



Le Père Noël dans notre assiette

On épate nos convives avec ces assiettes « Santa Baby » en dolomite et on dresse une jolie table dans les tons rouges et blancs. 19 € le set de deux, Sia. www.sia-homefashion.com



En rouge et blanc

Pour les fêtes, j'aimerais beaucoup compléter ma collection d'éditions limitées Grand Marnier avec cette nouvelle bouteille Ruban Rouge, tout de blanc vêtue. www.grand-marnier.com

Pétillante

Cette année, on innove et on troque le Champagne contre le Crémant de Loire rosé brut, Langlois-Château, pour l'apéritif ou comme accompagnement de desserts aux fruits rouges. 12,60 €, en vente à La Closerie des Vignes, 130 avenue Charles Woeste, 1090 Bruxelles.



SMS Le chef japonais Minoru Seino a rejoint l'équipe dynamique de la brasserie La Quincaillerie ! De passage dans le quartier trendy du Châtelain, on court découvrir sa nouvelle carte où la mise en valeur du produit est son atout majeur. 45 rue du Page, 1050 Bruxelles. Tél. : 02/533 98 33. www.quincaillerie.be



Tea Time

Après un bon repas, une tasse de thé s'impose. On la partage grâce au coffret « Tea for Two », composé d'une théière cerise et de deux mugs assortis. 39,90 €, Le Creuset. www.lecreuset.com

Ode au spéculoos

La gérante de la biscuiterie artisanale de Juliette à Bruges, Brenda Keirseblick, nous livre ses recettes gourmandes dans un livre de 120 pages dédiées au spéculoos. Le spéculoos de Juliette, par Brenda Keirseblick et Katrien Vandamme, 19,99 €, Lannoo.

Tout en un

Avec le robot multifonction de Magimix, on pétrit la pâte à pain, on hache la viande, on réduit en purée fruits et légumes, on râpe les carottes, on tranche les concombres, on fait des jus, soupes et milk-shakes et on monte les blancs en neige très facilement. CS 5200 XL Premium, édition limitée, disponible dans 9 couleurs différentes. www.magimix.com

