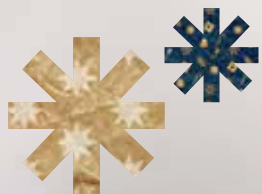


GUIDE DES fêtes



Passer les fêtes
ensemble,
c'est le plus beau
des cadeaux.



**DES METS DE CHOIX
POUR SE FAIRE PLAISIR**

**DES EXCLUSIVITÉS
À DÉCOUVRIR**

**DES PRODUITS QUI
FONT GAGNER DU TEMPS**

**UN BON DE COMMANDE
POUR VOUS FACILITER
LES FÊTES**

OFFRES VALABLES DU 26/11/2020 AU 01/01/2021 INCLUS.

Faites de chaque repas une expérience unique

ACTION D'ÉPARGNE DU 19.11.2020 AU 20.01.2021 INCLUS - ÉCHANGE DES CARTES D'ÉPARGNE REMPLIES JUSQU'AU 03.02.2021 INCLUS*

CHOUETTE
IDÉE
CADEAU!

Se combine parfaitement
avec d'autres articles de table

Vaisselle en grès de qualité supérieure

Aspect haut de gamme

Se décline en deux couleurs harmonieuses :
blanc crème et bleu-gris

Un set gourmet et fondue
pour compléter votre table de fête !

ÉPARGNEZ POUR CETTE VAISSELLE ÉLÉGANTE, À DÉCOUVRIR DÈS MAINTENANT DANS VOTRE MAGASIN DELHAIZE

* Voir conditions sur la carte d'épargne



ÉDITO

Parce que être ensemble est le plus beau des cadeaux, Delhaize veut vous faciliter les fêtes. Découvrez donc dans ce guide des fêtes des idées de menus, des ingrédients insolites, de petits plats faciles à préparer... Vous y trouverez également des conseils vin, des astuces et un bon de commande qui vous permettra de réserver en ligne ou en magasin vos produits frais préférés.

Cette année, nous vous souhaitons, plus que jamais, des fêtes chaleureuses et une bonne santé !

Votre équipe Delhaize

Sommaire

06 LES APÉROS

Houmous aux marrons, dip à la truffe, foie gras, la fête commence avec saveur.

22 LES ENTRÉES

Chaud ou froid, terre ou mer voire même végétarien : tout le monde s'y retrouve !

30 LE PLAT

On vous aide à choisir entre la viande, la volaille, le poisson, le gibier, la fondue ou la raclette.

40 LES ACCOMPAGNEMENTS

Légumes, purées, gratins ou pommes duchesse, ils sont tout aussi importants que le plat.

47 TOUT FAIT TOUT PRÊT

Des plats faciles et rapides à préparer pour passer plus de temps avec ceux qu'on aime.

50 LES FROMAGES

Camembert corsé, bleu puissant, chèvre doux : faites votre plateau parfait.

54 LES PAINS

Sucrés ou salés, ils accompagnent toutes vos préparations.

56 LES DESSERTS

Plutôt douceur glacée ou bûche traditionnelle ? Faites votre choix parmi notre large assortiment.

62 CAFÉ & MIGNARDISES

Que prendrez-vous avec votre café ? Macarons, sablés, palets bretons, crêpes dentelle...

66 IDÉES CADEAUX

On vous souffle des petites attentions à offrir aux foodies.



Les 4 services MALINS



1 RÉSERVEZ VOS PRODUITS FRAIS, POUR ÉVITER LES FILES EN MAGASIN

Huitres, homard, dinde... Pour être certain.e d'avoir vos produits frais préférés le soir du réveillon, commandez-les!



> EN MAGASIN
DÉTACHEZ LE BON DE COMMANDE qui se trouve au milieu de ce guide des fêtes, remplissez-le avec les quantités souhaitées et remettez ensuite la/les page(s) de commande au chef du rayon concerné (boucherie, traiteur, poissonnerie, fruits et légumes, pâtisserie). Votre commande vous attendra en magasin le jour de votre choix.

> EN LIGNE
SCANNEZ LE QR CODE, remplissez votre bon de commande en ligne et venez chercher votre commande dans le magasin de votre choix.

BON À SAVOIR
Pour Noël, réservez au plus tard le 20/12 et pour le Nouvel An au plus tard le 27/12. Et retirez vos commandes entre le 19 et le 31/12, à l'exception des dimanches et jours fériés.

En magasin ou en ligne, c'est simple et hyper facile !

2 CONSEILS VIN, ACCORDS PARFAITS

Brut ou demi-sec, quel champagne servir à l'apéro ? Rouge ou blanc, quel vin boire avec une entrée terre/mer ? Et en dessert, des bulles, un vin doux ou un digestif ? Demandez conseil à nos experts vin en magasin. Ils se feront un plaisir de vous trouver les accords parfaits.



3 UN CONSEILLER FÊTE, QUEL CONFORT !

Cette année encore, vous pourrez compter sur nos « conseillers fête ». Leur mission ? Vous aider à trouver un produit en particulier ou vous donner un conseil de dernière minute. Même en plein rush vous pourrez facilement le reconnaître grâce à son gilet festif.



4 OUVERTS MÊME QUAND TOUT EST FERMÉ

Tous nos supermarchés Delhaize sont ouverts les jeudis 24 et 31 décembre. La plupart des magasins AD Delhaize, Proxy Delhaize et Shop&Go sont ouverts les dimanches et jours fériés. Renseignez-vous auprès de votre point de vente ou sur www.delhaize.lu.

Bienvenue!

www.delhaize.lu

En 2021, Plus devient SuperPlus! Notre nouvelle carte qui vous fera profiter de plein d'avantages*.

DES SUPER RÉDUCTIONS NUTRI-BOOST POUR MANGER PLUS ÉQUILIBRÉ

ÉCHANGEZ VOS POINTS SUPERPLUS CONTRE DES PRODUITS

PROMO-BOOST: DES PROMOS EXCLUSIVES QUI S'AJOUTENT AUX RÉDUCTIONS DU MOMENT

VOTRE NUTRI-PROFIL PERSONNALISÉ

VOUS AUSSI VOUS VOULEZ PAYER MOINS POUR MANGER MIEUX ?

* Infos et conditions sur www.delhaize.lu/superplus



Les apéros

On les attendait tellement ces retrouvailles ! Alors à l'heure de faire tchin tchin avec ceux qu'on aime, on ne va pas passer son temps en cuisine.

Des raisins et des graines pour une baguette bio très digeste. Parfaite pour dipper !

Douceur ET SAVEURS

Le houmous, c'est facile et tout le monde aime. Chez Delhaize, pour les fêtes, on vous propose des versions haut de gamme aux saveurs étonnantes, aussi colorées que gourmandes. À servir sur un plateau avec les grands classiques de l'apéro : saucisson, olives, gressins, dés de fromage...



HOUMOUS AUX MARRONS, MANDARINE ET BETTERAVE

150 g
€ 16,67/kg

EXCLU



EXCLU

DIP DE CHOU-FLEUR GRILLÉ AU PICKLES

Canapé
150 g
€ 20/kg



COLLIER D'ARLENNE

300 g - € 14,97/kg



FUET

170 g - € 14,71/kg
Le fuet est un saucisson long, fin, fermenté et séché. C'est un produit typiquement catalan. Il a un goût légèrement sucré et poivré.



EXCLU

HOUMOUS DE POIS CHICHES NOIRS ET DE GRANOLA

Canapé
150 g - € 16,67/kg



EXCLU

HOUMOUS MOKA AUX NOIX ET À L'ORANGE

Canapé
150 g
€ 23,33/kg



taste of Inspirations

COPPA

80 g - € 48,13/kg



EXCLU

HOUMOUS DE CHICONS AUX FRUITS ROUGES

Canapé
150 g
€ 20/kg



EXCLU

DIP DE CÉLERI-RAVE À LA TRUFFE

Canapé
150 g
€ 23,33/kg



EXCLU

FROMAGE DE MONTAGNE AUX MYRTILLES

150 g
€ 16,67/kg



EXCLU

ROULEAUX DE COPPA AU FROMAGE CRÉMEUX ET À LA CRÈME TRUFFÉE

80 g
€ 37,50/kg

€ 3

€ 2⁵⁰



Planche À PARTAGER

Et si le secret résidait dans la simplicité... de qualité ? Une charcuterie haut de gamme découpée en tranches extra fines accompagnée d'olives et de gressins. Un plateau gourmand, rempli de saveurs fortes et bien marquées qui ravira tous les invités.



**PLATEAU APÉRITIF
À L'ITALIENNE**

320 g
€ 31,22/kg

€ 9⁹⁹

Trop MIMI

Mini croques, mini burgers, mini hot-dogs, mini coquilles Saint-Jacques... À l'heure de l'apéro, le mini a la cote. Et pas que chez les enfants ! Rapides à réchauffer, ces mini bouchées sont faciles à customiser : ajoutez une feuille de salade, quelques graines germées, des dés de tomate fraîche et le tour est joué !

Testez la version de luxe avec de l'angus beef et une mayonnaise à la truffe.

EXCLU



**PROSCIUTTO CRUDO
30 MESI**

Rosa Dell'Angelo
100 g - € 76,90/kg

Un jambon affiné pendant 30 mois selon un mode de production traditionnel. À l'origine, une sélection rigoureuse des cuisses présentant une plus grande quantité de graisse qui permet un affinage long.

€ 7⁶⁹



**PÂTÉ À TARTINER
AUX POIRES ET AIRELLES**

De Beauvoorder
200 g - € 23,95/kg

€ 4⁷⁹

EXCLU



**MORTADELLE
À LA TRUFFE NOIRE**

Macelleria Toscana
100 g
€ 46,50/kg

€ 4⁶⁵



**PROSCIUTTO DI PARMA
24 MESI**

80 g - € 49,88/kg

€ 3⁹⁹



**SALUMI ARTIGIANALI
ITALIANI**

Rosa Dell'Angelo
180 g
€ 66,61/kg

€ 11⁹⁹

DUVAL-LEROY

Champagne Brut Réserve

Cépages : chardonnay, pinot noir, pinot meunier
75 cl - € 22,31/L

Le Brut Réserve, c'est un peu la carte de visite de cette maison de champagne familiale dirigée par Carol Duval-Leroy, une belge très active dans le monde du champagne. En cave, on retrouve aussi une femme, Sandrine Logette-Jardin, qui a créé beaucoup de nouvelles cuvées ces dernières années. Ce Brut Réserve est élégant, joliment fruité, avec une fraîcheur impeccable.

