





Wild op het bord

Het leukste seizoen van het jaar is weer aangebroken.

De dagen worden korter, de nachten kouder
en de natuur zit in de overgang naar herfst.

Daarmee breekt onze favoriete periode van het jaar
aan: het wildseizoen.

Van wilde eend, patrijs en fazant naar het everzwijn, om te
eindigen bij de onbetwiste nummer één: het hert.

Net zoals bij het rundvlees hebben we voor dit wildseizoen
enkele Délidis V-signature stukken uitgekozen. Onze steak
van hert, de fazantenfilets en de filets van wilde eend krijgen
van ons een speciale vermelding omwille van hun kwaliteit
en gebruiksgemak in de keuken.

In onze vorige wildfolder zijn we zelf creatief aan de slag
gegaan met onze wildproducten. Maar dit jaar dachten we,
waarom gaan we niet langs bij onze klanten die elk jaar
opnieuw prachtige gerechten bedenken en creëren?

Met veel plezier maar bovenal met vakmanschap en oog
voor kwaliteit en passie voor deze producten, willen we jouw
“partner in wild” zijn.



Nobilis

MOL, KEMPEN

Rustgevend genieten van hert en fazant

Nobilis in Mol is een nieuwkomer in het horecalandschap van Mol. De enthousiaste en gepassioneerde zaakvoerder Dave, die ook Foodbar Mol uitbaat en een lange geschiedenis in horeca heeft, was meteen te vinden om aan de slag te gaan met wild.

In zijn wildmenu's zijn hert en fazant stevast terug te vinden. Klassiek geïnspireerd maar met een moderne twist. Geserveerd door een gemotiveerd team in een prachtig rustgevend decor. Smakelijk!

Foto boven: Dave Pelemans, uitbater restaurant Nobilis

Foto onder: Filet van hert, peterseliewortel krokant gebakken en een crème, crosnes, savooikool en jus met Luikse stroop.

Foto rechts: Fazant Brabanconne in een klassieke versie met witloof.





VORSELAAR, KEMPEN

Van brasserie naar gastronomie

Chef Pieter Coomans kwam in 2017 terecht in de keuken van wat toen nog een klassieke brasserie was. Hij leerde er ook zijn vrouw Jolien kennen.

Al snel werd het talent van Pieter en zijn drang naar verfijning en gastronomische keuken duidelijk. Dat was meteen ook de reden om een transformatie te doen en volledig de weg van topgastronomie in te slaan.

Het resultaat? Wingerd. Een creatieve keuken waar heel veel verschillende technieken worden toegepast en invloeden vanover de hele wereld komen, maar steeds met respect en de hoofdrol voor een goed product. Zijn gerecht met ree is hier een perfect voorbeeld van.

Foto links: Ree, pastinaakmousse, hazelnoot, krokant van tsukemono van pastinaak en hazelnoot, microthijm, jus van cassis en kers, gelei van cevenne ui, pastinaak rondje, crème van veenbessen.

Foto rechts: Chef Pieter Coomans van restaurant Wingerd te Vorselaar.



Scan deze QR code en bekijk onze video. Pieter brengt dit gerecht tot leven in de keuken van Wingerd.

Pure keuken

met respect voor natuur



Scan de QR code en kijk mee hoe sous-chef Xander dit wildgerecht tot leven brengt in restaurant Hert.

Restaurant Hert in Turnhout hoeft voor velen geen introductie meer. Gevestigd in de Turnova toren in Turnhout als een herkenbaar baken in de kempische gastronomie.

Sinds 2022 hebben ze een Michelinster en Chef Alex Verhoeven werd in 2025 verkozen tot 'Jonge Chef van het jaar' door Gault&Millau. Het keukenteam onder leiding van Alex brengt een pure keuken met respect voor natuur en omgeving.

Ook hier zorgt de open keuken voor transparantie en interactie tussen de chefs en hun gasten. De gerechten van Hert zijn soms Aziatisch geïnspireerd, maar evenzeer brengen ze ode aan de klassieke keuken met de nadruk op lokale seizoensproducten. Vergeet bij een bezoek ook niet te genieten van het prachtige uitzicht!

Foto rechts: Hazenrugfilet met een millefeuille van witloof, tartelette met ganzenlever en compote van golden appel. Side dish met veenbes, hazenpeper, espuma van knolselder en herfsttruffel.

Foto links: Sous-chef Xander Buttafuoco in restaurant Hert.



