colruyt laagste prijzen

De ideale partner voor de kerst- en eindejaarsfeesten

Bij Colruyt vinden klanten een ruime keuze klassiekers en nieuwe feestspecialiteiten, van aperitiefhapjes tot desserten, gegarandeerd voor de laagste prijzen.

Champagne

Welke champagne de klant ook kiest, bij Colruyt vindt hij z'n bubbels altijd voor de laagste prijs. Naast nationale merken staan er in het rek ook 'huischampagnes' in 3 prijscategorieën: Marquis De Villon, Veuve des Lys en Comtesse de Gramont, de goedkoopste champagne in België. Met dit assortiment staat Colruyt sterk om de traditionele eindejaarsacties op schuimwijnen, cava en prosecco het hoofd te bieden.

Marquis de Villon
Deze elegante en verfijnde champagne moet niet onderdoen voor de grote namen. Hij wordt gemaakt van chardonnay (aangevuld met pinot noir), afkomstig van 'premier cru'- en 'grand cru'-wijngaarden in het dorp Avize, op het terroir van Côte des Blancs. Hij rijpt eerst minstens 24 maanden op latten, en na de 'dégorgement' of ontgisting nog eens 3 à 6 maanden in de kelder.

Veuve des Lys
Een champagne met een uitstekende prijs-kwaliteitverhouding. Zijn druiven (vooral pinot noir, aangevuld met chardonnay en pinot meunier) komen uitsluitend van wijngaarden van Romery, in de Vallée de la Marne, aan de grens met Montagne de Reims. Hij rijpt minstens 24 maanden op latten.

Comtesse de Gramont
Een lekkere champagne voor de laagste prijs op de Belgische markt. Het is een klassieke champagne gemaakt van chardonnay, pinot noir en pinot meunier. Hij rijpt 15 maanden op latten. Aroma's van rijp pitfruit (abrikoos) en viennoiserie/brioche begeleiden de stroom fijne belletjes. Zijn smaak is vrij krachtig, heel fruitig en aangenaam fris.

Cava

En ook voor cava heeft Colruyt naast nationale merken 'huiscava's' in 3 prijscategorieën: Mas Pere, Gran Barón en Recoda. Ze komen allemaal uit Catalonië, de bakermat voor de Spaanse bubbels.

Mas Pere
Mas Pere is een heerlijke cava met weinig rest-suikers. Mede dankzij de lange rijpingsperiode op fles (tussen 12 en 15 maanden, en dit wordt nog opgetrokken) staat hij garant voor een elegante beleving.

Gran Barón
De cava's van Gran Barón hebben een uitstekende prijs-kwaliteitverhouding. Ze hebben voortaan 12 tot 15 maanden gerijpt op latten, goed voor een complexere smaak en fijnere belletjes. De flessen krijgen nieuwe etiketten die de gestegen kwaliteit visueel uitspelen. En in de kartons met flessen zit ook een krantje met uitleg over de geschiedenis van het familiebedrijf en hun focus op kwaliteit.

Recoda
De schuimwijnen van Recoda zijn de goedkoopste cava's in ons assortiment en dus in België. Dankzij de intro van de Reserva en de Rosé hebben we een volledig aanbod. Dit zijn kwalitatieve basiscava's waarmee we reageren op acties van concurrenten met gelijkaardige artikelen.

Aperitieven en sterkedranken

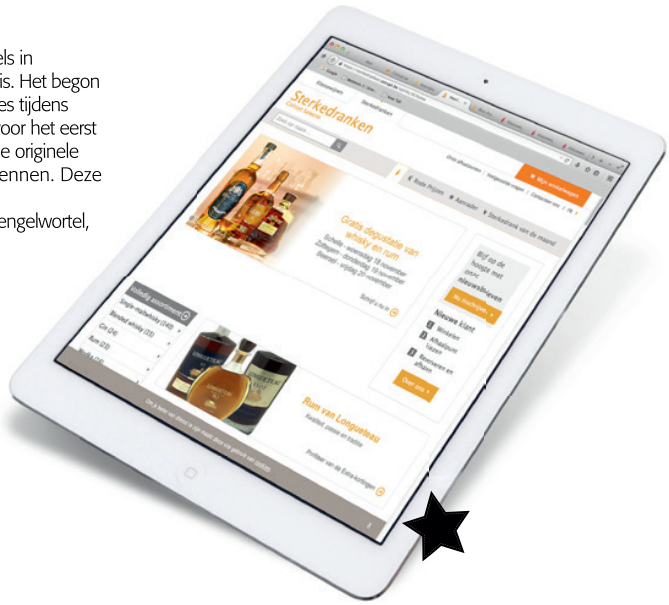
De hype rond gin houdt, vooral in Vlaanderen, stevig aan. Colruyt voegde daarom twee originele premium gins toe aan zijn assortiment.

