20 €
La Bastide Dauzac Margaux 2019 - 75 cl.....	38,00 €	34,20 €
Pernand-Vergelesses		
Louis Latour 2022 - 75 cl.....	37,50 €	33,75 €

* Prix plaisir du 02/12/2024 au 06/01/2025 inclus.

• LA CAVE •

LES BULLES FONT TOUT PÉTILLER

Avec pas moins de 200 références, Rob The Cellar réunit une sélection unique de bulles qui enchanteront vos convives tout au long de la soirée. En marge de notre sélection de champagnes, découvrez trois alternatives effervescentes pour faire pétiller vos fêtes.



1. C'est sur le domaine de ses arrière-grands-parents à quelque 50 km de Venise, que le **vigneron et œnologue vénétien Massimo Coletti** redonne aujourd'hui au prosecco ses lettres de noblesse. Passionné par le respect des pratiques ancestrales, il cherche à recréer le prosecco traditionnel, un vin naturel pétillant qui exprime pleinement son terroir tel qu'il se faisait avant la standardisation des vins à l'international. Son **Prosecco Frizzante Phoja** est une véritable réussite : ses bulles fines et légères, associées à une belle finesse aromatique, en font un apéritif idéal. Les amateurs de prosecco apprécient ce vin d'exception, élaboré dans le respect du terroir, avec une démarche tournée vers la qualité et l'authenticité.

2. La gamme **Ôsan**, ce sont des boissons gastronomiques nées de la créativité du chef belge doublement étoilé **Sang Hoon Degeimbre** (L'Air du Temps) qui souhaitait offrir une nouvelle expérience inédite à ses clients. Cette gamme de **macérations végétales et florales** - qui ne contiennent ni colorant, ni conservateur ni sucre ajouté - sont élaborées à partir de plantes et fleurs provenant de maraîchers locaux.

Se dégustant comme un bon vin, Osan reflète à merveille la vision de la gastronomie saine, raffinée et en harmonie avec la nature et les valeurs du chef!

3. Chez les Constant, la production de peket est une histoire de famille depuis 1890. Riche de ce patrimoine familial, **Adeline Constant et Léandre Berger** décident de créer une micro-distillerie innovante où particuliers et professionnels peuvent produire leur propre alcool. Après avoir lancé un pressoir en 2018 et la distillerie en 2019, ils inaugurent leur cidrerie en 2020 où, soucieux de durabilité, ils produisent des cidres valorisant les fruits des vergers hautes tiges.

Ce **cidre brut belge 2022** est produit à partir de pommes d'anciennes variétés locales, de pommes « à couteau » et non à cidre et qui confèrent au cidre des caractéristiques à la fois acides et légères.

LES CHAMPAGNES DE VIGNERONS

	Prix Normal	Prix Plaisir*
Champagne Brut Zéro Tarlant - 75 cl.....	44,65 €	40,20 €
Champagne Rosé Brut Zéro Tarlant - 75 cl.....	53,95 €	48,50 €
Champagne Extra Brut Ultradition Laherte - 75 cl.....	38,90 €	34,95 €
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 Péters Cuvée de Réserve - 75 cl.....	50,75 €	45,70 €
Champagne Fleury Blanc de Noirs - 75 cl.....	49,40 €	44,50 €
Champagne 1 ^{er} Cru Brut Blanc de Blancs		
Veuve Fourny - 75 cl.....	42,20 €	37,95 €
Champagne Brut Nature Les Revers Clandestin - 75 cl.....	82,20 €	73,95 €
Champagne Extra Brut Terroirs Agrapart - 75 cl.....	73,50 €	66,15 €
Champagne Terres d'Ancêtres Gounel Lasalle - 75 cl.....	46,50 €	41,85 €
Champagne Brut Assemblage Chavost - 75 cl.....	48,00 €	43,20 €

LES GRANDES CUVÉES

	Prix Normal	Prix Plaisir*
Champagne Brut Dom Pérignon 2015 Étui - 75 cl.....	230,00 €	207,00 €
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 MV18 Henri Giraud - 75 cl.....	243,00 €	218,70 €
Champagne Brut Blanc de Blancs		
Amour de Deutz 2013 - 75 cl.....	228,00 €	205,20 €
Champagne Brut Krug Grande Cuvée Coffret -75 cl.....	248,00 €	223,20 €
Champagne Brut Cristal 2015 Roederer - 75 cl.....	320,00 €	288,00 €
Champagne Brut Pol Roger		
Winston Churchill 2015 - 75 cl.....	315,00 €	283,50 €