Hert

TURNHOUT, KEMPEN



VolDaan

LIER, RIVIERENLAND

Topkwaliteit en pure smaken

Chef Daan van Bistro Voldaan in Lier is op korte tijd een vaste waarde in Lier en omstreken geworden met zijn klassiek-moderne bistrogerechten van absolute topkwaliteit.



Op de kaart staan onder meer de jodenhaas in zoutkorst en de zesrib. Voor deze wildfolder schotelt Daan ons haas voor, geserveerd met een grand veneursaus uit ons Versatelier. Dit gerecht combineert een klassieke basis met moderne invloeden, zoals een fijne espuma van aardappel. Elk product blijft herkenbaar en komt uiterst smaakvol tot zijn recht.

Foto links: Daan Driesen, chef van VolDaan in Lier.

Foto rechts: Haas gebakken op het karkas. Rode kool, pastinaak, ragout van de billen, espuma van aardappel, amandelkroketjes, spruitjes.



Broederlijke passie en seizoens- gebonden wild

Twee broers die met passie in hartje Hasselt een intiem gastronomisch restaurant openden nog niet zo heel lang geleden, dat is Bruur.

Berten de chef is voor een groot deel autodidact en begon zijn reis in de keuken in een restaurant die wat verder in deze folder ook terug te vinden is, Nyde in Borgloon. Nadien waagde hij de sprong naar een eigen zaak en met succes. Bruur is een echte parel geworden in het hartje van Hasselt.

Een seizoensgebonden menu dat bijna elke twee maanden of zelfs sneller evolueert op het ritme van de seizoenen. En met de focus op het product, zo is onze dry-aged lende Theo een tijdje het hoofdgerecht geweest van zijn menu. Voor zijn gerecht met wild is Berten subtiel te werk gegaan met de patrijs die op twee manieren bereid wordt en de ster van het bord is.

Foto rechts: Patrijs: de filet op karkas geeraard en de gekonfijite boutjes die nog kort even op de Japanse grill mogen met een heerlijke lak, schorseneren, flower sprouts en pied de mouton.

Foto links: Chef Berten Tits van Bruur in Hasselt.



Bruur

HASSELT, HASPENGOUW



Seir

KASTERLEE, KEMPEN



Scan deze code en kijk mee hoe chef Thomas Van der Flaas dit wildgerecht tot leven brengt in Seir.

Kempische topgastronomie

Thomas en An-Sofie van Seir brengen een unieke en karaktervolle beleving aan hun klanten. Thomas deed ervaring op in diverse gastronomische restaurants waaronder Fleur de Sel van Alex Verhoeven en brengt nu zijn eigen(zinnige) keuken in het hartje van Kasterlee.

Een 15/20 in de Gault & Millau gids is de erkenning van zijn creativiteit en het eigen verhaal dat ze schrijven in Seir. Zijn gerecht van wilde eendebout lijkt eenvoudig. Maar de combinatie van verschillende texturen en smaken zorgen voor een complex, samenhangend en uiterst verfijnd gerecht die ons wild op een heel andere manier leert ervaren.

Foto rechts: Chef Thomas Van der Flaas van Seir in Kasterlee.

Foto links: Rollade van gekonfijte wilde eendenbout met spinazie,

verse pasta. Crème van knolselder, crème van cabernet azijn.

Jus van de eend. Krokantje gemaakt van groene kruiden.

Schuimige jus van beurre blanc met salie.

Nyde

BORGLOON,
HASPENGOUW

Eerlijk & puur in Borgloon

Nyde is een mooi verhaal van een gepassioneerd koppel dat de nadruk op het pure product legt. Zo stellen ze een 100% groentenmenu voor, naast hun zee en land menu.

Creatief aan de slag gaan met producten van het moment is wat Céline inspireert en motiveert. Hun intiem huiskamerrestaurant net buiten het centrum van Borgloon is voor fijnproevers een geliefd adres. Ook maken ze deel uit van Jong Keukengeweld omdat verfijnd eten ook jongeren kan aanspreken!

Foto: Celine Bleys, chef van restaurant Nyde.

Foto rechts: Haas, schorseneren, kweeper en trompette de la mort. ragout van haas in cilindertje van aardappel met daarbovenop een crème van kweeper.





Klassiek met een speelse knipoog

La Rosa is een vaste waarde in Edegem en omstreken. Chef Wannes tilt de klassieke bistrokeuken naar een hoger niveau. Een beperkte kaart, seizoensgebonden en met top producten.

