

Les petits biscuits de Noël

Page 4



Bien choisir ma cocotte

Page 8

NOS MAGASINS SONT OUVERTS LES DIMANCHES 16 ET 23 DÉCEMBRE

SHOP ONLINE 24/7 ET PROGRAMME DES COURS
www.lessecretsduchef.be

TOUT CE QU'IL FAUT AVOIR ET SAVOIR EN CUISINE

Valable jusqu'au 3 janvier 2019



DÉCOUVREZ NOTRE WEBSHOP

Vos courses sans stress ?

C'est possible via notre boutique en ligne, 24h sur 24h et 7 jours sur 7! Visitez notre site Internet www.lessecretsduchef.be et commandez vos cadeaux sans bouger de chez vous.

(livraison gratuite à partir de 75€ ou retrait en magasin).

U krijgt dit magazine liever in het nederlands?

Geen probleem. Stuur ons gerust een mailtje op info@lessecretsduchef.be en wij zorgen dat u de nederlandstalige versie van onze folder krijgt.

Nouveauté

COURS DE CUISINE Mmmmmh!



En 2018, l'univers des cours de cuisine Mmmmh! et ses chefs intègrent la programmation des cours de cuisine dans les ateliers au sein des magasins Les Secrets du Chef. Le but ? Vous proposer la meilleur offre de cours de cuisine et de team building culinaire en Belgique.



Plus d'infos :



LES BONS CADEAU

Envie de faire plaisir à un membre de votre famille, un(e) collègue ou un(e) ami(e) ? mais vous ne connaissez pas précisément ses goûts ? Vous habitez à l'étranger ou à trop grande distance d'un de nos magasins ?

En magasin ou en ligne, n'hésitez pas à acheter un Bon Cadeau, la solution imparable pour gâter vos proches en étant sûr(e) de ne pas vous tromper !

SHOP ONLINE 24/7 ET PROGRAMME DES COURS
www.lessecretsduchef.be

Toutes les promotions reprises dans le présent catalogue sont sous réserve de disponibilités des produits et en fonction d'un calendrier promotionnel déterminé par le fournisseur. Toutes les conditions relatives aux actions promotionnelles sont disponibles en magasin. Les Secrets du Chef décline toute responsabilité en cas d'erreur d'impression dans ce catalogue (notamment sur les prix et actions promotionnelles).

Ed. resp. LSDC Franchising - Grand Place, 23 Bte 402 - 1348 Louvain-la-Neuve - Ne pas jeter sur la voie publique.

Photo couverture © Guillaume Czerw/Agent Mel - Photos pages 3,12,13, 14 © Christopher Alan Mabbott - www.mabamiro.be - Conception graphique : www.atomdesign2018.com



Angélique - Conseillère en vente à Docks Bruxelles



“Rien n’est plus facile qu’un dessert réalisé dans un moule 3D Mini Tarte Twist Silikomart, on obtient un résultat parfait à chaque fois.”

Retrouvez toute la sélection Silikomart :



Justine - Assistante commerciale - Webshop



“Le service à fondue Quattro Beton Boska pour mes soirées fondue entre amis. Je craque pour son design moderne et pratique.”

119,99 €

5 coups de Cœur de nos équipes

Chez Les Secrets du Chef, nos “Chefs” partagent la même passion pour la cuisine. Mais aussi l’envie de vous apporter chaque jour des conseils, de sélectionner la meilleure qualité pour vos ustensiles et d’offrir le service qui vous fera revenir. Découvrez leurs coups de cœur.



Jessica - Conseillère en vente à Louvain-la-Neuve



“Avec ma famille, on essaie de préserver l’environnement. Les emballages réutilisables pour sandwiches Roll Eat sont super pratiques et résistants.” **A partir de 9,99 €**

Retrouvez notre sélection de produits eco-friendly dans nos magasins.



Jean-Pierre - Franchisé à Namur depuis 2012

“Le Gin Tonic pour sa convivialité et le plaisir de la découverte.”
Moule à glaçons, épices, verre, zesteur ... tout ce qu’il faut avoir et savoir se trouve dans les rayons de nos magasins.



36 €
~~65,70 €~~



Priscilla - Conseillère en vente au Woluwe Shopping



“Le système de préservation du vin Zzysh est le cadeau parfait pour un épcurien qui souhaite profiter de ses grands crus au verre tout en conservant son vin.”