€ 7⁵⁷

€ 50¹⁸
pour 3



**2+1
GRATIS**

SOIT **€ 16⁷³** / BOUTEILLE
À L'ACHAT DE 3



MINI BURGERS DE BŒUF ANGUS

Truffe/mayonnaise
160 g - € 43,69/kg

€ 6⁹⁹



MINI BOUCHÉES DE QUICHE

200 g - € 24,95/kg

€ 4⁹⁹



MINI BAGELS

160 g - € 37,44/kg

€ 5⁹⁹



MINI BOUCHÉES

12 pièces
€ 0,16/pièce

€ 1⁸⁹



ZAKOUSKIS AU FROMAGE APÉRO

210 g - € 28,52/kg

Un assortiment de 11 bouchées apéritives en pâte feuilletée à base de fromage. Fromage vieux, moutarde, graines de moutarde. Chèvre, lardons, persil. Gouda, bière d'abbaye, bleuet.

€ 5⁹⁹

taste of
Inspirations

MIGNONS

12 pièces
€ 0,33/pièce

€ 3⁹⁹



Parfums IODÉS

Les produits de la mer, c'est super bon et très léger. Cuits ou crus, chauds ou froids, il y a toujours une recette qui plaira. Pour l'apéritif, on vous conseille les nouvelles huîtres apéro. Plus petites mais extrêmement raffinées, elles sont faciles à manger, même debout.

Retrouvez tous ces produits au rayon Poissonnerie ou Traiteur.



CREVETTES MARINÉES AU PESTO DE BASILIC

Sans conservateurs
140 g - € 35,64/kg

€4⁹⁹



TAPAS DE SAUMON FUMÉ AU SÉSAME ET AU PAVOT

Vendsysse
90 g - € 44,33/kg

€3⁹⁹



BISQUE DE HOMARD ET DE CREVETTES

400 g - € 23,23/kg

€9²⁹



CROQUETTES AUX CREVETTES ET AU FROMAGE

12 x 20 g - € 20,79/kg

€4⁹⁹



Ajoutez des algues, un produit riche en bons nutriments qui apporte aussi un coup de fraîcheur.

LES APÉROS

PRIX DE FÊTE



MINI TERRINES DE SAUMON

9 x 15 g
€ 44,07/kg

€5⁹⁵



HUÎTRES D'APÉRO CREUSES

N°4 -12 pièces

Ces huîtres fines et délicates sont cultivées sur la côte Atlantique française. Grâce à leur petite taille, elles sont idéales à l'apéritif avec un verre de vin blanc ou une coupe de champagne.



CRODINO®

APERITIVO NON ALCOLICO

DAL 1965



GLASS FULL OF ICE
CRODINO
SLICE OF ORANGE

Trop MIMI

Mini croques, mini burgers, mini hot-dogs, mini coquilles Saint-Jacques... À l'heure de l'apéro, le mini a la cote. Et pas que chez les enfants ! Rapides à réchauffer, ces mini bouchées sont faciles à customiser : ajoutez une feuille de salade, quelques graines germées, des dés de tomate fraîche et le tour est joué !



Testez la version de luxe avec de l'angus beef et une mayonnaise à la truffe.



MINI BURGERS DE BŒUF ANGUS
Truffe/mayonnaise
160 g - € 43,69/kg

€6⁹⁹



MINI BAGELS
160 g - € 37,44/kg

€5⁹⁹



ZAKOUSKIS AU FROMAGE APÉRO
210 g - € 28,52/kg
Un assortiment de 11 bouchées apéritives en pâte feuilletée à base de fromage. Fromage vieux, moutarde, graines de moutarde. Chèvre, lardons, persil. Gouda, bière d'abbaye, bleuet.

€5⁹⁹



ASSORTIMENT DE 12 MACARONS SALÉS
200 g - € 37,45/kg

De délicieux macarons richement garnis de préparations festives : truffe blanche-noisettes, chèvre-figue-thym, camembert-framboises et saumon-asperges.

€7⁴⁹



PRUNEUX LARDÉS
12 pièces - € 0,46/pièce

€5⁴⁹



MINI BOUCHÉES DE QUICHE
200 g - € 24,95/kg

€4⁹⁹



MINI BOUCHÉES
12 pièces
€ 0,16/pièce

€1⁸⁹



MIGNONS
12 pièces
€ 0,33/pièce

€3⁹⁹



MINI COQUILLES
160 g - € 31,19/kg

€4⁹⁹



BOUCHÉES AU FROMAGE
12 pièces
150 g - € 26,60/kg

€3⁹⁹



CROQUETTES APÉRO AU FROMAGE
Préparation au four
192 g - € 13,28/kg

€2⁵⁵



Les graines de sésame grillées, c'est le bon plan pour amener du croquant.

VITE prêt

Parce qu'on n'a pas toujours envie de mettre les petits plats dans les grands et qu'on n'est jamais à l'abri d'une visite surprise, Delhaize vous propose de nombreux produits pour préparer un délicieux apéro en 5 minutes, top chrono. On ouvre le paquet... et c'est prêt !



CHIPS DE LENTILLES BIO

Sweet Chili
75 g - € 20,67/kg

EXCLU

€1⁵⁵



TORTILLA CHIPS Blue Corn

150 g - € 5,93/kg

EXCLU

€0⁸⁹



TARALLI AU FENOUIL Fior Fiore

400 g - € 4,88/kg

EXCLU

€1⁹⁵



OLIVES VERTES AUX POIVRONS GRILLÉS

135 g - € 7,63/kg

EXCLU

€1⁰³



CHIPS Kettle

Crispy Duck
135 g - € 13,26/kg

EXCLU

€1⁷⁹



PIZZA CROCCANTINA À L'HUILE D'OLIVE

Campagna Romana
250 g - € 14,76/kg

EXCLU

€3⁶⁹



PORTO ROSÉ Offley Clink Pink

75 cl - € 15,85/L

€11⁸⁹

Notre savoir-faire se déguste avec sagesse



VITE prêt

Parce qu'on n'a pas toujours envie de mettre les petits plats dans les grands et qu'on n'est jamais à l'abri d'une visite surprise, Delhaize vous propose de nombreux produits pour préparer un délicieux apéro en 5 minutes, top chrono. On ouvre le paquet... et c'est prêt !



CHIPS DE LENTILLES BIO

Sweet Chili
75 g - € 20,67/kg

€1⁵⁵



TORTILLA CHIPS

Blue Corn
150 g - € 5,93/kg

€0⁸⁹



TARALLI AU FENOUIL

Fior Fiore

400 g - € 4,88/kg

€1⁹⁵



OLIVES VERTES AUX POIVRONS GRILLÉS

135 g - € 7,63/kg

€1⁰³



CHIPS

Kettle

Crispy Duck

135 g - € 13,26/kg

€1⁷⁹



PIZZA CROCCANTINA A L'HUILE D'OLIVE

Campagna Romana

250 g - € 14,76/kg

€3⁶⁹



PORTO ROSÉ

Offley Clink Pink

75 cl - € 15,85/L

€11⁸⁹

Notre savoir-faire se déguste avec sagesse

FAUX GRAS DE GAIA
AVEC TRUFFES & CHAMPAGNE

100% VÉGÉTAL 100% PHÉNOMÉNAL

DÉLICIEUSES RECETTES SUR FAUXGRAS.BE

IDÉES DE PRÉPARATIONS

FAUX GRAS® DE GAIA SE MARIE À TOUS LES PLATS :

FAUX GRAS® DE GAIA AUX FIGUES ET SPECULOOS

TOURTE AU BUTTERNUT, FAUX GRAS® DE GAIA ET AMANDES

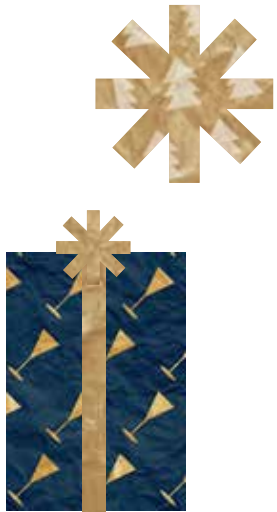
CRÈME BRÛLÉE CLASSIQUE AU FAUX GRAS® DE GAIA ET BISCUITS AUX AMANDES

PLUS D'INSPIRATION SUR FAUXGRAS.BE



Classique CHIC

Que seraient les fêtes sans foie gras ? Cette année, essayez-le avec des fruits frais pour l'alléger et du pain aux noix ou aux graines, pour lui apporter un petit côté croustillant. Puriste ? Saupoudrez-le simplement d'un peu de fleur de sel.



EXCLU

FOIE GRAS DE CANARD À LA TRUFFE EN TRANCHES

Upignac

2 x 40 g - € 118,63/kg

La combinaison du foie gras et de la truffe, c'est l'assurance d'un produit exceptionnel.

€9⁴⁹



FICELLE DE FOIE GRAS DE CANARD

120 g - € 58,25/kg

€6⁹⁹



Bio

BAGUETTE ALPHA BIO

280 g - € 6,75/kg

€1⁸⁹



EXCLU

PAIN D'ÉPICES

Averbode

Miel et noix
400 g - € 7,48/kg

€2⁹⁹



EXCLU

FOIE FIN DE CANARD À L'ARMAGNAC

Jean Larnaudie

200 g - € 26,45/kg

€5²⁹

FOIE GRAS D'OIE ENTIER

Jean Larnaudie

100 g - € 159,90/kg

€15⁹⁹

EXCLU



TOAST BRIOCHÉ POUR FOIE GRAS

Harrys

280 g - € 9,61/kg

€2⁶⁹



TOAST MELBA

100 g - € 8,90/kg

€0⁸⁹



-25%

CHÂTEAU LAFABRIE-PEYRAGUEY

Sauternes Premier
Grand Cru Classé A.C.

