

Feestelijk

EINDEJAAR

Agora

Culinaire

In deze feestelijke brochure vind je producten en tips om van de eindejaarsperiode in je zaak een succes te maken.

Ben je op zoek naar iets anders? Neem dan gerust contact op met ons en wij zorgen voor de juiste oplossing.

INHOUD

Aperitief p 4-5

Voorgerecht p 6-7

Pasta - aardappel p 8-11

Kant & klaar p 12-13

Saus p 14-15

Desserts p 16-19



APERITIEF

aperitief

[drank voor de maaltijd] {1895}

< frans apéritif

[de eetlust opwekkend, alcoholisch drankje]

< middeleeuws latijn aperitivus

[verband houdend met openen],

van latijn aperire [openen], dus eig.:

(de maag) openend (voor de maaltijd)

© Etymologisch woordenboek,

P.A.F. van Veen en N. van der Sijs 1997

In de middeleeuwen wist men het al,

een goede maaltijd begint met het aperitief!

Art. nr

249523	Cava Helix	75cl
	Rode wijn - Syrah/Sincault	75cl
	Rode wijn - Grenache/Syrah	75cl
	Witte wijn - Chardonnay-Grenache	75cl
	Witte wijn - Sauvignon/Colombard	75cl



*Geef je graag je fles wijn een persoonlijke touch met je eigen etiket!
Gepersonaliseerd v.a. 60 flessen (2 weken)*

120445	Dzjing classic gember	1l
30461	Appel-perensap met tapkraantje	5l



TIP!



Dzjing-apple

Moeten je gasten nog met de wagen naar huis?
Geen probleem. Deze mocktail is een niet-alcoholisch alternatief.

- 3cl DZJING Classic
- 8cl appel-perensap
- 5cl bruiswater
- ijsblokjes
- afwerken met schijfje limone, kaneelstokje en steranijs

Art. nr

- | | | |
|-------|--|-----|
| 41147 | Olijven Italia mix Euro-Délices | 1kg |
| 41146 | Koningsolijven met knoflook Euro-Délices | 1kg |



- | | | |
|--------|--|---------|
| 163800 | Portieverpakking gezouten pinda 'Ik ben een pinda' | 180x15g |
| 163801 | Portieverpakking borrelnootjes 'Bedankt! Dat je er bent' | 180x15g |
| 163802 | Portieverpakking BBQ&chilli stars 'Geniet ervan!' | 180x8g |
| 163803 | Portieverpakking kruidenpinda wasabi 'Ik ben een beetje pittig!' | 180x15g |
| 163925 | Portieverpakking currymix 'Welkom!' | 180x15g |
| 163938 | Portieverpakking curry met je eigen logo v.a. 30 kartons 180x15g | |



- | | | |
|-------|----------------------------|-------|
| 21150 | Crolines assortiment Molco | 3x30g |
|-------|----------------------------|-------|



- | | | |
|-------|------------------------------------|------|
| 22663 | Mini kaasrolletje Pierrot | 17st |
| 22134 | Luxe Aperitiefhapjes Pierrot | 15st |
| 22712 | Grijze garnaal- Zalmhapjes Pierrot | 14st |
| 22146 | Bali cocktail Saté Pierrot | 600g |
| 22713 | Aperomix Pierrot | 24st |



- | | | |
|--------|---|--------|
| 15169 | Filobrickdeeg Sofabrick 10 vellen | 170g |
| 115067 | Wontonvel 11cm Happy Belly | 300g |
| 115038 | Loempiavel 215mm 40st | 550g |
| 115166 | Loempiavel 250mm 30st | 550g |
| 20210 | Bladerdeeg rol vers 3,5mm Maitre André | 4,25kg |
| 20205 | Bladerdeeg plak DV Banquet d'Or B01 2,5mm | 10kg |
| 20204 | Bladerdeeg plak DV Banquet d'Or B41 2,8mm (57x37cm) | 10kg |



- | | | |
|--------|------------------------------|-------|
| 179636 | Mini bouchée/vidée koekje DV | 240st |
|--------|------------------------------|-------|



VOORGERECHT



Art. nr

187812	Bretonse vissoep Knorr	1,1kg
184920	Kreeftensoep Knorr	800g
184921	Kreeftensoep Knorr	2,4kg



27724	Bisque van garnalen Fijnko	8x1kg
27653	Bisque van kreeft Fijnko	8x1kg



TIP!

