

*Rob*

THE GOURMETS'  
MARKET

# THE GOURMETS' FESTIVITIES | 21

FEESTEN



DEDICATED TO GASTRONOMY



# ONZE BESTE WENSEN

## • AAN ALLE FIJNPROEVERS •

### WE MOGEN WEER FEESTEN!

Na deze uitzonderlijke periode beseffen we meer dan ooit het belang van een mooie feestdis waar vrienden en familie rond aanschuiven. Laten we de rijke eindejaarstraditie in ere herstellen en ons opmaken voor sprankelende en smaakvolle feesten! Onze chefs en hun teams geven het beste van zichzelf om het succes van uw feestmaaltijd te verzekeren.

**Op de laatste pagina ontdekt u onze oplossingen om het u makkelijk te maken:**

- langere openingsuren;
- bestelsysteem met afhaalpunt buiten de winkel;
- stewards om u te begeleiden.



## ONZE TEAMS STAAN TOT UW DIENST

### HEBT U EEN VRAAG? ADVIES NODIG?

**Elke afdelingsverantwoordelijke helpt u verder, rechtstreeks aan de toog of telefonisch...**

#### Traiteurafdeling

Alain Bergen | 02 761 01 42

#### Visafdeling

Jean-François Janne | 02 761 01 38

#### Beenhouwerijafdeling

Jérôme Rayet | 02 761 01 36

#### Charcuterieafdeling

Geert Erard | 02 761 01 42

#### Fruit- en groenteafdeling

Didier Sperandieu | 02 761 01 43

#### Zuivelafdeling

Julie Van Melle | 02 761 01 40

#### Afdeling bakkerij en banketbakkerij

Julie Van Melle | 02 761 01 33

#### Kruideniersafdeling

Kathy Toussaint | 02 761 01 44

#### Wijnkelder

Julien Depaep | 02 761 01 66

### OP HET FEESTPROGRAMMA

P. 3 Menu's

P. 4 Aperitieven

P. 8 Voorgerechten

P. 12 Hoofdgerechten

P. 16 Bijgerechten

P. 20 Kazen

P. 24 Desserts

P. 30 De kelder

P. 34 Geschenkideeën  
en praktische info





# PUUR GELUK

## • OP HET MENU •



**Voor feesten zonder kopzorgen, kies uw menu, plaats uw bestelling en kom ze gemakkelijk ophalen.**

Alles wat u nog moet doen, is de tafel mooi aankleden, uw gerechten opwarmen en samen met uw gasten van een gezellige avond genieten. Sluit het feestmaal af met onze royale selectie kazen (op pagina 20) en onze fantastische desserts (op pagina 24).

01

02

03



FEESTMENU

28,00€/PERS.



KERSTMENU

50,00€/PERS.



NIEUWJAARSMENU

60,00€/PERS.

VERKRIJGBAAR VAN 20 T.E.M. 31/12

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

VERKRIJGBAAR OP 30 EN 31/12

### VOORGERECHT

Moelleux van sint-jakobsschelpen,  
potimarron en zeevenkel

of

Cannelloni met zalm, bospaddenstoelen,  
doperwtjes en mozzarella

### HOOFDGERECHT

Kabeljauwrug met tikka masala-curry,  
courgettes en linzen

of

Hoevekip, bietensaus, aardappeltaartje  
en kastanjes

- Kreeftterrine met groentjes
- Vispannetje, rouille en parelgort
- Gebraden gevulde kalkoen, Albuférasaus (foie gras) en veenbessen

- Foie gras-terrine, brioche en veenbessenkonfijt
- Cannelloni met zalm en bospaddenstoelen
- Gevulde tongfilets met tartufata en doperwtjes
- Tian van hinde grand veneur, veenbessen, knolselderij en appeltjes

### TIPS VAN ONZE KELDERMEESTERS

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

### TIPS VAN ONZE KELDERMEESTERS

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

### TIPS VAN ONZE KELDERMEESTERS

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

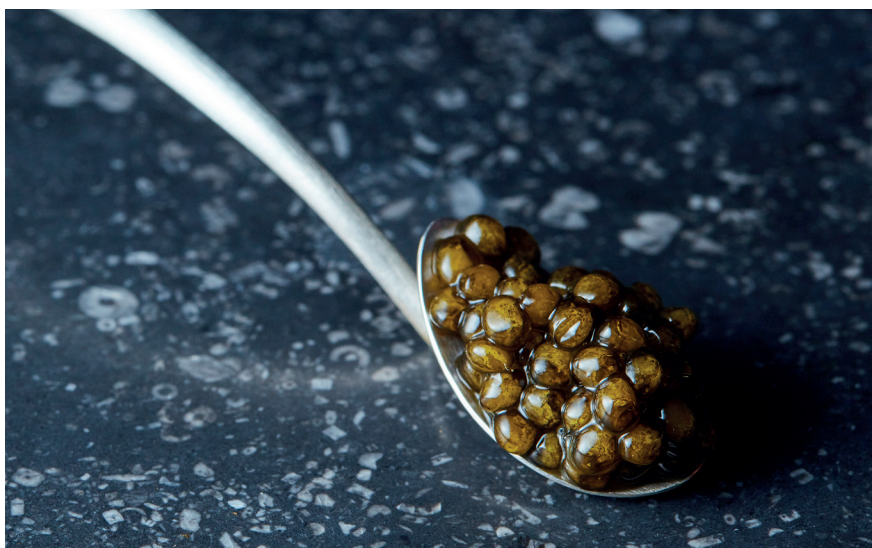


# • HET APERITIEF •

**Terwijl de eerste bubbels ieders ogen doen sprankelen, worden de smaakpapillen verwend door frisse, verfijnde en hoogstaande amuse-bouches.**

## KAVIAAR

'Amuse-bouche', een plezier voor de mond? Waarschijnlijk werd het woord zelfs uitgevonden voor kaviaar. Laat de kaviaareitjes over uw tong rollen tot ze uiteenspatten in een onvergeloofbare jodiumsmaak. Of proef ze op een toastje of, beter nog, een blini.



## TIPS VAN ONZE KELDERMEESTERS

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

## KOFFERTJE MET

## KAVIAAR EN VODKA

Beleef een magisch moment met dit luxueuze koffertje voor twee! Het koffertje bevat 50 g kaviaar naar keuze, 2 parelmoeren lepeltjes, 2 miniflesjes Tsarskaya Gold premium vodka, rechtstreeks uit Sint-Petersburg (volgens een recept dat dateert uit de tijd van Peter de Grote) en 2 mooie degustatieglaasjes.

De gouden versiering doet denken aan de met gouddraad genaaide filters waardoor de vodka druppel voor druppel wordt gezuiverd.

From Russia with love!

Verkrijgbaar vanaf begin december.



## TARAMA'S VAN KAVINSKAYA

Deze lichte, romige recepten zijn gemaakt van de beste gerookte IJslandse kabeljauweitjes. Maak uw keuze uit het assortiment: koraal van zee-ezel, krab, kreeft, kaviaar, truffel of tobiko wasabi, telkens zonder kleurstoffen of bewaarmiddelen. Serveer op een kleine opgewarmde blini en u krijgt een hemelse delicatessen. Of gebruik grote blini's zodat de liefhebbers er als voorgerecht van kunnen smullen...

## OESTERS

Uiteraard vallen ze in de smaak bij een zomers aperitief, maar oesters blijven toch vooral de supersterren van de eindejaarsfeesten.

**Welk kaliber verkiest u?** Het kaliber van een oester wordt aangeduid door een cijfer en staat voor de grootte. Hoe lager het cijfer, hoe groter de oester en omgekeerd. Holle en platte oesters behoren niet tot dezelfde categorie omdat ze niet hetzelfde aantal kalibers hebben. Holle oesters met nr. 3 en platte oesters met nr. 2 zijn de absolute publiekslievelingen. Echte kenners doet u een plezier met grotere exemplaren, die zijn immers vleziger en krokanter. Maar dat is allemaal een kwestie van smaak! **Hoe smaken ze het best?**

Om de jodiumsmaak en uitgelezen aroma's van oesters het best tot hun recht te laten komen, eet u ze bij voorkeur rauw. Sommigen besprenkelen ze graag met een scheutje sjalotazijn of citroensap.



## VISAFDELING

### KAVIAARS

#### BAERII

30 g - 38,00 €      50 g - 64,00 €      125 g - 155,00 €

#### OSCIETRA

30 g - 48,00 €      50 g - 80,00 €      125 g - 190,00 €

#### IMPERIAL

30 g - 55,00 €      50 g - 95,00 €      125 g - 210,00 €

#### IRANIAN BELUGA

..... vanaf 130,00 € per 30 g

#### ONZE TRIO-KOFFERTJES

Koffertje met 3 doosjes van 30 g  
en 2 lepeltjes van parelmoer ..... 155,00 €

Koffertje met 3 doosjes van 50 g  
en 2 lepeltjes van parelmoer ..... 250,00 €

#### NIEUW KOFFERTJE MET KAVIAAR EN VODKA

Imperial koffertje ..... 130,00 €

Oscietra koffertje ..... 115,00 €

Baerii koffertje ..... 98,00 €

### OESTERS

Op 24 en 31 december zullen onze oesters enkel in onze toegewijde chalet buiten beschikbaar zijn voor wie ze niet besteld heeft.

#### HOLLE OESTERS

##### GILLARDEAU

Nr 3 ..... stuk - 3,20 €

##### SPÉCIALE GEAY

Nr 3 ..... stuk - 2,75 €

##### FINE DE CLAIRE

Nr 3 ..... stuk - 1,80 €

##### TIA MARAA

Nr 3 ..... stuk - 2,50 €

#### PLATTE OESTERS

##### ZEEUWSE PLATTE OESTER

Nr 3 ..... stuk - 2,20 €

Nr 4 ..... stuk - 2,40 €

### TARAMA'S EN BLINI'S

#### ASSORTIMENT TARAMA'S

VAN KAVINSKAYA  ..... 90 g - van 4,80 € tot 14,50 €

#### DE BLINI'S VAN LAKSØN

Groot ..... 4 stuks - 3,90 €

Klein ..... 16 stuks - 3,50 €

Minicocktails ..... 30 stuks - 3,60 €

## KRUIDENIERSAFDELING

NIEUW Kaviaarchips Inessence ..... 125 g - 2,95 €

Gerookte cashewnoten Rob ..... 200 g - 4,95 €

Chips de Madrid met truffel Superbon ..... 135 g - 3,20 €

Inktvisjes in inkt nr. 81 6/8 La Brujula ..... 80 g - 8,75 €

Tapenade met zwarte olijven van Nyons ..... 100 g - 6,40 €

Geroosterde broodjes met tomaat

of knoflook Plaza del Sol ..... 150 g - 2,00 €

Groentechips Rob ..... 100 g - 3,45 €

Chips van shiitake Rob ..... 100 g - 6,25 €

Aspergecrème met zwarte truffel L'Epicurien ..... 100 g - 5,85 €

Potimarroncrème met zwarte truffel L'Epicurien ..... 100 g - 5,55 €

Ansjoviscrème Château d'Estoublon ..... 130 g - 6,15 €

Zachte banderilla's Plaza del Sol ..... 350 g - 2,95 €

Minitoasts Jean Martin ..... 100 g - 4,25 €

Picos Lambert ..... 150 g - 1,95 €



# • HET APERITIEF •

## BELGISCHE KAVIAAR:

### DE SELECTIE VAN ONZE CHEF ALAIN BERGEN

**Royal Belgian Caviar** nam een pioniersrol op bij de ontwikkeling van het zwarte goud in België. De naam is dan ook uitgegroeid tot een vaste waarde bij tal van gerenommeerde internationale chefs. Hun kaviaars worden gemaakt met de eitjes van lokaal gekweekte steuren en volledig traditioneel bereid, inclusief het rijpingsproces in een zoutoplossing. Een verleidelijke traktatie... ook voor onze traiteurchef!



## DE KAASKRULLER

Maak uw eigen decoratieve kaasbloemen met onze beukenhouten of marmeren kaaskrullers.



