PROMO

FOLDER

FEESTELIJK TAFELEN #47

Les fêtes à table

Wild, feestgevogelte, oesters, foie gras en desserts voor uw eindejaarskaart.

Gibier, volailles festives, huîtres, foie gras et desserts pour votre carte de fin d'année.



Van 16 november tot 31 december 2026
Du 16 novembre au 31 décembre 2026

mdh foodservice
oresto partner
BRUSSEL

ZEE · MER

KAVIAAR & VISEITJES
Caviar & œufs de poisson

Kaviaar *Caviar*

OOK IN 100 GR · AUSSI EN 100 GR



Sherazade
KAVIAAR SCHRENKA
CAVIAR SCHRENKA
50 gr · Art. 10750142

€ 54,67/st-pc

Sherazade
KAVIAAR GOLDEN OSCIETRA
CAVIAR GOLDEN OSCIETRA
50 gr · Art. 10750152

€ 58,67/st-pc

Viseitjes *Œufs de poisson*



ZALMEITJES
ŒUFS DE SAUMON
100 gr · Art. 10750905

€ 27,70/st-pc



FORELEITJES
ŒUFS DE TRUITE
100 gr · Art. 10750902

€ 12,85/st-pc



HARINGEITJES
ŒUFS DE HARENG
100 gr · Art. 10750903

€ 6,96/st-pc



VISEITJES WASABI
ŒUFS DE POISSON VOLANT WASABI
80 gr · Art. 10750904

€ 8,47/st-pc



RODE LOMPVISEITJES
ŒUFS DE LOMPE ROUGES
100 gr · Art. 10750900

€ 5,31/st-pc



ZWARTE LOMPVISEITJES
ŒUFS DE LOMPE NOIRS
100 gr · Art. 10750901

€ 5,31/st-pc

SERVEERTIP · CONSEIL DE SERVICE

Kaviaar serveer je ijskoud, met een lepel in parelmoer of hoorn, nooit in zilver. Op een blini met een toef zure room. Reken 10–15 g per persoon.

Servez le caviar bien froid, avec une cuillère en nacre ou en corne, jamais en argent. Sur un blini avec une touche de crème aigre. Comptez 10–15 g par personne.

OESTERS & KREEFT
Huîtres & homards

Oesters *Huîtres*



Fine de Zélande
HOLLE OESTERS N°2
HUÎTRES CREUSES N°2
50 st-pc · Art. 10745100
€ 37,34/st-pc



Fine de Zélande
HOLLE OESTERS N°2
HUÎTRES CREUSES N°2
12 st-pc · Art. 10745102
€ 13,20/st-pc



PLATTE OESTERS 3/0
HUÎTRES PLATES 3/0
25 st-pc · Art. 10745110
€ 31,34/st-pc



Oléron
FINES DE CLAIRE N°3
HUÎTRES FINES DE CLAIRE N°3
24 st-pc · Art. 10745202
€ 23,96/st-pc



Oléron
FINES DE CLAIRE N°3
HUÎTRES FINES DE CLAIRE N°3
12 st-pc · Art. 10745203
€ 13,70/st-pc



GILLARDEAU N°4
HUÎTRES GILLARDEAU N°4
48 st-pc · Art. 10745210
Dagprijs/prix du jour



GILLARDEAU N°4
HUÎTRES GILLARDEAU N°4
12 st-pc · Art. 10745214
Dagprijs/prix du jour

Hoeveel oesters per persoon?

Reken 6 per persoon als voorgerecht, 12 als hoofdgerecht. Koel bewaren, bolle kant naar onder. Of proef ze aan onze oesterbar (p. 23).

Comptez 6 huîtres par personne en entrée, 12 en plat. Au frais, côté bombé vers le bas. Ou dégustez-les à notre bar à huîtres (p. 23).

Kreeft *Homard*



LEVENDE CANADESE KREEFT
HOMARD CANADIEN VIVANT
650-750 gr · Art. 10740105
€ 45,25/kg
800-900 gr · Art. 10740107
€ 46,00/kg



LEVENDE EUROPESE BLAUWE KREEFT
HOMARD BLEU EUROPÉEN VIVANT
8/9 · Art. 10740200
€ 52,14/kg



GEKOOKTE CANADESE KREEFT ❄
HOMARD CANADIEN CUIT
± 300 gr · Art. 10840300
€ 9,37/st-pc
± 400 gr · Art. 10840400
€ 12,50/st-pc



KREEFTENVLEES CKL ❄
CHAIR DE HOMARD CKL
907 gr · Art. 10840100
€ 125,34/st-pc



KREEFTENSTAART & SCHAREN ❄
QUEUE & PINCES DE HOMARD
142-170 gr · Art. 10840207
€ 26,00/st-pc



Délice Malysse
KREEFTENSOEP ❄
BISQUE DE HOMARD
900 ml · Art. 13310100
€ 9,43/st-pc

BESTEL OP TIJD · COMMANDEZ À TEMPS

Reserveer je kreeft voor de feesten
Réservez votre homard pour les fêtes

Kerst · Noël: t.e.m. / jusqu'au **21/12, 12 u** ·
Nieuwjaar · Nouvel An: **28/12, 12 u**

Scan & bestel · scannez & commandez

GEROOKTE ZALM
Saumon fumé

Vendsyssel zalmhaasjes *Cœurs de saumon*



Vendsyssel
GEROOKT ZALMHAASJE
CŒUR DE SAUMON FUMÉ
300 gr · Art. 10710205

€ 16,99/st-pc



Vendsyssel
ZALMHAASJE GRAVLAX
CŒUR DE SAUMON GRAVLAX
300 gr · Art. 10710212

€ 16,99/st-pc



Vendsyssel
GEROOKT ZALMHAASJE CITROEN
CŒUR DE SAUMON FUMÉ CITRON
300 gr · Art. 10710215

