

Samen aan de feesttafel



In augustus 2018 namen wij, Sophie en Sven, de AD Delhaize Heusden over. Een buurtwinkel die sinds meer dan 30 jaar ver buiten de Heusdense grenzen bekend stond voor zijn uitgebreid assortiment van food en non-food producten. Maar ook in het bijzonder voor de kwalitatieve beenhouwerij van meesterslager Wim en de charcuterietoog van Carine.

Het gevoel zat meteen goed: Heusden, een mooie gemeente met vriendelijke klanten en top personeel. De passie om met dit team de buurtwinkel verder uit te bouwen tot een droomwinkel, waar het heerlijk vertoeven is en waar je naast de standaard producten tal van nieuwigheden kan ontdekken, was nog nooit zo groot. Het assortiment uitbreiden en verrijken met exclusieve en kwalitatieve producten werd ons doel. Dit alles overgoten met een topservice en een persoonlijke eigenheid. Kortom: "(H)eerlijk anders".

Zo is het aanbod in verse vis en vegetarische producten enorm uitgebreid. Er wordt extra aandacht geschonken aan bio doorheen de ganse winkel. Het heerlijk geurende vers afgebakken brood en de lekkere patisserie komende van regionale, ambachtelijke bakkers is een troef. Een charcuterietoog in bediening om fier op te zijn en een nieuwe kaastoog waar met het nodige respect en liefde voor het product, een constante selectie van perfect geaffineerde zachte, harde, blauwe, korst- en schimmelkazen wordt gemaakt door onze kaasmeester Carine. Daarnaast tovert zij de lekkerste en ook de mooiste kaas-, charcuterie- en tapas-schotels uit haar mouw.

Ook onze drankenrayon werd een topper in de streek. De unieke wijnen en lokale bieren die we naast het bestaande assortiment zelf voor u selecteren, worden gesmaakt. De droom van een eigen koffie werd een realiteit ... heerlijk toch?

Ontdek onze ambachtelijke slagerij die u enkel de beste kwaliteit voorschotelt. Chef Wim en zijn team bereiden er, naast het uitselcteren, versnijden en controleren van het vlees, de beste schotels en salades. Je moet het proeven, overheerlijk.

En dan hebben we onze masterchef Stefanie die samen met haar keukenteam dagelijks de beste 'huisgemaakte gerechten' op jouw bord tovert. Haar handelsmerk krijgt het label 'Stefanie's Kitchen' mee, een garantie op verse en kwalitatieve ingrediënten. Het assortiment die we aanbieden is een variatie van budgetvriendelijke tot de iets meer luxe gerechten.

Onze ambitie? Die rijkt ver. Plannen voor de toekomst werden gesmeed. Onze zoon Lukas maakt sinds oktober 2023 deel uit van het team en zal samen met de geranten Manten en Matthieu een belangrijke rol spelen in de verdere uitbouw van dit mooie verhaal. De ver'nieuw'bouw van Delhaize Heusden staat gepland in augustus 2024.

Daarnaast is er sinds kort een bijkomende vestiging in de familie: de overname van Delhaize Watersport te Gent is een feit. We kijken er alvast naar uit om er samen met ons team een even groot succesverhaal van te maken en dit vanaf 20 februari 2024.

 **DELHAIZE
HEUSDEN**
(H)eerlijk anders

*Kom langs en aarzel niet om iets te vragen.
Wij verwelkomen je graag.
Tot binnenkort, Sophie, Lukas, Sven
en het ganse Delhaize Heusden team*

Aperitieven zit ons in het bloed

Plukbrood en focaccia,
oven voorverwarmen op
200°C en enkele minuten
bakken om lekker
en trendy te 'sharen'
met uw vrienden.

FOCACCIA
€ 8.90/ST

huisbereide focaccia met
mozzarella, pesto, olijven en
zongedroogde tomaat

PLUKBROOD
€ 12.90/ST

huisbereid plukbroodje
met lookboter, spek,
cheddar & jonge ajuin

**TAPAS-
SCHOTEL**
€ 14.90/PP

min. 2 personen
groene olijven, olijven mix,
sweet African pepper,
kaasblokjes, rauwe ham,
pancetta, pastrami, manchego,
tapenades, tête de moines,
pecorino, ansjovis, salami,
grillworst, crackers, ...



TATAKI ZALM
€12.50/PP
min. 2 personen



TATAKI TONIJN
€13.50/PP
min. 2 personen

Tataki is een Japanse bereiding van rauwe vis zoals zalm of tonijn. Deze worden kort geroosterd en in fijne plakjes gesneden. Onze schoteltjes worden mooi afgewerkt met kersttomaat, mango, wakamé, wasabi mayonaise en zwarte lompviseitjes. Ondertussen een topper in ons assortiment.

of overheerlijke buffetten?



