

Rob

THE GOURMETS'
MARKET

THE GOURMETS' FESTIVITIES I 24

FEESTEN



DEDICATED TO GASTRONOMY

EEN MOMENT OM SAMEN TE DELEN

EEN HEERLIJK VERFIJNDE TAFEL

WE WENSEN JULLIE HEERLIJKE MOMENTEN TOE!

De eindejaarsfeesten zijn de ideale gelegenheid om familie en vrienden terug te zien en samen te genieten van mooie momenten. Het is dan ook zo fijn om samen te komen rond een mooi gedekte tafel waar elk gerecht tot in de puntjes en met veel liefde werd bereid. Op het menu komen

verrassende smaken samen met onmisbare klassiekers die de mooiste herinneringen van vroeger weer boven brengen. Onze teams en hun chefs zijn al hard aan het werk in de keuken om van uw feesten een onvergetelijke smaakervaring te maken.

IN ELKE AFDELING STAAT ER EEN TEAM VOOR U KLAAR

01 | Bestel ruim op voorhand

- U kan uw bestelling plaatsen **vanaf maandag 2 december**.
- Ga langs bij de **verschillende afdelingen** (vis, beenhouwerij, traiteur-charcuterie, zuivel, bakkerij en banketbakkerij) in de winkel om uw bestelling door te geven.
- **Houd al uw bestelbonnen zorgvuldig bij** en breng ze mee wanneer u uw bestelling komt afhalen.

02 | Haal uw bestelling op

- Op 23, 24 en 31 december zal uw bestelling klaargezet worden.
- **Controleer de datum** en het **tijdstip** die op uw bestelbon(nen) staan.
 - Ga naar het **kantoor**je 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 20/12: van 9 tot 20 uur
Zaterdag 21/12: van 8.30 tot 20 uur
Zondag 22/12: gesloten
Maandag 23/12: van 9 tot 20 uur
Dinsdag 24/12: van 8.30 tot 17 uur
Woensdag 25/12: gesloten

Nieuwjaar

Donderdag 26/12: van 9 tot 19 uur
Vrijdag 27/12: van 9 tot 20 uur
Zaterdag 28/12: van 8.30 tot 19 uur
Zondag 29/12: gesloten
Maandag 30/12: van 9.00 tot 19 uur
Dinsdag 31/12: van 8.30 tot 17 uur
Woensdag 01/01: gesloten

Vragen? Advies nodig? Onze afdelingsverantwoordelijken helpen u graag verder, aan de toog of telefonisch.



Traiteur
Alain Bergen
02 761 01 42



Visafdeling
Jean-François Janne
02 761 01 38



Beenhouwerij
Jérôme Rayet
02 761 01 36



Charcuterie
Olivier Van Weijnen
02 761 01 42



Groente en fruit
Didier Sperandieu
02 761 01 43



Kruideniersafdeling
Kathy Toussaint
02 761 01 44



Bakkerij en banketbakkerij
Julie Van Melle
02 761 01 33



Zuivelafdeling
Julie Van Melle
02 761 01 40



Rob The Cellar
Julien Depaepe
02 761 01 66

DE FEESTEN BEGINNEN HIER

P. 3 Menu's

P. 4 Het aperitief

P. 8 De voorgerechten

P. 12 De hoofdgerechten

P. 16 De bijgerechten

P. 18 De kazen

P. 22 De desserts

P. 30 De kelder

P. 34 Geschenkideeën



• FEESTELIJKE MENU'S •

VOOR SFEERVOLLE FEESTDAGEN



Wanneer alles al voorbereid is en mooi klaar staat, kan iedereen volop genieten van de feestelijke sfeer, en dat maakt het nog beter! Daarom heeft onze chef drie feestmenu's samengesteld die u enkel nog moet afhalen en opwarmen op de dag zelf. En wat denkt u van een royale kaasschotel (pagina 18) en een van onze prachtige desserts (pagina 22) om de avond in schoonheid te eindigen?

01



FEESTMENU

32,00€/PERS.

BESCHIKBAAR VAN 21 T.E.M. 31/12

VOORGERECHT

Javanais van gerookte zalm, gels van citroen en van peterselie

of

Ravioli van kwartel, boschampignons, herfstvruchten en verse kruidenolie

HOOFDGERECHT

Ballotine van schartong met krab, crème van citroengras, spinazie en linguine met inktvisinkt

of

Suprême van jongparelhoen, appel-druiven en millefeuille van aardappelen

02



KERSTMENU

55,00€/PERS.

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

VOORGERECHTEN

Gegrilde sint-jakobsschelpen, gekonfijte miniwitloof, romige tartufata en geroosterde hazelnoten

en

Kabeljauwrug, mousseline van butternut, paksoi en plumsaus

HOOFDGERECHT

Ballotine van gevulde kalkoen, appeltjes, veenbessen en suprême saus

03



NIEUWJAARSMENU

58,00€/PERS.

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

VOORGERECHTEN

Foie gras van eend, gelei van passievrucht en koffie, konfijt en brioche

en

Cannelloni van kreeft met groentjes, schaaldierensaus op thaïse wijze

HOOFDGERECHT

Hindefilet met peper, veenbessen, knolselder en boerenkool

TIP VAN ONZE WIJNSPECIALISTEN

BIJ HET VOORGERECHT:

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

BIJ HET HOOFDGERECHT:

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

TIP VAN ONZE WIJNSPECIALISTEN

BIJ HET VOORGERECHT:

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

BIJ HET HOOFDGERECHT:

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

TIP VAN ONZE WIJNSPECIALISTEN

BIJ HET VOORGERECHT:

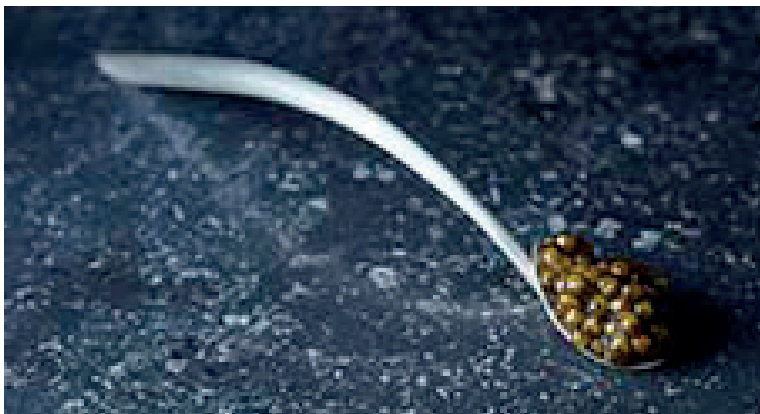
Viognier Contours de Deponcins François
Villard 2022 (wit) 75 cl - **25,90 €**

BIJ HET HOOFDGERECHT:

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

• HET APERITIEF •

Het eerste glas bubbels zorgt voor een fonkel in de ogen, maar het aperitief is de echte eye-opener van het feestmenu. Haal dit jaar alles uit de kast voor een chic en feestelijk aperitief.



KAVIAAR, EEN UNIEKE SENSATIE

- ◀ Kaviaar is een uniek aperitiefhapje dat een magisch moment creëert voor al uw gasten. Verwen uw smaakpapillen en ontdek ons assortiment kaviaar met verfijnde smaken.
- **Baerii:** met zijn dominante, fruitige toets past deze perfect bij een pomme moscovite.
 - **Oscietra:** ziltige aroma's en een vleugje gedroogd fruit, weinig zout. Om zo van te genieten.
 - **Imperial:** goudkleurig en rijk van smaak.
 - **Iraanse beluga:** verfijnd en delicaat, met een lichte botersmaak. De meest gezochte kaviaar. Ideaal met een blini, zure room en een glas champagne.

RILLETES, DE STER VAN HET APERITIEF

Groix et Nature, de laatste nog actieve conservenfabriek op het Bretoense eiland Groix, begon 24 jaar geleden producten aan te bieden van lokale visserijen. De ingrediënten worden op ambachtelijke wijze bereid door de inwoners van Groix, volgens authentieke recepten. Zonder kleurstoffen of bewaarmiddelen slagen ze erin de authentieke smaak van elke vis tot zijn recht te laten komen. Deze rillettes van zalm, sardinen en forel zullen de show stelen tijdens uw aperitief! ▶



OESTERS ETEN ALS EEN KENNER

ONS RECEPT
VOOR GEGRATINEERDE
OESTERS

DAT VINDT U HIER!

- ◀ Oesters mogen niet ontbreken tijdens de eindejaarsfeesten en worden meestal uit het vuistje gegeten. Hier zijn 3 manieren om er ten volle van te genieten.
- **Rauw:** serveer vers, traditioneel met een beetje citroen. Of laat u inspireren door de grote chefs en combineer met verrassende smaken zoals munt.
 - **Warm:** kook de oesters maximaal 5 min. in een feestelijke soep brengen ze een heerlijke toets bij.
 - **Gegratineerd:** een unieke ervaring, zowel qua smaak als textuur. Onze chef deelt graag zijn recept.



TARAMA, MAAR DAN ANDERS

Tarama is een eeuwenoude Griekse specialiteit. De recepten van **Le Comptoir du Caviar** zijn perfect voor al uw hapjes tijdens de feesten! Deze tarama's, bereid zonder kleurstoffen of bewaarmiddelen, zijn een emulsie op basis van de beste gerookte IJslandse kabeljauweitjes. Ze zijn licht en romig, en zijn de perfecte topping voor een blini bij het aperitief. Onze favoriet? De tarama met tobiko wasabi die u met zijn Japanse smaken u al van bij de eerste hap doet dromen van verre oorden. ▶



VISAFDELING

KAVIAAR

BAERII

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

OSCIETRA

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

IMPERIAL

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

IRAANSE BELUGA

vanaf 90,00 € per 30 gr.

