

*Rob*

THE GOURMETS'  
MARKET

# THE GOURMETS'

## FESTIVITIES | 21

FÊTES



DEDICATED TO GASTRONOMY

# NOS VOEUX

## • LES PLUS GOURMANDS •

### LE RETOUR DE LA FÊTE !

Avant la période particulière que nous avons traversée, nous n'avions sans doute jamais imaginé l'importance de dresser une belle table pour y réunir ses proches. Quel bonheur aujourd'hui de pouvoir renouer avec la riche tradition des réveillons et de nous retrouver pour des fêtes aussi pétillantes que gourmandes. Nos chefs et leurs équipes se sont déjà coupés en quatre pour en assurer le succès.

**Découvrez en dernière page ce que nous avons mis en place pour faciliter vos préparatifs :**

- horaires d'ouverture plus larges;
- système de commande avec point de retrait hors du magasin;
- stewards pour vous guider.



## NOS ÉQUIPES SONT À VOTRE SERVICE

### UNE QUESTION ? UN CONSEIL ?

**Chaque chef de produits vous répond directement, au comptoir ou par téléphone...**

#### Traiteurs

Alain Bergen | 02 761 01 42

#### Poissonniers

Jean-François Janne | 02 761 01 38

#### Bouchers

Jérôme Rayet | 02 761 01 36

#### Charcutiers

Geert Erard | 02 761 01 42

#### Fruits et Légumes

Didier Sperandieu | 02 761 01 43

#### Fromagers

Julie Van Melle | 02 761 01 40

#### Boulangers et Pâtisseries

Julie Van Melle | 02 761 01 33

#### Épiciers

Kathy Toussaint | 02 761 01 44

#### Sommeliers

Julien Depaeppe | 02 761 01 66

### AU PROGRAMME DES FESTIVITÉS

P. 3 Les menus

P. 4 Les apéritifs

P. 8 Les entrées

P. 12 Les plats

P. 16 Les accompagnements

P. 20 Les fromages

P. 24 Les desserts

P. 30 La cave

P. 34 Les idées cadeaux  
et infos pratiques

# LE BONHEUR

## • EST AU MENU •



**Vous rêvez de fêtes full plaisir et zéro souci ? Choisissez votre menu, commandez et enlevez tout le jour J.**

Il vous suffira de dresser une belle table, de réchauffer vos plats et de profiter de vos invités ! Pour couronner le tout, n'oubliez pas notre royale sélection de fromages (en page 20) et nos fabuleux desserts (en page 24).

### 01



MENU DES FÊTES

28,00€/PERS.

### 02



MENU DE NOËL

50,00€/PERS.

### 03



MENU DE NOUVEL AN

60,00€/PERS.

DISPONIBLE DU 20 AU 31/12

#### ENTRÉE

Moelleux de coquilles Saint-Jacques, potimarron et passe-pierre

ou

Cannelloni au saumon, champignons des bois, petits pois et mozzarella

#### PLAT

Dos de cabillaud au curry tikka masala, courgettes et lentilles

ou

Volaille fermière, jus de betterave, gâteau de pommes de terre et marrons

DISPONIBLE DU 22 AU 24/12

- Terrine de homard aux petits légumes
- Cassolette de poissons, sauce rouille et orge perlé
- Rôti de dinde farcis, sauce Albuféra (foie gras) et airelles

DISPONIBLE DU 30 AU 31/12

- Terrine de foie gras, brioche et confit d'airelles
- Cannelloni au saumon et champignons des bois
- Filets de sole farcis tartufata et petits pois
- Tian de biche Grand Veneur, airelles, céleri-rave et pommes

#### LES CONSEILS DE NOS CAVISTES

Mâcon-Villages 2018  
Michel Guignier (blanc)  
75 cl - **12,95 €**  
Bourgogne 2020 Pinot Noir  
Laforêt J.Drouhin (rouge)  
75 cl - **17,25 €**

#### LES CONSEILS DE NOS CAVISTES

Anjou Noir 2019  
Domaine Belargus (blanc)  
75 cl - **20,90 €**  
Etna Rosso 2019  
Terre Nere (rouge)  
75 cl - **20,95 €**

#### LES CONSEILS DE NOS CAVISTES

Bourgogne Côte d'Or 2019  
Domaine Mikulski (blanc)  
75 cl - **28,90 €**  
Saint-Emilion Grand Cru  
«Aux Plantes» 2017 (rouge)  
75 cl - **25,40 €**

# • L'APÉRITIF •

Alors que les premières bulles font pétiller les yeux,  
les palais se délectent d'amuse-bouches frais, délicats et précieux.

## LES CAVIARS

"Amuse-bouche" ?!  
Le terme a probablement été inventé pour le caviar.  
Faites rouler ses grains sur votre palais jusqu'à ce qu'ils éclatent en une explosion de saveurs iodées. Ou dégustez-les sur un petit toast ou, mieux, un blini.



## LES CONSEILS DE NOS CAVISTES

Champagne Brut  
«Origin'elle»  
Françoise Bedel  
75 cl - **44,40 €**  
Tantaka Blanco 2019  
Juanjo Tellaexte  
(blanc)  
75 cl - **18,95 €**

## LE COFFRET

### CAVIAR VODKA

**NOUVEAU !**

Ce luxueux coffret vous promet un moment magique pour deux ! Il contient 50 g de caviar de votre choix, 2 cuillères en nacre, 2 mini-bouteilles de vodka premium Tsarskaya Gold, en direct de Saint-Pétersbourg (d'après une recette remontant à l'époque de Pierre Le Grand) et 2 jolis verres de dégustation. La décoration dorée rappelle les filtres cousus de fil d'or au travers desquels la vodka est épurée goutte après goutte. Bons baisers de Russie ! Disponible dès début décembre.



## LES TARAMAS DE KAVINSKAYA

Ces émulsions légères et crémeuses, à base des meilleurs œufs de cabillaud fumés d'Islande, se déclinent au corail d'oursin, au crabe, au homard, au caviar, à la truffe ou au tobiko wasabi, sans colorants ni conservateurs. Une délicatesse à présenter sur un petit blini légèrement passé au four. Ou sur un grand pour les plus gourmands qui s'en régaleront alors en entrée...

## LES HÛÎTRES

Même si on s'en régale aussi l'été, autour d'un apéro, les huîtres restent les stars des fêtes de fin d'année.

**Quel calibre choisir ?** Le calibre d'une huître, exprimé en chiffre, représente sa taille. Plus le chiffre est petit, plus l'huître sera grosse et inversement. Notez que les huîtres creuses et plates n'ont pas la même classification car elles n'ont pas le même nombre de calibres. Le n° 3 pour la creuse et le n°2 pour la plate mettent généralement tout le monde d'accord. Pour les aficionados, on conseillera de plus grosses tailles car elles sont plus charnues et croquantes. Après, c'est une affaire de goût !

**Comment les déguster ?** Les consommer crues reste la meilleure façon de profiter des saveurs iodées et des arômes des huîtres. Certains ajouteront un trait de vinaigre à l'échalote ou un filet de citron.



# CÔTÉ POISSONNERIE

## LES CAVIARS

<b>BAERII</b> 	30 g - 38,00 €	50 g - 64,00 €	125 g - 155,00 €	<b>NOS COFFRETS TRIO</b> 	Le coffret avec 3 boîtes de 30 g et 2 cuillères en nacre ..... 155,00 €
<b>OSCIÈTRE</b> 	30 g - 48,00 €	50 g - 80,00 €	125 g - 190,00 €	Le coffret avec 3 boîtes de 50 g et 2 cuillères en nacre ..... 250,00 €	
<b>IMPÉRIAL</b> 	30 g - 55,00 €	50 g - 95,00 €	125 g - 210,00 €	<b>NOUVEAU</b> <b>NOTRE COFFRET CAVIAR-VODKA</b> 	Le coffret Impérial ..... 130,00 € Le coffret Oscietre ..... 115,00 € Le coffret Baerii ..... 98,00 €
<b>IRANIAN BELUGA</b> 	..... à partir de 130,00 € les 30 g				

## LES HUÎTRES

Les 24 et 31 décembre, les amateurs d'huîtres qui ne les ont pas réservées seront servis à l'extérieur, dans un petit chalet qui leur est dédié.

<b>LES CREUSES</b> 	<b>LES PLATES</b> 
<b>LA GILLARDEAU</b>	<b>LA PLATE DE ZÉLANDE</b>
N°3 ..... pièce - 3,20 €	N°3 ..... pièce - 2,20 €
<b>LA SPÉCIALE GEAY</b>	N°4 ..... pièce - 2,40 €
N°3 ..... pièce - 2,75 €	
<b>LA FINE DE CLAIRE</b>	
N°3 ..... pièce - 1,80 €	
<b>LA TIA MARAA</b>	
N°3 ..... pièce - 2,50 €	

## LES TARAMAS ET BLINIS

<b>LES PRÉPARATIONS DE TARAMAS</b>	<b>LES BLINIS DE LAKSØN</b> 
<b>DE KAVINSKAYA</b> 	Grands ..... 4 pièces - 3,90 €
90 g - de 4,80 € à 14,50 €	Petits ..... 16 pièces - 3,50 €
	Mini-cocktails ..... 30 pièces - 3,60 €

# CÔTÉ ÉPICERIE

<b>NOUVEAU</b> Chips caviar Inessence ..... 125 g - 2,95 €	Chips de shiitaké Rob ..... 100 g - 6,25 €
Noix de cajou fumées Rob ..... 200 g - 4,95 €	Crème d'asperges à la truffe noire L'Epicurien ..... 100 g - 5,85 €
Chips de Madrid à la truffe Superbon ..... 135 g - 3,20 €	Crème de potimarron à la truffe noire L'Epicurien ..... 100 g - 5,55 €
Chipirones à l'encre n°81 6/8 La Brujula ..... 80 g - 8,75 €	Anchoïade Château d'Estoublon ..... 130 g - 6,15 €
Tapenade d'olives noires de Nyons ..... 100 g - 6,40 €	Banderillas doux Plaza del Sol ..... 350 g - 2,95 €
Pains grillés à la tomate ou à l'ail Plaza del Sol ..... 150 g - 2,00 €	Mini-toasts Jean Martin ..... 100 g - 4,25 €
Chips de légumes Rob ..... 100 g - 3,45 €	Picos Lambert ..... 150 g - 1,95 €

# • L'APÉRITIF •

## CAVIARS BELGES :

### LA SÉLECTION DU CHEF ALAIN BERGEN

Pionnière de l'or noir en Belgique, la marque **Royal Belgian Caviar** est devenue une référence auprès de grands chefs internationaux. Toutes les variétés sont produites à partir d'œufs d'esturgeons élevés localement et selon une tradition tout à fait authentique jusqu'à leur maturation en saumure. Notre chef traiteur, lui, est conquis !



### LES ALLUMETTES AU FROMAGE

Fabriquées dans nos ateliers, ces allumettes feuilletées répandent parfois leur parfum dans tout le rayon lorsqu'elles sortent du four... A la fois croustillantes et fondantes, elles font sensation à l'apéro.



### LE FRISEUR À GIROLLES

Faites vous-même de jolies fleurs de fromage Tête de Moine avec nos friseurs à girolles en marbre ou en bois de hêtre.



### LE CONSEIL DE NOS CAVISTES

VDF 2020 Obreptice  
Casot Des Mailloles (blanc)  
75 cl - **24,60 €**



### CECINA DE BUEY BODEGA EL CAPRICO

La spécialité de la Bodega El Capricho en Espagne est la Cecina de Buey, une viande de bœuf légèrement fumée et séchée pendant 2 ans. Elle est tranchée à la demande avec toute l'expertise de notre "cortador" devant vous, ou vous la trouverez aussi emballée sous vide pour préserver ses saveurs. Une délicatesse unique et exclusive qui dévoile toutes ses qualités lorsqu'elle est servie à température ambiante.



### LA ROLLS DU JAMBON IBÉRIQUE

Le Bellota est connu pour être le meilleur jambon du monde. Produit à partir de porc 100% Iberico, il est élevé en semi-liberté et nourri aux glands de chêne. Chaque jambon est affiné pendant au moins 36 mois. Notre "cortador" le tranche finement à l'avance et l'emballage sous vide pour votre facilité. Mais il peut aussi le trancher sous vos yeux au comptoir évidemment.

