

# MENU MAGAZINE

LA PARISIENNE

## Borrelen, Lunchen & Dineren

Borrel-, Lunch- & Dinerkaart,  
vanaf pagina 12

## Fashion

Luxury, jewellery en meer,  
pagina 8 & 9

## Fijnproeven

De selectie wijnen van Paris  
pagina 11



HOTEL et le CAFÉ de PARIS  
**SPICEBRUSH**  
DE PROEVERIJ  
De **BROODJES** Bar

Edition No 15 · 2023 / 2024



# VOORWOORD

**H**oe uitdagend het leven kan zijn en hoe wij als water bewegen binnen de omstandigheden en veranderingen van de tijd waarin we leven. Als je nadenkt over hoe het leven er nu uitziet ten opzichte van een aantal jaar geleden. Uiteindelijk gaat alles door en hebben wij het aanpassingsvermogen om mee te bewegen met wat ons voorgeschoteld wordt.

Zo zijn ook wij weer zoveel stappen verder dan we als organisatie een paar jaar geleden waren. Onze organisatie groeit, waarbij wij meebewegen en aanpassingen doorvoeren aan onze werkmethodes. Inmiddels een team bestaande uit meer dan 100 medewerkers. Hadden wij dit 10 jaar geleden voorspeld? Nee, om eerlijk te zijn niet. Kenmerkend voor onze organisatie is dat we, kijkend naar de operatie, 'klein' blijven.

Familiebedrijf in basis, waarbij iedereen binnen het team ook bij deze mooie familie hoort. Iedereen doet mee, om er zo voor te zorgen dat een verblijf voor u zo aangenaam mogelijk wordt. Alle afdelingen ondersteunen elkaar en waar de druk hoog is springen we bij, of het nu gaat om de afwas of in de bediening.

Zo trekken we met elkaar de kar. Dit teamgevoel en betrokkenheid is wat je proeft in onze opinie; één team één taak.

2023 Is er ook een verandering gekomen in het compleet maken van het familiebedrijf. De jongste telg van het gezin, Boris, ingestapt in het bedrijf, waar de oudste, Tom, hem voorging in 2018. Ook een mijlpaal om bij stil te staan. Wie goed op onze bar let, kan elementen herkennen van betekenis. Iedere mijlpaal is er één om zo nu en dan bij stil te staan. De meeste mooi en met een trots gevoel, maar soms ook met het gevoel van gemis. Vaak vliegt tijd voorbij en is doorrazen een feit, waarbij even een pas op de plaats en terugkijken vaak vergeten wordt. Hoe mooi is het om zo nu en dan te kijken waar je vandaan komt en stil te staan bij wat je hebt bereikt. Een wijtje aan de bar en blik op de mijlpalen die in zicht staan, levert zo'n momentje van besef op. Aan ons dan om even stil te staan bij zo'n moment en te proosten we op wat we met elkaar hebben bereikt & waar we nu staan!

Proost!

*Larissa C.I. van der Vlist  
General Manager*

## COLOFON

### UITGEVER

Hotel et le Café de Paris

### HOOFDREDACTIE

Larissa C.I. van der Vlist

### ASSISTENT REDACTIE

Tom de Haas

### VORMGEVING

Lianne Tijmes · Indeseyen

### FOTOGRAFIE

Janine Vonk · Photo by Janine

### DRUKKER

Harry Badenhop · B&K Repro

### COVER

Daniël Dolman  
werkzaam sinds 2017

### Hotel et le Café de Paris

Raadhuisplein 5 . T 055 522 18 22  
www.paris.nl

### Spicebrush de Proeverij

Marktplein 9 . T 055 522 50 64  
www.spicebrush.nl

### De BroodjesBar

Raadhuisplein 14 . T 055 312 53 04  
www.debroodjesbar.nl



*Familiebedrijf de Haas  
Boris, Agnes, Tom & Bart de Haas*

## MET DANK AAN BIJDRAGE VAN

Collectie Stokhuyzen, www.oud-apeldoorn.nl, Heineken, Hanos, Apeldoorn Partners, Sven Scholten, Coffee Experience, Bla-Bla Stores, B&K repro-service, Baeten Vinopolis, John Conradi, De Gezonde Zaak, Lipton Ice Tea, A Brand New Day, Hugo Folkerts, Bier & cO, Hanneke van der Vlist-van Schaik, Duvel Moortgat, Hert Bier, Bobbie Foundation, De Bourgondiër, Marco Bod, Je m'appelle at Work & de Vrienden van Paris.





## 8 La Parisienne Style



## 19 Spicebrush de Proeverij



## 20 De BroodjesBar



## 12 Borrel-, Lunch- & Dinerkaart

2	Voorwoord	Dessert- & Koffiekaart	18
4	Je m' Appelle	Spicebrush de Proeverij	19
5	l'Histoire de Paris	de BroodjesBar	20
8	La Parisienne Style	Royale hoofdstad van de Veluwe	21
10	Baeten Vinopolis	La Vie de Paris	22
11	Vins de Paris	Notre Équipe	23
12	Drankenkaart	Hotel de Paris	25
13	Borrel&	Entre Nous	26
14	Lunchkaart	't Gastoptreden	29
16	Dinerkaart	Vrienden van Paris	31

# INHOUD

## PARIS DNA VOELEN

Juli 2013 komt er een jongeman met een petje het terras oplopen, op weg naar een bijbaantje voor de zomer. "Combinatie housekeeping en afwaskeuken wellicht?" mijn respons. "Ja hoor, geen probleem", zijn reactie.

Deze mentaliteit van beetpakken is hij nooit verloren en wat een geluk voor ons. Dit ondernemerskind met de juiste drive en arbeidsethos maakte zich binnen no time allround inzetbaar. Eén team één taak is iets wat je Marnix (nog steeds) niet hoeft uit te leggen. Hoofdgerechten meegeven in de keuken, bediening, bar: hij deed en doet het allemaal.

Hart voor de horeca maakte de keuze voor de opleiding Manager Ondernemer Horeca niet moeilijk, waarna hij een opleiding Hotel- & Hospitality Management startte.

Met deze ambitie is hij hotelwerkzaamheden voor zijn rekening gaan nemen. Hierdoor leerden wij weer een kernkwaliteit van hem kennen. Marnix is een ster in het managen van zijn eigen 'winkelkje'.

De toewijding en zelfstandigheid die hij hierin laat zien voor ons een grote pré. Maarja... dan komt het moment dat Marnix verleid wordt een deurtje verder te kijken. Is het gras groener...? Hierdoor namen wij met pijn in ons hart afscheid van hem.