€ 16,99/st-pc

Gerookt, gekookt & tartaar *Fumé, cuit & tartare*



SCHOTSE GEROOKTE ZALM EXTRA ZACHT
SAUMON FUMÉ ÉCOSSAIS EXTRA DOUX
handgesneden / tranché main ·
Art. 10710308

€ 44,60/kg



NOORSE GEROOKTE ZALM
SAUMON FUMÉ NORVÉGIEN
± 200 gr · handgesneden / tranché main ·
Art. 10710425

€ 60,50/kg



Sodial
GEKOOKTE ZALM BELLE-VUE
SAUMON CUIT BELLE-VUE
± 400 gr · Art. 10711105

€ 38,47/kg



ATLANTISCHE ZALMTARTAAR ❄
TARTARE DE SAUMON ATLANTIQUE
80 gr · Art. 10815115

€ 3,34/st-pc



WILDE RODE ARGENTIJNSE GARNALEN 10/20 ❄
CREVETTES ROUGES SAUVAGES D'ARGENTINE 10/20
2 kg · Art. 10837200

€ 31,59/st-pc

Zalm op z'n best
Le saumon à son meilleur

Haal de zalm 10 minuten vooraf uit de koeling.
Sortez le saumon du frigo 10 minutes avant de servir.

❄ Diepvries · Surgelé

GARNALEN, ST-JACQUES & KRAB
Crevettes, Saint-Jacques & crabe

Grijze Noordzeegarnalen *Crevettes grises*



GEPELDE GRIJZE NOORDZEEGARNALEN
CREVETTES GRISES DÉCORTIQUÉES

1 kg · Art. 10715100	**€ 41,25**/st-pc
500 gr · Art. 10715101	**€ 22,00**/st-pc
200 gr · Art. 10715103	**€ 9,79**/st-pc

Sint-Jacobsnoten *Noix de Saint-Jacques*



VERSE SINT-JACOBSNOTEN U10
NOIX DE SAINT-JACQUES FRAÎCHES U10
1 kg · Art. 10730100

€ 50,68/st-pc



Epic
SINT-JACOBSNOTEN 10/20 MSC
NOIX DE SAINT-JACQUES 10/20 MSC
800 gr · VS / USA · Art. 10830100

€ 41,45/st-pc



Rougié
WILDE SINT-JACOBSNOTEN 15/25
NOIX DE SAINT-JACQUES SAUVAGES 15/25
1 kg · Art. 10830106

€ 69,90/kg

Krab *Crabe*



KONINGSKRABPOTEN SPLIT
PATTES DE CRABE ROYAL SPLIT
Art. 10830310

€ 126,08/kg



KRABVLEES 35/65
CHAIR DE CRABE 35/65
400 gr · Art. 10830317

€ 35,05/st-pc

TIP VAN DE CHEF · ASTUCE DU CHEF

Sint-Jacobsnoten droog deppen en kort aanbakken in een hete pan: 1 minuut per kant, zodat ze glazig blijven. Koningskrab ontdooien in de koelkast.

Séchez les noix de Saint-Jacques et saisissez-les à feu vif : 1 minute par face, pour qu'elles restent nacrées. Décongelez le crabe royal au réfrigérateur.

FOIE GRAS
Foie gras de canard & d'oie

Bereid *Préparé*



Rep. Gourmet
EENDENLEVER PRIVILÈGE 80%
FOIE GRAS DE CANARD PRIVILÈGE 80%
500 gr · Art. 11411108
€ 41,76/st-pc



Rep. Gourmet
GANZENLEVER 80% TRADITION
FOIE GRAS D'OIE 80% TRADITION
500 gr · Art. 11411219
€ 47,28/st-pc



Rep. Gourmet
EENDENLEVER IN DOEK
FOIE GRAS DE CANARD AU TORCHON
500 gr · Art. 11411130
€ 42,48/st-pc



Rep. Gourmet
FICELLE EENDENLEVER 20% STUKKEN
FICELLE DE FOIE GRAS DE CANARD 20% MORCEAUX
230 gr · Art. 11411100
€ 15,23/st-pc



Rep. Gourmet
EENDENLEVER MET VIJGEN
FOIE GRAS DE CANARD AUX FIGUES
150 gr · Art. 11411120
€ 10,08/st-pc



Upignac
VERRINE EENDENLEVER SAUTERNES
VERRINE FOIE GRAS DE CANARD AU SAUTERNES
50 gr · Art. 11411140
€ 8,19/st-pc

Rauw *Cru*



RAUWE EENDENLEVER LOBE 1STE KEUZE
FOIE GRAS DE CANARD CRU LOBE 1ER CHOIX
± 650 gr · Hongarije / Hongrie · Art. 11410100
€ 56,76/kg



RAUWE GANZENLEVER LOBE 1STE KEUZE
FOIE GRAS D'OIE CRU LOBE 1ER CHOIX
± 650 gr · Hongarije / Hongrie · Art. 11410200
€ 69,69/kg



Rougié
ESCALOPES RAUWE EENDENLEVER
ESCALOPES DE FOIE GRAS DE CANARD CRU
20x50 gr · Art. 11415100 **€ 55,99**/kg
4 st-pc · Art. 11415105 **€ 15,43**/st-pc



Bussing
BROOD MET VIJGEN EN AMANDEL
PAIN FIGUES-AMANDES
335 gr · Art. 17610105
€ 4,89/st-pc