Vin blanc doux de
France - Bordeaux
37,5 cl - € 28,99/L
Cépages : sauvignon blanc,
sémillon

€28⁹⁹

€21^{74*}



APÉRITIF

Lillet Blanc

17% vol. alc.
75 cl - € 15,99/L

€11⁹⁹



OIGNONS CONFITS AUX FRAMBOISES

180 g - € 9,39/kg

€1⁶⁹



CONFITURE DE FIGUES DE PROVENCE

70% de fruits
250 g - € 9/kg

€2²⁵



EXCLU

BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD

Upignac

320 g - € 62,34/kg

€19⁹⁵



EXCLU

PERLES DE VIN DE SAUTERNES

Jean Larnaudie

30 g - € 129,67/kg

€3⁸⁹



EXCLU

FOIE FIN DE CANARD À L'ARMAGNAC

Jean Larnaudie

180 g - € 38,83/kg

Un foie fin réalisé sans gavage et dans le respect de l'animal. On apprécie particulièrement la texture onctueuse et le goût raffiné. Un vrai délice pour les papilles.

€6⁹⁹



MINI BRIOCHES BIO

4 pièces

180 g - € 14,39/kg

€2⁵⁹



MINI TOAST

80 g + 40 g gratuits

120 g - € 5,42/kg

€0⁶⁵



taste of Inspirations

DENTELLES

75 g - € 31,87/kg

€2³⁹

Notre savoir-faire se déguste avec sagesse

* Le prix indiqué (y compris le prix à l'unité correspondant) tient compte de l'offre promotionnelle.

** Déduits à la caisse et non cumulable avec les 10% de réduction à l'achat de 18 L de vin.





BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD
Upignac
320 g - € 62,34/kg

€19⁹⁵



PERLES DE VIN DE SAUTERNES
Jean Larnaudie
30 g - € 129,67/kg

€3⁸⁹



FOIE FIN DE CANARD À L'ARMAGNAC
Jean Larnaudie
180 g - € 38,83/kg

Un foie fin réalisé sans gavage et dans le respect de l'animal. On apprécie particulièrement la texture onctueuse et le goût raffiné. Un vrai délice pour les papilles.

€6⁹⁹



MINI BRIOCHES BIO
4 pièces
180 g - € 14,39/kg

€2⁵⁹



MINI TOAST
80 g + 40 g gratuits
120 g - € 5,42/kg

€0⁶⁵



DENTELLES
75 g - € 31,87/kg

€2³⁹

Belles RONDELLES

Aux raisins, aux noix, aux pommes, aux airelles... Le boudin enfile ses habits de fête. Et on ne va pas s'en plaindre. Pour lui apporter une touche d'élégance, décorez vos rondelles de noisettes hachées, de fins bâtonnets de poire, de confiture, de zestes d'orange, de compote à la cannelle.



SAUCISSE VÉGÉTARIENNE
Le Boucher végétarien
160 g
€ 26,19/kg

EXCLU



BOUDIN BLANC DE POULET AUX AIRELLES
240 g - € 8,71/kg

EXCLU



BOUDIN BLANC POMME/CALVADOS

EXCLU

€2⁰⁹

€10²⁵/kg



BOUDIN BLANC À LA MANDARINE

€10²⁵/kg



SAUCISSON GRILLÉ
200 g - € 11,45/kg

€2²⁹



BOUDIN NOIR RHUM/RAISIN

€10²⁵/kg



BOUDIN NOIR OIGNON/FRAMBOISE

€10²⁵/kg



Les entrées

Chez Delhaize, on sait que vous avez envie de passer plus de temps avec vos invités qu'en cuisine. Facile avec nos entrées presque toutes prêtes.

Ça CROUSTILLE

La friture, on connaît ! Et cette année, on se fait plaisir avec ces mini bouchées qui croustillent et réchauffent. Mini croquettes aux crevettes ou mini croquettes au fromage ? Et si on goûtait les deux ?



CROQUETTES APÉRO

Abramo
Cabillaud et truffe
180 g - € 33,28/kg

€5⁹⁹



CROQUETTES APÉRO

Abramo
Écrevisses et aneth
180 g - € 33,28/kg

€5⁹⁹



CROQUETTES DE FROMAGE

2 x 80 g
€ 18,69/kg

€2⁹⁹



CROQUETTES DE CREVETTES

2 x 80 g - € 37,44/kg

Des croquettes fabriquées en Belgique avec des crevettes grises MSC et une bisque faite maison dans une panure unique.

€5⁹⁹



CROQUETTES ARTISANALES AU FROMAGE

4 x 62,5 g
€ 11,56/kg

€2⁸⁹



CROQUETTES DE CREVETTES

Préparation au four
4 x 62,5 g - € 20,60/kg

€5¹⁵

En CASSOLETTE

Quel plaisir de soulever le couvercle d'une mini cassolette, de découvrir le plat, ses couleurs et de sentir les parfums qui s'en dégagent... Laissez-vous inspirer par nos portions individuelles qu'il faut simplement enfourner.



SCAMPIS DIABOLIQUES

€25⁹⁵



2 CASSOLETTES DE SCAMPIS

Traiteur Louise
2 x 160 g - € 24,97/kg

EXCLU

€7⁹⁹



2 COQUILLES SAINT-JACQUES

250 g - € 35,96/kg

€8⁹⁹



COQUILLES SAINT-JACQUES FARCIES

Abramo
4 x 100 g - € 19,98/kg

€7⁹⁹



CREVETTES À L'AIL

150 g - € 39,93/kg

€5⁹⁹

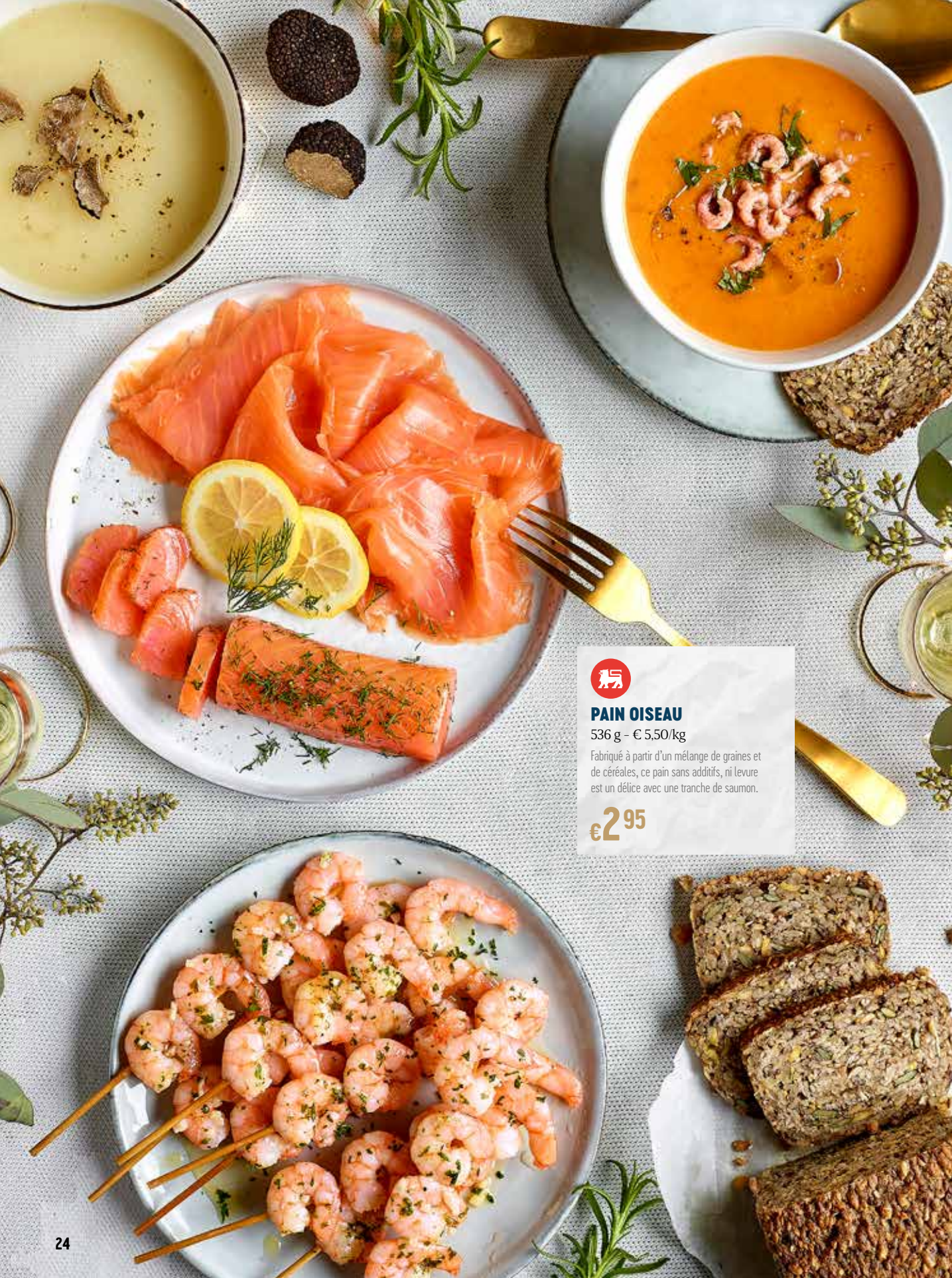


QUEUES DE CREVETTES CRUES NON DÉCORTIQUÉES

8 à 12 pièces
450 g - € 33,31/kg

€14⁹⁹





PAIN OISEAU

536 g - € 5,50/kg

Fabriqué à partir d'un mélange de graines et de céréales, ce pain sans additifs, ni levure est un délice avec une tranche de saumon.

€2⁹⁵

EXCLU



CŒUR DE SAUMON FUMÉ BIO AVEC DE L'ANETH

Vendsyssel
120 g - € 65,75/kg

€7⁸⁹



SAUMON FUMÉ ÉCOSSAIS TRANCHÉ MAIN

€54⁹⁵/kg



SAUMON À L'ANETH FUMÉ À CHAUD

125 g - € 35,12/kg

Ce saumon a été fumé à chaud à 80°C. Résultat ? Une texture ultra tendre et une saveur légèrement fumée.

