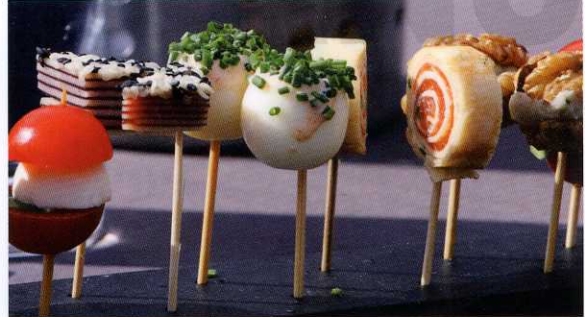


le guide des références de prestige

Ceremony guide

Belgique
Nord de la France
Grand Duché de Luxembourg

22
ANS



Les plus beaux lieux pour organiser vos événements : mariages, séminaires, réceptions, incentives...

SÉMINAIRES ET INCENTIVES

Wallonie - Bruxelles
Nord de la France - GD Lux
Les musées vous ouvrent leurs portes

VOYAGES

Des croisières de rêve
aux continents insolites

TRAITEURS

Le bonheur est aussi dans l'assiette

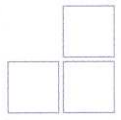
ART DE LA TABLE & DECORATION

La table et la maison en habit de fête

ARTISANS DE LA FETE

Toutes les meilleures adresses de A à Z





Isio 4 de Lesieur :

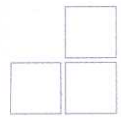
l'huile qui se met en 4 pour votre santé et votre gourmandise

Partenaires de votre santé, les huiles ISIO 4 se révèlent des compagnes idéales dans la réalisation de vos préparations culinaires.

Sur le plan santé Isio 4 et Isio 4 olive vous apportent :
des omega 3 et 6 : acides gras indispensables pour l'organisme.
vitamine E : protection anti-oxydante
vitamine D : participe aux défenses naturelles

Au-delà de ses propriétés nutritionnelles, l'huile ISIO 4, est utilisée à froid pour les assaisonnements, marinades, mayonnaise... En ce qui concerne les préparations à chaud, les huiles ISIO 4 sont adaptées à tous les modes de cuissons et fritures. Son goût délicat en fait un parfait compagnon pour les préparations les plus savoureuses.

www.lesieur.com



Le Comté : le fromage qui nous apprend à savourer le temps

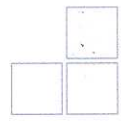


Bien plus qu'un grand fromage, le Comté exprime le lien charnel qui unit les hommes à la terre. Chaque meule de Comté nous parle de sa fruitière, de sa saison, du savoir-faire de son maître fromager et de son affineur.

C'est un fromage au lait cru fabriqué à partir de ferments indigènes et sans additifs. Riche de ses 83 arômes, le Comté est porteur d'un maximum d'informations gustatives apportées par le lait et liées à l'herbe et, de ce fait, au terrain qui la nourrit.

Histoire d'apporter aux dégustateurs un plaisir différent, original et amusant, le Comté se marie tant avec le vin que la bière ou le champagne ! Avis aux amateurs ...

www.comte.com



Confits Didden : de la fête au quotidien !

Combinant avec bonheur les quatre saveurs fondamentales : le sucré, le salé, l'acidulé et l'amer, les confits Didden constituent un accompagnement parfait. Foie gras, terrines, charcuterie, fromage ou encore préparations à base de volaille ou de viande voire même pour des desserts ! Ces confits donnent une touche véritablement gastronomique tant aux repas festifs que pour le quotidien.

Sans conservateurs, ils se déclinent en onze variétés aussi originales que savoureuses : confit d'oignons au naturel, Ardennais, à l'orange, au pain d'épices, échalotes aux spéculoos, figues, orange au Grand Marnier... Que du plaisir ! disponible en épicerie fines, boucheries, traiteurs...

www.diddenfood.com

