

Votre Snacking MAGAZINE

Mai 2026

MAISON
DESPRIET
PRODUITS DE BOUCHE DEPUIS 1965

Salades & Bowls



03DSF_FR



Offres valables du
11 Mai au 30 Mai 2026

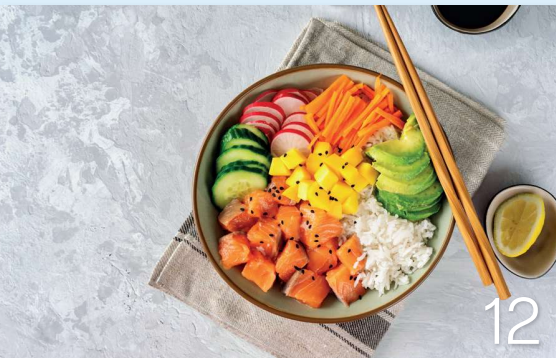
éd. resp. : Vincent Despriet , Rue des 6 Bonniers 104, 4100 Seraing

Dans ce magazine

Cuisine du Monde



Recette du mois



Baeten



De Frietcorner



Vitamine F

Le salon Resto-Expo 2026 vient de fermer ses portes. C'était réconfortant de voir que le plus grand salon professionnel privé du pays a une nouvelle fois attiré autant de collègues jusqu'à Gand. De La Panne à Verviers et de Hoogstraten à Virton, nous avons de nouveau entendu tous les dialectes et les deux langues nationales. Mais d'une manière ou d'une autre, toutes ces personnes parlent le même langage : celui de l'entrepreneuriat en restauration.

De nombreux exposants saluent également chaque année la qualité du public du salon. « Des professionnels qui connaissent leur métier tout en restant ouverts aux innovations et aux améliorations possibles », entend-on souvent. Il y en avait donc pour tous les goûts : des célèbres croquettes aux délices gastronomiques, en passant par les démonstrations culinaires et les expériences de réalité virtuelle. Sans oublier, bien sûr, une ambiance festive et un buffet soigné.

Votre grossiste serait ravi de savoir comment vous avez vécu cette édition. Car même si les premières réactions sont très positives, chaque année, grâce à vous, nous découvrons encore des points à améliorer. Votre feedback est le bienvenu !

Mais nous avons surtout de quoi être fiers. Car les nombreux échanges entre exposants et visiteurs, entre collaborateurs des grossistes et clients, et surtout entre collègues entrepreneurs, nous confirment toujours une même certitude. Même en temps incertains, nous continuons à nous investir pleinement.

Il y a toujours cette « vitamine F », la vitamine du foodservice, qui nous pousse sans cesse à viser la satisfaction du client et la réussite de chaque recette. C'est cet engagement quotidien qui insuffle à votre grossiste son dynamisme. Plus que jamais, nous sommes là pour vous.

POKÉ BOWL

Ingrédients

200 g de filet de saumon
1 c.a.s de sauce soja
1 c.a.c d'huile de sésame
1 c.a.s de graines de sésame
200 g de riz à sushi
1 c.a.c de vinaigre de riz
Avocat

Radis
Concombre
Carotte
Edamame
Mangue
2 c.a.s de mayonnaise
1 c.a.c de sauce chili

Préparation

1. Coupez le filet de saumon en cubes d'environ 1 cm sur 1 cm.
2. Mettez le saumon dans un petit saladier avec la sauce soja, l'huile de sésame et les graines de sésame. Couvrez et placez au réfrigérateur pendant que vous préparez les autres ingrédients.
3. Faites cuire le riz. Mélangez le riz légèrement refroidi avec le vinaigre de riz, le poivre et le sel.
4. Préparez ensuite les légumes pour le poké. Faites cuire les edamames selon les instructions sur l'emballage, puis rincez-les à l'eau froide. Coupez le concombre et les radis en rondelles et la carotte en julienne. Coupez l'avocat en tranches et la mangue en petits morceaux.
5. Répartissez le riz dans un grand saladier. Disposez les légumes et le saumon par-dessus.
6. Préparez une sauce en mélangeant la mayonnaise et la sauce chili.
7. Servez avec un peu de sauce soja supplémentaire et, si vous le souhaitez, des graines de sésame supplémentaires.





SNACK Collection

-5% KORTING /
DE RÉDUCTION



MINI CLASSICS -5%
12X 8ST

BELCANTO



BELCANTO -5%
15X 140G

BELCANTO XTREME -5%
15X 120G

BELCANTO EXTRA -5%
15X 140G



FRIKANDEL EXTRA XL
FRICANDELLE EXTRA XL
24X 155G

BELCANTO EXTRA MAXI



BELCANTO EXTRA MAXI -5%
15X 140G

FRIKANDEL BEST BITE
FRICANDELLE BEST BITE



FRIKANDEL BEST BITE -5%

FRICANDELLE BEST BITE -5%

40X 85G
40X 100G



FRICABEL

FRICABEL -5%
30X 105G

MINI CLASSICS



-8% KORTING /
DE RÉDUCTION



FRIKANDEL EXTRA XL
FRICANDELLE EXTRA XL

FRIKANDEL XL -5%
FRICANDELLE XL -5%



SPICY KROKIDEL

SPICY KROKIDEL -8%
30X 100G



XXL FRIKANDEL
FRICANDELLE

FRIKANDEL XXL -5%
FRICANDELLE XXL -5%
20X 250G



KROKIDEL

KROKIDEL -8%
30X 100G



vanreusel



ZOMERINSPIRATIE INSPIRATION ESTIVALE

De zomer is bij uitstek de tijd om heerlijk uit te gaan eten of borrelen met vrienden, familie of met collega's. De producten van Aviko mogen bij deze gelegenheid niet ontbreken. Hiermee creëert u makkelijk en snel een heerlijk menu of tapasplank voor uw gasten en verhoogt u tegelijkertijd de omzet van uw bedrijf. Temeer daar u nu ook kunt profiteren van aantrekkelijke kortingen op de inkooprij.

L'été est la saison idéale pour aller dîner ou prendre un verre entre amis, en famille ou entre collègues. Les produits Aviko sont indispensables pour ces occasions. Ils vous permettent de concocter facilement et rapidement un délicieux menu ou un plateau de tapas pour vos invités, tout en augmentant le chiffre d'affaires de votre établissement. D'autant plus que vous pouvez désormais bénéficier de remises intéressantes sur le prix d'achat.

Wedges Garlic & Herbs



4x 2.500 g

Kaaskroketjes / Croquettes au fromage



5x 24 st/pcs à 50 g

Frites Allumet 7mm



5x 2.500 g

Churros loops



4x 1.000 g

XXL Churros



3x 1.500 g



smiling cook®

KAASSAUZEN

Perfect voor burgers,
loaded fries en
nacho's!

-5% op onderstaande
sauzen

SAUCES AU FROMAGE

Parfaites pour les
hamburgers, les frites
et les nachos !

-5 % sur les sauces
ci-dessous



-5%



Premium cheddar

H35

-5%



Formaggio

H7

-5%



Bandido

H17



 debic_be

Debic, de keuze van de professional. Debic, le choix du professionnel.

**PROMOTIE GELDIG IN MEI 2026
OP VOLGENDE PRODUCTEN:**

DEBIC CULINAIRE ORIGINAL 6 X 1 L | 6 X 2 L | 2 X 5 L
DEBIC BAKKEN & BRADEN 6 X 1 L

**PROMOTION VALABLE EN MAI 2026
SUR LES PRODUITS SUIVANTS :**

DEBIC CULINAIRE ORIGINAL 6 X 1 L | 6 X 2 L | 2 X 5 L
DEBIC CUIRE & RÔTIR 6 X 1 L

Meer informatie & inspiratie?

Surf naar www.debic.com en ontdek er onze recepten.

Plus d'information & inspiration ?

Surfez sur www.debic.com et découvrez nos recettes.