€4³⁹



FILET DE SAUMON BELLE-VUE

Gabriel

€29⁹⁵/kg



PETITS PAINS EN FORME D'ÉTOILES

324 g - 6 pièces
€ 9,23/kg

€2⁹⁹

LES ENTRÉES

Arômes MARINS



Le poisson, il a tout bon. Très digeste, il permet de débiter le repas en toute légèreté, tout en apportant beaucoup de saveurs. On l'accompagne d'un vin blanc sec pour faire ressortir les parfums iodés. Pensez aussi aux soupes et potages, à servir avec un pain spécial.



BROCHETTES DE SCAMPIS À L'AIL

Angulas Aguinaga
145 g - € 39,66/kg

€5⁷⁵



SCAMPIS BIO

Décortiqués
200 g - € 29,95/kg

EXCLU



CREVETTES GRISES FRAÎCHES DÉCORTIQUÉES

Sans conservateurs
100g ou 120 g

CRABE ROYAL 100 % CRABE

Romanov

121 g - € 140,41/kg

Une préparation 100% à base de crabe royal de la mer de Barents. Délicieux sur un toast, avec des dés d'avocat ou d'ananas.

PRIX DE FÊTE

€16⁹⁹

EXCLU



SOUPE DE HOMARD

600 ml - € 7,65/L

€4⁵⁹



SOUPE DE CÉLERI-RAVE À LA TRUFFE

600 ml - € 7,48/L

EXCLU

€4⁴⁹

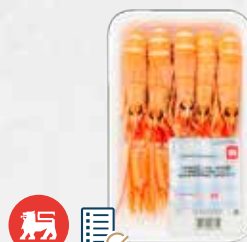


À la PÊCHE

Qui n'aime pas décortiquer, couper, casser, décoquiller et savourer tous ces petits et gros fruits de mer ? Délicieux avec un filet de citron, un peu de pain, de la mayonnaise et un tour de moulin à poivre. Et en plus d'être savoureux, c'est aussi bourré de bons nutriments (zinc, sélénium, iode, potassium...).



PINCES DE CRABES CUITES
€25⁹⁵/kg



LANGOUSTINES CUITES
€27⁹⁵/kg



HOMARD CUIT
Pittman Seafoods
400 g
€ 26,23/kg



LANGOUSTE CUIE

PRIX DE FÊTE



HOMARD VIVANT
400 g - 600 g
600 g - 800 g
+ 800 g

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 la queue.



HUÎTRES
Plates de Bélon 3/0
12 pièces
Creuses Salgado Spécial N°3
12 pièces

Royales creuses d'Irlande N°3
12 pièces
La 'rolls royce' des huîtres creuses. Ce produit du terroir est affiné pendant 4 mois dans des anciens marais salants dans une eau de mer riche en plancton et matière organique.

Fines creuses de Normandie N°3
6 pièces
Creuses de Normandie N°3
12 pièces



PLATEAU FRUITS DE MER «LUXE»
± 400 g



PLATEAU FRUITS DE MER «ROYAL»
± 1,2 kg

MÂCON LA ROCHE-VINEUSE 2018/2019
Mâcon-Villages A.C.
Vin blanc de France - Bourgogne
75 cl - € 7,09/L
Cépage : chardonnay

-25%



€5³²
+ € 0,30 consigne

BLANCHARD MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR LIE 2018/2019
Muscadet Sèvre et Maine A.C.
Vin blanc de France - Loire
75 cl - € 5,68/L
Cépage : melon de Bourgogne

2+1
GRATIS**

SOIT €4²⁶/BOUILLE
À L'ACHAT DE 3

€19¹⁷
€12⁷⁸ pour 3

Notre savoir-faire se déguste avec sagesse

* Le prix indiqué (y compris le prix à l'unité correspondant) tient compte de l'offre promotionnelle.
** Déduits à la caisse et non cumulable avec les 10% de réduction à l'achat de 18 L de vin.

Veggie CORNER

Grâce aux produits originaux 100% veggie de Delhaize, c'est facile d'être végétarien et gourmand. Carpaccio, nuggets, boulettes et fallafels : on parie que même les amateurs de viande vont en redemander ?

Un carpaccio de mopur 100% végétal, élaboré à partir de blé fermenté et de légumes.



CARPACCIO
90 g - € 33,22/kg

€2⁹⁹



EXCLU

HACHÉ
Greenway
200 g - € 18,95/kg

€3⁷⁹



**MÉDAILLON
AUX LÉGUMES**
180 g - € 16,61/kg

€2⁹⁹



NUGGETS
160 g - € 12,44/kg

€1⁹⁹



**FALAFEL À LA TOMATE
ET AU BASILIC**
150 g - € 20,60/kg

€3⁰⁹



EXCLU

MIX DE BOULETTES
Greenway
200 g - € 19,95/kg

€3⁹⁹

Notre savoir-faire se déguste avec sagesse

* Le prix indiqué (y compris le prix à l'unité correspondant) tient compte de l'offre promotionnelle.

** Déduits à la caisse et non cumulable avec les 10% de réduction à l'achat de 18 L de vin.



TOFU AUX NOISETTES
200 g - € 16,45/kg

€3²⁹



STICKS DE LA MER
180 g - € 16,39/kg

€2⁹⁵



BURGER DE CHAMPIGNON
Gran Formaggio
160 g - € 19,31/kg

€3⁰⁹

-25%

**CHÂTEAU
LES MESCLANCES
2019**

Côtes de Provence A.C.

Vin rosé de France

Provence

75 cl - € 8,09/L

Cépages : cinsault,
grenache, mourvèdre, syrah

Un rosé élégant avec d'agréables
notes de fruits blancs et
exotiques, une excellente
fraîcheur et une grande finesse.

€8⁹⁹

€6^{07*}



Le plat

On goûte pleinement le bonheur de se retrouver ensemble autour d'une table de fête. Les parfums alléchants et les plats gourmands nous mettent l'eau à la bouche...

Le POISSON

Riche en nutriments et en acides gras essentiels, le poisson est plus léger que la viande mais aussi plus digeste. Et ça, ça compte quand on cumule les repas de fête. Notre astuce pour passer un minimum de temps derrière les fourneaux ? Privilégier la cuisson au four.



- 1 AILE DE RAIE**
Origine : Mer du Nord
- 2 FILET DE SAUMON ÉCOSSAIS**
Sans peau
Origine : Écosse
- 3 FILET DE PLIE**
Origine : Mer du Nord
- 4 FILET DE THON À NAGEOIRES JAUNES**
Origine : Océan Indien Oriental
- 5 FILET DE BARBUE**
Origine : Mer du Nord

PRIX DE FÊTE

€28⁹⁵/kg

PRIX DE FÊTE

PRIX DE FÊTE

PRIX DE FÊTE

LE PLAT



- 6 NOIX DE SAINT-JACQUES SANS CORAIL**
Origine : Océan Pacifique
- 7 FILET DE LOTTE**
Origine : Mer du Nord
- 8 FILET DE SAUMON ATLANTIQUE BIO**
Sans peau
Origine : Écosse, Norvège ou Irlande
- 9 FILET DE TURBOT**
Origine : Espagne
- 10 FILET DE SOLE**
Origine : Mer du Nord

€49⁹⁵/kg

PRIX DE FÊTE

€37⁹⁹/kg

PRIX DE FÊTE

PRIX DE FÊTE

Notre savoir-faire se déguste avec sagesse

* Le prix indiqué (y compris le prix à l'unité correspondant) tient compte de l'offre promotionnelle.

** Déduits à la caisse et non cumulable avec les 10% de réduction à l'achat de 18 L de vin.

La VOLAILLE

Viande maigre par excellence, la volaille est aussi la préférée des kids. Pour la moderniser, associez-la à des mets de choix comme le foie gras, les girolles, les figues ou la truffe. En cette saison, elle se marie aussi parfaitement avec le gingembre, le sirop d'érable, les aïrelles, les pommes et même le chocolat.



LE PLAT



2+1
GRATIS**

SOIT €4³⁹ /BOUTEILLE
À L'ACHAT DE 3



**TRIVENTO RESERVE
WHITE MALBEC
2019/2020**

Vin blanc d'Argentine -
Mendoza
75 cl - € 5.85/L
Cépage : malbec

Un nez élégant de cerises mûres, de framboises et de baies rouges, avec des notes de pomme verte et une acidité marquée en bouche. Les tanins sont moelleux et la finale juteuse. Idéal avec de la volaille, des fruits de mer ou en apéritif.

€19⁷
€13¹⁸*
pour 3

2+1
GRATIS**

SOIT €5⁷⁹ /BOUTEILLE
À L'ACHAT DE 3



**CHÂTEAU TANUNDA
CHARDONNAY 2018**

Vin blanc d'Australie -
South Eastern Australia
75 cl - € 7.72/L
Cépage : chardonnay

Récompensé à plusieurs reprises lors de L'International Wine and Spirit Competition en raison de la perfection de son caractère, de ses fruits savoureux et de ses notes boisées agréablement dosées, ce chardonnay est un des fleurons de la maison Château Tanunda.

€26⁰⁷
€17³⁸*
pour 3

EXCLU



**RÔTI DE DINDE
ORLOFF**

€16⁹⁵
/kg



**FILETS DE CAILLES
AUX POIVRES**

€29⁹⁹
/kg



**FILET DE CANARD
À L'ORANGE**

€23⁴⁹
/kg



**ROULADE DE DINDE
FARCIE AU PORTO
ET À LA PISTACHE**

€14⁹⁵
/kg



**BALLOTINES DE POULET
AU FROMAGE**

€17⁹⁹
/kg

EXCLU



**COQUELET FARCİ
AUX DATTES
ET AU BACON**

€27⁹⁵
/kg



ROULADE DE LAPIN
Abricot/pistache/porto

€26⁹⁵
/kg

EXCLU



**RÔTI DE CHAPON
BLANC**
St Sever

€25⁹⁵
/kg



**POULARDE FERMİERE
JAUNE BIO**
St Sever

€15⁹⁵
/kg



SUPRÊME DE PINTADE
St Sever – Label Rouge

€19⁹⁵
/kg

Notre savoir-faire se déguste avec sagesse

* Le prix indiqué (y compris le prix à l'unité correspondant) tient compte de l'offre promotionnelle.