## KAASSTOKJES «BAKED BY ROB»

Deze kaasstokjes met bladerdeeg worden gemaakt in onze ateliers. Wanneer ze uit de oven komen, vult hun geur de hele afdeling... Knapperig van buiten en smeltzacht van binnen, verrukkelijk bij het aperitief.

## TIP VAN ONZE KELDERMEESTERS

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



## CECINA DE BUEY BODEGA EL CAPRICHIO

De specialiteit van de Spaanse Bodega El Capricho is Cecina de Buey, licht gerookt rundsvlees dat 2 jaar lang mocht drogen. Onze 'cortador' zet al zijn vakkennis in om het op uw vraag te versnijden, maar u vindt het ook in vacuüm verpakking zodat alle smaken behouden blijven. Een buitengewone en exclusieve delicatessen die al haar kwaliteiten vrijgeeft wanneer u het vlees serveert op kamertemperatuur.



## DE ROLLS-ROYCE ONDER DE HAM

De Bellota staat bekend als de beste ham ter wereld. Hij wordt gemaakt van 100% Iberisch varken dat in semi-vrijheid leeft en zich te goed doet aan eikels. Elke ham ligt minstens 36 maanden te rijpen. Onze 'cortador' snijdt het vlees op voorhand fijn en verpakt het vacuüm voor uw gemak. Maar hij kan ook de gewenste hoeveelheid voor u aan de toog snijden.

## TRAITEURAFDELING

### KAVIAARS

#### 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 € |

### HAPJES

#### FERME DU VIEUX TILLEUL

|                                                                                                                                                    |           |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------|
| Naamse «petits-gris» escargots in croquilles                      | 9 stuks - | 6,95 € |
| Naamse «petits-gris» escargots in croquilles op Bordelaise wijze  | 9 stuks - | 7,45 € |
| Naamse «petits-gris» escargots in croquilles met roquefort        | 9 stuks - | 7,45 € |

|                                                                                                                                                                                                                                                 |            |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------|
| Assortiment hapjes                                                                                                                                           | 15 stuks - | 14,60 € |
| Minitruffelkroketjes                                                      | 4 stuks -  | 4,80 €  |
| Minikaaskroketjes                                                         | 6 stuks -  | 6,90 €  |
| Trio van soesjes met truffel, beleggen kaas, noten en blauwschimmelkaas   | 12 stuks - | 11,50 € |

## ZUIVELAFDELING

|                                                                                                                                                                                                           |            |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------|
| Minipaprika's gevuld met verse kaas   | 100 g -    | 3,68 €  |
| Olijven gevuld met verse geitenkaas                                                                                    | 100 g -    | 3,68 €  |
| Geitenkaashapjes van Chèvrerie d'Ozo                                                                                   | 24 stuks - | 21,40 € |
| Rebibes (opgerolde Etivaz-kaassneetjes)                                                                                | 120 g -    | 11,50 € |
| Romige gorgonzola, geschept                                                                                            | kilo -     | 32,75 € |
| Kaaskrullen van Tête de Moine       | 100 g -    | 4,35 €  |

#### ONZE KAASKRULLERS

|               |        |         |
|---------------|--------|---------|
| In beukenhout | stuk - | 33,90 € |
| In marmer     | stuk - | 47,80 € |

## AFDELING BANKETBAKKERIJ - HARTIG

|                                                                                                                                                                                                   |           |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------|
| Kaasstokjes Baked by Rob    | 90 g -    | 5,60 € |
| Zandkoekjes met parmezaan   | 100 g -   | 5,80 € |
| Aperitiefmadeleines in 3 smaken:<br>(kip-curry, pesto-parmezaan en Provençaalse olijven)                       | 9 stuks - | 7,50 € |

|                                                                                                                                                                                                       |            |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------|
| Warme hapjes Wittamer                                                                                            | 25 stuks - | 30,00 € |
| Aperitiefkoekjes Ducobu:                                                                                                                                                                              |            |         |
| Kaas-maanzaad of pizza      | 100 g -    | 6,00 €  |
| Zandkoekjes met parmezaan   | 150 g -    | 9,00 €  |

## CHARCUTERIEAFDELING

|                                                                                                                                                                                                           |         |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|
| Iberische ham Montesano                                                                                                                                                                                   |         |         |
| Bellota                             | 100 g - | 26,90 € |
| Cecina de Buey Bodega El Capricho   | 100 g - | 13,05 € |

|                                                                                                                                |         |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|
| Witte pens met foie gras van Franse eend  | 250 g - | 14,00 € |
| Witte pens met truffel                    | 250 g - | 10,60 € |



# • VOORGERECHTEN •

Het voorgerecht nodigt u en uw gasten uit op een culinaire reis waarvan het zelf de eerste halte is.

Ga voor de drie V's: verfrissend, verfijnd en... verrassend eenvoudig!

## ONZE HUISGEMAAKTE

### VISMOUSSES EN -SALADES!

We bereiden onze vismousses en -salades in onze eigen ateliers, met kwalitatief hoogstaande producten, zorgvuldig geselecteerd bij onze uitgelezen partners: mooie Griekse gerookte paling van Kalios of een mengeling van Deense en Belgische gerookte forel voor onze lichte mousses met een subtiele rokerige smaak; het stevige vlees van de kingcrab, verse en dus nooit ingevroren noordzeekrab, grijze garnalen van superieur kaliber, Schotse en Noorse zalm of goed gekruide kreeft voor onze salades.



## WARME VOORGERECHTEN MET KAAS

Kaasbundeltjes en bladerdeeghapjes zijn een succes bij groot en klein... en klaar in een handomdraai! Haal ze even tevoren uit de koelkast en zet 15 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven. Bestrijk met wat eigeel voordat u ze in de oven schuift en ze krijgen een prachtige gouden kleur. Onze soufflés worden vooraf gebakken en vervolgens ingevroren. Alles wat u nog moet doen, is ze laten ontdooien en 10 minuten opwarmen op 100 °C. Zo geniet u ten volle van dit recept van onze banketbakker Thierry Jourdevant: huisgemaakt bladerdeeg en een bechamelsaus met gruyère, parmezaan en appenzeller, 3 uitmuntende kazen.



## ZALM HANDMATIG

### VERSNEDEN

Onze visspecialisten hebben hun 'snedige' reputatie niet gestolen. Deze bedreven experts snijden handmatig en *à la minute* de fijnst mogelijke sneetjes zalm... of al even vooraf, om u niet te lang aan de toog te laten wachten. De smaak en textuur zijn in niets te vergelijken met die van vooraf gesneden en verpakte zalm.

## TRAITEURAFDELING

### KOUDE VOORGERECHTEN

|                                           |               |
|-------------------------------------------|---------------|
| Millefeuille van forel en zalm            | stuk - 7,80 € |
| Terrine van wilde-eendgebraad met kruiden | stuk - 7,80 € |
| Aspic van tong met groenten               | stuk - 6,20 € |
| Aspic van gevogelte en foie gras          | stuk - 6,10 € |

|                                      |                |
|--------------------------------------|----------------|
| Aspic van gepocheerd ei              | stuk - 3,80 €  |
| Halve kreeft belle-vue met garnering | stuk - 25,40 € |
| Terrine van kreeft op 3 wijzen       | stuk - 7,80 €  |
| Zalm belle-vue met garnering         | kilo - 50,80 € |

### WARMER VOORGERECHTEN

|                                                 |                  |
|-------------------------------------------------|------------------|
| Pompoen-kastanjesoep                            | liter - 8,50 €   |
| Lasagne tartufata                               | kilo - 25,50 €   |
| Lasagne met kreeft en groentjes                 | portie - 19,90 € |
| Sint-jakobsschelpen met witloof                 | portie - 15,50 € |
| Quenelles van snoek met kreeftensaus            | portie - 12,90 € |
| Te gratineren sint-jakobsschelpen met champagne | portie - 14,70 € |

|                                           |                  |
|-------------------------------------------|------------------|
| Halve kreeft à la nage met basmatirijst   | 27,40 €          |
| Cannelloni van noordzeekrab met groentjes | portie - 17,50 € |
| Grijze-garnaalkroketten                   | stuk - 4,10 €    |
| <b>NIEUW DE RECEPTEN VAN KAIYOU</b>       |                  |
| Tom Yam-soep met kreeft                   | 380 g - 35,10 €  |
| Crabcake Kaiyou-stijl                     | 140 g - 25,00 €  |

## VISAFDELING

### KOUDE VOORGERECHTEN

|                                                      |                |
|------------------------------------------------------|----------------|
| Palingmousse                                         | 100 g - 5,80 € |
| Forelmousse                                          | 100 g - 3,98 € |
| Zalmtartaar                                          | 100 g - 5,28 € |
| Echte krabsla van kingcrab                           | dagprijs       |
| Noordzeekrabsla met vers vlees                       | 100 g - 9,80 € |
| Garnaalsla met grijze garnalen van superieur kaliber | dagprijs       |
| Zalmsla                                              | 100 g - 2,88 € |
| Huisbereide kreeftsla, cocktailsaus en clementines   | dagprijs       |

### ONZE GEROOKTE ZALMHAASIES

|                                   |                 |
|-----------------------------------|-----------------|
| Klassiek rookproces               | 250 g - 19,80 € |
| Schotse « Borvo »                 | 200 g - 17,50 € |
| Schotse biozalm                   | 150 g - 21,50 € |
| Heilbot                           | kilo - 79,00 €  |
| Noorse gerookte zalm              | kilo - 68,00 €  |
| Schotse gerookte zalm LABEL ROUGE | kilo - 89,90 €  |

### HELE GEROOKTE PALINGEN

|                             |                |
|-----------------------------|----------------|
| Gerookte paling V. Geitonas | 100 g - 9,20 € |
|-----------------------------|----------------|

### WARMER VOORGERECHTEN

|                    |                 |
|--------------------|-----------------|
| Kreeftenbisque Rob | liter - 24,80 € |
| Garnalbisque Rob   | liter - 12,90 € |

|             |                 |
|-------------|-----------------|
| Vissoep Rob | liter - 14,90 € |
|-------------|-----------------|



## BEENHOUWERIJAFDELING

|                                     |                 |
|-------------------------------------|-----------------|
| Hartwezeriken van kalf              | kilo - 64,85 €  |
| Lapjes van verse foie gras van eend | kilo - 105,45 € |

|                                                          |                |
|----------------------------------------------------------|----------------|
| Verse hele foie gras van eend uit de Landes van Dubernet | kilo - 99,95 € |
| Mergpijpje 'simple face' met truffelsmaak                | stuk - 12,85 € |

## ZUIVELAFDELING

|                                             |               |
|---------------------------------------------|---------------|
| Bundeltje van geitenkaas met truffel        | stuk - 5,60 € |
| Bundeltje van geitenkaas met Luikse siroop  | stuk - 4,55 € |
| Bundeltje van geitenkaas met tijm en honing | stuk - 4,55 € |

|                                                         |               |
|---------------------------------------------------------|---------------|
| Bladerdeeg met reblochon en gerookt spek                | stuk - 3,50 € |
| Bladerdeeg met reblochon, gerookt spek en Luikse siroop | stuk - 3,80 € |

## AFDELING BANKETBAKKERIJ - HARTIG

|                          |                  |
|--------------------------|------------------|
| Kaassoufflés, ingevroren | 2 stuks - 8,50 € |
|--------------------------|------------------|



# • VOORGERECHTEN •



## FOIE GRAS

Foie gras is en blijft een vaste waarde op veel feestmenu's. Met eind of gans, natuur of bereid, op toast of als vulling... Onze chefs selecteerden voor u de meest verfijnde lekkernijen van gerenommeerde merken. Pure verwennerij voor uw smaakpapillen!

## TIPS VAN ONZE KELDERMEESTERS

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



## 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.



## SUGGESTIES VOOR UITGELEZEN

### SMAAKCOMBINATIES

Voor rasechte liefhebbers is foie gras onmisbaar bij elke feestmaaltijd, ze zouden deze delicatesses zelfs puur degusteren... Toch loont het de moeite uw smaakpapillen in de watten te leggen met uitgelezen smaken en een spel van texturen. Heel eenvoudig, met Guérande-zout en een toastje van briochebrood voor de krokante toets? Met gelei van Espelettepeper of champagne als origineel alternatief voor de traditionele uien- of vijgenconfituur? Met halfgedroogd fruit erbij, zoals abrikoos? Op een sneetje peperkoek, als zoet-zoute verwennerij? Blader snel door naar pagina 19 en maak kennis met de ideale partner voor uw foie gras.

