

Maitre
chez vous

by **Mr. COOK**

Volys
Differently Delicious





art. 72126 - 2.5 kg

Kalkoengebaktballetjes in saus op Indische wijze

Vers bereide Kalkoengebaktballetjes van Volys in een zachte romige curry saus op basis van echte room en een unieke Indische kruidenmix.

Boulettes de dinde à la sauce façon Indienne

Boulettes de dinde hachée Volys fraîchement préparées dans une sauce au curry douce et crémeuse à base de vraie crème et d'un mélange unique d'épices indiennes.



art. 72226 - 2.5 kg

Kalkoenpavé in porto saus

Het edelste deel van de kalkoendij, de iconische Kalkoenpavé van Volys, bereid in een heerlijke Douro porto saus met verse knapperige groentjes.

Pavé de dinde à la sauce au porto

La partie la plus noble de la cuisse de dinde, l'emblématique Pavé de dinde de Volys, préparé dans une délicieuse sauce au porto du Douro avec des légumes frais et croquants.



art. 72326 - 2.5 kg

Konijnenbout in biersaus

Origineel Mr. Cook recept, langzaam mals gegaarde (>10u) heerlijke konijnenbout in een authentieke biersaus op basis van Piedboef.

Cuisse de lapin avec une sauce à la bière

Recette originale de Mr Cook, délicieuse cuisson de lapin attendrie lentement (>10 h) dans une authentique sauce à la bière à base de Piedboef.



art. 72426 - 2.5 kg

Kippenhaasjes in mascarpone saus

Vers kippenhaasjes mals gegaard in een romige, milde saus op basis van mascarpone en met verse basilicum.

Aiguillettes de poulet à la sauce mascarpone

Filet de poulet frais cuit dans une sauce crémeuse et douce à base de mascarpone et garni de basilic frais.



art. 72526 - 2.5 kg

Kip waterzooi op Gentse wijze

Een klassieker van formaat: verse kippenhaasjes, mals gegaard in een rijke saus op basis van dagverse knapperige handgesneden groentjes.

Waterzooi de poulet à la façon Gantoise

Un classique de haut niveau : filet de poulet frais, tendrement cuit dans une sauce riche à base de légumes frais et croquants coupés à la main.

