

Delhaize Guide des fêtes

123

LA FÊTE, TOUS ENSEMBLE !

3 MENUS QUI RASSEMBLENT

LES PRODUITS DE FÊTES

DE BELLES IDÉES DÉCO

IDÉES PRATIQUES & ASTUCES



**RICHTEG
GUTT LIEWEN**

*Cette année, le cadeau idéal,
c'est chez Delhaize
que vous le trouverez !*



Coffret Rouge à lèvres disponible en exclusivité
Notre savoir-faire se déguste avec sagesse.

Édito

Pour qu'ensemble, on se rassemble

Les fêtes de fin d'année approchent à grands pas. C'est toujours une bonne occasion de se retrouver en famille et entre amis. Mais ce moment si agréable n'est possible que si quelqu'un prend l'initiative de tout organiser : le Rassembleur(se).

Vous savez, cette personne qui prépare tout à l'avance ? Celle qui va faire les courses, prépare le menu et réunit la famille et les amis autour d'un savoureux repas... Eh bien, ces Rassembleurs(ses), nous souhaiterions vous en présenter quelques-uns. Vous faire découvrir comment ils utilisent nos produits de fêtes pour créer des menus délicieux. Et pourquoi pas peut-être aussi vous inspirer.

Dans ce guide, vous trouverez également des idées déco, des conseils culinaires et toutes les autres astuces de Delhaize pour vous aider à vous rassembler.

*À vous les plus belles
des fêtes en mode zen !*



↖ *À l'intérieur, découvrez
une surprise pour vous aider
dans vos préparatifs!*

Sommaire

1.	LES 3 MENUS QUI RASSEMBLENT	P4
	Le menu du Grand Rassembleur	P6
	Le menu du Rassembleur Flexitarien	P14
	Le menu du Rassembleur Pratico-pratique	P22
2.	LES STARS DU CADDY DE FÊTES	P30
	Les apéros	P32
	Les entrées	P42
	Les produits de la mer	P50
	Les viandes & volailles	P54
	Les fromages	P56
	Les pains	P58
	Les desserts	P60
	Les douceurs de fin de repas	P62
	Les 5 services malins	P64
3.	LA DÉCO ET AUTRES IDÉES ENCHANTÉES	P66
	Des sapins alternatifs	P68
	On s'emballe pour la récup'	P69
	La déco créée avec 3 fois rien	P70
	La déco à manger	P72
	Idées cadeaux	P73
	Le coin des kids	P75
	Alors, on joue ?	p76

C'EST QUOI LE NUTRI-SCORE* ?



C'est un indicateur que vous retrouvez sur de nombreux produits et plats vendus en magasin et maintenant aussi dans votre Guide des fêtes. 5 lettres et 5 couleurs qui vous indiquent la qualité nutritionnelle de votre recette. Trop facile de manger plus équilibré! **

* www.delhaize.be/nutriscore. Nutri-Score est une marque déposée, développée et soutenue par Santé Publique France et les pouvoirs publics français et soutenue par les autorités publiques belges. ** Le Nutri-Score est calculé pour 100 g d'une recette finie et ne tient pas compte du sel absorbé par les aliments lors de la cuisson à l'eau, ni du sel éventuellement ajouté à table.

1 Les menus qui rassemblent

QU'ALLEZ-VOUS PRÉPARER DE BON CETTE ANNÉE POUR RASSEMBLER TOUTE VOTRE FAMILLE ET VOS AMIS ? CELA DÉPEND FORCÉMENT DE QUEL TYPE DE RASSEMBLEUR(SE) VOUS ÊTES. VOUS ÊTES PLUTÔT GRANDES TABLÉES ? VOUS AVEZ ENVIE D'ESSAYER AUTRE CHOSE COMME UN MENU SANS VIANDE ? VOUS NE VOULEZ PAS STRESSER ET ÊTRE PLUS PRATIQUE ? VOICI LES IDÉES DE CHAQUE TYPE DE RASSEMBLEUR(SE). ALORS, QUEL TYPE DE RASSEMBLEUR(SE) ÊTES-VOUS ?

Pour qu'ensemble, on se rassemble

Qui devra s'assurer que toute la famille et les amis se retrouvent autour de la table avec l'eau à la bouche ? Les Rassembleurs(SES). Et pour aider les Rassembleurs(SES), chez Delhaize, vous trouverez tous les produits de qualité dont vous aurez besoin. De plus, si vous avez des questions nous pouvons également vous aider. Comme ça, vous pouvez vous concentrer à 100% sur votre menu et être certain de réussir vos fêtes!



Le Grand Rassembleur

SON MENU
POUR LES GRANDES TABLÉES !

SAUMON GRAVLAX
À L'ORANGE ET À LA CASSONADE,
SAUCE WASABI-SOJA



DINDE RÔTIE
AUX LÉGUMES RACINES
ET ABRICOTS SECS



DÉLICE AUX FRUITS EXOTIQUES
ET AUX MACARONS



Le Rassembleur Flexitarien

SON MENU
POUR LES VÉGÉTARIENS ET LES AUTRES.

FRICASSÉE D'ASPERGES VERTES,
EDAMAMES ET CHAMPIGNONS DES BOIS,
CHANTILLY AUX FINES HERBES.



CANAPÉS DE BUTTERNUT RÔTI
AUX LENTILLES,
PETITS LÉGUMES ET CHÈVRE GRILLÉ



GRANITÉ AU SAUTERNES,
MANGUE ET FRUITS DE LA PASSION



Le Rassembleur Pratico-pratique

SON MENU
POUR NE PAS SE PRENDRE LA TÊTE.

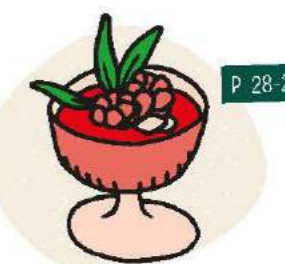
SALADE DE MAGRET DE CANARD,
DUO DE POIS ET ESCABÈCHE DE CHAMPIGNONS



HOMARD AUX AGRUMES,
COUSCOUS PERLÉ ET PASSE-PIERRES



GAZPACHO DE FRAMBOISES
ET LITCHIS AU CHAMPAGNE



Le menu du GRAND RASSEMBLEUR

COMME CHAQUE ANNÉE, LIEVE RÉUNIT TOUT UN BATAILLON À TABLE : 19 PERSONNES ! C'EST UNE TRADITION FAMILIALE. SON MENU AUSSI EST ASSEZ TRADITIONNEL, MAIS COMME ELLE PRÉPARE QUASIMENT TOUT À L'AVANCE, CE N'EST PAS TROP LE STRESS EN CUISINE. DU COUP, ELLE PROFITE AUSSI DE LA FÊTE. MENU TRADITIONNEL DONC... MAIS AVEC UN PETIT TWIST !

Son menu

Saumon gravlax à l'orange et à la cassonade, sauce wasabi-soja

Dinde rôtie aux légumes racines et abricots secs

Délice aux fruits exotiques et aux macarons

SON CONSEIL

"Pour être certaine d'avoir assez de dinde et des filets de saumon pour tout le monde, je les réserve en magasin. Comme ça, pas de mauvaises surprises, ni de plan B à trouver."

Qui est Lieve ?

Lieve et son mari se sont remariés il y a 15 ans, et à eux deux, ils ont 5 enfants. On y ajoute les compagnons des enfants et les petits-enfants : le compte est bon, 19 à table ! Voilà pourquoi Lieve cherche surtout des plats qu'elle peut préparer à l'avance et servir simplement.



L'ENTRÉE

du Grand Rassembleur

Le saumon frais d'Écosse est élevé pendant 18 mois dans les puissants courants de l'océan Atlantique et nourri avec des aliments naturels pour que sa chair soit savoureuse et ferme. Une fois pêché, ce poisson robuste se retrouve en rayon en 48 heures seulement.

“
Préparé avec
amour à l'avance.
Je le découpe au
moment même !
”

Lieve

SAUMON GRAVLAX À L'ORANGE ET À LA CASSONADE, SAUCE WASABI-SOJA

40 MIN + 12 À 48 H DE MARINADE FACILE €€€ 12 PERS.



351 kcal
Lipides: 27 g - Glucides: 7 g
Fibres: 1 g - Protéines: 20 g



- 1 grand filet de saumon sans peau (1,2 kg)
- 6 oranges bio
- 2 citrons bio
- 450 g de cassonade de candi blonde
- 8 c à s d'huile d'olive
- 2 c à s rases de wasabi
- 1 dl de sauce soja
- 30 g d'aneth (en ravier)
- 200 g de gingembre
- 700 g de gros sel de mer

Salade

- 1 endive frisée (salade gourmande)
- 1 c à s de vinaigre de Xérès
- 4 c à s d'huile d'olive
- 1 botte de ciboulette (en ravier)
- Sel

1 Tapissez un grand plat d'une très longue bande de film fraîcheur dépassant largement de part et d'autre (3 x la longueur du filet). Retirez les éventuelles dernières arrêtes du saumon avec une pince, recoupez un peu les côtés si nécessaire et déposez-le dans le plat. Râpez grossièrement 100 g de gingembre ainsi que le zeste d'1 citron et de 3 oranges ; mélangez et frottez-en le saumon. Emballez les fruits râpés séparément dans du film fraîcheur bien serré et réservez-les au frigo. Mélangez la cassonade, le sel de mer et 20 g d'aneth finement haché ; recouvrez-en entièrement le saumon. Couvrez hermétiquement avec le film fraîcheur, bien serré. Laissez reposer 12 à 48 h au frigo (12 h étant vraiment un minimum), en vidant de temps en temps l'eau qui se dégage.

2 Sauce: pressez le jus des 6 oranges (réservez un peu de zeste pour la déco) et faites-le réduire de moitié dans un poêlon, à feu modéré. Laissez refroidir. Râpez le restant du gingembre grossièrement et pressez la pulpe entre vos doigts pour obtenir le jus et puis ajoutez le jus des 2 citrons, l'huile d'olive, le wasabi, la sauce soja et le jus du gingembre restant.

3 Retirez toute la garniture du saumon, rincez-le à l'eau froide et épongez-le. Taillez-le en fines tranches sur le plat de service et saupoudrez-le avec le reste de l'aneth ciselé et un peu de zeste d'orange râpé. Servez frais avec la sauce et une petite salade réalisée en mélangeant l'endive frisée, la ciboulette ciselée, le vinaigre, l'huile d'olive et du sel.

Astuce Plan B pour les enfants : préparez une 2^e sauce en mélangeant 2 dl de crème épaisse d'Isigny avec du poivre, du sel et de la ciboulette. Autre possibilité : mélangez 4 c à s de mayonnaise, 2 c à s de moutarde douce et ½ c à s de miel.

AVEC CECI ON VOUS CONSEILLE...

CODORNÍU SELECCIÓN RAVENTÓS

Cava rosé
75 cl • € 8,40/L
Cépages: macabeo, parellada, pinot noir, xarel-lo
Un cava étonnant de puissance, de saveur et de profondeur. Fruits très mûrs, toastés, belle fraîcheur en finale.

€ 8⁹⁰ € 6³⁰*

Des bulles à l'apéro ? On ose continuer avec ce brut rosé qui se marie bien au saumon !



* Le prix indiqué tient compte de l'offre promotionnelle. Notre savoir-faire se déguste avec sagesse.

“
Honneur à la tradition avec la dinde...
et ses légumes anciens.
”

”
Lievé

LE PLAT

du Grand Rassembleur

DINDE RÔTIE AUX LÉGUMES RACINES ET ABRICOTS SECS

⌚ 45 MIN + CUISSON : 2 H 30 (+ 1 H DE TEMPÉRAGE) 🍴 FACILE 💰 €€€ 👤 12 PERS.



Lipides : 44 g - Glucides : 27 g
Fibres : 6 g - Protéines : 61 g



- 1 dinde de 4 kg
- 300 g de lardons fumés
- 250 g de gros topinambours
- 2 bottes de carottes (24 pc)
- 1 orange
- 2 petites pommes
- 300 g d'abricots secs
- 100 g de pistaches décortiquées
- 500 g de pommes de terre ratte
- 300 g de beurre
- 6 brins de thym
- 6 brins de romarin

• Poivre et sel

Sauce

- 8 échalotes
- 2 citrons
- 2 c à s de cassonade brune
- 1 dl de vin rouge
- 2 c à s de moutarde douce
- 6 dl de fond de volaille
- 2 c à s de vinaigre de vin
- 100 g de beurre
- 2 brins de thym
- Poivre et sel

- 1 Sortez la dinde du frigo 1 h à l'avance.
- 2 Préchauffez le four à 165 °C. Mélangez les lardons, les pommes (pelées et coupées en gros morceaux), les abricots et les pistaches. Salez et poivrez l'intérieur de la dinde. Farcissez-la avec 100 g de beurre froid coupé en dés et la moitié du mélange aux lardons. Déposez-la dans un très grand plat à four et tartinez-la généreusement de beurre. Entourez-la avec le reste du mix, les carottes épluchées, les rattes (non pelées et coupées en 2) et les topinambours (pelés et coupés en morceaux). Arrosez avec le jus de l'orange, poivrez, salez et parsemez avec le romarin et le thym. Répartissez tout le reste du beurre coupé en dés sur la garniture. Faites cuire 2 h 30 au four, en arrosant régulièrement avec le jus rendu (une pompe à jus de viande est idéale dans ce cas-ci).
- 3 Sauce : hachez finement les échalotes et faites-les revenir 5 min à feu doux dans un grand poêlon, avec 30 g de beurre et le thym. Ajoutez la cassonade brune et le jus des citrons ; faites réduire presque entièrement. Ajoutez le vin rouge et le vinaigre, faites réduire 1 min, puis ajoutez le fond de volaille et la moutarde. Laissez mijoter 5 min et passez au chinois. Réservez (mettez le beurre restant au frigo).
- 4 La dinde étant cuite, couvrez le plat de papier alu et laissez reposer 10 min. Réchauffez la sauce filtrée, retirez-la du feu et ajoutez les 70 g de beurre bien froid coupé en petits dés, tout en fouettant ; rectifiez l'assaisonnement. Découpez la dinde et servez-la avec la sauce et ses garnitures.

Astuce Si la dinde se colore trop vite, couvrez-la de papier alu en cours de cuisson. Pour savoir si elle est bien cuite, piquez la partie la plus grasse d'une des cuisses avec une pique à brochette : le jus qui s'en écoule doit être incolore. S'il est rosé, poursuivez la cuisson.



AVEC CECI ON VOUS CONSEILLE...

LEEUVENKUIL RÉSERVE 2017

Wine of Origin Swartland
Vin rouge d'Afrique du Sud
75 cl - € 8,69/L
Cépages : syrah, cinsault,
grenache, mourvèdre

PUISSANT
& COMPLEXE

€8,69
€6,52*

LE DESSERT

du Grand Rassembleur

Le dessert parfait
qui plaît à tous.

Lièvre

Nos macarons sont
préparés avec les meilleurs
produits - vanille Bourbon,
chocolat Valrhona, fruits
frais de saison, ...

