



It's the

COOKING®

Season!

Thaise curry soep kokos

Potage au Thaï curry à la noix de coco

Een pittige pompoensoep met Oosterse tinten van kokosmelk en Thaise curry.

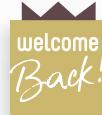
Potage au potiron agrémenté de lait de coco et de Thaï curry.

Inhoud | Contenu: 1 l

Houdbaarheid | Durée de conservation: 26 dagen - jours

Beschikbaar | Disponibilité: 21/09/2020 - 03/01/2021

Referentienummer | Numéro de référence: 702912



Zeebrugse vissoep

Le potage du pêcheur

Met enige fierheid mogen we stellen dat dit waarschijnlijk de beste vissoep is van de kust, rijkelijk gevuld met mooie stukken witte vis en verse Noordzeegarnaaltjes. Een echte aanrader.

Nous sommes fiers de vous présenter notre potage du pêcheur qui est sans doute le meilleur de la côte belge. Une recette délicieuse aux filets de cabillaud et crevettes de la Mer du Nord. Un potage absolument recommandé.

Inhoud | Contenu: 4 x 1 l

Houdbaarheid | Durée de conservation: 26 dagen - jours

Referentienummer | Numéro de référence: 700189

SOUP

Kreeftensoep

Bisque de homard

Een kreeftensoep volgens de regels van de kunst met een echte bisque. Deze feestelijke soep is heerlijk pittig en mag gerust verrijkt worden met een klein scheutje room.

Un potage à base d'une vraie bisque avec de la chair d'écrevisse et de homard. Ce potage festif a de la consistance et peut être facilement enrichi avec une petite goutte de crème.

Inhoud | Contenu: 4 x 1 l

Houdbaarheid | Durée de conservation: 26 dagen - jours

Referentienummer | Numéro de référence: 700190



St-Jacobsschelp 'Prestige'

Coquille St-Jacques 'Prestige'

Grote St-Jacobsvruchten in een witte wijnsaus met grijze garnalen, gepresenteerd in een natuurschelp.

Des grandes noix de St-Jacques dans une sauce au vin blanc avec crevettes grises, présentées dans une véritable coquille.

Inhoud | Contenu: 1x(4x190g)

Houdbaarheid | Durée de conservation: 10 dagen - jours

Referentienummer | Numéro de référence: 701622

APPETIZER



Tomatenroomsoep

Soupe crème de tomates

Heerlijke soep van tomaten afgewerkt met een scheutje room.

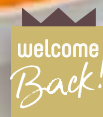
Potage délicieux à base de tomates relevé par un filet de crème fraîche

Inhoud | Contenu: 1 l

Houdbaarheid | Durée de conservation: 26 dagen - jours

Beschikbaar | Disponibilité: 21/09/2020 - 03/01/2021

Referentienummer | Numéro de référence: 702383



Vispannetje

Cassiolette de poisson

Een romige visragout op basis van kabeljauw, zalm, roze garnalen, vis-velouté-saus, Emmentaler kaas en fijne groentjes, verfijnd met kervel. Gegratineerd met Emmentaler kaas en zuiderse kruiden.

Un ragoût de poisson crémeux dans une sauce velouté de poisson à la crème, au fromage Emmental et aux petits légumes raffinée au cerfeuil et au persil, avec du cabillaud, du saumon et des crevettes roses.

Inhoud | Contenu: 1x(4x175g)

Houdbaarheid | Durée de conservation: 10 dagen - jours

Beschikbaar | Disponibilité: 16/11/2020 - 31/12/2020

Referentienummer | Numéro de référence: 702431

COOKING



Hutsepot Hochepot

Een grote klassieker in de Belgische keuken. Gemaakt met verse groentjes zoals wortelen, aardappelen, spruitjes, rapen, selder, groene kool en varkensspek.

Un grand classique dans la cuisine belge. Notre hochepot se compose de légumes frais comme des carottes, pommes de terre, navets, céleri, choux et lard.

Inhoud | Contenu: 3 kg
Houdbaarheid | Durée de conservation: 21 dagen - jours
Beschikbaar | Disponibilité: 14/09/2020 - 28/03/2021
Referentienummer | Numéro de référence: 700215



Gevulde groene kool met fijn gehakt

Chou vert farci à la viande hachée

Een jasje van verse groene kool rond zelf gemalen fijn gekruid gehakt in een zachte tomatensaus met knapperige groentjes.

