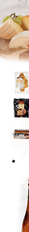

colruyt meilleurs prix

Le partenaire idéal pour les fêtes de fin d'année

Des bouchées apéritives aux desserts, les clients trouvent chez Colruyt de grands classiques mais aussi de nouvelles spécialités de fête, toujours aux meilleurs prix.

Champagne

Quel que soit le champagne choisi par les clients, ils le trouvent toujours chez Colruyt au meilleur prix. Outre les grandes marques, les champagnes maison sont disponibles en 3 catégories de prix : Marquis De Villon, Veuve des Lys et Comtesse de Gramont, le champagne le moins cher de Belgique.
Avec cet assortiment, Colruyt peut faire face aux traditionnelles actions de fin d'année sur les vins mousseux, cavas et autres proseccos.

Marquis De Villon
Ce champagne élégant et raffiné n'a pas à rougir de la comparaison avec les grandes marques. Réalisé à partir de raisins Chardonnay (complétés de Pinot Noir) issus de vignobles Premier Cru et Grand Cru du village d'Avize, sur le terroir de la Côte des Blancs, il est élevé durant au moins 24 mois sur lattes, et séjourne encore 3 à 6 mois dans les caves après le dégorgement.

Veuve des Lys
Un champagne d'un excellent rapport qualité-prix. Les raisins utilisés (principalement Pinot Noir, complété de Chardonnay et de Pinot Meunier) proviennent exclusivement de vignobles de Romery, dans la Vallée de la Marne, tout près de la Montagne de Reims. Il est élevé durant au moins 24 mois sur lattes.

Comtesse de Gramont
Un délicieux champagne au meilleur prix du marché belge. Il s'agit d'un champagne classique réalisé à partir de Chardonnay, de Pinot Noir et de Pinot Meunier, et élevé 15 mois sur lattes. Ses arômes de fruits mûrs à noyau (abricot) et de viennoiserie (brioche) accompagnent un délicat ballet de fines bulles. Sa bouche relativement soutenue, joliment fruitée et bien fraîche, est particulièrement agréable.

Cava

Il en va de même pour le cava : à côté des marques nationales, Colruyt propose également des cavas maison en 3 catégories de prix : Mas Pere, Gran Barón et Recoda. Ils proviennent tous de Catalogne, la région d'origine de ces bulles espagnoles.

Mas Pere
Le Mas Pere est un délicieux cava présentant peu de sucres résiduels. Une expérience élégante à chaque dégustation, due en partie à la longue période d'élevage en bouteilles (entre 12 et 15 mois, voire plus).

Gran Barón
Les cavas Gran Barón bénéficient d'un excellent rapport qualité-prix. Ils reposent désormais 12 à 15 mois sur lattes, ce qui leur confère un goût plus complexe et des bulles plus délicates. Les bouteilles se sont récemment parées d'une nouvelle étiquette reflétant la qualité accrue de ces cavas. Dans chaque carton, les clients trouvent aussi une petite brochure relatant l'histoire de l'entreprise familiale et l'importance qu'elle accorde à la qualité de ses produits.

Recoda
Les cavas Recoda sont garantis les moins chers de l'assortiment Colruyt, et donc de Belgique. L'introduction récente du Reserva et du Rosé permet désormais au distributeur de proposer une gamme complète. Il s'agit de cavas de base de qualité, qui lui offrent la possibilité de réagir aux actions de la concurrence sur des produits de qualité semblable.

Apéritifs et spiritueux

L'engouement pour le gin ne cesse de croître, en particulier en Flandre. Raison pour laquelle Colruyt vient d'enrichir son offre en magasin de deux gins Premium originaux.

Nouveau
Forest Dry Gin All Seasons
Le Forest Dry Gin All Seasons est un gin 100 % belge produit dans la région d'Anvers et qui associe la baie de genièvre à des ingrédients aromatiques cultivés autour de la distillerie : bergamote, coriandre, angélique, poire, pomme, lavande…
Ce gin réunit des ingrédients des quatre saisons. À côté de celui-ci, la gamme Forest Dry Gin propose quatre autres références (Winter, Spring, Summer et Autumn), chacune se caractérisant par différents ingrédients de saison. Ces dernières sont disponibles dans le webshop Spiritueux sur colruyt.be.

