



ROCHER CROQUANT
ganache met gemalen croquant
ganache au croquant moulu
crunch ganache



ROCHER ORANGE
ganache met sinaasappel
ganache à la orange
orange ganache



MARGRIETJE MELK
giandujavulling
gianduja
gianduja filling



MARGRIETJE PUUR
giandujavulling
gianduja
gianduja filling



CHEVAL FOURRÉ MELK
gianduja en vanillecrème
met kirsch
gianduja et crème
vanille au kirsch
gianduja and vanilla
cream with kirsch



CHEVAL FOURRÉ PUUR
gianduja en vanillecrème
met kirsch
gianduja et crème
vanille au kirsch
gianduja and vanilla
cream with kirsch



RUBENSPALET
gianduja met gehakte
hazelnootjes
gianduja et noisettes
hachées
gianduja with chopped
hazelnuts



DRESSÉ NOISETTE
ganache met hazelnoot
ganache aux noisettes
ganache with hazelnuts



CARAQUE PRALINÉ MELK
pralinévulling
fourré praliné
praliné filling



CARAQUE PRALINÉ PUUR
pralinévulling
fourré praliné
praliné filling



POLLEKE MELK
melkchocolade ganache
met gemalen krokant
ganache au chocolat au
lait et croquant moulu
milk chocolate
crunch ganache



POLLEKE PUUR
melkchocolade ganache
met gemalen krokant
ganache au chocolat au
lait et croquant moulu
milk chocolate
crunch ganache



CUVETTE PRALINÉ
praline met hazelnoot
praliné aux noisettes
nut praliné



CUVETTE CAFÉ
ganache met koffie
ganache au café
coffee ganache



NOIX COUVERTE MELK
ganache met walnoot
ganache aux noix
walnut ganache



NOIX COUVERTE PUUR
ganache met walnoot
ganache aux noix
walnut ganache



CHATAIGNE MELK
vaste chocoladepasta
met gehakte walnoten

*pâte dure au chocolat,
noix hachées*

*chocolate paste with
chopped walnuts*



CHATAIGNE FONDANT
vaste chocoladepasta met
gehakte hazelnoten

*pâte dure au chocolat
noisettes hachées*

*chocolate paste with
chopped hazelnuts*



DRESSÉ CAFÉ MELK
ganache met koffie

ganache au café

coffee ganache



DRESSÉ CAFÉ PUUR
ganache met koffie

ganache au café

coffee ganache



SPITCHIE
geconfijt mandarijntje

mandarine confite

candied mandarin



CUBE ROSE
marsepein gecombineerd
met ganache

*massepain combiné
à une ganache*

marzipan combined with ganache



CUBE PISTACHE
pistachemarsepein

marsepein à la pistache

pistachio marzipan



CUBE PANACHÉ
marsepein gecombineerd
met een vaste chocoladepasta

*marsepein combiné à
une pâte dure au chocolat*

*marzipan combined
with chocolate paste*



CUBE BLANC MELK
witte marsepein

marsepein blanc

white marzipan



CUBE BLANC PUUR
witte marsepein

marsepein blanc

white marzipan



CÔNE ORANGE
marsepein met
sinaasappel

marsepein à l'orange

marzipan with orange



ROULEAU NOISETTE
witte marsepein met
romige hazelnootcrème

*massepain blanc, onctueuse
crème aux noisettes*

*white marzipan with
whipped hazelnut cream*



MADAGASCAR
ganache van choscolate
met 64% cacao

*ganache de chocolat
avec 64% de cacao*

*ganache made from chocolate
with 64% of cocoa solids*



BEN HUR
mokka slagroom met walnoten

crème moka aux noix

*whipped mocha cream
with walnuts*



GANACHENOOT
donkere roomganache
met gehakte walnoot

*ganache à la crème
foncée, noix hachées*

*dark cream ganache with
chopped walnut*



ESCARGOT
kastanjepuree opgeklopt
met verse boter en rum

*purée de châtaignes fouettée
avec du beurre frais et du rhum*

*chestnut puree whipped with
fresh butter and rum*

**DEL
REY**

APPELMANSSTRAAT 5 - ANTWERPEN - TEL.: +32 (0)3 470 28 61- FAX: (0)3 232 51 09



COURONNE LAIT
slagroom met praliné
crème fouettée au praliné
whipped cream with praline



BOURBON
vanilleslagroom en een laagje
pâte de fruits van frambozen
crème fouettée à la vanille, une
couche de pâte de fruits de framboises
vanilla cream and a layer
of raspberry fruit compound



THEE MELK
roomganache
met earl grey thee
ganache à la crème
et thé earl grey
cream ganache with
earl grey tea



THEE PUUR
roomganache
met earl grey thee
ganache à la crème
et thé earl grey
cream ganache with
earl grey tea



TRAINON MELK
melkchocolade roomganache
met krokante schijfjes
ganache à la crème chocolat au
lait, petits bordeaux croquants
milk chocolate cream
ganache with crisp slivers



TRAINON FONDANT
donkere roomganache
met krokante schijfjes
ganache à la crème foncée,
petits morceaux croquants
dark cream ganache
with crisp slivers



FEUILLE LAIT
slagroom met grand marnier
en sinaasappel
crème fouettée au
grand marnier et à l'orange
whipped cream with
grand marnier and orange



KANEEL
marsepein en roomganache
op basis van kaneel
massepein et ganache à la
crème à base de cannelle
marzipan and cream ganache
with cinnamon



HARTJE
donkere chocoladeganache
op basis van slagroom
ganache sombre au chocolat,
à base de crème fouettée
dark chocolate ganache
with whipped cream base