** Déduits à la caisse et non cumulable avec les 10% de réduction à l'achat de 18 L de vin.

Le * GIBIER

La viande de gibier est une viande puissante, riche en saveurs. On l'adoucit avec des tranches de fruits frais ou des fruits rôtis : pommes, poires, raisins, marrons, cerises, airelles... Elle s'accompagne parfaitement de légumes d'hiver comme le céleri-rave, les champignons, les choux et les chicons.



TENUTA ARBÉTA BAROLO 2015

Barolo D.O.C.G.

Vin rouge d'Italie - Piemonte

75 cl - € 19,29/L

Cépage : nebbiolo

La Tenuta Arbéta est située dans les Langhe, au cœur du Piémont. C'est la "terre" du raisin nebbiolo, qui produit des vins ayant un excellent potentiel de vieillissement. Ce Barolo a un minimum de 24 mois de vieillissement sur chène français. Un vin complexe, rempli de fruits rouges, d'herbes et d'une douce touche de vanille.

€19²⁹
€14⁴⁷*

-25%



EXCLU



**FILET DE CERF MARINÉ
À LA TRUFFE**

€36⁹⁵
/kg



EXCLU



**RÔTI DE CERF AU
ROMARIN ET SEL DE MER**

€21⁴⁹
/kg



FILET DE FAON

€58⁹⁹
/kg



CIVET DE BICHE

€10⁴⁹
/ravier



RAGOUT DE CERF

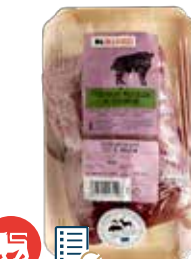
€18⁹⁹
/kg



FILET DE FAISAN

Avec peau

€29⁹⁹
/kg



**RÔTI DE GIGUE DE
MARCASSIN**

€29⁹⁵
/kg



SAUCE DE GIBIER

220 ml - € 11,14/L

€2⁴⁵



**RABLE
DE LIÈVRE**

€32⁹⁹
/kg



**RÔTI DE GIGUE
DE CHEVREUIL**

€30⁹⁹
/kg



-25%

*

CÔTES DE BEAUNE VILLAGES VINCENT DE LA REMONDIÈRE 2019

Côtes de Beaune Villages A.C.

Vin rouge de France - Bourgogne

75 cl - € 15,09/L

Cépage : pinot noir

Composé à 100% de pinot noir, ce Côte de Beaune a été vieilli en fût en acier inoxydable et en fût de chène français pour obtenir la meilleure structure. Il en résulte cet assemblage unique, plein d'authenticité et de caractère.

€15⁰⁹
€11³²*

Notre savoir-faire se déguâte avec sagesse

* Le prix indiqué (y compris le prix à l'unité correspondant) tient compte de l'offre promotionnelle.

** Déduits à la caisse et non cumulable avec les 10% de réduction à l'achat de 18 L de vin.

La VIANDE

Facile à préparer, la viande est idéale pour un menu de fêtes. Apportez-lui une petite touche festive en la saupoudrant de copeaux de truffe ou de grains de grenade, ou en la servant avec une fricassée de cèpes et de girolles, une purée de marrons ou des frites de panais au gros sel.



ROSBIF

€18⁴⁵
/kg



RÔTI DE VEAU

€19⁴⁵
/kg



**STELLENBOSCH VINEYARDS
CABERNET SAUVIGNON 2019**

Stellenbosch W.O.

Vin rouge d'Afrique du Sud - Stellenbosch

75 cl - € 7,72/L

Cépage : cabernet sauvignon

€26⁰⁷
€17^{38*}
pour 3



**GIGOT D'AGNEAU
CELTIC**

Avec os

€17¹⁵
/kg



**COURONNE
D'AGNEAU
CELTIC**

€33⁸⁵
/kg



**CHÂTEAUNEUF DU PAPE
CLOSERIE DE VAUDIEU 2018/2019**

Châteauneuf-du-Pape A.C.

Vin rouge de France - Côtes du Rhône

75 cl - € 16,85/L

Cépages : grenache, cinsault, syrah

€16⁸⁵
€12^{64*}



JOUES DE PORC

€15⁴⁹
/kg



FILET PUR DE PORC

€12⁹⁵
/kg



taste of
Inspirations

**CONTREFILET
LIMOUSIN**

€29⁹⁵
/kg



**ENTRECÔTE DE VEAU
À LA TRUFFE**

€24⁴⁹
/kg



**RÔTI DE PORC SAVOURETTE
À LA TRUFFE**

€14⁹⁵
/kg



SECRETO IBERICO



€25⁹⁵
/kg

Notre savoir-faire se déguste avec sagesse

* Le prix indiqué (y compris le prix à l'unité correspondant) tient compte de l'offre promotionnelle.

** Déduits à la caisse et non cumulable avec les 10% de réduction à l'achat de 18 L de vin.

Les plateaux GOURMETS



TEPPANYAKI MIXED GRILL

€19⁹⁵/kg

CHÂTEAU DOYAC 2016/2017
Haut-Médoc
Cru Bourgeois A.C.

Vin rouge de France
Bordeaux
75 cl - € 11,29/L
Cépages : merlot,
cabernet
sauvignon

€11²⁹
€8⁴⁷*



PLATEAU PREMIUM GOURMET

€25⁹⁵/kg



PLATEAU FAMILY GOURMET

€17⁹⁵/kg



NACHOS AU POULET ET AU FROMAGE

200 g - € 20/kg

€4



PLATEAU GOURMET FLEXITARIEN

€17⁹⁵/kg

EXCLU



PIERRADE
4 personnes

€94⁹⁹



FONDUE DE POISSONS

Il n'y a pas que la viande ou le fromage qui se prêtent bien à la fondue. Le poisson est aussi délicieux, cuit dans un bouillon de légumes, dans un bouillon de poisson ou dans un bain de lait de coco et citronnelle.



PRIX DE FÊTE

GOURMET CLASSIQUE

± 600 g

GOURMET ROYAL

± 600 g

GOURMET MINI

± 300 g

GOURMET FONDUE

± 1,1 kg

Les raclettes & FONDUES

Parfaites pour ne pas passer son temps en cuisine !
Avec la raclette et la fondue, chacun mange ce qu'il veut et vous, vous n'avez (presque) rien à faire. Pour l'alléger et lui apporter un petit coup de fraîcheur, accompagnez-la d'une salade verte ou d'une salade de pommes/chicons.



VIANDE DE GRISONS

En tranches
80 g - € 49,88/kg

€3⁹⁹



SPECK ALTO ADIGE

90 g - € 41/kg

€3⁶⁹



PLATEAU DE FROMAGE À RACLETTE 3 SAVEURS

500 g - € 16,38/kg

€8¹⁹

EXCLU

-25%

CHÂTEAU CONSTELLATION FENDANT DU VALAIS 2019

Fendant du Valais A.C.

Vin blanc de Suisse - Valais

75 cl - € 9,39/L

Cépage : chasselas

Planté en Suisse sur des terrasses escarpées bénéficiant d'un microclimat, ce cépage particulier produit des vins étonnamment corsés avec un profil aromatique qui dévoile des notes de fruits mûrs, une belle acidité et une bonne longueur.

€9³⁹

€7⁰⁴*

LE PLAT

-25%

CHÂTEAU D'APREMONT 2019

Savoie A.C.

Vin blanc de France - Savoie

75 cl - € 10,35/L

Cépage : jacquère

€10³⁵

€7⁷⁶*

Les accompagnements



Les LÉGUMES

Pour les fêtes, ajoutez-leur une épice originale ou testez des associations créatives. Compotée de betterave à la cannelle, curry de chou-fleur, carottes glacées au sirop d'érable, navets au miel et au safran, légumes verts à la vanille...

PRIX DE FÊTE

- 1 **MINI BETTERAVE**
Toutes les variétés
200 g
- 2 **MINI CHOU-FLEUR**
200 g
- 3 **AIRELLES**
Ocean Spray
340 g
- 4 **CHICON GASTRONOMIQUE**
600 g
- 5 **MINI CAROTTE**
200 g
- 6 **BROCCOLINI BIO**
200 g
- 7 **POIVRON POINTU ROUGE**
En vrac
- 8 **HARICOTS EXTRA FINS**
300 g
- 9 **MINI NAVET**
200 g



Le HAUT DE GAMME

- | | | | |
|---|---|--|--|
| <p>EXCLU</p> <p></p> <p>GRATIN À LA TRUFFE
450 g - € 13,31/kg</p> <p>€5⁹⁹</p> | <p></p> <p>CROQUETTES DE POMMES DE TERRE FOURRÉES AUX AIRELLES
290 g - € 12,38/kg</p> <p>€3⁵⁹</p> | <p></p> <p>PURÉE MISO ET PARMESAN
Wout Bru
400 g - € 9,98/kg</p> <p>€3⁹⁹</p> | <p></p> <p>PURÉE À LA TRUFFE
Peter Goossens
400 g
€ 10,73/kg</p> <p>€4²⁹</p> |
| <p>EXCLU</p> <p></p> <p>PÂTES À LA TRUFFE ET CRÈME DE PARMESAN
Bertagni
250 g - € 15,96/kg</p> <p>€3⁹⁹</p> | <p>EXCLU</p> <p></p> <p>PÂTES AU HOMARD
Bertagni
250 g - € 19,96/kg</p> <p>€4⁹⁹</p> | <p></p> <p>POMMES DUCHESSE
390 g - € 10,26/kg</p> <p>€4</p> | <p></p> <p>TRUFFE NOIRE DU PÉRIGORD
De 25 g à 35 g</p> <p>PRIX DE FÊTE</p> |







CONFIT D'AIRESLLES

280 g - € 10,32/kg

€2⁸⁹

Le traiteur & LES SURGELÉS

Chez Delhaize on sait que vous préférez passer plus de temps avec vos invités que devant les fourneaux. Avec nos accompagnements proposés aux rayons traiteur et surgelés, on va vous faire gagner du temps ! Vous vous occupez de la viande ou du poisson et nous on vous propose toute une gamme de légumes précuits, de risottos, de gratins, de chutneys ou encore de purées qui finaliseront magnifiquement vos recettes.