Nieuw

Forest Dry Gin All Seasons
De Forest Dry Gin All Seasons is een 100 % Belgische gin uit het Antwerpse. Hij wordt gemaakt met jeneverbessen en botanicals die rondom de distilleerderij worden geteeld: bergamot, koriander-zaad, engelwortel, peer, appel, lavendel …
In deze gin worden botanicals gebruikt uit de vier seizoenen. Daarnaast zijn er ook vier Forest Dry Gins (Winter, Spring, Summer en Autumn) met seizoengebonden botanicals. Die zijn verkrijgbaar in de webshop Sterkedranken op colruyt.be.

Nieuw

Cocoa Gin 1528
Deze gin (alleen verkrijgbaar in de winkels in Vlaanderen) kent een lange geschiedenis. Het begon in 1528 toen de Spanjaard Hernan Cortes tijdens zijn terugreis vanuit de Nieuwe Wereld voor het eerst cacaobonen meebracht naar Europa en we hier de originele aroma's, smaak en bitterheid van cacao leerden kennen. Deze dry gin wordt gemaakt op basis van geroosterde cacaobonen, jeneverbes, koriander, engelwortel, limoen, sinaasappel, pepermunt …



Webshop Sterkedranken en Klassewijnen
Naast de sterkedranken en wijnen in de winkel, vinden klanten nog meer keuze in de webshops op colruyt.be. 3 werkdagen na de online reservatie staan ze klaar in de Colruyt-winkel van hun keuze. Handig!
- Sterkedranken: single malts, blended whisky, gin, rum, wodka en porto.
- Klassewijnen: 800 verfijnde wijnen, ook voor de feesten of als cadeau.

Hapjes & tapas

Klaar in 1-2-3

Naast voor de traditionele bladerdeeghapjes, kozen de Colruyt-aankopers dit jaar bewust voor originele en verfijnde hapjes. Die liggen zowel in de versmarkt als in de diepvriesafdeling. De aperitiefhapjes van Boni Selection zijn snel klaar en de prijs-kwaliteitverhouding is uitstekend.

Diepvries

Visserskroketjes
20 stuks
4 soorten: krab, spinazie, zalm en tonijn.

Visschelpjes
9 stuks
3 soorten: grijze garnalen in saus, gerookte zalm in dillesaus en kabeljauw en visragout met tomaat.

Aperocups
12 stuks
4 soorten: scampi diabolique, kaas-truffel, krab en eend.

Versmarkt

Nieuw
Minibagel ham & kaas
8 stuks

Nieuw
Gehaktspiesjes
19 stuks

Pizzette
8 stuks
Kleine stukjes pizza met kaas, groenten en tomatensaus.

Fingerfood

Ook fingerfood en bijbehorende dipsausjes zijn trendy. Het assortiment breidt verder uit met crackers (bv. soepstengels en Italiaanse toasts) en minigroentjes (bloemkoolroosjes, selderstaafjes …).

Presentatie

In de afdeling niet-voeding van Colruyt vindt de klant een ruime keuze aan schaaltjes, glaasjes, bordjes en kommetjes in verschillende kleuren en stijlen.

Feestelijke charcuterie

Zowel in de beenhouwerij als in de versmarkt stemt Colruyt zijn aanbod af op de feestdagen. De fijne charcuterie van Boni Selection is ideaal om lekkere aperitiefhapjes mee te maken.

Beenhouwerij

Serranoham Teruel
± 6,5 kg
Ambachtelijke serranoham van het duroc-varken. 16 maanden gedroogd in de Spaanse regio Teruel, waar de hoogte en maritieme invloeden voor de ideale rijpingsomstandigheden zorgen.