Viande de porc et bœuf épicée, finement passée à l'hachoir.
Le tout accompagné d'une sauce tomate aux légumes croquants.

Inhoud | Contenu: 2,5 kg | 8 st-pcs
Houdbaarheid | Durée de conservation: 21 dagen - jours
Beschikbaar | Disponibilité: 31/08/2020 - 25/04/2021
Referentienummer | Numéro de référence: 700214

Stoofpotje kalbsvlees 'Milanaise' Ragoût de veau à la 'Milanaise'

Kalbsstoofvlees gegaard in een rijkelijke tomatensaus met selder, uien, wortelen, look, tijm, laurier, witte wijn en olijfolie.

Viande de veau braisée dans une sauce tomate riche avec du céleri, des oignons, des carottes, de l'ail, du thym, du laurier, du vin blanc et de l'huile d'olive.

Inhoud | Contenu: 2,5 kg
Houdbaarheid | Durée de conservation: 26 dagen - jours
Referentienummer | Numéro de référence: 700213



MEAT



Stoofpotje kip Malabar met curry en groenten Poulet Malabar au curry et légumes

Authentieke uien curry van de Westkust van Indië met fijne specerijen, kip, look, gember, groene chillies, mosterzaad, tamarinde, kokos, zachte pepers.

Curry d'oignons authentique de la côte ouest Indienne aux épices fines, poulet, ail, gingembre, piments verts, graines de moutarde, tamarin, noix de coco, poivrons doux.

Inhoud | Contenu: 2,5 kg
Houdbaarheid | Durée de conservation: 26 dagen - jours
Referentienummer | Numéro de référence: 702930



Halloweeneschotel pompoen Plat Halloween potiron

Griezelig, hartige pompoenschotel met pastinaak, courgettes, chorizo en stukjes mals gevogelte overgoten met een specerijensaus en een coulis van abrikozen.

Creepy plat savoureux de potiron, de panais et de courgettes au chorizo et des tendres morceaux de volaille dans une sauce aux épices et au coulis d'abricots.

Inhoud | Contenu: 2,5 kg
Houdbaarheid | Durée de conservation: 26 dagen - jours
Beschikbaar | Disponibilité: 31/08/2020 - 01/11/2020
Referentienummer | Numéro de référence: 701635

COOKING

Eendenfilet in sinaasappelsaus Magret de canard à l'orange

Pure eendenfilet mooi rosé gebakken in een fijne sinaasappelsaus met stukjes vers gesneden sinaasappel.

Filet de canard, cuit rosé, dans une fine sauce à l'orange.

Inhoud | Contenu: 2 kg | Houdbaarheid | Durée de conservation: 26 dagen - jours
Beschikbaar | Disponibilité: 16/11/2020 - 03/01/2021
Referentienummer | Numéro de référence: 701640



Gevulde parelhoen suprêmes in druivensaus Suprême de pintadeau farci sauce aux raisins

Parelhoen suprêmes gevuld met fijn gehakt van kalkoen, kalfsvet en morilles in een roomsausje met pineau des Charentes, stukjes knolselder en druiven.

Suprême de pintadeau farci d'une farce à base de dinde, gras de veau et morilles dans une sauce crème au pinot des Charentes, céleri-rave et raisins.

Inhoud | Contenu: 2,25 kg | Houdbaarheid | Durée de conservation: 26 dagen - jours
Beschikbaar | Disponibilité: 12/10/2020 - 03/01/2021
Referentienummer | Numéro de référence: 702942

POULTRY

Mechelse koekoek 'Fine Champagne' Coucou de Malines 'Fine Champagne'

Filet van Mechelse koekoek in een lichtbruine saus, verrijkt met room, kruiden en een vleugje cognac. Dit alles afgewerkt met verse Jonagold appels en rozijnen.

Des filets de coucou de Malines dans une légère sauce brune, raffinée à la crème, avec des épices et un soupçon de cognac. Le tout agrémenté de raisins et de morceaux de pommes.

Inhoud | Contenu: 2,5 kg | Houdbaarheid | Durée de conservation: 26 dagen - jours
Beschikbaar | Disponibilité: 21/09/2020 - 03/01/2021
Referentienummer | Numéro de référence: 701638



Kalkoennootjes in veenbessensaus Noix de dinde sauce aux airelles

Gebakken nootjes van kalkoenfilet in een fijne wildsaus verrijkt met sinaasappelsap, porto, perensiroop en veenbessen.

