



SAINT-VALENTIN 2022

Comblez votre bien-aimé(e) en jouant la carte de la **séduction gastronomique** le lundi **14 février** !
Avec un menu gourmand 3 services, un magnifique plateau de crustacés pour deux ou d'autres délicieuses surprises salées et sucrées, Rob vous sort le grand jeu pour la fête des amoureux !

LE COFFRET ROB DU CHEF ALAIN BERGEN

Faites à votre moitié la surprise d'une soirée en **tête à tête** dans l'intimité de votre petit cocon en ayant tout prévu pour un repas comme au restaurant ! Emballé dans un coffret, le menu mitonné pour 2 gourmets par notre traiteur se compose de 3 plats pour chacun, avec du champagne pour ouvrir le bal !



Une bouteille de champagne (37,5 cl)



Une entrée par personne, au choix :

boîte de caviar surprise (mousse de truite, saumon fumé et Royal Belgian caviar)

ou croustade aux ris de veau et champignons



Un plat par personne, au choix :

poularde du Pâtis aux morilles

ou sole farcie homardine et estragon



Un dessert pour deux :

Yin et yang de chocolat Caraïbes, caramel beurre salé
et croustillant feuilletine



LE COFFRET-MENU SAINT-VALENTIN POUR 2 PERSONNES - € 95,00

DISPONIBLE UNIQUEMENT LES 12 ET 14 FÉVRIER 2022



LES CONSEILS DE NOS CAVISTES :

- pour la formule terre : Rosso di Valtellina Tei 2019 Sandro Fay (75 cl) - € 16,30
- pour la formule mer : Riesling 2019 Quartzit Peter Jakob Kuhn (75 cl) - € 23,60

À COMMANDER (VIVEMENT CONSEILLÉ) EN PRENANT CONTACT AVEC NOTRE CHEF TRAITEUR

par mail : alain.bergen@rob-brussels.be • par téléphone : 02 761 01 42 • en magasin : en vous rendant au comptoir traiteur

LE PLATEAU SPÉCIAL SAINT-VALENTIN DE NOTRE POISSONNIER JEAN-FRANÇOIS JANNE

DISPONIBLE UNIQUEMENT LES 11, 12 ET 14 FÉVRIER 2022

Pour les amoureux des trésors de la mer, la fraîcheur d'un plateau garni de beaux crustacés pour deux est aussi la promesse d'une soirée réussie à la Saint-Valentin.

Plateau de crustacés

- 2 demi-homards canadiens
- 4 grandes gambas bio cuites
- 2 ballottines de tartare de saumon
- Crudités et mayonnaise

.....2 personnes - € 55,00



LE CONSEIL DE NOS CAVISTES :

Champagne "Brut Réserve" Bérèche et Fils.....75 cl - € 40,55

À COMMANDER
PAR TÉLÉPHONE
AU 02/761.01.38 OU
DIRECTEMENT
AU COMPTOIR
POISSONNERIE

LE MENU DE SAINT-VALENTIN DE LA CHEFFE*** ANNE-SOPHIE PIC

Les Français savent y faire quand il s'agit de séduction... et de gastronomie ! Les jolies verrines préparées par la brigade d'Anne-Sophie Pic ont tout pour plaire à ceux qui optent pour une formule French Toque raffinée et toute prête.

- **Entrée** : pois chiches, betteraves et panna cotta citron-curry
ou topinambours, courges à la cardamome, café et crème passion € 7,90
- **Plat** : cabillaud saké-vanille, haricots azukis et pois cassés au yuzu
ou canard confit au gingembre, gelée à l'orange et légumes anisés..... € 12,90
- **Dessert** : panna cotta coco-pamplemousse, confit de litchis et vinaigre de framboise
ou moelleux chocolat et coeur passion..... € 7,90

LES DÉLICÉS SALÉS ET SUCRÉS À DÉNICHER AU DÉTOUR DE NOS RAYONS

CÔTÉ TRAITEUR

Le coeur de foie gras de canard spécial Rob
..... 100 g - € 17,45

La coquille Saint-Jacques à gratiner by Rob
..... portion - € 14,80

La lasagne de homard aux petits légumes by Rob
..... portion - € 18,90

Le dos de cabillaud homardine et purée périgourdine by Rob
..... portion - € 26,80

La salade tiède de homard de Jean-Michel Loriers
..... portion - € 35,50

Le veau aux pointes vertes et morilles de Jean-Michel Loriers
..... portion - € 39,50

CÔTÉ CELLAR

The Original Wine Box by Rob.....3 x 75 cl - € 89,95
Un coffret surprise qui dévoile 3 vins coups de cœur glanés par notre chef de cave Julien Depaeppe au fil de ses dégustations confidentielles. À coup sûr une découverte séduisante de flacons très qualitatifs et produits en quantités limitées.

CÔTÉ POISSONNERIE

Le coffret caviar-vodka contenant 50 g de caviar, 2 cuillères en nacre, 2 mini-bouteilles de vodka premium Tsarskaya Gold et 2 petits verres de dégustation :

- Coffret caviar impérial..... € 130,00
- Coffret caviar osciètre..... € 115,00
- Coffret caviar baerii..... € 98,00

CÔTÉ PÂTISSERIE

Les chocolats de Pierre Marcolini

- Le coeur à croquer..... 60 g - € 9,90
- Le plumier coeurs de Saint-Valentin..... 15 pc - € 19,90
- La malline coeurs de Saint-Valentin..... 25 pc - € 29,00
- La tablette chocolat blanc-fraise..... 70 g - € 8,00

Les pralines de Mary

- La petite boîte glamour dorée :
caramels, crèmes fraîches, ganaches, pralinés
et masepains..... 250 g - € 38,00