DÉLICE AUX FRUITS EXOTIQUES ET AUX MACARONS

25 MIN FACILE €€€ 12 PERS.

523 kcal
Lipides: 37 g - Glucides: 37 g
Fibres: 4 g - Protéines: 7 g



- 2 œufs
- 1 ananas (pas trop gros)
- 2 mangues
- 1 grenade
- 6 fruits de la passion
- 8 kiwis
- 500 g de mascarpone
- 5 dl de crème fraîche
- 100 g de sucre fin
- 12 macarons sucrés
- 6 brins de menthe

- 1 Mettez un saladier au frigo pour y fouetter plus tard la crème fraîche.
- 2 Pelez l'ananas (retirez la partie dure au centre), les mangues (retirez le noyau) et les kiwis. Coupez le tout en petits dés. Ajoutez la pulpe des fruits de la passion et les grains de la grenade (pour en prélever les grains, coupez-la en 2 horizontalement, tenez une moitié au-dessus d'un saladier et tapez avec une louche ou autre, pour faire tomber les grains). Mélangez bien, couvrez et réservez au frigo.
- 3 Séparez les blancs des jaunes d'œufs et fouettez ces derniers avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Joignez le mascarpone et mélangez. Ajoutez la crème fraîche fouettée en chantilly (dans le saladier bien froid, c'est plus facile) et mélangez. Pour finir, incorporez délicatement les blancs d'œufs montés en neige. Réservez au frigo.
- 4 Au moment de servir, dressez la salade de fruits sur un grand plat et recouvrez de crème. Parsemez avec les macarons cassés en gros morceaux ; décorez de menthe. Servez frais (vous pouvez aussi dresser ce dessert en portions individuelles, dans des verres ou des coupelles).

Astuce Commencez par $\frac{1}{2}$ ananas et, selon sa taille, voyez si vous en ajoutez encore $\frac{1}{4}$ ou l'entièreté. Pour que les blancs montent facilement en neige, veillez à ce que les œufs soient à température ambiante.

AVEC CE CI ON VOUS CONSEILLE...

VOUVRAY 2017/2018

Vouvray A.C.

Vin blanc de France

75 cl - € 6,05/L

Cépage: chenin blanc

Caractère floral et fruité,
avec une joute vibrante entre
la douceur et l'acidité en bouche.

DEMI-SEC



€6⁹⁹ €4⁵⁴*

* Le prix indiqué tient compte de l'offre promotionnelle et est non cumulable avec les 10% de réduction à l'achat de 18 L de vin.
Notre savoir-faire se déguste avec sagesse.

Le menu du RASSEMBLEUR FLEXITARIEN

QUE SE PASSE-T-IL QUAND VOTRE MOITIÉ EST VÉGÉTARIENNE ET PAS VOUS ? ET BIEN, COMME NOTRE RASSEMBLEUSE, VOUS ÊTES "FLEXI" LA VERSION RACCOURCIE DE FLÉXITARIEN. BIEN DÉCIDÉE À FAIRE PLAISIR À SON MARI VÉGÉTARIEN, CLAIRE-BÉNÉDICTE S'EST MISE AU DÉFI, CETTE ANNÉE, DE RASSEMBLER TOUT LE MONDE AUTOUR D'UN REPAS DE FÊTE...VÉGÉ. PLEIN DE LÉGUMES ET SURTOUT PLEIN D'INSPIRATION. SURPRENANT, DÉLICIEUX ET LÉGER.

Qui est Claire-Bénédicte ?
Française d'origine et mariée avec un végétarien, Claire-Bénédicte fête Noël une année sur deux en France et en Belgique. Dans sa Bourgogne natale, les huîtres, le crabe et la dinde farcie sont incontournables. Mais c'est à son tour de composer et de faire plaisir à son mari. C'est le secret des mariages réussis, non ?

Son menu
Fricassée d'asperges vertes, edamames et champignons des bois, chantilly aux fines herbes
.....
Canapés de butternut rôti aux lentilles, petits légumes et chèvre grillé
.....
Granité au Sauternes, mangue et fruits de la passion

SON CONSEIL
"Je ne perds pas de temps à chercher de bons plats végétariens et végétaliens. Je pioche toutes les idées directement dans le magazine Delhaize. Et puis, je sais aussi que chez Delhaize, je trouverai tous les produits dont j'ai besoin. Ça fait toute la différence."



L'ENTRÉE

du Rassembleur Flexitarien

Cette petite asperge à la saveur fraîche et savoureuse est à découvrir toute l'année. Elle est aussi délicieuse juste snackée accompagnée d'un filet de vinaigre balsamique ou blanchie pour relever un risotto nature.

« Ouiiii, les légumes peuvent être ultra festifs, la preuve ! »

Clara-Bé né dicte

FRICASSÉE D'ASPERGES VERTES, EDAMAMES ET CHAMPIGNONS DES BOIS, CHANTILLY AUX FINES HERBES

30 MIN FACILE €€€ 4 PERS.



Lipides : 34 g - Glucides : 7 g
Fibres : 8 g - Protéines : 16 g



- 200 g de champignons des bois (mélange au choix)
- 330 g de pointes d'asperges vertes (3 raviers)
- 400 g d'edamames surgelés
- 1 échalote
- 2 citrons bio
- 2 dl de crème fraîche
- 50 g de beurre
- 20 g d'un mélange d'herbes fraîches (au choix : persil, cerfeuil, ciboulette, estragon, ...)
- 2 gousses d'ail frais
- Moulin d'épices « Chili Explosion » (Santa Maria)
- Poivre et sel

- 1 Montez la crème fraîche en chantilly ; poivrez, salez et ajoutez le zeste d'½ citron râpé. Réservez quelques herbes pour la déco et hachez très finement le reste. Mélangez-les avec la chantilly et réservez au frigo.
- 2 Cuisez les asperges 2 min dans de l'eau bouillante salée, égouttez-les et plongez-les dans de l'eau glacée.
- 3 Écossez les edamames préalablement dégelés.
- 4 Nettoyez les champignons sans les mouiller : brossez-les et/ou frottez-les avec un linge. Coupez le plus gros en morceaux. Hachez finement l'échalote et pressez les gousses d'ail. Faites revenir le tout 5 min à bon feu dans une grande poêle contenant le beurre chaud ; poivrez et salez. Ajoutez le zeste râpé et le jus d'½ citron. Mélangez, puis joignez les asperges et les edamames. Faites revenir encore 1 min et rectifiez l'assaisonnement, sans oublier quelques tours de moulin « Chili Explosion ».
- 5 Dressez les légumes sur les assiettes et râpez un peu de zeste de citron par-dessus. Ajoutez des petites quenelles de chantilly, décorez d'herbes et servez. Présentez le reste de la chantilly à part.

Astuce Les gourmands pourront ajouter quelques gros copeaux de parmesan sur leur fricassée.

AVEC CECI ON VOUS CONSEILLE...

LES PRINCES ABBÉS - DOMAINE SCHLUMBERGER 2016

Alsace A.C.

Vin blanc d'Alsace

75 cl - € 9,06/L

Cépage: riesling

Le Domaine Schlumberger est la référence en Alsace. Ce riesling au parfum de fleurs blanches développe une saveur fruitée d'agrumes, d'épices et de gingembre.

SEC, FRAIS & FRUITÉ



€8⁹⁹ €679*



* Le prix indiqué tient compte de l'offre promotionnelle et est non cumulable avec les 10% de réduction à l'achat de 18 L de vin. Notre savoir-faire se déguste avec sagesse.

LE PLAT

du Rassembleur Flexitarien

Le butternut ne doit même pas être épluché pour le cuisiner, il suffit de le rincer. En effet, la peau est comestible, ce qui facilite la vie en cuisine quand on prépare un butternut farci.

CANAPÉS DE BUTTERNUT RÔTI AUX LENTILLES, PETITS LÉGUMES ET CHÈVRE GRILLÉ

⌚ 45 MIN 🏠 FACILE 🍷 €€€ 👤 4 PERS.



Lipides : 46 g - Glucides : 58 g
Fibres : 13 g - Protéines : 30 g



- 1 œuf
- 2 petits butternuts bio
- 100 g de carottes
- 100 g de céleri-rave
- 100 g de chou vert
- 1 boîte de lentilles (240 g, poids égoutté)
- ½ citron bio
- 6 c à s de graines de courge
- 2 carrés de pâte feuilletée fraîche
- 250 g de fromage de chèvre affiné (2 rondelles)
- 150 g de yaourt grec (10 % de mg)
- 4 c à s de sirop d'agave
- 4 c à s d'huile d'olive
- 4 brins de thym
- Piment d'Espelette
- Poivre et sel

- 1 Préchauffez le four à 200 °C. Badigeonnez les carrés de pâte feuilletée bien froids avec l'œuf entier battu. Taillez-les en fins bâtonnets et écartez-les les uns des autres. Poivrez-les et saupoudrez-en la moitié avec des graines de courge. Faites dorer 10 min au four (à surveiller). Laissez refroidir sur une grille.
- 2 Mélangez le yaourt avec du poivre, du sel, ainsi que le zeste finement râpé et le jus du citron ; réservez.
- 3 Taillez les butternuts en grosses rondelles de 2 cm d'épaisseur. Disposez-les sur le plateau du four recouvert de papier cuisson ; badigeonnez-les légèrement avec la moitié de l'huile d'olive et le sirop d'agave. Poivrez, salez et faites dorer 15 min au four (toujours à 200 °C).
- 4 Taillez les carottes et le céleri-rave en brunoise (petits dés). Emincez finement le chou vert. Plongez le tout dans un poêlon d'eau bouillante salée et égouttez après 2 min de cuisson. Plongez le tout 2 min dans de l'eau glacée, puis égouttez le tout. Ajoutez les lentilles bien rincées et égouttées. Faites revenir le tout 2 min à bon feu dans une grande poêle, avec le reste de l'huile d'olive et la moitié du thym. Poivrez, salez et relevez de piment d'Espelette.
- 5 Réglez le four en position « grill ». Garnissez les rondelles de butternut avec la préparation aux légumes, parsemez de fromage de chèvre grossièrement émietté et saupoudrez de graines de courge. Faites dorer quelques minutes sous le grill (à surveiller).
- 6 Parsemez de thym et servez bien chaud, avec les bâtonnets feuilletés et la sauce au yaourt.

2+1
GRATIS

SOIT €4,39
/BOUT.
À L'ACHAT DE 3



Astuce Comme leur peau va être consommée, il est important d'utiliser des butternuts bio pour cette recette.

AVEC CECI ON VOUS CONSEILLE...

ALTANO 2017/2018

Douro D.O.C.

Vin blanc du Portugal

75 cl - € 5,86/L

Cépages: malvasia fina, moscatel galego, viosinho, rabigato

Vinification moderne pour ce vin du Douro portugais, où on produit aussi le prestigieux porto. Floral et fruité, surtout la pêche et les fruits exotiques, élégant et équilibré avec une belle fraîcheur.

SEC, AMPLÉ
& FRUITÉ

€19⁹⁰ €13⁹⁰
POUR 3

LE DESSERT

du Rassembleur Flexitarien

Charnue, parfumée, savoureuse, fraîche, ... dans nos rayons, on trouve la meilleure variété de mangue, mûrie sur la plante et cueillie à point pour une dégustation parfaite.

GRANITÉ AU SAUTERNES, MANGUE ET FRUITS DE LA PASSION

20 MIN (+ CONGÉLATION 6H) FACILE €€€ 4 À 6 PERS.



166 kcal
Lipides: 1g - Glucides: 28g
Fibres: 3g - Protéines: 4g



- 2 mangues bien mûres
- 6 fruits de la passion
- 1,5 dl de Sauternes (ou de jus de pomme frais bio)
- 40 g de sucre fin
- 1 dl d'eau
- ½ boîte de soufflés croquants aux éclats d'amandes Taste Of Inspirations (45 g)
- 4 brins de basilic thaï

- 1 Portez l'eau à ébullition avec le sucre et laissez mijoter 10 min à feu doux. Laissez tiédir le sirop obtenu.
- 2 Pelez les mangues et coupez-les en morceaux (500 g net). Mixez-les finement avec le sirop, puis ajoutez le Sauternes (ou le jus de pomme) et la pulpe des fruits de la passion. Mélangez bien.
- 3 Versez dans un grand récipient à fond plat (grande boîte de conservation ou plat à four) pour obtenir une couche de 2 à 3 cm d'épaisseur. Couvrez et faites prendre au moins 6 heures au congélateur (l'idéal est de s'y prendre la veille).
- 4 Grattez la préparation avec une fourchette et répartissez les paillettes dans des coupes. Servez aussitôt, décoré de feuilles de basilic thaï. Accompagnez avec les soufflés croquants aux amandes.

Astuce Si vous n'avez pas la place dans votre congélateur pour un grand récipient plat ou que vous préparez le granité en grandes quantités, vous devrez le travailler à la fourchette toutes les 3 heures environ, pour éviter d'obtenir un glaçon géant impossible à gratter.

AVEC CECI ON VOUS CONSEILLE...

CHÂTEAU D'ARCHE GRAND CRU CLASSÉ 2013

Sauternes A.C.
Vin blanc de Bordeaux
75 cl - € 25,80 / L
Cépages: sauvignon, sémillon

Ce premier cru classé de Sauternes a une belle couleur paille dorée et des arômes de fruits confits. Caractère ample et fraîcheur équilibrée, pointe boisée.

DOUX

€24* €19,35*

Un caractère floral et fruité qui marie douceur et acidité en bouche

* Le prix indiqué tient compte de l'offre promotionnelle et est non cumulable avec les 10% de réduction à l'achat de 18 L de vin. Notre savoir-faire se déguste avec sagesse.

Le menu du RASSEMBLEUR PRATICO-PRATIQUE

KATRIEN POURSUIT LA TRADITION FAMILIALE... À SA FAÇON. ELLE RÉUNIT TOUTE LA FAMILLE À NOËL DANS SA PETITE MAISON DANS LES BOIS. MAIS COMMENT ORGANISER UNE FÊTE AU MILIEU DE NULLE PART ? EN AYANT L'ESPRIT PRATIQUE... ET AVEC L'AIDE DE DELHAIZE. LE MENU N'EN EST PAS MOINS FESTIF !

Qui est Katrien ?

Katrien vit avec sa famille au milieu des bois. Cette petite bombe d'énergie a repris le flambeau de sa mère Christiane, qui, avant, organisait la fête chez sa grand-mère. Katrien prépare les fêtes de manière pratique : super efficace, pas trop compliquée... mais très savoureuse bien sûr. Et même si l'approche n'est pas la même, pour maman Christiane, c'est parfait.

Son menu

Salade de magret de canard, duo de pois et escabèche de champignons

Homard aux agrumes, couscous perlé et passe-pierres

Gaspacho de framboises et litchis au champagne

L'ENTRÉE

du Rassembleur Pratico-pratique

Les canards, nourris au grain de maïs, sont élevés en plein air. Leur chair est donc savoureuse et ferme, pas trop grasse, parfaite pour toutes les envies.

