



M
COOKING®
KING OF FRESH FOOD

2023 - 2024



CookKing staat gekend als dé royal der artisanale en kant-en-klare gerechten voor de foodspecialist. Als expert in warme bereidingen, met passie voor voeding en de nodige innovatie, toveren we smakelijke soepen en voorgerechten, culinaire hoofdgerechten, heerlijke sauzen en verrassende side dishes op tafel!

We onderscheiden ons door het gebruik van kwalitatieve grondstoffen gecombineerd met perfect op smaak gebrachte sauzen. Geniet van onze season specials, onze heerlijke klassiekers en onze verrassende nieuwigheden.

Smakelijk!

CookKing est connu comme le roi des plats artisanaux et des plats cuisinés pour les spécialistes de l'alimentation. En tant qu'expert en préparations chaudes, avec une passion pour la nourriture et l'innovation nécessaire, nous créons des soupes et des entrées savoureuses, des plats principaux culinaires, des sauces délicieuses et des accompagnements surprenants !

Nous nous distinguons par l'utilisation d'ingrédients de qualité combinés avec des sauces parfaitement aromatisées. Profitez de nos spécialités de saison, de nos délicieux classiques et de nos surprenantes nouveautés.

Bon appetit !



Voor meer info, surf naar www.befoodnv.be of scan de QR-code. Pour plus d'informations, visitez le site www.befoodnv.be ou scannez le code QR.





Inhoud Contenu

Sauzen Sauces	7
Soepen Potages.....	19
Voorgerechten Entrées.....	23
Visgerechten Plats de poisson	27
Vleesgerechten Plats de viande.....	35
Stoofpotjes Ragoûts.....	51
Groenten & fruit Fruits & légumes.....	57

Info

Een kort woordje uitleg bij de symbolen die in deze catalogoog worden gebruikt.

Une brève explication des symboles utilisés dans ce catalogue.



Inhoudsmaat
Contenu



Beschikbaarheid (van ... tot ...)
Disponibilité (de ... à ...)



Houdbaarheid (dagen)
Durée de conservation (jours)

De uitgebreide inhoudstabel vindt u achteraan deze catalogoog.

La table des matières complète se trouve à la fin de ce catalogue.



Sauzen Sauces


NEW






2011929  TRADITIONAL

Blackwellsaus Sauce Blackwell

Een smakvolle saus op basis van pickles, mosterd, sjalot en witte wijn.

Une sauce savoureuse à base de cornichons, de moutarde, d'échalote et de vin blanc.

 1,2 L
 2/10/2023
 35 dagen / jours

2012142  TRADITIONAL

Jagerssaus Sauce chasseur

Rijke vleessaus op basis van champignons, tomaat, spek en groene kruiden.

Sauce pour viande riche à base de champignons, de tomates, de bacon et d'herbes vertes.

 1,2 L
 9/10/2023 - 31/12/2023
 35 dagen / jours




NEW

2012158  TRADITIONAL

Portosaus Sauce au porto

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

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



1,2 L



9/10/2023 - 31/12/2023



35 dagen / jours


SEASON
SPECIAL

2011950  TRADITIONAL

Vleessaus Sauce à la viande

Bruine saus op basis van kippenfond om zo te serveren of als basis te gebruiken voor uw eigen saus.

Sauce à base de bouillon de poulet brun à servir telle quelle ou à utiliser comme base pour votre propre sauce.

 1,2 L
 2/10/2023
 35 dagen / jours





2011935  TRADITIONAL

Mornaysaus Sauce Mornay

Klassieke kaassaus op basis van melk, room, emmenthal en specerijen.

Sauce au fromage classique à base de lait, de crème, d'emmental et d'épices.

 1,2 L
 2/10/2023
 35 dagen / jours





2012153  TRADITIONAL

Peperroomsaus Sauce au poivre vert à la crème

Heerlijke witte roomsaus met groene peperkorrels. Een echte klassieker.

Une délicieuse sauce au poivre vert à la crème. Un vrai classique.



1,2 L

35 dagen / jours



2012122  TRADITIONAL

Champignonroomsaus Sauce à la crème de champignons

Roomsaus met rundfond, witte wijn en tijm waarin champignons zijn verwerkt.