TRIO VAN KAVIAAR

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

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

ONS KOFFERTJE MET KAVIAAR EN VODKA

Het Imperial-koffertje 130,00 €

Het Oscietra-koffertje 115,00 €

Het Baerii-koffertje 98,00 €

OESTERS

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

HOLLE OESTERS

FINE DE CLAIRE

Nr. 3 stuk - 1,80 €

GILLARDEAU

Nr. 4 stuk - 3,20 €

ANCELIN (CHARENTE-MARITIME)

Nr. 3 2,75 €/stuk

PLATTE OESTERS

ZEEUWSE PLATTE OESTER

Nr. 3 stuk - 2,40 €

Nr. 5 stuk - 2,90 €

TARAMAS EN BLINIS

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 €

KRUIDENIERSAFDELING

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

NIEUW Cashewnoten - La Plantation 125 gr. - 8,25 €

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

NIEUW Boekweit chips
(curry of forestière) - Bret's 120 gr. - 5,15 €

Biologische rillettes van sardientjes
met pikante peper - Groix et Nature 100 gr. - 8,05 €

Biologische rillettes van zalm - Groix et Nature 100 gr. - 9,10 €

Biologische rillettes van forel - Groix et Nature 100 gr. - 8,85 €

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

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

Mezze (gerookte aubergines, paprika
of artisjokken) - Kalios 90 gr. - 5,90 €

NIEUW Mezze van gedroogde tomaten - Kalios 90 gr. - 6,25 €

NIEUW Aperitieflebensjes (bacon, Roquefort
of pesto) - Maison Gavottes 110 gr. - 5,42 €

NIEUW Hele Arbequina-olijven uit Spanje -
Priorat Nature 210 gr. - 5,98 €

NIEUW Crispies oesterzwammen (licht gezout) -
Champilly 35 gr. - 5,25 €

Aperitieflepeltjes (natuur of rozemarijn) -
Ecopoon 15 stuks - 5,48 €

NIEUW Mix olijven met look en rozemarijn -
Mr Filberts 50 gr. - 2,75 €

Chipslepeltjes voor tapas - Plaza del Sol 140 gr. - 3,88 €

Biologische hartige walnoten (fleur de sel, curry,
rozemarijn of tamari) - nOk 100 gr. - 6,70 €

• HET APERITIEF •



EEN EXPLOESIE VAN SMAKEN

Cecina Kurado Cebon is een Spaanse specialiteit. Het vlees wordt 4 maanden gedroogd, rijpt vervolgens een jaar lang in een kelder en wordt daar ook gerookt op eikenhout. Het vlees is afkomstig van een cebón (een mannelijk rund van minder dan 48 maanden oud, gecasteerd bij de geboorte) van de Schotse Hooglanders, een ras dat goed tegen lagere temperaturen kan door meer calorieën op te nemen. Dit bezorgt het vlees een nog rijkere smaak. Het vlees wordt met de hand heel fijn gesneden en heeft een zachte, sappige textuur. Serveer op kamertemperatuur en u zal zien dat u het maar moeilijk bij één sneetje kan houden ... U bent gewaarschuwd! ▼



EEN ONWEERSTAANBARE

SMAAK

◀ Wanneer onze **zandkoekjes met Parmigiano Reggiano** uit de oven komen en onze bakkerij zich vult met hun heerlijke geur, kan niemand eraan weerstaan. En met dit simpele trucje smaken ze nog beter: zet ze 1 à 2 minuten (niet langer) in een oven van 180°C. Graag wat extra pit? Strooi er dan een beetje piment d'Espelette over.

HAPJES MET EEN WAUW-EFFECT

- MADE BY ROB

◀ Tijd om te focussen op het aperitief! Het toppunt van gezelligheid en een van de leukste momenten van de avond. Het is ook het favoriete moment van onze productchef Olivier Van Weijnen! En daarom heeft hij een **gamma van drie hapjes** samengesteld, het ene nog lekkerder dan het andere. Zo kan u nóg langer van dit gezellige moment genieten met raclette uit Wallis, een Italiaanse croque en een hapje van morieljes en gevogelte.

CULINAIRE CREATIES MET WALNOTEN VAN BIJ ONS

BY NOK

Hortense groeide op tussen de notelaars en kweekt nu zelf **biologische walnoten** in België en Frankrijk. Met haar merk nOk wil ze dit simpele, maar enorm smaakvolle product terug opwaarderen. Door ze te drogen op lage temperaturen blijven de intense smaken bewaard en behouden de walnoten langer hun voedingswaarde. Heerlijk om zo te eten maar ook als gezouten of hartig tussendoortje. Bovendien verwerkt Hortense haar walnoten ook tot een heerlijke olie! Zin om zelf aan de slag te gaan met hartige en zoete recepten? Dan is haar boek 'La Noix' misschien wel het ideale geschenk voor onder de kerstboom! Er staan maar liefst 101 seizoensgebonden recepten in waaronder ook het recept van het Rob walnotentaartje! ▼



TRAITEURAFDELING

KAVIAAR

ROYAL BELGIAN OSIETRA

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

ROYAL BELGIAN PLATINUM

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

HAPJES

Naamse 'petits-gris'-escargots in schelp	9 stuks - 8,30 €
Naamse 'petits-gris'-escargots in croquilles	9 stuks - 8,50 €
Naamse 'petits-gris'-escargots in croquilles met champignons	9 stuks - 8,60 €
Naamse 'petits-gris'-escargots in croquilles met roquefort	9 stuks - 8,60 €
Assortiment hapjes (om op te warmen)	15 stuks - 18,55 €

Minikroketjes met truffel	4 stuks - 6,40 €
Minikaaskroketjes	10 stuks - 8,25 €
Minigarnaalkroketjes	6 stuks - 9,10 €
Koffertje met minimousses	4 stuks - 20,00 €
NIEUW Doosje met hapjes Made by Rob (om op te warmen)	12 stuks - 14,95 €
Hummus van witte bonen en truffel - Delibio	150 g - 6,75 €

ZUIVELAFDELING

Minipaprika's gevuld met verse kaas	100 gr. - 3,75 €
Kleine prikkertjes met geitenkaas	10 stuks - 6,95 €
Rebibes (opgerolde sneetjes Etivaz-kaas)	120 gr. - 11,50 €
Romige gorgonzola, geschept	kilo - 35,85 €
Romige gorgonzola met prosecco en rozenblaadjes	100 gr. - 66,50 €

ONZE KAASKRULLERS

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

In beukenhout	33,90 €/stuk
In marmer	65,50 €/stuk

AFDELING HARTIGE GEBAKJES

Kaasstokjes - Baked by Rob	
- natuur	90 gr. - 5,90 €
- bruschetta	90 gr. - 6,25 €
Zandkoekjes met Parmezaanse kaas - Baked by Rob	100 gr. - 5,90 €

Hapjes om op te warmen - Ducobu	18 stuks - 30,00 €
Aperitiefkoekjes - Ducobu	
- kaas-maanzaad of pizza	100 gr. - 6,90 €
- zandkoekjes met Parmezaanse kaas	150 gr. - 0,30 €

CHARCUTERIEAFDELING

100% Iberico ham Bellota	100 gr. - 26,90 €
Cecina Kurado Cebon	100 gr. - 17,75 €
Witte pens met Franse foie gras van eend	250 gr. - 12,60 €
Witte pens met truffel	250 gr. - 8,50 €
Witte pens met mango, gember en sinaasappelrum	100 gr. - 2,65 €
Witte pens met kalfszwezerik, morieljes en bospaddenstoelen	100 gr. - 4,35 €
Groene pens met room	100 gr. - 2,37 €
Zwarte pens met gerookte spekjes en room	100 gr. - 1,95 €

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

• VOORGERECHTEN •

Of u nu kiest voor vlees, vis of kaas, het voorgerecht is de eerste halte op uw culinaire reis!
Presenteer het zorgvuldig op een stijlvol bord, en u blaast uw gasten gegarandeerd van hun sokken.

FORELMOUSSE,

100% HUISBEREID

Om deze subtiel gerookte mousse met lichte en romige structuur te bereiden, heeft ons team van de visafdeling uiteraard gekozen voor ingrediënten van de hoogste kwaliteit en zijn ze op zoek gegaan naar het perfecte evenwicht. De Deense en de Belgische gerookte forellen, de opgeklopte Isigny-room en een vleugje peper vormen samen een elegante balans van smaken. Een toefje foreleitjes bovenop maakt de smaakervaring compleet! ►



GEROOKTE ZALM À LA MINUTE GESNEDEN

Ons team in de visafdeling is gekend voor hun uitstekende snijkunsten – een reputatie die ze maar al te graag hoog houden. Ze beheersen de kunst van het snijden tot in de puntjes en snijden flinterdunne gerookte zalm met de hand en à la minute... of een beetje van tevoren voor zij die niet kunnen wachten! Noors of Schots, aan u de keuze. Een ding is zeker, de smaak en textuur zijn voortreffelijk. ▼



CREATIEF FEESTMENU MET

EEN FEESTELIJKE MERGPIJPJE

► Onze mergpijpjes, die zorgvuldig bereid zijn door onze beenhouwers, zijn een verrassend gastronomisch gerecht. Ideaal als u eens wat anders wil dan de typische kerstklassiekers. De mergpijp komt uit het dijbeen van het rund en wordt in de lengte doorgesneden, voor een gelijkmatige cuisson. Daar komt nog een tapenade op basis van truffel en champignons bovenop, en wat paneermeel ter afwerking. Warm ze 15 minuten op in een oven van 180° en uw voorgerecht is klaar.



TRAITEURAFDELING

KOUDE VOORGERECHTEN

Millefeuille van forel en zalm	stuk - 9,70 €
Terrine van wilde-eendgebraad met kruiden	stuk - 8,20 €
Aspic van tong met groenten	portie - 6,60 €
Javanais van gerookte zalm, gels van citroen en van peterselie	stuk - 11,50 €

Aspic van gevogelte en foie gras	portie - 6,60 €
Aspic van gepocheerd ei	stuk - 4,50 €
Terrine van kreeft op drie wijzen	stuk - 10,80 €
Zalm Belle-Vue	kilo - 52,50 €
Halve kreeft Belle-Vue	per helft - 29,00 €

WARME VOORGERECHTEN

Romige butternutsoep op thaïse wijze	liter - 10,00 €
Lasagne tartufata	kilo - 26,80 €
Cannelloni van kreeft met groentjes (2 stuks)	portie - 20,50 €
Sint-jakobsschelpen met miniwitloof en hazelnoten	portie - 16,90 €
Quenelles van snoek met kreeftensaus	portie - 14,90 €

Te gratineren sint-jakobsschelpen met champagne	portie - 17,80 €
Ravioli met kwartel, boschampignons en kruidenolie	portie - 12,50 €
Grijzegarnaalkroket	stuk - 4,80 €
Linguine alla perla nera met verse truffel	portie - 24,50 €
Halve kreeft thermidor	portie - 32,00 €

VISAFDELING

KOUDE VOORGERECHTEN

Palingmousse	100 gr. - 5,80 €
Forelmousse	100 gr. - 3,98 €
Zalmtartaar	100 gr. - 5,50 €
Krabsla van echte kingcrab	dagprijs
Verse noordzeekrabsla	dagprijs
Garnaalsla met grijze garnalen van superieur kaliber	dagprijs
Zalmsla	100 gr. - 3,45 €