SALADE DE MAGRET DE CANARD, DUO DE POIS ET ESCABÈCHE DE CHAMPIGNONS

35 MIN FACILE €€€ 4 PERS.



Lipides: 25 g - Glucides: 10 g
Fibres: 6 g - Protéines: 22 g



- 1 grand magret de canard (300 g)
- 150 g de sugar snaps
- 200 g de mange-tous
- 150 g de salade de blé
- 1 c à s de sirop d'agave
- 2 c à s d'huile d'olive
- Poivre et sel
- 200 g de mini champignons
- 1 petit oignon rouge
- 2 c à s de vinaigre de vin rouge
- 4 c à s de sauce soja
- 6 c à s d'huile d'olive
- 1 petite gousse d'ail
- ½ piment rouge
- 1 cm de gingembre
- Poivre

- 1 Escabèche : hachez finement le gingembre pelé, l'ail, l'oignon rouge et le piment. Réservez. Brossez les champignons ou frottez-les avec un linge. Supprimez les pieds (gardez-les pour une autre préparation) et faites-les revenir dans une poêle, à feu vif, avec la moitié de l'huile d'olive. Diminuez le feu et ajoutez les ingrédients hachés ; faites revenir 2 min, puis ajoutez le vinaigre, la sauce soja et le reste de l'huile. Ajoutez éventuellement un peu de poivre. Réservez.
- 2 Préchauffez le four à 165 °C. Supprimez les extrémités des sugar snaps et des mange-tous, puis plongez-les dans une petite casserole d'eau bouillante salée. Égouttez-les après 2 min de cuisson et trempez-les 2 min dans de l'eau glacée pour qu'ils gardent leur belle couleur. Égouttez et réservez.
- 3 Quadrillez la peau du magret de canard. Déposez-le, côté peau vers le bas, dans une poêle bien chaude et faites griller 2 à 3 min. Retournez-le et assaisonnez-le. Badigeonnez la peau avec le sirop d'agave et poursuivez la cuisson 6 min au four (dans la même poêle si elle est entièrement métallique ou le transférant dans le plat). Laissez-le ensuite reposer 5 min (peau vers le haut), couvert de papier alu.
- 4 Pendant ce temps, mélangez les 2 sortes de pois avec la salade de blé, l'huile d'olive et du sel.
- 5 Dressez la salade sur les assiettes, répartissez-y le magret de canard taillé en fines tranches, ainsi que l'escabèche de champignons. Servez sans attendre.

Astuce L'escabèche peut se déguster chaude, tiède ou froide ; vous pouvez donc la préparer à l'avance et éventuellement la réchauffer. S'il vous en reste, utilisez-la pour booster une salade.

AVEC CECI ON VOUS CONSEILLE...

CHÂTEAU ANTHONIC 2015/2016
Moulis-en-Médoc A.C.
Vin rouge de Bordeaux
37,5 cl, 75 cl ou 1,5 L

Cépages: cabernet sauvignon, merlot, petit verdot, cabernet franc

« Le château Anthonic est une des plus anciennes propriétés de l'appellation Moulis-en-Médoc. Le vignoble est aujourd'hui en reconversion biologique. Une approche qui fait la part belle au "temps": le temps nécessaire à la croissance du raisin, l'élevage du vin dans le chai, son vieillissement en bouteille... jusqu'à son épanouissement en bouche! »

SOUPLE & ÉPICÉ

À PARTIR DE €4,45* € TOUTES

-30%

LE PLAT

du Rassembleur Pratico-pratique

Au choix : vivant ou prêt à déguster car cuit en magasin dans un bouillon bien assaisonné. Originaire du Canada, ce crustacé a une chair maigre à la saveur délicate et raffinée.

HOMARD AUX AGRUMES, COUSCOUS PERLÉ ET PASSE-PIERRES

1H ASSEZ FACILE €€€ 4 PERS.

848 kcal
Lipides : 58 g - Glucides : 46 g
Fibres : 7 g - Protéines : 36 g

- 2 homards vivants (2 x 700 g)
 - 1 pamplemousse rouge
 - 1 pamplemousse blanc
 - 1 pomelo
 - 1 orange
 - 1 échalote
 - 100 g de passe-pierres
 - 100 g de salade de jeunes pousses
 - 150 g de couscous perlé
 - 2 dl de vin blanc sec
 - 200 g de beurre
 - 5 c à s d'huile d'olive
 - 1 botte de ciboulette
 - 25 g de cerfeuil
 - 1 feuille de laurier
 - Poivre de Cayenne
 - 4 grains de poivre noir
 - Poivre et sel
- Court bouillon**
- ½ fenouil
 - 4 branches de céleri
 - 2 carottes
 - 1 gros oignon
 - 1 orange bio
 - 4 l d'eau
 - 5 brins de persil
 - 1 feuille de laurier
 - 1 c à s de grains de poivre noir
 - 1 c à s de poivre de Cayenne
 - 50 g de gros sel de mer

1 Court bouillon : réservez la verdure du fenouil. Coupez les légumes en gros morceaux (fenouil, céleri, carottes et oignon). Mettez-les dans une très grande casserole avec l'eau, l'orange coupée en 4, le persil, le laurier, les grains de poivre concassés, du poivre de Cayenne (selon vos goûts) et le sel de mer. Portez à ébullition et laissez mijoter 30 min à feu doux.

2 Pelez les pamplemousses, le pomelo et l'orange à vif, puis prélevez-en les segments. Récupérez le jus qui s'écoule durant le découpage. Réservez le tout.

3 Pour la sauce : faites revenir l'échalote hachée dans un poêlon, avec 10 g de beurre. Poivrez, salez, ajoutez un peu de poivre de Cayenne, le vin et le laurier ; faites réduire 5 min à feu modéré. Passez au chinois, ajoutez le jus des agrumes que vous venez de couper (étape 2) et réservez.

4 Cuisez le couscous selon les instructions sur l'emballage.

5 Plongez les passe-pierres dans de l'eau bouillante, égouttez-les après 2 min de cuisson et plongez-les dans de l'eau froide.

6 Filtrez le court-bouillon, portez-le de nouveau à ébullition et plongez-y les homards, tête la première (maximum 2 à la fois). Comptez 7 min de cuisson à la reprise de l'ébullition (1 min/100 g).

7 Pendant ce temps, faites revenir le couscous à la poêle avec 2 c à s d'huile d'olive, poivre et sel. Séparément, faites revenir les passe-pierres avec 1 c à s d'huile d'olive, poivre et sel.

8 Réchauffez la sauce, retirez-la du feu et ajoutez progressivement le reste du beurre bien froid coupé en petits morceaux, tout en fouettant ; rectifiez l'assaisonnement.

9 Préparez une salade avec les jeunes pousses, la ciboulette hachée, le cerfeuil, la verdure du fenouil, 2 c à s d'huile d'olive et du sel.

10 Égouttez les homards, coupez-les en 2 et servez avec les segments d'agrumes (étape 2), le couscous et les passe-pierres. Présentez la sauce et la salade à part.

Astuce Ajoutez quelques kumquats coupés en 2 pour une garniture encore plus chic. Avec l'arrière de la lame d'un grand couteau, frappez un bon coup sur la partie bombée des pinces des homards cuits pour les fendre et faciliter leur dégustation ; prévoyez des curettes à crustacés.

Un homard
avec un grand
twist :
le surprise
est dans
l'assiette.

Katrien

AVEC CECI ON VOUS CONSEILLE...

DANIE DE WET FINESSE
CHARDONNAY 2018/2019

Wine of Origin Robertson
Vin blanc d'Afrique du Sud
75 cl - € 11,04/L

Cépage : chardonnay

La relation entre De Wetshof Estate
et Delhaize remonte aux années 90.
Ensemble, ils ont développé un vin
personnalisé. Un vin aux arômes
zesty et une acidité moyenne.

SEC, AMPLÉ &
COMPLEXE

€10* €8,28*



-20%

LE DESSERT

du Rassembleur Pratico-pratique

Les framboises sont cueillies à pleine maturité, quand elles sont bien sucrées mais toujours fermes sous la dent. Elles sont ainsi au top quand elles arrivent en rayon.

“
Un délice rapido presto. Parfait après des plats plus élaborés !
”

Katrien

GAZPACHO DE FRAMBOISES ET LITCHIS AU CHAMPAGNE

15 MIN FACILE €€€ (avec cava) €€€ (avec champagne) 4 PERS.

173 kcal
Lipides : 0 g - Glucides : 21 g
Fibres : 8 g - Protéines : 2 g



- 350 g de litchis frais
- 125 g de framboises fraîches
- 250 g de framboises surgelées
- 1 c à s de sirop d'agave
- ½ bouteille de champagne (ou de cava) blanc ou rosé (37,5 cl)
- 4 brins d'estragon

- 1 Pelez et dénoyotez les litchis. Réservez-en 2 et mettez le reste dans le bol du mixer (ou du blender) avec les framboises encore surgelées, le sirop d'agave et le champagne bien frais. Mixez finement.
- 2 Répartissez dans des coupes, ajoutez les framboises fraîches et quelques morceaux de litchis. Décorez d'estragon et servez.

Astuce En version sans alcool, remplacez le champagne et le sirop d'agave par du jus de pomme frais bio. Si vous êtes vraiment pressé, utilisez une boîte de litchis et un peu de leur sirop à la place du sirop d'agave.



AVEC CECI ON VOUS CONSEILLE...

DUVAL-LEROY
Champagne demi-sec
75 cl - € 21,74/L
Cépages: chardonnay,
pinot noir et meunier

€25^{PR} €16^{31*}

Le champagne au dessert ?
Oui, mais toujours en version douce.



AVEC CECI ON VOUS CONSEILLE...

DUVAL-LEROY
Champagne demi-sec
37,5 cl - € 26,85/L
Cépages: chardonnay,
pinot noir et meunier

€15^{PR} €10^{07*}

* Le prix indiqué tient compte de l'offre promotionnelle. Notre savoir-faire se déguste avec sagesse.

2 Les stars du caddy de fêtes

OUI, EN DÉCEMBRE, NOTRE CADDY PREND DES ALLURES DIFFÉRENTES. DES ALLURES DE FÊTES, SAVOUREUSES ET JOYEUSES ! TOUS LES RAYONS CHEZ DELHAIZE FONT HONNEUR AUX RÉVEILLONS. HOP, ON PIOCHE DANS TOUTES LES BONNES IDÉES PRODUITS QUE VOICI !

*La bonne idée
organisation :
réservez vos produits
de fêtes*

N'hésitez pas à réserver vos produits bien à l'avance ! Pour gagner du temps, oui, mais pas que ! Pour être certain(e) aussi d'avoir, le jour J, les "ingrédients" indispensables à votre fête !

ALORS, POUR MÉMO :

RÉSERVEZ À PARTIR DU
21/11/2019

LES APÉROS

OH, DES MISES EN BOUCHE POUR DÉVORER LA FÊTE DÈS LE DÉBUT !



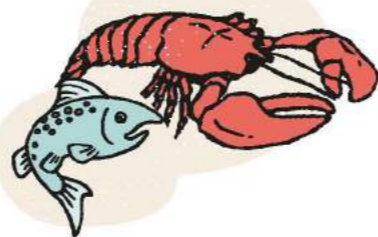
LES ENTRÉES

CHAUDES OU FROIDES, LE PLEIN D'IDÉES POUR ENTRER DANS LA FÊTE.



LES PRODUITS DE LA MER

MHHH, FRAÎCHEMENT ARRIVÉS SUR LE BANC DE L'ÉCAILLER ET L'ÉTAL DU POISSONNIER.



LES VIANDES & VOLAILLES

LES BEAUX PRODUITS POUR SALUER LA TRADITION ... OU INNOVER !



LES FROMAGES

UNE MONTAGNE D'IDÉES NEUVES OU CLASSIQUES AVEC UN PETIT TWIST.



LES PAINS

EN PETIT, EN GRAND, EN COURONNE, EN FLÛTE : IL Y EN A POUR TOUS LES GOÛTS !



Les stars du caddy de fêtes

LES DESSERTS

BÛCHES & AUTRES IDÉES : LES MEILLEURES FAÇONS DE TERMINER LA FÊTE EN DOUCEUR.



LES DOUCEURS DE FIN DE REPAS

CAFÉ OU THÉ ET PETITS DÉLICÉS À GRIGNOTER.



5 SERVICES MALINS

POUR VOUS SIMPLIFIER LA VIE.



LES APÉROS

Apéros

Les bulles pour faire pétiller les réveillons? Découvrez-les dans votre Guide Boissons!

Des bleuets pour la touche florale, c'est tout bon.

Et l'apéro prend une allure de "star"



1 DELHAIZE MINI COQUILLES
8 x 20 g - € 31,19/kg
4 mini coquilles au saumon, 4 mini coquilles aux noix de Saint-Jacques. À préparer au four. Produit en Belgique. **€4,99**



2 DELHAIZE MINI CROQUETTES APÉRO
Pure Oven by Daphné
192 g - € 17,66/kg
Crevettes, fromage ou poulet salsa. Ces croquettes fabriquées en Belgique ne sont pas pré-frites. Pour les cuire il faut les passer au four traditionnel ou dans un "Airfryer". **€3,39**



3 DELHAIZE 12 BOUCHÉES AU FROMAGE
150 g - € 26,60/kg
4 comté & noisette, 4 camembert & poire, 4 fromage de chèvre & miel. À préparer au four. **€3,39**



4 DELHAIZE MINI LOEMPIAS AUX LÉGUMES
125 g - € 23,92/kg **€2,99**

Zakouskis au fromage

PRODUIT STAR



Un assortiment de 11 bouchées en pâte feuilletée richement garnies: fromage vieux avec topping de graines de moutarde, chèvre lardons avec topping lardons persil ou gouda et bière d'abbaye avec topping bleuets. Quelques minutes au four et c'est prêt!

6 DELHAIZE ZAKOUSKIS AU FROMAGE APÉRO
210 g - € 28,52/kg **€5,99**



7 DELHAIZE CROQUETTES AUX CREVETTES ET FROMAGE
240 g - € 20,79/kg
Les croquettes de crevettes contiennent des crevettes grises de la Mer du Nord. **€4,99**



8 SAUCISSON DE GIBIER
ArteMonte
Sanglier, cerf ou daim
250 g - € 19,80/kg
Produit d'origine espagnole. À manger comme tapas ou fingerfood. **€4,95**



DELHAIZE ASSORTIMENT DE 12 MACARONS SALÉS
200 g - € 39,95/kg
Folie gras/pommes, truffe blanche/noisettes du Piémont, camembert/pommes et chèvre/figue/thym. **€7,99**



5 DELHAIZE TARTELETTES
4 x 40 g - € 40,56/kg
4 pâtes feuilletées croustillantes garnies de fromage de chèvre sucré: 2 pièces à la confiture de figues et 2 pièces à la sauce caramel maison. **€6,49**



DELHAIZE LÉGUMES POUR APÉRO
280 g - € 7,14/kg **€2**



DELHAIZE DIP AU FROMAGE BLEU, CRUMBLE DE NOIX ET FRUITS SECS
150 g
€ 16,66/kg **€2,50**

Un dip bleu de fruits? Oh oui!

Dans les cuisines française et méridionale, le fromage bleu est servi avec des fruits secs et des noix. Ces saveurs sont maintenant combinées dans un dip original! Super savoureux sur un morceau de pain.



DELHAIZE BIO VEGAN SPREADS
Aux fines herbes, aux tomates séchées ou aux 3 poivres
120 g - € 33,25/kg
À base de pois chiches, de noix de cajou, d'un mélange d'épices et de fines herbes. Parfait sur un toast ou pour faire des dips savoureux. **€3,99**

Notre savoir-faire se déguste avec sagesse.

SAUMON BETTERAVE ROUGE

Pour un apéro original



DELHAIZE
FRANCHES DE SAUMON FUMÉ MARINÉ
À LA BETTERAVE ET POIVRE NOIR

120 g - € 41,58/kg

Une fois salés et fumés selon des techniques ancestrales, nos filets de saumon sont plongés dans un bain de saveurs. Cette nouvelle recette est un équilibre terre-mer parfait. Cela grâce à un produit typique de notre terroir local, la betterave rouge, subtilement associée à quelques grains de poivre noir et à notre saumon de qualité supérieure. Vous serez agréablement surpris par cette combinaison de goûts et la délicatesse de nos belles tranches coupées à la main.

