

# Saint-Valentin sans table au resto : les autres solutions pour se faire plaisir

Magazine

E.W.

Publié le 10-02-21 à 16h35 - Mis à jour le 10-02-21 à 16h46

**La Saint-Valentin est une fête étroitement liée à la nourriture. Ce dimanche, les livraisons et plats à emporter sortiront grands gagnants le midi comme le soir. Mais il y a d'autres plaisirs à explorer.**



© Shutterstock

Boîtes de pralines en forme de cœur, petit déjeuner tout chaud de viennoiseries et tout frais de salade de fruits, coupette de champagne, cocktails et zakouskis, dîner aux chandelles : la fête de la Saint-Valentin passe par les plaisirs du palais. Cette année, pas de table au restaurant pour un dîner romantique mais les restaurants ne sont pas fermés pour autant et proposent menus toute prêts ou box à préparer à la maison. Et petite compensation, la Saint-Valentin tombe cette année un dimanche, jour paresseux par excellence où l'on peut se gâter... du matin au soir. Et même la veille !

## Livraison à domicile

Vous ne l'avez jamais fait ? C'est le moment c'est l'instant de se connecter à une plate-forme de livraisons des repas de resto à domicile. Votre restaurant préféré fait certainement quelque chose ce week-end et tout peut arriver chez vous, sans sortir. On a demandé à Deliveroo si cela allait être la cohue en ce jour précis : " *Nous sommes contents de pouvoir soutenir les restaurants et vendre leurs délicieux petits plats via notre plateforme. Ce qui signifie qu'il y aura du boulot pour les coursiers. Nous sommes confiants que les clients pourront réceptionner leur dîner 30 minutes après avoir passé commande. Certains Belges ont passé directement commande auprès de leur restaurateur et vont aller chercher leur menu sur place. Certains clients fêteront la Saint Valentin déjà le samedi, d'autres le dimanche. Deliveroo offre la possibilité de se décider à la dernière minute! Petit conseil, étant donné que les restaurants doivent fermer à 22h00 au plus tard, nous conseillons de passer commande avant 21h00.*"

L'app (ou le site) propose également de nombreux dîners de Saint-Valentin, directement livrés chez vous. Exemple : menu St-Valentin pour 2 chez Ellis Gourmet Burger; brunch romantique chez Paul. A Namur, optez pour "Chez Riz", c'est de saison. A Bruxelles, optez pour la folie romantique chez Bollyfood Stories. Checkez aussi le compte Instagram [@deliberoo\\_be](https://www.instagram.com/deliberoo_be) pour participer au concours Instagram : trois escapades romantiques à Bruxelles ou encore à Anvers ce week-end sont à gagner.

## Dès le petit déj'



© DR

Combo gagnant chez le fleuriste Bô qui livre le dimanche 14 février entre 8h30 et 10h00 une box qui comprend 1 bouquet et son vase, 4 viennoiseries, 2 petits-pains, une brioche en forme de cœur & petits cœurs "praliné", un duo de tasses rouges et la carte St Valentin. Prix : 59.50€ hors livraison. Infos sur [www.boflowers.be](http://www.boflowers.be)

Moins cher mais efficace : Picard Surgelés propose des brioches feuilletées aux pralines roses (4.50€ les 250g), des gaufres en forme de coeur, une pavlova crème et rose framboise (5.50€ pour 2 parts). En bref, on trouve tout chez Picard et c'est même ouvert le dimanche ! [picard.be](http://picard.be)

## A l'italienne

À l'approche de la Saint-Valentin, l'Osteria Romana à Bruxelles propose plusieurs formules afin de passer la soirée du 14 février comme au restaurant. Boîte design avec un risotto alla Crema di Scampi (25€/pers.), menu spécial pour 2 (120€) ou box pour cuisiner, les amoureux ont le choix. Infos sur [osteriaromana.be](http://osteriaromana.be)

## Des burgers comme là-bas



© DR

Tout le monde adore manger avec les mains, avec le froid qui nous donne envie d'une nourriture réconfortante et cette St-Valentin du dimanche, on opte pour la box "Be made at home" pour réaliser ses propres burgers à la maison. La box est faite pour ceux qui aiment cuisiner mais aussi pour les débutants qui pourront faire aussi bien que les professionnels, en 10 minutes seulement. Dedans, la recette et tout ce qu'il faut pour préparer un burger Brussels, avec du bœuf Black Angus, le fromage Passendale, les oignons marinés ou encore une sauce mayonnaise à la truffe. Sans oublier les frites, bien entendu. A se faire livrer ou à aller chercher sur place après avoir passé commande et payé en ligne. Infos sur [beburger.be](http://beburger.be)

## Menu du chef chez Rob

Comme pour la Saint-Sylvestre, ce sera le rush chez Rob mais on peut compter sur ce gourmet market pour receler de nombreuses découvertes gustatives. Si on s'y prend à l'avance, on peut aussi commander un coffret version carné (95€) ou un plateau de crustacés (91.5€). Ou encore Le duo de cœurs d'amour (végétarien) du chef étoilé Christophe Hardiquet (Pâte feuilletée en forme de cœur, farcie de chicons, de comté, de coriandre et d'une frangipane aux noisettes du Piémont.75 €).

Il faut passer votre commande directement en magasin ou par téléphone au 02/761.01.42 ou par mail à [alain.berger@rob-brussels.be](mailto:alain.berger@rob-brussels.be).