**Debic. Gemaakt voor professionele handen.
Debic. Fait pour les mains de pros.**





PROMO

-8% de réduction
sur la gamme Bicky



-8%



RESTO
EXPO



80 vaten
Tout Bien



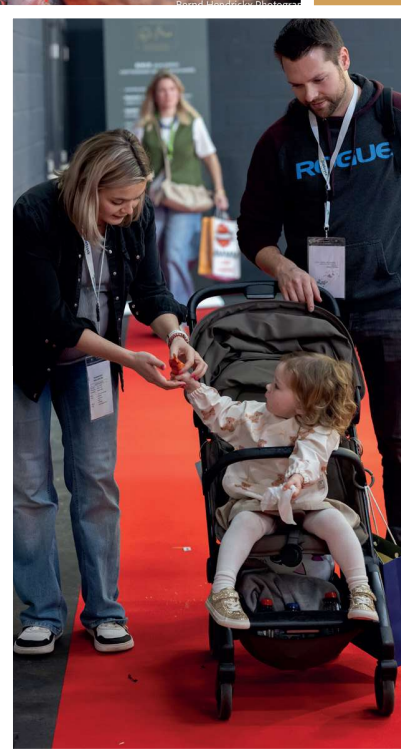
« Personne n'est rentré chez soi en ayant faim ou soif. »

« Je ne pense pas qu'un seul visiteur soit rentré chez lui ou dans sa chambre d'hôtel en ayant faim ou soif », sourit l'organisateur Bart Mandeville. « Le service de restauration a été très apprécié. Voici quelques chiffres éloquentes... »

Nous avons dévoré : 440 kg de bœuf, 1 800 portions de saumon, 200 kg de scampis, 2 700 portions de gratin, 70 kg de purée, 75 kg de viande hachée, 80 kg de lardons et 1 500 magnums/glaces.

Nous avons vidé : 855 bouteilles de cava, 620 bouteilles de vin, 80 fûts de Tout Bien, 5 040 canettes de Coca-Cola, 5 000 canettes de Coca-Cola Zero, 2 400 bouteilles de Chaudfontaine gazeuse et 5 040 bouteilles de Chaudfontaine plate





Resto-Expo : « Déjà des réservations pour 2027 »

Avec une affluence record, les organisateurs de Resto-Expo peuvent être fiers de l'édition de cette année. « Le fait que nous allions à contre-courant d'une tendance à la baisse prouve notre force », se réjouit l'organisateur Koen Vercauteren. « Des visiteurs enthousiastes, des musiciens ravis et des exposants satisfaits : que demander de plus ? »

Les visiteurs qui se sont rendus au Flanders Expo le lundi 30 mars pour le salon Resto-Frit l'ont immédiatement constaté : il s'agissait d'une édition record. « Le nombre de préinscriptions était déjà prometteur », se souvient Koen. « Mais nous avons accueilli de nombreux visiteurs supplémentaires inattendus et n'avons compté pratiquement aucun 'no-show'. Cela a donné lieu à un lundi très chargé, mais l'affluence a été également importante le mardi. Nous avons enregistré 1 500 entreprises différentes du secteur de la restauration, soit près de 25 % de plus que l'an dernier. C'est d'autant plus remarquable que tous les autres salons, tant privés que publics, connaissent des difficultés croissantes. »

Koen ne saurait dire d'emblée s'il existe une formule magique pour expliquer ce succès. « Cela tient à la croissance du nombre de nos membres », explique-t-il dans un premier temps. « Cela en dit long sur la qualité de nos grossistes. De plus, qu'il s'agisse des exposants, de la restauration ou encore des animations, la formule de notre salon est unique dans le secteur. Savez-vous que des artistes bloquent d'ores et déjà les dates dans leur agenda pour nous lorsque nous leur en faisons la demande ? Et les exposants sont eux aussi très satisfaits de notre succès. Plusieurs nouveaux exposants ont déjà réservé pour 2027. »

Convivialité

« Dire qu'il y avait beaucoup de monde est un euphémisme », reconnaît Koen. « Mais grâce à notre modèle de salon bien pensé, il n'y a jamais vraiment eu d'embouteillages sur les stands. La seule file d'attente se trouvait au niveau de notre restaurant. Apparemment, beaucoup de gens ont attendu la fermeture du salon pour s'y rendre. Mais c'est bien sûr aussi le moment où les exposants, qui représentent plusieurs dizaines de personnes, sont eux aussi allés manger. Quoi qu'il en soit, les retours positifs sur l'aménagement plus convivial du restaurant et la qualité exceptionnelle du traiteur compensent largement ce petit problème. »

Gratitude

« Nous sommes d'ores et déjà très motivés à l'idée de lancer bientôt l'édition 2027 », conclut l'organisateur. « Si vous avez des suggestions, n'hésitez pas à nous en faire part via votre grossiste. Mais surtout : un immense merci à tous les visiteurs et exposants. Merci d'avoir été là ! »

PASTRIDOR

RAPIDE. TENDANCE.

POLYVALENT.

Découvrez
la recette :



**PAIN BAGNAT
BLANC**

16550001



**PAIN BAGNAT
FITNESS**

225739



LEPINJA ROND

229460



**MINI NAANTA
POCKET BREAD**

227607



PASTRIDOR
SIMPLY GOOD.

PROMO'S MEI '26 | PROMOTIONS MAI 26



-15%

**BELGISCH
WORSTENBROODJE /
PAIN SAUCISSE**

14930002



-15%

**WORSTENBROODJE HALAL /
PAIN SAUCISSE HALAL**

23520000



-10%

**PREMIUM BRIOCHE
HAMBURGER BUN**

230307



-10%

**PAIN BAGNAT WIT /
PAIN BAGNAT BLANC**

16550001



-10%

**PAIN BAGNAT
FITNESS**

225739



-10%

**LEPINJA
ROND**

229460



-10%

**LEPINJA LANG /
LONGUE**

229462



-20%

**MINI NAANTA
POCKET BREAD**

227607



-20%

**RUSTIEK BROOD MEERZADEN /
PAIN RUSTIQUE MULTIGRAINS**

227049



-20%

**RUSTIEK BROOD WIT /
PAIN RUSTIQUE BLANC**

227050



-20%

**BESTBLENDS
MIX PACK**

226528



-15%

**STOKBROOD BRUIN | TARWE /
BAGUETTE GRISE**

223822



-15%

**HALF STOKBROOD
BRUIN | TARWE /
DEMI BAGUETTE GRISE**

223821



-10%

**MINI SANDWINO
ASSORTIMENT /
ASSORTIMENT MINI
SANDWINO**

224649



-10%

**MINI ASSORTIMENT
PRESTIGE**

223831



-10%

**MINI ASSORTIMENT
RESTO**

222864



-15%

**DOUBLE CUT
HAMBURGER BUN SESAM**

225384



-15%

**TIGER HAMBURGER
BUN**

221823



-15%

**POTATO HAMBURGER
BUN**

229706





Zonnige smaken Saveurs ensoleillées



**NIEUW
NOUVEAU**

Hamal Koreaanse coleslaw
met look en pittige sambalvinaigrette
Hamal Salade de chou coréenne
avec ail et vinaigrette sambal épicée

-15%



**NIEUW
NOUVEAU**

Hamal Mediterrane groenten
vol kleur en zuiderse smaak

Hamal Salade de légumes méditerranéens
plein de saveurs et de couleurs



Hamal Zomersalade
krab, surimi, mango, chili en limoensap

Hamal Salade d'été
crabe, surimi, mangue, piment et jus de citron vert

Productinformatie / Informations sur les produits

Art. nr. / N° d'art.	Product / Produit	Verpakking / Emballage	Promo
2146379	Hamal Mediterrane groenten / Salade de légumes méditerranéens NIEUW / NOUVEAU	1,5 kg	-15%
2144379	Hamal Koreaanse coleslaw / Salade de chou coréenne NIEUW / NOUVEAU	1,5 kg	-15%
4345001	Hamal Kippenballetjes BBQ-saus / Boulettes de poulet sauce BBQ	1 kg	-15%
2071000	Hamal Zomersalade / Salade d'été	1 kg	-15%
51000003	Topking® KaasTengels oude kaas / fromage vieux	60 x 15 g	-3%
51000027	Topking® VlamVreters	20 x 70 g	-3%
51000051	Topking® Empanadas gekruide kip / poulet épicé	40 x 18 g	-3%
51000052	Topking® Empanadas Tex Mex veggie	40 x 20 g	-3%



Signature Foods®

www.signaturefoodsprofessional.com

ONZE MUSTHAVES VOOR HET GRIJPEN NOS INCONTOURNABLES À PORTÉE DE MAIN

-15%

Knorr Primerba
Bouquet all'Italiana (340 g)
Tijm / Thym (340 g)

-10%

Knorr Professional
Pasta / Pâtes
Spaghetti (3 kg)



ONZE SELECTIE VOOR JOU AAN -10% SÉLECTIONNÉ POUR VOUS À -10%



**NIEUW /
NOUVEAU**

Knorr Professional
Soepen / Potages
Thai Tom Kha Kai (1 kg)



BOUILLONS

Knorr Professional
Bouillon in Pasta /
en Pâte
Kippenbouillon /
Bouillon de Poule
(1 kg)



Knorr Professional
Bouillon in Poeder /
en Poudre
Kippenbouillon /
Bouillon de Poule (1 kg)



Knorr Professional Garde D'Or
Kaassaus / Sauce au Fromage (1 l)
Witte Wijnsaus /
Sauce Vin Blanc (1 l)