Cappuccino van kreeft en dragon

- 150g linzen
- 2l water
- 200g Knorr Bretonse vissoep
- 2dl Brouwers 40% room
- 100g Brouwers zure room
- 25g koude boterblokjes
- Verse dragonblaadjes

Zet de linzen onder koud water met kruiden en groenten (look, wortel, selder, ui).

Breng aan de kook en laat ze 20min. zacht koken.

Afgieten en pureren tot een gladde massa.

De vissoep maken door de 2l water aan de kook te brengen en de Bretonse vissoep toe te voegen.

Zacht laten doorkoken.

Voeg de linzenpuree, de zure room en 40% room toe.

Afwerken door geleidelijkaan de boterklontjes toe te voegen terwijl je de soep opschuimt met een elektrische mixer.

Garneren met takjes verse dragon.



Art. nr

84016 Ganzenlever sneetjes

50x20g

307312 Eendenlever sneetjes

50x20g



203675 Gerookte Noorse zalmfilet zonder vel, voorgesneden Royal Greenland

±1,1kg



TIP!

Meng zure room met mierikswortel om op toastjes te serveren bij de gerookte zalm

254114 Kreeft-krabcocktail Hamal

2kg



44921 Ambachtelijke zalmkroket met dille Gastronello

12x65g

44928 Ambachtelijke kreeftkroket Gastronello

12x65g

44930 Ambachtelijke mini kreeftkroket Gastronello

60x20g

40402 Ambachtelijke briekroket met truffel Gastronello

12x65g

40425 Ambachtelijke king krabkroket met koriander Gastronello

12x65g

40584 Ambachtelijke scampikroket met basilicum Gastronello

12x65g









41113 Ambachtelijke vegan & crunchy balls Gastronello

3x10x30g



PASTA & AARDAPPEL

PASTA

Art. nr			
24581	Ravioloni kreeft diepvries Altoni		1kg
22080	Ravioloni bospaddestoel & truffel vers Altoni		1kg
24535	Ravioloni bospaddestoel & truffel diepvries Altoni		1kg
24531	Ravioli funghi & truffel diepvries Altoni		1kg
24278	Ravioli burrata e limone diepvries Pepe by Altoni		1kg
24371	Caramelle ossobuco diepvries Pepe by Altoni		1kg
270095	Mafaldine vers Pepe by Altoni		1kg
270075	Paccheri vers Pepe by Altoni		1kg

TIP!

Kreeftenespuma

Geef je pastagerecht een feestelijke toets met een espuma van kreeft

- 200ml kreeftenjus
- 2dl Knorr Hollandaise Garde d'Or

Reduceer de kreeftenjus tot de helft in en verwarm de Hollandaise saus.

Meng de jus door de Hollandaisesaus giet deze in een siphon.

Zet de siphon onder druk met een patroon en houd deze "au bain marie" warm.



KROKET



Art. nr

22636	Aardappelkroket vers Kelderman	50x29g
22665	Aardappelkroket mini vers Kelderman	60x15g
20276	Amandelkroket vers Kelderman	20st
22653	Amandelkroket mini vers Kelderman	60x15g
20137	Aardappel peertjes DV Pommes William	2x2,5kg
26840	Amandelbolletjes 11'er	1,5kg
20059	Krokines truffel vers Kelderman	30x29g
22635	Krokines veenbes vers Kelderman	30x20g



PUREE

Art. nr

22629	Aardappelpuree vers (niet spuitbaar) Kelderman	2kg
22637	Aardappelpuree vers (spuitbaar) Kelderman	2kg
20061	Broccolipuree vers Kelderman	2kg
22638	Wortelpuree vers Kelderman	2kg
22641	Spinaziepuree vers Kelderman	2kg
22649	Preipuree vers Kelderman	2kg
22651	Savooipuree vers Kelderman	2kg
20062	Pastinaakpuree vers Kelderman (verkrijgbaar v.a.01/10 t.e.m. 15/03)	2kg
22625	Knolselderpuree vers Kelderman	2kg
20265	Butternutpuree vers Kelderman (verkrijgbaar v.a.01/10 t.e.m. 15/03)	2kg
20269	Boerenkoolpuree vers Kelderman (verkrijgbaar v.a.01/10 t.e.m. 15/03)	2kg
20281	Karnemelkpuree vers Kelderman	2kg
23574	Mash puree Farm Frites	2,5g