VISBUFFET (koud)
€24.90/PP

min. 4 personen
koude visschotel met
10 verschillende soorten vis:
scampi's, gamba's,
sprotjes, gerookte zalm, gerookte heilbot,
tomaat garnaal, eitje met krabsalade,
cocktail met rivierkreeftjes,
gekookte zalm, forelmouse,
inclusief groenteschotel
en aardappelsalade

serveersuggestie
voor 1 persoon

2 keer fijne vleeswaren

BREUGHELIAANSE VLEESPLANK MET ZUURTJES

€17.90/PP

min. 4 personen

rauwe ham met meloen, paté,
witte en zwarte pens, rilette,
belegen kaas, vleesbrood, droge worst,
hoofdvlies, augurkjes, zilveruitjes,
mosterd en uienconfijt,
inclusief groenteschotel
en aardappelsalade

VLEESBUFFET (koud)

€19.90/PP

min. 4 personen

koude vleeschotel met 8 soorten vlees:
kipfilet, varkensgebraad, Ardense filet met zongedroogde
tomaatjes, pancetta, salami, meloen en Parma,
paté met uienconfijt en asperges met gekookte ham
inclusief groenteschotel en aardappelsalade



serveersuggestie
voor 2 personen



serveersuggestie
voor 1 persoon



Sharing pinsa

De pinsa is ondertussen een klassieker geworden in ons assortiment, proeven en je bent verkocht. Eenvoudig bereiden: oven voorverwarmen op 250°C, 6 à 7 minuten afbakken en klaar ...

PINSA QUATTRO FORMAGGI & CICORIA



Pinsa beleggen met gemengde geraspte kaas (mozzarella, cheddar, gruyere).



Daarop komen sneetjes ovengebakken kalkoen of gekookte ham, daarbij reepjes ovengebakken witloof (traiteur kant en klaar).



Afwerken met witte saus, en parmazanschilders.

PINSA SALMONE

VOORBEREIDING
Bak de pinsa al 3 minuten voor in de voorverwarmde oven van 250°C



Pinsa bestrijken met platte kruidenkaas.



Daarop komen sneetjes gekookte rode biet en stukjes kerstomaat.



Afwerken met reepjes gerookte zalm en parmezaanse kaasschilders. Bak extra 3min op 250°C. Werk af met dillepluimpjes en wat zwarte peper.

PINSA PROSCIUTTO



Pinsa bestrijken met tomatensaus (type Tomato Frito) en beleggen met plakjes courgette.



Daarop komen sneetjes Italiaanse gedroogde ham, vb Speck.



Afwerken met gemengde geraspte kaas (mozzarella, cheddar, gruyere).

PINSAMI

€ 3.79

alle ingrediënten om zelf pinsa te maken, vind je in onze versafdeling

PINSA PROSCIUTTO

PINSA SALMONE

PINSA QUATTRO FORMAGGI & CICORIA

Van 't zeetje



KREEFT VOOR OVEN OF GRILL

volledige kreeft gehalveerd
met kruidenboter in ovenschaal



KREEFT BELLE VUE

volledige gekookte kreeft
gehalveerd, mengeling van
verse sla, citroen, peterselie
en cocktailsaus

Je kan dagelijks bij ons terecht
voor een assortiment van
levende en gekookte kreeft
aan marktprijs.

VISGOURMET

€19,90/PP

min. 4 personen

2 scampi's, 2 coquilles,
kabeljauw, zalm, visgyros,
tongrolletjes, zeewolffilet



serveersuggestie
voor 4 personen

Of toch liever veggie of vegan



ASSORTIMENT VAN 7 SOORTEN €14.50/PP

min. 2 personen
2 soorten vegetarische worst,
berloumi, groenteballetjes,
falafel, bloemkoolburger
en luxeburger

serveersuggestie
voor 2 personen

Binnen uw vriendenkring of familie een
veganist of vegetariër? Je vindt bij
ons een uitgebreid vegan en vegetarisch
assortiment. Ook fondue, gourmet
en teppanyaki of steengrill komen aan bod.

Groentjes warm of koud

serveersuggestie voor
2 personen



KOUDE GROENTJES €4.90/PP

sla, tomaat, geraspte wortelen,
komkommer, bloemkool, boontjes

WARME GROENTJES €6.90/PP

witloofstronkjes,
met spek samengebonden boontjes,
jonge worteltjes en spruitjes met spek

serveersuggestie voor
1 persoon



KOUDE GROENTJES MET AARDAPPELSALADE

€5.90/PP

sla, tomaat, geraspte wortelen, komkommer,
bloemkool, boontjes, aardappelsalade



serveersuggestie
voor 2 personen

Grillen of bakken ...