Des noix de filets de dinde cuits, dans une sauce de gibier culinaire, enrichie de jus d'orange, de porto et de sirop de poires et d'airelles.

Inhoud | Contenu: 2,5 kg | Houdbaarheid | Durée de conservation: 26 dagen - jours
Beschikbaar | Disponibilité: 21/09/2020 - 24/01/2021
Referentienummer | Numéro de référence: 701637



Parelhoenfilet 'Grand Veneur' Filet de pintadeau 'Grand Veneur'

Parelhoenfilet en peer in een lekkere klassieke wildsaus op basis van porto, rode wijn en aalbessengelei afgewerkt met Torhoutse mosterd.

Filets de pintadeau et poires pochées dans une délicieuse sauce au gibier à base de porto, vin rouge et sa gelée de groseilles, finalisé d'une pointe de moutarde de Torhout.

Inhoud | Contenu: 2,5 kg
Houdbaarheid | Durée de conservation: 26 dagen - jours
Beschikbaar | Disponibilité: 12/10/2020 - 03/01/2021
Referentienummer | Numéro de référence: 701641



Gevuld jong haantje in roomsaus, met tomaat, dragon en sjalot

Demis-coquelets farcis dans une sauce crémeuse à la tomate, estragon et échalote

Halve jonge haantjes met gevogelte-groenten vulling in een roomsaus met tomaat, sjalot en dragon. Deze saus verwijst naar een streekproduct gebonden gerecht uit de regio van Namen.

Un demi coquelet avec une farce aux légumes et à la volaille dans une sauce à la crème avec des tomates, échalotes et estragon. Cette sauce réfère à un produit régionale typiquement de la région de Namur.

Inhoud | Contenu: 2,25 kg
Houdbaarheid | Durée de conservation: 26 dagen - jours
Beschikbaar | Disponibilité: 12/10/2020 - 03/01/2021
Referentienummer | Numéro de référence: 702936



COOKING

Stoofpotje parelhoen ‘Zingara’

Ragoût de pintadeau ‘Zingara’

Filetstukjes van gebakken parelhoen in een Spaanse vleesjus waarin geconserveerde tomaten, champignons, stukjes ham en tartufata.

Des morceaux de filet de pintade dans une sauce jus de viande à l'espagnole, enrichie de tomates concassées, de champignons, de morceaux de jambon et de tartufata.

Inhoud | Contenu: 2.5 kg | Houdbaarheid | Durée de conservation: 26 dagen - jours
Beschikbaar | Disponibilité: 12/10/2020 - 24/01/2021
Referentienummer | Numéro de référence: 701632



Stoofpotje hert

op Franse wijze

Ragoût de cerf

à la française

Een heerlijk mals hertenstoofpotje in een krachtige rode wijnsaus met spekblokjes en paddenstoelen.

Un véritable civet de cerf mijoté dans une sauce délicieuse, corsée au vin rouge avec des lardons et champignons.

Inhoud | Contenu: 2,5 kg | Houdbaarheid | Durée de conservation: 26 dagen - jours
Beschikbaar | Disponibilité: 21/09/2020 - 03/01/2021
Referentienummer | Numéro de référence: 701631



Stoofpotje van kalkoen

in roze pepersaus

Ragoût de filet de dinde

au poivre rose

Zacht gekruide en gebakken kalkoenfilet stukjes in een tomaten-vlees roomsausje op basis van roze peper.

Morceaux de filet de dinde légèrement épicés en sauté crème de tomates viande au poivre rose.

Inhoud | Contenu: 2,5 kg
Houdbaarheid | Durée de conservation: 26 dagen - jours
Referentienummer | Numéro de référence: 702479



CULINARY STEW

Stoofpotje jong

everzwijn ‘Grand-mère’

Ragoût de marcassin

‘Grand-mère’

Heerlijke ragout van zacht gegaarde ever in rode wijn met wildfond, champignons, spek, tijm en laurier.

Un excellent ragoût lentement mijoté dans du vin rouge aux fonds de gibier avec des champignons, du lard, du thym et du laurier.

Inhoud | Contenu: 2,5 kg | Houdbaarheid | Durée de conservation: 26 dagen - jours
Beschikbaar | Disponibilité: 21/09/2020 - 03/01/2021
Referentienummer | Numéro de référence: 701630



Stoofpotje konijnenfilet

‘St-Bernardus’

Ragoût de filet de

lapin ‘St-Bernardus’

Heerlijke malse stukjes konijnenfilet gegaard in een bruine saus met champignons, ui, aromaten en St-Bernardusbier uit Watou. Een topper!