Envie d’en savoir plus, rendez-vous page 7.

Les petits biscuits de Noël



Nos coups de cœur



**ROULEAU À EMPREINTE
BISCUITS DE NOËL MOTIF
RENNES**
Cerf Dellier

Le profond relief de ce rouleau en bois vous permet de préparer de délicieux biscuits décorés en un temps record.

30 €



NEW

**SEAU DE 18 EMPORTE-PIÈCES
DE NOËL**
Scrapcooking

Flocon, bonhomme en pain d'épices, sapin ou encore cadeau... Réalisez facilement de magnifiques biscuits de Noël.

11,99 €



GLAÇAGE ROYAL BLANC 190 G
Scrapcooking

A colorer comme bon vous semble pour la décoration de vos biscuits préférés.

4,99 €



SET DE CUISINE 3 PIÈCES POUR ENFANT

Winkler

Le set parfait pour tous les chefs en herbe.
Plusieurs modèles disponibles.

34,99 €



ICING STYLO GOÛT VANILLE 20 G (OR, NOIR OU BLANC)

ScrapCooking

Des stylos pour décorer d'un trait toutes vos pâtisseries
de Noël. Existe également en blanc et en or.

3,95 € / pièce



MOULE À SPÉCULOOS

Patisse

Des moules en bois traditionnel
pour fabriquer vos spéculoos à la main.
Plusieurs modèles disponibles.

9,99 € / pièce



KIT BISCUITS DE NOËL

Lékué

Des biscuits de Noël à préparer,
à personnaliser et à offrir.

19,99 €



FLEXIFORM MOULE BARRE DE CÉRÉALES

Lurch

Fabriquez vous-même les barres
céréales préférées de vos enfants.

14,99 €



NEW

MIRONTAINE KIT PAIN D'ÉPICES

ScrapCooking

Il suffit d'ajouter du beurre, du lait et
du miel pour réaliser un pain d'épices
maison en un rien de temps.

10,99 €



ROULEAU DE PÂTE À SUCRE PRÊTE À L'EMPLOI 430 G

ScrapCooking

8,99 € / pièce



PRESSE À BISCUIT

Marcato

Préparez des biscuits de 2 tailles
et de 20 formes différentes en une
simple pression.

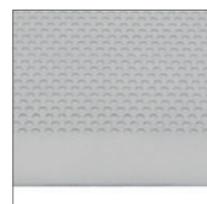
49,99 €



PLAQUE DE CUISSON PLATE MICROPERFORÉE

De Buyer

19,95 €



*Un cadeau qui
me ressemble*

Nos coups de cœur



Pour le jeune couple

**ALTEO CROMARGAN MATT
COUVERTS SET 60 PIÈCES
WMF**

119,99 €
~~149,99 €~~



Pour le fan d'apéro

**GUILLOTINE À SAUCISSON
Cosy Trendy**

La trancheuse parfaite pour découper
votre saucisson sans effort.

34,95 €



Pour le fan d'épices

**COFFRET BALI MOULIN À POIVRE
EN FONTE & POIVRE DE SICHUAN
Peugeot**

Un poivrier aux allures de théière
chinoise, rempli d'un poivre
incontournable dans la cuisine asiatique.

55 €



Pour le fan de grands vins

SYSTÈME DE PRÉSERVATION DU VIN START SET

Zyssh

Conservez vos bouteilles de vin entamées pendant des semaines.

79,99 €



Pour la "main verte"

KIT DE CULTURE DE CHAMPIGNONS BIO Radis et Capucine

En quelques jours, récoltez vos propres champignons directement à la maison.

19,99 €



Pour le fan de gin

MÉLANGE POUR GIN

Quai Sud

Faites de délicieux gins maison grâce à ces mélanges d'épices originaux.

24,99 € / pièce



Pour le fan d'écologie

BALANCE DE CUISINE ZERO ENERGY

Zassenhaus

Sans pile, cette balance de cuisine écologique s'utilise à l'aide d'une dynamo.

49,95 €



Pour le fan de café

PREZIOSA CAFETIÈRE À PISTON FRENCH PRESS

Bialetti

Existe en plusieurs tailles.