Surf & turf:
het lekkerste uit de zee
en het beste van aan land,
samen op uw bord.



TEPPANYAKI SURF & TURF € 14.90/PP

min. 2 personen
± 400 g per persoon
rundsvlees châteaubriand,
varkenshaasje, eendemagret,
lamsrumsteak,
Atlantische zalmfilet, scampi,
kalkoenfilet, kippenfilet

*serveersuggestie
voor 2 personen*

STEENGRILL VAN DE CHEF € 12.90/PP

± 350 g per persoon
rundsvlees châteaubriand natuur,
rundsvlees châteaubriand gemarineerd,
varkensfilet natuur, varkensfilet
gemarineerd, lamskotelet gemarineerd,
kalfsmedaillon, kalkoenfilet natuur,
kalkoenfilet gemarineerd



*serveersuggestie
voor 2 personen*

Onze huisbereide schotels

FONDUE TRADITIONEEL MET BALLETTJES

€ 9.50/PP

± 320 g per persoon
rundsvlees châteaubriand, varkenshaasje, kipfilet, diverse balletjes (6 stuks), mini chipolata (4 stuks)



FONDUE EDELVLEES

€ 10.90/PP

± 300 g per persoon
rundsvlees châteaubriand, kalfsmedaillon, varkenshaasje, kippenfilet, kalkoenfilet



*serveersuggestie
telkens voor 2 personen,
behalve de kids-schotel
is voor 1 persoon*

FONDUE KIDS

€ 6.90/PP

4 balletjes,
3 minichipolata,
kippenfilet en
Kinder Surprise



FONDUE VAN DE CHEF

€ 10.90/PP

± 350 g per persoon
rundsvlees châteaubriand, varkenshaasje, kalkoenfilet, mini chipolata (2 stuks), balletjes (2 stuks), mini vink (2 stuks)



FONDUE

GOURMET SUPER

€ 12.90/PP

± 450 g per persoon
rundsvlees châteaubriand, varkenshaasje, kalfsmedaillon, lamskotelet gemarineerd, cordon bleu, chipolata, schnitzel, hamburger, varken/kalfsgehakt, varkensbrazade gemarineerd, kalkoenfilet gemarineerd



GOURMET FAMILIE

€ 9.90/PP

± 350 g per persoon
rundsvlees châteaubriand, varkensneetje, kalkoenfilet, chipolata, schnitzel, hamburger, varken/kalfsgehakt, Ardense hamburger varken/kalfsgehakt, gemarineerd spek



*serveersuggestie
telkens voor 2 personen,
behalve de kids-schotel
is voor 1 persoon*

GOURMET

GOURMET KIDS

€ 7.90/PP

chipolata, hamburger kalfs/varkensgehakt, kipfilet, kalkoen gepaneerd, schnitzel spek gemarineerd, Kinder Surprise



GOURMET CLASSIC

€ 10.90/PP

± 350 g per persoon
rundsvlees châteaubriand, varkenshaasje, kalkoenfilet, chipolata, schnitzel, hamburger varken/kalfsgehakt, cordon bleu, varkensbrazade gemarineerd



Kaas met of zonder gaten?

KAASSCHOTEL HOOFDGERECHT

€ 17.90/PP

± 250 g per persoon

min. 2 personen

2 harde kazen, kruidenkaas, notenkaas, brie of camembert, witschimmelkaas, paterkaas, blauwe kaas, tête de moines, afgewerkt met noten, vruchtenchutney of -confituur fruit, vijgen en dadels (seizoensgebonden)



*Verskillende broodsoorten,
apart bij te bestellen*

RACLETTESCHOTEL

€ 16.50 /PP

min. 2 personen

± 250 g kaas en ± 100 g charcuterie per persoon

gekruid aardappeltjes, augurk en zilveruitjes, champignons



KAAS ALS DESSERT

€ 10.50/PP

± 150 g per persoon

2 harde kazen, kruidenkaas, notenkaas, brie of camembert, witschimmelkaas, paterkaas, blauwe kaas, tête de moines, afgewerkt met noten, vruchtenchutney of -confituur fruit, vijgen en dadels (seizoensgebonden)



Toch liever een belegd broodje of een snack uit het vuistje?