Heilbot	100 gr. - 7,90 €
Noorse gerookte zalm	100 gr. - 7,50 €
Schotse gerookte zalm Label Rouge	100 gr. - 9,80 €
Hele gerookte paling - V. Geitonas	100 gr. - 7,50 €

GEROOKTE ZALMHAASJE

• Klassiek rookproces	175 gr. - 17,15
-----------------------	-----------------

WARME VOORGERECHTEN

Kreeftenbisque - Rob	liter - 16,90 €
Garnalenbisque - Rob	liter - 18,50 €

Vissoep - Rob	liter - 24,80 €
---------------	-----------------

BEENHOUWERIJAFDELING



Kalfshartzwezeriken	dagprijs
Lapje van verse foie gras van eend uit de Landes - Maison d'Artigues	kilo - 115,85 €

Verse hele foie gras van eend uit de Landes - Maison d'Artigues	kilo - 99,95 €
Mergpijpje 'simple face' met truffelaroma	stuk - 12,85 €

• VOORGERECHTEN •

FOIE GRAS VAN LAFITTE

► **Maison Lafitte uit de Landes** blinkt al sinds 1920 uit in het maken van traditionele foie gras, een van de sterproducten in de Franse gastronomie. Hun ganzen en eenden worden op traditionele wijze en op kleine schaal gekweekt in kleine boerderijen in het zuidwesten van Frankrijk. Deze oude rassen van langzaam groeiend gevogelte worden gevoed met volle maïskorrels, uiteraard zonder GGO's, om een foie gras te produceren die zelfs de grootste kenners weet te verleiden.



VOORGERECHTEN MET KAAS:

OPGEPAST, HEET!

► **Kaasbundeltjes** made by Rob - jong en oud zijn er dol op. ►

En ze zijn heel eenvoudig te bereiden! Haal ze een beetje van tevoren uit de koelkast en bak ze 15 minuten in een voorverwarnde oven van 200°C. Smeer ze voordat ze in de oven gaan in met wat eigeel om ze een mooie goudbruine kleur te geven. Binnenin het knapperige bladerdeeg zit een heerlijke geitenkaas die beschikbaar is in drie smaken: truffel, vijg of tijm-honing. Dat lust toch iedereen?

DE VISSOEP ZOALS IN MARSEILLE

► Dit recept van **restaurant Fonfon**, al sinds 1952 een waar instituut in Marseille, dompelt u onder in de authentieke smaken van de Middellandse Zee. Verse, lokale vis, zorgvuldig geselecteerde groenten, lookcroutons en een beetje rouille erbij: deze soep met Provençaalse toetsen staat garant voor heerlijke ogenblikken van gastronomisch plezier.

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 €
Foie gras met 10% truffel	100 gr. - 32,92 €
<i>Hele foie gras van Franse eend, halfgegaard, met wintertruffel Tuber melanosporum</i>	

EEND EN GANS

Foie gras « Le Gourmet » Rob - Hele foie gras van eend en gans, halfgegaard	100 gr. - 17,30 €
---	-------------------

GANS

«Hele foie gras van gans, halfgegaard, met 6% truffel»	100 gr. - 28,75 €
Hele foie gras van Franse eend, halfgegaard	100 gr. - 22,22 €

EDOUARD ARTZNER

Hele foie gras van eend, halfgegaard	180 gr. - 44,00 €
Plakje foie gras van eend	2 x 40 gr. - 20,00 €
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, met mango of kerstversie)	60 gr. - 4,25 €



Gevogeltepate met korst, mango en groene peper	100 gr. - 7,45 €
Paté van patrijs	100 gr. - 5,75 €
Paté van everjong met pistaches	100 gr. - 4,70 €
Hazenpaté met peer	100 gr. - 5,00 €

KRUIDENIERSAFDELING

KOUDE VOORGERECHTEN

Crème van eekhoorntjesbrood met witte truffel - L'Epicurien	100 gr. - 7,00 €	Hele foie gras van eend uit de Landes met zwarte truffel (10%) - Lafitte	130 gr. - 89,98 €
Rillettes van zeebaars met yuzu - La Perle des Dieux	90 gr. - 7,25 €	Lekkernij van eendenlever met appel - Lafitte	130 gr. - 29,98 €
Tomatenconfituur - Priorat Natur	250 gr. - 11,70 €	Paté van patrijs met hazelnoten - Maison Dubernet	125 gr. - 6,50 €
Hele foie gras van eend uit de Landes - Lafitte	180 gr. - 37,98 €		

WARME VOORGERECHTEN

Vissoep - Chez Fonfon à Marseille	970 ml - 10,80 €	Ravioli met gekonfijte eendenbout - Comtesse du Barry	350 g - 8,98 €
Rouille - Chez Fonfon à Marseille	90 g - 3,98 €	Dikke escargots uit Bourgondië (natuur) - Eric Bur	200 g - 12,75 €
Bisque van kreeft met cognac - Rob	780 ml - 9,40 €	Escargots schelpen - Eric Bur	24 stuks - 14,50 €

ZUIVELAFDELING

Bundeltje van geitenkaas met truffel	stuk - 6,20 €	Bundeltje van geitenkaas met tijm en honing	stuk - 5,20 €
Bundeltje van geitenkaas met vijgen	stuk - 5,20 €		

• HOOFDGERECHTEN •

Hoog tijd nu voor de 'plat de résistance': het hoofdgerecht. Het culinaire genot komt nu écht op kruissnelheid. Land of zee? Welke koers u ook vaart, de smaken worden hoe dan ook fantastisch. Vertrouw op de experts van Rob om u naar de juiste haven te loodsen.



ALTIJD EEN

MOOIE VANGST

▲ Bij onze visboeren vist u nooit achter het net. Elke dag ligt er een verse vangst. Denk maar aan tong uit Zeebrugge, lijngevangen zeebaars of tarbot, zeeduivel uit Schotland of vis uit IJsland ... Welke vis er dagelijks binnenkomt, is afhankelijk van het weer. Maar een teleurstelling wordt het nooit, want ons team zweert bij keuze en kwaliteit.

KREEFT IN AL ZIJN VEELZIJDIGHEID

MUST-TASTE:

ONZE ZEEVRUCHTENSCHOTEL

▲ Hijs de zeilen en zet koers naar zilte aroma's, maar vooral ook gemak, want onze visboeren zorgen voor alles! Het enige dat u nog hoeft te doen is onze schotels voor één of twee personen op tafel zetten (maak wel plaats in de koelkast). Het geheim van hun succes, jaar na jaar? Eigen recepten voor de perfecte cuisson, een mooie balans tussen kalibers en gevarieerde garnituren.

▲ Geen feesttafel zonder kreeft. Er zijn trouwens verschillende manieren om deze lekkernij klaar te maken. Geef de koning van de schaaldieren de ereplaats die hij verdient met een van deze bereidingen:

- **gekookt in water:** dit is de klassieke methode, waarbij de kreeft in een grote pot gezouten, kokend water wordt ondergedompeld. Serveer hem daarna warm met citroenboter of koud met mayonaise. Een variant hierop: koken in een court-bouillon van groenten, voor nog meer smaak.
- **gebakken op de grill/barbecue/plancha:** kook de kreeft 2-3 minuten, snij hem in twee en bestrijk elke helft met een bereiding (boter met citroen of vanille, à l'armoricaine of geflambeerd met brandy) vooraleer ze te bakken.
- **gestoomd:** met een gaartijd van amper 10 minuten blijft de kreeft op deze manier heerlijk smeuïg. Serveer warm met een scheutje olijfolie met citroen, of koud met cocktailsaus.

VISAFDELING

SCHAALDIEREN

GEKOOKTE SCHAALDIEREN

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

 dagprijs

RAUWE SCHAALDIEREN

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

LEVENDE SCHAALDIEREN

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

 dagprijs

ZEEVRUCHTENSCHOTELS

Enkel op bestelling!

KONINKLIJKE SCHAALDIERENSCHOTEL VOOR 1 PERSOON 59,00 €

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

KONINKLIJKE SCHAALDIERENSCHOTEL VOOR 2 PERSONEN 115,00 €

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

TRAITEURAFDELING

VIS

- Kabeljauwrug, mousseline van butternut, saus plum  portie - 28,50 €
- Kreeftenpannetje, julienne van groenten, verse pasta  portie - 32,00 €
- Halve kreeft Belle-Vue met garnering  portie - 29,00 €

- Ballotine van schartong met krab, crème van citroengras  portie - 29,50 €
- Jonge tarbot met een duo van mosterds, tomaat en beurre blanc  portie - 27,50 €
- Halve kreeft thermidor  portie - 32,00 €

GEVOGELTE

- Eendenfilet met sinaasappel  portie - 18,35 €
- Fazant met druivensaus, witloof en millefeuille van aardappelen  portie - 22,80 €
- Gele hoevekip, tuinbonen, cantharellen en millefeuille van aardappelen  portie - 23,50 €

- Parelhoenfilet en saus met morieljes  portie - 23,50 €
- Gevulde kalkoenrollade en veenbessensaus  portie - 20,10 €
- Kapoen uit de Ain: knolselderpuree, appeltjes met veenbessen, peer, witloof en fine-champagnesaus  10 pers. - 290,00 €

VLEES

- Kalfszwezerik met cantharellen en tagliolini  portie - 31,00 €

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

WILD

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

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

• HOOFDGERECHTEN •

TRAITEURAFDELING

DE GULLE KANT-EN-KLAARGERECHTEN VAN BOUILLON & BIERNA

Suprême van kapoen, witloof, gratin dauphinois,
saus morieljes en gele wijn portie - 26,00€
Parmentier van gekonfijt eendenbout,
groene asperges, gekonfijte tomaten,
aardappelpuree, champignonsaus portie - 22,00€

Spaghetti met scampi en sint-jakobsschelpen,
groentjes, saus 'à la nage' portie - 20,00€
Kalfsvlees, groene asperges, champignons,
pommes Anna, truffelsaus portie - 25,00€
Zeebrasemfilet, 'vierge' van groenten, spaghetti,
citroenbotersaus portie - 24,00€



BEENHOUWERIJ

BOUGNAT, OP HOOI GERIJPT HOEVEVARKENSVLEES

Thomas Bessette kreeg de liefde voor verfijnd vlees met de paplepel ingegeven. Ondanks zijn jonge leeftijd werd hij meester-affineur, omdat hij het verse vlees van a tot z bewerkt voor hij het gerijpte eindproduct aflevert: de **Bougnat**. Als het om de kwaliteit van zijn producten gaat, sluit hij geen compromissen. Voor zijn mooiste creatie koos hij voor vlees van varkens uit de Auvergne die in de buitenlucht worden gekweekt. De naam Bougnat werd zelfs een gedeponeerd merk omwille van de gebruikte methode. Wat maakt dit vlees zo bijzonder? Acht weken lang rijpt het in berghooi, waarna het zwoerd wordt verbrand met datzelfde hooi. Dankzij die methode wordt het vlees uitzonderlijk lekker. Het is ongelooflijk zacht, met subtiele aroma's van licht zoete en gebrande hazelnoten.