# CÔTÉ TRAITEUR

## LES CAVIARS

### ROYAL BELGIAN OSIETRA TOP SELECTION

.....	10 g - 23,00 €
.....	30 g - 56,50 €
.....	50 g - 91,10 €
.....	125 g - 218,00 €
.....	250 g - 435,00 €

### ROYAL BELGIAN BAERII GOLD

.....	10 g - 21,50 €
.....	30 g - 46,10 €
.....	50 g - 69,50 €
.....	125 g - 165,00 €
.....	250 g - 312,50 €

## LES ZAKOUSKIS

### FERME DU VIEUX TILLEUL

Escargots « petits-gris » de Namur en croquilles 	9 pièces - 6,95 €
Escargots « petits-gris » de Namur en croquilles à la bordelaise 	9 pièces - 7,45 €
Escargots « petits-gris » de Namur en croquilles au roquefort 	9 pièces - 7,45 €

Assortiment de zakouskis 	15 pièces - 14,60 €
Mini-croquettes à la truffe  	4 pièces - 4,80 €
Mini-croquettes au fromage  	6 pièces - 6,90 €
Trio de profiteroles à la truffe, au vieux fromage, aux noix et au bleu  	12 pièces - 11,50 €

# CÔTÉ CRÉMERIE

Mini-poivrons farcis au fromage frais  	100 g - 3,68 €
Olives farcies au fromage de chèvre frais 	100 g - 3,68 €
Apérichèvres de la Chèvrerie d'Ozo 	24 pièces - 21,40 €
Rebibes (fromage Etivaz en cylindres)  	120 g - 11,50 €
Gorgonzola crémeux servi à la cuillère 	kilo - 32,75 €
Girolles de Tête de Moine  	100 g - 4,35 €

### NOS FRISEURS À GIROLLES

En bois de hêtre	pièce - 33,90 €
En marbre	pièce - 47,80 €

# CÔTÉ PÂTISSERIE SALÉE

Allumettes au fromage Baked by Rob  	90 g - 5,60 €
Sablés au parmesan  	100 g - 5,80 €
Madeleines apéritives aux 3 saveurs : (poulet et curry; pesto et parmesan; olives provençales) 	9 pièces - 7,50 €

Zakouskis à réchauffer Wittamer 	25 pièces - 30,00 €
Biscuits apéritifs Ducobu :	
Fromage-pavot ou pizza  	100 g - 6,00 €
Sablés au parmesan  	150 g - 9,00 €

# CÔTÉ CHARCUTERIE

Jambon ibérique Montesano	
Bellota  	100 g - 26,90 €
Cecina de Buey Bodega El Capricho  	100 g - 13,05 €

Boudin blanc au foie gras de canard français 	250 g - 14,00 €
Boudin blanc aux truffes 	250 g - 10,60 €

# • LES ENTRÉES •

Les entrées ont la délicate mission d'inviter les convives à un voyage gourmand dont elles sont la première escale.  
Misez sur les trois F : fraîcheur, finesse et... facilité !

## NOS MOUSSES ET SALADES

### DE POISSON MAISON

Nos mousses et salades de poisson sont préparées dans nos propres ateliers avec des produits que Rob source auprès de partenaires triés sur le volet en ayant pris soin de sélectionner la meilleure qualité : de belles anguilles fumées grecques de Kalios ou un mélange de truites fumées danoises et belges pour nos mousses légères et délicatement fumées; du king crab à la chair ferme, du tourteau n'ayant jamais été congelé, des crevettes grises de calibre supérieur, du saumon écossais et norvégien ou du homard bien épicé pour nos salades.



## LES ENTRÉES CHAUDES AU FROMAGE

Balluchons ou feuilletés, les petits comme les grands adorent... et c'est tellement facile ! Sortez-les du frigo un peu à l'avance et placez-les dans un four préchauffé à 180°C pendant 15 minutes. Pour leur donner une jolie couleur dorée, badigeonnez-les de jaune d'œuf juste avant de les enfourner. Quant à nos petits soufflés, ils sont déjà cuits puis congelés : il vous suffira de les décongeler d'abord et de les réchauffer 10 minutes à 100°C pour savourer la recette de notre boulanger-pâtissier Thierry Jourdevant : une pâte feuilletée maison et une béchamel au gryère, parmesan et appenzeller, 3 fromages de choix !



## LE SAUMON TRANCHÉ

### À LA MINUTE

Nos poissonniers font honneur à leur réputation de fines lames. Au comptoir, ils maîtrisent l'art de découper des tranches de saumon ultra fines à la main et à la minute... ou un rien à l'avance pour ceux qui ne peuvent pas attendre. Comparé à du saumon prétranché et emballé, la saveur et la texture sont incomparables.



# CÔTÉ TRAITEUR

## LES ENTRÉES FROIDES

Millefeuille de truite et saumon 🍷	pièce - 7,80 €	Aspic d'œuf poché 🍷 🌱	pièce - 3,80 €
Terrine de canard colvert rôti aux herbes 🍷	pièce - 7,80 €	Demi-homard Belle-Vue garni 🍷	pièce - 25,40 €
Aspic de sole aux légumes 🍷	pièce - 6,20 €	Terrine de homard en 3 façons 🍷	pièce - 7,80 €
Aspic de volaille et foie gras 🍷	pièce - 6,10 €	Saumon Belle-Vue garni 🍷	kilo - 50,80 €

## LES ENTRÉES CHAUDES

Soupe de potiron et châtaignes 🍷 🌱	litre - 8,50 €	Demi-homard à la nage et riz basmati 🍷	27,40 €
Lasagne tartufata 🍷 🌱	kilo - 25,50 €	Cannelloni de tourteaux aux petits légumes 🍷	portion - 17,50 €
Lasagne de homard aux petits légumes 🍷	portion - 19,90 €	Croquettes de crevettes grises 🍷	pièce - 4,10 €
Coquilles Saint-Jacques aux chicons 🍷	portion - 15,50 €	<b>NOUVEAU</b> LES RECETTES DE KAIYOU	
Quenelles de brochet et sauce homardine 🍷	portion - 12,90 €	Soupe Tom Yam au homard 🍷	380 g - 35,10 €
Coquilles Saint-Jacques au champagne à gratiner 🍷	portion - 14,70 €	Crabe Cake façon Kaiyou 🍷	140 g - 25,00 €

# CÔTÉ POISSONNERIE

## LES ENTRÉES FROIDES

Mousse d'anguilles 🍷	100 g - 5,80 €	<b>DIFFÉRENTS CŒURS DE SAUMON FUMÉ</b>	
Mousse de truites 🍷	100 g - 3,98 €	• Fumage classique 🍷	250 g - 19,80 €
Tartare de saumon 🍷	100 g - 5,28 €	• « Borvo » écossais 🍷	200 g - 17,50 €
Véritable salade de king crab 🍷	prix du jour	• Bio écossais 🍷	150 g - 21,50 €
Salade de tourteau frais 🍷	100 g - 9,80 €	Elbot 🍷	kilo - 79,00 €
Salade de crevettes grises de calibre supérieur 🍷	prix du jour	Saumon fumé norvégien 🍷 🍷	kilo - 68,00 €
Salade de saumon 🍷	100 g - 2,88 €	Saumon fumé écossais LABEL ROUGE 🍷 🍷	kilo - 89,90 €
Salade de homard maison, sauce cocktail et clémentines 🍷	prix du jour	<b>ANGUILLES FUMÉES ENTIÈRES</b>	
		Anguilles fumées V. Geitonas 🍷 🍷	100 g - 9,20 €

## LES ENTRÉES CHAUDES

Bisque de homard Rob 🍷	litre - 24,80 €	Soupe de poissons Rob 🍷	litre - 14,90 €
Bisque de crevettes Rob 🍷	litre - 12,90 €		



# CÔTÉ BOUCHERIE

Ris de veau de cœur 🍷	kilo - 64,85 €	Foie gras frais de canard des Landes entier Dubernet 🍷	kilo - 99,95 €
Escalopes de foie gras frais de canard 🍷	kilo - 105,45 €	Os à moelle « simple face » au parfum de truffe 🍷	pièce - 12,85 €

# CÔTÉ CRÉMERIE

Balluchon de chèvre aux truffes 🍷 🌱	pièce - 5,60 €	Feuilleté au reblochon et au lard fumé 🍷	pièce - 3,50 €
Balluchon de chèvre au sirop de Liège 🍷 🌱	pièce - 4,55 €	Feuilleté au reblochon, lard fumé et sirop de Liège 🍷	pièce - 3,80 €
Balluchon de chèvre au thym et au miel 🍷 🌱	pièce - 4,55 €		

# CÔTÉ PÂTISSERIE SALÉE

Soufflés au fromage congelés 🍷 🌱 ..... 2 pièces - 8,50 €

# • LES ENTRÉES •



## LES FOIES GRAS

Le foie gras, un délice d'exception qui reste une valeur sûre au menu des fêtes. De canard ou d'oie, nature ou cuisiné, sur un toast ou en farce... nos chefs ont sélectionné des produits délicats auprès de producteurs de renom.

### LES CONSEILS DE NOS CAVISTES

Alsace 2019 Le Grand Bain  
Domaine Ostertag (blanc)  
75 cl - **33,20 €**  
Jurançon moelleux 2019  
Ballet d'Octobre  
Domaine Cauhapé (blanc)  
75 cl - **19,30 €**  
Château Coutet 2018  
Sauternes Barsac (blanc)  
75 cl - **57,35 €**



## 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 agrémentera vos instants gourmands, accompagnée de quelques croûtons frottés à l'ail et recouverts d'un peu de rouille.



## DES IDÉES D'ASSOCIATIONS

### QUI SUBLIMENT LES SAVEURS

Quand il s'agit d'un repas de fête, le foie gras est incontournable pour les amateurs, et il se suffirait presque à lui-même... si nous n'avions pas d'autres délices à vous glisser sur les papilles pour sublimer ses saveurs et jouer avec des mélanges de textures...

Une pincée de fleur de sel de Guérande tout simplement, avec un petit toast de pain brioché pour le croquant ? Avec une gelée de piments d'Espelette ou de champagne pour changer des traditionnels confits d'oignons ou de figues ? Accompagné de fruits secs moelleux comme des abricots ? Posé sur une petite tranche de pain d'épices pour une alliance sucré-salé ? Poussez jusqu'à la page 19 pour trouver le meilleur compagnon de votre foie gras.