 **POIRES CUITES**
300 g - € 16,63/kg

€4⁹⁹



 **POMMES CUITES**
470 g - € 8,49/kg

€3⁹⁹



 **HARICOTS AU LARD**
12 pièces
360 g - € 10,53/kg

€3⁷⁹



 **MINI GRATINS**
Crème et cèpes, panais et topinambours, asperges vertes et parmesan
9 x 35 g - € 11,08/kg

€3⁴⁹



 **GRATIN DAUPHINOIS**
4 x 120 g - € 5,81/kg

€2⁷⁹



 **GRATIN AUX CHAMPIGNONS**
4 x 120 g - € 7,60/kg

€3⁶⁵



 **POMMES WILLIAMS**
Croquettes de pommes de terre en forme de poires
450 g - € 5,53/kg

€2⁴⁹



 **POMMES DUCHESSES AU GOÛT DE TRUFFES**
Belviva
450 g - € 7,76/kg

€3⁴⁹



 **POMMES DUCHESSES À LA PURÉE DE CAROTTES**
Belviva
450 g - € 6,64/kg

€2⁹⁹



 **CHUTNEY DE POMMES ET AIRESLLES**
Traiteur Louise
350 g - € 14/kg

€4⁹⁰

EXCLU



Notre astuce pour toujours avoir des produits raffinés, de qualité et festifs sous la main? Les ingrédients lyophilisés. Une fois réhydratés, les cèpes, morilles ou fleurs comestibles retrouvent leurs formes, leurs arômes et leurs saveurs. Ils sont comme frais. Découvrez notre large assortiment au rayon Épicerie.

Notre astuce pour toujours avoir des produits raffinés, de qualité et festifs sous la main? Les ingrédients lyophilisés. Une fois réhydratés, les cèpes, morilles ou fleurs comestibles retrouvent leurs formes, leurs arômes et leurs saveurs. Ils sont comme frais. Découvrez notre large assortiment au rayon Épicerie.



40 g
€ 89,75/kg

€3⁵⁹



40 g
€ 45,75/kg

€1⁸³



30 g
€ 333/kg

€9.99

€3⁷⁹

Fundo
200 ml – € 16,45/L

€3²⁹



EXC

Il Tartufo di Paolo
55 ml - € 90,73/L

€4.99

 taste of
Inspirations

250 ml – € 27,96/L

€6⁹⁹

180 g - € 20,28/kg

€3⁶⁵



75 g - € 39,87/kg

€2⁹⁹

FETTUCCINE

Pholea
250 g - € 19,96/kg
Existe également au citron et aux épinards.

€4 99



Campo d'Oro
300 g - € 16,63/kg

€4⁹⁹

Leffe
130 g – € 22,69/kg

€2⁹⁵



Avec des carottes précuites, on passe moins de temps en cuisine!



BŒUF WELLINGTON
870 g - € 17,23/kg
Pour 3 à 4 personnes.

€14⁹⁹

TOUT FAIT TOUT PRÊT

Tout fait tout prêt



Envie de vous offrir un petit repas de fête sans (trop) cuisiner ? Piochez dans notre assortiment de préparations prêtes à servir. Viande ou poisson, légumes précuits ou buffets surprises, chacun choisit son plat, à la carte... Presque comme au resto, le confort de la maison en plus.



SOUFFLÉ AU COMTÉ
La Vilette
2 x 80 g
€ 24,94/kg
€3⁹⁹



SOUFFLÉ À L'EMMENTAL ET AU CHEDDAR
La Vilette
2 x 80 g
€ 24,94/kg
€3⁹⁹



VITELLO TONATO
€30⁹⁹/kg



RATATOUILLE DE CABILLAUD
€21⁹⁵/kg



SAUMON BÉARNAISE
€27⁹⁵/kg



FILET DE PORC SAUCE AUX 3 POIVRES
€15²⁵/kg



MAGRET DE CANARD SÉCHÉ EN TRANCHES
60 g
€ 83,17/kg

€4⁹⁹



SOT L'Y LAISSE DE DINDE CONFIT DANS LA GRAISSE DE CANARD
250 g - € 16,76/kg
€4¹⁹



FILETS DE CUISSSES DE POULET AUX HERBES DU JARDIN
Plat au four
415 g - € 14,43/kg
€5⁹⁹



SOUPE DE POTIRON OU DE PANAIS
My Menu
1020 g ou 1100 g
€3⁶⁹



SALSIFIS PRÉCUIITS
400 g - € 12,48/kg
€4⁹⁹



MINI CHICONS PRÉCUIITS
300 g - € 9,97/kg
€2⁹⁹



RONDELLES DE CAROTTES PRÉCUIITES
400 g - € 6,23/kg
€2⁴⁹



CUBES DE CÉLERI-RAVE PRÉCUIITS
400 g - € 7,48/kg
€2⁹⁹

Traiteur LOUISE

Préparez un menu de fête en un tournemain grâce à l'assortiment haut de gamme Traiteur Louise. Leurs recettes classiques ou plus innovantes sont toutes élaborées avec des mets de choix.

EXCLU



**CABILLAUD
À LA CRÈME
DE HOMARD**

Traiteur Louise
445 g - € 29,19/kg **€12⁹⁹**



**CAILLE FARCIE
CRAPAUDINE SAUCE
AU COGNAC**

Traiteur Louise
550 g - € 23,62/kg **€12⁹⁹**



**CIVET DE CERF
AU POTIRON**

Traiteur Louise
620 g - € 19,34/kg **€11⁹⁹**



**FILET DE PORC
SAUCE AU POIVRE ROSE**

Traiteur Louise
580 g - € 22,40/kg **€12⁹⁹**



**FILET DE CANARD
SAUCE AU PORTO
ET AUX POIRES**

Traiteur Louise
600 g - € 21,65/kg **€12⁹⁹**

Les buffets SURPRISE

Pratiques à manger, faciles à présenter, prêts à servir, avec nos buffets surprise, vous profiterez encore plus de vos convives. Pains blancs, complets, aux graines ou briochés, ils sont garnis selon vos envies : jambon, fromage, crudités ou plus raffinés, avec du saumon fumé ou du jambon cru crudités.

TOUT FAIT TOUT PRÊT

N'oubliez pas de
passer commande
à partir du 25/11 au
rayon boulangerie

EXCLU

1



1

BUFFET BRIOCHES CLASSIQUES
20 pièces

Un buffet composé de brioches et leurs garnitures traditionnelles (sans crudités) parmi lesquelles: Jambon à l'os - gouda jeune - thon cocktail - rosette tartare - poulet au curry.

€19⁹⁹

2

MINI WRAPS
30 pièces

Les wraps, c'est super moelleux et surtout hyper facile à manger. Saumon fumé/fromage frais. Tomate/mozza. Épinard/poulet/mimolette. Et si on les goûtait tous ?

€14⁹⁹

3

BUFFET SANDWICHES PREMIUM
20 pièces

Un véritable buffet composé de petits pains avec garnitures et crudités. Multigrain poulet curry, pain gris mozzarella/tomates séchées, pain blanc club, pain blanc pavot saumon gravlax, pain gris jambon cru/basilic : il ne reste plus qu'à choisir.

€29⁹⁹

2



3



Les fromages

CAMEMBERT AU WHISKY
Gillot
150 g - € 27,93/kg

**CAMEMBERT AUX
SAVEURS D'AUTOMNE**
Gillot
150 g - € 26,60/kg

MONT D'OR BABY
Badoz
400 g - € 19,98/kg

PETIT LIVAROT
Gillot
200 g - € 23,45/kg

L'EXPLORATEUR
125 g - € 27,92/kg

CAMEMBERT DI BUFALA
150 g - € 19,93/kg

**VORARLBERGER
BERGKÄSE**
500 g - € 15,98/kg

RED STORM
Snowdonia Cheese Company
200 g - € 24,95/kg

EXCLU

EXCLU

EXCLU

EXCLU

EXCLU

EXCLU

-25%

**CHÂTEAU
PLANTEY-
DE-LA-CROIX
2016/2017**
Haut-Médoc A.C.
Vin rouge de France
Bordeaux
75 cl - € 9,39/L
Cépages : cabernet
sauvignon, merlot

EXCLU

EXCLU

EXCLU

EXCLU

EXCLU

EXCLU

EXCLU

VALLEY D'OR
Milleret
300 g - € 18,30/kg

**FROMAGE DE CHÈVRE
NOUGATINE**
Pont de Pierre
117 g - € 31,54/kg

PÂTE DE COING
Edendi
120 g - € 14,08/kg

**MÉLANGE DE NOIX
AUX POIVRES**
Besana
180 g - € 32,17/kg

**COEUR DE CHÈVRE
À LA FIGUE**
Chèvrefeuille
60 g - € 39,83/kg

**LE GOURMET
À LA TRUFFE**
Germain
100 g - € 35,40/kg

BIÈRE BIO
La Moinette bio
7,5% vol. alc.
75 cl - € 5,40/L

€9,99
€7,04*
+ € 0,30 consigne

€5,49

€3,69

€1,69

€5,79

€2,39

€3,54

€4,05

Notre savoir-faire se déguste avec sagesse
* Le prix indiqué (y compris le prix à l'unité correspondant) tient compte de l'offre promotionnelle.
** Déduits à la caisse et non cumulable avec les 10% de réduction à l'achat de 18 L de vin.

Les PLATEAUX

EXCLU



PLATEAU 5 FROMAGES

Entremont

400 g - € 13,75/kg

Emmental, bûche mi-chèvre, carré d'Aurillac, brique de Brie et petit Cantal.

€5⁵⁰



PLATEAU DE FROMAGES FRANÇAIS ET SUISSE

Girolles

6 portions - 445 g - € 39,30/kg

Bleu d'Auvergne, chèvre frais cendré, Comté, pont l'évêque, St Marcellin et tête de moine rosette.