Nouveau
Cocoa Gin 1528
Ce gin (disponible uniquement en Flandre) raconte une longue histoire… Tout a commencé en 1528, lorsque l'Espagnol Hernan Cortes ramena pour la première fois des fèves de cacao du Nouveau Monde, offrant aux Européens de découvrir leur arôme et leur saveur typiques, ainsi que leur amertume. Ce gin est élaboré à partir de fèves de cacao torréfiées, de baies de genièvre, de coriandre, de racine d'angélique, de citron vert, d'orange, de menthe poivrée…

Webshops Spiritueux et Grands Vins
Les clients trouvent une belle gamme de spiritueux et de vins dans les magasins Colruyt, et un assortiment encore plus large dans les webshops sur colruyt.be. Les clients réservent en ligne et viennent retirer leur réservation 3 jours ouvrables plus tard dans le magasin Colruyt de leur choix. Pratique !
- ► Spiritueux : single malts, blended whiskys, gins, rhums, vodkas et portos.
- ► Grands Vins : plus de 800 délicieux vins, aussi pour les fêtes et/ou comme cadeau.

Bouchées & tapas

boni SELECTION

Bouchées prêtes à réchauffer

En plus des bouchées feuilletées traditionnelles, les acheteurs Colruyt ont recherché cette année des bouchées originales et raffinées. Les clients les trouveront aussi bien dans l'espace fraîcheur qu'au département surgelés. Les bouchées apéritives Boni Selection sont vite prêtes et leur rapport qualité-prix est excellent.

Surgelés

Croquettes du pêcheur
20 pièces
4 variétés : crabe, épinards, saumon et thon.

Coquilles au poisson
9 pièces
3 variétés : crevettes grises en sauce, saumon fumé en sauce à l'aneth, cabillaud et ragoût de poisson à la tomate.

Aperocups
12 pièces
4 variétés : scampis à la diable, fromage-truffe, crabe et canard.

Espace fraîcheur

Nouveau
Minibagels au jambon et au fromage
8 pièces
Petits pains aux graines de pavot.

Nouveau
Brochettes de boulettes hachées précuites
19 pièces

Pizzette
8 pièces
Petits morceaux de pizza à la sauce tomate, aux légumes et au fromage.

Finger food

Le finger food et les sauces dip sont vraiment tendance pour les fêtes de fin d'année : l'offre de crackers (comme les grissinis et les toasts italiens) et de minilégumes (bouquets de chou-fleur, bâtonnets de céleri…) a donc été étendue.

Idées de présentation

Le rayon non alimentaire de Colruyt offre au client un large choix de raviers, verrines, coupelles et autres petits plats de couleurs et de styles différents.

Charcuterie festive

À la boucherie comme dans l'espace fraîcheur, Colruyt adapte son assortiment pendant les fêtes. La charcuterie fine Boni Selection est idéale pour préparer de savoureuses bouchées apéritives.

Boucherie

Jambon Serrano Teruel
± 6,5 kg
Jambon artisanal issu de porcs de la race Duroc. A séché durant 16 mois dans la région espagnole de Teruel, où l'altitude et les courants maritimes offrent des conditions d'élevage idéales.

Salade d'écrevisse
Délicieuse salade de chair d'écrevisse, de crevettes grises, de surimi, de mandarines, le tout agrémenté de Mandarine Napoléon.

Nouveau
Pain de viande de marcassin
Préparation à base de marcassin et de porc 100 % belges, de champignons et d'airelles.

Espace fraîcheur

Salami à la truffe
70 g
Produit avec une viande de porc italienne supérieure, agrémentée de truffe noire et de parmesan.

Nouveau
Prosciutto di Carpegna
90 g
Jambon San Leo affiné 18 mois dans l'air iodé de l'Adriatique, revêtu de farine, de paprika et de poivre. En très fines tranches très savoureuses.