*Aardappelpuree vers
spuitbaar/niet
spuitbaar Kelderman*



*Broccolipuree
vers Kelderman*



*Wortelpuree
vers Kelderman*



*Spinaziepuree
vers Kelderman*



*Preipuree
vers Kelderman*



*Savooipuree
vers Kelderman*



*Pastinaakpuree
vers Kelderman*



*Knolselderpuree
vers Kelderman*



*Butternutpuree
vers Kelderman*



*Boerenkoolpuree
vers Kelderman*



*Karnemelkpuree
vers Kelderman*



*Mash puree
Farm Frites*

KANT & KLAAR

Art. nr

200016 Sint-Jacobsschelp Prestige Agora Culinaire 4x190g

23393 Tongrolletjes in kreeftensaus Agora Culinaire 2,5kg

22221 Sampi duivelsaus ±50st Agora Culinaire 2kg



Art. nr

22991 Kalkoennotjes met veenbessensaus Agora Culinaire 2,5kg

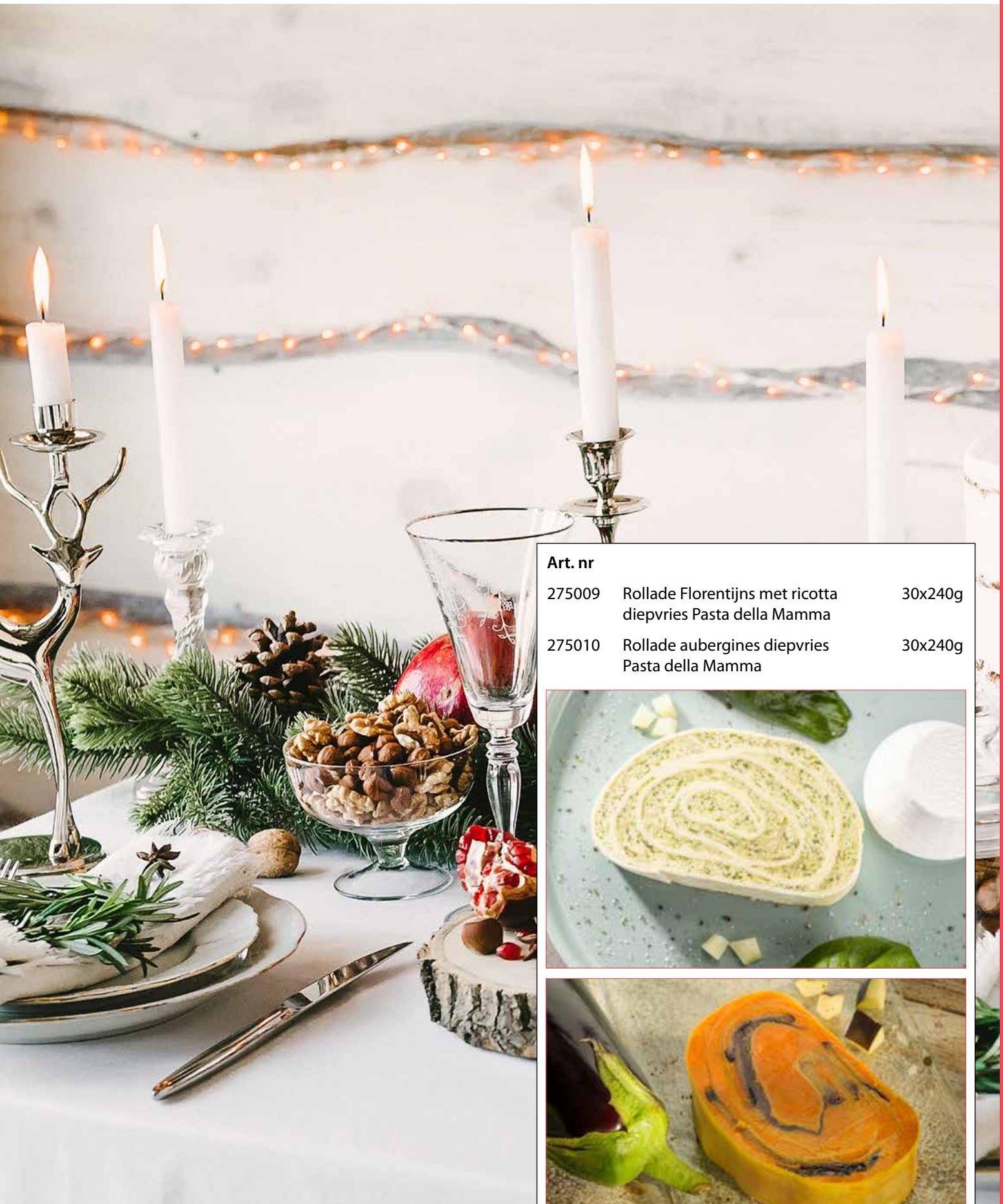
23081 Parelhoenfilet met druivensaus Agora Culinaire 2,25kg