Sauce crémeuse au fond de bœuf, au vin blanc et au thym avec des champignons.



1,2 L

35 dagen / jours





2012178  TRADITIONAL

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 teweegbrengt.

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.


 1,2 L
 35 dagen / jours

2012262  TRADITIONAL

Mediterrane saus Sauce méditerranéenne

Pittige saus op basis van tomaten, paprika en kappertjes. Afgewerkt met groene kruiden.

Sauce pimentée à partir de tomates, poivrons et câpres. Terminé avec des herbes vertes.

 1,2 L
 35 dagen / jours


NEW
recipe


VEGAN



Fine champagnesaus Sauce 'Fine champagne'

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



1,2 L



9/10/2023 - 31/12/2023



35 dagen / jours

M
SEASON
SPECIAL



2012168  FESTIVE

Truffelsaus Sauce aux truffes

Heerlijke roomsaus op basis van witte wijn, runderfond, aalbessengelei en sjalot. Afgewerkt met zomertruffel.

Délicieuse sauce à la crème à base de vin blanc, de bouillon de bœuf, de gelée de groseilles et d'échalote. Fini avec de la truffe d'été.

 1,2 L

 9/10/2023 - 31/12/2023

 35 dagen / jours


2012147  FESTIVE

Nantusaus 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.

 1,2 L

 2/10/2023

 35 dagen / jours





2012115  FESTIVE

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.

 1,2 L
 9/10/2023 - 31/12/2023
 35 dagen / jours

2012163  FESTIVE

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.

 1,2 L
 9/10/2023 - 31/12/2023
 35 dagen / jours



2012173  FESTIVE

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.

 1,2 L
 9/10/2023 - 31/12/2023
 35 dagen / jours


SEASON
special






NEW

2011945  FESTIVE

Druivensaus Sauce aux raisins

Romige klassieke saus met een vleugje Pineau des Charentes en afgewerkt met witte druiven.

Sauce classique crémeuse avec un soupçon de Pineau des Charentes et finie avec des raisins blancs.

 1,2 L
 2/10/2023
 35 dagen / jours

2011955  WORLD CUISINE

Zachte gele currysaus met kokosmelk

Sauce douce au curry jaune au lait de coco

Smaakvolle saus op basis van kokosmelk, gele currypasta, citroengras, gember en look.

Sauce savoureuse à base de lait de coco, de pâte de curry jaune, de citronnelle, de gingembre et d'ail.

 1,2 L
 2/10/2023
 35 dagen / jours




NEW



703219  WORLD CUISINE

Veggie gele curry

Veggie curry jaune

Een werelds getinte gele thai currysaus gemaakt van kokosmelk, limoen, look en specerijen. Deze licht pittige saus zit boordevol groenten, waaronder gegrilde rode en gele paprika's, gele wortel, kikkererwten, knolselder, zoete aardappel en groene boontjes.

Un curry Thai jaune mondain à base de lait de coco, citron vert, ail et épices avec plein de légumes entre autre paprika rouge et jaune grillés, carotte jaune, pois-chiches, céleri-rave, patate douce et haricots verts.

 1 Kg  21 dagen / jours

Chili con carne

Licht pikante saus op basis van varkens-rundergehakt, tomaat, rode bonen, wortelen, maïs en koriander.

Sauce légèrement épicée à base de viande hachée de porc et de bœuf, de tomates, de haricots rouges, de carottes, de maïs et de coriandre.



1,2 L



2/10/2023



35 dagen / jours



A top-down view of a dark grey bowl filled with a vibrant orange-red seafood soup. The soup is garnished with several mussels, some open showing their orange-yellow meat, and several clams, some open and some closed. There are also pieces of shrimp and green onions scattered throughout. A white cream drizzle is artfully placed on the surface of the soup. The bowl is set on a dark, textured surface, and a black spoon is visible in the upper right corner. The text "Soepen Soupes" is overlaid in the center in a large, white, sans-serif font.

Soepen Soupes



702912

Thaise curry soep Potage au Thâi curry

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

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

 950 ml

 18/09/2023 - 31/12/2023

 26 dagen / jours

702383

Tomatenroomsoep Potage 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



950 ml



18/09/2023 - 31/12/2023



26 dagen / jours

SEASON
SPECIAL

VEGGIE



2000409

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.