Hier is Marnix rijker geworden op het gebied van hotelmanagement en revenue voor meerdere hotels binnen een keten. Uiteraard hebben wij in de tussentijd contact gehouden. Ongeveer een jaar verder bleek het gevoel bij een organisatie en teamspirit de overhand te krijgen in ambitie voor de toekomst. Met een toekomstvisie die er bij ons ligt als (hotel)organisatie, lukte het dan ook om Marnix 'thuis' te krijgen. Wat een cadeautje!

Als Manager met een focus op Hotel, Revenue & Development hebben wij met Marnix een waardevolle teamplayer terug op honk. Iemand die onze organisatie als geen ander kent en hierdoor kijkend naar ontwikkeling en ondernemersgeest zijn meerwaarde nu alweer bewezen heeft. Welcome back Marnix!

advertorial



MARNIX LINTHORST

# JE M'APPELLE



LANG ZAL DIE LEVEN

# HERT BIER

Het thema van Hert Bier is 'leven'. Hun slogan is dan ook, 'Leef, vier en omarm het leven'. Leven doe je samen in goede tijden en moeilijke tijden. Samen bier drinken, samen lachen, samen huilen & samen genieten. Het is dan niet verrassend dat ook deze brouwerij uit vriendschap is ontstaan.

*Ontdek de passie van bierbrouwen met de mooie bieren van Hert Bier!*



MONACO 1981  
GERARD ROOMER ZIT OP  
EEN TERRAS EN IS ONDER  
DE INDRUK VAN DE  
HORECAZAAK WAAR HIJ  
IS BELAND

De telefoon gaat: het is Cor Vloon, eigenaar van Hotel Central. "Wil jij de exploitatie van mijn zaak voor je rekening nemen?" Gerard kijkt nog eens om zich heen. "Ja, dat is goed". Hij steekt de menukaart onder zijn arm. Eenmaal thuis in Apeldoorn voegt hij de daad bij het woord. Roomer neemt de exploitatie van Hotel Central over en maakt er zijn Hotel et le Café de Paris van.

In de jaren daarop volgt Apeldoornse historie. De naastgelegen Bioscoop Centraal, die doorliep tot achter le Café de Paris (nu ruimte Moulin Rouge) gaat failliet. Gerard koopt het pand en opent in 1984 Le Théâtre de Paris; een vestzaktheater compleet met balkon, danszaal en bar. Het vestzaktheater wordt later een casino, maar na een verbod op Golden Ten (een casinospel) in Nederland wordt de ruimte van het casino bij het grand café getrokken.

Spicebrush American restaurant wordt in 2000 toegevoegd aan de organisatie. De snackbar tussen de panden aan het Marktpllein en Raadhuisplein wordt overgenomen. Hierdoor is het mogelijk een keuken te plaatsen die beide zijden kan bedienen.

In 2006 wordt het grand café in twee weken tijd gestript en opnieuw opgebouwd. Het interieur is herbouwd in Frans-Engelse stijl, compleet met glas-in-lood en handgeschilderde wandschilderingen. Bart en Agnes de Haas hebben een aanzienlijke periode de organisatie geleid voor Gerard Roomer. In 2009 komt het moment dat ze de organisatie mogen overnemen. Het is een moeilijke tijd om een zaak als deze over te nemen, maar zonder durf geen vooruitgang. In 2010 besluiten ze Spicebrush American restaurant te vernieuwen. Ook hier een metamorfose, waarbij ook het concept compleet omgegooid is: Spicebrush American restaurant wordt Spicebrush de Proeverij.

2014 Is het jaar van de volgende mijlpaal; een terrasuitbreiding van 100 vierkante meter. Een wijziging die het plein een allure geeft van een écht terrassenplein.

In oktober 2015 wordt de ruimte Moulin Rouge meer bij het grand café betrokken. Een verhoging en nieuw meubilair maken de zaak compleet. Augustus 2016 vindt er een uitbreiding van de keuken plaats om aan de groeiende vraag tegemoet te komen. In november 2016 opent de Broodjes-Bar. Een mooie aanvulling op het aanbod. Voor ieder wat wils op elk moment.

In 2017 zijn alle badkamers van het hotel gerenoveerd en is er een extra kamer gerealiseerd waardoor het hotel 13 kamers telt. In 2018 worden de serre en het binnengedeelte van het grand café in een nieuw jasje gestoken. Ook de entree bij Spicebrush de Proeverij is voorzien van een nieuwe uitstraling.

Maart 2020 is wederom een uitbreiding van het hotel gerealiseerd. Vanuit een centrale ingang kunnen zes extra hotelkamers bereikt worden in het verlengde van het pand. Januari 2022 hebben de overige kamers een transformatie ondergaan. Op pagina 25 vindt u een indruk van het eindresultaat terug. Maart 2022 is het moment daar dat onze gasten door middel van een mooie constructie op ieder moment van een terrasmogelijkheid kunnen genieten. Oktober 2023 wordt de capaciteit van ruimte Moulin Rouge vergroot, waardoor het Grand Café circa 200 zitplaatsen telt.

1. Deel van de originele menukaart.
2. Raadhuisplein eind jaren '50.
3. Hotel Central 1955-1960.
4. Le Cafe de Paris, Theater Centraal omstreeks 1985
5. Hotel Central begin jaren '80.
6. Visitekaartje Hotel Central eind 1800
7. Interieur 1982. Bron: [www.oud-apeldoorn.nl](http://www.oud-apeldoorn.nl)



## DUURZAAM ONDERNEMEN IS WINST VOOR IEDEREEN

Sinds een aantal jaar werken wij tot grote tevredenheid samen met Ecotap. De wens om duurzamer te werken in combinatie met het mooie water dat de Veluwe te bieden heeft, maakte dat wij deze samenwerking zijn aangegaan.

Door het zuiveringssysteem van Ecotap bieden wij ons eigen mineraalwater. U geniet van lokaal water, gezuiverd volgens de normen waaraan mineraalwater moet voldoen. Hiernaast betekent dit geen onnodig transport, geen CO2-uitstoot bij de productie en minder afval. In onze eigen waterflessen ontvangt u ook nog eens meer bronwater voor uw geld.

De organisatie Ecotap zet zich hiernaast in om drinkwater beschikbaar te maken voor weeskinderen in Kenia. Winst voor iedereen & in alle opzichten een juiste keuze dus.



# ECOTAP® & PARIS



HEB JIJ HET?  
PARIS DNA

## HORECA BEZOEKEN IS EEN COMBINATIE VAN KWALITEIT & BELEVING

Het gevoel van welkom bij aankomst, in de watten gelegd worden. Dit gevoel overbrengen, wordt door één factor als geen ander beïnvloed; de medewerkers.