TRUFFEL
Truffe



VERSE ZWARTE WINTERTRUFFEL EXTRA

TRUFFE NOIRE D'HIVER FRAÎCHE EXTRA

Art. 12010110

Dagprijs · prix du jour



Altoni

RAVIOLONI FUNGHI & TRUFFEL

RAVIOLONI FUNGHI & TRUFFE

1 kg · vers / frais · Art. 13112320

€ 19,42/st-pc



Poddi

ZWARTE TRUFFELSAUS TARTUFATA

SAUCE TARTUFATA TRUFFE NOIRE

500 gr · Art. 15220403

€ 19,76/st-pc



Poddi

WITTE TRUFFELSAUS TARTUFATA

SAUCE TARTUFATA TRUFFE BLANCHE

500 gr · Art. 15220400

€ 20,34/st-pc



Poddi

OLIJFOLIE MET ZWARTE TRUFFEL

HUILE D'OLIVE À LA TRUFFE NOIRE

250 ml · extra vierge / extra vierge · Art. 11547105

€ 17,44/st-pc



Poddi

OLIJFOLIE MET WITTE TRUFFEL

HUILE D'OLIVE À LA TRUFFE BLANCHE

250 ml · extra vierge / extra vierge · Art. 11547115

€ 20,92/st-pc



Rebel

BIO TRUFFELCHIPS

CHIPS À LA TRUFFE BIO

125 gr · Art. 15030514

€ 3,38/st-pc

Ook met truffel
Aussi à la truffe

Witte kerstpens met truffel · p. 10

TIP VAN DE CHEF · ASTUCE DU CHEF

Bewaar verse truffel in een gesloten pot in de koelkast, eventueel samen met eieren: die nemen het aroma op. Rasp de truffel pas op het laatste moment.

Conservez la truffe fraîche dans un bocal fermé au réfrigérateur, éventuellement avec des œufs qui s'imprègnent de son arôme. Râpez-la au dernier moment.

FEESTELIJK APERITIEF
L'apéro des fêtes



Pablo Selección
CECINA VAN WAGYU
CECINA DE WAGYU
100 gr · Art. 11812410

€ 17,25/st-pc



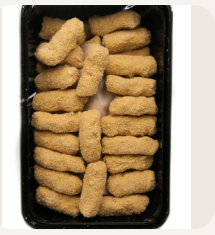
Rusti
ARROSTICINI SCHAPENSPIESJES
BROCHETTES ARROSTICINI OVINO
10 st-pc · Art. 10116512

€ 9,16/st-pc



Gastronello
MINI-KROKETTEN WAGYU
MINI CROQUETTES WAGYU
50x20 gr · Art. 12312106

€ 46,55/st-pc



Gastronello
MINI-GARNAALKROKETTEN
MINI CROQUETTES CREVETTES GRISES
60x20 gr · Art. 12312205

€ 42,61/st-pc



Gastronello
MIX MINI-KROKETTEN DELUXE
MIX MINI CROQUETTES DELUXE
60x20 gr · Art. 12312500

€ 31,38/st-pc



MDH
ZAKOUSKI'S ASSORTIMENT
ASSORTIMENT DE ZAKOUSKIS
28 st-pc · Art. 12510202

€ 18,42/st-pc



Ottimo
MINI-HAMBURGERS
MINI HAMBURGERS APÉRO
50x18 gr · Art. 12510300

€ 46,18/st-pc



Ottimo
MINI BLACK BURGERS CHAROLAIS
MINI BLACK BURGERS CHAROLAIS
48x18 gr · Art. 12510301

€ 60,47/st-pc



Rolph & Rolph
APEROGLAASJES HARTIG, 3 SMAKEN
VERRINES APÉRO SALÉES 3 GOÛTS
12 st-pc · Art. 12515207

€ 12,15/st-pc



Frianda
KAASSOESJES
CHOUX AU FROMAGE
20 st-pc · Art. 19854153

€ 12,66/st-pc

PORTIETIP · CONSEIL PORTION

Reken 6 à 8 hapjes per persoon voor een aperitief en 10 à 12 voor een walking dinner. Combineer warm en koud.

Comptez 6 à 8 bouchées par personne pour l'apéritif et 10 à 12 pour un walking dinner. Alternez chaud et froid.

VOORGERECHTEN
Entrées

Kroketten *Croquettes*



Gastronello
GRIJZE GARNAALKROKETTEN
CROQUETTES DE CREVETTES GRISES
20x65 gr · Art. 12310200
€ 38,40/st-pc



Gastronello
AMBACHTELIJKE KREEFTENKROKETTEN
CROQUETTES DE HOMARD ARTISANALES
12x65 gr · Art. 12310903
€ 46,09/st-pc



Gastronello
AMBACHTELIJKE WILDKROKETTEN
CROQUETTES DE GIBIER ARTISANALES
12x65 gr · Art. 12310400
€ 21,60/st-pc



Gastronello
KAASKROKETTEN OUDE BRUEGHEL
CROQUETTES AU FROMAGE VIEUX BRUEGHEL
20x65 gr · Art. 12310100
€ 18,48/st-pc

Tip van de chef *Astuce du chef*



PERFECT GEFRITUURD · FRITURE PARFAITE

Krokant buiten, smeuïg binnen
Croustillant dehors, fondant dedans

Frituur de kroketten rechtstreeks uit de diepvries op 175 °C tot ze mooi goudbruin zijn. Laat ze even uitlekken op keukenpapier en serveer meteen, met een partje citroen en wat gefrituurde peterselie.

Faites frire les croquettes directement surgelées à 175 °C jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Égouttez-les sur du papier absorbant et servez aussitôt, avec un quartier de citron et un peu de persil frit.

