



# WILDKROKET CROQUETTE DE GIBIER



*Verkrijgbaar van  
1 oktober t/m 31 december  
Disponible du  
1 octobre au 31 décembre*

Een ragout van hert, everzwijn en fazant met gegrilde champignons, verse ui, stukjes knolselder, rode wijn en afgewerkt met rode port. De ambachtelijke vierkante vorm zorgt voor een mooie presentatie op het bord.

Un ragout de cerf, marcassin et faisan avec des champignons grillés, oignons frais, morceaux de céleri rave, vin rouge, et fini avec du porto rouge. La forme carrée artisanale assure une belle présentation sur l'assiette.



**Nieuw  
Nouveau**

#### WILDKROKET / CROQUETTE DE GIBIER

AFMETING / MESURES	50 X 50 MM
GEWICHT / POIDS	70 G
BAKTIJD / TEMPS DE CUISSON	3 MIN À 180°C
THT / DLC	12 dagen / jours
BEWAREN / CONSERVER	0 - 4°C

## GEINSPIREERD door: Chef-kok Ben Van den Wijngaert, JARDIN PUBLIC

Verscholen achter een klein stadsparkje in Berchem ligt Jardin Public, die zijn naam hieraan ontleent. De brasserie, die vroeger een kunstenaarswoning was, straalt een gezellige en warme sfeer uit. Chef Ben Van den Wijngaert en 2de chef Michaël Vandaele brengen een verfijnde klassieke keuken met de nadruk op kwaliteit, eerlijke producten en smaak. Volgens Chef Ben is de wildkroket van Kelderman de beste die hij al ooit geproefd heeft en zodra het wildseizoen start, zal het zeker op de kaart schitteren. Als gerecht serveert hij de wildkroket met gepekeld seizoensgroenten. De frisse en licht zurige smaak van de groenten in combinatie met het hartige van de wildkroket zorgen voor een subtiel contrast en een evenwicht in de smaken.

## INSPIRE par: Chef cuisinier Ben Van den Wijngaert, JARDIN PUBLIC

Caché derrière un petit parc citadin à Berchem se situe le Jardin Public, qui est à l'origine de son nom. La brasserie, qui était une maison d'artiste auparavant, respire une atmosphère chaleureuse et sympa. Le chef Ben Van den Wijngaert et le second chef Michaël Vandaele proposent une cuisine classique raffinée, insistant sur la qualité, des produits honnêtes et savoureux. D'après le Chef Ben, la croquette de gibier de Kelderman est la meilleure qu'il n'ait jamais goûtée, et dès le début de la saison de la chasse, elle sera certainement présente à la carte. Comme plat, il sert la croquette de gibier avec des légumes de saison en saumure. La saveur fraîche et acidulée des légumes, en combinaison avec la croquette de gibier chaleureuse, assure un contraste subtile et un équilibre des saveurs.



10/2017



# SUGGESTIE

## WILDKROKET met OPGELEGDE SEIZOENSGROENTEN

### INGREDIËNTEN

- # Wildkroket
- # "Bouillie" van fazantenbil
- # Crème van rodekool op grootmoederswijze
- # Opgelegde mini rode biet
- # Opgelegde knolselder
- # Opgelgde ui ring
- # Butternut
- # Crumble van gebrande uitjes
- # Witloof
- # Vijgen
- # Verse blaadjes cress

## CROQUETTE de GIBIER avec de LEGUMES de SAISON

### INGREDIËNTS

- # Croquette de gibier
- # "Bouillie" de cuisse de faisan
- # Crème de chou rouge façon grand-mère
- # Mini betterave rouge au vinaigre
- # Céleri rave au vinaigre
- # Rondelles d'oignon au vinaigre
- # Butternut
- # Crumble d'oignons brûlés
- # Chicons
- # Figes
- # Feuilles de cresson frais