A partir de 33,99 €



Pour le fan de shopping et d'art

SAC RÉUTILISABLE PLIABLE

Loqi

Plusieurs modèles disponibles.

11,99 €



Pour le fan de look rétro

MACHINE À HOT DOG

Scrapcooking

44,99 €



Pour le fan de beaux objets

APPAREIL À RACLETTE QUATTRO BÉTON

Boska

Pour une raclette traditionnelle dans les règles de l'art.

149,99 €



Pour le fan d'épicerie fine

COFFRET "IL ÉTAIT UNE FOIS LA TRUFFE"

Le Comptoir de Mathilde

19,99 €



Pour le fan des grands Chefs

JEAN-FRANÇOIS PIÈGE ZÉRO GRAS

Hachette

50 recettes du Chef Piège sans graisse mais surtout mais surtout pleines de saveurs!

19,95 €

Bien choisir ma cocotte



« CÉLESTE » - COCOTTE EN FONTE D'ALUMINIUM ANTI ADHÉSIVE Greenpan

- Revêtement Anti adhésif sain
- Pratique au quotidien
- Excellente rapidité de chauffe

Le petit plus qui change tout : La plus légère.

Tous les avantages d'une cocotte en fonte traditionnelle sans la contrainte du poids.

A partir de 99 €



Exclusivité



« DELIGHT » - COCOTTE EN CÉRAMIQUE Emile Henry

- Tous Feux y compris induction
- Revêtement Anti adhésif sain
- Chaleur Douce

Le petit plus qui change tout : La plus écologique.

Issue de matières durables et d'argiles non traitées, cette céramique offre les bienfaits d'une cuisson saine et respectueuse des qualités nutritives des ingrédients.

A partir de 129 €



Bien choisir sa cocotte est essentiel pour réussir différentes cuissons : braisée, mijotée, à l'étouffée et la cuisson rôtie.

Design ou de style plutôt traditionnel, chez Les Secrets du Chef vous aurez un large choix. Le matériau de la cocotte et son revêtement sont des éléments importants car d'eux dépendent le mode et la vitesse de cuisson donc, finalement, le goût des aliments.

Facile à utiliser, et de véritables objets déco, les cocottes sont durables et pourront être transmises de génération en génération, avec tous les secrets qui les accompagnent !

Toutes les cocottes sélectionnées sont tout feux et donc peuvent aller sur l'induction.



NEW

SURFACE BY SERGIO HERMAN COCOTTE EN FONTE

Serax

- Design
- Fonte Emaillée
- Excellent rapport qualité/prix

Le petit plus qui change tout : La plus trendy.

Imaginée par Sergio Herman comme étant le prolongement naturel de la collection Surface, cette cocotte aux lignes tendues et modernes dépoussière l'image de la cocotte traditionnelle.

A partir de 142,80 €



-30%
sur taille
XXL

SIGNATURE - COCOTTE EN FONTE Le Creuset

- Fonte Emaillée
- Made in France
- Robuste et intemporelle

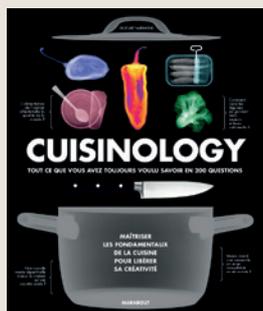
Le petit plus qui change tout : La plus colorée.

Référence incontestée du mijotage, la cocotte Le Creuset joue avec les couleurs au fil des saisons !

A partir de 205 €

Les Indispensables

Cuisine moderne



NEW

+

CUISINOLOGY Marabout

Tout ce que vous avez toujours voulu savoir en 200 questions.

22,95 €



+

THERMOPLONGEUR GOURMET Lacor

Précis à 0,5°C, réalisez des cuissons sous vide et basse température à la perfection.

182,5 €



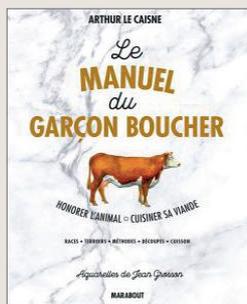
COOK EXPERT Magimix

Un robot cuiseur multifonction et compact. Plusieurs coloris disponibles.