# CÔTÉ CHARCUTERIE

## LES FOIES GRAS

### CANARD

**Foie gras de canard au confit de trompettes-de-la-mort**  
*En portion sous-vide d'environ 80 g* ..... 100 g - 12,60 €

**Foie gras de canard aux figues** ..... 100 g - 15,60 €

**Foie gras Rob cuit à basse température**  
*Foie gras de canard entier français mi-cuit* ..... 100 g - 12,50 €

**Foie gras de canard entier français**  
*Au Gewürztraminer vendanges tardives* ..... 100 g - 17,40 €

**Foie gras truffé à 10%**  
*Foie gras de canard entier français mi-cuit  
à la truffe d'hiver Tuber melanosporum* ..... 100 g - 28,88 €

**Coussinet de foie gras de canard français rôti** ..... 100 g - 15,05 €

**Gourmandise au foie gras de canard Hugo Desnoyer**  
*Bloc de foie gras de canard mi-cuit,  
100% morceaux* ..... 100 g - 15,60 €

**Mini-lingot de foie gras de canard français**  
*Aux mendiants et cranberries, nature ou aux figues.  
Idéal sur un toast* ..... 100 g - 14,80 €

**Trio de foies gras mi-cuits du Sud-Ouest**  
*Nature, poivre, sauternes. Idéal aussi à l'apéro  
sur de petits toasts* ..... Coffret de 3 x 75 g - 32,20 €

### Rougié

Foie gras de canard entier mi-cuit ..... 180 g - 29,75 €

Bloc de foie gras de canard avec morceaux ..... 2 x 40 g - 15,75 €

Foie gras de canard entier mi-cuit  
au champagne ..... 180 g - 29,75 €

Gourmandise de canard ..... 90 g - 8,60 €

Foie gras de canard au piment d'Espelette ..... 500 g - 71,50 €

Alliance de foie gras de canard mi-cuit  
et de figues ..... 180 g - 29,75 €

### CANARD ET OIE

**Foie gras « Le Gourmet » Rob**  
*Foie gras de canard et d'oie mi-cuit entier* ..... 100 g - 22,05 €

### OIE

**Foie gras d'oie entier mi-cuit truffé à 6%** ..... 100 g - 29,75 €

**Foie gras d'oie entier français mi-cuit** ..... 100 g - 26,65 €

**Bloc de foie gras d'oie Rougié** ..... 2 x 40 g - 17,75 €



Marbré de queue de bœuf au foie gras ..... 100 g - 11,68 €

Mini-brioche au foie gras (20 g) ..... 2 pièces - 8,65 €

Mini-brioche nature ..... 2 pièces - 3,00 €

Pâté en croûte de canard, foie gras  
et fruits moelleux ..... 100 g - 5,05 €

Pâté en croûte de canard,  
poires et châtaignes ..... 100 g - 5,38 €

Pâté en croûte de canard, caille fumée  
et pruneaux ..... 100 g - 5,60 €

# CÔTÉ ÉPICERIE

## LES ENTRÉES FROIDES

Foie gras entier de canard des Landes Lafite ..... 180 g - 31,85 €

Foie gras entier de canard des Landes  
à la truffe noire (10%) Lafite ..... 130 g - 74,80 €

Carpaccio de truffes noires d'été  
Artisan de la Truffe ..... 80 g - 29,90 €

**NOUVEAU** Aubergines farcies Terroir du Liban ..... 270 g - 7,95 €

## LES ENTRÉES CHAUDES

Soupe de poissons Chez Fonfon à Marseille ..... 970 ml - 10,80 €

Rouille Chez Fonfon à Marseille ..... 90 g - 3,98 €

Aïoli Chez Fonfon à Marseille ..... 90 g - 3,95 €

Croûtons à l'huile d'olive et au safran  
Chez Fonfon à Marseille ..... 100 g - 3,10 €

Délice de homard au chablis Comtesse du Barry ..... 340 g - 13,20 €

Raviolis au confit de canard Comtesse du Barry ..... 310 g - 7,90 €

Minestrone Jaune Carotte ..... litre - 11,80 €

# • 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.**

## LA MER SERVIE

### SUR UN PLATEAU

Chez Rob, la poissonnerie est gérée par des hommes et des femmes de métier et leur approche artisanale vous offre une réelle différence que vous goûterez ! Nos fruits de mer et crustacés, par exemple, sont triés à la main pour vous proposer uniquement les plus beaux produits. Nos crustacés sont cuits par nos soins dans un bouillon maison bien épicé avec des aromates et des légumes frais, dont la recette bien gardée confirme son succès d'année en année auprès des connaisseurs.



## TOUJOURS DE BELLES PRISES

Chaque jour, la fraîcheur est au comptoir ! Belles soles de Zeebruges, turbot ou bar de ligne, Saint-Pierre, lotte d'Ecosse, poissons d'Islande... Parmi les arrivages du jour, en fonction des conditions météo, vous ferez toujours bonne pêche.



## LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER

Parce que c'est la fête, les amateurs de fruits de mer mettent les petits plats dans les grands... plateaux ! Pensez à passer vos commandes bien à temps au comptoir ou par téléphone. Tous les plateaux sont accompagnés de salade, concombre, citron, mayonnaise et sauce cocktail.



### LE CONSEIL DE NOS CAVISTES

Muscadet-Sur-Lie  
2020 L D'or  
Luneau-Papin (blanc)  
75 cl - 21,30 €

# CÔTÉ POISSONNERIE

## LES CRUSTACÉS

### LES CRUSTACÉS CUITS

- Homard canadien
- Homard breton
- Langouste entière
- Langoustines
- Scampis
- Tourteau entier
- Chair fraîche de tourteau
- Chair de king crab d'Alaska
- Mérous de king crab d'Alaska
- Pince de king crab d'Alaska

..... prix du jour

### LES CRUSTACÉS CRUS

- Queue de langouste coupée en deux, prête à être enfournée ..... prix du jour
- Langoustines ..... prix du jour
- Scampis ..... kilo - 43,00 €
- Pince de king crab crue ..... prix du jour

### LES CRUSTACÉS VIVANTS

Faites vous-même votre choix au comptoir dans notre homarium de 4,60 m !

- 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 1 PERSONNE | ..... 52,00 €

- 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 2 PERSONNES | ..... 98,50 €

- 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, scampis et purée périgourdine ..... portion - 26,80 €
- Rôti de homard au curry jaune, paksoy et maïs ..... portion - 30,50 €
- Demi-homard Belle-Vue ..... portion - 27,40 €
- Dos de cabillaud au curry tikka masala, courgettes et lentilles ..... portion - 23,50 €

- Cassolette de poissons, sauce rouille et orge perlé ..... portion - 17,80 €
- Filets de sole farcis tartufata et petits pois ..... portion - 17,50 €
- Filets de sole farcis au tourteau ..... portion - 25,80 €

## PLAT VÉGÉTARIEN

- Tagliolini à la truffe noire et parmesan ..... portion - 23,80 € (+ 5,00 € de caution pour l'assiette)

## LES VOLAILLES

- Magret de canard à l'orange ..... portion - 15,10 €
- Chapon de l'Ain : purée de céleri-rave, pommes, poires, chicons et sauce fine champagne ..... 10 pers. - 290,00 €
- Volaille fermière, jus de betterave, gâteau de pommes de terre et marrons ..... portion - 20,50 €
- Rôti de dinde sauce Albuféra (foie gras) ..... portion - 20,50 €
- Pintade fermière aux morilles, chicons et pommes de terre ..... portion - 21,50 €
- Faisan sauce aux raisins, chicons et pomme de terre farcie ..... portion - 22,80 €

## LES VIANDES

- Ris de veau aux morilles ..... portion - 26,50 €
- Rôti de veau cuit à basse température et sauce bordelaise ..... portion - 18,90 €

## LES GIBIERS

- Filet de biche arlequin ..... portion - 27,50 €
- Tian de biche Grand Veneur, aïelles, céleri-rave ..... portion - 23,50 €
- Civet de lièvre grand-mère ..... portion - 18,10 €
- Râble de lièvre arlequin, pommes, poires, chicons, purée au céleri-rave ..... 2 pers. - 58,00 €
- Civet de gibier grand-mère ..... kilo - 48,50 €

# • LES PLATS •

## CÔTÉ TRAITEUR

### LE MENU DE FÊTE DE LA CHEFFE ÉTOILÉE ANNE-SOPHIE PIC

#### LE "FAST GOOD" ÉTOILÉ À LA FRANÇAISE CHEZ ROB !

Les verrines Daily Pic de la cheffe Anne-Sophie Pic sont délicieuses, jolies, pratiques... Et ce ne sont pas ses 3 étoiles qui vont l'empêcher de rester accessible et de partager avec nous une cuisine rafraîchissante, exigeante et créative.

#### DES PETITS PLATS AUDACIEUX EN MODE "FRENCH TOQUE"

Le concept Daily Pic reste profondément attaché aux traditions de gastronomie et d'hospitalité de la Maison PIC tout en répondant à une tendance nouvelle : des plats sains et équilibrés, authentiques et naturels bien sûr, en portions individuelles écologiques. Chaque recette révèle toute l'audace de cette femme : jeux de textures et associations de saveurs, colorations végétales et florales, inspiration originale et sans cesse renouvelée...

#### TESTÉ ET APPROUVÉ PAR ROB

- de bons produits naturels dénichés auprès de producteurs locaux et cuisinés par la brigade d'Anne-Sophie Pic;
- des associations de saveurs surprenantes;
- des verrines en formule individuelle pour l'entrée, le plat et le dessert;
- une longue conservation (jusqu'à 3 semaines au frais) grâce à leur pasteurisation à 65°C.

#### ENTRÉE

Verrine de poireau fumé, livèche et agrumes



7,90 €

#### PLATS

Verrine de truite à l'ail noir et aux cèpes,

topping au sarrasin 12,90 €

Verrine de sot-l'y-laisse et pommes de terre 12,90 €

#### DESSERT

Verrine de poires et marrons 7,90 €



#### LES CONSEILS DE NOS CAVISTES

##### AVEC L'ENTRÉE

Pouilly-Fumé 2019 Prélude  
Jonathan Pabiot (blanc)  
75 cl - 18,70 €

##### AVEC LE PLAT

Beaujolais-Village 2020  
Domaine Chapel (rouge)  
75 cl - 20,50 €

### LES NOUVEAUX PLATS DE FÊTE DE KAIYOU

Mix de raviolis vapeur (crabe, poulet et scampis) 340 g - 28,75 €

Cheveux d'anges au parfum de gingembre,

gambas géantes 420 g - 41,50 €

Riz sauté au homard 420 g - 47,70 €



#### LE CHAPON DE BRESSE DE LA FERME LE DEVANT

Un chapon est un poussin mâle qui est « chaponné » (castré) au printemps afin de développer le persillé de sa viande. Celui de Bresse est issu de la race Gauloise de Bresse et grandit pendant 8 mois sur de vastes prairies pour se nourrir d'herbes, d'insectes ainsi que de céréales sans OGM cultivées en Bresse et de produits laitiers. Notre chapon de Bresse a été élevé avec patience et le plus grand soin à la Ferme Le Devant, réputée dans le monde entier. C'est un mets exceptionnel et d'une grande délicatesse, à la chair fine, tendre, juteuse et savoureuse !

#### LE CONSEIL DE NOS CAVISTES

Hautes Côtes De Beaune  
2018 Domaine Marthe  
Henry-Boillot (rouge)  
75 cl - 42,50 €

# CÔTÉ BOUCHERIE

## LES VOLAILLES DES GRANDS JOURS

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

Pintade chaponnée 	kilo - 24,85 €
Poularde des Landes 	kilo - 22,85 €
Chapon des Landes 	kilo - 24,85 €
Dinde des Landes 	kilo - 25,25 €

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

Poularde fermière de Bresse roulée sous toile 	kilo - 47,85 €
Chapon fermier de Bresse roulé sous toile 	kilo - 51,45 €
Oie de Bresse 	kilo - 26,80 €

### LES VOLAILLES DU PÂTIS

Chapon 	kilo - 42,85 €
Poularde 	kilo - 35,85 €

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

Chapon bio 	kilo - 34,85 €
Poularde bio 	kilo - 32,85 €

## LES FARCES

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

Fine champagne 	kilo - 27,85 €	Fine champagne, truffe et foie gras 	kilo - 47,85 €
Pommes, raisins et calvados 	kilo - 27,85 €	Ris de veau et morilles 	kilo - 47,85 €
Fine champagne et truffe 	kilo - 42,45 €	Figues et foie gras 	kilo - 47,85 €

## LES GIBIERS

Médaille de filet de selle de biche 	kilo - 79,85 €	Poule ou coq-faisan, bardés aux feuilles de vigne 	prix du jour
Filet de selle de faon 	kilo - 84,45 €	Râble de lièvre 	kilo - 59,85 €
Filet de selle de marcassin 	kilo - 65,45 €		

## L'EXCEPTIONNEL BŒUF DE KOBE

Filet de bœuf de Kobe 	kilo - 394,00 €	Contrefilet de bœuf de Kobe 	kilo - 348,00 €
---	-----------------	---	-----------------

## LES SPÉCIALITÉS PRÊTES À CUIRE

Uniquement sur commande !