Soms klassiek en dan weer wat spelser maar telkens een herkenbare stijl en eerlijk eten op het bord. Zo ook zijn gerecht met wild, een leuke twist op de filet pur Rossini maar dan met hert. Groentjes van het seizoen erbij en om het helemaal royaal te maken, heerlijke truffel!

Foto links: Chef Wannes Sabbe in de keuken van La Rosa te Edegem.

Foto's rechts: Hert Rossini, pastinaak, ajuin, truffel en rosti. Crème van veenbessen. Lardo. Gekonfijt witloof.

La Rosa

EDEGEM, DE ZUIDRAND



Appelen en peren uit eigen regio

Deze titel klinkt misschien wat alledaags, maar laten we vooral niet vergeten dat in Limburg deze heerlijke producten een groot deel uitmaken van het landschap. Het zijn streekproducten die met hart en ziel worden geteeld door gepassioneerde mensen met vaak een heel eigen visie op de manier van landbouw doen.

Karel Vaes uit Borgloon is hier het perfecte voorbeeld van en durft gemakkelijk af te wijken van de klassieke rassen die we allemaal kennen. Dit zegt hij over zijn appels en peren:

‘Ik heb de gewoonte om van mijn plantages een tuin te maken. Het is toch vreemd dat boeren tot het uiterste gaan om een stuk grond te verwerven om, als ze het eenmaal in hun bezit hebben, er vervolgens de banaalste standaard dingen op te doen. Op onze nieuwe planting komen fraaie hagen en waardplanten, die insecten aantrekken voor de wilde bestuiving. De buxus, de kardinaalsmuts, het sporkehout, zo’n boomgaard mag ook aangenaam zijn. Een hof, geen fruitfabriek. Diversificatie is geen zorg maar een weelde.’



“Ik doe wat het gezond verstand mij ingeeft”

De schaalvergroting van de voorbije dertig jaar heeft de relatie tussen de teler en de boom veranderd. De moderne landbouw doet met bomen hetzelfde als de maatschappij doet met veel van de mensen. Net als mensen kunnen bomen te lijden krijgen van stress. En als ze ziek zijn dienen we ze medicatie toe om de ziekte te genezen. Kijk, een boom moet wel een klein beetje stresseren, hij moet productief willen zijn. Maar in de eerste plaats willen wij ervoor zorgen dat de boom zich goed voelt. Een mens die goed in zijn vel steekt, presteert ook beter dan iemand die met tegenzin naar zijn werk gaat. Het is heus geen hogere wiskunde die we hier gebruiken, ik doe wat mijn gezond verstand me ingeeft.

We moeten naar een beheersbare landbouw, met moderne technieken waar de menselijke maat een rol in speelt.

De verschillende rassen die Karel aanbied zijn onder andere: de Durondeau, de Lucas, de Rosine wat de ideale appel is om te bakken in de pan en ook de Beurré Alexander Lucas, de stoofpeer bij uitstek!

Laat je insiperen door zijn producten in je wildgerechten!





Délidis & wild

Door onze jarenlange expertise en ervaring in het leveren van wild, is Délidis uitgegroeid tot een vaste waarde in de Horeca. Elk jaar kan je bij ons terecht voor je filet van hert, prachtige fazanten maar ook heerlijke wilde eenden om het seizoen mee te starten. We maken het aanbod compleet met onze patés, pasta's en kroketten en niet te vergeten onze wildsauzen uit het Versatelier.

De verscheidenheid aan klanten die je in het eerste deel van deze folder hebt gezien met telkens hun eigen visie en creativiteit rond wild is iets waar we oprecht trots op zijn. We zijn blij en vereerd dat we mee deel mogen uitmaken van hun creaties met wild en dit al vele jaren lang.

Het deel dat nu volgt is traditioneel gezien opgedeeld in 'Haarwild' en 'Vederwild', de stukken die diepvries zijn worden aangeduid met een symbool. Nadien is er ook plaats voor de kroketten, pasta's onze patés en garnituren allerhande om ook dit jaar van jouw wildseizoen een succes te maken.





Het Versatelier hoeven we misschien bij de meeste klanten niet meer voor te stellen, toch geven we graag nog een woordje uitleg over de werking.

Het Versatelier is ontstaan als oplossing op de vraag van klanten om hun recepten in grote hoeveelheden te produceren zonder dat het een industrieel product wordt. En dit is nog steeds het DNA van Versatelier.