# CHARCUTERIEAFDELING

## FOIE GRAS

### EEND

#### Foie gras van eend met gekonfijte hoorn des overvloeds

Vacuümverpakte portie van ongeveer 80 g ..... 100 g - 12,60 €

Foie gras van eend met vijgen ..... 100 g - 15,60 €

#### Foie gras van Rob, op lage temperatuur gegaard

Hele foie gras van Franse eend, halfgegaard ..... 100 g - 12,50 €

#### Hele foie gras van Franse eend

Met gewürztraminer vendanges tardives ..... 100 g - 17,40 €

#### Foie gras met truffel 10%

Hele foie gras van Franse eend, halfgegaard, met wintertruffel (*Tuber melanosporum*) ..... 100 g - 28,88 €

Kussentje van gebraden foie gras van Franse eend ..... 100 g - 15,05 €

#### Lekkernij van eendenlever door Hugo Desnoyer

Blok eendenlever, halfgegaard, 100% stukken ..... 100 g - 15,60 €

#### Miniblok foie gras van Franse eend

Met studenten haver en veenbessen, natuur of met vijgen.

Ideaal op toast ..... 100 g - 14,80 €

#### Trio van halfgegaarde foies gras uit Zuidwest-Frankrijk

Natuur, peper, sauternes. Ook ideaal als aperitief op kleine toastjes ..... koffertje van 3 x 75 g - 32,20 €

### Rougié

Hele eendenlever, halfgegaard ..... 180 g - 29,75 €

Blok eendenlever met stukjes ..... 2 x 40 g - 15,75 €

Hele eendenlever, halfgegaard, met champagne ..... 180 g - 29,75 €

Lekkernij van eend ..... 90 g - 8,60 €

Eendenlever met piment d'Espelette ..... 500 g - 71,50 €

Bereiding met halfgegaarde eendenlever en vijgen ..... 180 g - 29,75 €

### EEND EN GANS

#### Foie gras «Le Gourmet» van Rob

Hele foie gras van eend en gans, halfgegaard ..... 100 g - 22,05 €

### GANS

#### Hele foie gras van gans, halfgegaard,

met 6% truffel ..... 100 g - 29,75 €

Hele foie gras van Franse gans, halfgegaard ..... 100 g - 26,65 €

Blok ganzenlever Rougié ..... 2 x 40 g - 17,75 €



Marbré van ossenstaart en foie gras ..... 100 g - 11,68 €

Minibrioche met foie gras (20 g) ..... 2 stuks - 8,65 €

Minibrioche natuur ..... 2 stuks - 3,00 €

Eendenpaté met korst, foie gras en zacht fruit ..... 100 g - 5,05 €

Eendenpaté met korst, peren en kastanjes ..... 100 g - 5,38 €

Eendenpaté met korst, gerookte kwartel en pruimen ..... 100 g - 5,60 €

# KRUIDENIERSAFDELING

## KOUDE VOORGERECHTEN

Foie gras van eend uit de Landes Lafite ..... 180 g - 31,85 €

Foie gras van eend uit de Landes met zwarte truffel (10%) Lafite ..... 130 g - 74,80 €

Carpaccio van zwarte zomertruffels

Artisan de la Truffe ..... 80 g - 29,90 €

**NIEUW** Gevulde aubergines Terroir du Liban ..... 270 g - 7,95 €

## WARME VOORGERECHTEN

Vissoep Chez Fonfon uit Marseille ..... 970 ml - 10,80 €

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

Aioli Chez Fonfon uit Marseille ..... 90 g - 3,95 €

Croutons met olijfolie en saffraan

Chez Fonfon uit Marseille ..... 100 g - 3,10 €

Lekkernij van kreeft met Chablis Comtesse du Barry ..... 340 g - 13,20 €

Ravioli met gekonfijte eend Comtesse du Barry ..... 310 g - 7,90 €

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



# • HOOFDGERECHTEN •

Wanneer het langverwachte hoofdgerecht op tafel verschijnt, schakelt de smaakbeleving een versnelling hoger. Via land of zee zetten u en uw gasten koers naar een heerlijke culinaire ervaring. Vertrouw op de experts van Rob, zij gidsen uw zintuigen naar het *moment suprême*.

## DE ZEE

### OP UW BORD

De ambachtelijke aanpak van onze vakmannen en -vrouwen van de visafdeling betekent een wereld van verschil, en dat proeft u! Zo worden onze zeevruchten en schaaldieren met de hand geselecteerd, om u gegarandeerd de allerbeste zeeproducten te kunnen bieden.

We koken onze schaaldieren zelf, in een perfect gekruide bouillon van het huis met specerijen en verse groenten. Het recept?

Dat houden we geheim, maar het jaarlijks terugkerende succes spreekt voor zich...



### BIJ ONS HEBT U ALTIJD BEET

Verse producten zijn bij Rob vaste klant!

Mooie tong uit Zeebrugge, tarbot of zeebaars, zonnevis, Schotse zeeduivel, IJslandse vis...

Het aanbod van de dag mag dan variëren naargelang het weer, u doet hoe dan ook een mooie vangst.



### ZEEVRUCHTENSCHOTELS

Speciaal voor het feest geven liefhebbers van zeevruchten hun geliefde gerechten een ereplaats. Geef uw bestelling tijdig door, aan de toog of telefonisch. Al onze schotels worden geserveerd met sla, komkommer, citroen, mayonaise en cocktailsaus.



#### TIP VAN ONZE KELDERMEESTERS

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

# VISAFDELING

## SCHAALDIEREN

### GEKOOKTE SCHAALDIEREN

- Canadese kreeft
- Bretoense kreeft
- Hele langoest
- Langoustines
- Scampi's
- Hele noordzeekrab
- Vers vlees van noordzeekrab
- Vlees van kingcrab uit Alaska
- Merus van kingcrab uit Alaska
- Scharen van kingcrab uit Alaska

..... dagprijs

### RAUWE SCHAALDIEREN

- In twee gesneden langoestenstaart, klaar voor de oven ..... dagprijs
- Langoustines ..... dagprijs
- Scampi's ..... kilo - 43,00 €
- Rauwe scharen van de kingcrab ..... dagprijs

### LEVENDE SCHAALDIEREN

**Maak aan onze toog uw keuze uit het 4,60 m grote homarium!**

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

..... dagprijs

## ZEEVRUCHTENSCHOTELS

**Enkel op bestelling!**

### KONINKLIJKE SCHAALDIERENSCHOTEL VOOR 1 PERSOON I ..... 52,00 €

- 1 halve Canadese kreeft
- 2 langoustines
- 3 scampi's
- 2 grote gamba's
- Alaska krabvlees
- 50 g grijze garnalen uit Zeebrugge (niet gepeld)

### KONINKLIJKE SCHAALDIERENSCHOTEL VOOR 2 PERSONEN I ..... 98,50 €

- 2 halve Canadese kreeften
- 4 langoustines
- 6 scampi's
- 4 grote gamba's
- Alaska krabvlees
- 100 g grijze garnalen uit Zeebrugge (niet gepeld)

# TRAITEURAFDELING

## VIS

- Kabeljauwrug, scampi's en Périgord-puree ..... portie - 26,80 €
- Gebraden kreeft met gele curry, paksoi en maïs ..... portie - 30,50 €
- Halve kreeft belle-vue ..... portie - 27,40 €
- Kabeljauwrug met tikka masala-curry, courgettes en linzen ..... portie - 23,50 €

- Vispannetje, rouille en parelgort ..... portie - 17,80 €
- Gevulde tongfilets met tartufata en doperwtten ..... portie - 17,50 €
- Tongfilets gevuld met noordzeekrab ..... portie - 25,80 €

## VEGETARISCH GERECHT

- Tagliolini met zwarte truffel en parmezaan ..... portie - 23,80 € (+ 5,00 € waarborg voor het bord)

## GEVOGELTE

- Eendenfilet met sinaasappel ..... portie - 15,10 €
- Kapoen uit de Ain: knolselderpuree, appeltjes, peren, witloof en fine-champagnesaus ..... 10 pers. - 290,00 €
- Hoevekip, bietensaus, aardappeltaartje en kastanjes ..... portie - 20,50 €
- Gebraden kalkoen, Albuferasaus (foie gras) ..... portie - 20,50 €
- Hoeveparelhoen met morieljes, witloof en aardappelen ..... portie - 21,50 €
- Fazant met druivensaus, witloof en gevulde aardappelen ..... portie - 22,80 €

## VLEES

- Kalfszwezeriken met morieljes ..... portie - 26,50 €
- Kalfsgebrad geroosterd op lage temperatuur met bordelaisaus ..... portie - 18,90 €

## WILD

- Hindefilet Arlequin ..... portie - 27,50 €
- Tian met grand veneur-hinde, veenbessen, knolselderij ..... portie - 23,50 €
- Hazenstoofpot op grootmoeders wijze ..... portie - 18,10 €
- Hazenrug Arlequin met appel, peer, witloof en knolselderpuree ..... 2 pers. - 58,00 €
- Hertenpeper op grootmoeders wijze ..... kilo - 48,50 €



# • HOOFDGERECHTEN •

## TRAITEURAFDELING

### HET FEESTMENU VAN STERRENCHEF ANNE-SOPHIE PIC

#### FRANSE "FAST GOOD" MET EEN STER!

De Daily Pic-glaasjes van chef Anne-Sophie Pic zijn heerlijk, mooi, praktisch... Deze driesterrenchef maakt er een erezaak van om toegankelijk te blijven en haar verfrissende, hoogstaande en creatieve keuken met ons te delen.

#### GEDURFDE GERECHTJES "À LA FRENCH TOQUE"

Het Daily Pic-concept blijft trouw aan de gastronomische tradities en gastvrijheid van Maison PIC, maar sluit ook aan bij een nieuwe trend: gezonde, evenwichtige, authentieke en natuurlijke gerechten in individuele milieuvriendelijke porties. Elk recept bewijst dat deze chef niet nergens voor terugdeinst: ze speelt met texturen en smaakcombinaties, gaat resoluut voor kleurrijke groenten en bloemen, toont voortdurend haar onvermoeibare originaliteit...

#### GETEST EN GOEDGEKEURD DOOR ROB

- natuurlijke kwaliteitsproducten van lokale producenten, vakkundig bereid door de keukenbrigade van Anne-Sophie Pic;
- verrassende smaakcombinaties;
- glaasjes met individuele porties, voor het voorgerecht, hoofdgerecht en dessert;
- een lange bewaartermijn (tot 3 weken als u de potjes koel bewaart) dankzij de pasteurisatie op 65 °C.



#### VOORGerecht

Glaasje met gerookte prei, lavas en citrusvruchten 🍷 🌿 ..... 7,90 €

#### HOOFDGERECHT

Glaasje met forel, zwarte look en eekhoortjesbord, topping met boekweit 🍷 ..... 12,90 €  
Glaasje met sot-l'y-laisse en aardappelen 🍷 ..... 12,90 €

#### DESSERT

Glaasje met peer en kastanjes 🍷 ..... 7,90 €

#### TIPS VAN ONZE KELDERMEESTERS

##### BIJ HET VOORGerecht

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

##### BIJ HET HOOFDGERECHT

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

### DE NIEUWE FEESTELIJKE GERECHTEN VAN KAIYOU

Mix van gestoomde ravioli (krab, kip en scampi's) 🍷 ..... 340 g - 28,75 €

Engelenhaarnoedels geparfumeerd met gember en reuzengamba's 🍷 ..... 420 g - 41,50 €  
Gebakken rijst met kreeft 🍷 ..... 420 g - 47,70 €



#### BRESSE-KAPOEN VAN FERME LE DEVANT

Een kapoen is een mannelijk kuiken dat in de lente 'gesneden' (gecastreerd) wordt om mooi doorregen vlees te krijgen. De Bresse-kapoen behoort tot het Gauloise de Bresse-ras en mag 8 maanden lang rondscharrelen op uitgestrekte weiden, waar hij zich voedt met gras, insecten, lokaal geteeld graan zonder GGO's en zuivelproducten. Onze Bresse-kapoen wordt met het grootste geduld en de beste verzorging gekweekt op de wereldberoemde Ferme Le Devant. Een uitzonderlijke delicatessen, met als belangrijkste kenmerk het fijne, zachte, sappige vlees bomvol smaak!