22487 Stoofpotje konijnfilet St Bernardus Agora Culinaire 2,5kg

22997 Stoofpotje hert op Franse wijze Agora Culinaire 2,5kg

22979 Stoofpotje everzwijn grand-mère Agora Culinaire 2,5kg






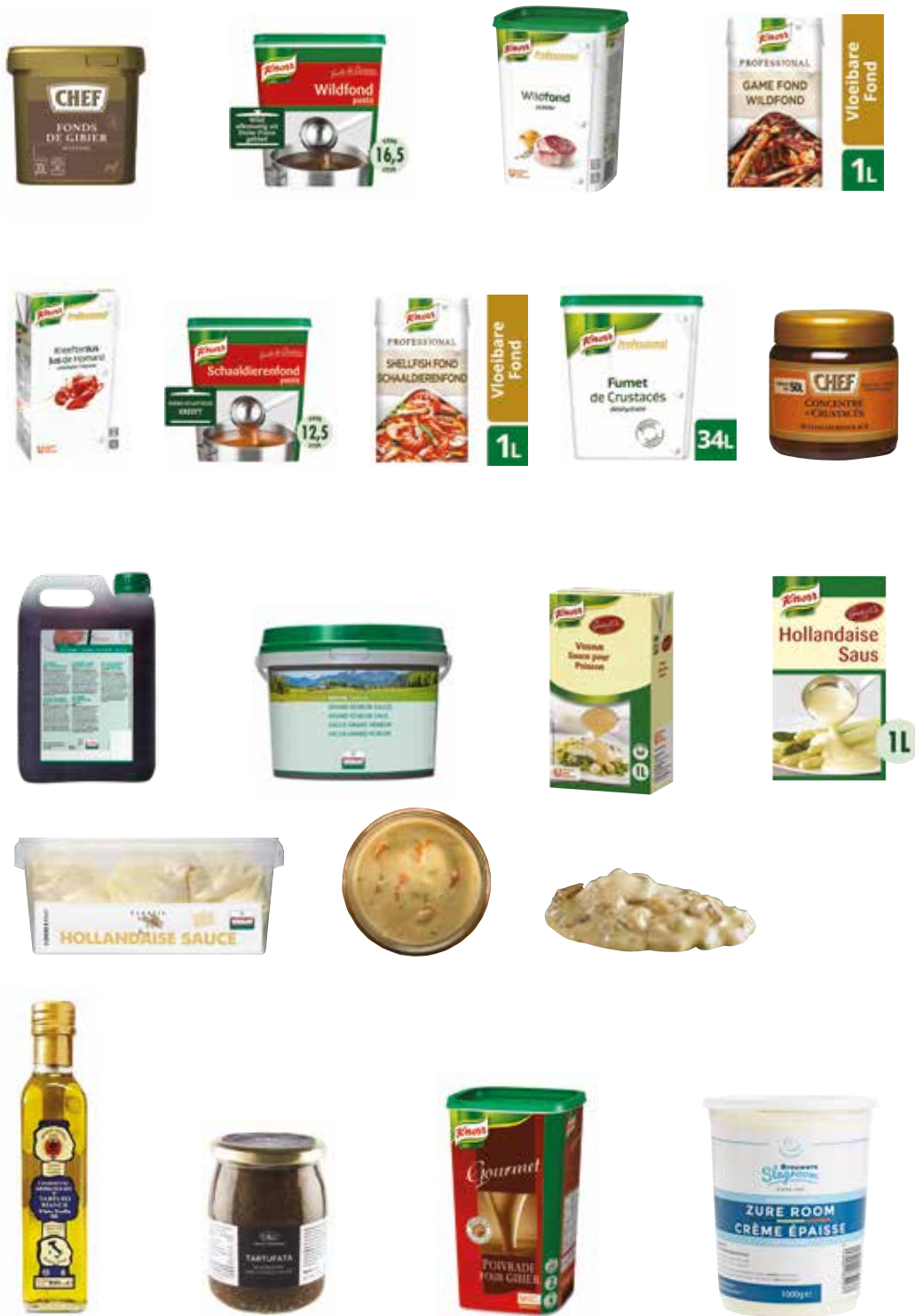
Art. nr		
275009	Rollade Florentijns met ricotta diepvries Pasta della Mamma	30x240g
275010	Rollade aubergines diepvries Pasta della Mamma	30x240g