Rivierkreeftensalade
Lekkere salade met vlees van rivierkreeftjes, op smaak gebracht met mayonaise, ketchup en dressing.

Nieuw
Everzwijnenvleesbrood
Met 100 % Belgisch everzwijnen- en varkensvlees, champignons en bereide veenbessen.

Versmarkt

Truffelsalami
70 g
Gemaakt met uitstekend Italiaans varkensvlees, verrijkt met zwarte truffel en parmezaan.

Nieuw
Prosciutto di Carpegna
90 g
San Leo-ham die 180 maanden rijpte in de zilte lucht van de Adriatische kust. In een jasje van bloem, paprika en peper.
Heel fijne sneetjes vol smaak.

Nieuw
Ham met gin
150 g
100 % Belgische ham, lekker opgerold met een schijfje komkommer of bij een kaasschotel.

Foie gras

Eendenlever met himalaya-zout
200 g
Half gebakken eendenlever met himalaya-zout. Dat bevat meer mineralen, heeft meer smaak en is krokanter van textuur.

Biscuit van foie gras met vijgen
140 g
3 lagen: amandelbiscuit, eendenlever en vijgengelei.

Boni Selection
peperkoek met honing en vijgen
150 g
Past perfect bij foie gras als alternatief voor broodjes.

Presentatie

Snij een originele vorm uit een sneetje peperkoek en beleg met een sneetje foie gras in dezelfde vorm. Werk af met wat uienkonfijt.

Specialiteiten van de versmarkt

Ook het assortiment vers past zich aan de feesten aan met een ruime keuze originele groenten, fruit en bijgerechten.

Bijgerechten

Nieuw

Boni Selection
zeekraal 200 g
Zeekraal is een donkergroene plant die groeit op het land (op zout water) en dus niet in zee. Ze is stevig, sappig en knapperig, ruikt fris en kruidig en smaakt ziltig tot goed zout. Lekker rauw (spoel eerst af om minder zout te smaken), maar ook gestoomd of gebakken.
Zie recept Menugids 'Gebakken tarbot met zeekraal en saffraansaus'.

Boni Selection
aardappelpuree
met knolselder
1 kg

Boni Selection
amandelkroketten
215g 15 stuks

Groenten

Vergeten groenten

Colruyt blijft pastinaak, aardpeer, rammenas, koolrabi, schorseneren … in de kijker zetten.
Deze vergeten groenten komen geregeld aan bod in de feestrecepten in de Menugids.

Portobello
150 g
Grote kastanjechampignon, ideaal om te vullen en lekker als vleesvervanger.

Flower sprouts
300 g
Knapperige, groen-paarse kruising tussen spruitjes (uitgesproken smaak) en boerenkool (zoet, nootachtig). Lekker gekookt, gestoomd of gestoofd (bv. in een risotto of wok).
Zie recept Menugids 'Varkenshaasje in sjalotsaus met gewokte flower sprouts'.
Herkomst: België.

Minichampignons
175 g
Ideaal voor sausen. Door hun kleine formaat kunnen ze in hun geheel toegevoegd worden.

Boni Selection
minikrieltjes
1 kg
Vastkokende aardappelen met een homogene vorm, kleiner dan gewone krieltjes, waardoor ze meer smaak bevatten. Ideaal om klaar te maken in de schil.

Minigroenten
bloemkool of romanesco 4 stuks of
wortelen 200 g
Lekkere groenten in miniformaat: ideaal voor het feestmenu.

Boni Selection
stoofperen
Kleine peren met zacht, lichtjes korrelig vruchtvlees. Kleuren roodbruin tijdens het koken.

Fruit

Appelen red love
500 g
Appelen met felrode schil en vruchtvlees. Zoetzuur van smaak. Mooi in feestgerechten: gevuld, als appelschijfjes, in appelmoes …
Zie recept Menugids 'Kreeft met appelgarnituur'.
Herkomst: België/Frankrijk.