#### TIP VAN ONZE KELDERMEESTERS

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

# BEENHOUWERIJAFDELING

## FEESTELIJK GEVOGELTE

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

|                                                                                                          |                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Parelhoenkapoen         | kilo - 24,85 € |
| Mesthoen uit de Landes  | kilo - 22,85 € |
| Kapoen uit de Landes    | kilo - 24,85 € |
| Kalkoen uit de Landes   | kilo - 25,25 € |

### BRESSE-GEVOGELTE VAN FERME LE DEVANT

|                                                                                                              |                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Bresse-hoevekip in doek     | kilo - 47,85 € |
| Bresse-hoevekapoen in doek  | kilo - 51,45 € |
| Bresse-gans                 | kilo - 26,80 € |

### GEVOGELTE VAN LA FERME DU PÂTIS

|                                                                                            |                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Kapoen    | kilo - 42,85 € |
| Mesthoen  | kilo - 35,85 € |

### GEVOGELTE VAN LA FERME EN COTON IN DE GERS

|                                                                                               |                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Biokapoen    | kilo - 34,85 € |
| Biomesthoen  | kilo - 32,85 € |

## VULLINGEN

U kiest het gevogelte en de vulling, wij bereiden voor u een gerecht op maat. U hoeft het alleen nog in de oven te schuiven!

|                                                                                                                |                |                                                                                                                          |                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Fine champagne                | kilo - 27,85 € | Fine champagne, truffel en foie gras  | kilo - 47,85 € |
| Appelen, druiven en calvados  | kilo - 27,85 € | Kalfszwezeriken en morieljes          | kilo - 47,85 € |
| Fine champagne en truffel     | kilo - 42,45 € | Vijgen en foie gras                   | kilo - 47,85 € |

## WILD

|                                                                                                               |                |                                                                                                                                      |                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Medaillon van hertenzadel   | kilo - 79,85 € | Fazantenhen of -haan, in wijnbladeren gewikkeld  | dagprijs       |
| Filet van hertenkalfzadel  | kilo - 84,45 € | Hazenrug                                          | kilo - 59,85 € |
| Filet van everjongzadel    | kilo - 65,45 € |                                                                                                                                      |                |

## HET UITZONDERLIJKE KOBE-RUNDEVLEES

|                                                                                                         |                 |                                                                                                                 |                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| Filet van Kobe-rund  | kilo - 394,00 € | Dunne lende van Kobe-rund  | kilo - 348,00 € |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|

## OVENKLARE SPECIALITEITEN

Enkel op bestelling!

### Eendenborst met Perla-Nera

Eendenborst opengesneden en overgoten met een tapenade van champignons en truffel ..... kilo - 52,90 €

### Buggenhouts kuiken met kalfszwezeriken en morieljes

Uitgebeend kuiken met vulling van truffel, met porto geflambeerde morieljes en gestoofde kalfszwezeriken ..... stuk - 15,45 €

### Traditionele hoevekalkoen met vulling van fine champagne en truffel

Uitgebeende hoevekalkoen met vulling van fine champagne en verkruidde truffels ..... kilo - 32,45 €

### Dombes kwartel van de chef

Uitgebeende kwartel, gevuld met fine champagne, truffel en brunoise van foie gras ..... stuk - 10,55 €

### Fazantenfilet met eendenlever uit de Landes

Opengesneden fazantenfilet gevuld met een sneetje verse foie gras ..... kilo - 62,90 €

### Lozère lamsschouder

Half uitgebeend lam gemarineerd in look, fijne kruiden en rozemarijn ..... kilo - 32,85 €

### Lozère lamsbout

Uitgebeend en geparfumeerd met rozemarijn ..... kilo - 63,85 €

### Iers lamskroontje met persillade van truffel

Kroontje gegarneerd met een persillade met truffel (min. 4 pers.) ..... kilo - 54,85 €

### Nootje van biologisch melklam uit Aveyron

Oosterse vulling (lamsgehakt, look, bieslook, tijm, dragon) ..... kilo - 72,85 €

### Simmenthal-rund op Rossini's wijze

Opengesneden filet pur van Simmenthal-rund met plakjes verse truffel en foie gras, volledig omhuld met een darmnet om alle smaken optimaal te behouden ..... kilo - 94,45 €

### Lende van melkkalf

Gevuld met kalfszwezeriken en morieljes ..... kilo - 58,85 €

### Noir de Bigorre met mosterd en fijne kruiden

Filet mignon van Noir de Bigorre-varkensvlees met een crème van fijne kruiden en Dijonmosterd ..... kilo - 38,70 €

### Suprême van parelhoen met truffelparfum

Everjongfilet 

Omwikkeld met halfgezouten spek ..... kilo - 67,45 €

### NIEUW Hindefilet gevuld met foie gras en vijgenconfituur

Een feestelijk gerecht vol karakter ..... kilo - 94,45 €



# • BIJGERECHTEN •

Zorgvuldig geselecteerde hoofdingrediënten komen alleen tot hun recht wanneer ook de bijgerechten van hoogstaande kwaliteit zijn. Groentebereidingen, sauzen, diverse broden, boters en een vleugje luxe in de vorm van een truffel zijn de perfecte finishing touch voor uw feestmenu!



## WINTERTRUFFEL

De zwarte truffel uit de Périgord - uit het Latijn 'Tuber melanosporum' - wordt ook de zwarte diamant van de gastronomie genoemd. Een bijnaam die boekdelen spreekt! Zijn smaak is zo fijn en subtiel dat u er heel weinig nodig van hebt om een gerecht te vervolmaken (10 g per persoon volstaat). Onze chef Alain Bergen houdt ervan truffel voorzichtig te raspen of fijn te snijden met de mandoline. Als u truffels schilt, houd het velletje dan bij om er truffelboter mee af te werken.



## ONZE BROODKAART

Het juiste brood bij elk menu...  
Onze bakkers helpen u met de beste combinaties voor uw menu.



## TAL VAN TRUFFEL PAIRINGS

- Bij de apero, in fijne schijfjes op een sneetje geroosterd brood, met een beetje boter, Guérande-zout en een scheutje olijfolie.
- Met sint-jakobsschelpen.
- Op groene groenten of gekookte bietjes.
- Met aardappelen van Noirmoutier, gehalveerd en gestoomd of in puree.
- Met tagliatelle natuurlijk!
- In een omelet met hoeve-eieren.
- Bij het dessert, op een fijne appeltaart of, beter nog, in een chocolademoeleux of een dessert met koffie.

## TIPS VAN ONZE KELDERMEESTERS

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

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

## TRAITEURAFDELING

### TRUFFELS

|                                                                                                                      |          |                                                                                                     |          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Tuber melanosporum (wintertruffel)  | dagprijs | Tuber uncinatum  | dagprijs |
| Tuber brumale (muskustruffel)       | dagprijs |                                                                                                     |          |

### BIJGERECHTEN

|                                                                                                                                                                                                                                                                                |                |                                                                                                                                                                                                       |                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Knolselderpuree                                                                                              | kilo - 16,50 € | Peren in rode wijn              | kilo - 22,50 €     |
| Pannetje van bospaddenstoelen                                                                                | kilo - 40,10 € | Gratin dauphinois               | 2-3 pers. - 5,70 € |
| Gekaramelliseerd witloof                                                                                     | kilo - 22,50 € | Aardappelkroket                 | stuk - 0,40 €      |
| Appeltjes met veenbessen    | kilo - 30,50 € | Aardappelpuree met 3% truffel   | kilo - 21,50 €     |

### SAUZEN

|                                                                                                      |                 |                                                                                                           |                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| Poivradesaus        | liter - 26,50 € | Jagersaus                | 340 g - 12,30 € |
| Fine-champagnesaus  | liter - 42,80 € | Wildsaus                 | 295 g - 8,90 €  |
| Suprêmesaus         | liter - 25,50 € | Mosterdsaus             | 300 g - 6,50 €  |
| Grand-veneursaus    | liter - 26,50 € | Pepersaus               | 320 g - 8,90 €  |
| <b>DE SAUZEN VAN CAROLINE'S KITCHEN</b>                                                              |                 | Roquefortsaus           | 285 g - 10,90 € |
| • Archiducsaus      | 320 g - 7,65 €  | Madeira- en pepersaus  | 320 g - 8,90 €  |
| • Chablissaus       | 275 g - 6,50 €  | Bordelaisesaus          | 300 g - 8,90 €  |

## BAKKERIJAFDELING

#### BIJ OESTERS

|                                                                                                                        |                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Speciaal oesterbrood, wit of grijs  | 400 g - 2,15 € |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|

#### BIJ FOIE GRAS

|                                                                                             |                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Brioche  | 320 g - 5,20 € |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|

#### BIJ GEROOKTE ZALM

|                                                                                                |                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Roggebrood  | 600 g - 3,25 € |
| Brioche     | 320 g - 5,20 € |
| Brood 16    | 800 g - 3,55 € |

#### BIJ KAAS

|                                                                                                                      |                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Brood met walnoten en hazelnoten  | 400 g - 3,55 € |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|

|                                                                                                                     |                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Meergranenbrood                | 600 g - 3,55 € |
| Herbakken brood, wit of grijs  | 800 g - 3,55 € |
| Podomeke (krentenbroodje)      | 300 g - 2,55 € |

#### GLUTENVRIJ BROOD

|                                                                                                                              |                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Brood van kastanjemeel (bij foie gras)  | 400 g - 8,40 € |
| Brood van quinoameel (bij verse kaas)   | 400 g - 5,90 € |
| Brood van boekweitmeel (bij vis)        | 400 g - 4,65 € |

#### SPECIAAL VOOR DE FEESTDAGEN

|                                                                                                                    |               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| Kerstboombrood voor Kerstmis  | stuk - 4,15 € |
| Trosbrood voor Nieuwjaar      | stuk - 4,15 € |

## ZUIVELAFDELING

### BOTERS

#### BELGISCHE BOTERS VAN LIONEL PLAQUETTE

|                                                                                                                   |                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Hoeveboter met zwarte truffel  | 125 g - 4,70 € |
| Hoeveboter met witte truffel   | 100 g - 7,65 € |
| Hoeveboter met kreeft          | 100 g - 6,60 € |
| Boter met zwarte knoflook      | 100 g - 5,98 € |
| Boter met gerookt zout         | 100 g - 4,05 € |

#### BOTERS VAN PASCAL BEILLEVAIRE

|                                                                                                                                                    |                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Geklaarde ghee van nature lactosevrij, perfect om mee te koken  | 145 g - 5,30 € |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|

#### BOTERS IN KLEINE VERPAKKINGEN: VOOR IEDER EEN EIGEN PORTIE

|                                                                                                                                               |                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| Botertjes van Pascal Beillevaire, gezouten of ongezouten  | 5 x 30 g - 4,60 €   |
| Ongezouten snoepboters van Lionel Plaquette              | 10 x 10 g - 10,60 € |
| Ongezouten botertjes van Échiré                          | 8 x 30 g - 6,30 €   |

#### BOTERS VAN JEAN-YVES BORDIER

|                                                                                                                        |                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Boter met daslook en Kampotpeper  | 125 g - 3,98 € |
| Boter met kaviaar                 | 25 g - 17,35 € |



# • BIJGERECHTEN •

**Minigroenten, eetbare bloemen, enkele druppels van een uitzonderlijke bio-olie of een streepje siroop met natuurlijke extracten... Het zijn vaak die kleine details die een menu extra glans verlenen.**



## BLOEMEN OM OP TE ETEN

Eten doen we allereerst met onze ogen, toch? Denk maar eens aan de verrukte blik van uw gasten, wanneer ze zien hoe uw hartige of zoete creaties versierd zijn met prachtige eetbare bloemen! Bewaar deze zeer kwetsbare producten (niet te lang) in een hermetisch afgesloten doos in de koelkast. Voeg ze pas op het laatste moment toe voor een subtiele gekruide toets, en warm ze zeker niet op!