### Magret de canard à la Perla-Nera

Magret éventré et nappé d'une tapenade de champignons et truffes .....kilo - 52,90 €

### Poussin de Bugenhout aux ris de veau et morilles

Poussin désossé, avec une farce truffée de morilles flambées au porto et de ris de veau braisés .....pièce - 15,45 €

### Traditionnelle dinde fermière fine champagne et truffe

Dinde fermière désossée, farcie d'une farce à la fine champagne et aux truffes concassées .....kilo - 32,45 €

### Caille des Dombes du chef

Caille désossée, avec une farce à la fine champagne truffée et une brunoise de foie gras .....pièce - 10,55 €

### Suprême de faisan au foie gras de canard des Landes

Suprême de faisan éventré, avec une escalope de foie gras frais .....kilo - 62,90 €

### Épaule d'agneau de Lozère

Agneau semi-désossé mariné à l'ail, aux fines herbes et au romarin .....kilo - 32,85 €

### Gigot d'agneau de Lozère

Désossé et parfumé au romarin .....kilo - 63,85 €

### Couronne d'agneau d'Irlande en persillade de truffe

Couronne garnie d'une persillade parfumée à la truffe (min. 4 personnes) .....kilo - 54,85 €

### Noisette d'agnelet bio de l'Aveyron

Farcie à l'orientale (haché d'agneau, ail, ciboulette, thym, estragon) .....kilo - 72,85 €

### Bœuf Simmenthal façon Rossini

Filet pur de bœuf Simmenthal éventré de lamelles de truffe fraîche et d'escalopes de foie gras, le tout enrobé d'une crépinette afin de conserver l'ensemble des saveurs .....kilo - 94,45 €

### Longe de veau de lait

Farcie aux ris de veau et morilles .....kilo - 58,85 €

### Noir de Bigorre, moutarde et fines herbes

Filet mignon de porc noir de Bigorre farci à la crème de fines herbes et à la moutarde dijonnaise .....kilo - 38,70 €

### Suprême de pintade aux parfums de truffe

Suprême de pintade aux parfums de truffe .....kilo - 42,85 €

### Filet de marcassin

Enrobé de lard demi-sel .....kilo - 67,45 €

### NOUVEAU Filet de biche farci au foie gras et confit de figues

Un plat de fête avec du caractère .....kilo - 94,45 €

# • LES ACCOMPAGNEMENTS •

Quand les mets sont choisis avec autant de soin, les accompagnements doivent être à la hauteur. Rob vous propose les préparations de légumes, les sauces, les pains, les beurres et jusqu'à la touche de luxe d'une truffe d'exception pour sublimer vos plats de fête.



## LA TRUFFE D'HIVER

On parle ici de la truffe noire du Périgord ou *Tuber melanosporum* en latin, connue aussi comme le diamant noir de la gastronomie. 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). Notre chef Alain Bergen la râpe délicatement ou la tranche finement à la mandoline. Si vous la pelez, gardez les épluchures pour parfumer un beurre à la truffe.



## NOTRE CARTE DES PAINS

A chaque plat, son pain... Suivez les conseils de nos boulangers qui vous livrent leur petit guide pratique pour bien choisir !



## TRUFFÉ D'IDÉES

- A l'apéro en fines lamelles sur une tartine de pain grillé, un peu de beurre, du sel de Guérande et un filet d'huile d'olive.
- Avec des coquilles Saint-Jacques.
- Sur des légumes verts ou de la betterave cuite.
- Avec des pommes de terre de Noirmoutier juste cuites à la vapeur et coupées en deux ou en purée.
- Avec des tagliatelles naturellement.
- Dans une omelette avec de bons œufs de ferme.
- Au dessert, sur une tarte fine aux pommes ou, mieux encore, dans un coulant au chocolat ou un dessert au café.

## LES CONSEILS DE NOS CAVISTES

Chardonnay 2018 Pays  
d'Oc Métairie d'Alon (blanc)  
75 cl - **21,60 €**

Chardonnay 2017  
Norman Hardy (blanc)  
75 cl - **39,90 €**

# CÔTÉ TRAITEUR

## LES TRUFFES

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

## LES ACCOMPAGNEMENTS

Purée de céleri-rave  	..... kilo - 16,50 €	Poires au vin rouge  	..... kilo - 22,50 €
Poêlée de champignons des bois  	..... kilo - 40,10 €	Gratin dauphinois  	..... 2-3 pers. - 5,70 €
Chicons caramélisés  	..... kilo - 22,50 €	Croquette de pommes de terre  	..... pièce - 0,40 €
Pommes aux airelles   	..... kilo - 30,50 €	Purée de pommes de terre à la truffe 3%  	..... kilo - 21,50 €

## LES SAUCES

Sauce poivrade 	..... litre - 26,50 €	• Sauce chasseur 	..... 340 g - 12,30 €
Sauce fine champagne 	..... litre - 42,80 €	• Sauce gibier 	..... 295 g - 8,90 €
Sauce suprême 	..... litre - 25,50 €	• Sauce moutarde 	..... 300 g - 6,50 €
Sauce Grand Veneur 	..... litre - 26,50 €	• Sauce poivre 	..... 320 g - 8,90 €
<b>LES SAUCES DE CAROLINE'S KITCHEN</b>		• Sauce roquefort 	..... 285 g - 10,90 €
• Sauce archiduc 	..... 320 g - 7,65 €	• Sauce madère et poivre 	..... 320 g - 8,90 €
• Sauce chablis 	..... 275 g - 6,50 €	• Sauce bordelaise 	..... 300 g - 8,90 €

# CÔTÉ BOULANGERIE

### AVEC LES HÙÎTRES

Pain spécial huîtres, blanc ou gris  ..... 400 g - 2,15 €

### AVEC LE FOIE GRAS

Pain brioché  ..... 320 g - 5,20 €

### AVEC LE SAUMON FUMÉ

Pain de seigle  ..... 600 g - 3,25 €

Pain brioche  ..... 320 g - 5,20 €

Pain 16  ..... 800 g - 3,55 €

### AVEC LES FROMAGES

Pain noix et noisettes  ..... 400 g - 3,55 €

Pain multicéréales  ..... 600 g - 3,55 €

Pain recuit, blanc ou gris  ..... 800 g - 3,55 €

Podomeke (pain aux raisins de Corinthe)  ..... 300 g - 2,55 €

### LES PAINS SANS GLUTEN

Pain à la farine de châtaignes (pour le foie gras)  ..... 400 g - 8,40 €

Pain à la farine de quinoa (pour le fromage frais)  ..... 400 g - 5,90 €

Pain à la farine de sarrasin (pour le poisson)  ..... 400 g - 4,65 €

### LES PAINS « SPÉCIAL FÊTES »

Pain Sapin pour Noël  ..... pièce - 4,15 €

Pain Grappe pour Nouvel An  ..... pièce - 4,15 €

# CÔTÉ CRÉMERIE

## LES BEURRES

### LES BEURRES BELGES DE LIONEL PLAQUETTE

Beurre de ferme à la truffe noire  ..... 125 g - 4,70 €

Beurre de ferme à la truffe blanche  ..... 100 g - 7,65 €

Beurre de ferme au homard  ..... 100 g - 6,60 €

Beurre à l'ail noir  ..... 100 g - 5,98 €

Beurre au sel fumé  ..... 100 g - 4,05 €

### LES BEURRES DE PASCAL BEILLEVAIRE

Beurre clarifié façon Ghee, naturellement sans lactose, parfait pour la cuisson  ..... 145 g - 5,30 €

### LES BEURRES EN PETITS FORMATS : À CHACUN SA PORTION !

Beurres doux ou salés de Pascal Beillevaire  ..... 5 x 30 g - 4,60 €

Bonbons de beurre doux de Lionel Plaquette  ..... 10 x 10 g - 10,60 €

Beurres doux d'Échiré  ..... 8 x 30 g - 6,30 €

### LES BEURRES DE JEAN-YVES BORDIER

Beurre à l'ail des ours et poivre de Kampot  ..... 125 g - 3,98 €

Beurre au caviar  ..... 25 g - 17,35 €

# • LES ACCOMPAGNEMENTS •

Mini-légumes, fleurs comestibles, quelques gouttes d'une huile bio d'exception ou un trait de sirop aux extraits naturels...  
il suffit parfois de petits détails pour étoiler une table.



## LES FLEURS QUI SE MANGENT

On mange d'abord avec les yeux, non ? Alors imaginez comme vos invités seront mis en appétit en découvrant vos préparations salées ou sucrées parsemées de jolies fleurs comestibles ! Elles sont fragiles. Conservez-les (brièvement) dans une boîte hermétique au réfrigérateur. Ajoutez-les en dernière minute pour de subtiles touches épicées, sans les cuire surtout !

**Les fleurs de pensée :** elles apportent une touche de couleur et une note de poivre pour parfumer un beurre ou une crème. Capturez-les dans un glaçon pour poétiser vos cocktails ou cristallisez-les pour décorer un gâteau.

**La bourrache :** ses fleurs mauves rappellent la saveur de l'huître, ses jeunes feuilles, le goût acidulé du concombre. Elle agrémente une omelette, une salade, accompagne une viande ou fait une excellente tisane.

**La tagète :** sa couleur orange et son goût rappellent le fruit de la passion. On l'utilise dans les potages, les beurres aromatisés et elle égaye les salades de fruits.

**Le calendula ou souci :** ses pétales jaunes-orangés ont un goût légèrement poivré qui se marie bien avec salades, légumes et œufs. Il relève les sauces, colore le riz comme le safran et ses boutons confits dans du vinaigre sont un condiment façon càpre.

## LES AGRUMES DE LA MAISON SCHALLER

Du cédrat au yuzu en passant par la mandarine, les agrumes offrent une palette aromatique incroyable. La Maison Schaller maîtrise sa production de la graine au fruit et de l'arbre à l'assiette : leurs jus, coulis, pétales, écorces et pickles merveilleusement parfumés inspirent les grands chefs comme les cuisiniers amateurs.



## PACHAMAMA,

## L'HUILE D'OLIVE DE LIONEL RIGOLET

Lionel Rigolet du restaurant étoilé Comme Chez Soi a déniché cette fabuleuse huile Grand Cru DOP au Portugal.

A la ferme de Pachamama, on pratique une agriculture durable, respectueuse de la nature pour produire cette huile monovariétale extra vierge bio issue d'oliviers centenaires. Rare, ronde et peu ardente, cette huile d'olive douce et tendre laisse en bouche des notes fruitées d'herbes fraîches. Elle est peu acide et très bien équilibrée.



## NOUVEAU !



## BON, BRUT ET BIO

Bacanha crée d'extraordinaires sirops bio à base de sucre de canne et de concentrés de fruits comme la bergamote et le litchi, ou d'arômes naturels de gingembre, de verveine ou de romarin. Parfaits pour inspirer un mocktail ou cocktail de fête ! Ou pour aromatiser délicatement de l'eau, un thé ou même un petit plat...

# CÔTÉ FRUITS ET LÉGUMES

## LÉGUMES

Mini-navets	
Mini-courgettes	
Mini-carottes	
Mini-poireaux	
Courges spaghetti	 prix du marché

## FLEURS

Pensées	
Bourrache	
Tagète	
Calendula ou souci	
	 barquette 5 g - 7,98 €

# CÔTÉ ÉPICERIE

## LES ÉPICES ET CONDIMENTS

### NOUVEAU AGRUMES PERRINE & ETIENNE SCHALLER

Pétales de cédrat	220 g - 24,95 €
Fleurs de Bouddha	220 g - 16,30 €
Mandarines pochées au poivre Timut	220 g - 15,25 €

### NOUVEAU Cèpes frits à l'huile d'olive

L'Armoire à Conserves	300 g - 21,95 €
-----------------------	-----------------

### NOUVEAU Epices à tailler (ail, cèpe, citron, curry, figue, paprika, piment) OCNI

le crayon	11,95 €
-----------	---------

### NOUVEAU Huile d'olive extra vierge Pachamama

Lionel Rigolet	50 cl - 20,30 €
----------------	-----------------

### Vinaigre balsamique Réserve Giuseppe Giusti

50 ans d'âge	100 ml - 358,00 €
100 ans d'âge	100 ml - 398,00 €

### AVEC LES HŪÎTRES

Poivre Océan "Sea & Fish"	
Comptoir des Épices	moulin - 40 g - 5,20 €

Vinaigre à l'échalote Domaine de Blanmont	25 cl - 3,50 €
---	----------------

### NOUVEAU Sauce soja foncée en direct du Japon

Kaori	25 cl - 15,80 €
-------	-----------------

### AVEC LE FOIE GRAS

Gelée de Nuits-Saint-Georges	
Confiture Parisienne	250 g - 14,20 €

### Gelée de champagne aux paillettes d'or

Francis Miot	110 g - 14,50 €
--------------	-----------------

### Gelée de piments d'Espelette

Ederki	90 g - 4,20 €
--------	---------------

### NOUVEAU Confit de figes au thym

Pipaillon	120 g - 4,95 €
-----------	----------------

### Pain d'épices spécial foie gras

Toussaint	500 g - 13,90 €
-----------	-----------------

### NOUVEAU Figes entières au sirop Terroir du Liban

	180 g - 5,80 €
--	----------------

Abricots secs extra Rob	350 g - 5,25 €
-------------------------	----------------

## LES BOISSONS

### NOUVEAU Sirop Bacanha

(verveine, gingembre bergamote, noisettes...)	400 ml - 9,95 €
Jus de gingembre Gingky	700 ml - 24,50 €

Thé bio pétillant THÉ	75 cl - 9,95 €
-----------------------	----------------

Jus pétillant de raisins gamay ou muscadelle	
Alain Milliat	75 cl - 9,70 €

# • LES FROMAGES •

A notre comptoir fromager, vous trouverez des fromages bien faits : affinés dans les règles de l'art, ils sont prêts à être dégustés. C'est un plaisir pour notre équipe de vous guider selon vos préférences, mais pourquoi pas aussi de vous étonner en vous aidant à composer un plateau aussi surprenant que délicieux !