Wij spreken over Paris DNA. De welwillendheid, de juiste insteek, het teamgevoel dat je met elkaar bewerkstelligt. Dát gevoel is wat je proeft als gast. Ons team is het rijkste goed wat we hebben. Stuk voor stuk "strijders en strijderinnen". Samen zorgen wij ervoor dat de beleving voor u goed is.

Van middelbare school tot aan of tot en met studeren van onze medewerkers maken wij mee. Zo worden jongens en meisjes, dames en heren. Grand café, restaurant, lunchroom & hotel, onze medewerkers leren alle afdelingen kennen en worden zo langzaam allround.

Lijkt het je leuk om ons team te versterken? Stage, bijbaan of vaste baan? Mail gerust ([larissa@paris.nl](mailto:larissa@paris.nl)) dan plannen we een afspraak om te kijken naar de mogelijkheden.

*Met de juiste insteek  
altijd welkom!*





# CAFÉ DE PARIS

## MAAK KENNIS MET DE SPECIAL ROAST DE PARIS

De echte Europese doorbraak van koffie kwam door de schenking van een koffieplant in 1715 door de Amsterdamse burgemeester aan Lodewijk XIV. Hierdoor werd Frankrijk in die periode de grootste koffieproducent en -verbruiker. Koffie is de op één na meest verhandelde grondstof ter wereld, alleen olie staat hoger. Ieder jaar worden er meer dan 500 miljard koppen koffie gedronken, en meer dan de helft daarvan bij het ontbijt.



Bij ons is koffie uiteraard één van de hardlopers. De afgelopen jaren zijn wij steeds op zoek gegaan naar de beste smaak van koffie. Dit gezien wij, net als u, steeds meer verlangen van de smaak van koffie.

Toen het aanbod kwam onze eigen melange samen te stellen, was dat het antwoord op onze zoektocht. "Hoe mooi is dat?!" In gesprek met onze hofleverancier Hanos kwamen we in contact met Giovanni Invernizzi van Coffee Experience. Het concept Your Brand, Your Blend & Your Style bood uitkomst. Het gaf ons de mogelijkheid door middel van proeven, proeven en nog eens proeven tot de juiste samenstelling van boonsoorten en brandingen te komen. Met dit finetunen van smaaksensatie ontstond: de Special Roast de Paris.

Samenstelling bepaalt smaak en geur. Onze melange, Special Roast de Paris, is opgebouwd uit de volgende componenten:

### **Brazilië**

Braziliaanse koffie staat bekend om heel zwakke zuren, mildheid, licht nootachtige smaak. Koffie uit Brazilië staat daarom aan de basis van veel melanges.

### **Ethiopië**

Deze koffie heeft een rijkdom aan smaken. Bloemachtig en kruidig met tonen van citrus.

### **Honduras**

Hondurese koffie kan heel mild en licht zijn, maar ook complex en fruitig met sterke zuren.

Door te spelen met deze drie smaken van koffie zijn we gekomen tot ons eindresultaat. Een mooie ronde volle body. Proef de Roast de Paris in de verschillende koffievarianten, waarbij de bonenmaling afgesteld is op de koffiesoort die u bestelt om optimale smaak te garanderen.

**Onze koffie ook thuis? Dat kan!** Onze melange is verkrijgbaar in een verpakking van 750 gram voor € 15,00.



**Delicatessen • Dranken • Veel Vers • Wild • Non Food • Snacks • Food**

HANOS Apeldoorn - Stadhoudersmolenweg 41 - 7317 AW Apeldoorn - Tel. (055) 529 44 44 - Fax (055) 521 82 76

[www.hanos.nl](http://www.hanos.nl)

# LA PARISIENNE STYLE



## ROFRA HOME



Made in Holland. Dat is waar Rofra Home voor staat als het gaat om het vervaardigen van meubels.

Het gaat hier om ambachtelijk werk, waarbij de meubels stuk voor stuk met de hand worden gemaakt. Het ontwerp en de productie wordt in eigen beheer in Nederland uitgevoerd sinds 1978. De werkzaamheden vinden plaats in de eigen meubelmakerij, stoffeerderij en spuiterij.

Kijk voor alle locaties op:

[f](#) [@](#) rofrahome | [rofrahome.nl](http://rofrahome.nl)

## LOD FASHION & LIFESTYLE

Bij LOD vind je kleding, sieraden, tassen en woonaccessoires in een knusse, huiselijke sfeer. In de Korenstraat kun je op nummer 104 terecht voor de leukste kleding voor schappelijke prijzen (smart) casual voor ieder moment. Voorraad wisselt maandelijks waardoor LOD blijft verrassen bij ieder bezoek.

Vergeet ook niet de woonaccessoires te bekijken in de winkel. Perfecte combinatie op één adres.

Onze Evelien (Allround medewerker) is in ieder geval geslaagd met een outfit voor nu.



Korenstraat 104, Apeldoorn

[f](#) [@](#) lodfashionenlifestyle | [lodfashionlifestyle.nl](http://lodfashionlifestyle.nl)



## TEMPELMAN EXCLUSIVE

Onze Beau (Allround medewerker met sluitverantwoording) in casual chic voor ieder moment

Korenstraat 132  
Apeldoorn  
[tempelman-exclusive.nl](http://tempelman-exclusive.nl)

[f](#) [@](#) tempelmanexclusive



## BLA-BLA WOMEN

Onze Dali (Allround medewerker) in een stijl geschikt voor het hele jaar

Korenstraat 3  
Apeldoorn  
[blablastores.nl](http://blablastores.nl)

[f](#) [@](#) blablawomen





## SANDMANN OPTIEK

Er goed uitzien en goed doen, gaan hand in hand met brillenmerk Dick Moby.

Monturen van hoge kwaliteit, met modieuze en klassieke stijlen, gemaakt van biologisch afbreekbare en gerecyclede materialen.

Zie er goed uit en voel je goed over jezelf, terwijl je bijdraagt aan een wereld zonder afval. Kom ze vandaag nog passen bij Sandmann, Hoofdstraat 108 in Apeldoorn.

Hoofdstraat 108, Apeldoorn | [sandmannoptiek.nl](http://sandmannoptiek.nl)

  [sandmannoptiek](#)

## DE HOFDAMES

Trots zijn de dames op de mooie winkel aan de Koninginnelaan in Apeldoorn, waar zij elke dag vrouwen eerlijk en vakkundig adviseren over goede en passende lingerie-, bad- en nachtmode. Met een ruime collectie van topmerken, DE speciaalzaak van Apeldoorn. Het passen van al dit moois is een heus feestje in de riante paskamers, met de persoonlijke benadering en gezelligheid van "De Hofdames".

Wil jij ook ervaren wat de juiste lingerie voor- en met je doet? Kom naar de winkel en laat je verrassen! Je bent van harte welkom.