SAUS



Art. nr		
180141	Wildfond Chef Nestlé	500g
189800	Wildfond pasta Knorr	1kg
189801	Wildfond poeder Knorr Professional	900g
180027	Wildfond vloeibaar Knorr Professional	1l
55082	Kreeftenjus vloeibaar Knorr	1l
187450	Schaaldierenfond pasta Knorr	1kg
184871	Schaaldierenfond vloeibaar Knorr	1l
187449	Schaaldierenfumet poeder Knorr	850g
184845	Schaaldierenglace Nestlé	500g
55672	Gourmet wildpepersaus Verstegen	2,5l
53790	Grand Veneursaus K&K Verstegen	2,7l
54922	Vissaus Nantua Garde d'or Knorr	1l
54921	Hollandaise Garde d'Or Knorr	1l
56286	Hollandaise warm up Verstegen	3x1l
50141	Zalm roomsaus Pasta della Mamma	1kg
51116	Funghi & porcinisaus vers Altoni	1kg
138222	Truffelolie wit aromaat Bosco d'Oro	250ml
100559	Salsa Tartufata 5% truffeltapenade T&C Tartufi	500g
54912	Poivrade wild poeder Gourmet Knorr	1,26kg
97122	Brouwers zure room	1kg



DESSERT

Art. nr

??	Stilon ring	1,4kg
??	Herve crémier met bier	200g
??	Geitenkaas buche provençalse kruiden	150g
75011	Camenbert Coeur de Lion	250g
??	Tomme Vaudoise peper/cognac	6x120g



Art. nr

171500	Chocoladepastilles callets puur Callebaut	2,5kg
171501	Chocoladepastilles callets wit Callebaut	2,5kg
171502	Chocoladepastilles callets melk Callebaut	2,5kg
163677	Chocoladepastilles callets ruby Callebaut	4x2,5kg



171537	Chocoladepastilles callets lemon Callebaut	4x2,5kg
171539	Chocoladepastilles callets cappuccino Callebaut	4x2,5kg
171545	Chocoladepastilles callets caramel Callebaut	4x2,5kg



Stilton puffs

TIP!

- 380g bladerdeeg
- 300g Stiltonkaas
- 1 ei
- 100g geraspte Parmezaanse kaas

Bladerdeeg uitrollen en in rechthoeken snijden.

De Stilton in een kom verkrumelen en een koffielepel in het midden links van elk deegplakje leggen.

De randen bestrijken met het losgeklopte ei, het deeg dichtvouwen en de randen dichtknijpen.

Bestrijken met de rest van het ei en geraspte Parmezaanse kaas.

