



korboo

cheese masters

Où le fromage devient expérience...

● 24 & 31 ●
dec. - déc.
open - ouvert
9u - 16u
9h - 16h

● 25 & 26 ●
dec. - déc.
1, 2 & 3
januari - janvier
gesloten - fermé

Veuillez placer vos commandes pour la soirée de Noël au plus tard le mercredi 20 décembre et pour réveillon le plus tard le mercredi 27 décembre.

Nos magasins à Wemmel et Alost seront ouverts le 24 et 31 décembre de 9h à 16h. Pour faciliter le retrait des commandes, nous prévoyons ceci entre 12h et 15h30. Les clients qui veulent acheter leurs fromages au comptoir sont priés de faire ceci dans la mesure possible pendant la matinée.

Avec cette horaire et organisation, nous essayons de limiter le temps d'attente pour tous.

👑 Amuse-bouche/apéro



Croquettes au fromage et panko pour l'apéritif

€ 1

Croquettes aux crevettes grises (40%) et panko pour l'apéritif

€ 1,65

Jambon Iberico Bellota tranché à la main (50g)

€ 11



Zakouskis maison - seulement disponible en décembre pour les fêtes

€ 1,50

Serrano cuit aux fines herbes

Saumon fumé à l'aneth

Crevettes grises au persil

👑 En entrée



Croquettes artisanales au fromage et panko (70gr)

€ 2,25

Croquettes artisanales aux crevettes et panko (70gr; >40% crevettes)

€ 4,75

👑 Plateaux d'apéro et de charcuterie



Plateau de charcuterie (à partir de 2 pers.)

€ 20 p.p.

Assortiment exclusif de jambons espagnols, italiens et français, saucisses et autres charcuteries.



Plateau tapas (à partir de 4 pers.)

€ 14 p.p.

Planche apéro avec le meilleur de notre assortiment en fromage, charcuterie et tapas

👑 Plateaux de fromages (à partir de 2 pers.)



Tradition

Sélection de fromages artisanaux affinés avec savoir-faire et le plus grand soin, accompagnée de confit, des noix et de fruits secs.

€ 16 p.p.

Deluxe

Pour le vrai 'cheese lover' qui préfère des fromages exclusifs, accompagnés de confit, des noix, des fruits secs et des fruits frais.

€ 20 p.p.



Dessert (à partir de 2 pers.)

Assortiment de fromages pour votre dessert accompagné de confit, des noix et de fruits secs.

€ 12 p.p.

👑 Raclette & fondue (à partir de 2 pers.) - disponible entre le 1er octobre et le 31 mars



Raclette Tradition

Assortiment de 4 fromages à raclette au lait cru (nature de Savoie, Morbier, à la moutarde et au vin blanc), accompagné par des petits oignons et cornichons et de 5 sortes de charcuterie fine: Viande des Grisons, Bresaola, Coppa, Jambon de la Fôret Noire et Rosette de Lyon.

€ 16 p.p.



Raclette Deluxe

Assortiment de 4 fromages à raclette fermiers au lait cru (nature Valais AOP-Bagnes, au poivre, à l'ail des ours et à la truffe), accompagné par des petits oignons et cornichons et de 5 sortes de charcuterie fine : Viande des Grisons, Bresaola, Coppa, Jambon de la Fôret Noire et Rosette de Lyon.

€ 20 p.p.



Raclette à la carte - Seulement à commander au magasin ou par téléphone

Composez vous-même votre plateau à raclette et choisissez 4 fromages à raclette fermiers de notre assortiment de plus que 10 fromages à raclette, accompagné par des petits oignons et cornichons et de 5 sortes de charcuterie fine : Viande des Grisons, Bresaola, Coppa, Jambon de la Fôret Noire et Rosette de Lyon.

€ 22 p.p.



Assortiment charcuterie raclette/fondue

Sélection de 5 sortes de charcuterie pour accompagner votre raclette ou fondue: viandes des Grisons, Bresaola, Coppa, jambon de la Forêt Noire et Rosette de Lyon.

€ 10 p.p.



Salade gourmande pour raclette ou fondue

Avec une vinaigrette et pour accompagner votre raclette ou fondue.

€ 3,50 p.p.

Fondue Moitié-Moitié

Fondue classique: moitié-moitié: Le Gruyère AOP et Vacherin Fribourgeois AOP.

€ 12 p.p.



Fondue Korboo Cheese Masters

Fondue maison de 4 fromages de Savoie et de Suisse.

€ 12 p.p.

Quart ou demi meule de fromage à raclette - Seulement à commander au magasin ou par téléphone

Disponible sur commande uniquement dans différents goûts (nature, au vin blanc, à la moutarde, fumé, au poivre, à l'ail des ours, au piment d'espelette, chèvre, brebis et truffe).

prix en fonction du poids et type

Pains - tous nos pains sont faits par des boulangers artisanaux

Korboo Cheese Masters Aalst		Korboo Cheese Masters Wemmel	
Baguette blanche au levain	€ 3,95	Baguette blanche	€ 2,10
Petit pain blanc au levain	€ 2,95	Baguette multicéréale	€ 2,50
Petit pain gris au levain	€ 2,95	Pain d'épautre foncé	€ 3,40
	Pain aux noix	€ 4,20	
	Pain aux noix, raisins et figes	€ 4,50	
	Pain complet aux raisins	€ 3,95	
	Pain aux olives	€ 4,20	
	Foccacia	€ 4,50	
		Pain aux noix et aux raisins	€ 4,20
		Petits pistolets	€ 0,65

Vins

Nos vins sont sélectionnés avec soin et sont importés directement du producteur.

Découvrez notre assortiment dans nos boutiques à Wemmel et à Aalst et sur www.korboo.be.

Sélection exceptionnelle de plus que
**200 FROMAGES ARTISANAUX,
CHARCUTERIE FINE ET VINS**
nationaux et internationaux.



KORBOO CHEESE MASTERS

Markt 12 | Kattestraat 35
B-1780 Wemmel | B-9300 Aalst
T.: 02 309 39 77 | T.: 053 39 61 91

HEURES D'OUVERTURE WEMMEL

lun fermé
mar 12:00 - 18:00
mer-sam 10:00 - 18:00
dim 09:00 - 13:00

HEURES D'OUVERTURE AALST

lun fermé
mar 10:00 - 18:00
mer-sam 10:00 - 18:00
dim fermé



hello@korboo.be
www.korboo.be

FOLLOW US