4 x 950 ml

26 dagen / jours



2000414

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.



4 x 950 ml

26 dagen / jours



Voor- gerechten Entrées



701622

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.



1 x (4 x 190g)



10 dagen / jours

702413

Scampi pannetje Cassolette de scampi


SEASON
SPECIAL

Een heerlijk voorgerechtje van ovengebakken scampi's in een romige tomatensaus met witte wijn.

La nostalgie de la cuisine française remise au goût du jour :
une délicieuse entrée à base de scampis préparés au four
dans une sauce crémeuse aux tomates et au vin blanc.



1 x (4 x 175g)



13/11/2023 - 31/12/2023



10 dagen / jours






702431

Vispannetje Cassolette de poisson


SEASON
SPECIAL

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.

 1 x (4 x 175g)  13/11/2023 - 31/12/2023
 10 dagen / jours





Visgerechten Plats de poisson

700209

Noordzeeblanquette Blanquette Mer du Nord

Verrassende combinatie van mooie blokjes Atlantische zalm en kabeljauw, verwerkt in een fijne roomsaus met witte wijn. Dit alles vergezeld van vers gesneden selder en jonge wortelen.

Surprenante composition de saumon de l'atlantique et de cabillaud cuisinés dans une sauce au vin. Le tout agrémenté de céleri et de jeunes carottes.



2 Kg



26 dagen / jours



700206

Visserspotje La potée du pêcheur

Een scharrolletje, zalmfilet en kabeljauwhaasje in een sausje met vers gestoomde fijne groentjes.

Sole de limande, saumon et cabillaud dans une sauce aux petits légumes.



2,3 Kg



26 dagen / jours



2010600

Vispannetje 'Royale' Cassolette de poisson 'Royale'

Kabeljauw, zalm en gepocheerde scampi's in een getomateerde vissaus met stukjes tomaat en peterselie.

Cabillaud, saumon et scampi pochés dans une sauce poisson tomatée avec des morceaux de tomates et du persil.



2,5 Kg



26 dagen / jours

700201

Tongrolletjes op Oostendse wijze Filets de sole à l'Ostendaise

Fijne vers gekookte tongrolletjes met grijze garnalen en champignons, in heerlijke witte wijnsaus afgewerkt met een vleugje peterselie.

Des filets de sole pochés dans une délicieuse sauce au vin blanc, aux crevettes grises de la Mer du Nord et aux champignons.

 2,5 Kg  26 dagen / jours





700202

Tongrolletjes in kreeftensaus Filets de sole sauce homard

Tongrolletjes in een Nantua kreeftensaus afgewerkt met cognac, room, tomatenblokjes en peterselie.

Des filets de sole dans une sauce Nantua homardine au cognac, crème fraîche, dés de tomates et persil.



2,5 Kg

26 dagen / jours

700207

Scampi duivelsaus Scampi sauce diabolique

Knapperig gekookte scampi's in een pittige roomsaus met fijne groentjes en op smaak gebracht met verse bieslook.

Scampi croustillants cuits dans une sauce piquante à la crème aux petits légumes et garni de ciboulette.



2 Kg

26 dagen / jours



702473

Scampi met rode curry Crevettes tigrées au curry rouge

Scampi's in een pittige rode currysous met krokante groenten garnituur, afgewerkt met sesam.

Crevettes tigrées au curry rouge piquant et aux légumes croquants, condimentées de graines de sésame.



2 Kg

26 dagen / jours



700208

Kabeljauwhaasje met prei Filet de cabillaud aux poireaux

Het allerfijnste van de kabeljauw in een fijne witte wijnsaus met verse prei.

Le meilleur du cabillaud dans une excellente sauce au vin blanc avec des poireaux.



1,5 Kg

26 dagen / jours



700205

Paling in 't groen Anguille au vert

Een top klassieker in de Vlaamse keuken. Voor de bereiding van dit heerlijke gerecht gebruiken we enkel Europese rivierpaling. En dat proeft u!

Simple et délicieux. Pour la préparation nous utilisons uniquement des anguilles d'origine européenne et ça se goûte !