Koninginnelaan 77B, Apeldoorn

 [dehofdameslingerie](#) |  [dehofdames](#) | [dehofdames.nl](#)



*Bij de hofdames  
ben jij de Koningin*



## CAPITAL

Onze Yannick (Allround medewerker) in een smart casual look voor nu

Deventerstraat 7  
Apeldoorn  
[capitalfashion.nl](http://capitalfashion.nl)

  [capitalstore](#)



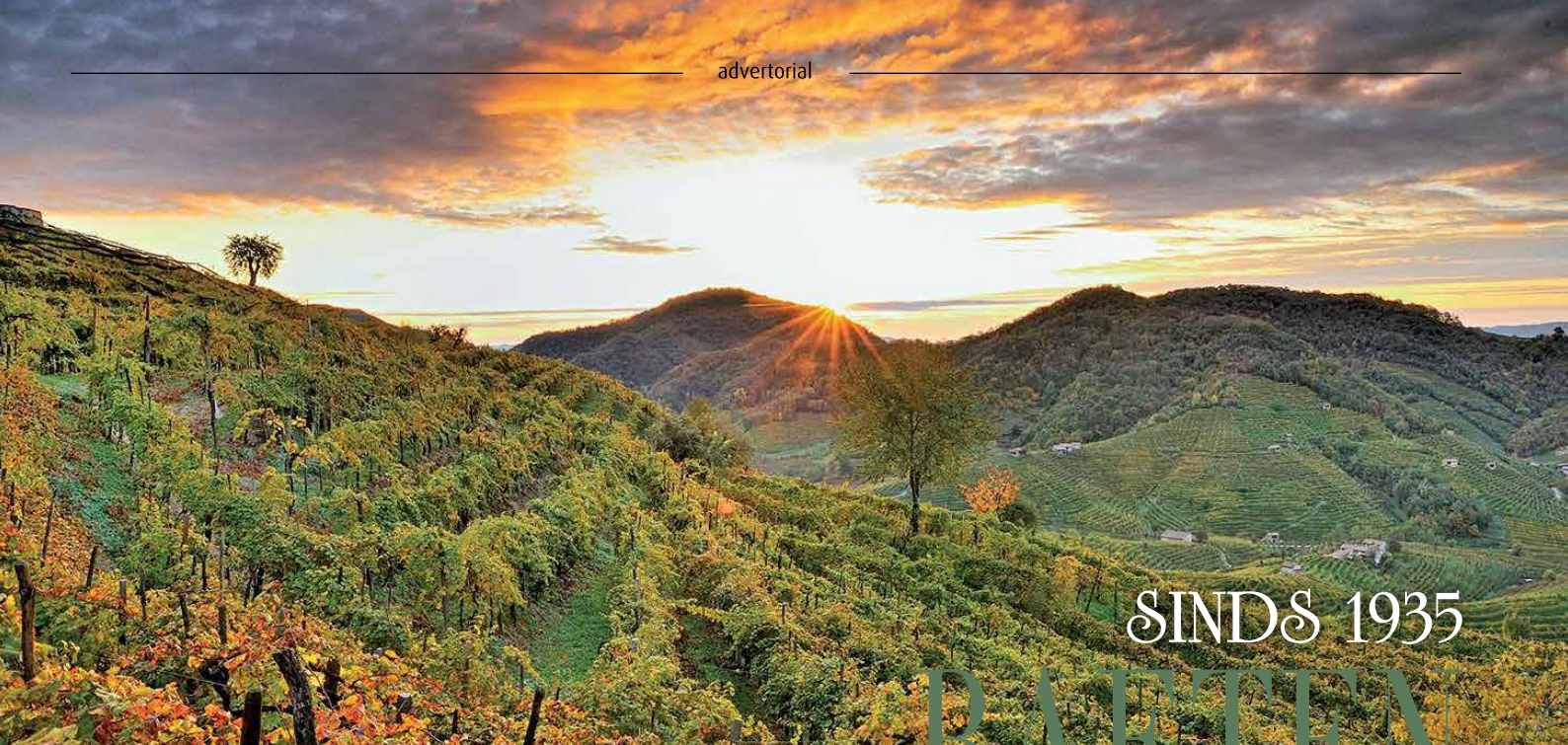
## FASHION CAFÉ

Onze Isis (Allround medewerker) in bohemian chic voor elk moment

Asselsestraat 15-17-19  
Apeldoorn

  [Fashion Café](#)





SINCE 1935

# BAETEN VINOPOLIS



De basis voor onze samenwerking met Baeten Vinopolis ligt bij de bevoegdheid en passie voor wijn die wij bij kennismaking bemerkten. De beleving die het familiebedrijf heeft bij wijn, werkt aanstekelijk. Hiernaast een keuze voor duurzaamheid. Minder flessen betekent minder afval, minder ruimte. Eén vat in omloop bespaart een productie en recycling van ± 100 flessen per jaar. Deze manier van aanbieden van wijn betekent ook een constante kwaliteit van de wijn. Een kwalitatief betere wijn, die onder de beste condities en temperatuur wordt aangeboden. In deze editie maakt u kennis met één van de wijndomeinen van Baeten Vinopolis.

## BORGIO MOLINO CIARI PINOT GRIGIO

Het wijnhuis Borgo Molino, opgericht in 1922, in het gebied van Marca Treviso, in de heuvels van Conegliano en Valdobbiadene. De familie van Sergio Nardin heeft ruime ervaring en passie voor wijn en prosecco van hoge kwaliteit. De derde generatie van de familie Nardin zijn de twee zonen Paolo en Pietro. Paolo dirigeert de (technische) productie. Pietro is verantwoordelijk voor de coördinatie van de distributie.

Borgio Molino heeft meer dan 200 hectare wijngaarden, waarvan de meeste in het bezit zijn van het familiebedrijf 'Azienda Nardin'. Het wijnhuis is uitgerust met de meest geavanceerde technologieën. De vinificatie gebeurt volgens de Metodo Ganimede, dat in Italië is uitgevonden. Deze zeer zachte methode wordt nu gebruikt door een groot aantal gerenommeerde wijnhuizen over de hele wereld, met name omdat het de natuurlijke aroma's van de verschillende druivensoorten benadrukt; het zorgt voor een uitstekende gisting van de druiven.

De wijngaarden van Conegliano en Valdobbiadene worden gekenmerkt door een bijzondere samenstelling van de bodem en het uitzonderlijke klimaat dat er heerst. Een terroir, die de beste voorwaarden biedt voor de productie van deze uitzonderlijk heerlijke (mousserende) wijnen met unieke elegantie en finesse.