€4⁹⁹

*Blini à la crème avec
une pointe de citron,
des rondelles de
concombre, oignons
rouges, radis et saumon
betterave rouge :
un apéro
rapido-top-chef !*

Coeur de saumon fumé

PRODUIT
STAR



Produit de tradition par excellence, le saumon enrichira votre table de fêtes. C'est pourquoi, après un salage et fumage selon des techniques ancestrales, nous découpons à la main, la partie la plus noble du filet. Ce cœur de saumon à la chair onctueuse est alors saupoudré de truffe pour le plaisir des palais festifs et raffinés.

DELHAIZE
CŒUR DE SAUMON FUMÉ À LA POUDRE DE TRUFFE

150 g - € 51,27/kg

€7⁶⁹



4 GRANDS BLINIS

Thiriez Agro - Les Saveurs
du Grand Nord
200 g - € 14,75/kg

€2⁹⁵



DELHAIZE
BEURRE À LA TRUFFE

100 g - € 49,90/kg

€4⁹⁹



DELHAIZE
ROULADES DE COPPA
AU FROMAGE CRÉMEUX
ET À LA TRUFFE

80 g - € 37,50/kg

€3



PIZZA CROCCANTINA

Campagna Romana
Truffe

250 g - € 13,96/kg

€3⁴⁹



Bio
OLIVES NOIRES OU
VERTES

150 g - € 16,67/kg

€2⁵⁰



Bio
OLIVES
DÉNOYAUTÉES

Noires ou
vertes
Bocal 130 g

À PARTIR DE €1⁵⁹
(€ 12,23/kg)



12 MINI VEGGY À GARNIR

3 Toques

À la betterave

42 g - € 59,29/kg

Une fine coupe vegan et croustillante à base de betterave rouge. Rapide à garnir avec diverses salades. À servir froid.

€2⁴⁹



ARTISAN CRACKERS

Paul and Pippa

À l'aneth, au basilic,

à la truffe ou

à la tomate

130 g - € 26,85/kg

€3⁴⁹

APÉRITIF BRITANNIQUE
LÉGÈREMENT PÉTILLANT

Croft Twist

5,5% vol. alc.

75 cl

€14⁹⁹ €11²⁴*
POUR 2 (€ 7,49/l)

Un Spritz twisté fraîcheur

Qu'est-ce qui fait de ce Spritz d'origine anglaise un Spritz pas comme les autres ?

Du sherry Croft Fino vieilli en fûts, de la fleur de sureau d'Angleterre cueillie à la main, une pointe de citron vert et un peu de menthe bio locale. Le tout faiblement alcoolisé. Un délice ! À déguster bien frais, sur glace ou non.

Delicieux avec
un brin de menthe
ou de basilic.



Exclu

2^e À
-50%



FOIE GRAS À L'ARMAGNAC ET AU POIVRE
Jean Larnaudie
180 g - € 55,50/kg **€9⁹⁹**

Attention, fragile !
Le foie gras est un mets délicat qui demande à être servi à bonne température. Le mieux est de le placer au frigo quelques heures avant le repas et de le sortir 15 minutes avant de le servir.



DELHAIZE FOIE GRAS DE CANARD FICELLE
À couper en tranches. Sur un toast à l'apéritif.
120 g - € 58,26/kg **€6⁹⁹**



CONFITURE DE FIGES DE PROVENCE
70% de fruits
250 g - € 8,76/kg
Lorsque le foie gras est servi avec des fruits acides tels que les pommes, raisins, figes ou baies, on obtient une combinaison parfaite de saveurs. **€2¹⁹**



Bio DIP À LA TOMATE
150 g - € 20/kg **€3**

2+1 GRATIS SOIT €5,17/BOUÏE À L'ACHAT DE 3

New

¡HOLA! BRUT 2020
Cava D.O.
75 cl - € 6,89/L
Cépages: macabeo, xarel-lo, parellada
Des bulles gaies et légères pour des fêtes dans la bonne humeur. Vin sans complexité, rond et souple qui plaît à tout le monde.
€23⁹⁹ €15⁵⁰ POUR 3

2+1 GRATIS

MIONETTO
Prosecco D.O.C.
• 20 cl - € 6,63/L
Cépage: glera
€5⁹⁹ €3⁹⁸ POUR 3
• 75 cl - € 4,70/L
Cépage: glera
€19⁹⁹ €10⁵⁸ POUR 3

Prosecco de haut vol, léger et joliment fruité qui donne d'emblée envie d'y revenir. Pas trop sec, avec un équilibre parfait entre fruits mûrs et fraîcheur.

PORTO
Cruz - Pink
19% vol. alc.
Rosé
75 cl - € 9,00/L
€6⁷⁵

+33% GRATIS

On épatte les invités avec un Porto-Tonic !

* Le prix indiqué tient compte de l'offre promotionnelle. Notre savoir-faire se déguste avec sagesse.

Hendrick's Cointreau Glenfiddich Passoã Pisang Ambon Jägermeister

Let's
CELEBRATE

Découvrez nos promotions dans votre Delhaize

Notre savoir-faire se déguste avec sagesse.

Le coin des astuces pour l'apéro

LES BONNES PETITES IDÉES POUR SE FACILITER LA PRÉPA DE L'APÉRO ET ACCUEILLIR LES INVITÉS EN MODE COOOOOOOL !



Dernière touche pour le hummous : un trait d'huile d'olive.

Vous cherchez encore un cadeau original?



LE CADEAU QUI SE DÉGUSTE

Ce coffret cadeau original Terre Ducali renferme deux saucissons traditionnels de Parme : le Strolghino au culatello, raffiné et moelleux, et le Salame Felino IGP, de la viande de porc 100% italienne. À découper en tranches épaisses et à déguster sur des crostini avec un bon verre de vin rouge. Le couteau du coffret vous permettra d'ailleurs de les couper à la main et en tranches obliques comme le veut la tradition italienne. *Salute!*

LE GRAND LIVRE
TERRE DUCALI
590 g - 33,88/kg

€19⁹⁹



Notre savoir-faire se déguste avec sagesse.

“ Il n'y a pas de secret pour arriver souriante à l'apéro et surtout en profiter. Moi, je mise sur l'anticipation : tout ce que je peux préparer à l'avance, je le fais ! ”

Lieve, la Grande Rassembleuse

Zen à l'apéro? Check!



AVEC UN MINIMUM D'ORGANISATION, IL Y A TOUT À FAIT MOYEN D'ÉVITER DE PIÉTINER DES HEURES EN CUISINE LE JOUR J ET DE PROFITER DE LA FÊTE DÈS L'APÉRO ? À VOS LISTES POUR PRÉPARER ZAKOUSKIS ET MENU COMPLET COMME UN(E) PRO.

- 1 Lister tous les ingrédients, ne pas oublier les accessoires.
- 2 Faire la liste de courses par rayon.
- 3 Lister les tâches.
Oui, elles aussi se listent... vous allez voir pour quoi.
- 4 Préparer les tâches sur plusieurs jours.
L'idée est de répartir les tâches sur plusieurs jours. Exemple ? Pour une quiche, faire la pâte brisée l'avant-veille, la quiche la veille, puis découper et réchauffer le jour même.
- 5 Préparer en mode *piano*.
Inutile de passer 3 heures en cuisine chaque jour. On fait peu, *piano* mais *allegro* ! Un jour, le dessert glacé. Un autre, les glaçons décorés. Et un autre le potage à mettre en verrine...
- 6 Stocker.
On stocke tout ce qu'on a préparé à l'avance dans un compartiment à part du frigo ou du congélateur.
- 7 Servir avec le sourire !
Et voilàààà : on prend juste le temps d'apporter les touches finales et de dresser les plats !

L'IDÉE "BONNE PRÉPA" DE MARC

NOTRE EXPERT
TRAITEUR DELHAIZE

“ Pour moi, le mieux est de garder le plus simple et le plus rapide pour le jour du réveillon. Misez sur des plats qu'il suffit de réchauffer, comme les plats mijotés : ils sont en plus meilleurs préparés 1 ou 2 jours à l'avance ! ”

VARIER LES PLAISIRS !

Pour un apéro équilibré, mieux vaut varier. Facile et ludique ! Aux feuilletés et aux cakes salés, on ajoute des légumes à croquer, des olives, du saumon, des verrines de soupe froide, des mini-brochettes, des tranches de wraps, des houmous...



Mon Calendrier de "l'Avant"

Un calendrier de "l'Avant-Fêtes" pour bien se préparer !



lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

samedi

dimanche

09 **Astuce**
LES BONS DE RÉSERVATION POUR LES RAYONS TRAITEUR, VIANDE, POISSON, PÂTISSERIE SONT DISPO DANS MON MAGASIN DELHAIZE !

10
Je fais ma liste de courses et mon "plan stock" : que puis-je acheter à l'avance ?

11
JE VÉRIFIE LE NOMBRE DE CHAISES, LA VAISSELLE ET LES VERRES DISPO

12 Cette année, j'ose : j'envoie de "vrais voeux" par la poste !

13 C'EST MON JOUR DE CHANCE, SI, SI... je ne fais rien... SI CE N'EST TESTER UN COCKTAIL DU GUIDE BOISSONS !

14 J-10 ! Je n'attends pas la dernière minute pour acheter mes cadeaux...

15 DÉCO DE TABLE AVEC 3 FOIS RIEN. "DÉCO À MANGER" : ENCORE UNE CHOUETTE JOURNÉE DIY !
-> Pages 70, 71 et 72

16 Je m'avance dans mes courses et achète déjà le "non frais".

17 VIANDE, POISSON, TRAITEUR, PÂTISSERIE... SI CE N'EST ENCORE FAIT, JE N'OUBLIE PAS DE RÉSERVER EN MAGASIN !

18 Sur l'heure de midi : je passe vite voir mon conseiller vin avec mon menu pour le Jour J !

19 JE TESTE UN PREMIER PLAN DE TABLE.

20 Je dis oui à l'invité de dernière minute et rebooste ma liste de courses.

21 Je vais chercher ma commande.

22 CONTRE TOUTE ATTENTE... JE M'OCCUPE DE MOI PAR EXEMPLE CHEZ LE COIFFEUR.

23 J'AI OUBLIÉ QUELQUE CHOSE ! VITE VITE, JE FAIS MA DERNIÈRE COURSE DANS MON DELHAIZE PRÉFÉRÉ

24 **Jour J !** Je dresse la table dès le matin, si, si.

25 **JOUR J** COMME JOYEUX NOËL ! ON S'OFFRE UNE BALADE DANS LA NATURE AVANT LE 2^e RÉVEILLON ☺

26 Je n'achète rien et compose un repas avec les restes.

27 ENCORE 4 JOURS POUR SOUHAITER MES VŒUX !

28 Réveillon du Nouvel An chez moi ? Je checke le matériel.

29 NOTES : **FASTOCHÉ** je prépare mon menu

30 JE PASSE MA TENUE DE RÉVEILLON EN REVUE.

31 **C'est la fête !** Qui est Bob ce soir ?

01 **BELLE & HEUREUSE ANNÉE, ENSEMBLE !**

Ouverts le dimanche !

BON PLAN: LA PLUPART DES AD, PROXY DELHAIZE ET SHOP & GO SONT OUVERTS LES DIMANCHES ET LES JOURS FÉRIÉS !





Lamelles de jambon sec, brins d'origan et noisettes... pour "pimper" un potage tout fait.

LES ENTRÉES

Des grains de grenade pour "exalter" la charcuterie.



Le culatello

Le "culatello artigianale" est considéré par beaucoup comme le roi de la charcuterie italienne car on n'utilise que les parties nobles du jambon, qui sont ensuite soigneusement salées à la main et traditionnellement attachées sous forme de poire. Il subit ensuite une maturation de minimum 10 mois dans le microclimat qui entoure le village de Zibello. Le culatello est coupé en tranches minces pour que vous puissiez pleinement profiter de son goût délicat et typique.



CULATELLO ARTIGIANALE
Rosa dell'Angelo
Viande de porc séchée
100 g - € 89,50/kg



€8⁹⁵



DELHAIZE
SOUPE AU HOMARD
600 ml - € 7,65/L
€4⁵⁹



DELHAIZE
BOX REPAS SOUPE DE PATATES DOUCES
My menu
950 g - € 4,47/kg
€4²⁵



DELHAIZE
MÉLANGE DE LÉGUMES POUR LE FOUR
Légumes d'hiver ou betterave rouge
350 g - € 9,40/kg
€3²⁹



DELHAIZE
GRAINS DE GRENADE
Origine: Afrique du Sud
100 g - € 20/kg
€2



BRESAOLA TARTUFATA
Panzeri
Viande de bœuf séchée
Tartufata, sbagiata ou tonica
70 g - € 57/kg
Le goût de cette bresaola est rehaussé par le parfum unique de la truffe. Cette charcuterie italienne typique peut convoiter la place de reine des happy hours.
€3⁹⁹



MEZZELUNE FARCIES AU CERF
Bertagni
250 g - € 15,96 /kg
€3⁹⁹



Bio
CROQUETTES DE FROMAGE VEGAN AUX LÉGUMES
180 g - € 16,61/kg
€2⁹⁹



DELHAIZE
CUISSES DE CAILLES À L'AIL
220 g
€22⁹⁵ /kg

Un peu de Sicile en entrée?
Ce Nero d'Avola va accompagner à merveille les charcuteries, risottos ou pâtes du début de repas. Pour arriver dans votre verre, 50% des raisins du Corto di Passo ont doucement séché sous le soleil sicilien. Il en ressort un rouge débordant de fruits, mêlant tanins et fraîcheur en bouche.

CORTO DI PASSO 2017
Nero d'Avola IGP
Vin rouge d'Italie
75 cl - € 8,69/L
Cépage: nero d'avola
Vin rouge concentré débordant de fruits. Souple, mais présentant de beaux tanins bien mûrs et une charmante fraîcheur dans la finale.
€8⁵⁵ €6⁵²



* Le prix indiqué tient compte de l'offre promotionnelle et est non cumulable avec les 10% de réduction à l'achat de 18 L de vin. Notre savoir-faire se déguste avec sagesse.



Astuce pour ouvrir les huîtres : les tremper quelques minutes dans une eau fraîche avec une pointe de vinaigre.

Les huîtres se conservent entre 5° et 12°

Huîtres creuses umami royal

Ces huîtres sont élevées avec le plus grand soin dans l'une des régions les plus pures et les plus riches en nutriments d'Irlande (County Mayo et Donegal Bay). Un lieu où eau salée et eau douce se mélangent. Un environnement parfaitement adapté au développement de cette huître sublime.

PRODUIT STAR



DELHAIZE
HUITRES CREUSES UMAMI ROYAL
N°3
Origine: Irlande
Saveur douce et crémeuse
12 pièces

Prix de fête

PRODUIT STAR



DELHAIZE
HUITRES CREUSES DE CHARENTE-MARITIME
N°3
Origine: France
Goût aromatique et légèrement salé
12 pièces

Prix de fête

DELHAIZE
HUITRES CREUSES DU BASSIN DE THAU
N°3
Origine: France
Belle saveur salée

Prix de fête

Un choix magnifique !

Un choix magnifique dans un assortiment nettement plus étendu qu'ailleurs, soit 15 références dont les incontournables Zélande et Charente-Maritime, mais aussi des variétés élevées sur la côte britannique ainsi que des spécialités françaises, dont les huîtres du Bassin de Thau.