## AU BOUCHON, LE FROMAGE DES VIGNES

Crémeux et au caractère subtil, le fromage Au Bouchon est né au milieu des vignes du Périgord. Il a une forme de cylindre avec, en son centre, un bouchon de liège. Celui-ci est placé juste après le démoulage pour éviter au fromage de s'affaisser, ce qui améliore son affinage.



## UN FROMAGE NOMMÉ JULIETTE

Un fromage bio au lait cru de chèvre, né d'une collaboration entre la fromagerie Karditsel et le célèbre affineur anversois Van Tricht : Frederic a souhaité rendre hommage à sa grand-mère Juliette, qui démarrait son commerce sur la Fruithoflaan il y a 50 ans...



## LES FROMAGES «CREATED BY ROB»

La collection des fromages créés par notre cheese master s'enrichit régulièrement de petits nouveaux...

# CÔTÉ CRÉMERIE

## LES FROMAGES «CREATED BY ROB»

<b>NOUVEAU</b> Fourme d'Ambert au chutney citron vert et chili	kilo - 28,50 €
Camembert au chutney de prunes	pièce - 9,80 €
	½ pièce - 4,90 €
<b>NOUVEAU</b> Brie de Meaux à la truffe noire	kilo - 45,20 €
(lait cru de vache)	
Brillat-Savarin triple crème à la truffe blanche	kilo - 53,90 €
(lait cru de vache)	

Munster AOP au confit de mirabelles	pièce - 9,75 €
(lait cru de vache)	
Roquefort AOP au délice de coings	kilo - 34,20 €
(lait cru de brebis)	
Chèvre frais au gingembre confit et «sweet pepper»	pièce - 4,50 €
(lait cru de chèvre)	
Chèvre frais aux citrons confits et combava	pièce - 4,50 €
(lait cru de chèvre)	

## LES FROMAGES «SELECTED BY ROB»

Saint-Nectaire fermier AOP affiné sur paille	kilo - 40,30 €
(lait cru de vache)	
Fourme d'Ambert «La Mémée»	kilo - 19,10 €
(lait cru de vache)	
Saint-Félicien aux truffes «La Mère Richard»	pièce - 14,15 €
(lait cru de vache)	
Saint-Marcellin «La Mère Richard»	pièce - 5,80 €
(lait cru de vache)	
Camembert aux truffes «Isigny-Sainte-Mère»	pièce - 11,05 €
(lait cru de vache)	
Bellavitano	kilo - 44,50 €
(lait pasteurisé de vache)	
<b>NOUVEAU</b> Au Bouchon	pièce - 7,90 €
(lait pasteurisé de vache)	
Petit Brillat-Savarin IGP	pièce - 4,10 €
(lait cru de vache)	
Étoile du Berger	pièce - 8,30 €
(lait cru de chèvre)	
Brie de Melun	kilo - 40,45 €
(lait cru de vache)	

Berger bleu	kilo - 50,88 €
(lait de brebis pasteurisé)	
Claousou	pièce - 12,50 €
(lait cru de brebis)	
<b>NOUVEAU</b> Juliette	kilo - 51,88 €
(lait cru de chèvre bio)	
Petit Jojo	pièce - 5,85 €
(lait cru de chèvre bio, type pèlardon)	
Cupidon à pâte molle	pièce - 8,45 €
(lait cru de brebis)	
Vacherin Mont d'or	kilo - 31,80 €
(lait cru de vache)	
Reblochon fermier	kilo - 34,95 €
(lait cru de vache)	
<b>NOTRE SÉLECTION DE COMTÉS AOP (au lait cru de vache)</b>	
8 mois (fruité à souhait)	kilo - 33,30 €
12 mois	kilo - 44,10 €
Grande garde 24 mois	kilo - 52,70 €
Très grande garde 30 mois	kilo - 57,00 €
Vieille garde 44 mois	kilo - 66,10 €

## LES FROMAGES DE BELGIQUE

Old Groendal affiné 18 mois	kilo - 40,80 €
(lait de vache)	
Herve AOP doux	pièce - 3,25 €
(lait cru de vache)	
Folie Bergère en feuille de vigne	½ pièce - 4,48 €
(lait cru de brebis)	

Petit Lathuy bio	kilo - 19,80 €
(lait cru de vache)	
Kaasterkaas fermier	kilo - 31,10 €
(lait pasteurisé de vache)	

## LES FROMAGES DE CORSE

U Pecurinu	pièce - 9,65 €
(lait pasteurisé de brebis)	
Brocciu	500 g - 7,55 €
(lait de brebis)	

Brin d'amour	kilo - 53,25 €
(lait cru de brebis et herbes du maquis)	
A Filetta pâte molle	kilo - 42,30 €
(lait de brebis)	

## LES FROMAGES D'ITALIE

Taleggio di bufala	kilo - 34,50 €
Burratina à la truffe	2 x 125 g - 8,50 €
Parmigiano Reggiano AOP, affiné 24 mois	kilo - 49,15 €

Burrata di bufala	125 g - 3,75 €
Burratina fumée	2 x 125 g - 7,80 €

# • LES FROMAGES •

LE FROMAGE,

ON EN FAIT

TOUT UN PLATEAU

... et pourquoi pas tout un repas ! Comptez sur nos fromagers pour vous aider à le composer dans les règles de l'art, accompagné de raisins, de noix et de fruits secs. Passez ensuite voir nos boulangers et cavistes pour choisir les pains et les vins qui accompagneront à merveille vos trouvailles. N'oubliez pas de commander votre plateau d'avance bien sûr, au comptoir ou par téléphone.



LES FROMAGES

À RACLETTE

Il fait froid, on est nombreux, on rêve d'être à la montagne ? Rendez-vous autour d'une bonne raclette ! Tout le monde adore et rien n'est plus facile à organiser. Il faut un bon choix de charcuteries et on pense viande des Grisons, jambon de Bayonne, noir de Bigorre, saucissons, mais aussi des cornichons, des câprons et des petits oignons, des petites pommes de terre de l'île de Ré, une bonne salade aux noix et, bien entendu, un fromage à raclette de qualité. On va se régaler et l'ambiance est assurée !

LE CONSEIL  
DE NOS CAVISTES

Allobroges 2020  
Un Matin Face Au  
Lac - Les Vignes  
du Paradis (blanc)  
75 cl - **33,80 €**

# CÔTÉ CRÉMERIE

## LES FROMAGES D'ESPAGNE

<b>Buenalba affiné au romarin</b> <i>(lait cru de brebis)</i> .....	kilo - 39,30 €
<b>Manchego affiné à l'huile d'olive</b> <i>(lait cru de brebis)</i> .....	kilo - 42,20 €

<b>Torta de Oveja</b> <i>(lait cru de brebis) 280 g</i> .....	pièce - 13,15 €
<i>Une fois la croûte percée, dégustez-le à la cuillère !</i>	

## LES FROMAGES D'ANGLETERRE ET D'ÉCOSSE

<b>Red Leicester, affiné 12 mois</b> <i>(lait pasteurisé de vache)</i> .....	kilo - 43,15 €
<b>Shropshire</b> <i>(lait cru de vache)</i> .....	kilo - 42,40 €

<b>Crème de Stilton Long Clawson</b> <i>(lait pasteurisé de vache) pot en grès</i> .....	pièce - 12,10 €
<b>Cheddar Godminster vieux cœur bio</b> <i>(lait pasteurisé de vache)</i> .....	pièce - 9,15 €

## LES FROMAGES DE SUISSE

<b>Gruyère AOP, affiné 12 mois</b> <i>(lait cru de vache)</i> .....	kilo - 36,80 €
<b>Roi des Cimes à pâte dure, affiné en grotte</b> <i>(lait pasteurisé de vache)</i> .....	kilo - 39,80 €
<b>Étivaz AOC</b> <i>(lait cru de vache)</i> .....	kilo - 45,55 €

<b>Délice à l'ail</b> <i>(lait thermisé de vache)</i> .....	kilo - 38,50 €
<b>Délice aux noix</b> <i>(lait thermisé de vache)</i> .....	kilo - 36,50 €

## LES FROMAGES À RACLETTE

<b>Raclette de Savoie affinée 3 mois</b> .....	kilo - 19,60 €
<b>Raclette classique affinée dans la grotte</b> .....	kilo - 29,50 €
<b>Raclette fumée</b> .....	kilo - 35,80 €
<b>Raclette du Glacier au poivre</b> .....	kilo - 38,80 €
<b>Raclette aux truffes Tuber Aestivum du Piémont</b> .....	kilo - 59,80 €
<b>Raclette à la liqueur «Bündner Röteli»</b> .....	kilo - 44,50 €
<b>Raclette Bagnes AOP</b> <i>(lait cru de vache du canton du Valais en Suisse)</i> .....	kilo - 50,55 €

<b>Appenzeller classic</b> <i>(3 mois d'affinage)</i> .....	kilo - 32,80 €
<b>Appenzeller Surchoix</b> <i>(4-5 mois d'affinage)</i> .....	kilo - 36,80 €
<b>Vacherin fribourgeois</b> .....	kilo - 36,15 €
<b>Morbier</b> <i>(lait cru)</i> .....	kilo - 22,45 €
<b>Pain à l'ail des ours</b> <i>(lait pasteurisé bio de vache)</i> .....	kilo - 29,90 €

## LES PLATEAUX DE FROMAGES

Uniquement sur commande !

<b>PLATEAU REPAS</b> 6 personnes min. (200 g/pers.) .....	1 pers. - 13,50 €
<b>PLATEAU DESSERT</b> 6 personnes min. (120 g/pers.) .....	1 pers. - 8,10 €

<b>PLATEAU TOUT PRÊT À EMPORTER !</b> Coulommiers, Fourme d'Ambert, Valencay, Kasterkaas, comté Le plateau pour 4 à 5 personnes .....	33,50 €
---	---------

## POUR ACCOMPAGNER VOS FROMAGES

<b>Confit d'abricots au thym sauvage</b> <i>(avec le Brillat-Savarin)</i> .....	125 g - 4,10 €
<b>Confit de figes aux noix</b> <i>(avec le fromage de chèvre)</i> .....	125 g - 4,10 €
<b>Confit de mangues au poivre Penja</b> <i>(avec le brie et le coulommiers)</i> .....	125 g - 4,10 €
<b>Confit de poivrons, framboises et piment de Cayenne</b> <i>(avec les fromages bleus)</i> .....	125 g - 4,10 €

<b>Confit d'olives, miel et fleurs de thym</b> <i>(avec le pélaridon et le pérail)</i> .....	110 g - 4,10 €
<b>Pâte de coings</b> <i>(avec le manchego)</i> .....	125 g - 4,10 €
<b>Confit de cerises noires</b> <i>(avec les fromages de brebis)</i> .....	125 g - 4,10 €
<b>Confit de bière aux épices</b> <i>(avec le fromage de caractère tel que le marolles)</i> .....	125 g - 4,10 €

# • LES DESSERTS •

Pour nos grands chefs pâtisseries, les fêtes sont l'occasion de montrer toute l'étendue de leur talent. Les desserts qu'ils créent sont tout aussi bons que beaux. Classiques ou tendance, le plus difficile sera de choisir... alors pourquoi ne pas craquer pour plusieurs ?