2 Kg



26 dagen / jours



Vleesgerechten
Plats de viande



2012109

Gehaktballetjes in Indonesische saus sweet chili

Boulettes de viande sauce indonésienne sweet chili

Oosters getinte balletjes in een sausje op basis van kokosmelk, ajuin, paprika, look, gember, citroengras, rode chili en specerijen.

Boulettes de viande à l'orientale dans une sauce à base de lait de coco, d'oignon, de poivron, d'ail, de gingembre, de citronnelle, de piment rouge et d'épices.

700233

Gehaktballetjes in tomatensaus Boulettes à la sauce tomate

De echte artisanale gehaktballen in
een kruidige tomatensaus.

De vraies boulettes de viande artisanales
dans une sauce tomate épicée.



2,5 Kg

26 dagen / jours



700234

Gehaktballetjes op Luikse wijze Boulets à la liégeoise

Een Belgische klassieker van vers runder- en
varkensgehakt, licht gebakken en onder-
gedompeld in een heerlijk sausje op basis van ui,
tijm, laurier en echte Luikse siroop. Een topper!

Voici une recette phare de la gastronomie belge.
Les véritables Boulets (boulettes de viande)
sont composés de haché de porc et de bœuf,
légèrement cuits et trempés dans une délicieuse
sauce à base d'oignons, de thym, de feuilles de
laurier et de vrai sirop de Liège. Un Must!



2,5 Kg



26 dagen / jours

700215

Hutsepot Hochepot


NEW
RECIPE

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.



3 Kg



11/09/2023 - 24/03/2024



21 dagen / jours



700220

Provençaalse kipschotel Poulet provençal

Gebakken kipfilet in een zuiderse groentesaus met pepers, uien, courgettes, champignons en tomaten met kruiden en specerijen.

Des filets de poulet rôtis dans une sauce aux légumes du sud comprenant des poivrons doux, oignons, courgettes, champignons, tomates, herbes et épices.



2,5 Kg

26 dagen / jours



700225

Kalkoenpochette met portosaus Pochette de dinde au porto

Verse kalkoenfilet gevuld met een vulling van gehakt, room, witloof en ham. Dit alles overgoten met een heerlijke portosaus.

Poitrines de dinde farcies avec une farce de viande hachée, de la crème, du chicon et du jambon. Le tout nappé d'une sauce délicieuse au porto.



2,3 Kg

26 dagen / jours





700221

Vol-au-vent

Malse kippenhaasjes in een suprêmesaus, aangevuld met champignons en gehaktballetjes.

Tendre poulet dans une sauce suprême, accompagné de champignons et de boulettes de viande.



2,5 Kg

26 dagen / jours

700226

Konijnenbout met bier Cuisse de lapin à la bière

Konijn bereid op grootmoeders wijze met bruin bier.

Un plat de lapin cuisiné à la façon de grand-mère,
à base de bière brune.



2,5 Kg

26 dagen / jours





700229

Rundstoofvlees op Vlaamse wijze Carbonnades à la flamande

Malse stukjes rundsvlees in een supérieure bruine saus verrijkt met aromaten.

Tendres petits morceaux de viande de bœuf dans une sauce au fond brun et enrichie d'aromates.



2,5 Kg

26 dagen / jours

700230

Rundstoofvlees met Leffe Carbonnades à la Leffe

Malse stukjes rundstoofvlees artisaanaal versneden en op een klassieke wijze bereid met mosterd, Leffebier en ajuin. Dit op smaak gebracht met laurier en tijm.

Tendres petits morceaux de viande de bœuf découpés artisanalement et préparés de manière classique avec de la moutarde, de la Leffe et des oignons. Le tout épicé avec du thym et du laurier.



2,5 Kg



26 dagen / jours





700231

Rundstong in maderasaus Langue de bœuf à la sauce madère

Zachte rundstong in een overheerlijke maderasaus op basis van eigen jus en verse champignons.

Langue de bœuf tendre dans une délicieuse sauce madère à base de son propre jus et de champignons frais.



2,5 Kg

26 dagen / jours

700227

Kalfsblanquette Blanquette de veau

Heerlijk kalfsvlees in een romige saus verrijkt met champignons, wortelen en selder.

Des morceaux de veau dans une sauce à la crème accompagnés de champignons, de carottes et de céleri.