CROQUETTES DE CREVETTES
Pure Oven by Daphné
Contient 40% de crevettes
250 g - € 25/kg
Ces croquettes fabriquées en Belgique ne sont pas pré-frites. Pour les cuire il faut les passer au four traditionnel ou dans un "Airfryer".

€6²⁵



CREVETTES GRISSES FRAÎCHES DÉCORTIQUÉES
Origine: Belgique
200 g - € 47,25/kg
Le fond sablonneux au large de la côte belge donne à ces crevettes grises un goût sucré-salé caractéristique.

€9⁴⁵



MÉLANGE D'HERBES ET D'ÉPICES POUR POISSON
Market Fresh - Fish mix
40 g - € 92,25/kg

€3⁷⁹

Saumon fumé

PRODUIT STAR



DELHAIZE
SAUMON FUMÉ ÉCOSSAIS
Fumé au bois de hêtre
Origine : Écosse
4 tranches
140 g - € 42,79/kg

€5⁹⁹

Le saumon fumé d'Écosse est élevé dans l'eau la plus pure. Sa chair est ferme, elle a une couleur vive, une structure dense et une saveur intense.



DELHAIZE
NOIX DE SAINT-JACQUES

20 à 30 pièces
Origine: Canada
475 g - € 40,74/kg
Ces noix de Saint-Jacques sont surgelées directement dans le bateau dans l'heure qui suit leur capture. Impossible de faire plus frais.

€19³⁵



DELHAIZE
NOIX DE SAINT-JACQUES FRAÎCHES
6 pièces
Sans corail.

€49⁹⁵ /kg



QUEUES DE CREVETTES CRUES NON DÉCORTIQUÉES
16 à 20 pièces
450 g - € 22,20/kg

€9⁹⁹

CHABLIS CUVÉE PRESTIGE 2017

Chablis A.C.
Vin blanc de Bourgogne
75cl - € 12,08/L
Cépage: chardonnay
Chablis fidèle à la grande tradition! Frais, fruité, surtout sur les agrumes et la pomme, avec une note minérale en fin de bouche. Vin droit et vif pour accompagner les coquillages et crustacés ainsi que les préparations de poisson chaudes et froides.

€27¹⁸ POUR 3 + €0,90 CONSOMME

SEC, AMPLÉ & COMPLEXE

2+1 GRATIS

SOIT €9,06 /BOUT. A L'ACHAT DE 3



Oh, un nid pour saumon

Oui, ça change des blinis! Râpez des pommes de terre à chair ferme, salez et poivrez. Faire chauffer 1 cm d'huile dans une poêle et faire dorer des petits tas en les aplatissant avec une spatule. C'est prêt!

Saumon norvégien

PRODUIT STAR



DELHAIZE
SAUMON FUMÉ NORVÉGIEN ULTRADOUX
Tranché à la main
4 tranches - 140 g - € 46,36/kg

Prix de fête

* Le prix indiqué tient compte de l'offre promotionnelle et est non cumulable avec les 10% de réduction à l'achat de 18 L de vin. Notre savoir-faire se déguste avec sagesse.



FOIE FIN DE CANARD À L'ARMAGNAC

Jean Larnaudie
180 g - € 38,83/kg

€6⁹⁹

Quelques
canneberges pour
un twist acidulé.



Sortez votre
foie fin du
réfrigérateur
15 min avant
de le préparer.

FOIE FIN D'OIE AU PORTO

Jean Larnaudie
200 g - € 28,45/kg
Sur du pain d'épice toasté en
apéritif. Une saveur douce
et onctueuse pour
agrémenter vos entrées.

€5⁶⁹



FOIE FIN DE CANARD À L'ARMAGNAC

Jean Larnaudie
2 tranches
80 g - 74,88/kg

€5⁹⁹



ESCALOPES DE FOIE GRAS CRU DE CANARD

Upignac
4 x 50 g - € 62,45/kg
Ces escalopes en portions
individuelles bien pratiques
sont prêtes à l'emploi. Il suffit
de les saisir quelques instants
dans une poêle bien chaude
pour obtenir une entrée
délicate et savoureuse.

€12⁴⁹

Parfait pour
les pressé(e)s :
8 à 10 min au
four, quelques brins
d'origan et mhhh!



2 CASSOLETTES DE SCAMPIS ET SAUCE TOMATE CRÉMEUSE

Traiteur Louise
320 g - € 24,97/kg

€7⁹⁹



ADVERTORIAL

BIEN
DE CHEZ
NOUS



TOUT SE MARIE
BIEN AVEC LE PORC

**RÔTI DE PORC
AUX LÉGUMES
D'HIVER ET
MAUVAIS CADEAU**

Les fêtes, c'est toujours la course. Toute la famille vient pour le repas de Noël. Sans oublier l'oncle Jean avec ses blagues qui sentent le réchauffé et ses mauvais cadeaux.

Heureusement, vous avez un talent incomparable pour marier tout ça avec harmonie et préparer un petit festin.

- Mettre le rôti au four. Sourire et remercier l'oncle Jean pour son mauvais cadeau.
- Rissoler le panais avec les carottes. Laisser mijoter la blague de l'oncle Jean.
- Réaliser une sauce au poivre classique. Vérifier que l'oncle Jean n'y mette pas son grain de sel.
- Ajouter le persil. Servir accompagné de croquettes et de vos meilleurs vœux.

Découvrez cette recette en détail et d'autres recettes savoureuses avec du porc sur biendecheznous.be.

Ingrédients
pour 6 pers.

- + 1 rôti de porc de 1 kg
- + 4 c. à s. de beurre
- + 6 grosses carottes
- + 3 gros panais
- + 2 c. à s. de miel
- + 4 c. à s. de cognac
- + 2 c. à s. de grains de poivre en bocal
- + 1,5 dl de fond de viande
- + 2,5 dl de crème culinaire
- + Croquettes
- + Persil
- + Poivre et sel



LE PORC
UNE RECETTE
POUR CHAQUE
FOURCHETTE

Le coin des astuces pour l'entrée

LES CHOUETTES CONSEILS ET AUTRES BONS PLANS "ENTRÉES" POUR BIEN COMMENCER LA FÊTE À TABLE !

Pimper les entrées

Il ne faut pas toujours faire compliqué pour avoir une entrée "wow" ! On mise sur une touche ultra raffinée pour "pimper" des basiques et les rendre festifs : saupoudrer d'un peu d'œufs de lompe une brouillade d'œufs, ajouter quelques lamelles de truffes à un velouté...

Mmmm, de la truffe fraîche râpée et en lamelles !



"J'aime débiter la fête avec plusieurs entrées ! Mais je fais simple : je demande à 2 ou 3 invités de les préparer et de s'arranger entre eux. Du coup, moi, j'invite ... et j'ai la surprise !"

Katmen, la Rassembleuse Pratico-pratique



Les idées d'entrées "zéro prépa le jour J"



ON OPTÉ POUR UN PLAT PRINCIPAL QUI DEMANDE TOUTE NOTRE ATTENTION ?

On dit oui aux entrées qui se préparent à l'avance ou ne demandent rien comme préparation le jour du réveillon!



EXEMPLE ?

Le saumon fumé

Le carpaccio

Le foie gras

Mais aussi un saumon gravlax

Des flans de légumes

Les panna cottas salées

Les terrines

Les veloutés et potages

Les clafoutis de légumes

Les rouleaux de printemps

Les nems, les samossas

Les crumbles de légumes

Les cheesecakes salés ...



↑
On a la mission d'apporter l'entrée ? Ce qui se prépare à l'avance se transporte aussi facilement !

Le "trou normand"

LE SHOT POUR UN REPAS À RALLONGE !



Tradition normande, l'idée est de prendre un tout petit shot d'eau de vie ou de calvados entre la dernière entrée et le plat ou entre les deux plats principaux. On peut même rajouter une boule de sorbet pour rafraîchir la bouche et relancer l'appétit. Découvrez toute notre gamme de sorbets en magasin.

Un p'tit conseil de Vanessa, notre conseillère vins Delhaize

QUAND LES ENTRÉES SE SUIVENT, ELLES NE SE RESSEMBLENT PAS...

Pour une fois, aux réveillons, on a envie de la jouer "plats multiples" ? Donc plusieurs entrées. OK, mais comment opter pour la bonne succession ? Il suffit de suivre une règle toute simple : on fait suivre le chaud après le froid, et tout ce qui est viande après les entrées "poisson". Astuce ? Insérer un mini velouté entre les entrées froides et chaudes.

Scampis de fêtes ? Facile !

Avec un paquet de scampis surgelés, on peut imaginer plein d'entrées faciles. Exemple, en les mariant à une fricassée de tomates cerises et basilic, complétée d'asperges vertes "al dente"... Un délice !

Scampis aux asperges vertes et tomates cerises



LES PRODUITS DE LA MER

Pour accompagner les fruits de mer ? Du vin blanc, souvent d'Alsace ou du champagne brut... A découvrir dans votre Guide des Boissons !

Petit conseil : vous pouvez aussi commander un homard cuit en magasin.



Le homard

Le homard "hardshell" (carapace dure) est un vrai délice. L'eau pure et froide des fonds de l'océan Atlantique fournit une chair délicieuse ! Les parties les plus savoureuses se trouvent dans les pinces et dans la queue.

DELHAIZE
HOMARD VIVANT HARDSHELL
Origine : Canada
De 400 g à 1200 g

Prix de fête

Chic et festif... sans hic !

Comment dresser un joli plateau de fruits de mer ? On étale de la glace pilée sur le fond et on ajoute éventuellement des algues. On dresse en plaçant les plus gros fruits de mer au milieu, puis les moyens, et enfin les plus petits. Et on veille à une règle importante : chaque convive doit avoir accès à tout !



1 **DELHAIZE**
LANGOUSTINES CUITES
6 pièces - ± 180 g

€27⁹⁵ /KG



2 **DELHAIZE**
PASSE-PIERRE
Légumes de mer
100 g - € 28,50/kg

€2⁸⁵



DELHAIZE
RÔTI DE SAUMON ET NOIX DE SAINT-JACQUES
± 450 g - € 33,22/kg
Mousse de saumon et chair de coquilles Saint-Jacques entourée d'une tranche de saumon frais.

€14⁹⁵



DELHAIZE
PLATEAU DE FRUITS DE MER
850 g - € 35,24/kg
Fruits de mer cuits dans un court-bouillon. Scampis non-décortiqués, bigorneaux, gambas, bulots, langoustines et pinces de crabe.

€22⁹⁵



DELHAIZE
2 COQUILLES SAINT-JACQUES
270 g
À passer quelques minutes au four et c'est prêt!

€33³⁰ /KG

Rayon traiteur



CREVETTES GRISSES XL
100 g - € 69,90/kg
Les crevettes XL ont été épluchées et nettoyées à la main en Hollande. Très facile à utiliser dans les préparations.

€6⁹⁹



DELHAIZE
AILE DE RAIE BOUCLÉE

Origine : mer du Nord
La chair ferme de la raie est idéale pour être poêlée, pochée, cuite à la vapeur, au four ou en papillote. La raie est aussi délicieuse dans des préparations froides comme les terrines ou les gelées.

€19⁹⁵ /KG



PLATEAU GOURMET POISSON "ROYAL"
Saumon, cabillaud, coquilles Saint-Jacques et gambas

€34⁹⁵ /KG

POUILLY FUMÉ PRESTIGE 2018
Pouilly Fumé A.C.

Vin blanc de France - 75cl - € 13,54/L
Cépage : sauvignon blanc
Bel équilibre entre les fruits luxuriants et l'acidité typique du sauvignon. Finale longue et vive. Une référence pour la région !

SEC, FRAIS & FRUITÉ



-20%
€12⁹⁵ → €10¹⁵*

Cet extra brut est parfait pour les palais les plus avertis !



ELISSA PERENNA EXTRA BRUT
Franciacorta D.O.C.G.

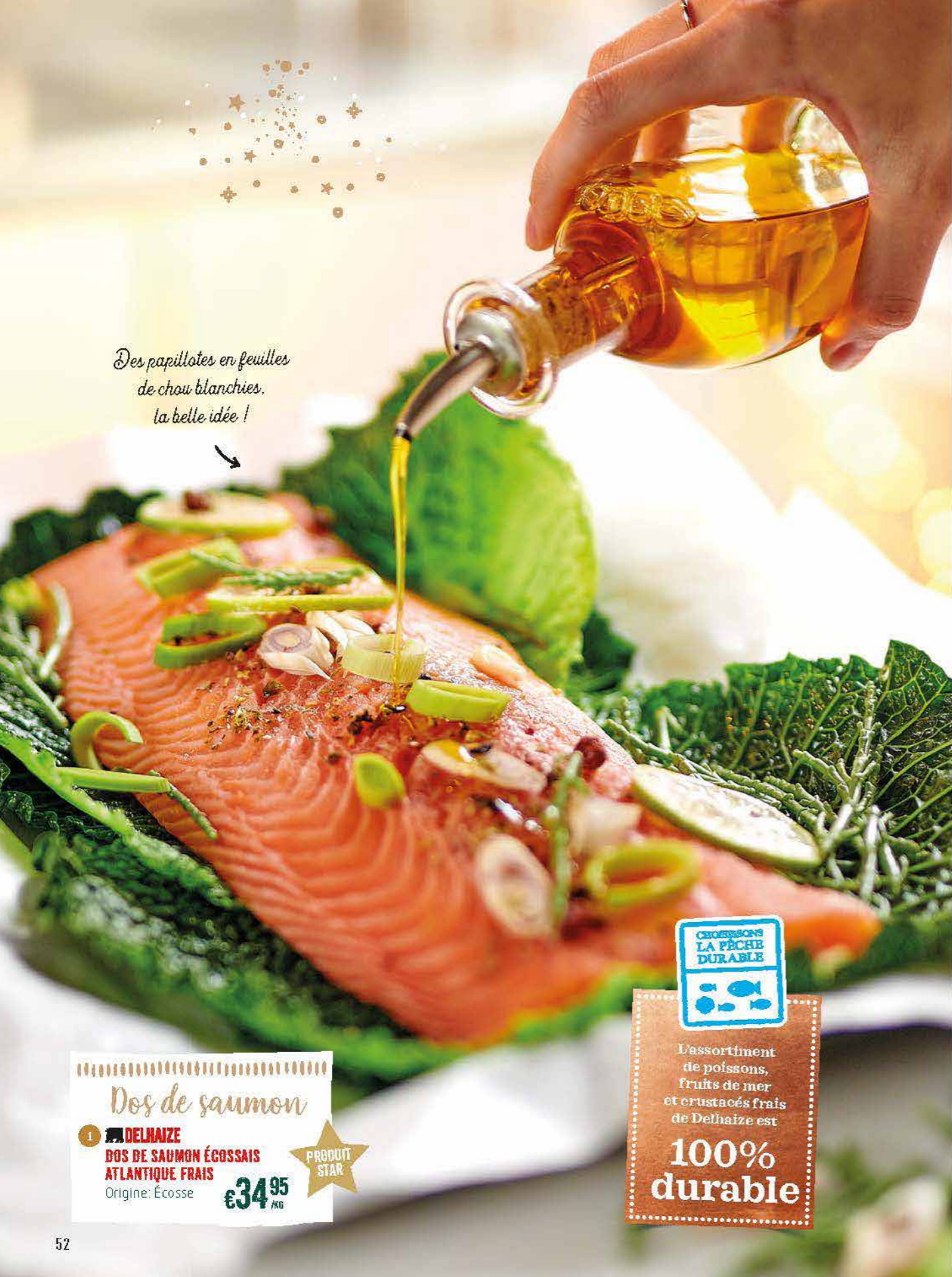
75cl - € 15,32/L
Cépages : chardonnay, pinot noir, pinot blanc
La Franciacorta (Lombardie) est à l'Italie ce que le champagne est à la France. Vin effervescent très fin et savoureux aux arômes d'agrumes et d'amande avec une belle acidité.