Exotisch fruit
Vanaf half december ligt in de versmarkt een brede waaier aan exotische vruchten: papaya, grenadilla, pitahaya, mini-ananas, lychee, vijg, granaatappel, tamarillo, minimaïs, ananaskers, carambola, veenbessen, kaki persimon en kumquat.
Nieuw zijn de cherimoya (groene ronde vrucht met grote schubben, wit vruchtvlees en een heerlijk zoete smaak) en de pomelo (lichtbittere smaak).

In de beenhouwerij

Behalve een uitgebreid aanbod gevogelte, zoals gevulde kalkoen en parelhoen, heeft de Colruyt-beenhouwerij tijdens eindejaar nog andere feestspecialiteiten.

Kant-en-klaar feestmenu
voor 4 personen

Nieuwe samenstelling: 16 bladerdeeghapjes, 4 scampipannetjes met tomatensaus, gevulde kalkoenfilet met fine-champagnesaus, wortel- en spinaziestoempkroketten en groentjes (witloof, wortelen en boschampignons).

Alleen nog opwarmen en klaar.

Elk onderdeel van het pakket is ook afzonderlijk verkrijgbaar, op maat voor uw feesttafel.

44 €/menu 4 pers.
11 €/pers.

Hindevlees voor steengrill
± 300 g
Dunne sneetjes Belgisch hindevlees. Ideaal voor variatie op klassieke steengrill of gourmetschotel.

Nieuw
Tepanyaki
Gemarineerde steak, mini-cordon bleu, gemarineerde kippenbrochette, brochette van gehaktmedaillon met paprika, kipfilet met mozzarella en varkensfilet met spek.

Vis, schaal- en schelpdieren

Marennes Oléron
fijne, zuivere oesters
± 12 stuks 1,2 kg
Klassieker bij het aperitief. Heerlijk met wat citroensap en zwarte peper.

Boni Selection
handgesneden gerookte zalm uit Noorwegen
± 4 sneden 160 g
Ambachtelijk drooggezouten (niet geïnjecteerd), langzaam gerookt op traditionele wijze en op lage temperatuur op fijne houtsnippers van beuk. Handgesneden door meesterversnijders in flinterdunne sneetjes.

Nieuw

Boni Selection
sint-jakobsnoten
zonder koraal
44 à 66 stuks 1 kg
Op zee ingevroren meteen na de vangst. Zonder toevoeging van water, waardoor ze niet krimpen bij het bakken.

Boni Selection
tarbotfilets
3 à 6 stuks 600 g
Lekker gebakken in boter en wat olie met een mousseline- of choronsaus. Handig per filet verpakt in fijne olie. Gekweekte vis.

Boni Selection
Sokeye-zalmporties
4 stuks 600 g
Uitstekende zalm met rode kleur en een verfijnde, volle smaak. Met vel. Wilde vis.

Boni Selection
lengfilets
min. 4 stuks 1 kg
Stevig wit vlees met een smaak die nauw aanleunt bij die van kabeljauw. Geschikt om te pocheren of te bakken in de pan of de oven.

Boni Selection
tong
3 à 5 stuks ± 1 kg
Volledige vis, zonder kop, staart en vinnen. Panklaar, ideaal om te bakken, bv. voor tong meunière. Gekweekte vis.

Feestelijke desserten

Bij Colruyt vinden klanten zowel in de diepvriesafdeling als in de versmarkt een ruime keuze desserten. De ijsstronken, feesttaartjes en pralines zijn net zoals bij de bakker of chocolatier. Handig, want zo doen klanten al hun feestaankopen onder één dak.

Diepvries

Nieuw
nougat glacé
290 g
IJsnougat, lekker met wat rood fruit.

Nieuw
macarons
12 stuks
Met UTZ-gecertificeerde cacao.

sorbet cava-peer-perzik
1 L
Met 45 % fruit, het hoogste op de markt. Ook lekker als tussengerecht, bv. na het voorgerecht (verfrist de mond en scherpt de honger aan).

ijsstronk met chocolade
800 ml
Originele stronk in verschillende lagen: roomijs van melk- en pure chocolade, cacaocake en karamelsaus.

luxestronk
1 L
Ambachtelijk bereid en volledig met de hand afgewerkt. Met vanillestokjes uit Madagaskar en melk van Jersey-koeien. Gemaakt met natuurlijke grondstoffen, zonder kunstmatige toevoegingen.