BELEGDE MINISANDWICHES

€ 1,65/PP

min. 20 stuks
al dan niet met groentjes



BELEGDE MINIBROODJES LUXE

€ 1,80/PP

min. 20 stuks
al dan niet met groentjes

Voor de zoetebekjes

Aan alle zoetebekken: stap binnen in de wonderlijke wereld van taarten bij AD Delhaize Heusden! Ons assortiment is zo uitgebreid dat zelfs Willy Wonka er inspiratie zou opdoen.

Elke taart is een smaakvol avontuur: rijk, romig en verrukkelijk zoet, perfect om van elk feest een echte Sjakie en de chocoladefabriek-ervaring te maken. Heb je hulp nodig bij het kiezen? Onze medewerkers staan klaar om je te begeleiden naar jouw ultieme taartgeluk.

Kom proeven en kies jouw weg door dit zoete labyrint. We beloven dat het de zoetste expeditie ooit wordt!



Inspireren met 3 carpaccio's



**RUNDSARPACCIO
MET PARMESAN**

prijs per persoon
aan marktprijs



**VITELLO
TONNATO**

prijs per persoon
aan marktprijs

Carpaccio's die we voor jou samenstellen: de klassiekers zoals vitello tonnato (met onze speciale tonijn-dressing) en onze carpaccio van de lekkerste rundsfilet, die vind je in ons vast traiteurassortiment, hier een voorbeeld hoe je deze perfect kunt dresseren ...

CARPACCIO VAN HERTEKALF

Een creatieve winterse en feestelijke carpaccio. Alle ingrediënten vind je alvast in onze versafdeling.



BEREIDINGSTIJD
30 minuten

INGREDIËNTEN

- 400 g hertenkalffilet
- 300 g groene mini asperges
- 200 g artisjokken op olie
- verse dille
- truffelmayonaise
- opgelegde truffelschilfers
- gehakte nootjes

BEREIDING

Bak de hertenkalffilet rosé met grof zout in een hete pan met schuimende boter en schroei kort aan. Kleur aan alle zijden mooi krokant. Haal uit de pan, breng extra smaak met grove peper en laat rusten onder keukendoek of alu-folie. Blancheer de asperges kort in zout water. Voeg de olie van de artisjokken bij het braadvocht van het vlees en bak de artisjokken en asperges er kort in. Werk af met de gehakte noten en wat sap van de truffel. Borstel uw borden in met de truffelmayonaise en schik daarop sneetjes hertenkalf. Werk af met de groenten en de saus. Spuit extra kleine toefjes mayonaise en werk af met de dille.

CEVICHE VAN ZEEBAARS EN COQUILLES

Een klassieker uit de Zuid-Amerikaanse keuken, puur, eenvoudig en lekker, en klaar in 10 minuten. Variëren kan met andere vis zoals kabeljauw of zalm ...



BEREIDINGSTIJD
15 minuten

INGREDIËNTEN

- 4 zeebaarsfilets
- 8 coquilles
- 1 citroen
- rode peperbolletjes
- verse munt
- 1 avocado
- 50 g granaatappelpitjes
- olijfolie

BEREIDING

Ontvel en ontgraat de zeebaarsfilet en snij schuin in stukjes van 2 cm en snij de coquilles plat in 3. Besprenkel de vis met citroensap en laat 10 minuten koud marineren (dit is koud bakken omdat eiwitten zullen stollen). Maak een vinaigrette van 2cl granaatappelsap, 2cl citroensap, 1cl olijfolie, peper en zout. Snij de avocado in plakken van een halve cm en snij enkele muntblaadjes fijn in julienne. Schik beide mooi tussen de zeebaars en coquille. Werk af met de vinaigrette, granaatappel en zeste van citroen.



KORT GEBAKKEN TONIJS

We gaan de wereld rond met deze terayaki uit Japan met smaken uit Heusden ...



BEREIDINGSTIJD
25 minuten

INGREDIËNTEN

- 500 g tonijn
- 1 komkommer
- 2 dl sushi azijn
- 2 dl sojasaus
- 50 g verse gember
- 1 citroen
- 250 g shi také
- 200 g sojascheuten
- 1 puntpaprika
- 200 g rode paprika tapenade
- caribbean spice kruiden (Euroma)
- 200 g noedels kant en klaar (Mihoen Goreng van Delhaize)

BEREIDING

Kruid de tonijn volledig met de Caribbean kruiden en schroei kort aan in een hete pan met olie. Blus met de sojasaus en neem direct van het vuur, draai de stukjes tonijn mooi in de saus. Snij de komkommer in plakjes met een dunschiller en overstrooi deze met bloedsuiker, sushi azijn en citroensap. Laat 20 min marineren en rol nadien stevig op. Snij doormidden in mooie cirkeltjes. Snij de gember in fijne plakjes, de citroenschil, de shi také en puntpaprika in julienne en bak alles in het braadvocht van de tonijn. Voeg na 5 min de noedels en sojascheuten toe en blus met de helft van de komkommermarinade. Trek een streep met de paprikatapenade en schik daarop de gestoofde groenten met stukjes tonijn en komkommerrolletjes.