1.199 €

(200 € d'accessoires offert)

Cuisine carnivore



+

LE MANUEL DU GARÇON BOUCHER Marabout

Découvrez le véritable manuel moderne de l'amateur de viande.

25 €



+

BARBECUE À CHARBON Big Green Egg

Découvrez la gamme Big Green Egg.

A partir de 666 €



FUMOIR EN INOX Camerons

Ce fumoir d'intérieur ou d'extérieur est parfait pour fumer tous vos aliments.

59,99 €

Cuisine Apéro gourmand



+

JUSTE UNE BAGUETTE Marabout

En moins de temps qu'il n'en faut, réalisez avec une baguette fraîche de délicieuses recettes pour l'apéritif.

9,99 €



+

SET TAPAS Emile Henry

Set de 3 plats à tapas pour la cuisson et le service de vos apéritifs.

49,95 €



DÉCOUPOIR GRAPHIQUE POUR KIT PETITS FOURS Lékué

Réalisez de délicieuses bouchées apéritives.

15,99 €

LA CUISINE POUR TOUS

Je débute et je m'équipe



SET DE PLATS À FOUR ANTIADHÉSIF 7 PIÈCES
Kitchencraft

7 plats à four pour cuisiner et pâtisser toutes vos recettes.

75 €



SPITZENKLASSE BLOC DE COUTEAUX 6 PIÈCES
WMF

179,99 €
~~199,99 €~~



MAYFLOWER SET DE CUISINE 10 PIÈCES
Greenpan

Un set complet de casseroles et de poêles antiadhésives.

229,99 €



KUBUS COUPE FRUITS ET LÉGUMES 2 COUTEAUX
Lurch

NEW

Avec ses multiples lames, découpez vos fruits et légumes en toute facilité.

49,99 €



POÊLE MINÉRALE B «BOIS»
De Buyer

A partir de 39,90 €



PASSE-VITE 20 CM AVEC 4 DISQUES
Kuchenprofi

Réduisez vos fruits et légumes en purée grâce à ce moulin à légumes manuel.

69,95 €



COFFRET LES INSTRUMENTS DU SOMMELIER
Peugeot

Le coffret idéal pour les amoureux de dégustation.

39 €



POWER BLENDER PACK LES SECRET DU CHEF
Magimix

Un blender parfait pour vos smoothies, milkshakes ou encore vos soupes.

200 €



Mini Bol Blender et 2 Blendcups offerts (valeur 100€)



EPLUCHEUR SELECT
Kai

16,95 €



NOS COURS DE CUISINE

Les cours de cuisine et d'œnologie, c'est un moment de partage et de convivialité à ne pas manquer !

Ces ateliers prennent place au sein même de nos magasins, autour d'un grand plan de travail, ce qui vous permet d'être en contact avec le Chef, de partager ses passions, astuces et tours de mains, et ce pendant 4 heures intenses.

LA CUISINE POUR TOUS

Je veux le meilleur comme un Pro



**SPICE MILL MOULIN
À MUSCADE ET À EPICES**
Microplane

29,50 €



**SET DE COUTEAUX 4 PIÈCES
G251138**
Global

G2 couteau de chef 20 cm, Gs5 couteau Santoku à légumes 14 cm, Gs11 couteau de cuisine flexible 15 cm et Gs38 couteau d'office 9 cm.

269 €
~~320 €~~



**NOVIA VITAMIN CASSEROLE
À PRESSION**
Lagostina

Plusieurs tailles disponibles.

A partir de 167 €



**MANDOLINE JAPONAISE
PREMIUM 64 MM**
Benrinner

Large patin anti-dérapant, encoches pour utilisation sur bol, réglage d'épaisseur par pas de vis et nouveau poussoir optimisé.

49 €



**MULTILINE POÊLE À FRIRE 28 CM
+ COUVERCLE GRATUIT**
Demeyere

139 €
~~179 €~~



ATLAS 150 MACHINE À PÂTES
Marcato

Ce laminoir à pâtes fraîches vous permet de réaliser vos pâtes préférées à la main.

64,95 €



**COFFRET CADEAU GS 500
TIRE BOUCHON LM 250**
Screwpull

99 €
~~139 €~~



BLENDER ASCENT A3500
Vitamix

Existe en noir ou en inox. Bols de 225 ml et de 600 ml à nouveau disponibles !