-3 €

€14⁹⁵ → €11⁴⁹*



* Le prix indiqué tient compte de l'offre promotionnelle et est non cumulable avec les 10% de réduction à l'achat de 18 L de vin. Notre savoir-faire se déguste avec sagesse.



Des papillotes en feuilles de chou blanchies, la belle idée !

Dos de saumon

1 DELHAIZE
DOS DE SAUMON ÉCOSAIS ATLANTIQUE FRAIS
Origine: Écosse

€34⁹⁵ /KG

PRODUIT STAR

CHERISSEONS LA PÊCHE DURABLE

L'assortiment de poissons, fruits de mer et crustacés frais de Delhaize est

100% durable

LA CUISSON DU CABILLAUD
Sa chair est délicate. Mieux vaut le cuire en papillote ou à la vapeur. Ou encore, à l'unilatérale sur sa peau : elle devient toute croquante, un délice ! Sa saveur est douce, on évitera donc les accompagnements trop puissants ou piquants.

LA CUISSON DU SAUMON
Le saumon se cuit de toutes les façons ! À la poêle ou au grill : soit à l'unilatérale un petit 10 min à température moyenne, soit saisi rapidement des 2 côtés à haute température. Au four, en papillote, à la vapeur, tout lui convient aussi, maximum 15-20 min.

LA CUISSON DE LA SOLE
Les filets de sole cuits au beurre ou à l'huile d'olive, miam ! Un petit truc : les plier en 2 pour plus d'épaisseur. On les aime aussi pochés dans un court-bouillon ou simplement à l'eau salée avec quelques aromates.



Un poisson entier ou découpé ? Il suffit de le demander à votre expert poisson !

LA CUISSON DU THON JAUNE
C'est un très beau produit, il demande à être cuit le moins possible pour préserver ses saveurs. À cuisiner en steak grillé, à la poêle, au four ou au barbecue. On le saisit rapidement et le sert souvent mi-cuit.



2 DELHAIZE
SOLE ENTIÈRE DE LA MER DU NORD

€35⁹⁵ /KG



DELHAIZE
GIANT COUSCOUS
Couscous perlé
500 g - € 4,38/kg
En provenance de la cuisine du Moyen-Orient, il s'agit de petites boulettes de semoule grillées à déguster comme des pâtes ou du riz. Prêt en 10 minutes!

€2¹⁹



2 DELHAIZE
FILET DE SOLE DE LA MER DU NORD

€52⁹⁵ /KG



DELHAIZE
FILET DE TURBOT
Origine: mer du Nord

€48⁹⁵ /KG



3 DELHAIZE
DOS DE CABILLAUD
Pêché à la ligne
Origine: Islande

€25⁹⁵ /KG



4 DELHAIZE
FILET DE THON À NAGEOIRES JAUNES
Pêché dans l'Océan Indien

€48⁹⁵ /KG

LES VIANDES & VOLAILLES

Découpé dans la meilleure partie de la biche, ce rôti est prêt à cuisiner. Cette viande de biche est importée entre autre de Pologne où elle se nourrit de ce qu'elle trouve dans son environnement naturel. Sa viande est tendre et d'un beau rouge foncé, avec un goût de gibier moins prononcé.

Cette viande de race bovine Rubia Gallega est originaire de Galice, une région du nord-ouest de l'Espagne. Élevés en plein air, les bœufs se nourrissent de plantes, d'herbe et de trèfles, ce qui donne une viande ferme et tendre, délicieuse, avec une saveur légèrement salée.

LA CUISSON DU RÔTI DE BICHE

Au four, tout simplement entouré de légumes : on le saisit d'abord à la poêle puis on l'enfourne une demi-heure. On peut aussi en faire des "tournedos" : on découpe des tranches de 2-3 cm d'épaisseur et on les saisit 2-3 min de chaque côté. Ne pas oublier de sortir la viande du frigo 1 h avant la cuisson.



DELHAIZE
RÔTI DE FILET DE BICHE
€54⁹⁹ /kg

LA CUISSON DU GIGOT DE CHAPON

Au four, durant une heure, avec juste un filet d'huile d'olive, entouré de quelques grenailles et oignons nouveaux, une gousse d'ail, un brin de thym et une feuille de laurier. Astuce : ajoutez un demi-verre d'eau pour éviter qu'il ne sèche. On retourne le gigot toutes les 20 minutes pendant la cuisson et on l'arrose. À découper en suivant l'os.



GIGOT DE CUISSE DE CHAPON
St Sever
€30⁶⁹ /kg

LA CUISSON DU CONTREFILET

Pour cette viande maturée, on opte pour une cuisson au grill, au barbecue ou à la poêle : 2 à 6 min max sur chaque côté pour garder l'intérieur bleu ou rosé et préserver son goût bien particulier. À déballer 20 minutes à l'avance.



PRODUIT STAR
DELHAIZE
CONTREFILET RUBIA GALLEGA
Beef of Europe
Origine : Espagne
€49⁹⁵ /kg

Manger flexitarien, c'est possible

Les flexitariens aiment bien la variation, ils évitent le poisson et la viande plusieurs jours par semaine. Ce plateau gourmet vous surprendra avec ses deux composants végétariens (boulettes de légumes marinés et mini burgers Greenway) et ses deux composants à base de volaille (mini chipolatas et steaks de poulet marinés). Il suffit de les griller sur votre pierrade. Il existe aussi un plateau végétarien : il est 100% végétal.

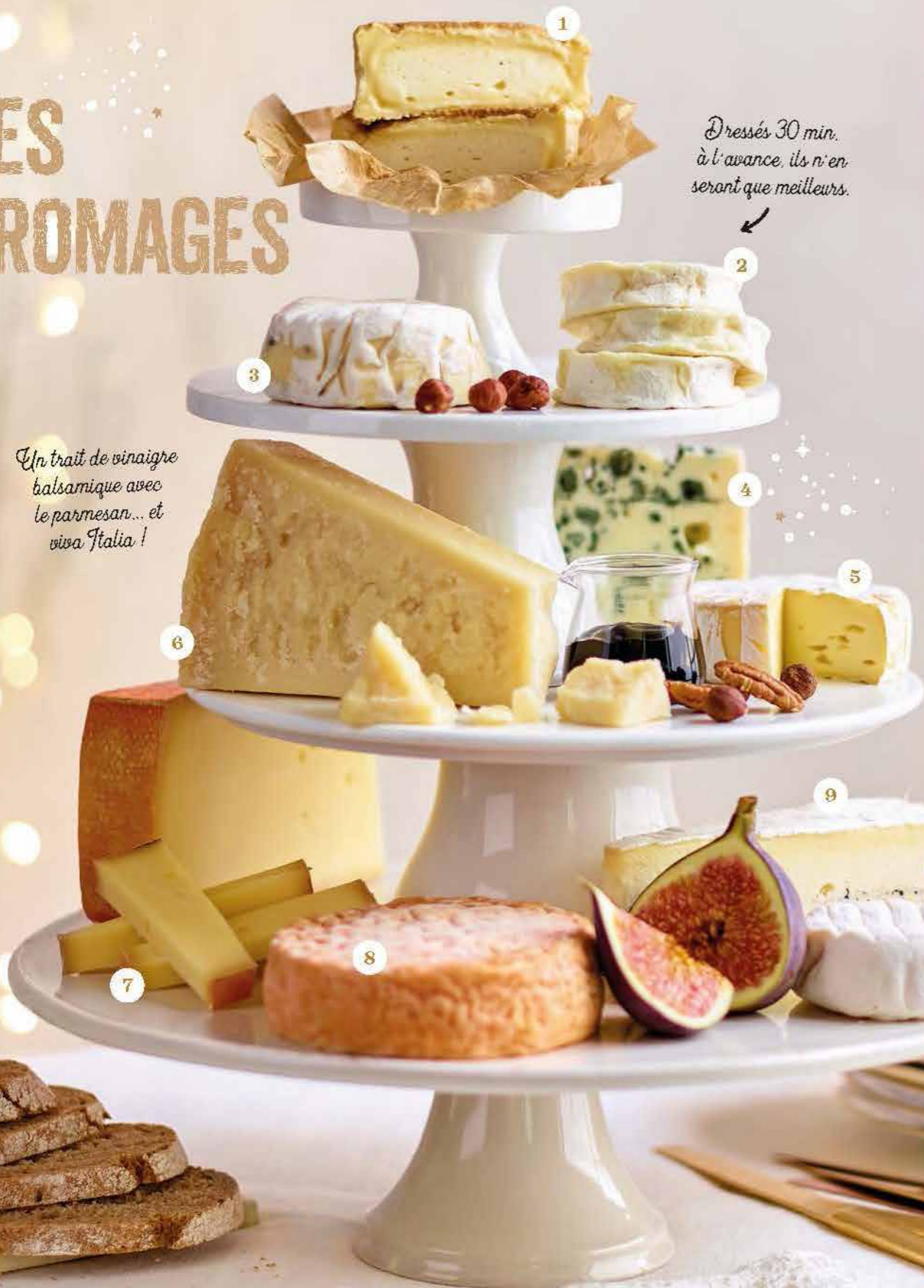


DELHAIZE
PLATEAU GOURMET
FLEXITARIEN
€17⁹⁵ /kg

LES FROMAGES

Un trait de vinaigre balsamique avec le parmesan... et viva Italia!

Dressés 30 min. à l'avance, ils n'en seront que meilleurs.



- 1 **CAMEMBERT AU WHISKY**
150 g - € 27,93/kg
Camembert au lait pasteurisé de vache enrobé d'une panure au whisky pour un goût unique. **€3⁹⁹**
- 2 **ROCAMADOUR FERMIER**
Fromage de chèvre
2x 35 g - € 38,85/kg
Le Rocamadour est un fromage fabriqué à partir du lait de chèvres élevées dans les Causses du Quercy, ainsi que dans certaines communes des départements voisins. Le Rocamadour est un fromage AOP depuis 1996. C'est un petit fromage blanc au goût doux, qui devient plus prononcé à mesure que le fromage vieillit. Cependant, le Rocamadour est vendu et consommé jeune et a un goût fin et crémeux. **€2⁷⁹**
- 3 **LE GOURMET**
100 g - € 32,40/kg
Fromage au lait de vache pasteurisé, produit selon un procédé manuel. Il est affiné au marc de Champagne ou à la truffe de Saint Jean (1%). **€3²⁴**
- 4 **ROQUEFORT AOP**
125 g - € 29,52/kg
Fromage à pâte persillée au lait cru et entier de brebis. **€3⁶⁹**
- 5 **ROUCOULONS - NOIX**
Milleret Fromager
125 g - € 19,92/kg
Ce fromage est affiné deux semaines et frotté à l'arôme naturel de noix. Son goût se renforce et s'accroît avec l'affinage. **€2⁵⁹**
- 6 **PARMIGIANO REGGIANO AOP**
Portion de ± 250 g
Fromage AOP au lait cru de vache à maturation longue (24 mois). **€27⁸⁵ / MG**
- 7 **APPENZELER* SWITZERLAND**
Affinage minimum: 4 mois
Bloc 200 g - € 19,95/kg
Pâte pressée non cuite à base de lait cru. **€3⁹⁹**

Fromages



RACLETTE DE SAVOIE I.G.P.
Fromagerie Pochat & Fils
± 1,6 kg - Pour ± 5-6 pers.
Fromage pour raclette au lait de vache 29% M.G.

€19 / MG



FROMAGE DE CHÈVRE AU PAIN D'ÉPICE
Averbode
100 g - € 36,90/kg
Fromage de chèvre nappé de miel d'acacia recouvert de noix et de miettes de pain d'épice Averbode.

€3⁶⁹

Leurs meilleurs amis?

Les fruits!

Les fromages à pâte dure se marient à merveille avec les fruits frais: raisins et figues, oui, mais aussi pommes et surtout poires. Les fromages plus moelleux, eux, épousent les fruits secs!



ÉPOISSES AOP
250 g - € 31,76/kg
Né il y a 500 ans en Bourgogne, l'Epoisses est un fromage à pâte molle au lait entier et frotté au Marc de Bourgogne. **€7⁷⁹**



BRIE À LA TRUFFE NOIRE ET CÈPES
Kitchen on a Mission
Portion de ± 200 g
Brie farci avec une composition à base de truffe complète soutenue par une légère nuance de cèpes. **€14⁹⁵ / MG**



COLIS CADEAU MERRY CHRISTMAS
Mackays - 906 g - € 8,82/kg
Sac en jute contenant 2 bocaux de confiture (vin; fraises et champagne) et 2 bocaux de marmelade (airelles et herbes d'hiver; oranges au whisky). **€7⁹⁹**

Déposez un morceau de fromage sur une tranche de ce cake: la combinaison parfaite.



CAKE À L'ABRICOT ET AUX AMANDES
Wedge
150 g - € 16,60/kg
Élaboré à partir d'abricots dénoyautés séchés au soleil et amandes entières. Les ingrédients non transformés, disposés en couches, sont pressés dans un moule pour obtenir un produit qui ressemble à un pain. **€2⁴⁹**



BIÈRE SPÉCIALE BLONDE
Blonden Os
Brasserie Bourgogne des Flandres
6,5 % vol. alc.
4 x 33 cl - € 4,09/L
La petite dernière de la célèbre brasserie de Bourgogne des Flandres. Cette blonde rappelle ces merveilleuses bières d'une autre époque, tout en ajoutant un zeste de froment, de vanille et de malte. **€5⁴⁰**

Une bière brassée avec savoir se déguste avec sagesse

LES PAINS

L'assortiment de pains frais est varié et qualitatif: durée de préparation allongée, céréales sélectionnées, recettes classiques et originales. Plusieurs fournées par jour pour plus de saveur.

1 Aux raisins et flocons d'avoine.
Miam!

Tendre à l'intérieur, croustillant à l'extérieur.

Le pain en habit de fête!

Les petits formats pour un beau choix.

De la baguette, mais pas que!

Les meilleurs accords pain fromage?

- La baguette pour les pâtes molles à croûte fleurie
- Les pains à fruits (raisins, figes) pour les pâtes persillées, les bleus
- Les pains aux olives pour les chèvres
- Les pains aux céréales pour les pâtes dures
- Les pains de seigle avec des fromages comme le Pas de Bleu ou le Roquefort TOI.

1 **Bio**
BAGUETTE ALPHA BIO
280 g - € 6,75/kg

Une baguette à base de graines multicéréales, de raisins et d'avoine. Fabriquée avec un levain à base d'une farine moulue sur pierre avec une fermentation lente.

€1,89

La parfaite combinaison avec le foie gras

Pain au levain

Les boules au levain blanches et grises sont réalisées avec du levain fait maison, de la farine belge et beaucoup de temps pour un résultat croustillant, à l'arôme caractéristique grâce au levain naturel.