2,5 Kg

26 dagen / jours





700224

Osso Bucco 'Milanaise'

Malse kalfsschenkel met been in een zachte tomatensaus met groenten, witte wijn, olijfolie, tijm, laurier en wat sinaasappelzeste.

Tendre Osso Bucco dans une sauce tomate aux légumes, vin blanc, huile d'olive, du thym, du laurier et un peu de zeste d'orange.

 2,5 Kg  26 dagen / jours

702895

Varkenswangen in zwarte peperroomsaus Joues de porc à la crème au poivre noir

Heerlijk mals gekookte varkenswangetjes in een zacht roomsausje met zwarte peper, tijm en rode wijn.

Etuvée de tendres joues de porc à la crème au poivre noir, thym et vin rouge.

 2,5 Kg  26 dagen / jours



700217

Varkenshaasje op Ardense wijze

Filet de porc à l'Ardennaise

Sappig rosé gebakken varkenshaasje in een smaakvol roomsausje met champignons en fijne uitjes.

Du filet de porc, rosé et juteux, frit dans une savoureuse sauce à la crème aux champignons et oignons émincés.



2 Kg

21 dagen / jours



701637

Kalkoennootjes met 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.

 2,5 Kg  26 dagen / jours
 9/10/2023 - 31/12/2023


SEASON
SPECIAL




SEASON
SPECIAL




701638

Mechelse koekoek 'Fine champagne' Coucou de Malines 'Fine champagne'

Filet van Mechelse koekoek in een lichtbruine saus, verfijnd met room, kruiden en cognac. 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 du cognac. Agrémenté de raisins et de morceaux de pommes.

 2,5 Kg  26 dagen / jours
 18/09/2023 - 31/12/2023

702942

Parelhoenfilet met druivensaus Filets de pintadeau sauce aux raisins

Malse filets van gebakken parelhoen in een gevogelte roomsaus met Pineau des Charentes, stukjes knolselder en groene druiven.

Un tendre filet de pintadeau dans une sauce volaille à la crème, au Pineau des Charentes, de morceaux de céleri-rave et de raisins verts.

 2,25 Kg  26 dagen / jours

 9/10/2023 - 31/12/2023


SEASON
SPECIAL




SEASON
SPECIAL



701641

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 grosseilles, finalisé d'une pointe de moutarde de Torhout.

 2,5 Kg  26 dagen / jours

 9/10/2023 - 31/12/2023

701640

Eendenfilet in sinaasappelsaus Magret de canard à l'orange


SEASON
SPECIAL

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

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



2 Kg



13/11/2023 - 31/12/2023



26 dagen / jours



700216

Gebakken eendenbout met bergappelsien Cuisse de canard aux oranges de montagne


NEW
RECIPE

Mals gegaarde eendenbouten in een heerlijk sinaasappelsausje met schijfjes bergappelsienen.

Cuisses de canard cuites et tendres dans une délicieuse sauce à l'orange avec des tranches d'oranges de montagne.



2,5 Kg

26 dagen / jours





Stoofpotjes Ragoûts

702479

Stoofpotje van kalkoen in roze pepersaus Sauté 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.



2,5 Kg

26 dagen / jours



702136

Stoofpotje varken goulash Ragoût de porc Goulash

Klassieker van malse stukjes varkensvlees in een groentesaus van rode en groene paprika's, uien, champignons, tomaat, look, kruiden en specerijen.

Un classique de morceaux tendres de viande de porc dans une sauce aux légumes de poivrons rouges et verts, oignons, champignons, tomates, ail, épices et aromates.



2,5 Kg

26 dagen / jours

2002321

Stoofpotje varkenswangen Leffe Râgout de porc à la bière 'Leffe'

Langzaam gegaard stoofpotje van varkenswangen in bruine Leffesaus op smaak gebracht met runderbouillon, mosterd en tijm.

Ragoût de joues de porc cuites lentement dans une sauce Leffe aromatisée au bouillon de boeuf, à la moutarde et au thym.



2,5 Kg

26 dagen / jours



700210

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!



2,5 Kg






26 dagen / jours

701630

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.

 2,5 Kg  26 dagen / jours
 18/09/2023 - 31/12/2023


SEASON
SPECIAL




SEASON
SPECIAL



701631

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.