Nouveau
Jambon au gin
150 g
Jambon 100 % belge. Un délice en petits rouleaux piqués sur un bâtonnet cocktail avec un dé de concombre ou servi avec un plateau de fromages.

Foie gras

Foie gras de canard au sel de l'Himalaya
200 g
Foie gras de canard mi-cuit au sel de l'Himalaya, un sel plus riche en minéraux et en goût, à la texture plus croquante.

Biscuit de foie gras aux figues
140 g
Préparation en 3 couches : biscuit aux amandes, foie gras de canard et gelée de figues.

Boni Selection
minipain d'épices au miel et aux figues
150 g
Un régal avec le foie gras ou comme alternative aux petits pains.

Idée de présentation

Découpez des formes originales dans des tranches de minipain d'épices et garnissez de tranches de foie gras de la même forme. Décorez de confit d'oignons.

Spécialités de l'espace fraîcheur

L'assortiment de l'espace fraîcheur aussi s'adapte aux fêtes pour proposer un large choix de légumes, fruits et accompagnements sortant de l'ordinaire.

Accompagnements

Nouveau
Boni Selection
salicorne 200 g
La salicorne est une plante vert foncé qui pousse en terre (sols riches en sel marin), et non dans la mer. Charnue, juteuse et croquante, elle présente un arôme frais et épicé, et une saveur iodée, voire même salée. Un régal crue (rincez-la bien afin d'atténuer un peu son goût salé), ainsi que cuite à la vapeur ou poêlée.
Voir la recette « Turbot poêlé aux salicornes et sauce au safran » dans le Guide de recettes.

Boni Selection
purée de pommes de terre au céleri-rave
1 kg

Boni Selection
croquettes aux amandes
215 g 15 pièces

Légumes

Légumes oubliés
Colruyt continue à mettre en évidence le panais, le topinambour, le radis noir, le chou-rave et les salsifis : ces légumes oubliés sont régulièrement repris dans ses recettes de fête ainsi que dans son Guide de recettes.

Portobello
150 g
Gros champignon idéal à farcir, un régal comme alternative à la viande.

Minichampignons
175 g
Idéal pour les sauces. En raison de leur petite taille, ils peuvent être ajoutés aux préparations dans leur intégralité.

Minilégumes
Chou-fleur ou chou Romanesco 4 pièces ou carottes 200 g
Délicieux légumes en format miniature : très décoratifs pour un menu de fête.

Flower Sprouts
300 g
Légume croquant de couleur vert-mauve, issu du croisement entre le chou de Bruxelles (goût prononcé) et le chou frisé (goût doux de noisette). Délicieux cuit à l'eau ou à la vapeur, poêlé… (dans un risotto ou un wok, par ex.).
Voir la recette « Filet pur de porc sauce aux échalotes et Flower Sprouts » dans le Guide de recettes.
Origine : Belgique.

Boni Selection
minigrenailles
1 kg
Pommes de terre à chair ferme de forme homogène, plus petites que les grenailles traditionnelles, ce qui leur donne encore plus de goût. Elles se préparent idéalement en robe des champs.

Boni Selection
poires à cuire
Petites poires à la chair tendre, légèrement granuleuse. Prennent une couleur rouge brun à la cuisson.

Fruits

Pommes Red Love
500 g
Variété à la peau et à la chair rouge vif. Saveur mi-sucrée, mi-acidulée. Du plus bel effet dans un plat de fête : farcie, en compote, en lamelles…
Voir la recette du « Homard et sa garniture à la pomme » dans le Guide de recettes.
Origine : Belgique/France.

Fruits exotiques
Dès la mi-décembre, l'espace fraîcheur accueille une grande variété de fruits exotiques : papayes, grenadilles, pitayas, miniananas, litchis, figues, grenades, tamarillos, physalis, caramboles, airelles, kakis persimons et kumquats.
Nouveaux cette année : la chérimole (fruit rond et vert à grosses écailles, à la chair blanche délicieusement sucrée) et le pomélo (variété de pamplemousse à la saveur légèrement amère).

À la boucherie

Outre une offre étendue de volaille, comme les dindes farcies ou les pintadeaux, la période des fêtes apporte ici aussi son lot de spécialités.