€17⁴⁹



PLATEAU DE FROMAGES FRANÇAIS MULTIRÉGIONS

6 portions

395 g - € 41,75/kg

Camembert, chèvre frais saveur grecque, livarot, pérail de brebis et tomme de Savoie.

€16⁴⁹



PLATEAU DE FROMAGES FRANÇAIS

13 portions - 453 g - € 40,82/kg

Camembert (2), petit cœur de Bray (1), chèvre frais cendré (1), chèvre frais saveur grecque (1), fourme d'Ambert (2), Munster (2), pont l'évêque (2) et reblochon (2).

€18⁴⁹



EXCLU

MÉLANGE DE NOIX AU BASILIC

Besana

175 g - € 33,09/kg

€5⁷⁹



EXCLU

MÉLANGE DE NOIX MÉDITERRANÉEN

Besana

180 g - € 32,17/kg

€5⁷⁹



EXCLU

MIEL DES BOIS LIQUIDE BIO

Mielbio

300 g - € 18,30/kg

€5⁴⁹



EXCLU

CONFITURE DE CERISES NOIRES

450 g - € 4,64/kg

€2⁰⁹

LES FROMAGES

Des fêtes 100% plaisir, 0,0% alcool

NEW

Vintense Prestige

Vintense Prestige 0,0% est élaboré à base des meilleurs raisins. Récompensé par 2 étoiles au Superior Taste Award à Bruxelles en 2020, ce Blanc de Blancs 100% Chardonnay sublimera tous vos repas de fêtes et apéritifs d'exception.



Vintense propose une collection complète de vins tranquilles et effervescents pour vivre des fêtes de fin d'année sans alcool mais de manière 100% festive !

Grâce à sa technologie de pointe en matière de désalcoolisation, Vintense vous offre le meilleur des vins 0,0% disponibles sur le marché.

Vintense Cépages

La gamme Cépages rouge et blanc vous propose le meilleur des vins 100% mono-cépages, 0,0% Alcool.

Vintense Fines Bulles

La fraîcheur et le côté festif des bulles, sans alcool. Disponible en effervescent blanc mais également en version rosée pour les amateurs de sensations plus fruitées.



PROMO 2^{ÈME} À -50% CHEZ DELHAIZE*

*Valable du 19/11/2020 au 06/01/2021 sur toute la gamme Vintense.

DÉCOUVREZ LA GAMME SUR WWW.VINTENSE.BE

Les pains



BEURRE À LA TRUFFE
100 g - € 49,90/kg

€4⁹⁹



**BEURRE AUX HERBES
EN FORME DE
SAPIN DE NOËL**
3 x 30 g - € 27,67/kg

€2⁴⁹



1 PAIN BRIOCHE
450 g - € 6,33/kg

€2⁸⁵



**2 PAIN MARGUERITE
DE CAMPAGNE**
360 g - € 6,36/kg

€2²⁹

**3 PAIN FRAIS AUX
NOIX ET AUX RAISINS**
Averbode

400 g - € 5,73/kg
Un délicieux pain aux noix et aux raisins fabriqué à partir
de trois céréales: le froment, l'avoine et le seigle.
Son goût est particulièrement riche et authentique.

EXCLU

€2²⁹



4 8 PETITS PAINS
280 g - € 7,11/kg

€1⁹⁹



**5 BAGUETTE BÛCHERON
AUX MULTIGRAINS**
675 g - € 3,39/kg

€2²⁹



7 PAIN BIJOU
50 g - € 7,80/kg

€0³⁹



9 PAIN ALPHA BIO
440 g - € 5,57/kg

€2⁴⁵



**11 PAIN SEIGLE
AU LEVAIN BIO**
480 g - € 5,10/kg
Un pain cuit au four
traditionnel parfait avec
les huîtres et les fruits de mer.

€2⁴⁵



**6 TORSADÉ AUX
NOISETTES ET AUX RAISINS**
115 g - € 8,61/kg

€0⁹⁹



**8 PAIN GRIS
CORINTHES**
600 g - € 4,25/kg

€2⁵⁵



**10 PAIN EN FORME DE
SAPIN DE NOËL BIO**
280 g - € 11,39/kg

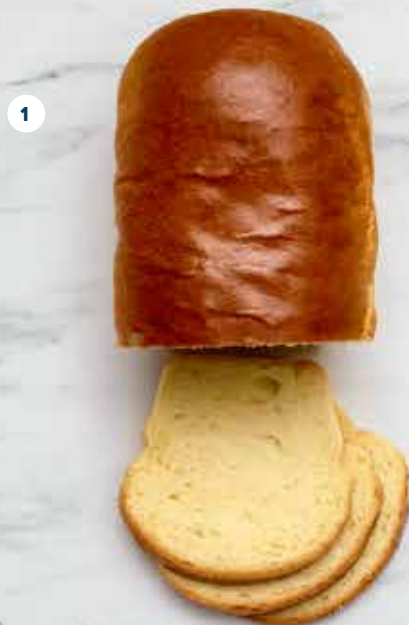
€3¹⁹



**12 COUGNOU
AU SUCRE**
Sans additifs
125 g - € 23,12/kg

EXCLU

€2⁸⁹



Les desserts

C'est l'apothéose du repas de fêtes. Tarte ou gâteau ? Bûche traditionnelle ou bombe glacée ? Au chocolat ou aux fruits ? Chez Delhaize, vous trouverez un large assortiment de desserts pour les grandes tablées ou en portions individuelles.



BÛCHE AUX FRUITS
6 personnes

€12³⁵



BÛCHE BRÉSILIENNE
4 personnes

Un biscuit léger garni de crème au café et de crème fraîche, saupoudré de brésilienne.

€9⁴⁹



EXCLU



BÛCHE À LA FRAMBOISE ET À LA MERINGUE
Tarte à Moi
6 personnes

€14⁹⁹

EXCLU



BÛCHE MERVEILLEUX
Tarte à Moi
4 personnes

€9⁹⁹

EXCLU



BÛCHE TIRAMISU
Tarte à Moi
6 personnes

€14⁹⁹

-25%

NITNAUS EISWEIN EXQUISIT 2018/2019

Vin blanc doux d'Autriche - Neusiedlersee
37,5 cl - € 18,55/L
Cépages : Grüner Veltliner, Welschriesling

Ce vin est un « vin de glace » autrichien : les raisins ont été récoltés à une température de -7°C alors qu'ils étaient gelés. Très doux, il est parfait avec les desserts, les fromages ou en apéro.



€18⁵⁵

€13^{91*}

Notre savoir-faire se déguste avec sagesse

*Le prix indiqué (y compris le prix à l'unité correspondant) tient compte de l'offre promotionnelle.
**Déduits à la caisse et non cumulable avec les 10% de réduction à l'achat de 18 L de vin.



BÛCHE AU SPECULOOS ET AU CARAMEL
6 personnes

La parfaite combinaison de mousse de caramel, crème de chocolat blanc, crumble de speculoos et biscuit aux amandes.

€14¹⁹



BÛCHE AU CHOCOLAT CROQUANT
6 personnes

€14¹⁹

Les spécialités GAELENS

Des créations artisanales et élégantes, élaborées selon des recettes authentiques avec une touche de modernité pour des saveurs inégalées. Sans conservateurs, sans exhausteurs de goût artificiels ajoutés, les pâtisseries Gaelens contiennent uniquement les meilleurs ingrédients.

EXCLU



FANTASTIC NOISETTE
Gaelens
5 personnes

€9⁹⁹



BONNETS DE NOËL
Gaelens
2 pièces

€5⁹⁹



BÛCHE EXOTIQUE
Gaelens
5 personnes

Sous son décor chic de coco, de fruits exotiques et de chocolat blanc, cette bûche cache une mousse au chocolat blanc fourrée d'un biscuit à la vanille et de fruits exotiques.

€12⁹⁹



BÛCHE AU CHOCOLAT BLANC ET FRAMBOISE
Gaelens
5 personnes

Une mousse de chocolat blanc avec un cœur de framboises et biscuit vanille. Le tout est disposé sur une croute vanille. L'ensemble est garni d'une couverture de framboise et une décoration festive.

€12⁹⁹



BÛCHE DÉLICE STEVIA
Gaelens
5 personnes

La base est une mousse au chocolat sans sucre (édulcorée à la stévia). À l'intérieur une mousse aérée à la vanille entre 2 couches de biscuit au chocolat. Un fond croustillant.

€12⁹⁹

LES DESSERTS

Les douceurs GLACÉES




**BÛCHE GLACÉE
À LA FRAMBOISE,
VANILLE ET MERINGUE** ❄️
750 ml - € 11,32/L
€849




**BÛCHE GLACÉE VANILLE/
CARAMEL BEURRE SALÉ** ❄️
800 ml - € 9,99/L
€799




**BÛCHE GLACÉE
SIBÉRIENNE** ❄️
750 ml - € 11,32/L
€849




**BÛCHE GLACÉE MANGUE/FRUITS
DE LA PASSION/FRAISE** ❄️
880 ml - € 9,65/L
€849



BOMBE MAGIQUE AU CHOCOLAT ❄️
1050 ml - € 10,47/L
Faites fondre le dôme en chocolat avec
une sauce au chocolat chaud pour
révéler la délicieuse glace caramel.
Édition limitée.



**BOMBE GLACÉE À LA
VANILLE ET FRAMBOISE** ❄️
Franklin
680 ml - € 20,57/L
€1399



**NOIX DE COCO, ORANGE
OU CITRON GLACÉ** ❄️
2 x 75 ml - € 26,33/L
Délicieuse glace présentée dans son écorce.
€395



**CRÈME GLACÉE EN FORME
DE RENNE** ❄️
Jacques Ijs
2 x 150 ml - € 11,97/L
€359



**SAPINS ET CLOCHES
DE NOËL GLACÉS** ❄️
6 pièces
420 ml - € 7,12/L
€299
Bâtons de glace à la vanille avec un enrobage
en chocolat et des décorations en sucre.