GEVOGELTE VAN LA FERME EN COTON IN DE GERS

Nicolas en Anne Catherine Petit geven hun **kapoenen en mesthoenen** enkel het allerbeste: totale vrijheid, ruimte, een natuurlijke omgeving met gras en bomen, biologisch voeder van eigen kweek of van hun burens. Zo bieden ze u een heerlijk product dat Rob enkel tijdens de feestdagen in zijn toog legt! ►



BEENHOUWERIJAFDELING

FEESTELIJK GEVOGELTE

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

Parelhoenkapoen	kilo - 26,85 €
Mesthoen uit de Landes	kilo - 21,45 €
Kapoen uit de Landes	kilo - 23,85 €
Kalkoen uit de Landes	kilo - 26,45 €
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 - 38,85 €
Biomesthoen	kilo - 36,45 €

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 €
Kastanjes en fine champagne	kilo - 29,85 €

Fine champagne en truffel	kilo - 42,45 €
Fine champagne, truffel en foie gras	kilo - 48,45 €
Kalfszwezeriken en morieljes	kilo - 48,45 €

WILD

Medaillon van hertenzadel	kilo - 79,85 €
Filet van hertenkalfzadel	kilo - 84,45 €
Filet van everjongzadel	kilo - 59,85 €
Fazantenhen of -haan, in wijnbladeren gewikkeld	dagprijs
Hazenrug	dagprijs

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 KOVE-VLEES

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

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

OVENKLARE SPECIALITEITEN

Buggenhouts kuiken met kalfszwezeriken en morieljes

Uitgebeend kuiken met vulling van truffel, met porto geflambeerde morieljes en gestoofde kalfszwezeriken..... stuk - 18,85 €

Dombes-kwartel van de chef

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

Suprême van fazant met eendenlever uit de Landes

Opengesneden fazantenfilet gevuld met een plakje verse foie gras dagprijs

Lamsschouder Greffeuille uit Aveyron

Half uitgebeend lam gemarineerd in look, fijne kruiden en rozemarijn kilo - 36,85 €

Gebraden lamsfilet

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

Simmenthal-rund op Rossini's wijze

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

Lende van melkkalf

Gevuld met kalfszwezeriken en morieljes kilo - 59,85 €

Suprême van parelhoen met truffelaroma's

..... kilo - 49,85 €

Everjongfilet

Omweekeld met halfgezouten spek kilo - 64,85 €

Hindefilet gevuld met foie gras en vijgenconfituur

Een feestelijk en karaktervol gerecht kilo - 94,45 €

Filet van hoevevarken

Met mosterd en fijne kruiden kilo - 39,85 €

TE ONTDEKKEN

Enkel beschikbaar op 31/12 en op bestelling

Vleesschotel Gourmet (min. 2 pers.)

Rund, kalfs- en varkensvlees, kipfilet, chipolata, merguez (400 gr./pers.)..... 24,00 € per pers.

Vleesschotel Gourmet Wild (min. 2 pers.)

Filet van hert, everjong en kwartel, kwartelbout (350 gr./pers.)..... 29,00 € per pers.

EXCLUSIVITEIT

NIEUW - Le Bognat

(varkensvlees gerijpt in hooi) kilo - 49,85 €

• BIJGERECHTEN •

Soms volstaat één detail om uw gerecht naar een ongezien niveau te tillen. Onze chefs kozen met de grootste zorg voor bijgerechten die uw borden perfect afwerken.



EEN VERRASSENDE EN ZELDZAME AFWERKING

De **vingerlimoen** is een wilde citrusvrucht die traditioneel werd gegeten door de Aboriginals in het tropische woud van Australië. Zijn pareltjes vol sap barsten in de mond en geven een wat zurige smaak met lichte accenten van pomelmoes vrij. Ideaal om uw cocktails of gerechten origineel af te werken en uw aperitiefhapjes of koude voorgerechten wat extra pit te geven. ►

DE TRUFFEL, EEN MYSTERIEUZE

ZWARTE DIAMANT

► Als men het in de gastronomie over de 'zwarte diamant' heeft, dan gaat het om de **zwarte truffel van de Périgord**, of *Tuber melanosporum* in het Latijn. En die heeft zijn naam niet gestolen! Zijn smaak is fijn en subtiel. Een kleine hoeveelheid (10 gr. per persoon is genoeg) geeft uw warm of koud gerecht al veel smaak. Onze chef Alain Bergen raspt hem graag als final touch boven een gerecht. Zo geeft deze truffel nóg meer aroma en smaken vrij. Onze tip: bewaar de schil, als u hem schilt, om er truffelboter van te maken.



WONDERLIJKE

OLIJFOLIE

De Brusselse chef ► **Christophe Hardiquet** kiest zijn ingrediënten met de grootste zorg en toewijding uit. Zo ontdekte hij de prestigieuze olijfolie van **Domaine de la Sénancole** (Lubéron), gemaakt met het grootste respect voor de streek. Van dit gele goud bestaan drie cuvées, van zacht tot pittig: **Élégante** (van rijpe olijven), **Quintessence** (van zwarte olijven) en **Ardente** (van groene olijven).



MAISON PLANTIN

► Maison Plantin is gespecialiseerd in truffels en **uitzonderlijke paddenstoelen** uit de Vaucluse. De wilde morieljes en het eekhoortjesbrood worden na de pluk meteen gedroogd. Zo behouden ze al hun smaken: een hazelnootsmaak voor het eekhoortjesbrood en een licht gerookte voor de morieljes. In deze molentjes zijn ze ideaal voor een gratin, een saus of gewoon op een simpel eitje.

TRAITEURAFDELING

TRUFFELS

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

BIJGERECHTEN

Knolselderpuree		kilo - 16,50 €	Gratin dauphinois		2-3 pers. - 7,50 €
Pannetje van bospaddenstoelen		kilo - 40,10 €	Aardappelkroket		stuk - 0,45 €
Gekaramelliseerd witloof		kilo - 29,50 €	Aardappelpuree met 3% truffel		kilo - 21,50 €
Appeltjes met veenbessen		kilo - 30,50 €			
Peren in rode wijn		kilo - 22,50 €			

SAUZEN

Grand-veneursaus		liter - 26,50 €	Suprêmesaus		liter - 25,50 €
Poivradesaus		liter - 26,50 €	Tartufatasaus		liter - 32,00 €
Fine-champagnesaus		liter - 42,80 €			

GROENTEAFDELING

Bosselectie paddenstoelen: cantharellen, gele stekelzwammen, hoorn des overvloeds...		kilo - dagprijs
--	--	-----------------

KRUIDENIERSAFDELING

KRUIDEN EN CONDIMENTEN

NIEUW Olijfolie met zwarte truffel, in spray - Château d'Estoublon	100 ml - 28,00 €
Kreeftenolie - Groix & Nature	100 ml - 13,50 €
NIEUW Krabolie met chilipeper - Groix & Nature	100 ml - 12,85 €
NIEUW Langoustineolie met natuurlijk truffelaroma - Groix & Nature	100 ml - 16,20 €
NIEUW Olijfolie Ardente - Domaine de la Sénancole Geselectionneerd door Christophe Hardiquet	35 cl - 26,50 €
NIEUW Olijfolie Quintessence - Domaine de la Sénancole Geselectionneerd door Christophe Hardiquet	35 cl - 26,50 €
NIEUW Olijfolie Elégante - Domaine de la Sénancole Geselectionneerd door Christophe Hardiquet	35 cl - 26,50 €
NIEUW Saus met morieljes (om op te warmen) - Eric Bur	190 gr. - 8,70 €
NIEUW Saus met zwarte truffel (om op te warmen) - Eric Bur	190 gr. - 11,50 €
Carpaccio van biologische zomertruffel - Plantin	20 gr. - 16,75 €
Gedroogd eekhoorntjesbrood in een molen - Plantin	25 gr. - 8,98 €
Gedroogde wilde morieljes in een molen - Plantin	21 gr. - 18,52 €
Kastanjepasta - Albert Ménès	280 gr. - 7,40 €
Parels van balsamicoazijn met framboos - Leonardi	50 gr. - 13,98 €
Zwarte look DOP Polesano - Umami	35 gr. - 7,45 €
Zwarte sjalotten uit Italië - Umami	60 gr. - 9,25 €

BIJ OESTERS, SCHAALDIEREN EN GEROOKTE ZALM

Oceaanpeper (bio) - Comptoir des Épices	molen (50 gr.) - 6,20 €
Rodewijnazijn met sjalot - Rob	25 cl - 3,85 €
Mengeling voor kreeft en schelpdieren (bio) - Comptoir des Épices	70 gr. - 4,98 €
Fleur de sel uit Sicilië (geel keramisch potje) - Terres Blanches	80 gr. - 18,40 €
Gravlaxmengeling (bio) - Comptoir des Épices	40 gr. - 6,80 €

MET FOIE GRAS

Champagnegelei met gouden pailletten - Francis Miot	110 gr. - 18,20 €
Chutney van Ardense uien - Wildiers	285 gr. - 4,50 €
Chutney van ananas met gember - Atelier Wakka	220 gr. - 10,98 €
Chutney van mango met kruiden - Atelier Wakka	220 gr. - 10,98 €
Gekonfijte hele vijgen op siroop - Can Bech	129 gr. - 6,50 €
Peperkoek (speciaal toast en foie gras) - Toussaint	500 gr. - 17,95 €
Acaciahoning met zomertruffel - Artisan de la Truffe	120 gr. - 10,30 €

• KAZEN •

Kazen weten een feestelijke maaltijd altijd magisch af te sluiten, of ze nu van hier of elders komen, zacht of hard zijn. Ons team gidst u met veel plezier doorheen de meer dan 350 verschillende kazen in onze toog.