Menu de fête tout prêt
pour 4 personnes
Nouvelle composition : 16 bouchées feuilletées, 4 cassolettes de scampis sauce tomate, filet de dinde farci précuit sauce Fine Champagne, légumes (carottes, chicons et champignons des bois) et croquettes de stoemp aux épinards et aux carottes.
Il suffit de réchauffer et c'est prêt.
Chaque plat est disponible à la pièce : il est donc possible au client d'acheter la quantité exacte dont il a besoin.
44 €/menu 4 pers.
11 €/pers.

Biche pour pierrade
± 300 g
Fines tranches de biche belge. Complément idéal pour apporter de la variation à la pierrade ou aux plateaux gourmet classiques.

Nouveau
Teppanyaki
Steak mariné, minicordons-bleus, brochettes de poulet marinées, brochettes de médaillon haché avec poivron, filets de poulet à la mozzarella et filets de porc lardés.

Poisson, coquillages & crustacés

Marennes Oléron
huîtres affinées en claires
12 pièces 1,2 kg
Un grand classique à l'apéritif, délicieuses avec un peu de jus de citron et du poivre noir.

Boni Selection
saumon norvégien fumé tranché à la main
± 4 tranches 160 g
Salage à sec artisanal (et non par injection) et fumage traditionnel lent à basse température sur fins copeaux de hêtre. Découpage à la main par des maîtres-trancheurs.

Nouveau

Boni Selection
noix de Saint-Jacques sans corail
44 à 66 pièces 1 kg
Surgelées en mer, immédiatement après la pêche. Sans addition d'eau, de sorte qu'elles ne rapetissent pas à la cuisson.

Boni Selection
filets de turbot
3 à 6 pièces 600 g
Un délice cuits dans du beurre et un peu d'huile, servis avec une purée mousseline ou une sauce choron. Chaque filet est emballé séparément dans un fin film.
Poisson d'élevage.

Boni Selection
portions de saumon Sockeye
4 pièces 600 g
Excellent saumon rouge au goût généreux et raffiné. Avec peau. Saumon sauvage.

Boni Selection
filets de lingue
min. 4 pièces ± 1 kg
Poisson à la chair blanc nacré et à la texture ferme, dont le goût se rapproche de celui du cabillaud. Les filets peuvent être pochés, poêlés ou cuits au four.

Boni Selection
soles
3 à 5 pièces ± 1 kg
Poisson entier, sans tête, ni queue ni nageoires. Prêt à cuire, idéal poêlé, en sole meunière par ex.
Poisson d'élevage.

Desserts festifs

Chez Colruyt, les clients trouvent un large choix de desserts, aussi bien dans l'espace fraîcheur que dans le département surgelés. Des bûches glacées, des gâteaux festifs et des pralines tels que proposés chez le pâtissier ou le chocolatier. Pour les clients, c'est très pratique : ils peuvent ainsi faire tous leurs achats de fête sous le même toit.

boni SELECTION

Surgelés

Nouveau
nougat glacé
290 g
Recommandé avec des fruits rouges.

Nouveau
macarons
12 pièces
Avec cacao certifié UTZ.

sorbet cava-poire-pêche
1 L
Avec 45 % de fruits, le plus haut pourcentage du marché. Un délice aussi entre l'entrée et le plat principal (rafraîchit et aiguise l'appétit).

bûche au chocolat
800 ml
Dessert multicouche original : crème glacée au chocolat noir, crème glacée au chocolat au lait, cake au cacao et sauce au caramel.

bûche de fête
1 L
Préparée artisanalement et entièrement décorée à la main. Aux gousses de vanille de Madagascar et au lait de vaches de Jersey. Confectionnée avec des ingrédients naturels, sans ajouts artificiels.

Avec le café

Comme petites douceurs pour accompagner le café, Boni Selection propose un large assortiment de pralines et de truffes.

Nouveau
pralines Manon Café
12 pièces 205 g
Pralines au chocolat blanc fourrées de praliné et de crème au café, et décorées d'une noisette.