**Violtjesbloem:** violtjes geven een boter of crème een vleugje kleur en een pittig smaakaccent. Doe ze samen met water in een ijsblokjesvorm om cocktails een poëtische touch te geven, of gebruik ze in gekristalliseerde vorm om taarten te decoreren.

**Bernagie:** de smaak van de paarsblauwe bloemen doet denken aan oesters, die van de jonge blaadjes aan het zurige van komkommer. Bernagie is ideaal om een omelet of salade af te werken, de bloem gaat mooi samen met vlees en vormt een uitstekende basis voor infusies.

**Afrikaantje:** de oranje kleur en aparte smaak doen meteen aan passievrucht denken. Gebruik de bloem in soepen, kruidenboter of als vrolijke opsmuk van fruitsalades.

**Calendula of goudsbloem:** de geeloranje bloemblaadjes hebben een licht kruidige smaak die mooi samengaat met salades, groenten en eieren. Te gebruiken als finishing touch voor uw sauzen of om rijst te kleuren (net zoals saffraan). Of vervang kappertjes in azijn eens door de ingelegde bloemknoppen.

## DE CITRUSVRUCHTEN

### VAN MAISON

### SCHALLER

Citrusvruchten, waaronder cederappel, yuzu en mandarijn, staan stuk voor stuk bekend om hun indrukwekkende aromatische palet. Maison Schaller vergezelt het fruit in elke levensfase, van pit tot vrucht en van de boom naar het bord. Met hun heerlijk geurige sappen, coulis, blaadjes, zeste en pickles inspireren ze zowel sterrenchefs als hobbykoks.



## PACHAMAMA,

### DE OLIJFOLIE VAN LIONEL RIGOLET

Lionel Rigolet van sterrenrestaurant Comme Chez Soi ontdekte deze fantastische Grand Cru-olie met DOP in Portugal.

Op het domein van Pachamama wordt duurzame landbouw bedreven, met alle respect voor de natuur. Het resultaat is een extra vierge bio-olie op basis van één olijvensoort, afkomstig van eeuwenoude olijfbomen. Deze schaarse, ronde olie is gematigd zacht met een fruitige nasmaak van verse kruiden. Hij heeft een lage zuurgraad en is mooi evenwichtig.



## LEKKER, PUUR EN BIO

Bacanha creëert opmerkelijke biologische siropen op basis van rietsuiker en vruchtenconcentraten zoals van bergamot of lychee, of met de natuurlijke aroma's van gember, verbena of rozemarijn. Perfect voor al uw feestelijke mocktail- en cocktailcreaties! Of als subtiele smaaktoets in water, thee of zelfs een gerecht...

## FRUIT- EN GROENTEAFDELING

### GROENTEN

|                  |                                                                                              |
|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Miniraapjes      |                                                                                              |
| Minicourgettes   |                                                                                              |
| Miniworteltjes   |                                                                                              |
| Minipreien       |                                                                                              |
| Spaghettipompoen |  marktprijs |

### BLOEMEN

|                         |                                                                                                        |
|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Viooltjesbloem          |                                                                                                        |
| Bernagie                |                                                                                                        |
| Afrikaantje             |                                                                                                        |
| Calendula of goudsbloem |  bakje 5 g - 7,98 € |

## KRUIDENIERSAFDELING

### KRUIDEN EN CONDIMENTEN

#### NIEUW CITRUSVRUCHTEN PERRINE & ETIENNE SCHALLER

|                                       |                 |
|---------------------------------------|-----------------|
| Blaadjes van de cederappel            | 220 g - 24,95 € |
| Bloemen van Boeddha's hand            | 220 g - 16,30 € |
| Gepocheerde mandarijn met Timut-peper | 220 g - 15,25 € |

#### NIEUW Gebakken eekhoorntjesbrood met olijfolie

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

#### NIEUW Kruidenpotloodjes om te slijpen (look, eekhoorntjesbrood, citroen, curry, vijgen, paprika, chilipeper) OCNI

|      |                |
|------|----------------|
| OCNI | stuk - 11,95 € |
|------|----------------|

#### NIEUW Extra vierge olijfolie Pachamama van

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

#### Balsamicoazijn Réserve Giuseppe Giusti

|                  |                   |
|------------------|-------------------|
| van 50 jaar oud  | 100 ml - 358,00 € |
| van 100 jaar oud | 100 ml - 398,00 € |

### BIJ OESTERS

|                          |                       |
|--------------------------|-----------------------|
| Peper Océan 'Sea & Fish' |                       |
| Comptoir des Épices      | molen - 40 g - 5,20 € |

|                                 |                |
|---------------------------------|----------------|
| Sjalotazijn Domaine de Blanmont | 25 cl - 3,50 € |
|---------------------------------|----------------|

#### NIEUW Donkere sojasaus, rechtstreeks uit Japan

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

### BIJ FOIE GRAS

|                             |                 |
|-----------------------------|-----------------|
| Gelei 'Nuits-Saint-Georges' |                 |
| Confiture Parisienne        | 250 g - 14,20 € |

#### Champagnegelei met gouden pailletten

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

#### Gelei van Espelettepeper

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

#### NIEUW Vijgenconfituur met tijm

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

#### Peperkoek voor foie gras

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

#### NIEUW Hele vijgen op siroop Terroir du Liban

|  |                |
|--|----------------|
|  | 180 g - 5,80 € |
|--|----------------|

|                               |                |
|-------------------------------|----------------|
| Gedroogde abrikozen extra Rob | 350 g - 5,25 € |
|-------------------------------|----------------|

### DRANKEN

#### NIEUW Siroop Bacanha

|                                           |                  |
|-------------------------------------------|------------------|
| (verbena, gember, bergamot, hazelnoot...) | 400 ml - 9,95 €  |
| Gembersap Gingky                          | 700 ml - 24,50 € |

|                                   |                |
|-----------------------------------|----------------|
| Biologische sprankelende thee THÉ | 75 cl - 9,95 € |
|-----------------------------------|----------------|

|                                                 |                |
|-------------------------------------------------|----------------|
| Mousserend sap van Gamay- of Muscadelle-druiven |                |
| Alain Milliat                                   | 75 cl - 9,70 € |

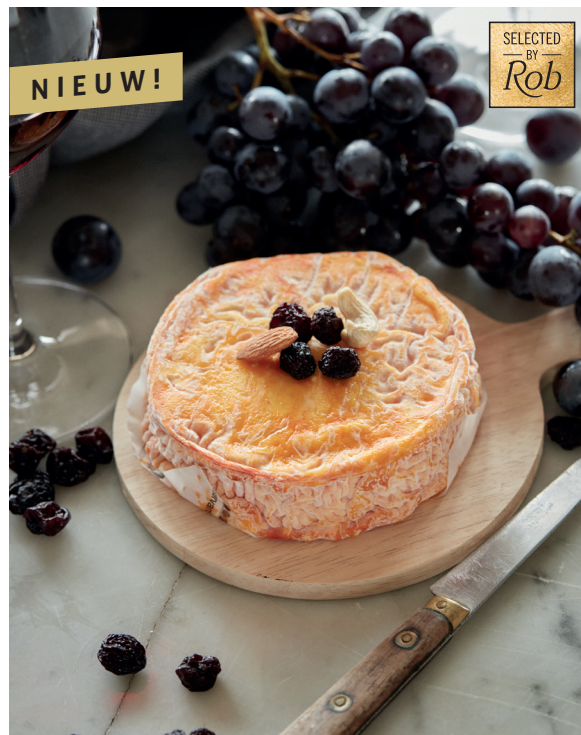


# • KAZEN •

In onze kaastoog vindt u de lekkerste kazen, geaffineerd volgens de regels van de kunst en klaar om van te genieten.  
Ons team wijst u graag de weg, rekening houdend met uw wensen, maar wat dacht u van *carte blanche*?  
Uw kaasshotel zal fantastisch ogen én smaken!

## AU BOUCHON, KAAS VAN DE WIJNGAARDEN

De romige, subtiel smakende Au Bouchon is de creatie van een wijnliefhebber uit de Périgord. Deze cilindervormige kaas heeft een wijnkurk in het midden om te vermijden dat hij tijdens de rijping zou inzakken, wat het rijpingsproces verbetert.



## EEN KAAS GENAAMD JULIETTE

Deze biokaas met rauwe geitenmelk is het resultaat van een samenwerking tussen kaasmakerij Karditsel en de bekende Antwerpse affineur Van Tricht. Frederic wilde op deze manier hulde brengen aan zijn grootmoeder Juliette, die de zaak aan de Fruithoflaan 50 jaar geleden heeft opgericht...



## KAZEN «CREATED BY ROB»

Ontdek regelmatig nieuwe kazen gecreëerd door onze cheese master...

# ZUIVELAFDELING

## KAZEN «CREATED BY ROB»

|                                                         |                 |
|---------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>NIEUW</b> Fourme d'Ambert met limoenchutney en chili | kilo - 28,50 €  |
| Camembert met pruimenchutney                            | stuk - 9,80 €   |
|                                                         | ½ stuk - 4,90 € |

|                                                |                |
|------------------------------------------------|----------------|
| <b>NIEUW</b> Brie de Meaux met zwarte truffel  | kilo - 45,20 € |
| ( <i>rauwe koemelk</i> )                       |                |
| Brillat-Savarin triple crème met witte truffel | kilo - 53,90 € |
| ( <i>rauwe koemelk</i> )                       |                |

|                                                          |                |
|----------------------------------------------------------|----------------|
| Munster AOP met mirabellenconfituur                      | stuk - 9,75 €  |
| ( <i>rauwe koemelk</i> )                                 |                |
| Roquefort AOP met kweeper                                | kilo - 34,20 € |
| ( <i>rauwe schapenmelk</i> )                             |                |
| Verse geitenkaas met gekonfijte gember en 'sweet pepper' | stuk - 4,50 €  |
| ( <i>rauwe geitenmelk</i> )                              |                |
| Verse geitenkaas met gekonfijte citroen en kafferlimoen  | stuk - 4,50 €  |
| ( <i>rauwe geitenmelk</i> )                              |                |

## KAZEN «SELECTED BY ROB»

|                                              |                |
|----------------------------------------------|----------------|
| Saint-Nectaire AOP hoevekaas gerijpt op stro | kilo - 40,30 € |
| ( <i>rauwe koemelk</i> )                     |                |
| Fourme d'Ambert 'La Mémée'                   | kilo - 19,10 € |
| ( <i>rauwe koemelk</i> )                     |                |
| Saint-Félicien 'La Mère Richard' met truffel | stuk - 14,15 € |
| ( <i>rauwe koemelk</i> )                     |                |
| Saint-Marcellin 'La Mère Richard'            | stuk - 5,80 €  |
| ( <i>rauwe koemelk</i> )                     |                |
| Camembert met truffel 'Isigny-Sainte-Mère'   | stuk - 11,05 € |
| ( <i>rauwe koemelk</i> )                     |                |
| Bellavitano                                  | kilo - 44,50 € |
| ( <i>gepasteuriseerde koemelk</i> )          |                |
| <b>NIEUW</b> Au Bouchon                      | stuk - 7,90 €  |
| ( <i>gepasteuriseerde koemelk</i> )          |                |
| Kleine Brillat-Savarin IGP                   | stuk - 4,10 €  |
| ( <i>rauwe koemelk</i> )                     |                |
| Étoile du Berger                             | stuk - 8,30 €  |
| ( <i>rauwe geitenmelk</i> )                  |                |
| Brie de Melun                                | kilo - 40,45 € |
| ( <i>rauwe koemelk</i> )                     |                |

|                                                            |                |
|------------------------------------------------------------|----------------|
| Berger bleu                                                | kilo - 50,88 € |
| ( <i>gepasteuriseerde schapenmelk</i> )                    |                |
| Claousou                                                   | stuk - 12,50 € |
| ( <i>rauwe schapenmelk</i> )                               |                |
| <b>NIEUW</b> Juliette                                      | kilo - 51,88 € |
| ( <i>rauwe geitenmelk bio</i> )                            |                |
| Petit Jojo                                                 | stuk - 5,85 €  |
| ( <i>rauwe geitenmelk bio, van het type pèlardon</i> )     |                |
| Cupidon zachte kaas                                        | stuk - 8,45 €  |
| ( <i>rauwe schapenmelk</i> )                               |                |
| Vacherin Mont d'or                                         | kilo - 31,80 € |
| ( <i>rauwe koemelk</i> )                                   |                |
| Reblochon hoevekaas                                        | kilo - 34,95 € |
| ( <i>rauwe koemelk</i> )                                   |                |
| <b>ONZE SELECTIE VAN AOP-COMTÉS (<i>rauwe koemelk</i>)</b> |                |
| 8 maanden (heerlijk fruitig)                               | kilo - 33,30 € |
| 12 maanden                                                 | kilo - 44,10 € |
| Grande garde 24 maanden                                    | kilo - 52,70 € |
| Très grande garde 30 maanden                               | kilo - 57,00 € |
| Vieille garde 44 maanden                                   | kilo - 66,10 € |