BELGISCHE KAAS ZIT IN DE LIFT

► In het Oost-Vlaamse Meetjesland ligt kaasmakerij *The Little Cheese Company*. Deze streek leent zich perfect voor de bereiding van traditionele hoevekaas. Ons producthoofd Julie smolt voor twee van hun kazen:

- Merx **Landloperke**, een gewassenkorstkaas gemaakt met **gestremde koemelk** die doet denken aan bergkazen. Dit "lopend kaasje" wordt in vorm gehouden door een 'kanten lingerie'.
- Merx **Gekruide**, een kaas die meerdere maanden mocht rijpen en drogen en dan werd afgewerkt met fleur de sel, peper en kleurrijke bloemblaadjes. De rijping geeft hem een stevige textuur en een licht pikante, intense smaak. Ideaal om op pastagerechten, een mooi stukje vlees of een slaatje geraspt te worden.

TIJD IS PUUR GELUK.

PUUR GELUK, DAT IS L'HORLOGER.

Kaasmakerij Spielhofer bracht met **L'Horloger** een prachtig eerbetoon aan het Zwitserse horloge. Deze harde kaas van rauwe koemelk wordt bereid volgens een oud recept uit de Jura. Hij dankt zijn unieke smaak aan de zes maanden dat hij mocht rijpen in Fort de la Tine, een oude legerbasis die werd omgedoopt tot rijpingskelder. De boterachtige smaak en zowel sterke als harmonieuze aroma's zijn een feest voor de smaakpapillen. Net als de korst trouwens, waarin de wijzerplaat van een horloge staat gedrukt. Om zo van te smullen, in een raclette of in een heerlijke hamburger. ►



ONZE EIGEN FONDUEMIXEN

► Zwitsers of Frans? U zult moeten kiezen. De mix uit Savoye – een mooi evenwicht tussen emmentaler, comté van 12 maanden en jonge beaufort – is relatief zacht. De Zwitserse tegenhanger zal wat meer karakter geven aan uw fondue. We stellen twee versies voor: de *Classic* met appenzeller surchoix, vacherin fribourgeois en Glacier de Grindewald en de *Gourmet* met tomme met hennep, L'Horloger en vacherin. Of kiest u liever voor een andere variant met geitenkaas (Maigre du Nord, tomme met gewassen korst en Chabrin). Keuze genoeg, niet?



DE GERIJPTE KAZEN VAN BEPPINO OCCELLI

► Al meer dan 40 jaar maakt **Beppino Occelli** zijn eigen versie van de Italiaanse kaas van koe- en schapenmelk uit zijn regio Piëmonte. Hoofd van de zuivelafdeling Estelle maakte drie keer een vreugdesprongetje.

- *Ocelli Di Castagno*, een kaas die rijpte in kastanjebladeren, die voor unieke aroma's zorgen.
- *Ocelli Frutta e Grappa*, een kaas die 12 maanden verouderde en daarna rijpte in het gezelschap van fruit en Grappa Moscato, voor een uitzonderlijke smaakervaring.
- *Ocelli met Maggengo hooi*, een kaas die werd gewikkeld in hooi dat in de lente werd gemaaid, met als resultaat aroma's van berggras en alpenplanten.

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 €
Raclette Signature Moléson, 4 maanden gerijpt (<i>gethermiseerde koemelk</i>)	kilo - 39,90 €
Zwitserse tomme met hennep (<i>rauwe koemelk</i>)	kilo - 39,75 €
Zwitserse raclette, gerookte (<i>gepasteuriseerde koemelk</i>)	kilo - 35,80 €
Raclette met zomertruffel uit Piëmont	kilo - 59,80 €
Raclette Bagnes AOP (<i>rauwe koemelk uit het Zwitserse kanton Wallis</i>)	kilo - 52,70 €

Appenzeller Classic (<i>3 maanden gerijpt</i>)	kilo - 32,80 €
Appenzeller Surchoix (<i>4-5 maanden gerijpt</i>)	kilo - 36,80 €
Vacherin fribourgeois	kilo - 39,30 €
Morbier (<i>rauwe koemelk</i>)	kilo - 23,55 €
Raclette OR 8 weken gerijpt (<i>rauwe koemelk</i>)	kilo - 33,80 €
Assortiment Zwitserse kazen Vom Chäser-kazen (<i>gepasteuriseerde koemelk, verschillende smaken</i>)	bakjes van 200 gr. - van 34,50 € tot 59,80 €

KAASSCHOTELS

Enkel op bestelling!

MAALTIJDSCHOTEL

min. 6 personen (200 gr./pers.) p/pers. - 15,90 €

DESSERTSCHOTEL

min. 6 personen (120 gr./pers.) p/pers. - 11,50 €

KAASSCHOTEL KLAAR OM MEE TE NEMEN

Schotel voor 4 tot 5 personen 45,50 €

KAZEN 'CREATED BY ROB'

Brie de Meaux met zwarte truffel (<i>rauwe koemelk</i>)	kilo - 54,45 €
Brillat-Savarin triple crème met witte truffel (<i>rauwe koemelk</i>)	kilo - 61,25 €
Camembert met een crème o.b.v. walnoten (<i>rauwe koemelk</i>)	helft - 6,05 €

Munster AOP met gekonfijte mirabellen (<i>rauwe koemelk</i>)	stuk - 9,95 €
Roquefort AOP met kweeper (<i>rauwe schapenmelk</i>)	kilo - 37,85 €

KAZEN 'SELECTED BY ROB'

Saint-Nectaire AOP hoevekaas gerijpt op stro (<i>rauwe koemelk</i>)	kilo - 37,20 €
Fourme d'Ambert 'La Mémée' (<i>rauwe koemelk</i>)	kilo - 21,90 €
Saint-Félicien met truffels 'La Mère Richard' (<i>rauwe koemelk</i>)	stuk - 16,88 €
Saint-Marcellin 'La Mère Richard' (<i>rauwe koemelk</i>)	stuk - 6,20 €
Camembert met truffels 'Isigny-Sainte-Mère' (<i>rauwe koemelk</i>)	stuk - 11,90 €
Bellavitano (<i>gepasteuriseerde koemelk</i>)	kilo - 49,70 €
Kleine Brillat-Savarin IGP (<i>rauwe koemelk</i>)	stuk - 4,45 €
Brie de Melun (<i>rauwe koemelk</i>)	kilo - 52,75 €
Goustal (<i>gepasteuriseerde schapenmelk</i>)	kilo - 40,15 €

Beaufort d'Alpage AOC (<i>rauwe koemelk</i>)	kilo - 67,30 €
Biologische mini Mont d'or Kaasmakerij Napiot (<i>rauwe koemelk</i>)	480 gr. - 17,90 €
Vacherin Mont d'Or (<i>rauwe koemelk</i>)	kilo - 31,80 €
Hartvormige gerijpte schapenkaas met sakurabladd (<i>gethermiseerde melk</i>) <i>Deze kaas werd in de vorm gegoten met een pollepel. Tussen de twee lagen wrongel werd een sakurabladd (kersenbloesem) gelegd.</i>	stuk - 7,40 €
Tomme (gethermiseerde koemelk) <i>met walnoten</i>	stuk - 6,35 €
<i>met truffel</i>	stuk - 7,85 €

• KAZEN •

BELGISCHE KAZEN

Old Groendal, 18 maanden gerijpt

(gepasteuriseerde koemelk) kilo - 42,30 €

Merx Gekruid - (koemelk)

Raspkaas met fleur de sel, gemalen zwarte peper,
look en bloemblaadjes stuk - 9,95 €

Merx Landloperke

(gestremde koemelk)
Gewassenkorstkaas met lopende textuur stuk - 16,25 €

Lotenhulle Bufflonne

(gepasteuriseerde buffelmelk)
Zachte hoevekaas met licht vochtige korst kilo - 46,50 €

Maigre du nord

(harde geitenkaas)
Minder vette kaas met slechts 24% vet kilo - 37,95 €

Juliette

(rauwe geitenmelk, heerlijk romig) kilo - 58,45 €

CORSICAANSE KAZEN

Brocciu

(schapenmelk) 450 gr. - 9,95 €

Brin d'amour

(rauwe schapenmelk met kruiden uit
de Corsicaanse maquis) kilo - 53,40 €

A Filetta

(gepasteuriseerde schapenmelk, zachte kaas) kilo - 46,55 €

ITALIAANSE KAZEN

Taleggio AOC kilo - 23,55 €

Burratina met truffel 125 gr. - 8,50 €

Parmigiano Reggiano AOP, 24 maanden gerijpt
(rauwe koemelk) kilo - 51,35 €

Rossini

(blauwschimmelkaas gerijpt in druivenmost
en rode wijn, met rauwe koemelk) kilo - 53,80 €

Gerookte Burratina 125 gr. - 3,90 €

Occelli Di Castagno

(gepasteuriseerde koe- en schapenmelk
gewikkeld en gerijpt in kastanjebladeren) kilo - 62,50 €

Occelli Frutta e Grappa

(gepasteuriseerde koe- en schapenmelk gerijpt
met het toevoegen van fruit en Muscat Grappa) kilo - 64,50 €

Occelli met Maggengo hooi

(gepasteuriseerde koemelk gerijpt in lentehooi) kilo - 49,50 €

Occelli Al Barolo

(gepasteuriseerde koe- en schapenmelk gerijpt in
een wijnkelder, met een omhulsel van wijndraf) kilo - 49,50 €