Espace fraîcheur

bûche au moka
270 g

miniéclairettes
8 pièces 160 g
2 goûts : crème au beurre moka et chocolat noir, crème au beurre et sucre impalpable.

Plateaux de fromages

Fromages et pain constituent aussi une idée de choix pour clôturer un repas de fête. Et pourquoi ne pas les servir avec une bière ? Dans son dépliant de la mi-décembre, Colruyt présente aux clients 7 associations réussies de fromage et de bière.

Espace fraîcheur

Claxstone
Blue Stilton
150 g
Fromage anglais à pâte persillée au goût prononcé et fruité, rehaussé d'une note de noisette.

Pavé à la Leffe
200 g
Association d'un savoureux fromage à pâte demi-dure avec de la Leffe Blonde ou Brune. Affiné 5 semaines.

Landana
Truffe & Cèpe fromage à pâte demi-dure
± 375 g
Fromage hollandais à la truffe noire et aux cèpes.

Old Amsterdam
Old White fromage de chèvre vieux
220 g
Fromage hollandais caractérisé par ses cristaux de maturation et un arrière-goût de caramel.

Boni Selection
pain de Noël précuit
320 g
Pain blanc parsemé de graines de sésame et de pavot. Terminer la cuisson au four.

Nouveau
Menissez
assortiment de petits pains
8 pièces 520 g
3 variétés : parsemés de graines de sésame, de graines de pavot ou de graines de tournesol.

Boni Selection
pain d'épices au miel et aux figues
150 g
Parfait avec un plateau de fromages, comme alternative aux petits pains traditionnels.

Bières de Noël et d'hiver

En tant que spécialiste en bières, il va de soi qu'en cette période, Colruyt propose un vaste assortiment de bières de Noël et de bières d'hiver. Quelques exclusivités font également partie de cette offre, comme la Tongerlo Christmas.

Tongerlo
Christmas
7 % vol 6 x 33 cl
Bière ambrée aux arômes fruités complexes et à l'agréable finale délicatement amère. Parfaite à l'apéritif.

Barbãr
8 % vol 4 x 33 cl
avec 1 verre
Idée de cadeau originale.

Vins de fête

Les conseillers vins Colruyt proposent le vin adéquat pour escorter chaque plat du Guide de recettes. Leurs coups de cœur sont à découvrir en magasin.

► Vignerons en Développement Durable.

Montagny 1er Cru A.O.P. 2014
La Burgondie
- Chardonnay
- bouquet de fruits blancs mûrs et de fleurs blanches aux accents minéraux
- à la fois fraîche et pleine de caractère, jolies notes de toast et de noix dans la finale
- homard et crabe

Barbaresco D.O.C.G.
Riserva 2004
San Silvestro
Piemonte - Italie
- Nebbiolo
- fruits secs et épices douces, délicats accents boisés
- douce mais corsée, dans le sillage du nez

Tarapacá Cabernet Sauvignon
Gran Reserva 2013
D.O. Valle del Maipo
Chili
- Cabernet Sauvignon
- épicé et complexe, avec des évocations de poivre et de confiture de fruits noirs
- puissante et charnue, sur de jolies notes épicées et des accents de chocolat, longue finale
- contre-filet et viande rouge grillée

De l'inspiration pour les vins

Sur le site Inspiration **colruyt.be/vin**, les clients trouvent de nombreuses informations et vidéos. Ils peuvent aussi y poser leurs questions aux conseillers vins Colruyt, qui s'engagent à leur répondre dans les 24 h.
Ce site est continuellement mis à jour.

Idées-cadeaux

Livres de cuisine Colruyt

Cuisiner avec 5 ingrédients
CUISINER, UN JEU D'ENFANTS

Pas moins de 20 livres de cuisine aux thèmes les plus divers. Chaque recette est expliquée clairement, étape par étape, et présentée avec une photo inspirante, ainsi que ses valeurs nutritionnelles et des conseils pour le choix des boissons.
Dernières parutions en date : « Cuisiner avec 5 ingrédients » et « Cuisiner, un jeu d'enfants ».