De tendres morceaux de filet de lapin mijotés dans une sauce brune aux champignons, oignons, aromates et bière St Bernardus de Watou. Un vrai régal!

Inhoud | Contenu: 2.5 kg | Houdbaarheid | Durée de conservation: 26 dagen - jours
Referentienummer | Numéro de référence: 700210



Stoofpotje lam

met fijne groentjes

Ragoût d’agneau

aux légumes

Een heerlijke lamragout in een licht sausje, op smaak gebracht met verse kruiden, wortelen, rapen, uitjes en erwten.

De délicieux morceaux d’agneau braisés dans une sauce relevée de fines herbes, carottes, navets, oignons et petits pois.

Inhoud | Contenu: 2,5 kg | Houdbaarheid | Durée de conservation: 26 dagen - jours
Referentienummer | Numéro de référence: 700211



Stoofpotje van varken

‘Brugse Zot’

Ragoût de porc à la bière

‘Brugse Zot’

Langzaam gegaard stoofpotje van varkenswangen in bruine Brugse Zot met uien, selder en ambachtelijke Torhoutse mosterd.

Joues de porc, lentement cuits, dans une sauce brune ‘Brugse Zot’ aux oignons, au céleri et à la moutarde artisanale de Torhout.

Inhoud | Contenu: 2.5 kg
Houdbaarheid | Durée de conservation: 26 dagen - jours
Referentienummer | Numéro de référence: 700212

Portosaus Sauce au porto

Rijke saus op basis van gestoofde uien, porto, rundfond en Luikse stroop.

Sauce riche à base d'oignons mijotés, du porto, du fond de bœuf et du sirop de Liège.

Inhoud | Contenu: 650 ml
Houdbaarheid | Durée de conservation: 35 dagen - jours
Beschikbaar | Disponibilité: 12/10/2020 - 24/01/2021
Referentienummer | Numéro de référence: 700198



welcome
Back!

Fine champagnesaus Sauce 'Fine champagne'

Feestsaus bij uitstek, fijn om te serveren bij vederwild, gevogelte en wit vlees. Laat zich uitstekend combineren met allerhande groenten en fruit. Vlees roomsaus om duimen en vingers van af te likken.

La sauce festive par excellence qui accompagne parfaitement le gibier à plumes, la volaille ainsi que la viande blanche; à combiner avec une grande variété de fruits et légumes. Un vrai délice, à consommer sans modération.

Inhoud | Contenu: 650 ml
Houdbaarheid | Durée de conservation: 35 dagen - jours
Beschikbaar | Disponibilité: 12/10/2020 - 24/01/2021
Referentienummer | Numéro de référence: 701625



welcome
Back!

Veenbessensaus Sauce aux airelles

Fijne wildsaus met veenbessen verrijkt met sinaasappelsap, perensiroop en een vleugje porto.

Sauce gibier succulente relevée de jus d'orange, sirop de poire et un peu de porto.

Inhoud | Contenu: 650 ml
Houdbaarheid | Durée de conservation: 26 dagen - jours
Beschikbaar | Disponibilité: 12/10/2020 - 24/01/2021
Referentienummer | Numéro de référence: 702437



welcome
Back!



welcome
Back!

Witlof tartufata saus Sauce aux chicons et tartufata

Heerlijke bruine wildsaus op basis van aalbessengelei met veel witlof en tartufata truffelpasta.

Une délicieuse sauce de gibier brune à base de gelée de groseilles, riche en chicons, avec de la pâte de truffe tartufata.

Inhoud | Contenu: 650 ml
Houdbaarheid | Durée de conservation: 26 dagen - jours
Beschikbaar | Disponibilité: 12/10/2020 - 24/01/2021
Referentienummer | Numéro de référence: 701626

SAUCE

Witte wijnsaus Sauce au vin blanc

Onze nieuwste versie van witte wijnsaus met sjalot, visfumet en room bevat eveneens wat Noilly Prat, droge Sherry en wat citroensap welke een uiterst fijne smaak teweeg brengt.

Notre recette revisitée de la sauce au vin blanc à l'échalote, fumet de poisson et crème. Elle contient également du Noilly Prat, du Sherry sec et un peu de citron pour un goût plus raffiné.