ENGELSE EN SCHOTSE KAZEN

Biologische cheddar gerookt op eikenhout kilo - 54,40 €

Crème van Stilton Long Clawson

(gepasteuriseerde koemelk)
pot van aardewerk 100 gr. - 9,95 €

Hoevecheddar

(gepasteuriseerde koemelk) kilo - 57,30 €

Kleine cheddar (keuze tussen: gember,

whisky of look en fijne kruiden) 200 g - 7,45 €

ZWITSERSE KAZEN

Gruyère AOP, 12 maanden gerijpt

(rauwe koemelk) kilo - 36,80 €

Roi des Cimes, in een grot gerijpte harde kaas

(gepasteuriseerde koemelk) kilo - 39,80 €

Etivaz AOP

(rauwe koemelk) kilo - 49,20 €

Délice met knoflook

(gethermiseerde koemelk) kilo - 38,50 €

Appenzeller 6 maanden

(rauwe koemelk) kilo - 38,80 €

Tomme Koch Croccanta

(rauwe koemelk en vijgenpitjes) kilo - 51,25 €

Montchic OT Kuch Kurmann Réserve 9 maanden

(rauwe koemelk) kilo - 29,50 €

ZUIVELAFDELING

CONFIT EN GELEI VOOR BIJ UW KAZEN

Abrikozenconfit met wilde tijm

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

Mangoconfit met Penjapeper

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

Confit van zwarte kersen

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

Confit van appelcider met calvados

(ideaal bij camembert) 125 gr. - 4,45 €

Kweepeerpasta

(ideaal bij schimmelkazen) 125 gr. - 4,45 €

BOTERS

BELGISCHE HOEVEBOTER VAN RAUWE MELK VAN LIONEL PLAQUETTE

EXCLUSIEF Boter met 'cacio e pepe' peper 100 gr. - 4,85 €

Boter met zwarte truffel 100 gr. - 6,25 €

Boter met witte truffel 100 gr. - 8,25 €

Boter met daslook 100 gr. - 4,85 €

Boter met zwarte look 100 gr. - 4,95 €

Boter met gerookt zout 100 gr. - 4,70 €

Boter met ui en gember 100 gr. - 4,55 €

Boter met look en fijne kruiden 100 gr. - 4,50 €

Boter met chimichurri 100 gr. - 4,95 €

BOTER VAN PASCAL BEILLEVAIRE

Geklaarde boter (ghee-stijl), van nature

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

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

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

BOTER IN KLEINE FORMAAT

Ongezouten of gezouten boter van

Pascal Beillevaire 5 x 20 gr. - 3,78 €

Ongezouten of gezouten boter uit

Isigny AOP 6 x 25 gr. - 3,15 €

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

BOTER VAN JEAN-YVES BORDIER

Boter met daslook en Kampotpeper 125 gr. - 6,00 €

Boter met algen 125 gr. - 5,75 €

Boter met yuzu 125 gr. - 6,18 €

Boter met ui van Roscoff 125 gr. - 6,18 €

Boter met olijfolie met citroen 125 gr. - 5,88 €

BAKKERIJAFDELING

BROOD

VOOR BIJ KAAS

Zuurdesembrood met walnoten en hazelnoten 400 gr. - 3,90 €

Granenbrood 600 gr. - 3,90 €

Dubbel gebakken brood, wit of grijs 800 gr. - 3,90 €

Podomeke (krentenbrood met krenten

uit Korinthe) 300 gr. - 2,80 €

SPECIAAL VOOR DE FEESTDAGEN

Kerstboombrood

Trosbrood voor Nieuwjaar stuk - 4,95 €

ZOETE BRODEN VOOR KERST

Cougnou voor kerst

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

Luikse wafel stuk - 2,20 €

KRUIDENIERSAFDELING

ANDER LEKKERS VOOR BIJ UW KAAS

Confit van wilde tijm -

Domaine de Léos 323 gr. - 11,40 €

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

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

Knapperige toastjes - The Fine Cheese Co

- dadels en hazelnoten

- abrikozen en pistachenoten 90 gr. - 7,65 €

• DESSERTEN •

Speciaal voor de feestdagen waanden de grote Belgische namen van de patisserie zich even weer kind om de mooiste, creatiefste en lekkerste desserts te bedenken.

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

KERSTSTRONK BAKLAVA VAN NIKOLAS KOULEPIS



KERSTSTRONK CHOCOLADE VAN SO BAKE IT



KERSTSTRONK EBÈNE VAN MAURINE GÉRON



KERSTSTRONK BIANCA VAN COKOA



HET DORPJE VAN GATSBY VAN MARC DUCOBU



BANKETBAKKERIJ VOOR KERST

NIKOLAS KOULEPIS

STRONK PRALINÉ-BOEKWEIT

Dacquoise, krokante feuilletine, praliné-mousse (boekweit, hazelnoot en pecannoot), mousse met vanille uit Madagaskar, vulling met boekweitpraliné, glazuur van melkchocolade

STRONK CHOCOPASSIE

Pure chocoladebiscuit, krokante feuilletine, crèmeux met melkchocolade, gel van passievruchten en bloedsinaasappel, mousse van pure chocolade (Caraïbe 66%)

STRONK BAKLAVA

Baklava met walnoten, mousse van Mastiha (Griekse specialiteit), vulling van sinaasappelconfit, bodem met amandelen en walnoten, glazuur van witte chocolade

Kerststronken voor 4 personen 32,00 €

Kerststronken voor 6 personen 45,00 €

COKOA

KALAOU (GLUTENVRIJ)

Mousse van pure chocolade, crèmeux van boekweit, granola van geroosterde granen, karamel van passievrucht

POMELO (GLUTENVRIJ)

Mousse van hazelnootpraliné, curd van kalamansi en citroen, gel van pomelmoes, krokantje van zwarte sesamzaadjes

BIANCA

Vanillemousse, mangocompote, crèmeux van lime en melkchocolade, madeleinebodem met combava

Kerststronken voor 5 personen 42,00 €

MARC DUCOBU

HET DORPJE VAN GATSBY (ONDER EEN STOLP)

Vanillemousse, crèmeux met pecannoten, karamel met vanille, biscuit met pecannoten

STRONK LADY FRAMBOISE

Mousse met amandelmelk, crèmeux van framboos, coulis van rode vruchten, biscuit met praliné

STRONK DUO DE CHOC

Mousse van pure chocolade, crèmeux van vanille, vloeibare karamel, krokantje met praliné

Desserten voor 6 personen 47,00 €

MAURINE GÉRON

STRONK ÉBÈNE

Mousse van pure chocolade (68%), crèmeux met hazelnoot en ahornsiroop, gezouten karamel, zachte hazelnootbiscuit, krokantje met hazelnootpraliné en pure chocolade

STRONK IVOIRE

Crème met vanille uit Madagaskar, crèmeux van twee citroenen, citrusvruchtcompote, zachte biscuit met amandelen en krokantje van witte chocolade

Kerststronken voor 4 personen 34,00 €

JEAN-PHILIPPE DARCIS

HOORN MET PROFITEROLES

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

8 personen 56,00 €

STRONK MET SLAGROOM

Biscuit cuillère, pâte sucrée, cocktail van verse vruchten, slagroom met mascarpone en vanille

STRONK MET MOKA

Biscuit cuillère, pâte sucrée, punch met koffie, botercrème met koffie

Kerststronken voor 6 personen 39,60 €

SO BAKE IT

GLUTENVRIJ

STRONK CHOCOLADE

Chocolademousse, crèmeux van pure chocolade, pralin met hazelnoot en gort, zandkoek met cacao, chocoladeschaafsel

STRONK MET PEER EN HAZELNOOT

Mousse van hazelnoot, crèmeux van vanille, gepocheerde peer met kardamom, pralin van hazelnoot, hazelnootbiscuit

Kerststronken voor 5 personen 36,00 €

• DESSERTEN •

BANKETBAKKERIJ VOOR NIEUWJAAR



NIEUWJAARSTAART VAN MARC DUCOBU



NIEUWJAARSKROON VAN NIKOLAS KOULEPIS

NIKOLAS KOULEPIS

WHITE DECEMBER (NIEUWJAARSKROON)

LIMITED EDITION Gekaramelliseerd bladerdeeg, melkmousse, gezouten karamel, slagroom en gekaramelliserde minisoesjes

Dessert voor 8 personen 45,00 €

MARC DUCOBU

MACCHIATTO

Mousse van praliné, crèmeux van dulcey chocolade en koffie, koffieganache en krokantje met gianduja

CASSE-NOISETTE

Mousse van gianduja, crèmeux van praliné, krokante praliné en chocoladebiscuit

Desserten voor 6 personen 47,40 €

JEAN-PHILIPPE DARCIS

HOORN MET PROFITEROLES

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

8 personen 56,00 €

JAVANAIS

Amandelbiscuit, botercrème met koffie en glazuur van pure chocolade

Desserten voor 6 personen 38,00 €

SO BAKE IT

(GLUTENVRIJ)

STRONK MET PEER EN HAZELNoot

Mousse van hazelnoot, crèmeux van vanille, gepocheerde peer met kardamom, pralin van hazelnoot, hazelnootbiscuit

Desserten voor 5 personen 36,00 €

COKOA

(GLUTENVRIJ)

TANGERINO

Mousse van pure chocolade, crèmeux met bergamot, confit van mandarijn, cacao crumble met cacao nibs en gepofte rijst, opgeklopte ganache met chocolade

Desserten voor 4 personen 28,00 €

Desserten voor 6 personen 42,00 €

VAN ONZE FAMILIE BANKETBAKKERS KIES IK ...

Iedere banketbakker heeft zo zijn eigen wereld en jeugdherinneringen. Ze hebben wel allemaal dezelfde ambitie: uw feestmaaltijd afsluiten met een heerlijk, magisch moment.

Duik met ons in de unieke wereld van onze banketbakkers en ontdek uw favoriet.



DE BANKETBAKKERS VAN ROB

◀ Eenvoudig en overheerlijk gebak met de allerbeste ingrediënten. Dat is het motto van onze twee banketbakkers Yves en Sarah, die zich vanaf de vroege uurtjes toelagen op de bereiding van Belgische klassiekers die al uw smaakpapillen in vervoering brengen. Eclair met koffiesmaak, merveilleux, amandeltaart met peren of driekoningentaart? Aan keuze geen gebrek.

JOOST ARIJS

◀ Moeten we Joost Arijs eigenlijk nog voorstellen? Deze Gentse patissier werd meermaals bekroond door Gault & Millau. Hij veroverde ons hart met zijn creaties met complexe smaken, evenwichtige combinaties en eenvoudige, verfijnde ontwerpen. De grote favoriet van ons team? Zijn creaties met hazelnoten uit Piëmont.



MARC DUCOBU

Ook dit is een banketbakker om uw petje voor af te nemen. Hij liet de hele wereld kennismaken met de gastronomische kunst van Frans gebak. Hij is van veel markten thuis (hij is banketbakker, chocolatier én ijsmaker) en hecht het grootste belang aan vakmanschap, elegantie en verfijning. Enkel perfectie is voor hem goed genoeg. Inspiratie haalt hij uit reizen en de seizoenen, om steeds nieuwe creaties uit zijn koksmuts te blijven toveren. ▼



NIKOLAS KOULEPIS

▲ Sinds hij in 2018 zijn banketbakkerij opende, bezielde hij de Brusselse patissierewereld met heerlijke mediterrane invloeden. Zijn handelsmerk? Een perfecte beheersing van zowel klassieke Franse recepten als zoetigheden uit zijn geboorteland Griekenland (met pistachenoten, kardemom enz.). Hij geeft zijn elegante, overheerlijke creaties altijd een originele toets die uw smaakpapillen van hun sokken blaast.



COKOA

▲ Met haar creaties met bloemetjes en prachtige kleuren maakt Anais, die van opleiding landschapsarchitecte is, haar kinderdroom waar: banketbakker zijn. Het kloppende hart van haar taarten? Bloemenkunst en de natuur uiteraard, waaraan ze een paar troeven ontleent om desserts te maken met al even verrassende als vernieuwende smakencombinaties.