## BELGISCHE KAZEN

|                                  |                 |
|----------------------------------|-----------------|
| Old Groendal, 18 maanden gerijpt | kilo - 40,80 €  |
| ( <i>koemelk</i> )               |                 |
| Herve AOP zacht                  | stuk - 3,25 €   |
| ( <i>rauwe koemelk</i> )         |                 |
| Folie Bergère in wijnblad        | ½ stuk - 4,48 € |
| ( <i>rauwe schapenmelk</i> )     |                 |

|                                     |                |
|-------------------------------------|----------------|
| Petit Lathuy bio                    | kilo - 19,80 € |
| ( <i>rauwe koemelk</i> )            |                |
| Kaasterkaas hoevekaas               | kilo - 31,10 € |
| ( <i>gepasteuriseerde koemelk</i> ) |                |

## CORSICAANSE KAZEN

|                                         |                |
|-----------------------------------------|----------------|
| U Pecurinu                              | stuk - 9,65 €  |
| ( <i>gepasteuriseerde schapenmelk</i> ) |                |
| Brocciu                                 | 500 g - 7,55 € |
| ( <i>schapenmelk</i> )                  |                |

|                                                     |                |
|-----------------------------------------------------|----------------|
| Brin d'amour                                        | kilo - 53,25 € |
| ( <i>rauwe schapenmelk en Corsicaanse kruiden</i> ) |                |
| A Filetta, zachte kaas                              | kilo - 42,30 € |
| ( <i>schapenmelk</i> )                              |                |

## ITALIAANSE KAZEN

|                                             |                    |
|---------------------------------------------|--------------------|
| Taleggio di bufala                          | kilo - 34,50 €     |
| Burratina met truffel                       | 2 x 125 g - 8,50 € |
| Parmigiano Reggiano AOP, 24 maanden gerijpt | kilo - 49,15 €     |

|                    |                    |
|--------------------|--------------------|
| Burrata di bufala  | 125 g - 3,75 €     |
| Gerookte burratina | 2 x 125 g - 7,80 € |



# • KAZEN •

KAAS, DAAR MAKEN

WIJ EEN HELE

SCHOTEL VAN

... en misschien zelfs een volledige maaltijd? Onze kaasspecialisten stellen uw schotel samen volgens het boekje, gegarneerd met druiven, noten en gedroogd fruit. Ga daarna langs bij onze bakkers en keldermeesters voor advies over de broden en wijn die uw persoonlijke keur aan kazen perfect zullen begeleiden.



RACLETTEKAZEN

Het is koud buiten, we zijn in goed gezelschap en wanen ons in de bergen... Het perfecte moment voor raclette! Iedereen kijkt er reikhalzend naar uit en in geen tijd staat alles klaar. Alles wat u nodig hebt is een mooie selectie charcuterie - we denken dan aan Grisonvlees, Bayonneham, ham van Noir de Bigorre, worstjes - augurken, kappertjes en zilveruitjes, primeuraardappeltjes van Île de Ré, een lekkere notensalade en, dat spreekt voor zich, een raclettekaas van goede kwaliteit. Voor onweerstaanbaar smaakgenot en een gezellige wintersfeer!

TIP VAN ONZE  
KELDERMEESTERS

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

# ZUIVELAFDELING

## SPAANSE KAZEN

**Buenalba, gerijpt met rozemarijn**  
(*rauwe schapenmelk*) ..... kilo - 39,30 €

**Manchego, gerijpt in olijfolie**  
(*rauwe schapenmelk*) ..... kilo - 42,20 €

**Torta de Oveja**  
(*rauwe schapenmelk*) 280 g ..... stuk - 13,15 €  
*Breek de korst en eet de kaas met een lepel!*

## ENGELSE EN SCHOTSE KAZEN

**Red Leicester, 12 maanden gerijpt**  
(*gepasteuriseerde koemelk*) ..... kilo - 43,15 €

**Shropshire**  
(*rauwe koemelk*) ..... kilo - 42,40 €

**Crème van Stilton Long Clawson**  
(*gepasteuriseerde koemelk*) pot van aardewerk ..... stuk - 12,10 €

**Godminster vintage biocheddar hartvormig**  
(*gepasteuriseerde koemelk*) ..... stuk - 9,15 €

## ZWITSERSE KAZEN

**Gruyère AOP, 12 maanden gerijpt**  
(*rauwe koemelk*) ..... kilo - 36,80 €

**Roi des Cimes, in een grot geaffineerde harde kaas**  
(*gepasteuriseerde koemelk*) ..... kilo - 39,80 €

**Étivaz AOC**  
(*rauwe koemelk*) ..... kilo - 45,55 €

**Délice met knoflook**  
(*gethermiseerde koemelk*) ..... kilo - 38,50 €

**Délice met walnoten**  
(*gethermiseerde koemelk*) ..... kilo - 36,50 €

## RACLETTEKAZEN

**Raclette uit de Savoie, 3 maanden** ..... kilo - 19,60 €

**Klassieke raclette, in een grot geaffineerd** ..... kilo - 29,50 €

**Gerookte raclette** ..... kilo - 35,80 €

**Raclette du Glacier met peper** ..... kilo - 38,80 €

**Raclette met zomertruffel Tuber aestivum uit Piëmont** ..... kilo - 59,80 €

**Raclette met likeur 'Bündner Röteli'** ..... kilo - 44,50 €

**Raclette Bagnes AOP**  
(*rauwe koemelk uit het Zwitserse kanton Wallis*) ..... kilo - 50,55 €

**Appenzeller classic**  
(*3 maanden gerijpt*) ..... kilo - 32,80 €

**Appenzeller Surchoix**  
(*4-5 maanden gerijpt*) ..... kilo - 36,80 €

**Vacherin fribourgeois** ..... kilo - 36,15 €

**Morbier**  
(*rauwe melk*) ..... kilo - 22,45 €

**«Pain» met daslook**  
(*biologische gepasteuriseerde koemelk*) ..... kilo - 29,90 €

## KAASSCHOTELS

Enkel op bestelling!

**HOOFDSCHOTEL**  
Minimum 6 personen (200 g/pers.) ..... 1 pers. - 13,50 €

**DESSERTSCHOTEL**  
Minimum 6 personen (120 g/pers.) ..... 1 pers. - 8,10 €

**SCHOTEL KLAAR OM MEE TE NEMEN**  
Coulommiers, Fourme d'Ambert, Valencay, Kasterkaas, comté  
Schotel voor 4 à 5 personen ..... 33,50 €

## ALS BEGELEIDING BIJ UW KAZEN

**Abrikozenconfituur met wilde tijm**  
(*bij Brillat-Savarin*) ..... 125 g - 4,10 €

**Vijgenconfituur met noten**  
(*bij geitenkaas*) ..... 125 g - 4,10 €

**Mangoconfituur met Penja-peper**  
(*bij brie en coulommiers*) ..... 125 g - 4,10 €

**Confituur van paprika, framboos en cayennepeper**  
(*bij blauwe kaas*) ..... 125 g - 4,10 €

**Confituur van olijven, honing en tijmbloemen**  
(*bij péladon en pérail*) ..... 110 g - 4,10 €

**Kweepeerpasta**  
(*bij manchego*) ..... 125 g - 4,10 €

**Confituur van zwarte kersen**  
(*bij schapenkaas*) ..... 125 g - 4,10 €

**Confituur met kruidenbier**  
(*bij kazen met karakter, zoals maroilles*) ..... 125 g - 4,10 €



# • DESSERTS •

Tijdens de feestdagen kunnen de grootste banketbakkers hun artistieke talenten tentoonspreiden. Hun desserts smaken niet alleen overheerlijk, maar zien er ook prachtig uit. Een klassieke of trendy creatie? Het kan lastig zijn om de knoop door te hakken... Dus waarom gaat u niet voor een combinatie?

## AFDELING BANKETBAKKERIJ

Vraag de volledige lijst van onze eindejaarsdesserts aan de toog en plaats uw bestelling!

### VOOR KERSTMIS

#### MARC DUCOBU

##### TAART COURONNE DE NOËL (KERSTKROON)

Chocolademousse en -crèmeux met biscuit, feuillantine met praliné en chocoladebiscuit  
6 personen ..... 42,00 €

##### TAART NUIT BLANCHE - EXCLUSIVITEIT ROB

Amandelbiscuit met praliné, mousse van amandelmelk en frambozenmousse  
6 personen ..... 38,40 €

##### KERSTSTRONK HIMALAYA

Vanillemousse, crèmeux van passievrucht en mango en hazelnotenbiscuit

##### KERSTSTRONK CAPPUCCINO

Chocoladebiscuit zonder bloem, vanillemousse met koffie, crèmeux en koffiepraliné

##### KERSTSTRONK DUO DE CHOC

Pure chocolademousse, vanillemousse, feuillantine met praliné, karamel en chocoladebiscuit

##### KERSTSTRONK LADY FRAMBOISE

Mousse met amandelmelk, frambozenmousse en pralinébiscuit

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



#### WITTAMER

##### KERSTSTRONK ÉDITION LIMITÉE

Chocoladebiscuit met 'hart van Guanaja', chocoladebiscuit met amandel, crèmeux van praliné, Opalys-chocolademousse, getempereerde citroenzeste, citroengelei en Dulcey-mousse  
4 personen ..... 41,00 €  
6 personen ..... 57,00 €

##### KERSTSTRONK AGRUME

Crumble van pecannoten, amandelbiscuit, mengeling van citrusvruchten (sinaasappel, citroen en yuzu) en chocolademousse  
6 personen ..... 54,00 €

##### KERSTSTRONK FORÊT NOIRE

Chocoladegénoise en chocolademousse van halfbittere chocolade, slagroom en melkchocoladekroontjes

##### KERSTSTRONK SAMBA

Contrasterende mousses van pure en lichtbruine chocolade, cacaobiscuit met amandelen en glazuur van pure chocolade

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



## AFDELING BANKETBAKKERIJ

Vraag de volledige lijst van onze eindejaarsdesserts aan de toog en plaats uw bestelling!