We hebben verschillende klanten die ons hun recepten toevertrouwen en waar we de werklast en de loonkost perfect onder controle houden.

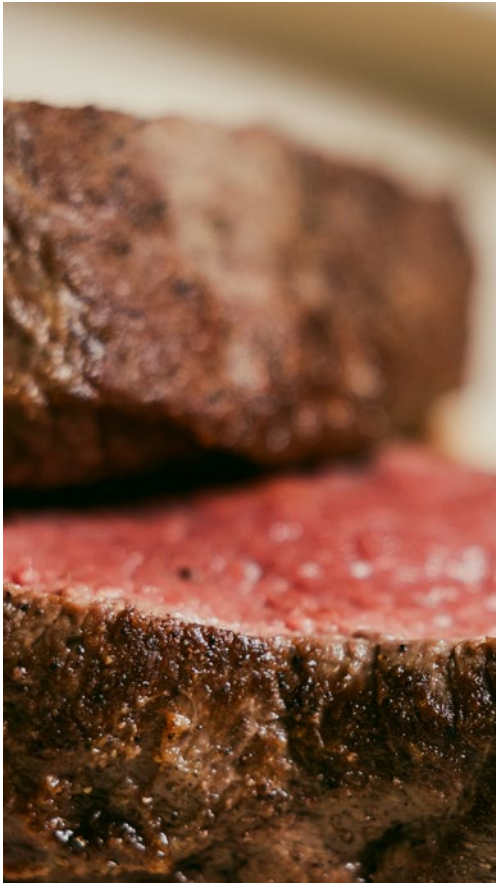
Anderzijds hebben we nu ook een uitgebreid assortiment dat beschikbaar is voor al onze klanten en dat aanbod groeit alleen maar. We blijven ook steeds op zoek gaan naar de trends in de markt en spelen hier graag op in en geven er onze eigen touch aan.

Uit het Versatelier

4577	Hert Ragout Bereid 2.5 kg	(wildseizoen)
4698	Grand Veneur Saus 1 kg	(wildseizoen)
4697	Fine Champagnesaus 1 kg	(wildseizoen)
4699	Ragout Boschampignons 1 kg	(wildseizoen)
1383	Gepekeld komkommerschijven 1,4 kg	
1290	Gepekeld rode ui ringen 4mm 1.4 kg	
2518	Gepekeld beukenzwam 1 kg	
2520	Gepekeld shitake 1 kg	
2714	Beurre Blanc vers 1 kg	
2711	Champignonroomsaus 1 kg	
2709	Peperroomsaus 1 kg	
2398	Cheddar Jalapeno Saus 1 kg	
1319	Tikka Massalasaus 2,5 kg	
2476	Chipotle Mayonaise 1 kg	

4599	Vol-au-vent vers 2.5 kg	
4624	Stoofvlees bereid vers 2.5 kg	
4626	Spaghettisauz vers 2.5 kg	
1327	Balletjes in Luikse sauz 2,5 kg	
1326	Balletjes in Tomatensauz 2,5 kg	
2401	Varkenswangen bereid 2,5 kg	
4703	Pulled chicken vers 2 kg	
2549	Pulled beef vers 2 kg	
1347	Hummus vers 1 kg	
1348	Guacamole vers 1 kg	
1322	Shakshuka vers 2 kg	
1349	Auberginedip vers 1 kg	
2708	Tzatziki vers 1 kg	





Haarwild

Hert & Ree

8304	Hert ragout vers
8248	Hert steak SIGNATURE
9453	Hert ragout diepvr 2.5 kg
8247	Hert filet z/vlies Spanje *
8235	Hert filet z/vlies EU
8240	Hert filet geportioneerd
8250	Hert beenderen
8455	Hert filet m/vlies EU
9621	Hert filet m/vlies EU *
8359	Hert filet m/vlies NZL *
8239	Hert carpaccio gerookt stuk
8326	Hert 4tech delen pad EU
8241	Hert filet m/vlies NZL
8360	Hert bovenbil NZL *
9642	Hert kalfkroon *
9771	Ree filet zonder vlies
8368	Hert haasje 2 st vac
8234	Ree filet met vlies
8232	Ree ragout vers
8311	Ree 4 tech delen EU
8243	Hert 4 tech delen pad NZL
8244	Hert kalfkroon 10 rib NZL
8237	Hert carpaccio roos 10x80 g