Diepvries · Surgelé

PASTEI & KERSTPENSEN
Pâtés de gibier & boudins de Noël

Pastei in tunnel *Pâtés en tunnel*



ARDEENSE PASTEI
PÂTÉ D'ARDENNE
tunnel 1 kg · Art. 11810602
€ 15,36/st-pc



REEBOKPASTEI
PÂTÉ DE CHEVREUIL
tunnel 1 kg · Art. 11810610
€ 19,31/st-pc



EVERZWIJNPASTEI
PÂTÉ DE SANGLIER
tunnel 1 kg · Art. 11810611
€ 19,31/st-pc



HAZENPASTEI
PÂTÉ DE LIÈVRE
tunnel 1 kg · Art. 11810612
€ 19,31/st-pc



FAZANTENPASTEI
PÂTÉ DE FAISAN
tunnel 1 kg · Art. 11810613
€ 19,31/st-pc



PATRIJZENPASTEI
PÂTÉ DE PERDREAU
tunnel 1 kg · Art. 11810614
€ 19,58/st-pc

NIEUW wildterrines *NOUVEAU terrines de gibier*



Repaire des Gourmets
HERTENTERRINE MET VEENBESSEN
TERRINE DE BICHE AUX AIRELLES
500 gr · Art. 11914200
€ 15,00/st-pc



Repaire des Gourmets
REEBOKTERRINE MET GANZENLEVER & PRUIMEN
TERRINE DE CHEVREUIL, PRUNEAUX & FOIE GRAS
500 gr · Art. 11914201
€ 17,23/st-pc



Repaire des Gourmets
EVERZWIJNTERRINE MET HAZELNOOT
TERRINE DE MARCASSIN AUX NOISETTES
500 gr · Art. 11914203
€ 15,00/st-pc

Kerstpensen *Boudins de Noël*



WITTE KERSTPENS MET TRUFFEL
BOUDIN BLANC DE NOËL À LA TRUFFE
± 1,3 kg · Art. 11810730
€ 19,58/kg

WITTE KERSTPENS MET ABRIKOZEN
BOUDIN BLANC DE NOËL AUX ABRICOTS
± 1,3 kg · Art. 11810732
€ 15,72/kg

WITTE KERSTPENS MET NOTEN
BOUDIN BLANC DE NOËL AUX NOIX
± 1,3 kg · Art. 11810735
€ 15,72/kg

ZWARTE KERSTPENS MET ROZIJNEN
BOUDIN NOIR DE NOËL AUX RAISINS
± 1,3 kg · Art. 11810737
€ 13,43/kg

CARPACCIO
Viande, poisson & vegan



Routhiau
RUNDSCARPACCIO
CARPACCIO DE BŒUF
20x70 gr · Art. 12612100

€ 48,50/st-pc



HERTENCARPACCIO
CARPACCIO DE CERF
10x80 gr · Art. 12612112

€ 54,35/st-pc



ZALMCARPACCIO
CARPACCIO DE SAUMON
80 gr · Art. 12612202

€ 5,75/st-pc



CARPACCIO VAN SINT-JACOBSNOTEN
CARPACCIO DE SAINT-JACQUES
80 gr · Art. 12612205

€ 6,09/st-pc



TONIJNCARPACCIO
CARPACCIO DE THON
80 gr · Art. 12612207

€ 5,75/st-pc



CARPACCIO VAN RODE GARNALEN
CARPACCIO DE CREVETTES ROUGES D'ARGENTINE
2x50 gr · Art. 12612235

€ 8,45/st-pc



VEGAN CARPACCIO CHIOGGIABIET
CARPACCIO VEGAN BETTERAVE CHIOGGIA
100 gr · Art. 12612300

€ 3,92/st-pc

Carpaccio in 5 minuten op het bord
Prêt en 5 minutes

Leg de portie bevroren op een koud bord en laat 5 minuten op temperatuur komen. Afwerken met olijfolie, rucola, Parmezaan en versgemalen peper.

Déposez la portion surgelée sur une assiette froide et laissez tempérer 5 minutes. Finir avec huile d'olive, roquette, parmesan et poivre du moulin.