999 €



PINCE DE CUISINE À DRESSER
Cuisipro

Des pinces de cuisine courbes ou à pointes courbées pour un dressage précis de vos assiettes.

14,99 €

Le nombre de participants est volontairement limité, une douzaine de convives maximum, afin de privilégier l'apprentissage et l'accompagnement par le « Chef ». Vous pouvez choisir un seul cours à la carte et vous n'êtes pas obligés de suivre un cycle entier. La dégustation des mets préparés en fin de cours consacrera les bons cuisiniers en devenir !

**Réservez vite vos places dans nos magasins de Bruxelles, Louvain-la-Neuve et Namur
ou découvrez le programme de nos ateliers sur notre site.**

Plus d'infos : www.lessecretsduchef.be



1. COCOTTE SIGNATURE

Le Creuset

Idéal pour mijoter et retrouver les saveurs d'autrefois. Plusieurs coloris disponibles.

Orange Volcanique Ronde 18 cm : 175 €

Bleu Deep Teal Ovale 29 cm : 289 €

4. COLLECTION COUVERTS GOA

Cutipol

Couverts à poisson, couverts à dessert, cuillère long dring, cuillère à moka ou encore baguettes



2. VERRE À VIN MACASSAR

Cristal d'Arques

A partir de 49,99 € / 6 pièces

VERRE À VIN TASTE

Schott Zwiesel

30 € / 6 pièces

PICARDIE GOBELET 25 CL

Duralex

2,50 € / pièce

NEW

3. COUPEAU À HÛÎTRE

MANCHE EN BOIS

Le Tellier

14,95 € / pièce

FOURCHETTE À HOMARD

Kuchenprofi

21,95 € / 4 pièces

PINCE À HOMARD

Kuchenprofi

29,95 € / pièce



5

5. COUVERTS DE SERVICE EN BOIS
PASCALE NAESSENS PURE

Serax

NEW

Cuisinez et servez tous vos plats avec une élégance naturelle.

49 € / set 5 pièces

6. FIDJI MOULIN EN BOIS D'OLIVIER 20 CM
 Peugeot

Avec la Technologie U>Select, la mouture est réglable, du broyage le plus fin au plus gros. Plusieurs tailles disponibles.

A partir de 70 € / pièce

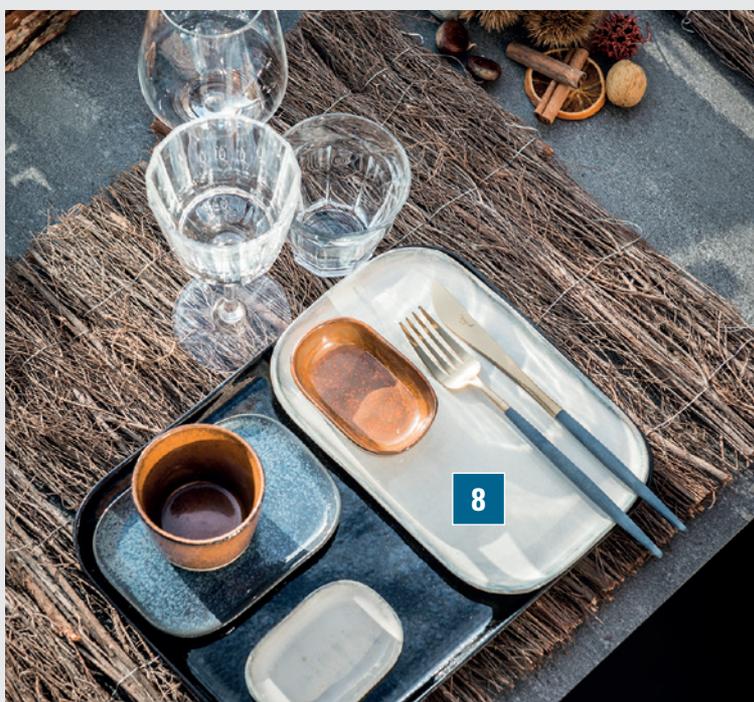
7. COUTEAUX À STEAK BY MATTEO THUN
 Zwilling

Une symbiose parfaite entre beauté et fonctionnalité.