De Ciari hebben wij voor u geselecteerd. Deze vriendelijke Pinot Grigio kent een fris-gele kleur, een bloemige en aangename geur die doet denken aan wilde bloemen. De smaak is zeer harmonieus.





## WIT

### Mondevin "i" Jérôme Vic Chardonnay

Land: Frankrijk

Streek: Languedoc-Roussillon



Aroma's van bloemen, appel en peer met tonen van boter & hazelnoot. Vriendelijke chardonnay met lichtgele kleur, perfect als aperitief.

Per glas € 4,75 • Per fles € 23,75

### Mondevin "o" Pomerols Sauvignon Blanc

Land: Frankrijk

Streek: Languedoc-Roussillon



Tonen van sinaasappel, bergamot & exotisch fruit. Fris zoals een Sauvignon hoort te zijn met de herkenbare smaak van citrusfruit.

Per glas € 4,50 • Per fles € 22,50

### Borgo Molino Ciari Pinot Grigio

Land: Italië

Streek: Friuli



Strogele kleur, een bloemige geur die doet denken aan sappige appels, witte bloemen en kweeperen. De smaak is droog, strak & zeer harmonieus

Per glas € 4,75 • Per fles € 23,75

## ROSÉ

### Mondevin "e" Jérôme Vic Grenache, Cinsault

Land: Frankrijk

Streek: Languedoc-Roussillon



Mooie, aantrekkelijke geur van rood fruit met een fris zuurtje. Levendige rosé met het fruitige van aardbei.

Per glas € 4,50 • Per fles € 22,50

We bieden naast onze huiswijnen ook een mooie selectie wijnen per fles. Vraag naar de opties.

## ROOD

### Rione Del Falco Primitivo

Land: Italië

Streek: Puglia



Intense paarse kleur, in smaak donker fruit, vanille met zachte en fijne tannines. Mooi vol van smaak met een fluweelzachte afdrank.

Per glas € 4,75 • Per fles € 23,75

### Terra Linda Syrah

Land: Spanje

Streek: la Mancha



Aroma's van donkerrood fruit en pruimen met kruidigheid. Afdronk is warm, zwoel & kruidig met body.

Per glas € 4,50 • Per fles € 22,50

### Borgo Molino Scuri Cabernet Sauvignon

Land: Italië

Streek: Veneto



Intense robijnrode kleur met een delicaat en kruidig bouquet, ruim en rijk aan nuances. De smaak is droog, vol, met een lange & prettige afdrank.

Per glas € 4,95 • Per fles € 24,75

# VINS DE PARIS

## CHAMPAGNE

### Moët & Chandon

#### Brut Impérial / Nectar Impérial Rosé

Land: Frankrijk

Streek: Champagne



De befaamde Brut & Nectar Rosé, gedefinieerd door lichte fruitigheid, verleidelijke smaak & elegantie

0,75 ltr € 79,50 / € 89,50

## MOUSSEREND

### Café de Paris

#### Blanc Brut / Rosé

Land: Frankrijk



Café de Paris draait om momenten delen. Laat dat nou precies onze insteek zijn. Een frisse witte blend of de zachte fruitige rosé met een fijne natuurlijke bubbel.

Per fles € 25,95

### Patriarche Heritage Brut / Hugo

Land: Frankrijk

Streek: Bourgogne



Sprankelende & verfrissende bubbel met de smaak van peer per piccolo of Bubbels gemixt met vlierbes, munt, citroen & ijs

Piccolo prosecco € 8,95 • Glas Hugo € 7,25

Vraag naar de 0.0 opties

# DRANKENKAART



## Warme Dranken

Koffie · Espresso · Thee	€ 2,75
Verse Muntthee	€ 3,50
Verse Gemberthee	€ 3,50
Cappuccino	€ 3,10
Espresso Macchiato · Flat White	€ 2,95
Koffie Verkeerd · Latte Macchiato	€ 3,65
(Iced) Latte Special	v.a. € 4,25
Warme Chocomel (met slagroom +€ 0,50)	€ 3,50
Warme Chocomel met Rum & slagroom	€ 8,50

De koffiespecials vindt u op pagina 18

Ambachtelijk gebak van Banketbakkerij in de Soete Suikerbol	€ 4,50
-------------------------------------------------------------	--------

## Frisdranken



Pepsi Cola · Pepsi Max	€ 2,85
Lipton Ice Tea Sparkling · Green · Peach	€ 2,95
Sisi Zero · 7UP Zero	€ 2,85
Royal Club Bitter Lemon · Tonic · Ginger Ale · Cassis	€ 2,95
Royal Club Appelsap · Tomatensap	€ 2,95
Ranja Fruitmix	€ 2,75
Rivella Original · Rivella Cranberry	€ 2,95
Chocomel · Fristi	€ 2,95
Paris Bronwater Plat & Bruisend 0,35 cl	€ 2,75
Verse Jus d'Orange	€ 3,75
Melk · Karnemelk van Boerderij Goudbeek	€ 2,75
Redbull · Tropical · Watermelon · Sugarfree	€ 4,75

Onze bierselectie vindt u op onze specialkaart

## Premium Lemonades

Russel & Co	
Sicilian Lemon · Botanical Rose · Spiced Orange	€ 3,95
Double Dutch · Pink Grapefruit · Ginger Beer	€ 3,95

## Gedistilleerd

Jonge Jenever · Vieux · Berenburg	€ 3,95
Jägermeister · Apfelfkorn · Coebergh	€ 4,25
Safari · Passoa · Pisang Ambon · Oude jenever	€ 4,75
Averna · Strohrum · Corenwijn · Pernod	€ 4,75
Campari · Paris Finest Vodka · Malibu · Tequila	€ 4,95
Bacardí Carta Blanca	€ 4,95
Bacardí Limón · Bacardí Razz · Bacardí Carta Negra	€ 4,95
Bacardí 8	€ 6,95
Port Tawny / White · Martini Rosso / Bianco	€ 4,75
Sherry Medium / Dry	€ 4,75
Gin	v.a. € 4,75
Grappa	€ 4,95

## Likeuren

Grand Marnier · Frangelico · Baileys	€ 5,25
Sambuca · Cointreau · Limoncello	€ 5,25
Dom Benedictine · Kahlua · Amaretto	€ 5,25
Tia Maria · Licor 43 · Drambuie	€ 5,25

## Whisky's

Famous Grouse · J.W. Red	€ 4,95
Ballantines · Four Roses · Paris Finest Whiskey	€ 4,95
Southern Comfort · Jack Daniels · Tennessee Honey	€ 5,45
Dimple · Glenfiddich · Chivas Regal · J.W. Black	€ 7,45

## Cognacs

Calvados · Hennessy · Armagnac · Martell V.S.	€ 7,50
Remy Martin V.S.O.P. · M.C.F.	€ 8,50
Courvoisier V.S.O.P.	€ 8,50

# BORREL 0.0

De cocktails om je bezoek (alcoholvrij) tot een feestje te maken!

