

# DEL REY

## Een paradijs voor fijnproevers

"U kunt nu ook ter plekke proeven", zegt zaakvoerder Bernard Proot. "In het nieuwe degustatiesalon." Dit vindt u vlak naast de winkel. Met de beste leverancier bij de deur! Del Rey is immers wijd en zijd vermaard voor de fijne pralines, marsepein, petit-fours, patisserie, ijsroom- en sorbetcreaties. Ondanks de vlote en keurige bediening is het altijd even aanschuiven. Want het publiek kent de weg.

Alle bereidingen zijn ambachtelijk bereid en alléén maar hier te koop. Exclusief genieten. Maar iedereen kan meegenieten, want u kunt bestellingen over de gehele wereld versturen! Wat een verrassing als men op een verre bestemming 'marron glacé's' ontvangt. Deze geconfitte kastanjes zijn van september tot maart de pareltjes van het Del Rey gamma. Een originele gift. Rond Sinterklaas is er fruit in marsepein en tegen de feestdagen zijn er natuurlijk Kerststranken.



Maar u moet niet noodzakelijk zolang wachten. Del Rey presenteert de mooiste taarten voor elk feest. Alle taarten die u maar wenst. Werkelijk alles is mogelijk, dank zij de ongebreidelde fantasie van het patisserie-team. Tot hun opmerkelijke successen behoren biscuits in allerlei vormen. De afwerking is zeer realistisch. Een reuzegrote gitaar. Een kasteel. Turtles en Mickey Mouse. Een villa met zwembad (met echt water!).



Degusteren doet u in een gemoedelijke, stijlvolle sfeer en omgeving. Met geurige koffie of thee. Een Del Rey koffie krijgt het gezelschap van een bolletje ijsroom, koekjes, pralines en slagroom...mmm. De thee wordt 'English style' bereid, met speciaal gefilterd water. De zandloper geeft aan wanneer de thee schenk- en drinkklaar is. En wat mag het zijn als zoet hapje? Keuze in overvloed. Van profiteroles tot tiramisu. Van Nougat glacé tot de Piedmont ijscoupe. Als u liever iets hartigs proeft, wellicht gerookte zalm, of een andere lunchsuggestie. Maar of u echt neen kan zeggen tegen chocola? Anne Proot: "Weet u wat ik het eerst doe als we terug zijn van vakantie? Een praline eten. Of twee. Dát is pas thuis komen."

## A paradise for gourmets

"Now you can also come and sample on the spot, in the new tasting parlour", says manager Bernard Proot. That tasting parlour is right next to the shop, with the best supplier next door! Del Rey is widely known for the fine chocolates, marzipan, petit-fours, confectionery, ice-cream and sorbet preparations. In spite of the swift and impeccable service, you will always have to queue up a bit, because the public have found the way to the shop.

All preparations are made according to traditional methods and only on sale here for exclusive enjoyment. However, everyone can join in, because you can have orders sent all over the world! What nicer surprise could there be for someone far away than to receive marron glacés. From September to March, these candied chestnuts are the jewels in the Del Rey crown and they make an original present. Around St. Nicholas there is marzipan and around Christmas there are naturally the Yule logs.

But you need not necessarily wait that long. Del Rey presents the most delicious cakes for every feast, all the cakes you could possibly want. The unbridled imagination of the team of confectioners makes everything possible. Their remarkable achievements include sponge cakes in all shapes and sizes. The finish is very realistic. A giant guitar, a castle, Turtles and Mickey Mouse, even a villa with swimming pool (with real water!).



You can sample all these delicacies in a pleasant, stylish atmosphere and surroundings, with aromatic coffee or tea. A Del Rey coffee is accompanied by a ball of ice cream, biscuits, chocolates and whipped cream... Mmm, delicious! The tea is served in English style, with specially filtered water. The sandglass indicates when the tea is ready to serve and drink. What shall it be for sweet? There is an abundant choice, ranging from profiteroles to tiramisu, from nougat glacé to the Piedmont ice cream dish. If however you prefer to taste something savoury, perhaps smoked salmon, or any other lunch suggestion? But can you really say no to chocolate? Says Anne Proot: "Do you know what I do first of all when we come back from holiday? Have a chocolate, or two. That really means coming home."

# DEL REY

Look Out  
februari 1994

Appelmannsstraat 5-9  
2018 Antwerpen/Antwerp  
tel.: 03 - 233.29.37

Chocolaterie: van 09.00 - 18.30 uur  
Degustatiesalon: van 10.00 - 18.00 uur  
Gesloten op zon- en feestdagen.  
Tasting parlour open from 10.00 am to 4.00 pm