Prik een gaatje in de bovenkant van elk pakketje en bak 10-15min in voorverwarmde oven op 200°C.

Serveren met glaasje oude porto.





Art. nr

126167	Chocomousse puur Callebaut	800g
126137	Chocomousse wit Callebaut	800g
126128	Chocomousse melk Callebaut	800g



238005	Chocomousse puur spuitzak Pagotini	1,3kg
238095	Chocomousse wit spuitzak Pagotini	1,3kg



91130	Chocomousse potjes Deleye	15x105g
-------	---------------------------	---------



97133	Basis voor chocomousse Debic	1l
-------	------------------------------	----



TIP!





Nems van Herve cremier en Luikse siroop

- 200g Herve cremier
- 6 vellen filodeeg
- 50g ongepelde amandelen
- 40g boter
- 4 eetlepels Luikse siroop

Hak de amandelen maar let erop dat je ze niet tot poeder maalt.
 Snij de Hervekaas in staafjes die je in de amandelen wentelt.
 Goed aandrukken zodat ze volledig bedekt zijn.
 Smeer een filodeegvel licht in met de gesmolten boter.

Leg de kaas op 2/3 van het midden en rol het vel op tot een nem. Vastmaken met een tandenstoker.
 Bak de nems in een voorverwarmde oven op 210°C gedurende 5min tot ze goudbruin zijn.
 Warm de Luikse siroop op net voor het serveren met 4 eetlepels water.

Bestrooi de nems voor het serveren met de rest van de amandelen en serveer met de saus apart.
 Geef hierbij een appelcider, rode bordeaux of uiteraard een bruin abdijbier.

Art. nr			
120284	Citroen meringue Banquet d'Or B894		12x105g
24193	Chocolade Liégeois Banquet d'Or B913		12x105g
22731	Mixed box mignardises Banquet d'Or MB24		3x(36x18g)
21841	Dôme framboos Banquet d'Or B439		12x83g
230758	Portie mini miserable met room Missault		56x28g
231243	Portie paddenstoel Missault		6x120ml
237772	Roomijs vanille soezen (profiterolles) Missault		40x75g
238093	Moelleux chocolade Beldessert		24x90g
237675	Moelleux spuitzak diepvries Cuore di ciocolate		4x1kg



TIP!

Scroppino

Als of een engeltje over je tong plast, zo lekker smaakt een goedgemaakte Scroppino. Lekkere frisse citroensmaak met de zachte smaak van het ijs. En nog makkelijk te maken ook! Vervang de citroensorbet door champagnesorbet voor een nog feestelijkere versie. Met sorbet van bloedsinaasappel en Grand Marnier i.p.v. wodka maak je een licht zoetere versie. Nog makkelijker is een Coupe Colonel. Bolletje sorbet overgieten met Cava Helix en wodka en klaar!

- 20ml wodka
- 20ml Cava Helix
- 2 bolletjes limoensorbet


Alles in de blender mixen.

Serververen in gekoeld champagne- of martinglas met citroenkruis of -schijfje








Art. nr

230546	Agora Culinair Premium vanille roomijs		5l
230971	Agora Culinair Classic vanille roomijs		5l
238036	Sorbet champagne Pagotini		2x2,5l
238092	Sorbet limoen met stukjes Pagotini		2x2,5l
238092	Sorbet mojito Pagotini		2x2,5l
??	Sorbet bloedsinaasappel Pagotini		2x2,5l



230751	Sorbet bloedsinaasappel Il Primo		2x2,5l
231250	Quenelles sorbet citroen Missault		30x17g
231249	Quenelles sorbet peer Missault		30x17g
231248	Quenelles sorbet framboos Missault		30x17g
231247	Quenelle vanille Missault		30x15g
231246	Quenelle chocolade Missault		30x15g
231245	Quenelle mokka Missault		30x15g

160462	Spek roze/wit Pïerot		±3kg
160464	Spek chocolade puur Pïerot		±3kg
160466	Spek caffe latte Pïerot		±3kg

173310	Lollies fruit Candyman		300st
--------	------------------------	--	-------

170283	Lollies assortiment Piccolo		200st
--------	-----------------------------	---	-------