## CÔTÉ PÂTISSERIE

Demandez la liste complète de nos desserts de fin d'année au comptoir et passez commande !

### POUR NOËL

#### MARC DUCOBU

##### GÂTEAU COURONNE DE NOËL

Mousse et crémeux biscuités au chocolat, praliné feuillantine et biscuit au chocolat  
6 personnes ..... 42,00 €

##### GÂTEAU NUIT BLANCHE - EXCLUSIVITÉ ROB

Biscuit amande au praliné, mousse de lait d'amandes et mousse de framboises  
6 personnes ..... 38,40 €

##### BÛCHE HIMALAYA

Mousse vanille, crémeux passion-mangue et biscuit aux noisettes

##### BÛCHE CAPPUCCINO

Biscuit sans farine au chocolat, mousse vanille au café, crémeux et praliné au café

##### BÛCHE DUO DE CHOC

Mousse au chocolat noir, mousse vanille, praliné feuillantine, caramel et biscuit au chocolat

##### BÛCHE LADY FRAMBOISE

Mousse lait d'amandes, mousse de framboises et biscuit praliné

4 personnes ..... 25,60 €

6 personnes ..... 38,40 €



#### WITTAMER

##### BÛCHE ÉDITION LIMITÉE

Biscuit chocolat «cœur Guanaja», biscuit chocolat aux amandes, crémeux praliné, mousse au chocolat Opalys, tempéré de zestes de citron, gelée de citron et mousse Dulcey

4 personnes ..... 41,00 €

6 personnes ..... 57,00 €

##### BÛCHE AGRUME

Crumble noix de pécan, biscuit aux amandes, mélange d'agrumes (orange, citron et yuzu) et mousse au chocolat

6 personnes ..... 54,00 €

##### BÛCHE FORÊT NOIRE

Génoise et mousse au chocolat mi-amer, crème fraîche et corolles de chocolat au lait

##### BÛCHE SAMBA

Mousses contrastées au chocolat noir et au chocolat clair, biscuit cacao aux amandes et glacis de chocolat noir

4 personnes ..... 36,00 €

6 personnes ..... 54,00 €



# CÔTÉ PÂTISSERIE

Demandez la liste complète de nos desserts de fin d'année au comptoir et passez commande !

## POUR NOËL

### JOOST ARIJS

#### BÛCHE PÉCAN

Crumble de noix de pécan, crémeux vanille, caramel beurre salé, biscuit au chocolat et mousse au chocolat de la République Dominicaine 46%

#### BÛCHE EXOTIC

Crémeux de citronnelle, compotée passion-mangue, biscuit aux amandes, mousse de mangue et crumble au citron

#### BÛCHE MANJARI

Crémeux de thé aux myrtilles, coulis de fruits rouges, biscuit au chocolat, mousse au chocolat Madagascar 64% et crumble cacao-amandes

4 personnes ..... 26,50 €  
6 personnes ..... 39,70 €



### JEAN-PHILIPPE DARCIS

#### BÛCHE MILL'ENDING

Pain de Gênes au chocolat, croustillant au chocolat, crémeux au lait d'amandes et mousse au chocolat noir

6 personnes ..... 36,00 €

#### BÛCHE FRAMBOISIER

Pain de Gênes aux pistaches, crémeux au lait d'amandes, coulis gélatinisé de framboises et mousse de framboises

6 personnes ..... 36,00 €

## POUR NOUVEL AN

### MARC DUCOBU

#### GÂTEAU CASSE-NOISETTES

Mousse gianduja, crémeux à la vanille, mousse au chocolat noir, feuillantine au chocolat, caramel coulant

4 personnes ..... 25,60 €  
6 personnes ..... 38,40 €

#### GÂTEAU GLAMOUR

Dacquoise aux amandes, crémeux à la violette, coulis de cassis et mousse de fruits rouges

4 personnes ..... 25,60 €  
6 personnes ..... 38,40 €

#### GÂTEAU NUIT BLANCHE - EXCLUSIVITÉ ROB

Biscuit amande au praliné, mousse de lait d'amandes et mousse de framboises

6 personnes ..... 38,40 €



# • LES DESSERTS •

## LA MAISON CARROUSEL :

### RETOUR À LA CONFISERIE D'ANTAN

Stéphanie de Fresnoye concocte ses guimauves artisanales avec des ingrédients 100% naturels, sans arômes ni colorants artificiels qu'elle emballe dans de jolis coffrets écoresponsables. Rhum brun, sésame noir et blanc, poire, Irish coffee, framboise ne sont que quelques-unes des saveurs raffinées qu'elle propose.



## LE MARACUJA,

### COUSIN

### BRÉSILIEN

### DU FRUIT DE

### LA PASSION

Plus gros et plus charnu, le maracuja a une chair jaune et un petit goût acidulé qui s'accorde aussi bien avec des recettes sucrées que salées. Servez-le sur une darne de saumon avec une vinaigrette au miel ou utilisez-le à la place des fruits rouges dans une pavlova.



## NOUVEAU !



## LE PREMIER CAFÉ

### À CROQUER DE

### FRANÇOIS PRALUS

CARRÉ DE CAFÉ® est une nouvelle façon de déguster le café. Sur une idée géniale du critique gastronomique Vincent Ferniot, le chocolatier François Pralus, établi à Madagascar, a remplacé les fèves de cacao du chocolat par du café Arabica du Brésil ou du Moka d'Éthiopie. Aussi croquant et fondant qu'une tablette de chocolat, c'est tout l'univers du café qui explose en bouche quand vous croquez un de ces carrés tout à fait exclusifs et uniques au monde !

# • POUR LE BRUNCH OU LE GOÛTER •

Le lendemain de la fête, c'est toujours la fête à l'heure d'un brunch raffiné ou d'un goûter gourmand

## COUGNOU

### 100% PUR

### BEURRE

Recette maison ! Nos boulangers les déclinent nature, au sucre ou aux raisins !



## CANASUC :

### QUAND

### LE SUCRE

### DEVIENT ART

La maison française Canasuc façonne des sucres moulés ou décorés en forme de fleur, d'animal, de cœur ou d'aile. Un raffinement exquis et une jolie touche d'élégance à l'heure du thé ou du café.

# CÔTÉ PÂTISSERIE

## POUR NOUVEL AN

### WITTAMER

#### GÂTEAU COPACABANA

Biscuit pain de Gênes, citron vert, mousse passion et mangue, éventail de fruits frais

#### GÂTEAU OPÉRA

Biscuit joconde aux amandes, crème onctueuse au café Arabica et ganache au chocolat noir

#### GÂTEAU MANJARI

Biscuit au chocolat amer, mousse au chocolat Manjari sur croustillant au cacao et crème brûlée à la vanille de Bourbon

#### GÂTEAU MISÉRABLE

Biscuit aux amandes de Faro et crème à la vanille de Bourbon

4 personnes ..... 36,00 €  
6 personnes ..... 54,00 €

### JOOST ARIJS

#### GÂTEAU DU NOUVEL AN

Crumble de noisettes, caramel beurre salé, biscuit aux noisettes, praliné noisettes et mousse vanille-mascarpone

5 personnes ..... 35,90 €



#### GÂTEAU JAVA

Mousse au chocolat au lait et fondant, biscuit aux amandes et au chocolat

#### GÂTEAU PIÉMONT

Mousse au chocolat au lait caramel, crémeux noisettes, dacquoise noisettes, feuillantine praliné et biscuit au chocolat

4 personnes ..... 26,50 €  
6 personnes ..... 39,70 €

### JEAN-PHILIPPE DARCIS

#### CORNE PROFITEROLES

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

6 personnes ..... 48,00 €

## CÔTÉ FRUITS ET LÉGUMES

Clémentines, raisins blancs, ananas extra sweet, mangues Kent, caramboles, kakis Sharon, pytahayas jaunes ou rouges (fruits

du dragon), litchis, physalis, maracujas

prix du marché

## CÔTÉ ÉPICERIE

**NOUVEAU** Carré de Café à croquer Pralus (moka Ethiopie, pur Arabica, lait) ..... 50 g - 5,95 €

**NOUVEAU** Coffret de sucre de Noël «Conte de Glaciers» Canasuc ..... 180 g - 24,50 €

**NOUVEAU** Guimauves pâtisseries artisanales Maison Carrousel ..... 12 pièces - 19,00 €

Pandoro sabayon Loison ..... 1 kg - 20,50 €

Panettone tradition boîte métal Virginia ..... 1 kg - 34,30 €

Panettone au caramel beurre salé Filippi ..... 500 g - 20,95 €

**NOUVEAU** Panettone artisanal à la crème de pistaches Bellini ..... 1 kg - 37,80 €

Christmas Pudding Walkers ..... 454 g - 10,50 €

**NOUVEAU** Giandujotti Davide Barbera ..... 200 g - 8,40 €

**NOUVEAU** Confiture Royale framboise champagne La Chambre aux Confitures ..... 200 g - 10,80 €

**NOUVEAU** Thé matcha cérémonie bio en direct du Japon Kaori ..... 40 g - 44,80 €

Thé noir de Noël aux épices tchaï bio "Édition Limitée" boîte métal Les Thés de la Pagode ..... 85 g - 13,05 €



Cougnou 100% pur beurre

Sucre, raisins ou chocolat ..... 190 g - 3,40 €

En service au comptoir En libre-service

# • LES DESSERTS •

Malline de pralines, coffret de macarons ou petits biscuits fins ? Quoi de plus élégant que de présenter ou d'offrir des gourmandises raffinées qui prolongent l'esprit de la fête jusqu'au dernier thé ou café ?



## COFFRETS NOËL PIERRE MARCOLINI

Pour ces coffrets de Noël, le célèbre chef pâtissier rend hommage à la noisette du Piémont et revisite l'iconique gianduja sous forme de petites étoiles.



## CHRISTSTOLLEN

La tradition de ces délicieuses pâtisseries fourrées de pâte d'amandes, de fruits confits et d'épices parfumées nous vient d'Allemagne, d'Alsace et des cantons de l'Est et chaque année de nombreux gourmets n'y résistent pas pendant les fêtes !

## BOULE DE NOËL

### DU CHEF MARC DUCOBU

Cette année, la maison Ducobu a décliné ses créations autour de la boule de Noël. Celle-ci est remplie de perles chocolatées croquantes, à déguster sans modération...



## MARRONS GLACÉS ROB

Nos marrons viennent d'Italie et sont plongés plusieurs fois dans un bain de sucre pour les confire et les rendre moelleux à souhait : de délicieuses friandises de saison à glisser dans un petit soulier ou pour accompagner l'heure du thé ou du café.