Diepvries · Surgelé

WILD · GIBIER

HERT, HINDE & REE
Cerf, biche & chevreuil



WILDE HINDEFILET
FILET PUR DE BICHE SAUVAGE
Art. 10310500

€ 67,50/kg



HERTENKALFFILET
FILET DE FAON
± 500 gr · Art. 10310510

€ 60,00/kg



HERT/HINDESTEAK
STEAK DE BICHE
2 st-pc 180/200 gr · Art. 10310504

€ 29,99/kg



HERTENKALFRAGOUT
CIVET DE FAON
1 kg · Art. 10310515

€ 19,15/kg



HERT/HINDERAGOUT
CIVET DE BICHE
1 kg · Art. 10310505

€ 14,58/kg



REEBOKFILET
FILET DE CHEVREUIL
Art. 10310600

€ 53,60/kg



REEBOKSTEAK
STEAK DE CHEVREUIL
2 st-pc · skinpack · Art. 10310615

€ 42,64/kg



REEBOKRAGOUT
CIVET DE CHEVREUIL
1 kg · Art. 10310605

€ 23,65/kg



HINDEFILET PUR NIEUW-ZEELAND
FILET PUR DE BICHE NOUVELLE-ZÉLANDE
± 1 kg · Art. 10311102

€ 47,34/kg



HINDEFILET SILVER FERN NIEUW-ZEELAND
FILET DE BICHE SILVER FERN N.-ZÉLANDE
Art. 10311100

€ 43,60/kg



HERT/HINDEKROON SILVER FERN ❄
COURONNE DE BICHE SILVER FERN N.-ZÉLANDE
Nieuw-Zeeland · Art. 10311105

€ 37,27/kg



HINDEFILET NIEUW-ZEELAND ❄
FILET DE BICHE NOUVELLE-ZÉLANDE
Art. 10411100

€ 35,26/kg

BIJ HET WILD · AVEC LE GIBIER

Veenbessen, witloof & gekookte appel
Airelles, chicons & pommes cuites

Bijgerechten · accompagnements p. 16

WILD · GIBIER

EVERZWIJN, HAAS & FAZANT
Marcassin, lièvre & faisan

Everzwijn *Marcassin*



EVERZWIJNFILET
FILET DE MARCASSIN
Art. 10310400

€ 28,99/kg



EVERZWIJNSTEAK
STEAK DE MARCASSIN
2 st-pc · skinpack · Art. 10310409

€ 34,28/kg



EVERZWIJNKOTELET
CÔTES DE MARCASSIN
3x100 gr · Art. 10310407

€ 21,00/kg



EVERZWIJNRAGOUT
CIVET DE MARCASSIN
± 1 kg · Art. 10310405

€ 14,29/kg

Haas *Lièvre*



HAZENRUGFILET
FILET DE LIÈVRE
± 1 kg · Art. 10310701

€ 33,54/kg



HAZENRUGSTUK
RÂBLE DE LIÈVRE
Art. 10310708

€ 24,58/kg



HAZENRUGSTUK
RÂBLE DE LIÈVRE
± 700 gr · Art. 10412105

€ 17,40/kg

Fazant *Faisan*



FAZANTENFILET
FILET DE FAISAN
± 1 kg · Art. 10310805

€ 30,15/kg



FAZANTENFILET ZONDER VEL
FILET DE FAISAN SANS PEAU
± 1 kg · Art. 10410800

€ 21,45/kg

Wildpastei & kerstpensen
Pâtés de gibier & boudins de Noël

Bekijk p. 10 · voir p. 10

Diepvries · Surgelé

KALKOEN & KAPOEN
Dinde & chapon

Kalkoen *Dinde*



KALKOEN PANKLAAR
DINDE PRÊTE À CUIRE
2,5 à ± 6 kg · Frankrijk / France · Art. 10517100

€ 10,27/kg



GEVULDE KALKOEN
DINDE FARCIE
champignons · pistache · cognac · Art. 10517302

€ 19,40/kg

Kapoen & haantje *Chapon & coquelet*



HOEVEKAPOEN LABEL ROUGE
CHAPON FERMIER LABEL ROUGE
panklaar / PAC · 3-4 kg · Art. 10518100

€ 15,58/kg



MINI-HOEVEKAPOEN LABEL ROUGE
MINI CHAPON FERMIER LABEL ROUGE
panklaar / PAC · 2,1-2,4 kg · Art. 10518102

€ 16,29/kg



SUPRÊME VAN HOEVEKAPOEN LABEL ROUGE
SUPRÊME DE CHAPON FERMIER LABEL ROUGE
4 st-pc · ± 1,9 kg · Art. 10518203

€ 23,15/kg



Fermiers Landais
GEEL HAANTJE
COQUELET JAUNE
panklaar / PAC · Art. 10515100

€ 10,27/kg

TIP VAN DE CHEF · ASTUCE DU CHEF

Laat het gevogelte rusten
Laissez reposer la volaille

Haal kalkoen of kapoen na het braden uit de oven en laat 15 à 20 minuten rusten onder aluminiumfolie. Zo verdelen de sappen zich en blijft het vlees mooi mals.
Après la cuisson, laissez reposer la dinde ou le chapon 15 à 20 minutes sous une feuille d'aluminium : les jus se répartissent et la chair reste bien tendre.

PARELHOEN, KWARTEL & EEND
Pintade, caille & canard

Parelhoen *Pintade*



Fermiers Landais
HOEVEPARELHOEN LABEL ROUGE
PINTADE FERMIÈRE LABEL ROUGE
panklaar / PAC · ± 1,4 kg · Art. 10520102

€ 11,02/kg



Fermiers Landais
SUPRÊME VAN JONGE PARELHOEN LABEL ROUGE
SUPRÊME DE PINTADEAU LABEL ROUGE
Art. 10520205

€ 17,60/kg

Kwartel *Caille*



Fermiers Landais
HOEVEKWARTEL LABEL ROUGE
CAILLE FERMIÈRE LABEL ROUGE
± 200 gr · Art. 10525100

€ 3,78/st-pc



UITGEBEENDE KWARTEL
CAILLE DÉSOSSÉE EN CRAPAUDINE
Art. 10525205

€ 6,39/st-pc



Routhiau
GEVULDE KWARTEL MET MUSCAT
CAILLE DÉSOSSÉE FARCIE AU MUSCAT
190 gr · Art. 10632400

€ 4,74/st-pc



Routhiau
GEVULDE KWARTEL MET EENDENLEVER
CAILLE DÉSOSSÉE FARCIE AU FOIE GRAS DE CANARD
190 gr · Art. 10632401

€ 4,89/st-pc

Eend *Canard*



FGS
GEBRAISEERDE EENDENBORST GEVULD MET EENDENLEVER
MAGRET DE CANARD BRAISÉ FARCI AU FOIE GRAS
Art. 10527300

€ 32,27/kg

DE KLASSIEKER · LE CLASSIQUE

Foie gras voor uw feestmenu
Foie gras pour votre menu de fête

Eenden- en ganzenlever · p. 6

INSPIRATIE · INSPIRATION

Uitgebeende kwartel als voorgerecht: 1 per persoon, gevuld met foie gras en geserveerd met veenbessen (p. 16). Een parelhoen is goed voor 3 à 4 personen.

Caille désossée en entrée : 1 par personne, farcie au foie gras, avec des airelles (p. 16). Une pintade suffit pour 3 à 4 personnes.