119 € / 6 pièces



7



8

8. VAISSELLE MERCI LA NOUVELLE TABLE
 Serax

NEW



Pour les fêtes, passez de bons moments en famille ou entre amis à se régaler d'une grande diversité de tapas et d'amuse-bouche grâce à cette collection unique de 48 pièces qui s'emboîtent de diverses façons.

A partir de 3,99 €

Boissons et apéritifs



Nos coups de cœur



**TAVERNO CARAFE
À DÉCANTER**
WMF

Ce décanter moderne est parfait pour aérer votre vin avant le repas.

24,99 €



**COFFRET À WHISKY
ESPRIT CLUB**
Peugeot

Contient deux sets de dégustation whisky Les Impitoyables et un livret de dégustation.

75 €



**ET AVEC ÇA
QU'EST-CE QU'ON BOIT?**
Hachette

Découvrez les meilleurs accords mets et boissons au travers de 100 plats et desserts.

24,99 €

Pour mes boissons tendances



NEW

JE FABRIQUE MOI-MÊME MA BIÈRE BLANCHE

Radis et Capucine

Ce kit comprend tout ce dont vous avez besoin pour le brassage maison d'une bière : Dame-Jeanne de 5 l, extrait de malt en poudre, houblon, densimètre, etc.

59,95 €



CASCADE CARAFE À EAU 1 L

Gefu

49,99 €



COFFRET COCKTAIL AVEC SHAKER

Point Virgule

Composition : shaker, cuillère, pilon et doseur 30/50 ml.

32,95 €

Pour mes cocktails d'hiver



DISTRIBUTEUR DE BOISSON Kilner

Parfait pour servir vos limonades ou cocktails maison. Existe en 5 L et 8 L.

A partir de 29,95 €



NEW

PRESSE-FRUIT STELIO WMF

Faites des jus de fruit frais sans effort avec ce presse-fruit électrique.

49,99 €



PAILLES RÉUTILISABLES EN INOX

Joie

6 pailles en inox écologique, fournies avec un support et un goupillon pour un nettoyage aisé.

15,90 €

Pour mes boissons chaudes



THIÈRE EN VERRE SAKURA Cristel

Avec son filtre en inox intégré, préparez toutes vos boissons chaudes infusées préférées.

34,99 €



NEW

MACHINE À CAFÉ AUTOMATIQUE METROPOLITAN BLACK - ENA 8

Jura

Un must have pour tous les amateurs de café et les esthètes.

1.099 €



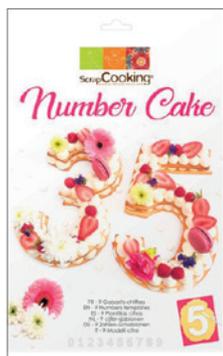
LE'XPRESS BOUILLLOIRE SLOW COFFEE

Kitchenraf

Cette bouilloire à long bec verseur est parfaite à utiliser avec votre cafetière slow coffee.

54,99 €

Des Bûches de Noël Originales et Tendances



SET NUMBER CAKE Scrapcooking

Des emportées pièces pour réaliser facilement vos number cakes tendances.

14,95 €



ROBOT ARTISAN ÉLÉGANCE 5KSM175 Kitchenaid

Un robot multifonctions élégant et robuste. Plusieurs coloris disponibles.

699 €

1 tranchoir/râpe à cylindres offert (valeur 105 €)



Ma Number Bûche

Biscuit sablé citron, ganache dulcify et macaron framboise

NEW



DÉCOS FLEURS EN AZYME Scrapcooking

Plusieurs types de fleurs disponibles.

A partir de 5,50 €



NEW

KIT 3D CHRISTMAS Scrapcooking

Ce kit contient des douilles pour réaliser en 3 dimensions des flocons, sapins ou encore un effet bois pour vos bûches.

13,50 €

NEW



BÛCHE BOULES DE NOËL Scrapcooking

Un bûche originale pour un dessert non traditionnel.

13,99 €



SET DÉCORS SUCRES NOËL Scrapcooking

Pour donner une petite touche de fantaisie à tous vos desserts.

10,99 €



CHOCOLAT BLANC IVOIRE 35% Valrhona

Chocolat aux arômes de lait chaud rehaussés de légères notes de vanille.