SAUZEN / SAUCES

Knorr Professional
Sauzen / Sauces
Demi-Glace (1 l)
Gebonden Kalfsjus /
Jus de Veau Lié (1 l)
Visfumet / Fumet de
Poisson (1 l)



FONDS

Knorr Professional Fonds de
Cuisine in Pasta / en Pâte
Kalfsfond / Fonds de Veau
(1 kg)

-10%



Knorr Professional
Béarnaise Saus /
Sauce Béarnaise (2,7 kg)



SALADES

Amora
Slasaus Dressing /
Sauce Salade
Dressing (5 l)

TASTEMAKERS

**Knorr Professional Specerijenpures /
Purées d'Épices**
Pepermix / Mélange de Poivres (750 g)
Knoflook / Ail (750 g)
Paprika / Poivron (750 g)



THE VEGETARIAN BUTCHER™

Raw NoBeef Burger (2,26 kg)



vandemoortele
ANNO 1899



VANDEMOORTELE® SAMURAI

Une sauce relevée à base
de paprika et de piments rouges

SAUCES**



-10%[★]



73000216 Samurai 
3Lx3

73000205 Andalouse
3Lx3

73000217 Tartare
3Lx3

73000157 Tartare
bag-in-box
7,5Lx2

**Max 2 full trucks par période d'action de 1 mois.

VINAIGRETTES



-10%[★]



73002348 Yogurette
1Lx6

7281 Yogurette
2Lx6



PROMO VANDEMOORTELE

MAI 2026*

SURGELÉS PÂTISSERIE

-10%[★]

PÂTISSERIE
DU CHEF
YOUR TIME TO DELIGHT



MB24
11-15-18g
x 36

Mixed Box Mignardises
(misérable, framboise-chocolat, javanais)



MB31
18-15-19g
x 36

Mixed Box Mignardises
(citron, pistache, crème brûlée)

PÂTISSERIE DU CHEF

YOUR TIME TO DELIGHT

CAFÉ GOURMAND

Un petit régal pour vos invités, une grande commodité pour vous. Pratiquement prédécoupées et prêtes à utiliser.

READY
TO
SERVE



Le monde dans un bol

L'époque où une salade se résumait à une tête de laitue accompagnée de quelques tomates et concombres est bien loin derrière nous. Aujourd'hui, nos papilles gustatives font le tour du monde dans un seul bol. La « tendance du bol » a durablement transformé notre façon de grignoter et de déjeuner : c'est efficace, visuellement attrayant et riche en textures. Des côtes fraîches d'Hawaï aux marchés épicés du Mexique, découvrez comment les cuisines du monde marquent de leur empreinte l'univers moderne du grignotage.

Cuisine fusion asiatique

Les influences asiatiques, avec le Poké Bowl (originaire d'Hawaï mais fortement influencé par la cuisine japonaise) en tête d'affiche, s'articulent entièrement autour de l'équilibre entre le sucré, l'acide, le salé et la cinquième saveur, l'umami.

La base

Souvent du riz à sushi, des nouilles soba ou un mélange avec des algues.

Ingrédients typiques

Poisson cru (thon, saumon), fèves edamame, gingembre mariné, wakame et radis.

La touche croquante

Oignons frits, graines de sésame ou furikake. Différentes sortes de noix conviennent également parfaitement.

Assaisonnements

Vinaigrettes à base de soja, d'huile de sésame, de miso ou de mayonnaise sriracha épicée.

Caractéristique

Tout est question de précision et de fraîcheur. Les ingrédients sont souvent disposés de manière ordonnée les uns à côté des autres plutôt que mélangés.



Ambiance latino-américaine

Le burrito bowl est l'exemple parfait de la façon dont la cuisine d'Amérique du Sud et d'Amérique centrale transforme un repas copieux en une version rafraîchissante servie dans un bol. Tout repose ici sur la chaleur, la consistance et une explosion d'épices.

La base

Riz à la mexicaine (citron vert et coriandre), haricots noirs ou quinoa.

Ingrédients typiques

Maïs grillé, avocat (guacamole), oignon rouge, piments jalapeños et salsa de tomates fraîches (pico de gallo).

Protéines

Porc/poulet/bœuf effiloché, viande hachée épicée ou tempeh mariné.

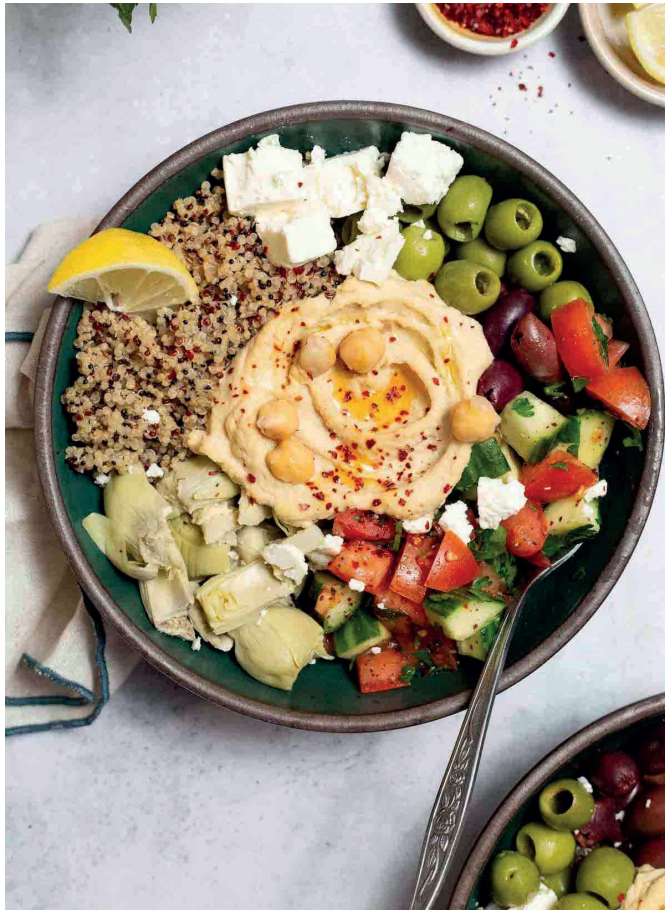
Assaisonnement

Crème fraîche, jus de citron vert et beaucoup de coriandre fraîche. Un pico de gallo ou une salsa verde maison font toujours leur petit effet.

Caractéristique

Ces bols sont souvent plus copieux et rassasiants grâce à l'association des haricots et des graisses saines de l'avocat. Le jus de citron vert frais et la coriandre apportent une touche de fraîcheur.





Le bol méditerranéen

Inspiré des cuisines grecque, libanaise et israélienne. Ce bol est un véritable festival de couleurs et de textures, où le partage (mezze) occupe une place centrale, mais transposé dans un bol adapté à une personne.

La base

Souvent un mélange de roquette et de céréales telles que le boulgour, le couscous ou l'orge perlé.

Ingrédients typiques

Houmous onctueux, feta salée, olives Kalamata, concombre, poivrons grillés et falafels croustillants ou halloumi grillé.

La touche croquante

Des pois chiches grillés ou des graines de grenade pour une explosion de fraîcheur.

Assaisonnements

Une vinaigrette riche au tahini (pâte de sésame), un tzatziki frais ou tout simplement une bonne huile d'olive avec du citron et du sumac.

Caractéristique

Le contraste entre les éléments chauds (comme les falafels frais) et les légumes glacés offre une expérience gustative dynamique.

La recette du bol parfait

40 % de base
céréales/salade

30 % de légumes
crus/rôtis

20 % de protéines
Poisson/Viande/Végétarien

10 % de garnitures
Noix/Sauce



FOOD



DV.FOODS
CROÛTONS MEDITERRANEAN
CROÛTONS MÉDITERRANÉES

1 doos / boîte = 2,5 kg

10%

PROMO -5%

Korting - Réduction

Delizio Frying
Frituurvet Mix - Graisse à frite Mix
VP167 - 4x2,5KG

Mix tussen dierlijk en plantaardig vet
Aangename geur bij opwarming

Mix entre graisses animale et végétale
Odeur agréable au réchauffement



* Actie geldig: mei 2026. Entel op: VP167 Delizio Frituurvet Mix 4x2,5KG / Net cumuleerbaar met andere acties
Promotion valable: Mai 2026. Uniquement sur: VP167 Delizio Graisse à frite Mix 4x2,5KG / Non cumulable avec autres promotions

delizio.be

Des plats internationaux en 1, 2, 3 grâce aux
produits fraîchement surgelés d'Ardo!



We preserve nature's gifts

Découvrez la
recette ici!