MAURINE GÉRON

▲ Maurine Géron is altijd al in de ban geweest van fijne patisserie. Met haar 28 lentes legde ze al een indrukwekkend parcours langs de mooiste adresses af. Voor haar is smaak een genot dat je in stand moet houden. En dat toont ze onder meer met haar 'cookies pâtisseries', een recept voor American cookies met de verfijning van de Franse patisserie.

• CHOCOLADE, KOEKJES • EN ANDERE ZOETIGHEDEN

Pralines, macarons, gekonfijte kastanjes of knapperige koekjes? Er gaat niets boven heerlijke, verfijnde lekkernijen om de magie van de feesten te rekken tot het laatste kopje thee of koffie.



DE FEESTELIJKE DOZEN VAN PHILIP'S BISCUITS

◀ Voor de feestdagen pakt de Antwerpse ambachtelijke koekjesmaker **Philip's Biscuits** uit met twee prachtige blikken dozen waarin u later gewoon ander lekkers bewaart. In de eerste doos zitten de beroemde 'Antwerpse handjes'. Deze handvormige zandkoekjes met pure boter, bestrooid met geschaafde amandelen, verwijzen naar de geschiedenis van de stad. Maar dat betekent niet dat Brusselaars er niet van mogen smullen! In de tweede doos zit een assortiment speculoos, Antwerpse handjes, kattentongen, palmkoekjes en zandkoekjes die op ambachtelijke wijze werden gebakken in het atelier.



CHOCOLADEFESTIJN

◀ **Chocolaterie Mary** is al meer dan een eeuw een waar monument in Brussel. Dit authentieke huis heeft ambachtelijk vakmanschap, kwaliteit en verfijning altijd hoog in het vaandel gedragen. Speciaal voor de feestdagen maakte Mary een assortiment chocoladeparels met praliné en nougatine, die verpakt zijn in een schitterende kerstbal. Een heerlijk hebbeding om cadeau te doen of zelf in uw kerstboom te hangen.



ONZE EIGEN COUGNOU, EEN TRADITIE OM LEVEND TE HOUDEN

◀ Met kerst schuiven **onze bakkers** zo'n 3000 briochebroodjes in de vorm van kindje Jezus in de oven. Het is een heerlijke traditie waar Belgen elk jaar weer reikhalzend naar uitkijken. Onze huisbereide cougnou is verkrijgbaar met suiker, krenten of stukjes chocolade. Perfect om uw ontbijt, brunch of vieruurtje mee op te vrolijken. Dit is trouwens ook het recept waarmee ons team in de periode voor 6 december de lekkerste sinterklazen bakt.



DE GEKONFIJTE KASTANJES VAN ROB

Gekonfijte kastanjes zijn ook gekend ▲ als 'marron glacé', een typische kerstlekkernij.

De allermooiste vruchten van Italiaanse tamme kastanjabomen worden meermaals ondergedompeld in een suikerbadje om gekonfijt en heerlijk zacht te worden.

Deze verfijnde zoetigheid is duidelijk de perfecte afsluiter van een heerlijke kerstavond!

BANKETBAKKERIJAFDELING

PHILIP'S BISCUITS

Tinnen koker gevuld met Antwerpse handjes does van 200 gr. - 19,50 €

Tinnen koker gevuld met een koekjesmix does van 300 gr. - 29,50 €

JOOST ARIJS

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

PIERRE MARCOLINI

Kerstcracker gevuld met 10 'Petits Bonheurs' stuk - 18,00 €

Plumier 'Brindilles de Noël'
Een koffertje gevuld met 9 chocolaatjes met praliné en noten stuk - 24,00 €

MARC DUCOBU

Kerstbal (twee opties)
Kleine pralines stuk - 52,00 €

Gevuld met mendiants, orangettes en kokosrotsjes stuk - 52,00 €

BENOÎT NIHANT

Koffertje geglaceerde kastanjes 6 stuks - 20,00 €
Koffertje truffels met champagne 20 stuks - 35,90 €

Koffertje Schommelpaard
Een ludieke chocolate tablet in de vorm van een puzzle, gevuld met praliné stuk - 39,90 €

MARY

Koffertje Stella
Tinnen kerstbal gevuld met pareltjes van praliné en van nougatine 150 gr. - 24,50 €

Koffertje Celeste
Een heerlijk assortiment pralines 250 gr. - 46,50



Geglaceerde kastanjes 8 stuks - 24,00 €
Marsepeinnootjes met suiker 9 stuks - 8,80 €
Marsepeinnootjes met pure chocolate 6 stuks - 8,80 €
Marsepeinaardappeltjes 200 gr. - 9,90 €



Friands (natuur, chocolate, gemengd) 8 stuks - 6,50
Marsepeinen stronk 200 gr. - 10,50

ZOETE KERSTBRODEN

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

Luikse wafel stuk - 2,20 €

• CHOCOLADE, KOEKJES • EN ANDERE ZOETIGHEDEN



ROZE BUBBELS ZONDER ALCOHOL

VAN SPARKTEEZ

Achter elke fles van Sparkteez gaat een boeiend geheim ► schuil ... Want dit is geen rosé champagne, maar heerlijke, **bruisende en biologische witte thee met hibiscusbloem!** Met zijn prachtige roze kleur, delicate belletjes en mooie florale accenten in de afdrank is dit drankje niet minder dan een juweeltje. Een schitterende aanwinst voor uw feesten!



CORICA, DE KUNST

VAN HET KOFFIEBRANDEN

◀ Koffie is vaak de afsluiter van de feestmaaltijd. En uiteraard wilt u dat dit slotstuk even indrukwekkend is als de heerlijke gerechten die eraan voorafgingen. Kies daarom voor de lekkerste koffie. Sinds 1850 gaat de Brusselse koffiebrander Corica in alle uithoeken van de wereld op zoek naar uitzonderlijke **arabicakoffie**. Daarna brandt hij de bonen volgens eigen recepten. Zijn brede aanbod bestaat uit verrassende aroma's die onvervalst genot en onvergetelijke smaakervaringen beloven. Voor Rob selecteerde Corica drie exclusieve koffies!

KRUIDENIERSAFDELING

EUROPESE KERSTTRADITIES

Christmas pudding - Tiptree..... 112 gr. - 5,95 €
Traditionele Panettone - Pasticceria Loison (*rozijnen, sinaasappel, cederappel*)..... Doos 'Capelière' (500 gr.) - 26,95 €
Pandoro Astucci klassiek - Pasticceria Loison (*boter, vanille uit Madagaskar*)..... 1 kilo - 25,50 €

Pandoro met sabayon - Pasticceria Loison 1 kilo - 25,50 €
Panettone met gezouten karamel-
Pasticceria Filippi 500 gr. - 26,80 €
Koffertje met gekonfijt fruit - Le Roy René..... 360 gr. - 29,98 €

KROKANTE LEKKERNIEN

Shortbread Polar Bear - Walkers..... blikken doos - 15,60 €
Gianduiotti - Davide Barbero..... 200 gr. - 13,10 €
Provençale kokjes 'Navette' by
Pierre Hermé - Le Roy René 220 gr. - 11,98 €
Christmas box gianduja - Angelina blikken doos - 13,95 €

NIEUW Koekjes met kersen en amandelen -
Cartwright & Butler blikken doos - 9,95 €
NIEUW Pure of melkchocolade met hele
hazelnoten IGP uit Piëmonte - Goslino 80 gr. - 5,80 €
NIEUW Ontdekkingskoffertje gevuld met
18 chocoladesnoepjes - Cluizel 195 gr. - 23,10 €

THE FINISHING TOUCH

Eetbare goudkleurige pailletten - Maison Charrier... pot 0,2 gr. - 49,98 €

Crème van calisson - Le Roy René..... 230 gr. - 11,40 €

FEESTELIJKE WARME DRANKEN

Warme chocolademelk op grootmoeders wijze -
Angelina 25 cl - 9,08 €
Koffie 'Blue Mountain' uit Costa Rica -
Maison Corica (in bonen of gemalen) 250 gr. - 9,95 €
Suiker 'Accroche Coeur' (rode en witte hartjes) -
Canasuc 120 gr. - 7,50 €
Siroop - Bacanha
(*cookies, hazelnoot, pistache of karamel*) 40 cl - 10,95 €
NIEUW Groene kerstthee - Dammann Frères
(*sinaasappel, vanille, specerijen*) 25 zakjes - 11,80 €
NIEUW Kerstthee (Ayurvedische specerijenthee
met rooibos) - Yogi Tea..... 17 zakjes - 3,85 €

NIEUW Feestelijke zwarte thee 'Koninklijk Kers' -
Mariage Frères 80 gr. - 29,98 €

Selectie 'Divine Corée' - Thés de la Pagode

Koffertje 'Welzijn' Bio 32 zakjes - 16,90 €
Koffertje 'Gourmet' Bio..... 32 zakjes - 16,90 €
Kerstinfusies met bevroren roos (bio)..... 50 gr. - 8,50 €
NIEUW Zwarte kerstthee
'Heerlijke citrusvruchten' (bio) 70 gr. - 8,50 €

KOUDE DRANKEN

NIEUW Chai Barista - Gili
Te mengen met koude of warme melk..... 50 cl - 22,20 €
Gembersap met citroen en honing (bio) - Gili 50 cl - 22,20 €
NIEUW Bruisende thee met hibiscus 'Cuvée Rose' -
(bio) Sparkteez 75 cl - 10,95 €
Kombucha - Rish
(*original, gember of hibiscus*)..... 33 cl - 3,50 €
Kombucha rosé - Rish 75 cl - 15,98 €

Siroop rauw - Bacanha
(*rietsuiker, gember, bergamot of yuzu*)..... 40 cl - 10,95 €
NIEUW Cocktail met gember, bergamot en lime
(*zonder alcohol*) - DZJING 50 cl - 23,95 €
Cocktail N°5 Grapefruit & Vanille (*zonder alcohol*)
The Mocktail Club 1 liter - 18,20 €

• DE KELDER •

Uw feesttafel verdient de allerbeste wijnen... en onze kelder puilt uit met pareltjes die uw maaltijd naar een nog hoger niveau tillen. Onbegonnen werk dus om ze allemaal op te sommen. Daarom neemt onze keldermeester Julien Depaepe u mee voor een tour langs de grote chenins.

Want deze veelzijdige druivensoort kan op heel wat manier worden verwerkt en biedt dus enorm veel mogelijkheden. Maak kennis met drie wijnboeren die er wonderen mee verrichten!