Kijk voor (alcoholvrij) bier op onze bierkaart



### Crodino /Crodino Rosso 0.0

Het Italiaanse bitterzoete aperitief zonder alcohol, met een stevige bite. In de smaak sinaasappel of bloedsinaasappel

Prijs per glas € 4,75

### Melon & Lemon 0.0

Verrassende mix van watermeloen met het frisse van Royal Club Bitter Lemon

Prijs per glas € 5,50



### Gin-Tonic 0.0

Gin-Tonic in een 0.0 variant, geserveerd met sinaasappel & munt

Prijs per glas € 6,25

### Pink Gin-Tonic 0.0

De geliefde Pink-Tonic in een 0.0 variant, geserveerd met rood fruit

Prijs per glas € 6,25



### Monin Hugo 0.0

Mooie bubbel gecombineerd met de smaak van vlierbloesem, geserveerd met ijs, munt & citroen

Prijs per glas € 6,25

### Red Bull Twist 0.0

De kick van Red Bull Regular, Tropical of Sugarfree in de mix met gember & citroen

Prijs per glas € 5,50



### Limoncello Tonic 0.0

Geniet van het frisse van citroen in de mix met tonic, munt & citroen

Prijs per glas € 6,75

### Lipton Coco Green 0.0

De verfrissende smaak van Lipton Green met een vleugje kokos & munt

Prijs per glas € 4,75



### Mojito 0.0

Frisse mix van Ginger Ale, munt & citroen. Een Mojito maar dan 0.0

Prijs per glas € 4,75

### BitterSweet Orange 0.0

Proef het zoete van Italiaanse sinaasappel, kruidigheid & een licht bittertje

Prijs per glas € 6,50





# BORREL&

Dé aperitieven om mee te starten

Zie onze  
MaandCocktail  
op de  
specialkaart!



## Aperol Spritz | Italië

Proef de Italiaanse zon in een fris en bitterzoete mix van Aperol, prosecco, bruiswater & sinaasappel

Prijs per glas € 7,75

## Luxardo Limoncello Tonic | Italië

Het frisse van Limoncello in combinatie met tonic, munt & citroen

Prijs per glas € 7,95



## Bulldog Gin-Tonic | Schotland

Stoere gin met een harmonieus karakter, heerlijk in combinatie met tonic, sinaasappel & munt

Prijs per glas € 8,25

## Split 43 | Spanje

De 43 geheime ingrediënten in de mix met yoghurtlikeur & verse jus d'orange

Prijs per glas € 9,25



## Melon & Lemon | Nederland

Verrassende mix van likeur van watermeloen & de frisse smaak van Royal Club Bitter Lemon

Prijs per glas € 6,95

## Gordon's Pink Gin-Tonic | Engeland

De fruitige smaak van Gordon's Pink Gin in de mix met tonic & rood fruit

Prijs per glas € 7,95



## Crème Brûlée Martini | Spanje

Romige mix van Licor 43 & Crème Brûlée, met een twist van gezouten karamel

Prijs per glas € 9,25

## Pornstar Martini | Engeland

Een elegante cocktail vol passie! Een cocktail met vodka, passievrucht & vanille

Prijs per glas € 9,95



## Bring Me Back To Bali | Bali

Een cocktail geïnspireerd door Azië, met vodka, pandan, aloë vera & passievrucht

Prijs per glas € 9,95

## Espresso Martini | Engeland

De perfecte after dinner cocktail met een kick, met vodka, koffie & koffielikeur

Prijs per glas € 9,95



# HAPJES ENZO

Vanaf 11.00 uur

☑ = vegetarisch gerecht of vegetarische optie

BorrelPlank Moulin Rouge · € 8,95 p.p.

Plank voor bij de borrel met drie worstsoorten, drie kaassoorten, tortillachips met chilimayonaise, borrelnootjes & olijven (v.a. 2 pers.)

noten mosterd ei **gluten lactose**

Brood op de Plank · € 6,95 ☑

Naar keuze een grote maïsbol of dessem-netelbol van Bakkerij In de Soete Suikerbol, geserveerd met ambachtelijke seizoensdip & aioli

gluten soja lactose mosterd sesam ei lupine

Loaded Fries · € 7,95 ☑

Frites met een topping van Parmezaanse kaas & truffelmayonaise

vis **gluten lactose**

BitterBallen · v.a. € 7,50

Bitterballen van de Bourgondiër (vanaf 6 stuks), geserveerd met Dijonmosterd

mosterd **gluten selderij lactose**

Champignons Dordogne · € 9,50 ☑

Champignons in bierbeslag met truffelmayonaise

mosterd **gluten ei lupine**

Butterfly Shrimps · € 8,95

Garnalen (6) in een krokant jasje, geserveerd met chilisaus

**gluten schaaldieren soja**

MiniLoempia's · € 5,95 ☑

Vietnamese vegan mini-loempia's (12) geserveerd met chilisaus

**gluten soja sesam**

Ik wil Kaas! · € 9,25 ☑

Mix van kaasloempia's (5) & kaassouffletjes (5) met chilisaus

**gluten lactose**

Snacks in the Mix · € 8,95

Gemengd warm bittergarnituur (12) met bitterballen, butterfly shrimps, kipnuggets, miniloempia's, frikandelletjes & kaassouffletjes met mayonaise & chilisaus

**gluten soja lactose selderij mosterd sesam ei schaaldier**

Mini-Frikandelletjes Speciaal · € 7,75

Mini-frikandelletjes (8) geserveerd met mayonaise, curry & rode uitjes

ei **gluten mosterd**

Tarte Flambée / Pinsa van het Moment · zie specialkaart ☑

Iedere maand verrassen wij met een Tarte Flambée of Pinsa Romana passend bij het moment. Zie de specialkaart voor de invulling