Poivrons rouges/verts/jaunes en lanières	10001244	4 x 2,5kg	5%
Riz brun	10002332	4 x 2,5kg	8%
Oignons de printemps	10001229	4 x 2,5kg	8%
Mais grillé façon mexicaine	10001276	10 x 1kg	10%
Mélange d'herbes mexicaines	10001351	8 x 0,25kg	10%

www.ardo.com in f

FOOD



AJUIN SCHIJFJES OIGNONS ÉMINCÉS

Diepvriesgroenten /
légumes surgelés

1 zak / sac = 2,5 kg

10%



SPAGHETTI FIJN SPAGHETTI FIN

Kookbestendig
Résistant à la cuisson

1 doos / boîte = 10 kg

9%



CAPELLINI CAPELLINI

1 karton / carton = 10 kg

9%



LASAGNE NATUUR LASAGNE NATURE

Kookbestendig (8min) /
résistantes à la cuisson (8min)

1 doos / carton = 3 kg

9%



FARFALLE FARFALLE

Kookbestendig (8 min) /
résistantes à la cuisson (8 min)

1 doos / carton = 3 kg

7%

FOOD



AJUIN KUBUS OIGNONS EN DÉS

Diepvriesgroenten /
légumes surgelés

1 zak / sac = 2,5 kg

10%



GROENE LASAGNABLADEN LASAGNA VERTE

Lasagna Verdi

1 doos / boîte = 3 kg
72038402

7%



MACARONI GESNEDEN MACARONI COUPÉ

Kookbestendig (8 min) /
résistantes à la cuisson (8min)

1 doos / boîte = 5 kg

9%



FUSILLI TRICOLORE FUSILLI TRICOLORE

1 doos / boîte = 3 kg
74000729

7%



TAGLIATELLE TAGLIATELLE

Blijft langer 'al dente', zelfs na doorkoken.
Restent plus longtemps 'al dente'.

1 doos / boîte = 3 kg

9%



SUPER DEALS!



-20%

BESTSELLERS

Knorr Professional Tomatino Tomatensaus / Sauce Tomato (Zak / Poche 3 kg)

Knorr Professional Blanke Roux / Roux Blanc (1 kg)

Knorr Professional Vleesbouillon in Pasta / Bouillon de Viande en Pâte (1,5 kg)

Knorr Primerba Knoflook / Ail (690 g)



-10%

Knorr Professional Kippenbouillon in Pasta / Bouillon de Poule en Pâte (1,65 kg)



PROMOPACK
10% MEER INHOUD / DE CONTENU EN PLUS

ONTDEK AL ONZE PROMO'S OP / DÉCOUVREZ TOUTES NOS PROMOTIONS SUR UFS.COM/UPROMO

FOOD



PENNE RIGATE
PENNE RIGATE

Kookbestendig
Résistant à la cuisson

1 doos / boîte = 3 kg
74001295

9%



MEESTER KAASCROQUETTE
CROQUETTE DE MAÎTRE AU FROMAGE

1 doos / boîte = 24 x 70 gr

5%

FOOD



MINI LUCIFER
MINI LUCIFER

Hot & Spicy

1 doos / boîte = 80 x 23g

5%



LUCIFER
LUCIFER

Hot & Spicy

1 doos / boîte = 20 x 95g

5%



SITO GOLD
SITO GOLD

Sappig kalkoenvlees , ui en deegkorst
Viande de dinde ,des oignons en croûte

1 doos / boîte = 21 x 125 gr

10%



BITTERBALLEN - OLD AMSTERDAM
BOUL D'APERO - OLD AMSTERDAM

1 doos / boîte = 40 x 25 gr

10%





Nouveau : premiers petits pains bagnats pré-tranchés

L'une des grandes nouveautés au salon Resto-Frit a été la première présentation des petits pains bagnats pré-tranchés chez La Lorraine. « Notre objectif est de faciliter encore davantage le travail des exploitants de friteries qui préparent leurs propres hamburgers », explique Floris Biesemans, de La Lorraine Bakery Group.

« La tendance des pains à hamburger moelleux a été lancée il y a déjà longtemps par Bicky », affirme son collègue Stijn Moerenhout. « Au fil des ans, de plus en plus de friteries proposent leurs propres hamburgers haut de gamme et beaucoup utilisent déjà nos petits pains bagnats. Lors du salon, nous avons pu présenter en avant-première à ces clients, mais aussi à de nombreux autres visiteurs, notre innovation : les bagnats pré-tranchés. Nous avons délibérément opté dès le départ pour deux variantes : une blanche et une aux céréales. »

« La Lorraine Bakery Group est le premier fournisseur du marché à proposer désormais des petits pains bagnats pré-tranchés. Cette version répond parfaitement aux besoins du secteur, qui recherche avant tout l'efficacité. Les pains pré-tranchés permettent de gagner un temps précieux lors des périodes de forte affluence. Nous y voyons un potentiel considérable, et les retours du salon ont été extrêmement positifs. »

Les nouveaux pains bagnats pré-tranchés sont conditionnés en lots de 45 unités, avec un poids de 110 grammes chacun. « Leur diamètre a lui aussi été optimisé », souligne Floris. « Ils mesurent 13 cm, car c'est la taille préférée de la plupart des friteries. »

Le börek : une alternative sympa au pain saucisse

Avec une clientèle jeune, curieuse et ouverte à la cuisine du monde, le börek offre de belles opportunités. La Lorraine en propose trois variantes, ce qui permet d'adapter ce snack à tous les goûts.

À l'origine, le börek est un snack turc, qui peut parfaitement être proposé en complément du classique pain saucisse. « Nous en proposons trois variétés », explique Floris. « Une à la feta, une à la feta et aux épinards, et enfin un börek au poulet, halal. Les deux autres sont végétariens. On peut donc sans hésiter présenter le börek comme un snack bien plus sain. Il se cuit au four, sans friture, et peut se déguster chaud ou froid. »

Contrairement à d'autres böreks composés de six à huit couches de pâte filo, ceux de La Lorraine en comportent dix, ce qui les rend extrêmement croustillants. Selon la variante, ils sont garnis de feuilles d'épinards fraîches hachées, de véritable feta grecque, ou de poulet de qualité et de légumes dans une délicieuse sauce aigre-douce. Ce snack est également idéal à emporter. « Pour cela, nous avons prévu de jolies barquettes pratiques. Et pour tester le börek, les 200 premières barquettes sont offertes », conclut Floris.



Dans votre sandwicherie, misez sur une offre à la fois chaude et froide

Pour une sandwicherie, il n'est pas évident de continuer à surprendre. « En proposant à la fois des préparations chaudes et froides, vous pouvez attirer une nouvelle clientèle tout en maintenant votre rentabilité », conseille le fournisseur La Lorraine Bakery Group. « Aujourd'hui, les clients recherchent plus de variété et nous sommes ravis de pouvoir répondre à leurs attentes. »

« Nous accompagnons les sandwicheries qui souhaitent attirer de nouveaux clients et surprendre leur clientèle existante », explique Floris Biesemans, responsable marketing chez La Lorraine Bakery Group. « Nous sommes convaincus que l'innovation peut aider les sandwicheries. Concrètement, nous pensons à une offre plus variée entre chaud et froid, ainsi qu'à des sandwiches au caractère plus rustique. »

« Notre campagne s'articule autour du message suivant : 'Le chaud séduit, le froid surprend' », intervient Stijn Moerenhout. « L'objectif est de surprendre à nouveau avec le sandwich froid, tout en misant sur l'attrait des produits chauds. Ces derniers sont davantage des achats d'impulsion, mais conviennent tout aussi bien pour le déjeuner. Et souvent pour un prix de vente un peu plus élevé ! »

Schiacciata

C'est dans le cadre de cette approche « chaud-froid » que La Lorraine Bakery Group met en avant trois produits, à commencer par la Schiacciata. Le pain

italien connaît une popularité croissante. La Schiacciata est un petit pain italien au style rustique, où chaque pièce est unique grâce à la méthode de fabrication artisanale italienne. Aromatisé à l'huile d'olive et au sel marin italien, il est cuit sur pierre pour développer une saveur incomparable. Polyvalent, il peut être utilisé comme n'importe quel petit pain blanc ou complet classique pour vos créations. Autre atout de la Schiacciata : sa cuisson ne prend que trois minutes, et pour une version chaude, il suffit d'un passage rapide au Merrychef ou au micro-ondes.