Everzwijn

8258	Everzwijn ragout
8256	Everzwijn filet vers
8255	Everzwijn filet geportioneerd
8254	Everzwijn filet zonder vlies
8251	Everzwijn gebrad + -600 g

Haas

8265	Haas filet 2x160 g *
8268	Haas ragout 2.5 kg *
8273	Haas rug z/vlies 600 g *
8264	Haas achterbout 800 g *
9659	Haas achterbout vers
8266	Haas filet 1kg 100/120 g *
8272	Haas rug z/vlies 600 g 10 st *
8267	Haas schouder
8274	Haas rug met vlies vers
8260	Haas heel

Vederwild

Bosduif

8196	Bosduif Filet 8 st Half
8068	Bosduif Karkas
8195	Bosduif Panklaar
8358	Bosduif Panklaar/25 st

Eend

8202	Wilde Eend Filet 4st half vac	SIGNATURE
8223	Wilde Eend Karkas	
8201	Wilde Eend Bil st	
8200	Wilde Eend Panklaar/10 st	
8199	Wilde Eend Panklaar	

Patrijs

8310	Patrijs Filet 10st Half
8203	Patrijs Karkas
8227	Patrijs Roodpoot Panklaar
8226	Patrijs Roodpoot Panklaar 25 st
8224	Patrijs Roodpoot Bil
8225	Patrijs Jong Grijs

Fazant

8207	Fazant filet 4 st half vac	SIGNATURE
8316	Fazant ragout 2kg *	
8208	Fazant karkas	
9251	Fazant filet supreme 2st half	
8204	Fazant bil 150 g	
8220	Fazant hen panklaar	
8214	Fazant haan panklaar	

Andere

8357	Wild Mix Her/Ha/Ev 180 g
8209	Wild Mix Faz/Hert/Haas 180 g
8325	Wild Mix E/Fz/Ev/Ha/He 300 g
8312	Wild Mix Bosd/Ee/Fz 180 g





Wildpaté, fonds & kroketten

Kroketten

9247	Kroket wild vers 4x70 g
8936	Kroket wild hert diepvries 12x65 g
9935	Kroket wild hert diepvries 60x20 g
7165	Kroket wild fazant 12x65 g *
7166	Kroket wild fazant 60x20 g *
8544	Aardappelkroket amandel 50 st
8328	Aardappelkroket hazelnoot 20 st
8536	Aardappelkroket amandel mini 900 g
8327	Aardappelkroket hazelnoot mini 900 g
8552	Aardappelkroket veenbes 30x20 g
9623	Aardappelkrokines truffel
7201	Aardappelkrokines zoete aardappel
8551	Aardappelkroket 100 st
8534	Aardappelkroket 50 st
8543	Aardappelkroket amandel 20 st
8782	Aardappelpuree knolselder 2 kg
9180	Aardappelpuree prei 2 kg
8879	Aardappelpuree spinazie 2 kg
9060	Aardappelpuree wortel 2 kg
9613	Aardappelpuree butternut 2 kg
9426	Aardappelpuree boerenkool 2 kg
9428	Aardappelpuree pastinaak 2 kg
9429	Aardappelpuree savooi 2 kg
9710	Aardappelpuree karnemelk 2 kg
7707	Aardappelpuree zoete aard 2 kg

* Diepvries

Paté

8297	Fazant paté croûte 400 g
8288	Fazant paté in pot 1.6 kg
8287	Everzwijn paté in pot 1.6 kg
8324	Ree paté in pot 1.6kg
8302	Everzwijn paté croûte 400 g
8289	Haas paté in pot 1.6 kg
8702	Patrijs paté in pot 1.6 kg
8143	Konfijt veenbes 1 kg
8540	Fazant pate staaf 1.1 kg
804	Eend mousse spuitzak 200 g
8293	Patrijs pate staaf 1.1 kg
272	Everzwijn pate staaf 1.1 kg
628	Haas pate staaf 1.1 kg
8140	Konfijt ui natuur 1 kg
271	Ree pate staaf 1.1 kg
8144	Konfijt vijg met porto 1 kg
8294	Bosduif mousse staaf 1.1 kg
8147	Konfijt ui ardens 1 kg
8299	Ree mousse spuitzak 200 g
729	Konfijt witloof 1 kg
807	Eend mousse met porto 1.1 kg
8539	Wilde eend pate staaf 1.1 kg
9792	Konfijt appel peer 1 kg