Nachos · € 8,25 ☑

Tortillachips gegratineerd met kaas, geserveerd met rode ui, licht pittige avocado-tomaatdip & chilimayonaise

mosterd ei **lactose**

Ribbetjes · € 8,50

Onze gewilde spareribs in borrelformaat met ambachtelijke aioli

mosterd sesam ei **gluten soja**

# LUNCHKAART

☑ = vegetarisch gerecht of vegetarische optie

van 10.00 tot 16.00 uur

## MAÏS-, MEERGRANENBOL OF LUNCHSALADE...

Zalm · € 13,95

Gerookte zalm, geroosterde sesamdressing, edamame sojaboontjes, cherrytomaatjes & krokante uitjes

gluten soja lactose mosterd sesam ei lupine **vis**

Carpaccio · € 12,25

Carpaccio van ossenhaas met Old Amsterdam, pittenmelange, cherrytomaatjes, rucola & truffelmayonaise

gluten lactose mosterd ei vis sesam

Avocado · € 10,95 ☑

Tartaar van avocado waarin rode ui, peterselie, tomaat, een pepertje & sambal, geserveerd met granaatappel, abrikoos, krokante maïs, rucola & yoghurt dressing (dit gerecht is op verzoek vegan te verkrijgen)

gluten lactose sesam

Tonijn · € 10,25

Tonijnsalade volgens eigen recept met augurk, dille, rode ui, ei, rucola & tonijnmayonaise

gluten lactose sesam **soja vis mosterd ei**

Smokey Chicken · € 10,95

Gerookte kipfilet, Old Amsterdam, cherrytomaatjes, gearneerd met rucola & kerrie-mangomayonaise

gluten soja lactose mosterd ei sesam

Geit · € 11,95 ☑

Geitenkaas uit de oven met honing-truffelvinaigrette, granaatappel, abrikoos, cashewnoten, cranberries & rucola

gluten mosterd noten sesam vis **lactose**

Yakitori · € 15,95

Malse ossenhaaspuntjes, gebakken op oosterse wijze, met shiitakes, bosui, paprika, taugé, sesamzaadjes, edamame sojaboontjes & rucola

lactose **gluten soja schaaldieren sesam**

Thaise Kip · € 11,50

Gebakken gemarineerde kippendij, taugé, bosui, cashewnoten, cherrytomaatjes, geserveerd met chili-dressing & rucola

gluten noten soja lactose schaaldieren mosterd sesam ei lupine

## MAALTIJDSALADES

De gerechten uit de categorie hierboven zijn tegen een meerprijs van vier euro vijftig ook verkrijgbaar als een maaltijdsalade.

*Hoewel we ons uiterste best doen in te springen op allergenen, kan door het werken in een open keuken kruisbesmetting/sporen van niet 100% gegarandeerd worden. Allergenen vermeld in groen betekent dat het element zich in het gerecht bevindt, maar de receptuur aan te passen is. In rood betekent dat het receptuur niet aan te passen is. Vermeld altijd duidelijk bij het bestellen welke allergie het in uw geval betreft.*

PARIS LUNCHSPECIAL

Iedere maand hebben we buiten de kaart om een lunchspecial.

Zie onze specialkaart!



# LUNCH

Tosti's · op luxe Provençaals brood

Ham, kaas of ham & kaas · € 6,50 ✓

Ham, kaas & ananas · € 7,50 ✓

Kaas, tomaat & salami · € 7,50 ✓

gluten lactose

Uitsmijters · op luxe Provençaals brood

Carpaccio · 3 spiegeleieren op carpaccio met pesto & Old Amsterdam · € 12,95

Beenham · 3 spiegeleieren met beenham & gegratineerd met oude kaas · € 11,50 ✓

gluten noten lactose ei

Kroketten · de Bourgondier ✓

1 of 2 kroketten op brood · € 6,95 / € 10,95

1 of 2 kroketten met frites · € 7,95 / € 11,95

mosterd gluten lactose selderij

Soepen · met een ambachtelijk broodje

Soep van het seizoen · zie specialkaart

Soep van pomodori-tomaat met pesto · € 7,25 ✓

gluten lactose noten

# KINDERKAART *Uitsluitend tot 12 jaar*

Voor de lunch · € 2,95

Boterham met ham, kaas, jam, pindakaas of hagelslag

gluten lactose noten

Kinderpannenkoekje of poffertjes · € 5,95

Pannenkoekje geserveerd met stroop & poedersuiker of poffertjes met roomboter & poedersuiker

gluten lactose ei

Minisoepje · € 4,00

Minisoepje van tomaat met pesto

gluten noten

Hoofdgerechtjes | *Frites, salade en appelmoes & keuze uit:*

Kipnuggets, kroket, kaassoufflés of mini-frikandellen · € 8,50

Biefstukje, sateetje, sparerib · € 9,50

in overleg springen wij in op allergenen

Kinderijsje · € 4,95

Softijs in kinderbeker met slagroom

lactose

# TARTES FLAMBÉES

Combinatie van pizza- en brooddeeg belegd met crème fraîche & rucola, gegratineerd met kaas aangevuld met naar keuze:

Geitenkaas met honing-truffelvinaigrette, cashewnoten, abrikoos & cranberries · € 12,95 ✓

noten mosterd ei vis gluten lactose

Gerookte kipfilet, Old Amsterdam, cherrytomaatjes & kerrie-mangomayonaise · € 11,25

mosterd ei gluten lactose

Gerookte zalm, rode ui, edamame sojaboontjes & geroosterde sesamdressing · € 12,95

soja mosterd ei lupine sesam vis gluten lactose

Carpaccio van ossenhaas, Old Amsterdam, pittenmelange, cherrytomaatjes & truffelmayonaise · € 12,50

mosterd ei vis gluten lactose

# LUNCH DE PARIS € 14,50

Soep van pomodori & 3 Provençaalse sneetjes belegd met:

Ambachtelijke licht pittige eiersalade, Krokot van de Bourgondier &

Gerookte kipfilet met mango-kerriemayonaise

noten mosterd gluten soja lactose selderij ei

# DINERKAART

☑ = vegetarisch gerecht of vegetarische optie

## VOORGERECHTEN vanaf 1700 uur

Brood op de Plank · € 6,95 ☑

Naar keuze een grote maïsbol of desem-netelbol van Bakkerij In de Soete Suikerbol, geserveerd met seizoensdip & aioli  
gluten lactose mosterd sesam ei lupine

Pomodori · € 7,25 ☑

Soep van pomodori-tomaat met pesto, geserveerd met een ambachtelijk broodje  
gluten noten lactose

Soep van het Seizoen · zie specialkaart

Soep passend bij het seizoen, geserveerd met een ambachtelijk broodje

Carpaccio · € 11,50

Carpaccio van ossenhaas met Old Amsterdam, cherrytomaatjes, pittenmelange, rucola & truffelmayonaise geserveerd met een ambachtelijk broodje  
gluten lactose ei mosterd vis

Champignons Dordogne · € 9,50 ☑

Champignons in bierbeslag geserveerd met truffelmayonaise  
lactose mosterd vis **gluten ei lupine**

Gerookte Zalm · € 11,50

Gerookte zalm met geroosterde sesamdressing, edamame sojaboontjes, cherrytomaatjes & krokante uitjes, geserveerd met een ambachtelijk broodje  
gluten lactose soja sesam mosterd ei **vis**

Avocado · € 9,95 ☑

Tartaar van avocado waarin rode ui, peterselie, tomaat, een pepertje & sambal, geserveerd met granaatappel, abrikoos, krokante maïs, rucola & yoghurt dressing, geserveerd met een ambachtelijk broodje (dit gerecht is op verzoek vegan te verkrijgen)  
gluten lactose

Camembert to Share? · € 10,95 p.p. ☑

Per persoon te bestellen of voor twee om te delen; pannetje camembert met truffelhoning, cashewnoten & cranberries, geserveerd met twee ambachtelijke broodjes per persoon  
gluten noten **lactose**

Sharing Entrée · € 13,95 p.p.