Baguette country style

« Une vaste enquête menée auprès des clients des sandwicheries révèle que 63 % d'entre eux souhaiteraient un troisième type de sandwich, en complément du sandwich blanc classique et du sandwich 'fitness' », explique Floris. « Le produit qui est ressorti en tête de ce sondage, ce sont les petits pains rustiques. C'est également l'esprit de notre baguette country style : une baguette rustique à base de farine de blé et d'un peu de farine de seigle. Sa

couleur légèrement différente, enrichie d'un peu de levain, lui confère un aspect bien plus raffiné. Pour ce type de sandwich, nous recommandons donc de demander p. ex. un supplément de 30 cents. Une approche qui peut permettre à votre sandwicherie de reconquérir la génération Z. »

Baguette rustique

Une dernière innovation est la baguette rustique. « Ici, nous avons opté pour un aspect haut de gamme qui se distingue par une incision verticale et une finition à la semoule. Cela donne en outre une croûte fine et croustillante unique. La teneur en levain est également plus élevée, ce qui renforce le goût. Avec cette baguette, la country style et la Schiacciata, nous proposons un assortiment pensé pour aider les sandwicheries à attirer une nouvelle clientèle tout en conservant leur marge, car les consommateurs sont prêts à payer un peu plus pour ce type de produits. »

www.llbg.com



Floris et Stijn



La Lorraine

2104271
Stokbrood wit Country Style 57 VGB
Baguette blanche Country Style 57 PC



-15%

300 g

24

28

20°C - 15'

180°C - 14'-16'

Rustieke baguette van tarwe- en een beetje roggebloem verrijkt met moutbloem en gedroogde desem voor een intense, geroosterde smaak. Met bloem bestrooid.

Baguette rustique à base de farine de froment et d'un peu de farine de seigle, enrichie en farine de malt, avec une touche de levain séché pour un goût grillé plus intense. Saupoudrée de farine.



panesco
keep exploring

2104377
Brioche bun
pre-sliced 85



-15%

85 g

50

36

22°C - 60'

Zacht, rond broodje van briochedeeg, voorgesneden. Ideaal als hamburgerbroodje.

Petit pain rond moelleux, à base de pâte de brioche, pré-coupé. Parfait comme pain pour hamburger.

2104741
Bresiliennetaartje TS -
Tartelette brésilienne TS

La Lorraine



-15%

129 g

28

96

4°C-7°C - 600'

4243038
Mini börek met kip KOB
Mini börek au poulet PAC

La Lorraine



-15%

35 g

100

96

200°C - 17'-20'

2104765
Mini beignet
choc-o-lot

DONUT
worry be
happy



-15%

25 g

105

104

22°C - 90'

5002171
Schiacciata lingua romana

panesco
keep exploring



-15%

620 g

10

32

200°C - 3'-4'

5002135
Flatbread gehakt KOB
Pain plat viande hachée PAC

La Lorraine



-15%

170 g

20

96

200°C - 7'-9'

5001355
Mini pagnotella classico mix

panesco
keep exploring



-15%

35 g

105

64

22°C - 15' 200°C - 3'-5'

Contacteer ons
Contactez nous!



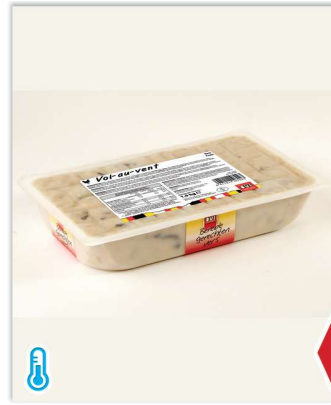
FOOD



VIDEEVULLING
VOL-AU-VENT

1 tray = 1 kg
10701

10%



VIDEEVULLING
VOL-AU-VENT

1 tray = 1,5 kg
10702

10%



VIDEEVULLING
VOL-AU-VENT

1 tray = 2,25 kg
10703

10%



DOTS & WINGS - AMERICAN STYLE
DOTS & WINGS - AMERICAN STYLE

1 doos / boîte = 5x 15x 40g
30821

10%



TONIJN SKIPJACK EIGEN NAT
THON SKIPJACK AU NATUREL

In stukken - natuur /
en Morceaux - au Naturel

1 blik/conserven = 1705 gr

8%



KURCUMA POEDER - GEMALEN
CURCUMA POUDRE - MOULU

1 bus / vapoureuze = 500g

10%

FOOD

HENNY'S
— NO ORDINARY CHICKENS —

HENNY'S CHICK'n STICK
MAINTENANT 5% de réduction

HENNY'S CHICK'n WINGSTICK
MAINTENANT 5% de réduction

HENNY'S CHICK'n BONELESS BUCKET
MAINTENANT 10% de réduction

Cet été sera placé sous le signe de Henny's

WWW.HENNY'S.WORLD



LOOKPOEDER
AIL EN POWDRE

Granulaat
Semoule

1 pot = 700 gr

10%



SPECERIJEN VOOR KIP
EPICES POULET

1 bus/boîte = 850 gr

10%



NANTUASAUS
SAUCE NANTUA

Romige saus met cognac en schaaldieren
Sauce crémeuse au cognac et crustacés

1 doos / boîte = 3x 1 L

10%

FOOD

Volys escalopes,
une diversité étonnante



Poulet croustillant



Action

Poulet croustillant - 125g

Art. 531: 24 x 125g

Art. 537: 10 x (8 x 125g)

7%
de réduction



Buitenhuis : « Nous avons parfois manqué de temps pour les clients. »

« La première journée du salon a été particulièrement bonne », confirme Tommy Braem de Buitenhuis, le spécialiste des bitterballen. « J'avais parfois l'impression que nous n'avions pas assez de temps à consacrer à chaque client. Mais sinon, que du bonheur ! »

« Nous aussi, nous devons revoir sérieusement notre opinion sur les salons, que nous pensions sur le déclin », avoue Tommy en toute franchise. « Nous avons constaté un véritable engouement dès le premier jour du salon. Mais la deuxième journée s'est aussi très bien passée. Nous avons alors eu la possibilité de nous occuper de nos clients à un rythme agréable. Je tiens à présenter mes excuses aux personnes qui sont passées lundi. Ce jour-là, il nous est parfois arrivé de vraiment manquer de temps. Grâce à l'agencement du salon, qui était excellent, nous étions situés à un endroit très fréquenté. »

Pour Buitenhuis, le salon Resto-Expo a été l'occasion de présenter une nouvelle fois la refonte de sa gamme de produits. « Comme toujours, nous y avons rencontré à la fois des clients fidèles et des nouveaux », poursuit Tommy. « Ce nouvel agencement de la gamme est pertinent pour les uns comme pour les autres. Et le fait de pouvoir faire déguster l'ensemble de notre assortiment lors d'un salon est également un vrai atout. Car, lors de nos visites chez les clients, nous n'avons bien sûr jamais tous les produits avec nous. Lors d'un salon comme celui-ci, même les clients fidèles peuvent donc encore faire de belles découvertes. »

Atelier Maurice : « Nous recherchons des chefs qui ont une vision claire. »

Lors du salon Resto-Expo, Atelier Maurice n'a pas mis l'accent sur la quantité, mais bien sur la qualité. « En tant que fournisseurs d'une gamme maison de plats classiques chauds et froids, ils recherchaient des chefs désireux de se concentrer sur leur cœur de métier. »

« Nous proposons des plats classiques, tels que des carbonnades de bœuf, du vol-au-vent et des boulettes à la sauce tomate, ainsi que d'excellentes sauces, comme la béarnaise, la sauce au poivre ou la sauce aux champignons », résume Gabrielle Dufailly. « Tout cela avec une grande régularité, mais à un niveau exceptionnel. Nous nous adressons ainsi au chef qui souhaite avoir une marge de manœuvre, sans pour autant sacrifier la qualité. De nos jours, on ne peut tout simplement pas tout faire soi-même. »

« Avec Atelier Maurice, nous nous positionnons un peu comme un sous-chef de confiance, dont le chef sait qu'il prépare des plats sérieux, artisanaux et à base des meilleurs ingrédients », précise Roos Van Mulders. « Grâce à notre qualité et à notre fiabilité, le chef a les mains libres pour se consacrer davantage à ses propres spécialités ou sug-

gestions. Car il sait qu'il peut compter, par exemple, sur une excellente sauce béarnaise qui ne rate jamais, même en période de forte affluence. »

Ce positionnement a conduit Gabrielle et Roos à rechercher le dialogue avec les bonnes personnes. « C'est tout un travail de recherche », admettent-ils. « Mais ici, à Resto-Expo, nous avons tout de même réussi à susciter l'intérêt d'un bon nombre de visiteurs pour notre approche unique. Au cours des prochaines semaines, nous allons contacter ces personnes pour concrétiser cet intérêt. Nous savons que ceux qui nous choisissent regrettent par la suite de ne pas avoir pris cette décision bien plus tôt. »



Gastronello : « Un public réceptif aux croquettes innovantes »