## CÔTÉ PÂTISSERIE

# RIBAMBELLE DE CHOCOLATS, BISCUITS ET CONFISERIES

### JOOST ARIJS

Assortiment de pralines  ..... coffret de 26 pièces - 26,20 €      Sapin en rochers  
(chocolat noir ou chocolat au lait)  ..... pièce - 37,00 €

### PIERRE MARCOLINI

Malline coffret de 24 étoiles  ..... pièce - 35,00 €      Plumier coffret de 11 étoiles  ..... pièce - 19,90 €

### MARC DUCOBU

Coffrets de macarons colorés (colorants naturels)  .....  
..... 5 pièces - 9,00 €      Boule de Noël remplie de perles chocolatées  ..... pièce - 49,00 €  
..... 8 pièces - 14,40 €      Bonbonnière remplie de pralines  ..... pièce - 49,00 €  
..... 15 pièces - 27,00 €

### BENOÎT NIHANT

Coffret de marrons glacés  ..... 6 pièces - 16,50 €      Coffret truffes Champagne Goerg  ..... 20 pièces - 32,90 €  
Coffret de truffes grand cru  ..... 20 pièces - 22,00 €      Coffret Audace haute couture  ..... 42 pièces - 31,90 €

### JEAN-YVES BORDIER

Petits-beurre croquants au bon beurre artisanal demi-sel breton  
Nature  ..... 150 g - 6,40 €      Nappés de chocolat noir  ..... 150 g - 7,98 €

### EAT DESSERT FIRST BY LAURA

Christmas Gingerbread cookies  ..... pièce - 4,98 €

### TRADITIONS ALLEMANDES

Christstollen, gâteau traditionnel de Noël  .....  
..... 250 g - 11,55 €      Stollen  ..... Assortiment de 200 g - 9,35 €  
..... 500 g - 15,95 €      Aachener Printen (aux saveurs de spéculoos et  
..... 750 g - 19,85 €      de pain d'épices)  ..... Assortiment de 4 pièces - 13,70 €



Marrons glacés  ..... 8 pièces - 18,00 €  
Noix de massepain au sucre  ..... 9 pièces - 8,50 €  
Noix de massepain au chocolat fondant  ..... 6 pièces - 7,50 €  
Pommes de terre en massepain  ..... 200 g - 8,90 €  
Fleurs de violettes cristallisées  ..... bocal - 8,50 €



Friands (nature, chocolats, mixtes)  ..... 8 pièces - 5,60 €  
Bûchettes en massepain  ..... 200 g - 8,80 €  
Spéculoos en forme de sapin  ..... 140 g - 5,65 €  
Sablés en forme d'étoiles  ..... 150 g - 7,50 €

# • LA CAVE •

Notre chef de cave, Julien Depaepe, a sélectionné pour vous des bulles avec une belle personnalité, des rouges élégants et des blancs spirituels qui font la fierté de leurs vigneronns et le bonheur de vos convives. Et si vous êtes plutôt bière, notre expert David François vous renseignera sur les meilleurs accords houblonnés avec vos plats.

**LAVAL,  
UN CHAMPAGNE  
DE TERROIR  
À DÉCOUVRIR**

En 1971, Georges Laval est l'un des premiers à se lancer dans l'aventure du champagne bio. Son fils poursuit aujourd'hui sur la même voie, en privilégiant un travail extrêmement artisanal : *"Mon travail consiste à préserver le caractère propre de chaque parcelle pour retrouver son expression dans chaque bouteille"*. Le résultat ? Un champagne bio de terroir, pur et très minéral, avec une belle énergie linéaire. Facile à boire, il est parfait pour faire pétiller la fête !



**UN CALENDRIER DE L'AVENT  
POUR LES AMATEURS DE BIÈRES**

Bruxelloises, belges et internationales, 24 bières soigneusement sélectionnées pour leurs saveurs et leur originalité par notre expert, David François. A déguster en décomptant les soirées jusqu'à Noël...  
24 x 33 cl - 79,95 €



**A WORLD OF FLAVOUR**

**BENRIACH**  
THE ORIGINAL TEN  
SPEYSIDE SINGLE MALT SCOTCH WHISKY  
THREE CASK MATURED  
10 YEARS OF AGE

**BENRIACH**  
THE SMOKY TEN  
SPEYSIDE SINGLE MALT SCOTCH WHISKY  
THREE CASK MATURED  
10 YEARS OF AGE

DISCOVER OUR  
SIGNATURE SMOOTH ||OR|| SWEET SMOKY STYLE

Notre savoir-faire se déguste avec sagesse. Ons vakmanschap drink je met verstand. Drink responsibly.  
©2021 BenRiach

## LES GRANDES MAISONS DE CHAMPAGNE

	Prix Normal	Prix Plaisir*
Champagne Brut Gardet - 75 cl.....	22,80 €	19,95 €
Champagne Brut Rob Leroy-Prévo - 75 cl.....	24,70 €	22,20 €
Champagne Brut Drappier Brut Carte d'Or - 75 cl.....	29,95 €	26,95 €
Champagne Brut Nature Drappier - 75 cl.....	34,60 €	31,15 €
Champagne Brut Classic Deutz - 75 cl.....	39,50 €	35,55 €
Champagne Brut Jacquesson Cuvée 744 - 75 cl.....	55,95 €	49,95 €
Champagne Brut Billecart-Salmon - 75 cl.....	45,80 €	41,20 €
Champagne Rosé Brut Billecart-Salmon - 75 cl.....	69,95 €	62,95 €
Champagne Billecart-Salmon Vintage 2009 - 75 cl.....	78,90 €	69,95 €
Champagne Brut Réserve Taittinger - 75 cl.....	46,95 €	42,30 €
Champagne Brut Louis Roederer Collection 242 - 75 cl.....	48,95 €	43,95 €
Champagne Brut Pol Roger - 75 cl.....	46,95 €	42,30 €
Champagne Brut Bollinger Spécial Cuvée - 75 cl.....	55,00 €	49,50 €
Champagne Brut Delamotte - 75 cl.....	37,60 €	33,90 €
Champagne Brut Ruinart R. - 75 cl.....	58,20 €	52,40 €
Champagne Brut Blanc de Blancs Ruinart - 75 cl.....	78,50 €	70,65 €
Champagne Rosé Ruinart - 75 cl.....	78,50 €	70,65 €
Champagne Brut Gosset Grande Réserve - 75 cl.....	43,60 €	39,25 €

### ET AUSSI...

Les champagnes Brut Laurent Perrier, Rosé Brut Laurent Perrier, Impérial Moët & Chandon, Veuve Clicquot Ponsardin, Mumm Cordon Rouge, Royal Pommery.

## LES GRANDES CUVÉES

	Prix Normal	Prix Plaisir*
Champagne Brut 2012		
La Grande Année Bollinger - 75 cl.....	148,00 €	133,20 €
Champagne Brut R.D. 2007 Bollinger - 75 cl.....	268,00 €	240,00 €
Champagne Brut Laurent Perrier Grand Siècle - 75 cl.....	165,00 €	148,50 €
Champagne Brut Krug		
Grande Cuvée coffret - 75 cl.....	218,00 €	196,20 €
Champagne Brut Veuve Clicquot		
La Grande Dame 2008 - 75 cl.....	173,00 €	155,70 €
Champagne Cristal 2012 Brut Roederer - 75 cl.....	249,00 €	224,10 €
Champagne Brut Dom Pérignon 2012 Etui - 75 cl.....	179,95 €	165,00 €
Champagne Brut Taittinger 2011		
Comtes de Champagne - 75 cl.....	165,00 €	148,50 €
Champagne Rosé Taittinger 2008		
Comtes de Champagne - 75 cl.....	219,00 €	198,00 €
Champagne Brut Grande Sèndrée 2010		
Drappier - 75 cl.....	64,70 €	58,20 €
Champagne Brut Blanc de Blancs 2010		
Amour de Deutz - 75 cl.....	185,00 €	165,50 €
Champagne Brut Pol Roger		
Winston Churchill 2009 - 75 cl.....	243,00 €	218,70 €
Champagne Brut 2007 «S» de Salon - 75 cl.....	518,00 €	466,20 €
<b>NOUVEAU</b> Champagne Brut Cuvée		
L'Artiste 2014 Leclapart - 75 cl.....	103,00 €	92,70 €

## LES CHAMPAGNES DE VIGNERONS

	Prix Normal	Prix Plaisir*
Champagne Brut Sainte Anne Chartogne-Taillet - 75 cl.....	35,10 €	31,60 €
Champagne Extra-Brut Blanc de Blancs		
Latitude Larmandier-Bernier - 75 cl.....	48,95 €	43,95 €
Champagne Rosé 1 <sup>er</sup> Cru Larmandier-Bernier - 75 cl.....	68,00 €	61,20 €
Champagne Les Chemins d'Avize 2012		
Larmandier-Bernier - 75 cl.....	98,00 €	88,20 €
Champagne Brut Zéro Tarlant - 75 cl.....	37,70 €	33,90 €
Champagne Extra-Brut Cuvée Louis Tarlant - 75 cl.....	96,50 €	86,90 €
Champagne Grand Brut Ultradition Laherte - 75 cl.....	31,35 €	28,20 €
Champagne Blanc de Blancs Nature Laherte - 75 cl.....	34,30 €	30,80 €
Champagne Extra-Brut Les 7 Laherte - 75 cl.....	75,60 €	59,30 €
<b>NOUVEAU</b> Champagne Rosé de Meunier Laherte - 75 cl.....	35,50 €	31,95 €
Champagne Brut «Origin'elle»		
Françoise Bedel - 75 cl.....	44,40 €	39,95 €
Champagne Brut «Dis, Vin Secret»		
Françoise Bedel - 75 cl.....	49,60 €	44,65 €
Champagne Brut «Comme Autrefois»		
Françoise Bedel - 75 cl.....	88,50 €	79,65 €
Champagne Brut 7 Crus Agrapart - 75 cl.....	56,40 €	50,75 €
Champagne Extra-Brut Terroirs Agrapart - 75 cl.....	69,50 €	62,55 €
Champagne Extra-Brut «Complantée» Agrapart - 75 cl.....	89,90 €	80,90 €
Champagne Brut Nature Les Grandes Lignes		
Clandestin - 75 cl.....	63,00 €	56,70 €
Champagne Brut Nature «Les Semblables»		
Clandestin - 75 cl.....	51,30 €	46,15 €
Champagne Brut Huré Frères		
Invitation - 75 cl.....	37,50 €	33,75 €
Champagne Brut Huré Frères		
Instantané 2010 - 75 cl.....	52,50 €	47,25 €
<b>NOUVEAU</b> Champagne Brut Huré Frères Mémoire - 75 cl.....	79,90 €	71,90 €
Champagne Blanc d'Argile Vouette & Sorbée - 75 cl.....	71,90 €	64,70 €
Champagne Cuvée Fidèle Vouette & Sorbée - 75 cl.....	56,40 €	50,75 €
Champagne Cuvée Texture 2018		
Vouette & Sorbée - 75 cl.....	123,00 €	110,70 €
Champagne 1 <sup>er</sup> Cru Brut Blanc de Blancs		
Veuve Fourny - 75 cl.....	34,85 €	31,30 €
Champagne Brut L'Ouverture Frédéric Savart - 75 cl.....	55,90 €	50,30 €
Champagne Brut Nature Les Murgiers F. Boulard - 75 cl.....	48,00 €	43,20 €
<b>NOUVEAU</b> Champagne Brut Nature Cumières		
1 <sup>er</sup> Cru Laval - 75 cl.....	75,50 €	67,95 €
<b>NOUVEAU</b> Champagne Brut 2017 Shaman		
Benoît Marguet - 75 cl.....	44,60 €	40,15 €
<b>NOUVEAU</b> Champagne Brut Papillon Ruper Leroy - 75 cl.....	57,35 €	51,60 €
<b>NOUVEAU</b> Champagne Pierre Peters Cuvée		
de Réserve - 75 cl.....	42,50 €	38,25 €
<b>NOUVEAU</b> Champagne Brut Solesence JM Sélèque - 75 cl.....	39,50 €	35,55 €
<b>NOUVEAU</b> Champagne Fleury Blanc de Noirs - 75 cl.....	34,95 €	31,45 €

\* Prix plaisir du 06/12/2021 au 03/01/2022 inclus.

# • LA CAVE •

Les meilleurs accords vins selon notre chef de cave...

## AVEC DES CRUSTACÉS

Un champagne blanc de blancs brut nature s'harmonise à merveille avec l'aspect iodé des fruits de mer. Si vous optez pour un vin tranquille, préférez un vin blanc au nez d'agrumes et de silex et à la bouche fraîche et minérale, tel un saucerre ou un pouilly-fumé de Loire.

## AVEC DES POISSONS EN SAUCE

Les blancs de la région du Rhône tels que l'AOP Saint-Joseph ou Crozes-Hermitage sont de vraies pépites ensoleillées dont la matière opulente accompagne la rondeur du poisson en sauce. Vous préférez un vin rouge ? Sélectionnez un vin léger aux tanins fondus et soyeux qui rafraîchira le plat et n'agressera pas la chair délicate du poisson : un pinot noir d'Alsace ou de Loire par exemple !



## AVEC DES VIANDES BLANCHES

Si la vivacité d'un vin blanc est idéale pour contrer la texture moelleuse d'une volaille, les vins rouges se doivent d'être fins et gourmands pour ne pas étouffer la matière tendre d'une viande blanche. Un chenin d'Anjou (blanc), un mâcon de Bourgogne (blanc) ou encore un saumur-champigny (rouge) sont tout indiqués.