Pasta

9242	Medaglioni wild
9307	Ravioli boschampignons/truffel *
9254	Ravioli pompoen diepvries 1 kg

Fonds

8161	Fond wild 1kg glace
911	Fond champignon glace
8396	Fond Gevogelte 1 kg glace
8395	Fond kalf 1 kg glace
906	Fond lam 1 kg glace



Paddenstoelen, noten & groenten

Paddenstoelen

- 2725 Beukenzwam bruin 150 g
- 4713 Beukenzwam wit 150 g
- 2253 Cantharel geel
- 2249 Cantharel grijs
- 3374 Enoki 100 g
- 2492 Champignons gesneden 250 g
- 3826 Eringi klein
- 6794 Eringi groot
- 2265 Bosmix gedroogd 100g
- 2166 Girolles mini nopjes
- 2495 Kastanjechampignons gesneden 250 g
- 2063 Bosmix gesneden 2 kg
- 3340 Herfstmix boschampignons
- 3291 Pied de mouton
- 2245 Kastanjechampignon deksel 250 g
- 3984 Portabella
- 2806 Portabella 2 st
- 2484 Bosmix gesneden 150 g
- 2063 Bosmix gesneden 2 kg
- 4262 Akkerzwam
- 4550 Eekhoortjesbrood
- 4360 Oesterzwam 250 g
- 2251 Shiitake
- 3290 Trompette de la mort
- 11295 Wintertruffel
- 3437 Wintertruffel vers Italië

Noten & Groenten

- 2932 Witloof gegaard 90 g 21 st
- 3926 Rode biet gegaard 500 g
- 2956 Appelbollen gegaard 10 st
- 1726 Veenbessen zakje 340 g
- 1168 Veenbessen 1 kg DV
- 1540 Peren G. Wildeman op rode wijn
- 4190 Gekookte kastanjes 400 g
- 10937 Kastanjes
- 90150 Abrikozen 300 g
- 90191 Dadels ontpit 300 g
- 90142 Pijnboompitten 125 g
- 90141 Walnoten 150 g
- 90123 Mixed noten 200 g
- 90154 Rozijnen geel 300 g
- 90153 Rozijnen Sultana 300 g
- 90152 Vijgen zacht 300 g
- 90151 Pruimen ontpit 300 g



Verse, kant-en-klare groene oliën

nieuw

Ken jij de oliën van Grønn al? Ontwikkeld door sterrenchef Benoit Dewitte zijn deze aromatische oliën ideaal in de keuken om een gerecht verfijnd af te werken of een extra kruidige touch te geven. We hebben bewust gekozen voor de grote flessen van 500ml. Weer een prachtig product van eigen bodem, voor chefs, door chefs.

11291	Prei olie	11299	Chili olie
11292	Basilicum olie	11303	Dragon olie
11293	Thai olie	11304	Bieslook olie
11294	Dille olie	11305	Daslook olie
11298	Peterselie olie	11306	Verbena olie



Ook dit najaar kan je de minder bekende groenten of producten terugvinden onder onze Spécials. Onder andere het hele aanbod van Grønn Oliën en verschillende referenties van de Jorda producten zijn nieuw in het assortiment. Laat je inspireren door deze producten om je gerechten naar een hoger niveau te tillen.



Een greep uit ons assortiment Specials

Ontdek het volledige assortiment in de webshop.

- 4652 Puntarelle
De smaak van de puntarelle is een combinatie van witlof, andijvie en venkel.
- 2851 Cordyceps
Dradige, fijne goudkleurige champignons.
- 3354 Myoga Gember
De prille knoppen van de gember die net boven de grond uitkomen.
- 3580 Codiumwier
Deze heerlijke zeegroente leent zich perfect om ijs van te draaien of olie van te maken. Door zijn volle smaak een van de toppers onder de algen.
- 3334 Matsutake
Geconcentreerde, rijke smaak met een zweem van pijnboompitten en kaneel. Ook wel pijnboomzwam genoemd.
- 3335 Vegetable Jus
Mooie vegan bouillon met rijke umami smaak.
- 11295 Herfst truffel
De voorbode van de zwarte wintertruffel met een iets minder doordringend aroma.
- 3795 Flower Sprouts
Een kruising tussen boerenkool en spruitjes.
- 3340 Herfstmix boschampignons
Handige mix van seizoenschampignons.
- 4319 Chantenay wortelen 3 kleuren
De typische vorm is een leuke afwisseling met de klassieke wortel.