2 **DELHAIZE**
PAIN AU LEVAIN
Boule blanche ou grise
500 g - € 4,58/kg

€2,29

PRODUIT STAR

3 **Bio**
PAIN BIO AUX GRAINES EN FORME DE SAPIN DE NOËL*
280 g - € 11,39/kg

€3,19

4 **PAIN COMPLET NOIX ET RAISINS SECS**
Averbode
400 g - € 5,73/kg

€2,29

5 **Bio**
PETIT PAIN BIO EN FORME DE LOSANGE
Multicéréales, blanc, chia ou potiron
80 g - € 8,63/kg

€0,69

6 **Bio**
4 MINI-BRIOCHES AUX RAISINS*
180 g - € 14,39/kg

€2,59

Idéal avec le foie gras

7 **DELHAIZE**
FLÛTE NOIX ET RAISINS SECS
115 g

€0,99

8 **DELHAIZE**
8 PETITS PAINS GOURMET*
280 g - € 7,11/kg

€1,99



BÂTON TRADITION AU MÜESLI
Averbode
500 g
€ 4,90/kg

€2,45

Bâton tradition au muesli

Le pain Averbode est maintenant en forme de bâton. Préparé à base de farine intégrale et d'un riche mélange de canneberges, de cubes d'abricots, de raisins secs et de graines de potiron. Délicieux!

PRODUIT STAR

LES DESSERTS

La bûche qui rassemble

Ce délicieux dessert traditionnel doit son nom et son allure à une vraie bûche de bois, que l'on faisait brûler dans le feu autour duquel on se rassemblait à Noël. Aujourd'hui, elle est en glace et couronne le repas du réveillon.

DELHAIZE
BÛCHE GLACÉE RUDOLF
Crème glacée vanille et spéculoos avec décor "renne"
700 ml - € 11,41/L

€7⁹⁹

Fruits minis et marshmallows pour une touche fun!



DELHAIZE
BÛCHE AUX PROFITEROLES
6 pers.

8 choux, faits maison et fourrés à la crème pâtissière vanille, un fond sablé au chocolat et finis à la crème fouettée et au sucre perlé. Sans additifs et sans conservateurs, fait à la main. Laissez décongeler pendant minimum 8h dans le frigo.

€12⁹⁹



DELHAIZE
BÛCHE VANILLE FRAMBOISES
6 pers.

Duo de mousse vanille et une crème de framboises et fraises avec des morceaux de framboises sur une couche croustillante de biscuit aux amandes. Enrobé d'un glaçage au chocolat blanc.

€14¹⁵



DELHAIZE
BÛCHE CROQUANTE

2 x 1 pers. ou 6 pers. À PARTIR DE €5¹⁹

Duo de mousse chocolat & vanille sur une couche croquante aux amandes. Enrobé de chocolat et fini avec une décoration en chocolat.



DELHAIZE
BÛCHE BRÉSILIENNE

2 var. 2 x 1 pers. ou 4 pers. À PARTIR DE €4⁵⁹

Un biscuit léger garni de crème au café et de crème fraîche. Fini avec un mélange de noix brésiliennes.

Bûche chocolat blanc et framboise

Une mousse au chocolat blanc avec un cœur à la framboise et biscuit vanille. Le tout est disposé sur une croûte vanille. L'ensemble est garni d'une couverture à la framboise et de décors de fin d'année.



BÛCHE CHOCOLAT BLANC ET FRAMBOISE

Gaelens
5 pers.

€12⁹⁹



MACARON GÉANT

Gaelens

6 pers. Macaron rouge avec une crème légère à la vanille et framboises fraîches.

€14⁹⁹



DELHAIZE
BÛCHE EN FORME DE SAPIN DE NOËL

6 pers. - € 2,25 / pers. Une succession de couches de biscuits à la vanille entrecoupées de couches de crème au beurre moka. Le tout garni d'une brésilienne.

€12⁹⁹



DELHAIZE
BÛCHE GLACÉE VANILLE & CARAMEL BEURRE SALÉ

800 ml - € 9,99/L

Enrobage chocolat, stries chocolat blanc, décor.

€7⁹⁹



QUADROTTO SEMI FREDDO MERINGATA

Dolceria Alba
2 x 60 g - € 22,42/kg

Une meringue carrée délicate fourrée d'une fine crème semi freddo rehaussée de gouttes de chocolat noir.

€2⁶⁹



TARTUFO AL CIOCCOLATO

Dolceria Alba

2 x 85 g - € 14,06/kg

Crème glacée au chocolat avec un cœur à la crème pâtissière décorée d'une couche de noisettes et de poudre de cacao.

€2³⁹

Une salade de fruits pour une fin de repas légère



LARGE ASSORTIMENT DE FRUITS EXOTIQUES

Une glace réservée aux adultes

D'affolants desserts glacés préparés façon cocktail dans un emballage écologique, sublimés d'une larme d'alcool. Moins sucrés, plus rock 'n roll. Cette glace est fabriquée en Belgique et existe en deux parfums vegan: coconut rum punch et Limoncello raspberry ripple.



GLACE INFUSÉE À L'ALCOOL
LIQ - Liquor infused Ice Cream
Toutes les variétés
475 ml - € 14,72/L

€6⁹⁹

COGNAC

H by Hine
Fine champagne VSOP
40% vol. alc.
70 cl - € 50,64/L

€35⁴⁵

Un assemblage harmonieux d'une vingtaine de cognacs provenant de raisins récoltés en Grande Champagne et en Petite Champagne.



Notre savoir-faire se déguste avec sagesse.

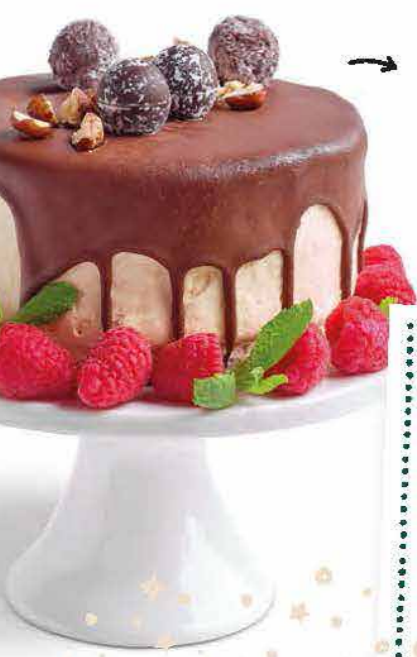
LES DOUCEURS de fin de repas

Mignardises

100% fairtrade.
c'est 100% meilleur

On craque
sans façon

Café #fairemieux
Le café n'a jamais eu autant de succès. Pour que les petits cultivateurs en profitent aussi, nous les encourageons à produire de manière plus durable et plus rentable, en réduisant les émissions de CO2 tout au long de la chaîne, de la graine à la tasse. Nos cafés sont aussi choisis en fonction de leur variété et de la diversité de leurs origines. #faire mieux.



DELHAIZE
DRIPCAKE CHOCOLAT ET CARAMEL
8 personnes
€14,49

Un délicieux gâteau formé de 3 couches de biscuit au chocolat fait maison et de 3 couches de crème mascarpone et caramel royalement garnies de sauce caramel et noix. Enrobé de chocolat fondant belge avec un bel "effet drip"



BISCUITS DENTELLES
Au beurre et à la cassonade
75 g - € 31,87/kg
€2,39



12 PETITS MACARONS
M
144 g - € 34,65/kg
Chocolat, vanille, framboise, citron, caramel au beurre salé et pistache.
€4,99



SPÉCULOOS TRADITIONNEL SANS GLUTEN
Little pleasures
100 g
€ 39,90/kg
€3,99



16 PRALINES AU CHOCOLAT BELGE
Delicata - Original Happiness
245 g - € 28,53/kg
Ce coffret "Original Happiness" contient 16 magnifiques pralines en 4 saveurs inimitables et pures. Chacune est confectionnée à la main et à base de chocolat belge.
€6,99



CAFÉ BIO EN GRAINS LUNGO
Latitude 28
100% Arabica - Fairtrade
250 g - € 15,96/kg
Café élégant et équilibré aux fruits secs et au caractère sucré. L'arrière-goût est lisse avec une touche délicate de noix.
€3,99



TISANE BIO
Pukka
Trois menthes
20 sachets - 32 g - € 124,69/kg
Un mélange frais et vibrant des trois meilleures menthes biologiques au monde - menthe verte, menthe poivrée et menthe des champs.
€3,99



CAFÉ BIO EN GRAINS ESPRESSO
Latitude 28
100% Arabica - Fairtrade
250 g - € 15,96/kg
Espresso complet avec des notes gustatives de chocolat noir, caramel au beurre, amandes grillées et une riche finale.
€3,99



TISANE BIO
Pukka
After dinner
20 sachets - 36 g - € 110,83/kg
Une tisane biologique à déguster le soir avec la saveur généreuse de la chicorée torréfiée, et les vertus apaisantes de la cardamome associées aux saveurs anisées, suivies par la douceur du fenouil et de la réglisse.
€3,99

CAFÉ OU THÉ EN FIN DE REPAS version "smart"

Café ou thé, une question de goût. Mais on peut opter pour une fin de repas "smart" et choisir des thés fairtrade, comme remplacer le café en capsules par un café "macchinetta" so Italia ! Conseils pour bien les préparer.

- Thé vert et noir: jamais d'eau bouillante mais juste fréillante, laissez infuser de 3 à max 5 min.
- Café macchinetta: ne pas tasser le café, surtout faire "monter" à feu moyen et pas fort: un bon "caffè" se prépare lentement !

La macchinetta, cafetière à l'italienne, se prépare directement sur le feu



Les 5 services malins

VOUS AVEZ DÉCOUVERT TOUTS NOS PRODUITS, VOICI QUELQUES SERVICES POUR VOUS SIMPLIFIER LA VIE ET POUR ORGANISER DE CHOUETTES RÉVEILLONS ET LES VIVRE PLEINEMENT LE JOUR J, ORGANISATION ET GAIN DE TEMPS SONT AU MENU!

1 CHIC, DES CONSEILS VIN SUR MESURE !

Quelles bulles marier à vos dips ? Quel vin épousera au mieux votre dinde ou votre homard ? Avec votre dessert : vin doux ou digestif ? Nos conseillers vins ont le nez fin pour les bons mariages. Alors, n'hésitez pas à leur demander conseil en magasin.



Dégustations les 13 et 14 décembre

Venez tester et déguster nos produits de fêtes en magasin pendant ces 2 jours. Votre menu n'est pas encore fixé, vous avez des questions à propos de certaines recettes... C'est l'occasion idéale pour venir vous inspirer et découvrir nos produits exclusifs!

4 OUVERTS MÊME QUAND TOUT EST FERMÉ

La plupart des magasins AD Delhaize, Proxy Delhaize et Shop&Go sont ouverts **les dimanches et jours fériés**. Plus d'infos en magasin ou sur delhaize.lu



3 RÉSERVER VOS PRODUITS FRAIS DE FÊTES, L'OPTION SÉRÉNITÉ



Pour avoir la certitude d'avoir vos produits frais préférés au menu, le bon plan, c'est de les réserver. Et désormais, vous pouvez utiliser les bons de réservation en magasin et en ligne sur www.delhaize.lu ! Déposez votre réservation aux rayons traiteur, boucherie, poissonnerie et pâtisserie... Et pensez au reste de votre "to do list" en toute tranquillité.

Une commande spéciale pour un de ces rayons ? Votre expert du rayon vous conseille en magasin.

5 UN GUIDE EN MAGASIN, QUEL CONFORT

Les jours de fête, c'est le rush : vous avez besoin de conseils ou de trouver tel produit exclusif ? Notre "conseiller fêtes" sera là pour vous guider. Présent dans la plupart de nos magasins, vous le reconnaîtrez à son gilet spécial.



La déco et autres idées enchantées

LES FÊTES, C'EST MAGIQUE, ÉVIDEMMENT, MAIS LA FÊTE AVANT LES FÊTES, AUSSI ! VOICI PLEIN D'IDÉES "À DÉBALLER" POUR SE PRÉPARER AUX RÉVEILLONS EN MODE ZEN, CRÉER UNE DÉCO SIMPLE ET ORIGINALE ET ENCHANTER LES KIDS EN LES METTANT À L'ŒUVRE.



Le Calendrier de "l'Avant" détachable

"Avant" comme "avant les fêtes" ! Découvrez-le vite au milieu de votre Guide. Chaque jour, il vous dévoile une astuce pour bien préparer les fêtes. À épingler au mur et à consulter au jour le jour, jusqu'au Jour J.

Les idées Do-It-Yourself

POUR CRÉER ENSEMBLE DE LA DÉCO SIMPLE, ORIGINALE, FUN.

LES SAPINS "ALTERNATIFS",
ÇA CHANGE DU SAPIN À JETER.



LES EMBALLAGES DE RÉCUP',
ÇA BOOSTE LA CRÉATIVITÉ.



LA DÉCO DE TABLE,
AVEC 3 FOIS RIEN, OH OUI !



Les idées cadeaux

CADEAUX DÉCO SYMPA POUR UN MAX DE PLAISIR.

BOULES DE NOËL
BONHOMME DE NEIGE INCLUS.



HO HO DÉCO
UN MOMENT DE CONVIVIALITÉ.



UN NOUNOURS
POUR DES HEURES DE TENDRESSE.



Le coin des kids

POUR ENCHANTER LES KIDS EN LES METTANT À L'ŒUVRE !



LES MINI-RECETTES
POUR MINI-CUISTOTS, TROP FORT !



DES JEUX
QUI RÉUNISSENT PETITS ET GRANDS,
ÇA FAIT TILTER LES RÉVEILLONS



Des sapins DIY C'EST BIEN PLUS MALIN

RIGOLO À FAIRE ENSEMBLE ET TOTALEMENT ÉCO-RESPONSABLE, VIVE LE SAPIN "ALTERNATIF" ! AVEC DES BOUTS DE BOIS, DES BRANCHES, DES PLANCHES, DES OBJETS DE LA MAISON, IL Y A DE CHOUETTES IDÉES POUR SE CONSTRUIRE UN SAPIN DE NOËL ORIGINAL. VOICI QUELQUES JOLIES PISTES !



L'échelle enguirlandée
Voici le "sapin rien de plus simple" ! On entoure une échelle ou un escabeau de 3 guirlandes et on y accroche tout ce qu'il a de léger (pour que la guirlande ne s'affaisse pas) : boules, mini peluches, pommes de pin, biscuits...

Mon sapin, me & myself

On découpe un grand triangle dans un carton mousse. On y colle des photos avec un collant double face. On accroche une guirlande autour du triangle et des mini boules sur les photos avec des épingles. On dépose ou on accroche le sapin où on veut !



Créativité "in the box" !

On prend une caisse en bois du format qu'on souhaite. On y colle au fond un carton coloré, texturé, ondulé... au choix. On récolte des petits éléments de la nature, on confectionne des étoiles en plâtre, on récupère une mini guirlande, des mini boules, on se munit de colle universelle... Et on laisse l'imagination s'exprimer !

On s'emballe

POUR LA RÉCUP'

CETTE ANNÉE, ON DIT NON AUX EMBALLAGES SITÔT ACHETÉS SITÔT JETÉS ? PARFAIT ! ALORS, C'EST PARTI POUR S'AMUSER À TROUVER DES IDÉES POUR EMBALLER "AUTREMENT". AVEC DU PAPIER JOURNAL, DES EMBALLAGES DE PAIN, DE CÉRÉALES, DES MANDRINS, DES BOCAUX À CUSTOMISER... PRIORITÉ À LA CRÉATIVITÉ !



Oui aux paquets surprises !

On récupère des petits et grands mandrins de papier toilette ou d'essuie-tout. On aplatit un coin, puis l'autre, à une extrémité. On glisse dans cet écrin un joli cadeau. On ferme l'autre extrémité. Et on personnalise avec un jeu de papier coloré, de rubans, de stickers, de dessins...