CLÉMENT POIREL

(ANJOU)

Clément Poirel vestigde zich in 2020 in Beaulieu-sur-Layon nadat hij het domein van Jean-François Chéné had overgenomen. De wijnstokken staan voornamelijk op leesteen, en de bodem wordt sinds 2005 biologisch bewerkt. Omdat Clément Poirel frisse, levendige wijn wil afleveren, is zijn vinificatie zo natuurlijk mogelijk. Zijn rode wijnen hebben een laag alcoholgehalte en nog een knapperig fruitige kant. Voor zijn witte chenins keek Clément iets verder vooruit. Ze mochten twee jaar rijpen op vaten.



**TIP VAN ONZE
WIJNSPECIALISTEN**

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

SIMON BATARDIÈRE
(ANJOU)

Simon Batardière is een wijnbouwer uit Anjou. Hij legt zich toe op de productie van natuurwijnen. Op de oevers van de Layon verbouwt hij hectaren wijnstokken op biologische wijze, zonder synthetische producten, pesticiden of insecticiden. Op zijn domein vinden we ook oude stokken cabernet franc en mooie lapjes met chenin, waarvan een nieuwe op Mont Benault. Samen met zijn echtgenote Lénaïg nemen ze al het werk voor hun rekening. Het vinificatieproces voeren ze uit in hun kelder. Het is eenvoudig en natuurlijk, met een fermentatie met inheemse gisten en zonder filtratie of klaring. De wijn rijpt in oude houten vaten of kuipen, afhankelijk van het gewenste profiel.



**TIP VAN ONZE
WIJNSPECIALISTEN**

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



DUNCAN SAVAGE

(ZUID-AFRIKA)

Duncan Savage leerde het klappen van de zweep bij Cape Point Vineyards. De jonge ster aan het Zuid-Afrikaanse wijnfirmament wilde zijn 35ste verjaardag vieren met zijn eigen wijnen: **Wild Savage**. Hij liet zich in dit avontuur bijstaan door zijn vader en door wijnbouwconsulente Rosa Kruger. Voor de productie van rode wijn kan hij ook rekenen op het advies van zijn vriend, de bekende wijnbouwer Eben Sadie, waarmee hij graag gaat surfen. Duncan is klaar en duidelijk: "Ik maak wijn omdat ik dat graag doe". Julien Depaepe kan dat alleen maar beamen. Hij maakt schitterende, elegante wijnen vol karakter en puur fruit. Om heel gelukkig van te worden!



**TIP VAN ONZE
WIJNSPECIALISTEN**

White 2022 Savage
75 cl - **27,40 €**

WITTE WIJN

Normale prijs Verwenprijs*

MET OESTERS OF GEROOKTE ZALM

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 €

MET KREEFT OF EEN SCHOTEL VAN SCHAALDIEREN

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 €

MET SINT-JAKOBSSCHELPEN OF VISVOORGERECHTEN

Viré-Clessé « Vieilles Vignes »		
Domaine Sainte-Barbe 2022 - 75 cl.....	26,70 €	23,95 €
Bourgogne chardonnay Nuiton-Beunoy 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 €

MET FOIE GRAS

Jurançon moelleux Ballet d'Octobre		
Domaine Cauhapé 2020 - 75 cl.....	20,35 €	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 €

MET KAAS, FONDUE OF RACLETTE

Roussette de Savoie Cuvée de 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 €

PRESTIGIEUZE WITTE WIJNEN

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 €

RODE WIJN

Normale prijs Verwenprijs*

MET WILD GEVOGELTE

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 €

MET LOPEND WILD

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 €

MET ROOD VLEES GEGRILD OF IN SAUS

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 €

MET KALKOEN OF GEVOGELTE IN SAUS

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-Beunoy Les Sionnières		
Morey-Saint-Denis 2016 - 75 cl.....	41,90 €	37,75 €

PRESTIGIEUZE RODE WIJNEN

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 €

* Verwenprijs van 02.12.2024 t.e.m. 01.06.2025.

• DE KELDER •

BUBBELS LATEN ALLES SPRANKELLEN

Rob The Cellar telt maar liefst 200 verschillende flessen. Met deze unieke selectie bubbels vertoeven uw gasten de hele avond in de zevende hemel. Naast onze selectie champagnes, schudt ons team nog drie feestelijke alternatieven met bubbels uit zijn mouw.



1. Op het domein van zijn overgrootouders, op zo'n 50 km van Venetië, herstelt **de Venetiaanse wijnbouwer en oenoloog Massimo Coletti** de prosecco vandaag in zijn oude glorie. Hij is gepassioneerd door eeuwenoude technieken, die hij angstvallig respecteert. Het is zo dat hij de traditionele prosecco weer tot leven wekt, precies zoals dat gebeurde vóór de wereldwijde standaardisering van wijn. Het resultaat is een natuurlijke mousserende wijn die zijn terroir prachtig tot uitdrukking brengt. Zijn **Prosecco Frizzante Phoja** is een schot in de roos. De fijne en lichte belletjes dansen rond een prachtige aromatische finesse. Een ideaal aperitief. Liefhebbers van prosecco zullen deze uitzonderlijke wijn zeker weten te smaken. Hij werd gemaakt met het grootste respect voor het terroir, met kwaliteit en authenticiteit voorop.

2. **Ôsan**, dat zijn gastronomische drankjes die zijn ontsproten aan de creativiteit van Belgisch tweevoudig sterrenchef **Sang Hoon Degeimbre** (L'Air du Temps), die zijn klanten wilde verrassen met iets nieuws. Dit assortiment **drankjes is gemaakt van planten en bloemen van**

lokale tuinders. Ze zijn vrij van kleurstoffen, bewaarmiddelen en toegevoegde suiker.

Ôsan wordt gedronken als een goede wijn. De heilzame drankjes zijn een prachtige weerspiegeling van gezonde, verfijnde gastronomie, in harmonie met de natuur en alles waar de chef heilig in gelooft.

3. Voor de Constants is peket maken al sinds 1890 een familieverhaal. Met dat rijke erfgoed op zak, besloten **Adeline Constant en Léandre Berger** een vernieuwende microstokerij te openen, waar particulieren en professionals hun eigen alcohol kunnen maken. In 2018 startten ze met een pers en in 2019 volgde de stokerij. In 2020 openden ze uiteindelijk hun cidermakerij, waar ze – met het oog op duurzaamheid – cider van fruit van hoogstambomen maken.

Deze **Belgische droge cider van 2022** werd gemaakt van appels van oude lokale variëteiten, van de 'tafelappel' en niet de ciderappel. Dit geeft de cider tegelijk zurige en lichte aroma's.

CHAMPAGNES VAN WIJNBOUWERS

Normale prijs Verwenprijs*

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 €

GROTE CUVÉES

Normale prijs Verwenprijs*

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 Ballard 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 Koffertje - 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 €

GROTE CHAMPAGNEHUIZEN

Normale prijs Verwenprijs*

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 €

NIEUWKOMERS

Normale prijs Verwenprijs*

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 €

* Verwenprijs van 02.12.2024 t.e.m. 01.06.2025.

• GESCHENKIDEEËN •

DOORHEEN DE WINKEL

In onze winkel vindt u het ene pareltje na het andere, met veel liefde en zorg voor u uitkozen. U maakt er een vriend(in), collega of familielid vast heel blij mee. Elk jaar stelt Rob ook prachtige en overheerlijke manden of koffertjes vol kruidenierswaren of vers fruit voor u samen. Kies uw thema of producten en wij doen de rest.



GESCHENKEN WAAR IEDEREEN BLIJ VAN WORDT

KRUIDENIERSAFDELING

Lamp Lolita Lempicka - Maison Berger	stuk - 56,00 €
Geparfumeerde houten bloem - Durance	stuk - 29,98 €
Koffertje Coup de 'Coeur Fleur de thé' - My Jolie Candle	stuk - 25,00 €
Gietijzeren theepot 'Huashu' - Damman Frères (2 kleuren) Theepot met een minimalistisch design van Dammann Frères, geïnspireerd op een traditioneel Japans model. Uitgerust met een filter.....	1,3 liter - 64,50 €
Houten koffertje met een assortiment thee in 48 zakjes - Dammann Frères	stuk - 92,00 €

ONZE POPULAIERSTE KOFFERTJES

Koffertje 'Lekker Belgisch' Een selectie producten uit ons eigen mooie landje	75,00 €
Koffertje 'Coup de coeur' De favoriete producten van 2024	85,00 €
Koffertje 'Gourmet' Gastronomische pareltjes die inspiratie vonden in rijke culinaire tradities	160,00 €

MANDJES VOL VITAMINEN

Mand 'Smullen van het seizoen' Een selectie seizoensfruit met smaken van hier en ver weg	stuk - 60,00 €
Mand 'Exotische reis' Een selectie exotisch fruit met aroma's om bij weg te dromen	stuk - 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 beloven uw klanten of collega's een heerlijk avontuur.

Neem contact met ons op: via e-mail aan gift@rob-brussels.be of telefonisch op **02/761.60.91**.

DE GOURMETS' GIFT CARD

Het heerlijke geschenk waarmee u altijd scoort

Niemand zit te wachten op een nutteloos geschenk. De oplossing voor een groot cadeau is piepklein en u stopz ze eenvoudig tussen een mooie wenskaart onder de kerstboom. Deze Gift Card van Rob, met het gewenste bedrag erop, is altijd een schot in de roos omdat de gelukkige er zelf mee kan gaan shoppen in onze winkel of wijnkelder. 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

Lekkers aan huis bezorgd

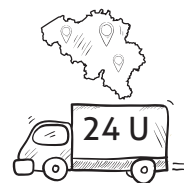
Wilt u **tijd winnen of hebt u geen zin om uw hoofd te breken over geschenken?** Vertrouw ons dan uw boodschappen toe. Onze e-shop is maar een muisklik van u verwijderd. Naast zo'n **2.150 fijne kruidenierswaren vindt u er 1.100 producten** die net zo vers zijn als in de winkel. In onze mooie wijnkelder wacht u een keuze van maar liefst **750 cru's** uit de hele wereld. 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 aan 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.

Vind uw flow.

Het zonlicht begint zijn eerste dans over het water.
Tijd om uw zintuigen opnieuw te prikkelen.
Golven van rust spoelen over u heen, terwijl gisteren wegdrijft.

Profiteer van een gratis uitnodiging voor één dag. Aspria



DOWNLOAD UW
UITNODIGING

ASPRIA

FITNESS • FAMILIE • TENNIS • WELLNESS • ZWEMBAD

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

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