Bij de koffie

Als toetje bij de koffie heeft Boni Selection een uitgebreid assortiment pralines en truffels.

Nieuw
manon café
12 stuks
Pralines met witte chocolade, gevuld met koffiecrème en praliné en afgewerkt met een hazelnoot.

Versmarkt

kerststronk met mokka
270 g

minibokkenpootjes
8 stuks 160 g
2 soorten: met mokkacrème en pure chocolade en met crème au beurre en poedersuiker.

De kaasplank

Ook kaas met een stukje brood is een ideale afsluiter van een feestmenu. En waarom niet serveren met een bijpassend bier? In de folder van half december inspireert Colruyt zijn klanten met zeven geslaagde kaas-biercombinaties en andere foodpairingtips.

Versmarkt

Claxstone
Blue stilton
150 g
Engelse blauwgeaderde kaas met uitgesproken, fruitige en nootachtige smaak.

Pavé à la Leffe
200 g
Combinatie van heerlijke halfharde kaas met Leffe Blond of Bruin. 5 weken gerijpt.

Landana
halfharde kaas met truffel en paddenstoel
± 375 g
Nederlandse kaas met zwarte truffel en eekhoorntjesbrood.

Old Amsterdam
'Old White' oude geitenkaas
220 g
Nederlandse geitenkaas met knisperende rijpingskristallen en zoete karamelachtige ondertoon.

Boni Selection
kerstboombrood
320 g
Witte broodjes bedekt met sesam- of maanzaadjes. Vormen samen een kerstboom: mooi voor op de feesttafel.

Nieuw

Menissez
broodjesmix
8 stuks 520 g
3 soorten: sesamzaad, maanzaad en zonnebloempitten.

Boni Selection
peperkoek met honing en vijgen
150 g
Past perfect bij een kaasschotel als alternatief voor broodjes.

Kerst- en winterbieren

Als bierspecialist heeft Colruyt in deze periode een ruim assortiment kerst- en winterbieren. Daarbij ook enkele exclusiviteiten, zoals Tongerlo Christmas.

Tongerlo
Christmas
7 % vol 6 x 33 cl
Amberkleurig bier met een complex fruitig aroma en een aangenaam bittere afdronk. Ideaal als aperitief.

Barbãr
8 % vol 4 x 33 cl
met glas
Leuke cadeautip.

Feestwijnen

Bij elk recept van Colruyt stellen hun wijnconsulenten een passende wijn voor. Hun aanraders staan ook in de winkelrekken:

▶ 'Vignerons Développement Durable'.

Montagny 1er Cru A.O.P.
'La Burgondie' 2014
Cave de Buxy

- chardonnay
- boeket van rijp wit fruit, witte bloemetjes en minerale toetsen
- frisse, tegelijk karaktervolle smaak met mooie toetsen van toast en nootjes in de afdronk
- kreeft en krab

Barbaresco D.O.C.G.
Riserva 2004
San Silvestro
Piemonte - Italië

- nebbiolo
- gedroogd fruit, zoete kruiden en fijne houttoetsen
- zachte en tegelijk pittige smaak, fijne houttoetsen en zoete kruiden

Tarapacá Cabernet Sauvignon
Gran Reserva 2013
D.O. Valle del Maipo - Chili

- cabernet sauvignon
- kruidig en complex met tonen van peper en confituur van zwart fruit
- krachtig en vlezig, fijne kruidige tonen en toetsen van chocolade, lange afdronk
- dunne lende en gegrild rood vlees

Wijninspiratie

Op de wijninspiratiesite **colruyt.be/wijn** vind je als klant heel wat info en filmpjes. Je kan er ook vragen stellen aan de wijnconsulenten, met gegarandeerd antwoord binnen de 24 u. Deze site wordt ook continu aangevuld.

Cadeautips

Colruyt-kookboek

★ Er zijn 20 kookboeken, elk met een ander thema. Elk gerecht wordt duidelijk en stap voor stap uitgelegd en voorzien van een inspirerende foto, voedingswaarde en begeleidende drank. De nieuwste zijn 'Koken met 5 ingrediënten' en 'Koken is kinderspel'.