Au terme de ces deux journées passées à Resto-Expo, Carl Meskens (alias Carl « Kroket ») de Gastronello était satisfait. « Nous avons accueilli un beau mélange de clients actuels et de nouveaux venus. Ce qui est intéressant, c'est que nos clients actuels sont également ouverts aux innovations audacieuses, comme notre croquette au riz au lait. »

Gastronello s'est rapidement forgé une solide réputation grâce à ses croquettes artisanales au fromage, aux crevettes et aux produits de saison, destinées exclusivement à l'horeca. Gastronello est ainsi devenu un incontournable du salon Resto-Expo, où il fait toujours salle comble. « Nous ne considérons toutefois pas ces deux jours comme un salon commercial », souligne Carl « Kroket ». « Bien sûr, tout le monde souhaite vendre, mais, pour nous, il est plus important de convaincre les professionnels du secteur présents de ne pas hésiter à innover. »

Lors du salon, Gastronello a présenté quatre nouvelles croquettes. « La 'croquette au jambon Ganda', la 'croquette Tout Bien Belgran Rouge' (aux crevettes) et les 'Bimi Bites' sont les trois premières », explique Carl. « Elles ont été très bien accueillies. Mais la vraie surprise, c'était tout de même la 'croquette au riz au lait'. Une croquette dessert ludique fourrée de riz crémeux parfumé à la vanille et enrobé d'une croûte au spéculoos. Une croquette vraiment originale qui a été largement goûtée et particulièrement appréciée lors du salon. Vous allez donc la voir souvent apparaître ces prochains mois dans les établissements de restauration tenus par des exploitants avisés ! »



Mekabe : « Un équilibre entre deux groupes cibles »

Pour le spécialiste des desserts « Mekabe », le salon Resto-Expo a constitué un exercice d'équilibre intéressant. « Nous avons proposé une offre destinée aussi bien aux exploitants de friteries qu'aux visiteurs du salon plus tournés vers la gastronomie », explique Bruno Vandekerckhove. « Ce n'est pas évident, mais cela fonctionne. »

Pour le secteur des snacks, Mekabe a mis en avant le dessert glacé. « Pour ce secteur, la 'glace d'impulsion' représente une réelle opportunité de générer un chiffre d'affaires supplémentaire », explique Bruno. « Des produits comme les Magnums et les Cornets ont beaucoup de succès. Lors du salon, de nombreux exploitants ont été impressionnés par nos cartes de desserts personnalisées. Nous offrons à chaque friterie qui propose nos glaces une jolie carte des desserts sur mesure, imprimée sur papier glacé, sur laquelle figurent ses choix de produits et ses prix. »

Pour les brasseries et les restaurants, Mekabe a démontré la polyvalence de l'entreprise en tant que spécialiste de la pâtisserie. « Nos produits haut de gamme sont parfaits pour le cuisinier exigeant, qui sait qu'il n'est pas pâtissier, mais qui souhaite tout de même proposer des desserts de qualité sur sa carte. Quiconque goûte notre offre est, pour ainsi dire, conquis. Mais ce qui attirait vraiment tous les regards, c'était sans aucun doute la boîte de 'crêpes Roger Van Damme'. Ce grand chef a créé pour nous une crêpe que nous proposons au rayon surgelés dans une boîte de 125 pièces que l'on peut décongeler une à une. Cette solution facile d'emploi a remporté un franc succès ici. »



-16%

bij aankoop van / à l'achat de :



Coca-Cola Cherry 4x 6x 33cl
Coca-Cola Zero Sugar Cherry 4x 6x 33cl
Coca-Cola Cherry 4x 6x 50cl
Coca-Cola Lemon 4x 6x 33cl
Coca-Cola Zero Sugar Lemon 4x 6x 50cl
Coca-Cola Zero Sugar Lemon 4x 6x 33cl
Coca-Cola Zero Sugar Vanilla 4x 6x 33cl

De klassieker, maar dan anders!
Le classique, mais différemment!

© 2026 The Coca-Cola Company. COCA-COLA and COCA-COLA ZERO are registered trademarks of The Coca-Cola Company.

PROMO -25%*

Geldig op / Valable sur:

24x0,40L



Fuze Tea Sparkling Lemon
Fuze Tea No Sugar Peach Rose
Fuze Tea Lime Mint
Fuze Tea Mango Chamomile
Fuze Tea Peach Hibiscus
Fuze Tea Green Tea
Fuze Tea No Sugar Peach Elderflower
Fuze Tea No Sugar Tropical
Fuze Tea Strawberry Melon

naar keuze / au choix



Fuze Tea bruisend is een drank met thee-extract en 1% sap uit concentraat. Fuze Tea niet-bruisend zijn dranken op basis van getrokken thee (geconcentreerde infusie), 1-5% sap uit concentraat en met kruiden extracten en natuurlijke smaken, met suiker en zoetstof. / Fuze Tea pétillant est une boisson aux extraits de thé et 1% jus de citron à base de concentré. Fuze Tea non-pétillants sont des boissons à l'infusion concentrée de thé et 1-5% de jus à base de concentré, avec des extraits de plantes et des goûts naturels. © 2026 IP Beverages LLC. FUZE TEA is a registered trademark of IP Beverages LLC. For more nutritional information visit our website: www.fuze-tea.com. Taste and health content may vary in different countries.

PROMO -10%*

Geldig op / Valable sur:

24x 0,50L of 0,33L

naar keuze / au choix



* Zolang de voorraad strekt / Jusqu'à épuisement du stock.

Aquarius is een bron van Zinken en Selen. / Aquarius est une source de zinc et de sélénium.
© 2026 The Coca-Cola Company. AQUARIUS is a registered trademark of The Coca-Cola Company.

DRINK NALU

FUEL YOUR IMAGINATION

NEW
ZERO SUGAR



PROMO -10%

LAAG IN CALORIEËN | FRUITY ENERGIZER | GEEN TAURINE | GROENE KOFFIEBONEN
PEU CALORIQUE | FRUITS ÉNERGIZANT | SANS TAURINE | GRAINS DE CAFÉ VERT



FRUITY ENERGIZER

© 2026 NALU® and the Nalu logo are registered trademarks of the Monster Energy Beverage Company.

ERUW - Coca-Cola Europacific Partners Belgium srl/bv - Chaussée de Mons 1424, Bergensesteenweg, 1070 Bruxelles/Brussel - RPM/RRP DE 0425071420.

4+1 GRATIS*

*MAXIMUM
2 colli's
per klant /
2 colis
par client.

BIJ AANKOOP VAN / À L'ACHAT DE



30x 0,33L SLEEK CAN
COCA-COLA
ZERO SUGAR



30x 0,33L SLEEK CAN
COCA-COLA
ZERO SUGAR



30x 0,33L SLEEK CAN
COCA-COLA
ORIGINAL TASTE

* zolang de voorraad strekt / Jusqu'à épuisement du stock.

© 2025 The Coca-Cola Company. COCA-COLA and COCA-COLA ZERO are registered trademarks of The Coca-Cola Company.

4+2 GRATIS*

*MAXIMUM
2 colli's
per klant /
2 colis
par client.

BIJ AANKOOP VAN / À L'ACHAT DE :

GRATIS

2x



2x



2x



* Zolang de voorraad strekt /
Jusqu'à épuisement du stock.



© 2026 CHAUDFONTAINE is a registered trademark of MMJ.

ER/VU -Coca-Cola Europacific Partners Belgium srl/bv - Chaussée de Mons 1424 Bergensesteenweg, 1070 Bruxelles/Brussel - RPM/RPR BE 0425071420.

PROMO
-27,75%*



4X6 &
X24 PACK
CAN 0,33L

* Zolang de voorraad strekt /
Jusqu'à épuisement du stock.

© 2025 The Coca-Cola Company. TROPICO is a registered trademark of The Coca-Cola Company.

DRANKEN / BOISSONS

22+2

OM ERIN TE VLIEGEN
NA DE MAALTIJD

POUR DECOLLER
APRES LE REPAS



Red Bull
ENERGY DRINK

Red Bull

SUNTORY
BEVERAGE & FOOD BENELUX

2+1
TRAY SCHWEPES AGRUMES 33CL
GRATIS

BIJ AANKOOP VAN / À L'ACHAT DE
1 TRAY GINI 33CL + 1 TRAY CANADA DRY 33CL



GINI LEMON
CONTENT DE LA QUININE / BEVÉLÉMENT

CANADA DRY
SINCE 1904
CAFFEINE FREE
GINGER ALE

Schweppes
AGRUMES

MAX. 2 ACTES PER KLANT / MAX. 2 ACTIONS PAR CLIENT

SPA® Fruit



-25%
Gamme / Gamma
SPA® Fruit 40cl &
SPA® Touch 50cl

SPA® Touch



PROMO
-50%

100% NATURAL ENERGY

ZYLA



#RefreshYourself
#EnjoyPACHA

-7% OFF
on all
PACHA DRINK
flavours



De Frietcorner : « Deux murs de cuisson pour les livraisons à domicile »

Pour répondre à la forte demande de livraisons à domicile, Sandra et Tommy, de la friterie De Frietcorner, ont installé un deuxième mur de cuisson. Une entrée et une sortie distinctes pour les livraisons et trois voitures viennent compléter le tableau. « Et dire que tout a commencé par une idée de notre fils pendant la pandémie, à laquelle j'étais en fait opposée », dit Sandra en riant.