BIJGERECHTEN
Accompagnements



VEENBESSEN EXTRA FIJN
AIRELLES EXTRA FINES
2,5 kg · Art. 10910115
€ 8,38/kg



Aubel
BEREIDE VEENBESSEN
AIRELLES CUISINÉES
3 kg · Art. 15210809
€ 43,50/st-pc



Versalof
MINI WITLOOF GEKOOKT VACUÜM
MINI CHICON CUIT SOUS VIDE
15x65 gr · Art. 11116605
€ 9,05/st-pc



Versalof
WITLOOF GEKOOKT VACUÜM
CHICON CUIT SOUS VIDE
10x130 gr · Art. 11116607
€ 7,85/st-pc



Versalof · nieuw · nouveau
GEKOOKTE WORTELEN MET LOOF
CAROTTES FANES CUITES
2 kg · Art. 11116612
€ 19,49/st-pc



Versalof · nieuw · nouveau
GEKOOKTE SPRUITEN
CHOUX DE BRUXELLES CUITS
1,5 kg · Art. 11116614
€ 8,46/st-pc



Versalof
HELE GEPELDE GEKOOKTE APPEL VACUÜM
POMME ENTIÈRE PELÉE CUITE SOUS VIDE
10 st-pc · Art. 10915250
€ 7,91/st-pc



Traiteur de Paris
AARDAPPELGRATIN PREMIUM
GRATIN DE POMMES DE TERRE PREMIUM
20x100 gr · Art. 12810206
€ 23,15/st-pc



De Kroketterie
AMBACHTELIJKE AARDAPPELKROKETTEN
CROQUETTES DE POMMES DE TERRE ARTISANALES
60 st-pc · Art. 11311300
€ 9,99/st-pc



De Kroketterie
MINI-AMANDELKROKETJES
MINI POMMES AMANDINES
100x18 gr · Art. 11311307
€ 10,61/st-pc



Horvat
ELZASSER AARDAPPELKOEKJES
GALETTES DE POMMES DE TERRE ALSACIENNES
2,5 kg · Art. 11312300
€ 7,67/kg



Peka
AARDAPPELGRATIN CREAMY CHEESE
GRATIN DAUPHINOIS CREAMY CHEESE
2 kg · vers / frais · Art. 11217100
€ 8,04/st-pc

RACLETTE & CONFIJTEN
Raclette, charcuterie & confits

Raclette & charcuterie *Raclette & charcuterie*



Sapin
RACLETTEKAAS ½ WIEL
FROMAGE À RACLETTE ½ MEULE
± 3,3 kg · Art. 11616605

€ 14,27/kg



RACLETTEKAAS IN SNEDEN, 3 SMAKEN
FROMAGE À RACLETTE EN TRANCHES 3 GOÛTS
800 gr · Art. 11617920

€ 13,88/st-pc



Bodega de Pablo
MINI-BOX SERRANO MET MES & HOUDER
MINI COFFRET SERRANO AVEC COUTEAU & SUPPORT
1 kg · Art. 11812111

€ 24,26/st-pc



GRAUBÜNDER VLEES IN SNEDEN
VIANDE DES GRISONS EN TRANCHES
50 gr · Art. 11814105

€ 4,75/st-pc

Confijten De Keukenkoets *Confits De Keukenkoets*



CONFIJT VAN WITTE UI
CONFIT D'OIGNONS BLANCS
285 gr · Art. 15210800

€ 5,42/st-pc



CONFIJT VAN WITTE UI & VIJGEN
CONFIT D'OIGNONS BLANCS & FIGUES
285 gr · Art. 15210803

€ 5,42/st-pc



CONFIJT VAN VEENBESSEN
CONFIT D'AIRELLES
285 gr · Art. 15210802

€ 5,42/st-pc



CONFIJT VAN WITLOOF
CONFIT DE CHICONS
285 gr · Art. 15210804

€ 5,42/st-pc

PORTIETIP · CONSEIL PORTION

Reken 200–250 g raclettekaas per persoon. Confijten passen bij kaas, paté en foie gras.

Comptez 200–250 g de fromage à raclette par personne. Les confits accompagnent fromage, pâté et foie gras.

WINTERKLASSIEKER · CLASSIQUE D'HIVER

CHOUCROUTE
Zuurkool & charcuterie



Tulip
GEKOOKT HAMMETJE
JAMBONNEAU CUIT EXTRA
600 gr · Art. 10120100

€ 6,65/st-pc



Rheinland
BOCKWURST
BOCKWURST
20 st-pc · Art. 10120207

€ 25,50/st-pc



Jova
KIELBASA WORST
SAUCISSES KIELBASA
4 st-pc · 900 gr · Art. 10120200

€ 14,06/kg



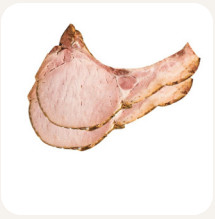
Jova
BRETOENSE LOOKWORST GEKOOKT
SAUCISSON BRETON CUIT À L'AIL
1 kg · Art. 10120210

€ 11,74/st-pc



Jova
CHOUCROUTIN MINIWORST KIELBA-GRILL
CHOUCROUTIN MINI SAUCISSON KIELBA-GRILL
4 st-pc · 400 gr · Art. 10120201

€ 13,65/kg



Vieille Abbaye
KASSELRIB GEKOOKT/GEROOKT ZONDER BEEN
KASSELRIB CUIT/FUMÉ SANS OS
4 sneden/tranches · Art. 10120401

€ 20,22/kg



Jova
FRANKFURTER WORSTEN VACUÜM
SAUCISSES DE FRANCFORT SOUS VIDE
8 st-pc · 400 gr · Art. 10120206

€ 12,61/kg



St Hubert
BEREIDE ZUURKOOL
CHOUCROUTE GARNIE
800 gr · Art. 14530100

€ 8,04/st-pc

Zuurkool met wijn *Choucroute au vin*



Farmers
ZUURKOOL MET WIJN
CHOUCROUTE AU VIN
800 gr · Art. 14530105

€ 2,12/st-pc



Rheinland
ZUURKOOL MET WIJN
CHOUCROUTE AU VIN
2,52 kg · Art. 14530107

€ 7,90/st-pc



Farmers
ZUURKOOL MET WIJN
CHOUCROUTE AU VIN
10 kg · Art. 14530110

€ 20,65/st-pc

FEESTDESSERTS
Desserts de fête

Gilfi ijs *Glaces Gilfi*



Gilfi
IJSSTRONKJES VANILLE & CHOCOLADE
BÛCHETTES VANILLE AU BEURRE & CHOCOLAT
4 st-pc · Art. 16130600
€ 13,15/st-pc



Gilfi
IJSSTRONKJES VANILLE & SPECULOOS
BÛCHETTES VANILLE AU BEURRE & SPÉCULOOS
4 st-pc · Art. 16130603
€ 13,15/st-pc



Gilfi
IJSSTRONKJES AMANDELMELK & FRAMBOOS
BÛCHETTES LAIT D'AMANDE & SORBET FRAMBOISE
4 st-pc · Art. 16130604
€ 13,15/st-pc