BOTERTRUFFEL
truffel met boterganache
truffe au beurre
butter truffle



CHAMPAGNETRUFFEL
truffel met
champagneganache
truffe au champagne
champagne truffle



COGNACTRUFFEL
truffel met ganache
en cognac
truffe au cognac
cognac truffle



AMANDELTRUFFEL
amandeltruffel met rumsmaak
truffe aux amandes
parfumées au rhum
rum-flavoured
almond truffle



KOFFIETRUFFEL
truffel met Arabica koffie
truffe au café
coffee truffle



CUVETTE CARAMEL MELK
romige, vloeibare
botercaramel

*caramel au beurre,
onctueux et liquide*

*creamy, liquid
butterscotch*



CUVETTE CARAMEL PUUR
romige, vloeibare
botercaramel

*caramel au beurre,
onctueux et liquide*

*creamy, liquid
butterscotch*



CARAMEL GIANDUJA
chocoladecaramel met
een laagje gianduja

*caramel au chocolat avec
une couche de gianduja*

*chocolate butterscotch with
a layer of gianduja*



CARAMEL PRALINÉ
pralinécaramel
met een laagje praliné

*caramel praliné avec
une couche de praliné*

*praliné butterscotch with
a layer of praliné*



NOUGAT MELK
franse nougat met amandelen,
pistachen en hazelnoten

*nougat français aux amandes,
pistaches et noisettes*

*french nougat with almonds,
pistachios and hazelnuts*



NOUGAT PUUR
franse nougat met amandelen,
pistachen en hazelnoten

*nougat français aux amandes,
pistaches et noisettes*

*french nougat with almonds,
pistachios and hazelnuts*



CARAMEL NOIX MELK
harde botercaramel
met gehakte walnoten

*caramel au beurre dur,
noix hachées*

*solid butterscotch with
chopped walnuts*



CARAMEL NOIX PUUR
harde botercaramel
met gehakte walnoten

*caramel au beurre dur,
noix hachées*

*solid butterscotch with
chopped walnuts*



CARAMEL CHOCOLAT
chocoladecaramel

caramel au chocolat

chocolate butterscotch



CARAMEL CAFÉ
koffiecaramel met
een laagje koffieganache

*caramel au café avec une
couche de ganache au café*

*coffee butterscotch with a
layer of coffee ganache*



BATON CROQUANT
gecarameliseerde amandelen

amandes caramélisées

caramelized almonds



KRIEK
geconfijte kriek
met kirsch

*griottes confites
au kirsch*

*candied morelle
cherry with kirsch*



BOUCHON MELK
ganache met cognac

ganche au cognac

cognac ganache



BOUCHON PUUR
ganache met cognac

ganche au cognac

cognac ganache



OESTER MELK
ganache met grand marnier

ganache au grand marnier

grand marnier ganache



OESTER PUUR
ganache met grand marnier

ganache au grand marnier

grand marnier ganache



ANTWERPS HANDJE MELK
marsepein met elixir d'Anvers
massepain à l'élixir d'Anvers
marzipan with Elixir d'Anvers



ANTWERPS HANDJE PUUR
marsepein met elixir d'Anvers
massepain à l'élixir d'Anvers
marzipan with Elixir d'Anvers



ANANAS KIRSCH
geconfijte ananas en
vanillecrème met kirsch
ananas confit,
crème vanille au kirsch
candied pineapple and
vanille cream with kirsch



ORANJEBOOTJE
marsepein met
grand marnier en sinaasappel
massepain
au grand marnier et à l'orange
marzipan with
grand marnier and orange



CRISETTE
noorse kriek met kirsch
griottes norvégiennes
confites au kirsch
Norwegian morello
cherry with kirsch

ONZE COLLECTIES



DIAMANTEN

*Een collectie van vierchocoladediamanten met verfijnde smaakvarianten :
romige bourbonvanille met het aroma van tonkabonen,
Italiaanse pistache, geselecteerde mengeling van Arabicabonen
en Grand Cru chocolade van 70%*

*Une collection de diamants chocolatés avec quatre goûts raffinés:
bourbon vanilla crémeux à l'arome de fève de tonka, pistache italienne, une
mélange sélectionné de grains d'arabica et chocolat grand cru 70%*

*The collection of diamond chocolates are a range of four different flavours:
creamy bourbon vanilla with the aroma of tonka beans, Italian pistachio,
selected mixture of arabica beans and a 70% Grand Cru chocolate*



ANTWERP FASHION COLLECTION

*Een collectie van 9 pralines, verpakt in een luxedoosje, met prints die
refereren naar de mode en smaken van bloemen, kruiden en fruit.*

*Un assortiment de 9 chocolats aux goûts de fruits, épices et fleurs, combinés
avec chocolat.*

*An assortment of 9 chocolates which combines the flavours of fruits, spices
and flowers with chocolate..*



MACARONS DE PARIS

*Een koekje op basis van amandelpoeder, eiwit en suiker met een licht
krokante buitenkant en is zacht vanbinnen, met een vulling van ganache.*

De macarons worden verkocht per 5 smaken in een doosje:

lichtbruin: chocolade met earl grey

geel: passievrucht

rood: framboos en violet

groen: limoen met munt

chocolade: ganache met origine chocolade 'Alto el Sol'



SECRET GARDEN COLLECTION

*Een collectie van 5 selecte smaakduo's uit de hele wereld:
Gember en wasabi, mango en anijs, olijfolie en basilicum, fruitpeper en
Cabernet-Sauvignon, exotische vruchten en rozemarijn*

Update: 3/12/2008

**DEL
REY**

APPELMANSSTRAAT 5 - ANTWERPEN - TEL.: +32 (0)3 470 28 61- FAX: (0)3 232 51 09