« C'est pendant la pandémie que mon fils Jarno a eu l'idée de se lancer dans la livraison à domicile », se souvient Sandra. « En fait, je n'étais pas vraiment pour. Je pensais que cela générerait beaucoup de problèmes et n'apporterait pas grand-chose. Nous avons quand même fini par essayer. Nous avons commencé modestement, avec quelques livraisons à vélo. Puis nous sommes rapidement passés à un cyclomoteur. Cinq ans plus tard, nous avons trois voitures et deux friteuses. »

Sandra Wauters et son mari Tommy Meysman ont désormais installé deux

murs de cuisson distincts pour faire face à l'augmentation des commandes en ligne et des livraisons à domicile. « C'était la seule façon de continuer à bien servir nos clients », explique Sandra. « Tommy est responsable du mur de cuisson destiné aux clients présents dans la friterie. Avec mon fils Jarno, je m'occupe de l'autre mur de cuisson, où nous préparons les commandes destinées aux livraisons à domicile. »

Le planning permet de livrer une commande par voiture toutes les cinq minutes. « Parfois, on peut en faire plus, parfois moins », précise Sandra. « Tout dépend de la distance. Car nous avons aussi des clients du quartier qui demandent à être livrés à domicile. Nous allons jusqu'à environ 10 km. Les jours les plus calmes, il n'y a qu'une seule voiture qui circule, car seul Jarno travaille, mais tous les autres jours et le week-end, il y en a trois. Le vendredi matin, à 8 heures, le carnet de commandes est souvent déjà plein jusqu'à 21 heures. »

Frais de livraison

En fonction de la distance, les clients paient entre 2 et 5 euros supplémen-

taires pour la livraison. « Personne n'y voit d'inconvénient », ont constaté Tommy et Sandra. « Même les gens qui habitent dans la rue d'à côté paient ce supplément minimum. Alors qu'ils ne paient que 50 centimes de plus s'ils commandent en ligne et viennent chercher leur commande eux-mêmes. Il va sans dire que cela ne nous rapporte pas grand-chose, mais en faisant appel à des étudiants et à des travailleurs flexibles comme chauffeurs, c'est faisable. »

Des frites bien chaudes

De nombreux collègues redoutent que la livraison à domicile entraîne souvent une perte de qualité, ce qui les retient de se lancer. « Nous n'avons jamais reçu de plaintes à ce sujet. Chez nous, tout est emballé à trois reprises dans du papier. Puis la commande est placée dans une boîte en carton afin que tout reste bien en place. Et ensuite, pour le transport, elle est encore mise dans une caisse. Les frites restent bien chaudes, car nous livrons toujours à l'heure. Les gens y sont tellement habitués qu'ils appellent dès qu'il y a quelques minutes de retard. »



Pas de perte de chiffre d'affaires grâce à la livraison à domicile

De nombreux exploitants de friteries craignent que les personnes qui se font livrer à domicile limitent leur commande au strict minimum : quelques frites et un snack. Avec un risque de perte de chiffre d'affaires à la clé. Chez De Frietcorner, en tout cas, ce n'est pas ce qu'ils constatent.

On pourrait penser que les gens consomment la mayonnaise ou le ketchup qu'ils ont dans leur propre réfrigérateur. Et les boissons achetées moins cher au supermarché. Mais les années d'expérience de De Frietcorner montrent que les clients privilégient avant tout le confort lorsqu'ils se font livrer.

« Nous constatons que les gens réfléchissent davantage à leur commande lorsqu'il s'agit d'une livraison à domicile. Quand les gens viennent di-

rectement sur place, on sait presque d'avance ce qu'ils vont demander. En général, des classiques. Mais prenons l'exemple du taco : nous en vendons très peu, mais il marche très bien dans les commandes à emporter. Je pense que les gens prennent plus de temps à parcourir le menu en ligne. Et les ventes de boissons ne sont pas en reste non plus. De nombreuses commandes incluent également des boissons. Il nous est déjà arrivé de recevoir des commandes où il y avait plus de boissons que de frites ! »

Nouvelle génération, nouvelles idées

Tommy et Sandra sont ravis que leur fils Jarno et sa compagne travaillent désormais avec eux. Cela leur donne bien sûr des perspectives d'avenir et leur offre davantage d'opportunités de chiffre d'affaires. Mais il faut aussi s'habituer aux idées d'une génération plus jeune.



Alors que leur aîné se sent plus à l'aise dans son travail dans le secteur de la construction, son jeune frère Jarno se consacre pleinement à la friterie. Autrefois étudiant jobiste, il a déjà prouvé, grâce à son idée de livraison à domicile, qu'il avait le sens des affaires. « Il est doué pour cela », reconnaît Sandra avec fierté. « Il gère aussi très bien tout ce

qui tourne autour des livraisons. Mieux encore : il arrive parfois qu'il donne un coup de main au service habituel. Tommy s'en occupe, tandis que je suis à la friteuse pour préparer les commandes à livrer à domicile. »

Depuis que son fils Jarno et sa compagne se consacrent entièrement à De

Frietcorner, l'établissement est ouvert tous les jours. Le lundi et le mardi, seule la jeune génération est au travail. Le mercredi et le jeudi, c'est au tour des « anciens ». Puis tout le monde est sur le pont le week-end. « C'est réconfortant de savoir que la relève est là », dit la maman, rayonnante. « Cela apporte tout de même une certaine tranquillité d'esprit et un peu de répit. Mais je précise quand même que, par exemple, le vendredi, je suis sur place tôt le matin, alors qu'il peut arriver bien plus tard. Mais je reconnais volontiers qu'il a parfois de bonnes idées. Il voulait davantage d'éclairage sur notre façade extérieure. Moi pas. Il a eu ce qu'il voulait, et j'avoue que c'est mieux maintenant. »

Administration

Selon Sandra, les choses n'ont pas tant changé pour cette nouvelle génération. « Ils ont toutefois le grand avantage que nous connaissons à présent bien toutes les ficelles. Quand nous avons commencé, nous n'avions aucune idée de ce que c'était que d'être indépendants. Nous étions occupés par le travail en friterie. Pour apprendre plus tard, à la dure, que les formalités administratives sont tout aussi importantes. Ils ne commettront pas la même erreur. »

De Frietcorner en quelques chiffres

Frites

Petite 2,80 €, grande 3,60 €

Loaded fries

Entre 9,20 € et 10,70 €

Meilleures ventes de snacks

Fricandelles et boulettes

Burgers maison

Entre 5 € et 5,80 €

Graisse mélangée

Graisse de bœuf raffinée

Ouvert 7 jours sur 7

DRANKEN / BOISSONS



ICE TEA GREEN CAN 33 CL
ICE TEA GREEN CAN 33 CL

Niet-Bruisend
Non-Pétillant
1 tray =24 x 33 cl

15%



ICE TEA ORIGINAL CAN 33 CL
ICE TEA REGULAR CAN 33 CL

Bruisend
Pétillant
1 tray =24 x 33 cl

15%



ICE TEA PERZIK CAN 33 CL
ICE TEA PÊCHE CAN 33 CL

Niet-Bruisend
Non-Pétillant

1 tray =24 x 33 cl

15%



ICE-TEA ZERO BRUISEND CAN 33CL
ICE-TEA ZERO PÉTILLANT CAN 33CL

Bruisend
Pétillant
1 tray = 24 x 33 cl

15%

NON - FOOD

DUNISOFT
DUNI
NAPKINS

-5%

Serviettes 20 cm x 20cm
Zwart - Wit - Kiwi
Cream - Chesnut
1 pack = 402 stuks

Serviettes 20 cm x 20cm
Noir - Blanc - Kiwi
Crème - Chataigne
1 paquet = 402 pièces