### VOOR KERSTMIS

#### JOOST ARIJS

##### KERSTSTRONK PECAN

Crumble van pecannoten, crèmeux van vanille, gezouten karamel, chocoladebiscuit en chocolademousse met chocolade van de Dominicaanse Republiek (46% cacao)

##### KERSTSTRONK EXOTIC

Crèmeux van citroengras, compote van passievrucht en mango, amandelbiscuit, mangomousse, citroencrumble

##### KERSTSTRONK MANJARI

Crèmeux van bosbessenthee, coulis van rood fruit, chocoladebiscuit, chocolademousse met Madagaskar-chocolade (64% cacao), cacao-amandelcrumble

|                  |         |
|------------------|---------|
| 4 personen ..... | 26,50 € |
| 6 personen ..... | 39,70 € |



#### JEAN-PHILIPPE DARCIS

##### KERSTSTRONK MILL'ENDING

Pain de Gênes met chocolade, chocolade krokantje, crèmeux met amandelmelk en chocolademousse van pure chocolade

|                  |         |
|------------------|---------|
| 6 personen ..... | 36,00 € |
|------------------|---------|

##### KERSTSTRONK FRAMBOISIER

Pain de Gênes met pistachenoten, crèmeux met amandelmelk, gegeleerde frambozencoulis en frambozenmousse

|                  |         |
|------------------|---------|
| 6 personen ..... | 36,00 € |
|------------------|---------|

### VOOR NIEUWJAAR

#### MARC DUCOBU

##### TAART CASSE-NOISETTES

Gianduja-mousse, vanillecrèmeux, pure chocolademousse, vloeibare karamel, feuillantine met chocolade en chocoladebiscuit

|                  |         |
|------------------|---------|
| 4 personen ..... | 25,60 € |
| 6 personen ..... | 38,40 € |

##### TAART GLAMOUR

Amandelcacaoise, crèmeux van viooltjes, coulis van zwarte bessen en mousse van rode vruchten

|                  |         |
|------------------|---------|
| 4 personen ..... | 25,60 € |
| 6 personen ..... | 38,40 € |

##### TAART NUIT BLANCHE - EXCLUSIVITEIT ROB

Amandelbiscuit met praliné, mousse van amandelmelk en frambozenmousse

|                  |         |
|------------------|---------|
| 6 personen ..... | 38,40 € |
|------------------|---------|





# • DESSERTS •

MAISON CARROUSEL:

CONFISERIE VAN WELEER

De artisanale en 100% natuurlijke marshmallows van Stéphanie de Fresnoye zijn in mooie milieuvriendelijke doosjes verpakt.

Met bruine rum, witte en zwarte sesam, met peer, Irish koffie, framboos... Ze tovert de fijnste smaken uit haar hoed.



DE MARACUJA,  
HET BRAZILIAANSE  
NICHTJE VAN  
DE PASSIEVRUCHT

De maracuja is iets groter en heeft voller, geel vruchtvlees.

De lichtzurige smaak past zowel bij zoete als hartige gerechten. Serveer bij een zalmoot, met honingvinaigrette, of vervang de rode vruchten van een pavlova eens door deze maracuja.



DE EERSTE KOFFIE  
OM TE KNABBELEN,  
VAN FRANÇOIS PRALUS

CARRÉ DE CAFÉ® is een volstrekt nieuwe manier om van koffie te genieten. Culinaire recensent Vincent Ferniot kwam met het briljante idee, maar het was François Pralus die het uitvoerde. Deze in Madagaskar gevestigde chocolatier verving de cacaobonen in chocolade door Arabica-koffie uit Brazilië of Moka uit Ethiopië. De verrassende vierkantjes zijn net zo krokant en vol van smaak als een reep chocolade. Een explosie van koffie wanneer u uw tanden erin zet, een exclusieve traktatie, uniek in de wereld!

## • VOOR DE BRUNCH OF ALS TUSSENDORTJE •

De ochtend na het feest vieren we verder met een rijkelijke brunch of een feestelijk tussendoortje

COUGNOU

100%

PUUR BOTER

Recept van het huis! Onze bakkers maken deze lekkernij met suiker, met rozijnen of gewoon natuur.



CANASUC:

WANNEER

SUIKER TOT

KUNST WORDT

VERHEVEN

In Frankrijk creëert Canasuc suikerklontjes met unieke decoraties of in de vorm van bloemen, dieren, hartjes en vleugels. Een verrassend en verfijnd vleugje elegantie bij uw koffie of thee.

# AFDELING BANKETBAKKERIJ

## VOOR NIEUWJAAR

### WITTAMER

#### TAART COPACABANA

Pain de Gênes, limoen, mousse van passievrucht en mango, vers fruit

#### TAART OPÉRA

Biscuit joconde met amandelen, romige crème met Arabica-koffie en ganache met pure chocolade

#### TAART MANJARI

Biscuit met bittere chocolade, chocolademousse met Manjari-chocolade op krokante cacao en crème brûlée met Bourbonvanille

#### TAART MISÉRABLE

Biscuit met amandelen uit Faro en crème met Bourbonvanille

4 personen ..... 36,00 €

6 personen ..... 54,00 €

### JOOST ARIJS

#### NIEUWJAARSTAART

Crumble van hazelnoot, gezouten karamel, biscuit met hazelnoot, hazelnootpraliné en vanille-mascarpone mousse

5 personen ..... 35,90 €



#### TAART JAVA

Chocolademousse met melkchocolade en pure chocolade, biscuit met amandelen en chocolade

#### TAART PIÉMONT

Melkchocolademousse met karamel, crèmeux van hazelnoot, dacquoise met hazelnoten, feuillantine met praliné en chocoladebiscuit

4 personen ..... 26,50 €

6 personen ..... 39,70 €

### JEAN-PHILIPPE DARCIS

#### CORNE PROFITEROLES

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

6 personen ..... 48,00 €

## FRUIT- EN GROENTEAFDELING

Clementines, witte druiven, extra sweet ananas, Kent mango's, carambola's, Sharon kaki's, gele of rode pitahaya's (drakenfruit),

lychees, physalis, maracuja's

marktprijs

## KRUIDENIERSAFDELING

#### NIEUW Knapperige Carré de Café Pralus

(mokka uit Ethiopië, puur Arabica, melk) ..... 50 g - 5,95 €

#### NIEUW Doosje met kerst-suiker 'Conte de Glaciers'

Canasuc ..... 180 g - 24,50 €

#### NIEUW Ambachtelijke culinaire marshmallows

Maison Carrousel ..... 12 stuks - 19,00 €

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

Traditionele panettone in metalen koffertje Virginia ..... 1 kg - 34,30 €

Panettone met gezouten boter karamel Filippi ..... 500 g - 20,95 €

#### NIEUW Ambachtelijke panettone

met pistachecrème Bellini ..... 1 kg - 37,80 €

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

NIEUW Giandujotti Davide Barbera ..... 200 g - 8,40 €

#### NIEUW Royal frambozen champagne confituur

La Chambre aux Confitures ..... 200 g - 10,80 €

#### NIEUW Biologische matcha thee ceremonie

rechtstreeks uit Japan Kaori ..... 40 g - 44,80 €

Biologische zwarte kerstthee met chai kruiden "Limited Edition" metalen doosje Les Thés de la Pagode ..... 85 g - 13,05 €



## BAKKERIJ

Cougrou 100% puur boter

Suiker, rozijnen of chocolade ..... 190 g - 3,40 €

Bediening aan de toog

Zelfbediening



# • DESSERTS •

Een koffertje met pralines, een doos macarons of fijne koekjes...  
Deze verfijnde zoetigheden die de sfeer erin houden tot de allerlaatste kop koffie  
of thee zijn het summum van elegantie.



## KERSTDOOSJES VAN MARCOLINI

Met deze kerstdoosjes bezingt chef Pierre Marcolini de lof van de hazelnoot uit Piëmont en geeft hij een verfrissende twist aan gianduia. De beroemde chocolade verschijnt hier in de vorm van kleine sterretjes.



## CHRISTSTOLLEN

Dit overheerlijke traditionele gebak is gevuld met amandelpasta, gekonfijt fruit en kruidige specerijen. Het is afkomstig uit Duitsland, uit de Elzas en de Oostkantons en kan elk eindejaar opnieuw tal van zoetekauwen bekoren!

## DE KERSTBAL

### VAN CHEF MARC DUCOBU

Dit jaar laat huis Ducobu zich inspireren door de kerstbal.  
Deze is gevuld met krokante chocoladeparels,  
voor grenzeloos smaakplezier...



## GEGLACEERDE KASTANJES ROB

Onze kastanjes komen uit Italië en zijn meermaals ondergedompeld in een suikerbadje, om ze te konfijten en heerlijk zacht te maken. Zoete, winterse verwennerijen om in een kerstsok te verstoppertje of als traktatie bij uw koffie of thee.



## AFDELING BANKETBAKKERIJ

# PARADE VAN CHOCOLADE, KOEKJES EN CONFISERIE

### JOOST ARIJS

Assortiment pralines ..... doosje van 26 stuks - 26,20 €

Kerstboom van rochers  
(pure of melkchocolade ) ..... stuk - 37,00 €

### PIERRE MARCOLINI

Malline doosje met 24 sterren ..... stuk - 35,00 €

Plumier doosje met 11 sterren ..... stuk - 19,90 €

### MARC DUCOBU

Doosje met kleurrijke macarons (natuurlijke kleurstoffen) .....  
..... 5 stuks - 9,00 €  
..... 8 stuks - 14,40 €  
..... 15 stuks - 27,00 €

Kerstbal gevuld met chocoladeparels ..... stuk - 49,00 €  
Bonbondooosje gevuld met pralines ..... stuk - 49,00 €

### BENOÎT NIHANT

Geglanceerde kastanjes ..... doosje met 6 stuks - 16,50 €  
Grand cru-truffels ..... doosje met 20 stuks - 22,00 €

Truffels met champagne van Goerg ..... doosje met 20 stuks - 32,90 €  
Audace haute couture ..... doosje met 42 stuks - 31,90 €

### JEAN-YVES BORDIER

Krokante petits-beurre met artisanale Bretonse halfgezouten boter  
Natuur ..... 150 g - 6,40 €

Met een laagje pure chocolade ..... 150 g - 7,98 €

### EAT DESSERT FIRST BY LAURA

Christmas gingerbread cookies ..... stuk - 4,98 €

### DUITSE TRADITIE

Christstollen, traditioneel kerstgebak .....  
..... 250 g - 11,55 €  
..... 500 g - 15,95 €  
..... 750 g - 19,85 €

Stollen ..... Assortiment van 200 g - 9,35 €

Aachener Printen (met de smaak van speculoos  
en peperkoek) ..... Assortiment van 4 stuks - 13,70 €



Geglanceerde kastanjes ..... 8 stuks - 18,00 €  
Marsepeinnootjes met suiker ..... 9 stuks - 8,50 €  
Marsepeinnootjes met pure chocolade ..... 6 stuks - 7,50 €  
Aardappelen van marsepein ..... 200 g - 8,90 €  
Gekristalliseerde viooltjes ..... pot - 8,50 €



Amandelbroodjes  
(natuur, chocolade, gemengd) ..... 8 stuks - 5,60 €  
Marsepeinen stronkjes ..... 200 g - 8,80 €  
Speculoos in kerstboomvorm ..... 140 g - 5,65 €  
Zandkoekjes in stervorm ..... 150 g - 7,50 €



# • DE KELDER •

Julien Depaepe, onze keldermeester, selecteerde voor u prachtige bubbels, elegante rode en hemelse witte wijnen van exceptionele wijnbouwers die uw gasten met veel genoeg zullen degusteren. En indien u een bierliefhebber bent, geeft onze expert David François u graag de beste bier en food pairing tips mee.

## LAVAL, EEN TERROIRCHAMPAGNE DIE U NIET MAG MISSEN

In 1971 is Georges Laval een van de eersten die de weg van de biologische champagne inslaat. Zijn zoon zet vandaag resoluut die ambachtelijke arbeid verder: *'Het is mijn doel om het unieke karakter van elk perceel te bewaren en te laten terugkomen in de fles.'* Het resultaat? Een pure en biologische terroirchampagne, rijk aan mineralen en met een mooie lineaire energie. Een makkelijk te drinken champagne als sprankelende aanzet tot het feest!