31,99 € / 1kg



Ma Bûche Boule de Noël

Biscuits joconde, Sorbet yaourt et praliné, meringues



NEW

LE PETIT MANUEL DE LA BÛCHE Marabout

Apprenez toutes les techniques pour réaliser des bûches dignes d'un pâtissier professionnel.

17,99 €

NEW



MOULE 3D BÛCHE DIAMANT
Silikomart

Une bûche avec un motif diamant pour un dessert étincillant.

21,99 €



TURBINE À GLACE
Magimix

Le rêve de tout glacier avec groupe froid intégré pour plus de facilité dans la préparation, une cuve en inox démontable et 3 textures de glaces différentes.

599 €



Ma Bûche 3D Diamant

Dacquoise aux amandes
et parfait glacé aux agrumes



SPRAY VELOURS
Patisdecor

Donnez un effet velours à votre bûche de Noël.

8,99 €



PREMIUM CLASSIC RAPE ZESTEUR
Microplane

Un zesteur à grans fin pour prélever le zest de vos agrumes.

22,95 €

NEW



TEMPÉREUSE LA CHOCOLATIÈRE
Frifri

Un nouveau modèle aux tons marrons pour un tempérage en toute simplicité.

129,99 €



GLAÇAGE MIROIR DORÉ
Scrapcooking

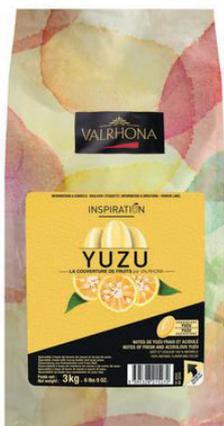
Réalisez un glaçage ultra brillant avec un effet or pour vos tartes, gâteaux, préparations ou entremets.

6,50 €



Ma Bûche Starlight

Bavarois Yuzu, insert ananas
et étoiles chocolat blanc



INSPIRATION YUZU
Valrhona

Une couverture de fuit unique au goût intense et acidulé du yuzu.

24,99 € / 500 g



MOULE 3D BÛCHE STARLIGHT
Silikomart

Réalisez une bûche aux reliefs étoilés.

21,90 €

De joyeux restes... tout l'art de les conserver

Tout l'art de conserver est de protéger les aliments de l'air, de la chaleur ou de la lumière, et de préserver tous leurs nutriments le plus longtemps possible.

Déshydrater, stériliser, fumer, fermenter ou mettre sous vide, ... dans vos magasins Les Secrets du Chef, vous trouverez au fil des rayons de multiples solutions pour une cuisine zéro déchet.

Au frais ou au sec dans mon armoire

NEW



POT DE CONSERVATION EN FIBRES DE BAMBOU Point Virgule

Fermeture hermétique grâce au joint de silicone. Existe en gris.

A partir de 7,99 €



POT DE STOCKAGE EN CÉRAMIQUE Le Creuset

Possède un joint en silicone pour une fermeture parfaitement hermétique. Existe en noir.

A partir de 25 €



POT DE CONSERVATION VERRE FUMÉ KitchenCraft

Plusieurs tailles disponibles.

A partir de 10 €



BOÎTE DE CONSERVATION EN VERRE AVEC CLIPS Kilner

Plusieurs tailles disponibles.

A partir de 12,95 €



FRESH SET DE 3 BOITES DE CONSERVATION SOUS VIDE Foodsaver

Foodsaver

Assurez la fraîcheur de vos aliments en les mettant sous vide directement dans une boîte.

44,99 €



DÉSHYDRATEUR ALIMENTAIRE Excalibur

Conservez les nutriments de vos aliments en les faisant sécher.

329,99 €



NEW

URBAN PREMIUM SOUS-VIDEUSE - FFS015 X Foodsaver

Mettez vos aliments sous-vide pour une préservation optimale.

109 €



FUMER ET SÉCHER VIANDES ET POISSONS Marabout

Le livre complet pour débiter ou se perfectionner. Retrouvez les techniques de base et les meilleurs méthodes pour donner un goût unique.

25,95 €

A utiliser ultérieurement



CUISINER ZÉRO DÉCHET Marabout

Apprenez à réutiliser vos restes dans de délicieuses recettes.

19,50 €



SUPER BOCAL Le Parfait

Existe de 250 ml à 3 l.