## AVEC DES VIANDES ROUGES

Les viandes rouges se marient davantage avec des vins rouges que des blancs. Avec un carpaccio ou un tartare de bœuf, un bourgogne générique ou un gamay du Beaujolais au nez légèrement épicé et à la bouche suave et gourmande seront d'excellents compagnons. Le bœuf en entrecôte, plancha ou tataki s'accorde parfaitement avec un vin plus corsé et tannique tel qu'un saint-émilion ou encore un barolo.

## LES VINS BLANCS

Prix Normal Prix Plaisir\*

### AVEC DES HÛÎTRES OU DU SAUMON FUMÉ

Sancerre Grande Réserve Bourgeois 2020 - 75 cl.....	19,40 €	17,50 €
Pouilly-Fumé Didier Dageneau 2018 - 75 cl.....	82,50 €	74,25 €
Quincy Domaine Les Poète 2017 - 75 cl.....	25,95 €	23,40 €
Pouilly-Fumé De Ladoucette 2019 - 75 cl.....	27,70 €	24,90 €

### AVEC DU HOMARD OU UN PLATEAU DE CRUSTACÉS

Chablis Les Vénérables La Chablisienne 2019 - 75 cl.....	19,80 €	17,80 €
Pessac-Léognan Château Carbonnieux 2018 - 75 cl.....	46,60 €	41,90 €
Anjou Ronceray Domaine Belargus 2018 - 75 cl.....	36,10 €	32,50 €

### AVEC DES SAINT-JACQUES OU DES ENTRÉES POISSON

Bourgogne Laforêt		
Joseph Drouhin 2020 - 75 cl.....	14,85 €	13,40 €
Viré-Clessé Vieilles Vignes		
Domaine Sainte Barbe 2019 - 75 cl.....	19,20 €	17,30 €
Meursault Jobard-Morey 2018 - 75 cl.....	50,60 €	45,50 €

### AVEC DU FOIE GRAS

Jurançon moelleux Ballet d'Octobre Domaine		
Cauhapé 2019 - 75 cl.....	19,30 €	17,45 €
Sauternes Marlène de Climens 2018 - 75 cl.....	21,85 €	19,70 €
Condrieu Georges Vernay - 75 cl.....	79,95 €	71,90 €
Pinot Gris Cormier Etienne Loew 2018 - 75 cl.....	20,95 €	18,80 €

### AVEC DU FROMAGE, UNE FONDUE OU UNE RACLETTE

Fendant Les Terrasses Jean-René		
Germanier 2020 - 75 cl.....	15,95 €	14,40 €
Apremont 2020 «1248»		
Château de Mérande - 75 cl.....	20,90 €	18,80 €

### LES BLANCS «PRESTIGE»

Meursault 2017 Clos du Murger		
Domaine Albert Grivault - 75 cl.....	74,25 €	66,85 €
Rully 1 <sup>er</sup> cru 2018		
Les Margotes de Villaine - 75 cl.....	64,50 €	57,95 €
Riesling 2019 Schlossberg		
Domaine Weinbach & Faller - 75 cl.....	62,90 €	56,60 €
Ribolla Gialla 2018 Napa Valley Matthiasson - 75 cl.....	56,65 €	50,95 €
Santorini Pyritiss Assyrtiko 2018		
Karamolegos - 75 cl.....	51,50 €	46,35 €
Litus Anjou 2016 Eric Morgat - 75 cl.....	49,20 €	44,30 €
Château Musar 2012 Liban - 75 cl.....	43,20 €	38,85 €
Vezelay 2019 Camille Thiriet - 75 cl.....	62,50 €	56,25 €

## LES VINS ROUGES

Prix Normal Prix Plaisir\*

### AVEC DU GIBIER À POIL

Saint-Estèphe Château Petit Bocq 2016 - 75 cl.....	31,20 €	27,95 €
Châteauneuf-du-Pape Domaine		
Mas Saint-Louis 2016 - 75 cl.....	33,50 €	30,15 €
Haut-Médoc La Demoiselle De		
Sociando-Mallet 2018 - 75 cl.....	25,60 €	23,95 €

### AVEC DU GIBIER À PLUME

Crozes-Hermitage Alain Graillet 2019 - 75 cl.....	30,50 €	27,45 €
Priorat Mas d'en Gil Bellmunt Negre 2017 - 75 cl.....	25,30 €	22,75 €
Barolo Trediberri 2017 - 75 cl.....	41,95 €	37,75 €

### AVEC DE LA VIANDE ROUGE GRILLÉE OU EN SAUCE

Haut-Médoc Cru Bourgeois Château		
La Gorce 2018 - 75 cl.....	16,95 €	15,30 €
Moulis-en-Médoc Château		
Chasse-Spleen 2018 - 75 cl.....	46,50 €	41,85 €
Saint-Emilion Grand Cru		
Château Puy-Blanquet 2018 - 75 cl.....	21,95 €	19,75 €

### AVEC DE LA DINDE OU DE LA VOLAILLE EN SAUCE

Bourgogne Pinot Noir Laforêt		
Joseph Drouhin 2020 - 75 cl.....	17,25 €	15,50 €
Irancy Domaine Thierry Richoux 2016 - 75 cl.....	22,30 €	19,95 €
Auxey-Duresses Agnès Paquet 2018 - 75 cl.....	36,50 €	32,85 €

### AVEC DU FROMAGE, UNE FONDUE OU UNE RACLETTE

Côte de Brouilly Mélanie		
Daniel Bouland 2020 - 75 cl.....	23,00 €	20,70 €

### LES ROUGES «PRESTIGE»

Pomerol Château Plince 2018 - 75 cl.....	45,50 €	40,95 €
Pomerol L'Hospitalet de Gazin 2018 - 75 cl.....	43,50 €	39,15 €
Pessac-Léognan Clémentin de Pape		
Clément 2018 - 75 cl.....	42,70 €	38,50 €
Margaux Château Dauzac 2018 - 75 cl.....	59,00 €	53,10 €
Pauillac Les Griffons De Pichon		
Baron 2018 - 75 cl.....	61,50 €	55,35 €
Gevrey-Chambertin Terres Blanches		
Charlopin 2018 - 75 cl.....	46,70 €	41,95 €
Vosne-Romanée Lecheneaut 2019 - 75 cl.....	61,50 €	55,35 €
Côte-Rôtie Fructus Voluptas		
Domaine Jamet 2019 - 75 cl.....	108,00 €	97,20 €

\* Prix plaisir du 06/12/2021 au 03/01/2022 inclus.

# • LES CADEAUX • QUI CHARMENT LES GOURMETS

## LES CORBEILLES - CADEAUX

### Le cadeau de très bon goût

Vous voulez surprendre un ami gourmet, régaler vos parents ou remercier un collaborateur ? Pensez aux corbeilles gourmandes composées par Rob. En magasin ou en ligne, vous découvrirez un grand choix de corbeilles prêtes à offrir. Et si notre sélection n'est pas à votre goût, vous pourrez toujours choisir vous-même d'autres produits et nous demander suffisamment à l'avance de vous les emballer dans la corbeille adéquate.



#### Tout Salé

Une petite corbeille qui plaira aux fins gourmets ..... 70,00 €

#### Tout Belge

Une sélection de produits fabriqués dans notre beau pays ..... 75,00 €

#### Apéro

Tout ce qu'il faut pour organiser un apéro sympa ..... 85,00 €

#### Tout Rob

Le meilleur de Rob rassemblé dans un seul panier ..... 105,00 €

#### Tout Bio

Pour les adeptes du bio et surtout du bon goût ..... 110,00 €

#### Tout pour plaire

Le plaisir des gourmets à l'état pur ..... 210,00 €



### COMMENT COMMANDER UNE CORBEILLE ?

En ligne sur notre site [www.rob-brussels.be/gift](http://www.rob-brussels.be/gift) ou par e-mail à l'adresse [gift@rob-brussels.be](mailto:gift@rob-brussels.be) ou par téléphone au **02 771 01 73**.

Vous souhaitez **commander plus de 5 corbeilles** ou offrir un **cadeau d'entreprise** ?

Optez pour nos coffrets, à la fois élégants, modernes et pratiques.

**Et faites vivre un savoureux moment gourmand à vos clients ou vos collègues !**

## LA GOURMETS' GIFT CARD

### Le cadeau qui fait plaisir à coup sûr

Comment faire une jolie surprise ou un geste attentionné sans jamais se tromper ?

Glissez une Gift Card de Rob sous le sapin ou dans l'enveloppe d'une carte de vœux.

Le bénéficiaire de la carte pourra se faire plaisir comme il l'entend dans notre magasin ou notre cave.

Pour vous procurer une carte ou en savoir plus, adressez-vous à l'accueil en magasin.



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

# • LES INFOS PRATIQUES •

## E-SHOP

### Des cadeaux gourmands, livrés à domicile

Dans notre e-shop, dénichiez les petites gourmandises qui feront grand plaisir aux fêtes. Côté cave, un choix de **700 crus** du monde entier parmi nos 2.200 références et côté magasin, une **sélection spéciale pour Noël**, des **corbeilles** pour gourmets et une foule de produits d'**épicerie fine** qui n'attendent qu'à être emballés pour emballer vos proches et vos amis. Choisissez vos produits, ajoutez un petit message et surprenez le destinataire en faisant livrer votre cadeau à son domicile, **partout en Belgique**.

PS : n'oubliez pas que vous pouvez également faire vos courses fraîcheur sur l'e-shop. 1.500 produits aussi frais qu'en magasin vous y attendent.



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.

## INFOS RETRAIT

### Relax : la fête est commandée !

Pour des fêtes sans stress, planifiez vos menus à l'avance et passez vos commandes bien à temps auprès de vos comptoirs préférés.

- Ouverture des commandes pour les fêtes dès le lundi **29/11**.
- Passez commande directement auprès de nos comptoirs boucherie, poissonnerie, traiteur-charcuterie, crèmerie et boulangerie-pâtisserie.
- Notre priorité ? La qualité ! C'est pourquoi chaque comptoir clôturera ses commandes selon ses capacités à les honorer.

### Nos heures d'ouverture pendant les fêtes

#### Noël

**Lundi 20/12** : de 9 h à 19 h

**Mardi 21/12** : de 9 h à 19 h

**Mercredi 22/12** : de 9 h à 19 h

**Judi 23/12** : de 8 h 30 à 20 h

**Vendredi 24/12** : de 8 h à 17 h

**Samedi 25/12** : fermé

**Dimanche 26/12** : fermé

#### Nouvel An

**Lundi 27/12** : de 9 h à 19 h

**Mardi 28/12** : de 9 h à 19 h

**Mercredi 29/12** : de 9 h à 19 h

**Judi 30/12** : de 9 h à 19 h

**Vendredi 31/12** : de 8 h à 17 h

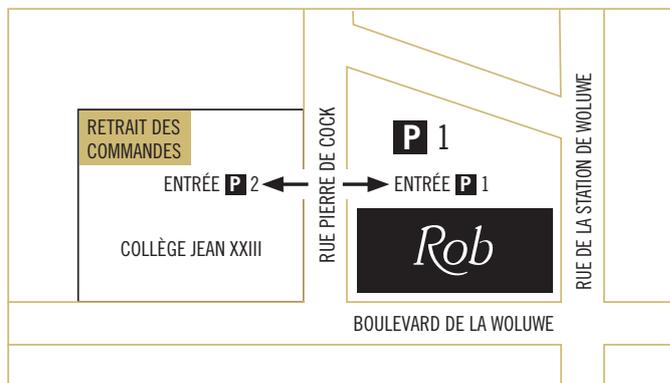
**Samedi 01/01** : fermé

**Dimanche 02/01** : fermé

### Retrait de vos commandes

Les **23, 24 et 31 décembre**, le retrait des commandes se fera en dehors du magasin, sur le parking de Jean XXIII.

- Vérifiez bien l'heure de retrait mentionnée sur vos bons de commande.
- Rassemblez tous vos bons de commande, nous nous chargerons de rassembler tous vos colis.
- Paiement sur place.



ROB THE GOURMETS' MARKET

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

Tél : 02 771 20 60

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



Tous les gastronomes suivent Rob sur



#Robthegourmetsmarket

EXPLOSIVE  
HARMONY

VINTAGE 2012

*Dom Pérignon*



Please drink responsibly