Gilfi
MINI-IJSHARTJES VANILLE & NOUGATINE
MINI CŒURS VANILLE AU BEURRE & NOUGATINE
4 st-pc · Art. 16130706
€ 11,20/st-pc



Gilfi
MINI-SNEEUWMANNETJES VANILLE
MINI BONSHOMMES DE NEIGE VANILLE
4 st-pc · Art. 16130700
€ 13,50/st-pc



Gilfi
KERSTBALLEN, 4 SMAKEN
BOULES DE NOËL 4 SAVEURS
4 st-pc · Art. 16130702
€ 13,15/st-pc



Gilfi
KERSTSTRONK TIRAMISU
BÛCHE TIRAMISU
6 pers. · Art. 16130621
€ 20,55/st-pc



Gilfi
KERSTSTRONK VANILLE, SPECULOOS & CHOCOLADE
BÛCHE VANILLE AU BEURRE, SPÉCULOOS & CHOCOLAT
6 pers. · Art. 16130622
€ 20,55/st-pc

Zoete afsluiters *Douceurs*



Symphonie
MACARONS BARISTA
MACARONS BARISTA
36 st-pc · Art. 16520206
€ 17,99/st-pc



Rolph & Rolph
DESSERTGLAASJES, 4 SMAKEN
VERRINES DESSERT 4 GOÛTS
12 st-pc · Art. 16522120
€ 14,15/st-pc

BUBBELS · BULLES

TIJD VOOR BUBBELS
Place aux bulles

Cava *Cava*



Pere Ventura
CAVA PRIMER ART EDITION V
DO CAVA RESERVA BRUT
75 cl · Art. 18321128
€ 11,53/st-pc



Pere Ventura
CAVA TRESOR GRAN RESERVA BRUT
CAVA GRAN RESERVA BRUT
75 cl · Art. 18711203
€ 14,46/st-pc



Pere Ventura
CAVA TRESOR ROSÉ BRUT
CAVA ROSÉ BRUT
75 cl · Art. 18711206
€ 13,18/st-pc



Chic
CAVA BRUT
CAVA BRUT
75 cl · Art. 18321108
€ 9,05/st-pc



Chic
CAVA BRUT MINI
CAVA BRUT MINI
20 cl · Art. 18711213
€ 3,76/st-pc



Born Rosé
BORN ROSÉ BRUTAL BIO
ROSÉ PÉTILLANT BIO · BARCELONA
75 cl · Art. 18711215
€ 14,83/st-pc

ART EDITION V · ÉDITION LIMITÉE

Klinken met een kunstwerk
Trinquer avec une œuvre d'art

De Primer Reserva Brut van Pere Ventura in een kleurrijke kunstfles. Een blikvanger op je feesttafel én een mooi geschenk.

Le Primer Reserva Brut de Pere Ventura dans une bouteille d'artiste colorée. Un vrai atout sur votre table de fête et un beau cadeau.

Prosecco & spumante *Prosecco & spumante*



Tenimenti Civa
CIVA GLITTER RIBOLLA GIALLA
SPUMANTE MILLESIMATO EXTRA DRY
75 cl · Art. 18711301
€ 8,68/st-pc



Tenimenti Civa
CIVA GLITTER PROSECCO
PROSECCO SPUMANTE EXTRA DRY
75 cl · Art. 18711303
€ 9,50/st-pc



Tenimenti Civa
CIVA GLITTER PROSECCO ROSÉ
PROSECCO ROSÉ SPUMANTE MILLESIMATO EXTRA DRY
75 cl · Art. 18711304
€ 9,50/st-pc



Tenimenti Civa
CUVÉE 12 RIBOLLA GIALLA
SPUMANTE DOSAGGIO ZERO
75 cl · Art. 18711309
€ 12,81/st-pc

WIJN · VIN

ALCOHOLVRIJ, -ARM & WIJN
Sans ou peu d'alcool & vins

Alcoholvrij & -arm *Sans ou peu d'alcool*



Markus Huber
LAYLA
SPARKLING · NIEDERÖSTERREICH

75 cl · Art. 18710101

€ 12,22/st-pc



Obix
OBIX BIANCO FRIZZANTE 0,5%
PÉTILLANT BLANC 0,5 %
75 cl · Art. 18710100

€ 11,27/st-pc



Obix
OBIX BIANCO SPUMANTE 3%
MOUSSEUX BLANC 3 %
75 cl · Art. 18710107

€ 11,45/st-pc



Born Rosé
BORN ROSÉ BARCELONA SPARKLING 0%
ROSÉ PÉTILLANT SANS ALCOOL
75 cl · Art. 18710801

€ 11,27/st-pc

SERVEERTIP · CONSEIL DE SERVICE

Bubbels op hun best
Des bulles parfaites

Serveer bubbels op 6 à 8 °C. Zet de fles een halfuur vooraf in een ijsemmer met water en ijs, en schenk in een licht gekoeld glas.

Servez les bulles entre 6 et 8 °C. Placez la bouteille 30 minutes avant dans un seau d'eau glacée et servez dans un verre légèrement rafraîchi.

IEDEREEN KLINKT MEE

Ideaal voor de BOB
Idéal pour le Bob

Feestelijke bubbels zonder of met weinig alcohol.

Des bulles festives, peu ou pas alcoolisées.