 2,5 Kg
 18/09/2023 - 31/12/2023
 26 dagen / jours

2011922

Stoofpotje wild Ragoût de gibier

NEW

Een heerlijk stoofpotje met malse stukjes hertenvlees in een rode wijnsaus, afgewerkt met veenbessen.

Un délicieux ragoût avec de tendres morceaux de cerf dans une sauce au vin rouge, agrémenté de canneberges.



3 Kg



9/10/2023 - 31/12/2023



26 dagen / jours



701632

Stoofpotje parelhoen 'Zingara' Ragoût de pintadeau 'Zingara'

Gebakken parelhoen in een Spaanse vleesjus, met geconcasseerde tomaten, champignons, stukjes ham en tartufata.

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

 2,5 Kg  26 dagen / jours
 9/10/2023 - 31/12/2023


SEASON
SPECIAL



700211

Stoofpotje lam met fijne groentjes Ragoût d'agneau aux légumes

Een heerlijke lamsragout 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.

 2,5 Kg  26 dagen / jours



Groenten & fruit Fruits & légumes


SEASON
SPECIAL



2002306

Spruitjes met spek en ui Choux de Bruxelles aux lardons et oignons

Geblancheerde spruitjes opgewerkt met pancetta, ajuin en specerijen.

Choux de Bruxelles blanchis garnis de pancetta, d'oignon et d'épices.

 2 x 500g
 9/10/2023 - 31/12/2023
 10 dagen / jours

2000097

Ovengebakken witloof Chicon cuite au four

Stronkjes ovengebakken witloof met wat restjus.

Chicons cuits au four avec un peu de jus.

 2 x 500g
 9/10/2023 - 31/12/2023
 8 dagen / jours


VEGAN


SEASON
SPECIAL





VEGAN



SEASON
SPECIAL

701627


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.



2,5 Kg



2/10/2023 - 31/12/2023



21 dagen / jours

701629

Stoofpeertjes met veenbessen Poires aux airelles

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

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



2,5 Kg



9/10/2023 - 31/12/2023



21 dagen / jours



VEGAN



SEASON
SPECIAL



700199

Mediterrane groenten Légumes méditerranéens

Zuiderse zomerse groenten - paprika, ui, courgette - met look, rozemarijn en specerijen in de oven gebakken.

Des légumes d'été méditerranéens - poivrons, oignons, courgettes - avec de l'ail, du romarin et des épices cuits au four.



2 Kg



10 dagen / jours



Inhoud

Sauzen 7

Blackwellsaus	8
Jagerssaus	8
Portosaus	9
Vleessaus	10
Mornaysaus	10
Peperroomsaus	11
Champignonroomsaus	11
Witte wijnsaus	12
Mediterrane saus	12
Fine champagnesaus	13
Truffelsaus	14
Nantua saus	14
Grand Veneur (wild) saus	15
Sinaassaus	15
Veenbessensaus	16
Druivensaus	16
Zachte gele curry	17
Veggie gele curry	17
Chili con carne	18

Soepen 19

Thaise curry soep kokos	20
Tomatenroomsoep	21
Zeebrugse vissoep	22
Kreeftensoep	22

Voorgerechten 23

St-Jacobsschelp 'Prestige'	24
Scampi pannetje	25
Vispannetje	26

Visgerechten 27

Noordzeeblanquette	28
Visserspotje	28
Vispannetje 'Royale'	29
Tongrolletjes op Oostendse wijze	30
Tongrolletjes in kreeftensaus	31
Scampi duivelsaus	32
Scampi met rode curry	32
Kabeljauwhaasje met prei	33
Paling in 't groen	34

Vleesgerechten 35

Gehaktballetjes in Indonesische saus	36
Gehaktballetjes in tomatensaus	37
Gehaktballetjes op Luikse wijze	37
Hutsepot	38
Provençaalse kipschotel	39
Kalkoenpochette met portosaus	39
Vol-au-vent	40
Konijnenbout met bier	41
Rundstoofvlees op Vlaamse wijze	42
Rundstoofvlees met Leffe	42
Rundstong in maderasaus	43
Kalfsblanquette	43
Osso bucco 'Milanaise'	44
Varkenshaasje op Ardense wijze	45
Varkenswangen in zwarte peperroomsaus	46
Kalkoennootjes met veenbessensaus	47
Mechelse koekoek 'Fine champagne'	47
Parelhoenfilet in druivensaus	48
Parelhoenfilet 'Grand Veneur' met peertjes	48
Eendenfilet in sinaasappelsaus	49
Gebakken eendenbout met bergappelsien	50