PARELHOEN-FILET MET BUTTERNUT

BEREIDINGSTIJD

30 minuten

INGREDIËNTEN

- 4 parelhoenfilets eventueel met vel
- 400 g butternutpuree
- 200 g geschoonde boontjes
- 8 sneetjes gerookt spek
- 5 dl gevogeltejus
- 1 potje opgelegde truffelschilfers
- 800 g cantharellen (of champignons naar keuze)
- verse jonge tijm



Je kan hier ook fazant of edele kipfilet gebruiken.

HAZENRUG-FILET

BEREIDINGSTIJD

30 minuten

INGREDIËNTEN

- 4 hazenrugfilets
- 8 stronkjes mini witloof
- verse tijm
- 500 g krielaardappeltjes
- 4 appels met veenbesjes
- 600 g champignonsaus

BEREIDING

Wrijf de hazenrug in met grof zout en bak die rosé in schuimende boter. Bak het witloof met verse tijm, peper en zout in dezelfde pan. Kook de krielaardappeltjes en bak ze nadien goudbruin. Warm de appeltjes met veenbessen (traiteurafdeling) in de oven op 160° C. Warm de kant en klare saus. Lepel de saus met daarop het versneden wild. Schik de witloof met daarbij enkele krieltjes en de gehalveerde appel met veenbessen.

Je kan hier ook hindefilet, everzwijn of hertekalf gebruiken.



BEREIDING

Bak de parelhoenfilets met zout en peper in schuimende boter. Blancheer de boontjes in gezouten water, rol ze nadien op in een sneetje spek en bak die kort, samen met het vlees. Haal het vlees uit de pan en bak in hetzelfde braadvocht de cantharellen en verse tijmtakjes. Voeg wat gevogeltejus toe bij de cantharellen en laat kort inkoken. Dresseer. Extra: wist je dat de kant en klare 'fagots' (voorgebakken sperzieboontjes met spek) ook in onze versafdeling of diepvriesafdeling beschikbaar zijn.

EENDENBORST MET SINAASAPPELSAUS



BEREIDINGSTIJD

40 minuten

INGREDIËNTEN

- 4 eendenborstfilets
- 1 grote venkel
- 2 sinaasappels, 'a vif' gesneden (in partjes)
- 1 dl sinaasappelsap
- 20 g gember
- 2 dl groentenbouillon
- 120 g sinaasappelmarmelade
- 4 dl bruine jus
- 20 rosti's

BEREIDING

Pareer (vetranden verwijderen en vetzijde insnijden tot aan vleeslijn) de eendenborst kruid met grof zout en bak op de vel(vet)zijde zonder vetstof in een hete pan voor 5 min langs elke kant. Na het bakken de eendenborst bijkruiden met grove peper en warm houden onder keukendoek. Snij de venkel in ringen en bak deze samen met fijne gemberplakjes in olijfolie met peper. Voeg sinaasappelsap, water en groentenbouillon toe. Als de venkel gaar is voeg je de bruine jus toe samen met 2 lepels sinaasappelmarmelade en laat inkoken. Bak de rosti in de oven. Schik de venkel met saus en dresseer daarop de versneden eendenborst. Leg de rosti erbij en werk af met de sinaasappelpartjes.



Een culinaire vraag? Aarzel niet om Stefanie aan te spreken, ze put uit jarenlange ervaring en is onze SOS P... eh Stefanie

Ontdek de culinaire vreugde van de feestdagen.

We brengen de magie van Kerstmis en eindejaar naar jouw tafel met ons uitgebreide assortiment aan feestelijke gerechten. Of je nu zin hebt in vlees, vis, vegetarisch, kaas of dessert, wij hebben alles om jouw feesttafel te laten schitteren.

Dit jaar hebben Sophie en Stefanie prachtige culinaire kunstwerken gecreëerd. Het resultaat? Een feest voor zowel het oog als de smaakpapillen!

Bereid je voor op een onvergetelijke, smaakvolle feestervaring met Delhaize Heusden.

Laat je deze feestdagen inspireren en verrassen!

Fijne Culinaire feesten,
Team Heusden



 **DELHAIZE
HEUSDEN**
(H)eerlijk anders

voor meer informatie en inspiratie
www.addelhaizeheusden.be