Wijn *Vin*



C & F Berthier
COTEAUX DU GIENNOIS BLANC
« LES ORIGINALS » · SAUVIGNON BLANC 2024
75 cl · Art. 18712104

€ 13,02/st-pc



C & F Berthier
COTEAUX DU GIENNOIS ROUGE
« LES ORIGINALS » · 2023
75 cl · Art. 18321241

€ 13,43/st-pc



-20%

Léos
LÉOS BLANC
VIN BLANC
75 cl · Art. 18712113

~~€ 16,49~~ **€ 13,19**/st-pc

WIJN & SPIJS

Wat schenk je erbij?
Quel vin servir ?

Blanc bij oesters en Sint-Jacobs, rouge bij gevogelte en wild.

Blanc avec huîtres et Saint-Jacques, rouge avec volaille et gibier.

mdh *end* OF *the* YEAR PROGRAM

EINDEJAARSPROGRAMMA · PROGRAMME DE FIN D'ANNÉE

ELKE DAG

Tous les jours · van 16 tot 31/12 · du 16 au 31/12

Proeverijen in de winkel · *Dégustations au magasin*

04–05 DEC

11u – 17u30 · 11h – 17h30

mdh Oyster bar Experience

11–12 DEC

11u – 17u30 · 11h – 17h30

mdh Oyster bar Experience

17–24 DEC

11u – 17u30 · ook zondag / dimanche 20/12 · 24/12: tot / jusqu'à 14u

mdh Oyster bar Experience

25 DEC

Kerstmis · Noël

Winkel gesloten · *Magasin fermé*

28–31 DEC

11u – 17u30 · 31/12: tot / jusqu'à 14u

mdh Oyster bar Experience

Bestel tijdig · *Commandez à temps*

Kerstmis · Noël: t.e.m. / jusqu'au **21/12, 12u**
Nieuwjaar · Nouvel An: t.e.m. / jusqu'au **28/12, 12u**

Afhalen op 24/12 en 31/12 tot 12u ·
Retrait les 24/12 et 31/12 jusqu'à 12h
Daarna bestellen kan nog, maar sommige producten zijn beperkt beschikbaar: op = op.
Commander plus tard reste possible, mais certains produits sont en stock limité.

Speciale eindejaarsopeningsuren · *Horaires spéciaux de fin d'année*

Ma – za · lu – sa: 06u – 17u30
Zo · di 20/12: 08u – 17u30 · Zo · di 27/12: 08u – 14u
Do · je 24/12 & 31/12: 06u – 14u

IN DE WINKEL · AU MAGASIN

MDH OYSTER BAR
Le bar à huîtres

Proef de feestdagen aan onze oesterbar: verse oesters, ter plaatse voor je geopend, met een glas bubbels of wijn erbij. Zin gekregen? Alle oesters neem je ook mee naar huis (p. 3).

Goûtez les fêtes à notre bar à huîtres : des huîtres fraîches, ouvertes minute, avec une coupe de bulles ou un verre de vin. Toutes nos huîtres sont aussi à emporter (p. 3).



04–05/12 11u – 17u30

11–12/12 11u – 17u30

17–24/12 11u – 17u30 · ook zondag 20/12 · aussi dimanche 20/12

28–31/12 11u – 17u30

24 & 31/12 tot / jusqu'à 14u

PROEVERIJEN · DÉGUSTATIONS

ELKE DAG IETS TE PROEVEN
Chaque jour, une dégustation

In de aanloop naar de feestdagen staan er dagelijks leveranciers in de winkel met hun eindejaarsproducten. Kom langs, proef en laat je inspireren.

À l'approche des fêtes, nos fournisseurs sont présents chaque jour au magasin avec leurs produits de fin d'année. Passez goûter et laissez-vous inspirer.

Proeven · *Goûter*

Leveranciers laten je hun feestproducten proeven, en elke dag schenken we een wijn of bubbel uit onze selectie.

Nos fournisseurs vous font goûter leurs produits de fête, et chaque jour nous servons un vin ou des bulles de notre sélection.

Ontdekken · *Découvrir*

Vraag tips over bereiding, combinaties en hoeveelheden. Ontdek nieuwigheden voor je eindejaarskaart.

Demandez des conseils de préparation, d'accords et de quantités. Découvrez les nouveautés pour votre carte de fêtes.

Meenemen · *Emporter*

Overtuigd? Neem het meteen mee of bestel tijdig voor je feest: t.e.m. 21/12 (Kerst) en 28/12 (Nieuwjaar), 12u.

Convaincu ? Emportez-le directement ou commandez à temps : jusqu'au 21/12 (Noël) et 28/12 (Nouvel An), 12h.



BESTEL TIJDIG · COMMANDEZ À TEMPS

Lobster

PRE-ORDER *Now*

Levend of gekookt: reserveer je kreeft voor de feestdagen.

Vivant ou cuit : réservez votre homard pour les fêtes.

KERSTMIS · NOËL

t.e.m. · jusqu'au
december · décembre **21**

vóór 12u · avant 12h

scan & bestel · scannez & commandez

NIEUWJAAR · NOUVEL AN

t.e.m. · jusqu'au
december · décembre **28**

vóór 12u · avant 12h

Contact

T +32(0)2 378 32 00 - orders@mdhfoodservice.be
www.mdhfoodservice.be

Openingsuren - Horaires

Maandag tot en met zaterdag 06.00u - 17.30u. Zondag gesloten
Lundi au samedi 06.00h - 17h30. Fermé le dimanche

@mdh_food_service

@mdhfoodservice

@mdh foodservice

mdh foodservice
oresto partner
BRUSSEL

MAKE *the* DIFFERENCE *in* HOSPITALITY

Prijzen opgenomen in deze folder zijn adviesprijzen. Prijzen exclusief BTW. Geldig vanaf 16 november tot 31 december 2026 of zolang de voorraad strekt.
Les prix affichés dans le dépliant sont des prix conseillés. Prix hors TVA. Valables à partir du 16 novembre au 31 décembre 2026 ou selon disponibilité.