## ADVENTSKALENDER VOOR BIERLIEFHEBBERS

Onze bierexpert, David François, selecteerde 24 Brusselse, Belgische en internationale bieren op basis van hun smaak en originele karakter. Om 's avonds van te genieten, terwijl u de dagen tot Kerstmis aftelt...  
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



## CHAMPAGNES VAN GROTE HUIZEN

|                                                           | Normale prijs | Verwenprijs* |
|-----------------------------------------------------------|---------------|--------------|
| Champagne Brut Gardet - 75 cl.....                        | 22,80 €       | 19,95 €      |
| Champagne Brut Rob Leroy-Prévoit - 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 €      |

### EN OOK...

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

## GROTE CUVEES

|                                                          | Normale prijs | Verwenprijs* |
|----------------------------------------------------------|---------------|--------------|
| 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 koffertje - 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.....                      | 234,00 €      | 218,70 €     |
| Champagne Brut 2007 «S» de Salon - 75 cl.....            | 518,00 €      | 466,20 €     |
| <b>NIEUW</b> Champagne Brut Cuvée                        |               |              |
| L'Artiste 2014 Leclapart - 75 cl.....                    | 103,00 €      | 92,70 €      |

## CHAMPAGNES VAN WIJNBOUWERS

|                                                                    | Normale prijs | Verwenprijs* |
|--------------------------------------------------------------------|---------------|--------------|
| 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>NIEUW</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 «Complante» 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>NIEUW</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>NIEUW</b> Champagne Brut Nature Cumières                        |               |              |
| 1 <sup>er</sup> Cru Laval - 75 cl.....                             | 75,50 €       | 67,95 €      |
| <b>NIEUW</b> Champagne Brut 2017 Shaman                            |               |              |
| Benoît Marguet - 75 cl.....                                        | 44,60 €       | 40,15 €      |
| <b>NIEUW</b> Champagne Brut Papillon Ruper Leroy - 75 cl.....      | 57,35 €       | 51,60 €      |
| <b>NIEUW</b> Champagne Pierre Peters Cuvée                         |               |              |
| de Réserve - 75 cl.....                                            | 42,50 €       | 38,25 €      |
| <b>NIEUW</b> Champagne Brut Solessence JM Sélèque - 75 cl.....     | 39,50 €       | 35,55 €      |
| <b>NIEUW</b> Champagne Fleury Blanc de Noirs - 75 cl.....          | 34,95 €       | 31,45 €      |

\* Verwenprijs geldig van 06/12/2021 tot en met 03/01/2022



# • DE KELDER •

De beste wine pairings volgens onze keldermeester...

## BIJ SCHAALDIEREN

Een champagne blanc de blancs brut nature sluit naadloos aan bij de jodiumtoetsen van zeevruchten. Als u liever een stille wijn uitkiest, dan suggereren we een witte wijn met toetsen van citrusvruchten en vuursteen en met een frisse, minerale smaak. Denk maar aan een sancerre of pouilly-fumé van de Loire.

## BIJ VIS IN SAUS

Wijnen uit de Rhônestreek zoals de BOB Saint-Joseph of Crozes-Hermitage zijn zonovergoten pareltjes met een weelderige body die perfect passen bij de rondheid van vis in saus. Hebt u het meer voor rood? Kies een lichte wijn met smeltzachte, zijdeachtige tannines, een opkikker voor het gerecht die niet botst met het delicate vlees van vis; een pinot noir van de Elzas of de Loire zijn goede voorbeelden!



## BIJ WIT VLEES

Terwijl de levendigheid van witte wijn mooi contrasteert met de romige textuur van gevogelte, moet rode wijn fijn en warm zijn om het zachte karakter van wit vlees niet te smoren. Om die reden verdienen zowel een chenin uit Anjou (wit), een mâcon uit Bourgogne (wit) als een saumur-champigny (rood) hier de aanbeveling.

## BIJ ROOD VLEES

Bij rood vlees wordt vaker rode dan witte wijn gedronken. Ideaal gezelschap voor rundscarpaccio of -tartaar zijn een generieke bourgogne of een gamay uit de Beaujolais met een licht gekruide neus en een zoete, gulle smaak. Rund in de vorm van entrecôte, als plancha of tataki gaat dan weer perfect samen met een krachtige wijn die rijk is aan tannines, zoals een saint-émilion of barolo.

## WITTE WIJNEN

Normale prijs Verwenprijs\*

### MET OESTERS OF GEROOKTE ZALM

|                                                |         |         |
|------------------------------------------------|---------|---------|
| Sancerre Grande Réserve Bourgeois 2020 - 75 cl | 19,40 € | 17,50 € |
| Pouilly-Fumé Didier Dagenau 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 € |

### MET KREEFT OF EEN SCHOTEL VAN SCHAALDIJLEN

|                                                     |         |         |
|-----------------------------------------------------|---------|---------|
| 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 € |

### MET SINT-JAKOBSSCHELPEN OF VIS VOORGERECHTEN

|                                     |         |         |
|-------------------------------------|---------|---------|
| 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 € |

### MET 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 € |

### MET KAAS, FONDUE OF 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 € |

### PRESTIGIEUZE WITTE WIJNEN

|                                                     |         |         |
|-----------------------------------------------------|---------|---------|
| Meursault 2017 Clos du Murgat                       |         |         |
| 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 Libanon - 75 cl                  | 43,20 € | 38,85 € |
| Vezelay 2019 Camille Thiriet - 75 cl                | 62,50 € | 56,25 € |

## RODE WIJNEN

Normale prijs Verwenprijs\*

### MET LOPEND WILD

|                                               |         |         |
|-----------------------------------------------|---------|---------|
| 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 € |

### MET WILD GEVOGELTE

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

### MET ROOD VLEES GEGRILD OF IN SAUS

|                                   |         |         |
|-----------------------------------|---------|---------|
| 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 € |

### MET KALKOEN OF GEVOGELTE IN SAUS

|                                             |         |         |
|---------------------------------------------|---------|---------|
| 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 € |

### MET KAAS, FONDUE OF RACLETTE

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

### PRESTIGIEUZE RODE WIJNEN

|                                            |          |         |
|--------------------------------------------|----------|---------|
| 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 € |

\* Verwenprijs geldig van 06/12/2021 tot en met 03/01/2022



# • HEERLIJKE • GESCHENKIDEEËN

## DE GESCHENKMANDEN VOOR FIJNPROEVERS

### Een meer dan smaakvol cadeau

Wilt u een vriend verrassen, uw ouders in de bloemetjes zetten of een collega bedanken? Robs geschenkmanden zijn altijd een schot in de roos. Zowel in de winkel als online vindt u een ruim assortiment aan manden, klaar om te schenken en ontvangen. Kan onze selectie u toch niet bekoren? Kies dan uw favoriete producten en vraag ons (ruim op voorhand) om er een passende mand mee samen te stellen.



#### Lekker Hartig

Een mooi mandje voor echte lekkerbekken ..... 70,00 €

#### Lekker Belgisch

Een selectie van producten uit eigen land ..... 75,00 €

#### Apero

Alle benodigdheden voor een fijne apero ..... 85,00 €

#### Lekker bij Rob

Het beste van Rob in één unieke mand ..... 105,00 €

#### Lekker Bio

Voor liefhebbers van bio én van goede smaak ..... 110,00 €

#### Puur Genieten

Pure verwennerij voor de echte fijnproever ..... 210,00 €



### HOE KAN U EEN GESCHENKMAND BESTELLEN?

Online op [www.rob-brussels.be/gift](http://www.rob-brussels.be/gift) of per e-mail naar [gift@rob-brussels.be](mailto:gift@rob-brussels.be) of telefonisch via **02 771 01 73**.

Wilt u meer dan **5 geschenkmanden bestellen** of bent u op zoek naar een origineel **relatiegeschenk**?

Denk dan aan onze koffertjes: ze zijn niet alleen elegant en modern, maar ook erg praktisch.

**Uw klanten of collega's zullen deze smaakvolle attentie zeker waarderen!**

## DE GOURMETS' GIFT CARD

### Het cadeau dat altijd in de smaak valt

Een geslaagde verrassing of liefdevol gebaar waarmee u altijd scoort, hoe begint u eraan?

Leg gewoon een Gift Card van Rob onder de kerstboom of stop ze samen met een wenskaart in een enveloppe. De gelukkige kan naar hartenlust zijn winkelkarretje vullen in onze winkel of wijnkelder. Wilt u een kaart kopen of hebt u vragen? Kom dan langs aan het onthaal van de winkel.



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

# • PRAKTISCHE INFO •

## E-SHOP

### Overheerlijke cadeaus, aan huis geleverd

Onze e-shop is rijkelijk gevuld met tal van traktaties voor een geslaagde eindejaarsperiode. In de afdeling kelder vindt u **700 wijnen** uit de hele wereld, die we met zorg selecteerden uit onze 2.200 referenties. En in onze winkelfdeling zullen onze bijzondere **kerstselectie**, onze **geschenkmanden** en onze diverse **fijne kruidenierswaren** alle lekkerbekken zeker en vast bekoren. Mooi ingepakt om er achteraf mee uit te pakken! Kies uw favoriete producten, voeg er een persoonlijk bericht aan toe en verras de gelukkige door uw cadeau bij hem thuis te laten leveren, en dat **overal in België**.

PS: ook voor uw verse boodschappen kunt u in onze e-shop terecht met 1.500 producten, gegarandeerd even vers als die in de winkel.



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



Een unieke selectie van producten van kleine, gepassioneerde ambachtslieden.



Levering daags na uw bestelling, overal in België.

## AFHALING VAN UW BESTELLINGEN

### Tijd om te ontspannen, uw feest is goed georganiseerd!

Gedaan met die voorbereidingsstress. Plan uw menu op voorhand en plaats uw bestelling tijdig bij uw favoriete afdelingen.

- We nemen uw bestellingen voor de feesten op vanaf maandag **29/11**.
- Plaats uw bestelling rechtstreeks bij onze afdelingen vlees, vis, traiteur, charcuterie, zuivel, bakkerij en banketbakkerij.
- Voor ons is kwaliteit prioriteit nummer één. Daarom sluit elke afdeling de bestellingen af naargelang haar capaciteit.

### Onze openingsuren tijdens de feesten

#### Kerstmis

**Maandag 20/12:** van 9 tot 19 u.

**Dinsdag 21/12:** van 9 tot 19 u.

**Woensdag 22/12:** van 9 tot 19 u.

**Donderdag 23/12:** van 8.30 tot 20 u.

**Vrijdag 24/12:** van 8 tot 17 u.

**Zaterdag 25/12:** gesloten

**Zondag 26/12:** gesloten

#### Nieuwjaar

**Maandag 27/12:** van 9 tot 19 u.

**Dinsdag 28/12:** van 9 tot 19 u.

**Woensdag 29/12:** van 9 tot 19 u.

**Donderdag 30/12:** van 9 tot 19 u.

**Vrijdag 31/12:** van 8 tot 17 u.

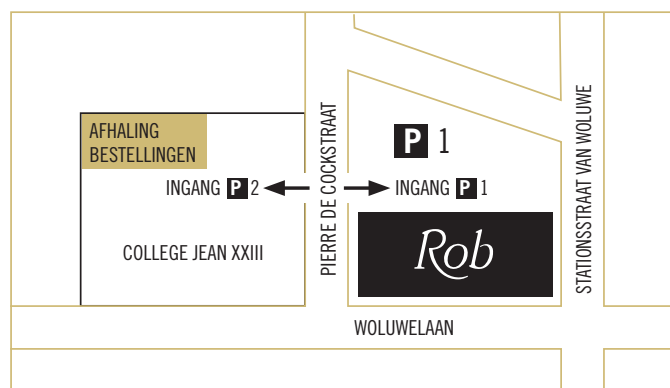
**Zaterdag 01/01:** gesloten

**Zondag 02/01:** gesloten

### Uw bestelling ophalen

Op **23, 24** en **31/12** kunt u uw bestelling ophalen buiten de winkel, op het parkeerterrein van het college Jean XXIII.

- Let goed op het afhaaltijdstip dat op uw bestelbonnen staat.
- Bundel uw bestelbonnen, wij zorgen ervoor dat uw verschillende pakketjes verzameld worden.
- Betaling ter plaatse.



ROB THE GOURMETS' MARKET

28 Woluweaan - 1150 Sint-Pieters-Woluwe

Tel : 02 771 20 60

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



Alle fijnproevers  
volgen Rob op



#Robthegourmetsmarket



EXPLOSIVE  
HARMONY

V I N T A G E 2 0 1 2

*Dom Pérignon*



Please drink responsibly