A partir de 3,50 €



SET DE FERMENTATION 3 L Kilner

Réalisez des produits alimentaires fermentés maison.

39,95 €



STÉRILISATEUR À BOCAUX 29 LITRES AVEC THERMOSTAT ET MINUTERIE

Weck

Parfait pour stériliser vos conserves et confitures maison.

169,95 €

A emmener avec moi



NEW

BOITE À COLLATIONS SNACKS TO GO Sistema

Emportez vos snacks et collations partout et en toute sécurité.

5,99 €



JAR-TO-GO Lékué

Ce bocal de voyage hermétique permet de séparer vos ingrédients grâce à sa coupelle intégrée.

A partir de 17,95 €

Le Petit + du Chef :

Nos produits sont garantis sans Bisphenol-A



BENTO LUNCHBOX MonBento

Découvrez les nombreuses bento box.



NEW

LUNCHBOX ET BOUTEILLES ISOTHERMES Black & Blum

Découvrez cette gamme de boîtes à lunch et de bouteilles isothermes fabriquées en en inox et en bois.

A partir de 32,95 €



Nos magasins

BRUXELLES

Woluwe Shopping Center
(au rez-de-chaussée à l'étage des saveurs)

OUVERT LES DIMANCHES 16 ET 23 DÉCEMBRE

Heures d'ouverture : Lundi - samedi : 10h - 19h
Vendredi : ouvert jusqu' à 20h

Tél. +32 (0)2 762 03 05
woluwe @ lessecretsduchef.be

BRUXELLES

Docks Brussels
(au rez-de-chaussée, niveau 0)

OUVERT LES DIMANCHES 16 ET 23 DÉCEMBRE

Heures d'ouverture :
Lundi - vendredi : 10h - 19h
Samedi : ouvert jusqu' à 20h

Tél. +32 (0)2 899 04 65
docks @ lessecretsduchef.be

LOUVAIN-LA-NEUVE

Centre commercial L'esplanade

OUVERT LES DIMANCHES 9, 16 ET 23 DÉCEMBRE

Heures d'ouverture :
Lundi - samedi : 10h - 19h

Tél. +32 (0)10 45 85 05
lln @ lessecretsduchef.be

NAMUR

Rue de Marchovelette, 29
(bas de la rue de l'Ange)

OUVERT LES DIMANCHES 16 ET 23 DÉCEMBRE

Heures d'ouverture :
Lundi - vendredi : 9h30 à 18h
Le samedi : 9h30 à 18h30.

Tél. +32 (0)81 41 29 57
namur @ lessecretsduchef.be

SUIVEZ-NOUS ET PARTAGEZ :



Les Services Les Secrets du Chef

Retrait Express en magasin ou livraison

Retrait express en magasin dans les 3 heures ou livraison en 2 jours ouvrables si commande avant midi.

Commande Produits

+ de 3500 références disponibles en Magasin et des milliers d'autres sur commande. Chez Les Secrets du Chef, vous trouverez tout ce qu'il faut avoir et savoir en cuisine!



Le test des produits avant achat

Vous hésitez entre un extracteur de jus ou une centrifugeuse? Ce nouveau robot vous conviendra-t'il et vaut-il le coup?

Chez Les Secrets du Chef, nous vous offrons la possibilité de tester l'appareil en magasin ou chez vous et organisons des démonstrations.

Le meilleur des ustensiles des cuisine !

Le Chef sélectionne pour vous que les articles qui tiennent leurs promesses, sont garantis et logiques.

Par exemples, pour nos casseroles :

- Tout feux, vous changez de cuisine mais pas votre batterie!
- Des garanties de 2 ans jusqu'à 30 ans (Demeyere)
- La possibilité de rechaper une poêle anti-adhésive (Cristel)



Un Service après vente comme nulle part ailleurs !

Votre machine à café vous lâche? Quoi de plus désagréable que de commencer sa journée sans un bon café?

Chez Les Secrets du Chef, pas de soucis! Si votre machine a été achetée dans l'un de nos magasins, nous vous prêtons gratuitement un appareil le temps de sa réparation.

CONSULTEZ
LE PROGRAMME
DE NOS COURS



SHOP ONLINE 24/7 ET PROGRAMME DES COURS

www.lessecretsduchef.be