Pop. un bocal magique !

On garde des bocaux de toutes grandeurs, on les personnalise d'étiquettes maison, de fleurs de papier, de ficelle colorée... On joue la transparence pour un côté décalé. Ou on enfouit le cadeau dans un "nid" de raphia, laine, papier chiffonné pour un côté mystère.



Des cadeaux en boîtes !

Simple comme des paquets de céréales transformés en "sacs à cadeaux" ! Il suffit d'ouvrir complètement la boîte, avec précaution, et de rabattre les bords vers l'intérieur : ne pas couper pour garder un effet "rond". On fait 4 trous ou 4 fentes pour y passer cordes ou rubans et hop !



En sachet de pain ou de fruits et légumes, un ruban et le cadeau est noué !



Chouette,

DE LA DÉCO CRÉÉE AVEC 3 FOIS RIEN !

Mmmm, ça sent bon.
Naturellement !

Tout aussi vert :
ça charge de
la déco sapin !

Se conserve
! mais dans
une boîte
métallique !

AVEC QUELQUES INGRÉDIENTS TOUT SIMPLES,
SIMPLEMENT GLANÉS DANS LA CUISINE, ON PEUT
SE CRÉER UNE DÉCO SYMPA ET ORIGINALE.
ON VOUS LE DIT, PAS BESOIN D'ALLER LOIN
POUR PIMPER LA TABLE DES RÉVEILLONS ;) !

Avec des sablés

**La recette pour
une trentaine de biscuits
"déco" ?** On mélange
rapidement 225 g de beurre bien
froid coupé en morceaux et
225 g de sucre et une pincée
de sel. On ajoute 2 œufs, 1 c à c
de vanille, 560 g de farine et
30 g de maïzena. Dès qu'on a une
boule, on met au frais une petite
heure. On étale la pâte sur
4-5 mm d'épaisseur, on découpe
les formes qu'on veut et on
enfourne un bon 10 min à 180°.
On les sort dès qu'ils sont blonds !



Glaçage maison : mélangez du
sucre impalpable avec quelques
gouttes de citron, étalez à la
cuillère, laissez sécher !

Avec des bâtons de cannelle

On adore le délicat parfum
de cannelle, so Noël ! Ces jolis
bâtons se transforment en déco
parfumée comme un rien. Il suffit
de coller les bâtons serrés les
uns contre les autres avec du
papier collant double face sur
des photophores ou des verres,
d'ajouter un ruban, et les voilà !



Avec des brins d'aromates

Ici, les mini-photophores
s'habillent d'une longue
branche de romarin tout
simplement nouée serrée avec
un fin ruban d'emballage.





Créer la déco ensemble, c'est plus rigolo

LA DÉCO À MANGER, c'est tout tout bon!

CETTE ANNÉE, ON INNOVE AVEC DE "LA DÉCO À MANGER" ! LES KIDS VONT ADORER, ET LES INVITÉS AUSSI. EN GUIRLANDE OU À SEMER SUR LA TABLE, EN FIN DE REPAS, ON PEUT TOUS MANGER LA DÉCO : YOOPIIIIE !

Ribambelle de p'tits fruits

Cubes de gingembre, baies de toutes sortes, ananas, pommes, abricots secs... on laisse les kids piocher dans tous les fruits secs qui les inspirent. À eux de nous les tendre. À nous de les enfiler sur un fil alimentaire à l'aide d'une grosse aiguille à tapisser. Joli !



Marshma-mimi!

Avec des marshmallows de toutes dimensions, on crée de jolies guirlandes "flocons de neige". Et on succombe aux mini bonshommes de neige : on assemble simplement les marshmallows en mouillant délicatement les endroits à coller. Magique !



On me trouve au rayon international chez Delhaize !



La recette, c'est en page 71 !

On craque pour la déco croquante

Avec la recette de sablés, on crée de chouettes formes et personnages. On les éparpille sur la table. On en fait des guirlandes ou des boules à attacher au sapin.

Hohoho, fûtées, les idées cadeaux !

DES PETITS CADEAUX DÉCO SYMPAS QUI FONT UN MAX DE PLAISIR : IL Y A PLEIN DE CHOUETTES IDÉES EN MAGASIN !



1 BOUGEUR POMMES DE PIN

2 modèles
19 cm x 19 cm x 9 cm
€5⁹⁵

2 RENNE EN BOIS ET PÈRE NOËL

18,5 cm x 5 cm x 21 cm
€2⁹⁵

3 PÈRE NOËL EN CÉRAMIQUE

5,8 cm x 6,8 cm x 13,6 cm
€2⁹⁵

4 PETITE MAISON EN PORCELAÏNE

2 modèles
9,5 cm x 7,5 cm x 12,5 cm
€3⁹⁰

5 DÔME LUMINEUX EN VERRE AVEC RENNE

Blanc ou brun
12,5 cm x 12,5 cm x 25 cm
€12⁹⁵

6 OURS AVEC BONNET ET ÉCHARPE

28 cm
€9⁹⁵

7 BOULE DE NOËL AVEC SOCLE EN BOIS

Père Noël, bonhomme de neige ou renne
11,5 cm x 10 cm x 10 cm
€7⁹⁵

8 VOITURE AVEC FIGURINE EN MÉTAL

Père Noël, bonhomme de neige ou renne
17 cm x 13 cm x 7 cm
€6⁹⁵

9 PÈRE NOËL EN MÉTAL

13 cm x 9 cm x 9 cm
€3⁹⁰

10 DÉCORATION POMMES DE PIN

2 modèles - 38 cm
€9⁹⁵

11 ARBRE EN BOIS AVEC 10 LEDS

16 cm x 16 cm x 11,5 cm
€6⁹⁵

12 ÉCUREUIL

2 modèles - 13 cm x 8 cm x 13 cm
€3⁹⁵

Le cadeau
idéal !

Devenez un véritable chef-coq grâce à notre nouvelle action d'épargne

Collectez les timbres Lagostina proposés pour toute tranche d'achat de €10 du 14 novembre 2019 au 15 janvier 2020 inclus et sélectionnez l'un des nombreux articles de cuisine Lagostina (poêles, casseroles, ustensiles, etc.) ! Pour quel article allez-vous craquer ?

JUSQU'À
70%
DE
RÉDUCTION

Découvrez la collection Generosa ainsi que nos conditions dans votre magasin Delhaize. Votre carte d'épargne ? Vous la recevrez en caisse !

Lagostina

* Action valable du 14 novembre 2019 au 15 janvier 2020 inclus, échange des cartes épargne remplies jusqu'au 29 janvier 2020 inclus. Offre valable dans la limite des stocks disponibles.

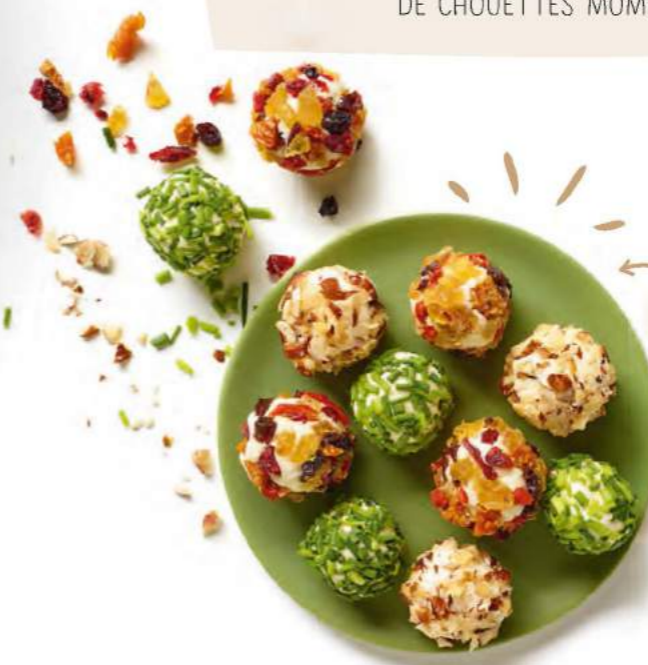
Le coin des P'TITS CUISTOTS !

CUISINER À 4 MAINS, VOIRE 6 OU 8 ? LES ENFANTS VONT ADORER METTRE LA MAIN À LA PÂTE POUR PRÉPARER LES RÉVEILLONS. ET IL Y A PAS MAL DE TÂCHES QU'ILS PEUVENT ACCOMPLIR SANS DANGER. DE CHOUETTES MOMENTS À PASSER ENSEMBLE !

Des truffes au fromage

Chipotage magique ! Mélanger 1 barquette de fromage frais et environ 50 g de parmesan râpé, composer des boulettes, et les passer dans différentes garnitures hachées : noisettes, herbes fraîches, raisins secs...

Mmmm,
je suis trop
beau et trop
bon !



Des mini brochettes d'apéro

Délicieux et facile comme embrocher sur des baguettes de bois des :

- > dés de mangue, de fromage et une tranche de magret fumé
- > dés de pomme verte, de saumon cru et des petites pousses d'épinards
- > dés d'ananas, d'avocat, de grosses crevettes roses
- > abricots secs, dés de saucisson, noix de pécan



Des bread cups au saumon et à la ricotta

MISSION DES KIDS

Utiliser des petites tranches de pain de mie sans croûte, les enfoncer dans des moules à muffins. Battre 1 pot de ricotta avec 2 œufs (youpie, les kids adorent ! 😊). Couper de la ciboulette et 3 tranches de saumon fumé en petits morceaux avec des ciseaux enfants. Mélanger et verser dans les moules.

MISSION DES PARENTS

Passer ces jolies œuvres au four 20 minutes à 180°, puis démouler et parsemer encore de quelques brins de ciboulette.

Alors, on joue ?

ENSEMBLE, C'EST ENCORE PLUS FUN !

BON, ALORS, HOP, C'EST LE MOMENT DE RETROUVER SON ÂME D'ENFANT ET DE **JOUER** ! SI, SI, JOUER, S'AMUSER, ET SURTOUT RIRE, RIRE SANS MODÉRATION ENTRE PETITS, TRÈS PETITS, ET GRANDS, VOIRE TRÈS GRANDS... ON N'A RIEN INVENTÉ DE MIEUX POUR SE SENTIR BIEN, ENSEMBLE. SORTEZ LES JEUX, OU CRÉEZ-LES !



LA TROP DRÔLE "DEVINE-CHAUSSETTE"

La prépa

Prenez une graaaande chaussette de Noël. Remplissez-la d'une dizaine d'objets rigolos, décalés ou sur le thème Noël (boules, déco de bûches, personnages de crèche...). Fermez avec un élastique.

Le jeu

Donnez une feuille et un crayon à chaque joueur. Faites passer la chaussette de joueur en joueur : chacun doit essayer de deviner les objets qui s'y trouvent et note sur une feuille ses trouvailles... Qui a gagné ? Un objet bien deviné = 1 point. Celui qui a le plus de points gagne. Et reçoit un petit cadeau, bien sûr !

→ Astuce ? Créer plusieurs "chaussettes" histoire de faire plus de tours de jeu et prolonger le plaisir !

Le "mime à rire" de Noël

La prépa

Découpez des petits morceaux de papier cartonné. Inscrivez-y des mots en lien avec la fête : sapin, Père Noël, cadeau, bûche, cheminée, botte, chaussette... Mettez-les dans un chapeau de Noël, ou dans une boîte "cadeau". Munissez-vous d'un minuteur.

Le jeu

Partagez les invités en 2 ou 3 équipes, en mélangeant bien les générations ! À chaque tour, un joueur d'une équipe tire un mot : il a 1 ou 2 minutes (à vous de choisir la difficulté) pour le faire deviner aux autres membres de son équipe en ... mimant. Chaque mime réussi = 1 point. Fous rires super garantis !



PÈRE NOËL "YOU'VE GOT A MESSAGE" !

Le jeu

La Mère Noël a un message de la plus haute importance à délivrer au Père Noël ! Désignez qui est la Mère Noël, qui est le Père Noël. Le message devra passer par chaque joueur, juste en chuchotant dans l'oreille du suivant. Une fois délivré, le message est proclamé par le Père Noël. Et Mère Noël ne peut que constater la très drôle transformation de son message !

Le message

Mais que pourrait bien avoir à dire la Mère Noël à son cher mari ?

- ★ "MON CHÉRI, TU AS ENCORE OUBLIÉ LES CHAUSSETTES SUR LA TABLE, QUE VONT DONC FAIRE LES ENFANTS SANS BONBONS, SURPRISES ET RUBANS MAINTENANT ?"
- ★ "ALERTE GÉNÉRALE, LES LUTINS ON DÉCIDÉ DE FAIRE GRÈVE, ILS VEULENT DES ÉTOILES EN SUCRE, DES CAROTTES EN CHOCOLAT ET DE LA POUDRE DE PERLIMPIN AU MENU CHAQUE JOUR !"
- ★ "LE TRAINEAU A UNE PANNE DE LANTERNES, LE LUTIN ÉLECTRICIEN EST PARTI DÉCROCHER LES ÉTOILES DE SECOURS, LES RENNES RONGENT LEUR FREIN..."

★ ... À VOUS DE CRÉER !



Le carnet fantastique

La belle idée

Dans un carnet, un joli cahier, une histoire va s'écrire... à autant de mains qu'il y a d'invités, tous âges confondus ! Définissez un sujet, trouvez un titre et commencez à écrire un paragraphe, une page, un chapitre. Le jour de la fête, faites passer le carnet de main en main : chaque invité y écrira la suite du précédent à son tour. Les plus jeunes se mêlent aux



adultes, les idées pétillent, les rebondissements surprennent : l'histoire sera belle. Et pourra être imprimée pour en faire un joli souvenir à lire et relire tout au long de l'année !

La variante

En version plus courte : un poème ou une fable à plusieurs mains, en proposant d'écrire ou de dessiner autour du texte...

NEW
NOUVEAU EMBALLAGE



Crèmefine

**POUR DES PLATS
CRÉMEUX ET DÉLICIEUX**



Mélange de lait et d'huiles végétales.

Solo, de l'or dans votre cuisine.
Découvrez plus sur solo.be

**NEW MARTINI
FIERO & TONIC**

**INGRÉDIENTS
100% NATURELS**

EASY TO MAKE
50% 50%
MARTINI FIERO TONIC



Notre savoir-faire se déguste avec sagesse.

©Martini and the ball and bar logo are trademarks.



SIMPLIFIEZ-VOUS LES RÉVEILLONS

Tous nos supermarchés Delhaize seront ouverts les mardis 24 et 31 décembre 2019 de 7H30 à 16H, la plupart de nos supermarchés sont ouverts les lundis 23 et 30 décembre 2019 (consultez les horaires de nos magasins sur delhaize.lu).

La plupart des AD et Proxy Delhaize sont ouverts les dimanches et jours fériés; renseignez-vous auprès de votre point de vente.

Réservez votre menu de fête sur delhaize.lu ou dans le magasin de votre choix, votre commande vous attendra en magasin.

Éditeur responsable : D. Kirschvink - 19, Route de Bastogne, L-9638 Pommerloch - BCE 0402.206.045 - 50/2019

Offres valables du 05/12/2019 jusqu'au 31/12/2019 inclus sauf erreurs d'impression, jusqu'à épuisement des stocks et des millésimes disponibles.
LA PLUPART DES PRODUITS PUBLIÉS SONT AUSSI DISPONIBLES DANS LES AD DELHAIZE.