Inhoud | Contenu: 650 ml
Houdbaarheid | Durée de conservation: 35 dagen - jours
Referentienummer | Numéro de référence: 700194



Grand Veneur (wild) saus Sauce Grand Veneur (gibier)

Smaakvolle klassieke wildsaus op basis van porto, wildfond, rode wijn, aalbessengelei en wat Torhoutse mosterd. Past uitstekend bij alle wildsoorten en gevogelte.

Une sauce classique de gibier à base de porto, fond de gibier, vin rouge et sa gelée de groseilles, terminée d'une pointe de moutarde de Torhout. S'harmonise parfaitement à toutes les espèces nobles ainsi que les volailles.

Inhoud | Contenu: 650 ml | Houdbaarheid | Durée de conservation: 26 dagen - jours
Beschikbaar | Disponibilité: 12/10/2020 - 24/01/2021
Referentienummer | Numéro de référence: 701624



welcome
Back!

Nantua saus Sauce Nantua

Licht pikante kreeftensaus afgewerkt met room en cognac, een op en top Franse klassieker om te serveren bij vis, schaaldieren en gevogelte.

Sauce homardine légèrement pimentée et terminée avec de la crème et du cognac. Un succès culinaire français et incontournable à servir avec les poissons, les crustacés ainsi que les volailles.

Inhoud | Contenu: 650 ml
Houdbaarheid | Durée de conservation: 26 dagen - jours
Beschikbaar | Disponibilité: 12/10/2020 - 24/01/2021
Referentienummer | Numéro de référence: 702443



welcome
Back!



welcome
Back!

Sinaasappelsaus Sauce à l'orange

Saus van sinaasappel, honing, toets van wildfond en afgeblust met wat cognac en witte wijnazijn.

Sauce à l'orange avec du miel, une touche de fond de gibier et déglacée avec un peu de cognac et du vinaigre de vin blanc.

Inhoud | Contenu: 650 ml
Houdbaarheid | Durée de conservation: 35 dagen - jours
Beschikbaar | Disponibilité: 12/10/2020 - 24/01/2021
Referentienummer | Numéro de référence: 700614

COOKING

Chutney van appel en veenbessen Chutney de pommes aux airelles

Chutney van veenbessen, gember, uien, wijn
en specerijen met stukjes Jonagold.

Chutney d'airelles, gingembre, oignons, vin
et épices avec des morceaux de Jonagold.

Inhoud | Contenu: 2,5 kg | Houdbaarheid | Durée de conservation: 21 dagen - jours
Beschikbaar | Disponibilité: 12/10/2020 - 03/01/2021
Referentienummer | Numéro de référence: 701627



welcome
Back!

New!



Ovengebakken witloof Chicon cuite au four

Tronkjes ovengebakken witloof met wat restjus.

Chicons cuits au four avec un peu de jus.

Inhoud | Contenu: 2 x 500g
Houdbaarheid | Durée de conservation: 10 dagen - jours
Beschikbaar | Disponibilité: 12/10/2020 - 03/01/2021
Referentienummer | Numéro de référence: 2000097

FRUIT & GREEN

Stoofpeertjes met veenbessen Poires aux airelles

Mini peertjes bereid in een kruidige veenbessenmix
waarin porto, rode wijn en gember zijn verwerkt.

Poires pucées préparées dans un mix épicé aux airelles
avec du porto, du vin rouge et du gingembre.

Inhoud | Contenu: 2,5 kg | Houdbaarheid | Durée de conservation: 21 dagen - jours
Beschikbaar | Disponibilité: 12/10/2020 - 03/01/2021
Referentienummer | Numéro de référence: 701629



welcome
Back!

welcome
Back!



Vergeten groenten Légumes oubliés

Mix van vergeten groenten waaronder aardpeer, pastinaak, gele wortel en
pompoezen met kruiden. Leent zich perfect bij gevogeltegerechten of
wildbereidingen.

Mélange de légumes oubliés comprenant topinambour, panais,
carottes jaunes et potiron aux herbes. Se marie parfaitement
avec les plats de volaille et les plats gibiers.

Inhoud | Contenu: 1.8 kg
Houdbaarheid | Durée de conservation: 10 dagen - jours
Beschikbaar | Disponibilité: 12/10/2020 - 24/01/2021
Referentienummer | Numéro de référence: 702455