TORK

LUNCHSERVETTEN - WIT
SERVIETTES LUNCH - BLANC

2 laags - 1/4 vouw - 33x33 cm
2 couches - 1/4 plié - 33x33 cm

1 doos / boîte = 10 x 200 st / pcs

20%

OFFRE HYGIÈNE DES MAINS

-20%

DIPP

DIPP N°16
GEL MAINS HYDROALCOOLIQUE

RÉF 1695 RÉF 1611 RÉF 1605

Pour une désinfection et une hygiène parfaite des mains
Sans eau, sans rinçage, sans essuyage

DIPP N°37
CRÈME LAVANTE MAINS

RÉF 3795 RÉF 3711 RÉF 3705

Laisse les mains douces
Agréablement parfumé

DIPP N°60
LOTION MAINS DÉSINFECTANTE SANS ÉTHANOL

RÉF 6095 RÉF 6011 RÉF 6005

Savon mains antiseptique moussant qui élimine les germes
Respecte l'épiderme sans risque d'allergie

Retrouvez la gamme DIPP Professional sur **dipp.eu**

DIPP
PROFESSIONAL
www.dipp.eu

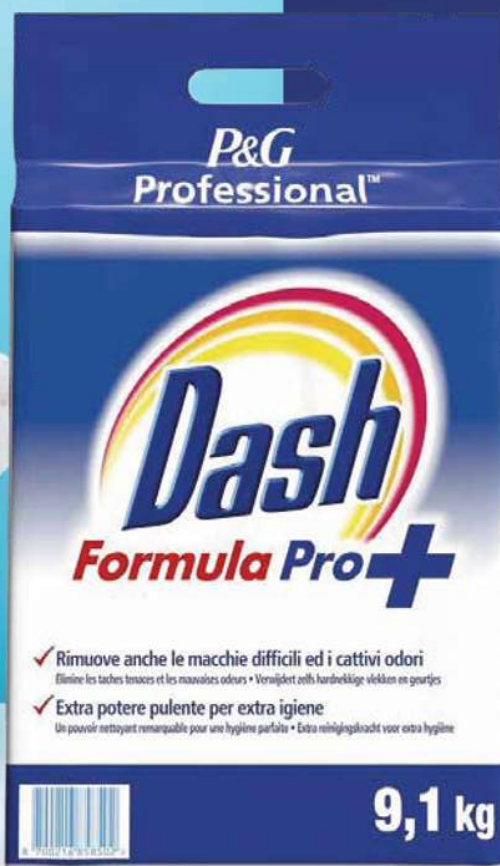
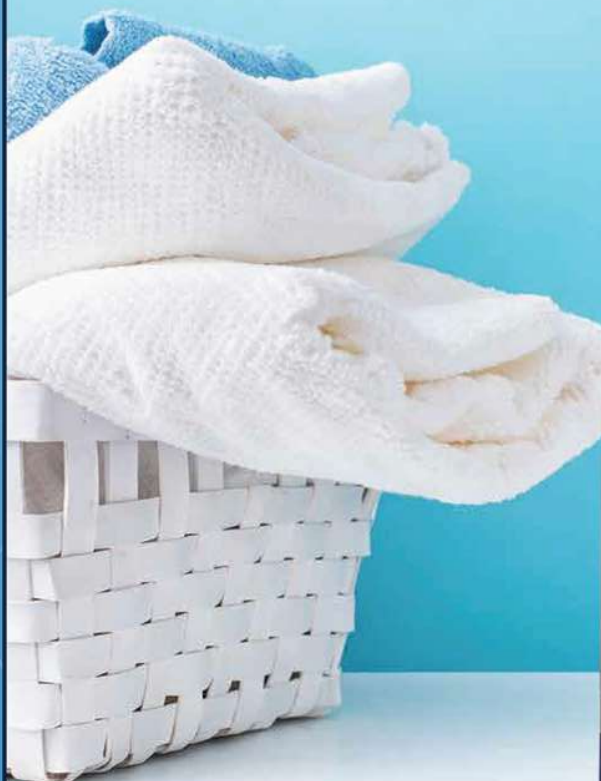
salupromos



1+1 GRATUIT

SANS SOUCIS +
UN LINGE ÉCLATANT

858502
Dash Prof
Poudre Pro
9,1kg 130sc



* Actie geldig van 01/05/2026 t.e.m. 31/05/2026 enkel op hierboven afgebeeld Dippassortiment.
Prijzen zijn exclusief BTW - Drukfouten en prijswijzigingen onder voorbehoud. Acties niet geldig op aanbestedingen en lopende contracten.

* Promos valable du 1er mai jusqu'au 31 mai 2026 sur les produits affichés et jusqu'à épuisement du stock.
Les prix s'entendent hors TVA - Sous réserve d'erreurs d'impression et de modifications de prix. Actions non valables sur les marchés publiques et les contrats en cours.

 **salubris**
UW PARTNER VOOR HYGIËNE



-10%

Onion Rings Battered
Seasoned Wedges Skin-On Coated
Chili Cheese Toppers
Mozzarella Sticks
Finest Super Fine Fries 5MM

NON - FOOD



Diversey
A SOLENIS COMPANY

CIF PROF SCHUURMIDDEL ORIGINAL
CIF PROF CRÈME NORMAL

1 fles / bouteille = 2 L

20%



Diversey
A SOLENIS COMPANY

CIF PROF SCHUURCREME CITROEN
CIF PROF CRÈME RÉCURANTE CITRON

Schuurcreme
Crème récurante

1 fles / bouteille = 2 L

20%



Diversey
A SOLENIS COMPANY

VIGOR 10 L
VIGOR 10 L

Allesreiniger /
Détergent universel

1 bidon = 10 L
100874683

20%

SAUZEN / SAUCES

LA WILLIAM
Belgian sauces since 1963

*Alles voor de smaak
Tout pour le goût*

Intense tomaat, verfijnd gekruid.
Tomate intense, subtilement épicée.

9*

* Mei 2026 | Korting van toepassing op alle verpakkingen.
* Mai 2026 | Remise valable sur tous les emballages.

Anda
PREMIUM SAUCES

Promo mai

Traditie in smaak.
Traditionnellement bon.

-25%

- Algérienne 10L
- Vinaigrette Piquante 1L & 2L

-10%

- Brazil 1L, 3L, pet 3L, box 5L & 10L
- Brazil Halal 1L, box 5L & 10L
- Cocktail 1L, 3L, box 5L & 10L
- Cocktail Halal 1L, box 5L & 10L
- Samurai 1L, 3L, pet 3L, box 5L & 10L

1500 FOIS MERCI

Avec près de 1 500 établissements horeca inscrits sur la liste des participants au salon Resto-Expo fin mars, nous avons écrit ensemble une petite page de l'histoire. La combinaison unique d'un salon innovant avec des exposants inspirants, des démonstrations captivantes, une restauration de qualité et une ambiance unique permet de contrer la tendance à la baisse qui touche actuellement le secteur des salons professionnels. Et cela, nous le devons à votre présence très appréciée. Nous espérons que vous avez trouvé chez nous un moment de détente agréable, mais également l'inspiration nécessaire pour réaliser de bons résultats au cours des prochains mois, que nous espérons ensoleillés.

Merci de tout cœur !



MAISON DESPRIET

PRODUITS DE BOUCHE DEPUIS 1965



RESTO
EXPO



SAUZEN / SAUCES

5+1

**Bestel nu!
Commandez maintenant !**
foodservice@manna.be

ANNO 1886
d&l

-25% À L'ACHAT DE 2 POTS*

À TAAAABLE !

*seulement valables sur les produits présentés

SINCE 1963
Colona

umami-rich tangy creamy

SUR -10% OP

COLONA RÉINVENTE LE PLAISIR DES SAUCES !
COLONA HERUITVINDT HET SAUSPLEZIER !

colona.be
Follow us on
+32 (0)19 32 27 78



KraftHeinz
AWAY FROM HOME

TOMATO FRITO
TOMATO FRITO

Rijke tomatensaus met gefruite ui en look.
Sauce tomateée riche avec d'oignon et d'ail frits.

1 karton / carton = 2 L

15%

FOOD



CULINAIRE ROOM 20% - 1L
CRÈME CULINAIRE 20% - 1L

UHT

1 brik = 1 L

5%



BELGISCHE KROKETTEN
CROQUETTES BELGES

met boter
au beurre

1 zak / sac = 2,5 kg

10%



MEESTER KIPCROQUETTE
CROQUETTE DU MAÎTRE AU POULET

1 doos / boîte = 18 x 100 gr

5%



MEESTER GARNAALCROQUETTE
CROQUETTE DU MAÎTRE AU CREVETTES

1 doos / boîte = 20 x 80 gr

5%



KIPPETS
KIPPETS

1 doos / boîte = 120 x 18 gr

10%

panesco
keep exploring

Brioche bun

promotion exclusive

2104377

-15%