## Un petit quatre-heures



© DR

Pour ceux qui ne font pas la Tournée minérale, Glen Ramaekers, ambassadeur belge de Don Papa et propriétaire du restaurant Humphrey (Chez Pias) a créé une box "Saint-Valentin" qui combine cocktail Don Papa à un dessert de Saint-Valentin à base de chocolat blanc, de fruits rouges et de pistaches. Vous pouvez commander ce dessert via : [www.resengo.com/humphrey-brussel](http://www.resengo.com/humphrey-brussel)

### En attendant, voici la recette du cocktail

Ingrédients : 45 ml Don Papa Rum - 5 ml Aperol - 15 ml Liqueur de framboise - 15 ml Sirop de glucose - 25 ml Jus de citron - 30 ml Blanc d'œuf - 3 gouttes Vinaigre Balsamique - 1 goutte colorant alimentaire rouge - Verre à cocktail réfrigéré. Garniture : 3 gouttes de vinaigre balsamique

Préparation : Mélangez les ingrédients dans un shaker sans glaçons, secouez tous les ingrédients pour lier le blanc d'œuf. Ajoutez des glaçons, secouez fortement jusqu'à ce que le tout soit bien refroidi. Passez le dans un verre à cocktail refroidi. Zestez avec un citron et garnissez de 3 gouttes de vinaigre balsamique. Créez des cœurs dans les gouttes en utilisant un cure-dent.

## On prend le large, à l'hôtel



© DR

Vraiment vous en avez assez de tourner en rond chez vous ? essayez de le faire en coeur pour changer ou réservez une chambre à l'hôtel ! Ils sont nombreux à regorger de créativité pour vous accueillir en toute sécurité. Le Prieuré St-Géry outre ses menus à emporter (avec truffe et caviar et bulles offertes), propose des séjours avec dîner et petit-déjeuner servis en chambre. Pour les commandes, cela se fait 48 heures à l'avance par téléphone au 071 58 97 00 ou par email : [leprieure@skynet.be](mailto:leprieure@skynet.be) . Réservez dès aujourd'hui, il n'y a que 6 chambres ! Infos : [prieurestgery.be](http://prieurestgery.be)

Au Dolce La Hulpe, au beau milieu de la forêt, on prend l'air durant deux jours et une nuit en chambre double avec une vue idyllique et bucolique sur la forêt. Le dîner de la Saint-Valentin se compose de 4 services incluant 1 coupe de Champagne rosé et sera servi en chambre suivant un timing permettant de savourer chaque plat dans les meilleures conditions et à parfaite température comme on le ferait au restaurant. Et petit-déjeuner pour deux le lendemain matin. Informations et réservations : [reservations@dolcelahulpe.com](mailto:reservations@dolcelahulpe.com) ou 02/290 98 98 Dates : Forfait disponible les 12, 13 et 14 février 2021. A partir de 188 euros par personne en chambre double.

L'Hôtel Heritage à Bruges (5 étoiles et Relais & Châteaux) a instauré depuis un petit temps le "Private dining" en chambre, une chouette idée maintenue bien sûr pour la Saint Valentin. Champagne et amuse-bouche sront suivis d'un menu 3-services, déposé devant la chambre, le sommelier s'occupe d'une sélection de vins qui sont servis en même temps que les plats. Il faut compter 455 € pour 2 personnes/nuit. [www.hotel-heritage.com](http://www.hotel-heritage.com) – [www.lemystique.be](http://www.lemystique.be)

L'hôtel Qbic à Bruxelles propose également une formule où l'on mange dans une autre chambre que la sienne pour avoir davantage de place !

## Grignotages, au chaud



© DR

Et cela commence avec une commande chez Les Tartes de Françoise, parce que la tarte macaron fruits rouges ( biscuit macaron, crème mousseline et cœur aux fruits rouges) est irrésistible. Elle peut être servie dans un coffret très love avec un philtre d'amour à base d'ibiscus, une boisson à la fleur de sureau qu'on peut accompagner de gin ou de jus de citron, une recette de cocktail et une petite carte. 16€ la tarte, 25€ le coffret. Infos : [tartes.be](http://tartes.be)

Vous êtes plutôt salé : c'est parti pour un cheese & wine avec des petits confits en pot pour le fun. On se laisse inspirer sur le site des Vins Pirard, on rend visite au fromager Jacquy Cange à Stamburges près de Mons, à [From Comptoir](#) où Etienne Boissy vous conseillera avec brio ou l'on va chez [Julien Hasard Affineur](#) également à Bruxelles. Chez Jodoigne; c'est [La Patte Noire](#) qui vous donnera des amours de fromage et de charcuterie !

Quelques accords parfaits avec du confit Didden pour un dimanche savoureux : confit de figues avec du Figa, un fromage à pâte molle à croûte fleurie farcie de compotée de Figue et le vin Padri de Boudau. Vous êtes plutôt cerise noire? Avec ce confit, Jacquy propose une tome du Plateau à pâte dure de brebis au lait cru et Pirard propose le M de Monturon

On salue l'initiative de 3 entrepreneurs namurois (Parfumerie artisanale NeZ ZeN, World of Criquet, Le Domaine du Chenoy) qui se sont associés pour un coffret original, "Les Perles de Saint Valentin". A l'intérieur, des bulles de cépages wallons, du caviar d'un genre nouveau puisqu'il s'agit d'un caviar de grillons et le choix entre 2 parfums : La bibliothèque (un voyage dans une vieille bibliothèque anglaise, un parfum enveloppant aux notes boisées, cuirées et chaudes) ou New York (un hommage à la reine des fleurs la tubéreuse). . Infos sur [woc.bio/](http://woc.bio/) et [nezzen.be/](http://nezzen.be/)