BÛCHE GLACÉE RUDOLF ❄️
Crème glacée vanille
et spéculoos
700 ml - € 12,13/L
€849



TIRAMISU ❄️
Dolceria Alba
4 pièces
4 x 42 g - € 22,56/kg
€379



MERINGUE FOURRÉE ❄️
Dolceria Alba
4 pièces
4 x 40 g - € 23,69/kg
€379




**CRÈME DE
FRAMBOISE** ❄️
50 cl - € 12,58/L
€629

Notre savoir-faire se déguste avec sagesse

Les CLASSIQUES



BÛCHE CRÈME AU BEURRE ET AUX NOISETTES CARAMELISÉES
6 personnes

€12⁹⁹



BÛCHE PROFITEROLES
6 personnes

€12⁹⁹



GÂTEAU COULANT AU CHOCOLAT ET AU CARAMEL
8 personnes

EXCLU

€14⁴⁹



RAW CAKES SANS GLUTEN
Mix Fin d'année

8 mini raw cakes et 4 goûts différents : chocolat noisette, bounty, framboise passion et framboise myrtille. Un dessert vegan, sans lactose et sans gluten.

€5⁹⁹



COURONNE PARIS BREST
6 personnes

Un vrai classique ! De la pâte feuilletée de fabrication traditionnelle, une délicieuse crème de pâte noisette et l'indispensable brésilienne.

€11⁹⁹



BOMBES DE MOUSSE AU CHOCOLAT
2 pièces

€4⁹⁹



CAFFÉ LATTE À LA CANNELLE
Dolce Italia
2 x 75 g - € 19,27/kg

€2⁸⁹



CAFFÉ MACCHIATO CARAMEL
Dolce Italia
2 x 75 g - € 19,27/kg

€2⁸⁹



MOUSSE AU CHOCOLAT
Marie Morin
400 g - € 13,73/kg

€5⁴⁹

LES DESSERTS

Les FRUITS

PRIX DE FÊTE



KUMQUATS

Ces mini-fruits offrent un maxi-goût ! La pulpe présente une légère amertume que vient adoucir le goût sucré de la peau. À dévorer cru, comme un bonbon acidulé.



PITAYA ROUGE

La pitaya est le fruit d'un cactus. On l'appelle aussi fruit du dragon. Sa texture ressemble à celle du kiwi, sa pulpe est juteuse et son goût très doux.



NASHI

Une chair ferme, croquante et juteuse, un goût frais et bien sucré, la poire nashi est délicieuse telle quelle ou avec une bûche au chocolat.



GRENADILLE

Ce fruit ressemble au fruit de la passion : il en possède la chair gélatineuse, les graines noires et le goût très aromatisé, un peu aigre-doux.



CARAMBOLE

Sa forme en étoile en fait un fruit parfait pour décorer vos plats. Sa chair juteuse et sa saveur sucrée et acidulée se marie bien avec les glaces.



PAPAYE

On aime la jolie couleur rose saumon de sa chair et son parfum d'abricot mûr. À maturité, son goût ressemble à celui du melon et de la pêche.

Café & mignardises

On termine la fête sur une note pleine de douceur avec des cafés aux arômes ronds et raffinés et des mignardises qu'on déguste sans complexe.



taste of
Inspirations

SABLÉS AU BEURRE DE NORMANDIE

175 g - € 10,23/kg

€1⁷⁹



taste of
Inspirations

GALETTES BRETONNES

100 g - € 25,50/kg

€2⁵⁵



taste of
Inspirations

PALET BRETONS

100 g - € 20,90/kg

€2⁰⁹



taste of
Inspirations

SHORTBREAD FINGERS

160 g - € 14,94/kg

€2³⁹



taste of
Inspirations

PAIN D'AMANDES

100 g - € 16,90/kg

€1⁶⁹



taste of
Inspirations

DENTELLES

75 g - € 31,87/kg

€2³⁹



taste of
Inspirations

SOUFFLÉS CROQUANTS AUX ÉCLATS D'AMANDES

90 g - € 42,11/kg

€3⁷⁹



taste of
Inspirations

CRÊPES DENTELLE

85 g - € 22,94/kg

€1⁹⁵



ASSORTIMENT DE 12 MACARONS ❄️

144 g - € 34,65/kg

A sortir à température ambiante 1 heure avant de servir, ils seront croustillants à l'extérieur, moelleux à l'intérieur. En décoration d'un dessert ou avec le café, c'est une gourmandise qui plaît toujours.

€4⁹⁹



MINI MOELLEUX ❄️

9 pièces - 180 g - € 21,06/kg

Préparation ultra facile.
Au four traditionnel
ou au four à micro-ondes.

€3⁷⁹



taste of
Inspirations

MACARONS SUCRÉS

12 pièces
180 g - € 38,83/kg

€6⁹⁹



taste of
Inspirations

VERRINES AU CHOCOLAT

Mousse au chocolat brésilienne
praliné, mascarpone
spéculoos & duo
chocolat praliné
188 g - € 34,52/kg

€6⁴⁹



MINI ÉCLAIRS

Chez Claire

4 pièces

4 mini éclairs remplis d'une crème
framboise, citron, chocolat
ou caramel. Aussi mignons
que délicieux !

€5⁹⁹





CHOCOLAT

Godiva

Noir/ganache,
lait/noisette
ou lait/caramel
83 g - € 35,54/kg

Godiva est maître dans l'art de la chocolaterie depuis 1926. Notre chocolat est créé avec passion et finesse par nos chocolatiers. La gamme Masterpieces dévoile toute la saveur du chocolat Godiva.

EXCLU

€2⁹⁵



BOULES DE CHOCOLAT AU LAIT OU ASSORTIMENT

Lindt – Lindor

137 g - € 25,47/kg

Cet assortiment de pralines Lindor contient des boules Lindor au chocolat au lait, au chocolat au lait noisettes, au chocolat noir 60% et au chocolat au lait fourré blanc. Parfait pour terminer en douceur le repas ou pour accompagner le café.

EXCLU

€3⁴⁹



CAFÉ MOULU ETHIOPIA

Latitude 28

250 g - € 15,96/kg

Un café au goût agréable, fleuri et doux, issu de la région de Sidamo, en Ethiopie. Un café qui se veut aussi responsable puisque Latitude 28 contribue à rechercher des solutions durables pour les petits producteurs de café locaux, tout en leur garantissant un prix juste.

EXCLU

€3⁹⁹



CAFÉ BIO

Senseo

32 dosettes
€ 0,13/dosette

EXCLU

€4²⁹



RHUM

Bacardi

Anejo 8Y
40% vol. alc.
70 cl
€ 37,56/L

€26²⁹



EXCLU

CAPSULES DE CAFÉ

Starbucks – Nespresso

Holiday Blend
12 capsules
€ 0,31/capsule

€3⁶⁹



WE WISH YOU A

Merry
Treatmas

Idées cadeaux

À offrir à son arrivée ou à poser sous le sapin, Delhaize vous souffle un tas d'idées cadeaux pour tous les foodies.

LE GRAND LIVRE

Terre Ducali

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 !

€19⁹⁹



RAGU COCOTTE

Kitchen fun

Diamètre : 28 cm
Thermomètre inclus

€79⁹⁹

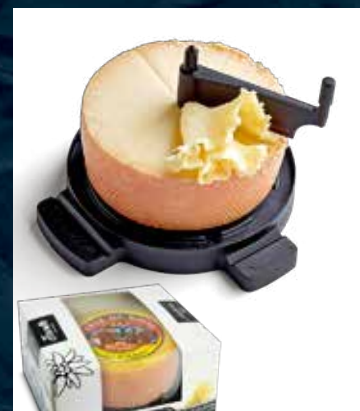


PLANCHE EN BOIS POUR LE FROMAGE

Boska

Diamètre : 24 cm

€14⁹⁹



FROMAGE

Tête de moine

400 g - € 37,48/kg
La Tête de Moine AOP "Fleurolle Box" contient un appareil à racler Fleurolle ainsi qu'une demi-meule de Tête de Moine AOP.

€14⁹⁹



EXCLU

CHOCOLAT

Godiva - Masterpieces box

Noir/ganache, lait/noisette ou lait/caramel
119 g - € 41,93/kg

Faites place à l'émotion. Les MasterPieces praliné-noisette sont emballés individuellement. 3 goûts: chocolat au lait au fourrage praliné-noisette onctueux/chocolat noir fourré d'une ganache luxueuse et veloutée/chocolat au lait au fourrage caramel onctueux.

€4⁹⁹



EXCLU

ASSORTIMENT DE MINI-PRALINES

Godiva

215 g - € 46,47/kg

Un assortiment de 20 pralines savoureuses, avec un mix de chocolat au lait, chocolat noir et chocolat blanc. De véritables œuvres d'art en mini format. Idéal en cadeau ou pour vous faire plaisir.

€9⁹⁹



EXCLU

CHOCOLAT AU LAIT

Nestlé - L'Atelier

Praliné/noisettes ou fruits rouges
161 g

Exemple de prix : praliné/noisettes - € 31,37/kg

€5⁰⁵



COFFRET CADEAU DE GIN

Le Tribute

Gin + 6 tonics
43% vol. alc.
70 cl - € 62,84/L

€43⁹⁹



WHISKY

Jim Beam

40% vol. alc.
+ 1 verre gratis
70 cl - € 14,70/L

€10²⁹



«LINEA COLLECTION» HUILE D'OLIVES EXTRA VIERGE

Anfora Corallo

500 ml - € 31,98/L

Une huile d'olive d'excellente qualité dans une très belle bouteille réutilisable en forme d'amphore.

€15⁹⁹



DES FÊTES RÉUSSIES, avec Delhaize, c'est si facile !

Le mercredi 23 décembre, le dimanche 27 décembre et les jeudis 24 et 31 décembre 2020, tous nos supermarchés Delhaize sont ouverts. La plupart des magasins AD Delhaize, Proxy Delhaize et Shop&Go sont également ouverts les dimanches et jours fériés. Pour plus d'informations sur les heures d'ouvertures, consultez le site www.delhaize.lu ou rendez-vous en magasin.

Trouvez le magasin Delhaize le plus proche de chez vous sur www.delhaize.lu.



Éditeur responsable : D. Kirschvink – 19, Route de Bastogne L-9638 Pommerloch- 49/2020
Offres valables du 26/11/2020 jusqu'au 01/01/2021 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 ET PROXY DELHAIZE.