LES GRANDES MAISONS DE CHAMPAGNE

	Prix Normal	Prix Plaisir*
Champagne Brut Gardet - 75 cl.....	28,60 €	25,75 €
Champagne Brut Rob Leroy Prevot - 75 cl.....	26,95 €	24,20 €
Champagne Brut Drappier Brut 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 €	65,40 €
Champagne Brut Billecart-Salmon - 75 cl.....	56,65 €	50,95 €
Champagne Rosé Brut Billecart Salmon - 75 cl.....	89,95 €	80,95 €
Champagne Brut Louis Roederer		
Collection 244 - 75 cl.....	59,50 €	53,55 €
Champagne Brut Pol Roger - 75 cl.....	56,70 €	50,95 €
Champagne Brut Bollinger Spécial Cuvée - 75 cl.....	68,95 €	61,95 €
Champagne Brut « R de Ruinart » - 75 cl.....	68,50 €	61,75 €
Champagne Rosé Ruinart - 75 cl.....	95,00 €	85,50 €
Champagne Brut Blanc de Blancs Ruinart - 75 cl.....	95,00 €	85,50 €
Champagne Brut Laurent Perrier - 75 cl.....	45,90 €	41,30 €
Champagne Brut Rosé Brut Laurent Perrier - 75 cl.....	95,00 €	85,50 €
Champagne Brut Impérial Moët & Chandon - 75 cl.....	49,50 €	44,55 €
Champagne Brut Veuve Clicquot Ponsardin - 75 cl.....	52,25 €	46,95 €
Champagne Brut Royal Pommery - 75 cl.....	44,90 €	40,40 €

LES NOUVEAUX VENUS

	Prix Normal	Prix Plaisir*
Champagne Coeur de Craie Pierre Baillette - 75 cl.....	63,40 €	56,95 €
Champagne Blanc de Blancs		
Simon Rion Courmas - 75 cl.....	53,95 €	48,50 €
Champagne Les Chauffours		
Rousseaux Batteux Verzenay - 75 cl.....	65,40 €	58,90 €
Champagne S.A. Domaine Nowack - 75 cl.....	45,80 €	41,20 €
Champagne Alter Ego Grethen Bouillet - 75 cl.....	51,90 €	46,70 €

* Prix plaisir du 02/12/2024 au 06/01/2025 inclus.

• LES IDÉES CADEAUX •

PLEIN NOS RAYONS

Au fil de nos allées, dénichiez de petits trésors sélectionnés avec passion pour faire plaisir à un ami, un collègue, ou quelqu'un de votre famille. Chaque année, Rob élabore également 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

Lampe Lolita Lempika - Maison Berger	pièce - 56,00 €
Fleur en bois parfumées - Durance	pièce - 29,98 €
Coffret Coup de Coeur Fleur de thé - My Jolie Candle	pièce - 25,00 €
Théière en fonte «Huashu» - Damman (2 couleurs) <i>Une théière aux lignes pures signée Damman Frères, inspirée d'un modèle traditionnel japonais.</i>	
<i>Elle est équipée d'un filtre intérieur</i>	1,3 l - 64,50 €
Coffret en bois avec un assortiment de 48 infusions Damman	pièce - 92,00 €

NOS COFFRETS BEST-SELLERS

Coffret Tout Belge <i>Une sélection de produit élaborés dans notre beau pays</i>	75,00 €
Corbeille Coup de coeur <i>Les coups de coeur de l'année 2024</i>	85,00 €
Corbeille Gourmet <i>Des pépites gastronomiques qui puisent dans la richesse des traditions culinaires</i>	160,00 €

DES CORBEILLES VITAMINÉES

Corbeille La Saisonnière <i>Une sélection de fruits de saison aux saveurs d'ici et de loin</i>	pièce - 60,00 €
Corbeille L'Exotique <i>Une sélection de fruits exotiques aux saveurs qui ne laissent personne indifférent</i>	pièce - 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, choisissez un coffret avec livraison à domicile.

Vous souhaitez commander plus de cinq pièces ou offrir un joli cadeau d'entreprise ? Les coffrets sont alors la meilleure option : à la fois élégants, modernes et pratiques, ils promettent une savoureuse aventure à vos clients ou vos collègues !

Contactez-nous : par e-mail à l'adresse gift@rob-brussels.be ou par téléphone au **02/761.60.91**.

LA GOURMETS' GIFT CARD

Le cadeau gourmand qui fait plaisir à coup sûr

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



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

• LES INFOS PRATIQUES •

E-SHOP

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 **2 150 produits d'épicerie fine**, **1 100 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.

Flotez hors du temps.

La lumière du soleil entame sa première danse sur l'eau.
Il est temps de réveiller vos sens.
Des vagues de tranquillité vous envahissent,
tandis que la journée d'hier s'éloigne.

Bénéficiez d'une invitation
gratuite d'une journée.
Aspria



TÉLÉCHARGEZ
VOTRE INVITATION
EXCLUSIVE

ASPRIA

FITNESS • FAMILLE • TENNIS • WELLNESS • PISCINE

ROB THE GOURMETS' MARKET

28 boulevard de la Woluwe - 1150 Woluwe-Saint-Pierre

Tél : 02 771 20 60

 www.rob-brussels.be/e-shop



Tous les gastronomes
suivent Rob sur



#Robthegourmetsmarket

THERE WAS LIGHT

YOU'RE NEVER GOING TO BELIEVE THIS



IT'S TIME

© ESTATE OF JEAN-MICHEL BASQUIAT. LICENSED BY ARTESTAR, NEW YORK.

Dom Pérignon
TRIBUTE TO
JEAN-MICHEL BASQUIAT™

PLEASE DRINK RESPONSIBLY