Stoofpotjes 51

Stoofpotje kalkoen in roze pepersaus	52
Stoofpotje varken goulash	52
Stoofpotje varkenswangen 'Leffe'	53
Stoofpotje konijnenfilet 'St. Bernardus'	53
Stoofpotje wild	54
Stoofpotje jong everzwijn 'Grand-mère'	55
Stoofpotje hert op Franse wijze	55
Stoofpotje parelhoen 'Zingara'	56
Stoofpotje lam met groenten	56

Groenten & fruit 57

Spruitjes met spek en ui	58
Ovengebakken witloof	58
Chutney van appel en veenbessen	59
Stoofpeertjes met veenbessen	59
Mediterrane groenten	60

Contenu

Sauces	7
Sauce Blackwell.....	8
Sauce chasseur.....	8
Sauce au porto.....	9
Sauce à la viande.....	10
Sauce Mornay	10
Sauce au poivre vert à la crème.....	11
Sauce à la crème de champignons.....	11
Sauce au vin blanc	12
Sauce méditerranéenne.....	12
Sauce 'Fine champagne'	13
Sauce aux truffes.....	14
Sauce Nantua	14
Sauce Grand Veneur (gibier)	15
Sauce à l'orange.....	15
Sauce aux airelles	16
Sauce aux raisins	16
Sauce douce au curry jaune au lait de coco	17
Veggie curry jaune.....	17
Chili con carne	18
Potages	19
Potage au Thaï curry	20
Potage crème de tomates.....	21
Le potage du pêcheur	22
Bisque de homard	22
Entrées	23
Coquille St-Jacques 'Prestige'	24
Cassolette de scampi	25
Cassolette de poisson.....	26
Plats de poisson	27
Blanquette Mer du Nord	28
La potée du pêcheur	28
Cassolette de poisson 'Royale'	29
Filets de sole à l'Ostendaise	30
Filets de sole sauce homard.....	31
Scampi sauce diabolique.....	32
Crevettes tigrées au curry rouge	32
Filet de cabillaud aux poireau.....	33
Anguille au vert	34

Plats de viande	35
Boulettes de viande sauce indonésienne.....	36
Boulettes à la sauce tomate	37
Boulets à la liégeoise	37
Hochepot	38
Poulet provençale.....	39
Pochette de dinde au porto	39
Vol-au-vent	40
Cuisse de lapin à la bière	41
Carbonnades à la flamande.....	42
Carbonnades à la Leffe.....	42
Langue de bœuf à la sauce madère	43
Blanquette de veau.....	43
Osso bucco 'Milanaise'.....	44
Filet de porc à l'Ardennaise	45
Joues de porc à la crème au poivre noir.....	46
Noix de dinde sauce aux airelles.....	47
Coucou de Malines 'Fine champagne'	47
Filets de pintadeau sauce aux raisins	48
Filet de pintadeau 'Grand Veneur'	48
Magret de canard à l'orange	49
Cuisse de canard aux oranges de montagne ..	50
Ragoûts	51
Sauté de filet de dinde au poivre rose.....	52
Ragoût de porc Goulash.....	52
Râgout de porc à la bière 'Leffe'.....	53
Ragoût de filet de lapin 'St. Bernardus'	53
Ragoût de gibier	54
Ragoût de marcassin 'Grand-mère'	55
Ragoût de cerf à la française	55
Ragoût de pintadeau 'Zingara'	56
Ragoût d'agneau aux légumes	56
Fruits & légumes	57
Choux de Bruxelles aux lardons et oignons.....	58
Chicon cuite au four	58
Chutney de pommes aux airelles.....	59
Poires aux airelles.....	59
Légumes méditerranéens.....	60

be food.

Monnikenwerve 119-121 | B-8000 Brugge
t. +32 (0)50 55 00 10 | f. +32 (0)50 55 05 20 | www.befoodnv.be | info@befoodnv.be