Een voorgerecht voor twee personen met een verzameling van de voorgerechten: Pomodori, Carpaccio, Champignons Dordogne aangevuld met Gerookte Zalm met geroosterde sesamdressing, edamame sojaboontjes, cherrytomaatjes & krokante uitjes, geserveerd met een ambachtelijk broodje per persoon  
noten soja mosterd sesam ei lupine **gluten lactose vis**

## MAALTIJDSALADES

Kijk voor onze selectie van maaltijdsalades op pagina 14.

*Hoewel we ons uiterste best doen in te springen op allergenen, kan door het werken in een open keuken kruisbesmetting/sporen van niet 100% gegarandeerd worden. Allergenen vermeld in **groen** betekent dat het element zich in het gerecht bevindt, maar de receptuur aan te passen is. In **rood** betekent dat het receptuur niet aan te passen is. Vermeld altijd duidelijk bij het bestellen welke allergie het in uw geval betreft.*

PARIS DINERSPECIAL

Iedere maand hebben we buiten de kaart om een dinerspecial.

Zie onze specialkaart!



# HOOFDGERECHTEN vanaf 12.00 uur

Saté Varkenshaas of Kippendij · € 13,95 / € 14,95

Spies met gemarineerde varkenshaas of kippendij, geserveerd met satésaus, krokante uitjes, Indonesische kroepoek, frites & salade

lactose pinda selderij mosterd ei **gluten soja**

Biefstuk · € 17,50

Gebakken biefstuk met kruidenboter, geserveerd met frites & salade

gluten soja lactose selderij mosterd sesam ei

Spareribs · € 16,75

Zoet-pikant gemarineerde spareribs geserveerd met ambachtelijke aioli, geserveerd met frites & salade

selderij mosterd sesam ei **gluten soja**

Indian Curry · € 15,75 

Gele curry met kippendij, peultjes, bataat, paprika, lente-ui en mango, geserveerd met sambalrijst, knoflook-naanbrood & salade (dit gerecht is op verzoek vegan te verkrijgen)

lactose ei lupine **gluten soja**

Vega Taartje · € 14,95 

Seizoenstaartje uit de oven, geserveerd met kruiden-roomkaas, frites & salade

mosterd **gluten lactose ei**

Chinatown · € 21,95

Gebakken malse ossenhaaspuntjes in oosterse saus met bosui, taugé, paprika en shiitakes, edamame sojaboontjes, geserveerd met sambalrijst & salade

**gluten soja schaaldieren selderij sesam**

# SPECIALS vanaf 17.00 uur

Tournedos · € 23,95

Ossenhaas uit de pan geserveerd met een zachte gorgonzolasaus, op in knoflook & rode peper gemarineerde tagliatelle, met geroosterde cherrytomaatjes

gluten lactose ei lupine

Tagliatelle Gamba's · € 22,95

Tagliatelle met garnalen gestoofd in knoflook-roomboter, chili, rode peper & limoen met geroosterde cherrytomaatjes

lactose **schaaldieren gluten ei**

Zalmfilet · € 22,95

Zalmfilet uit de oven op smaak gebracht met Japanse kruiden & Teriyaki-saus, geserveerd op oosters gemarineerde pasta met geroosterde cherrytomaatjes

gluten ei **vis soja**

Sharing Paris (vanaf 2 personen) · € 21,95 p.p.

Spareribs met zoet-pikante marinade,

Gele curry met kippendij, bataat, paprika, bosui & mango

Biefstuk geserveerd met ambachtelijke kruidenboter,

Varkenshaas met satésaus, krokante uitjes & Indonesische kroepoek, geserveerd met frites

soja lactose pinda schaaldier selderij mosterd sesam ei lupine

Sharing Deluxe (vanaf 2 personen) · € 28,95 p.p.

Ossenhaas uit de pan geserveerd met zachte gorgonzolasaus,

Zalmfilet uit de oven op smaak gebracht met Japanse kruiden & Teriyaki-saus,

Gele curry met kippendij, peultjes, bataat, paprika, lente-ui en mango met knoflook-naanbrood &

Garnalen gestoofd in knoflook-roomboter, chili, rode peper & limoen,

geserveerd met frites

lactose vis ei **gluten soja schaaldieren**

*U kunt kiezen voor de volgende opties*

Een bakje extra frites, groente, aardappel-gratintaartjes (2),

gemarineerde tagliatelle, rijst of salade bij uw gerecht · € 2,75

In plaats van frites:

Aardappel-gratintaartjes (2) · in knoflook & rode peper gemarineerde tagliatelle · € 2,25

# DESSERTS vanaf 12.00 uur

Crème Brûlée · € 7,75

Ambachtelijke crème brûlée met de smaak van het seizoen in combinatie met een bijpassende ijssoort, geserveerd met slagroom

gluten noten **lactose ei**

Nuts & Caramel · € 7,50

Coupe met softijs, notencrunch, zeezout-karamelsaus & een amandelkletsop, geserveerd met slagroom

gluten noten **lactose**

Red Fruit · € 7,75

Softijs met rood fruit & Bastogne-crunch, geserveerd met slagroom

gluten noten **lactose**

Paris Blanche · € 7,50

Coupe softijs met romige pure chocoladesaus & een amandelkletsop, met slagroom

gluten noten **lactose**

..... vanaf 17.00 uur

Pancakes · € 7,75

Pancakes met een saus van aardbeien, bosvruchten, blauwe bessen, vanilleroom & marshmallows

noten **gluten lactose ei**

Kaasplankje · € 13,95

In samenwerking met Spicebrush de Proeverij & Het Kaaslokaal een mooie selectie van vijf kaasjes, begeleid door een garnituur van het seizoen

ei **gluten lactose**

Gebak van  
Bakkerij In de  
Soete Suikerbol  
€ 4,50

# KOFFIE

## Koffie & Thee

Koffie · Espresso · Thee	€ 2,75
Verse Muntthee	€ 3,50
Verse Gemberthee	€ 3,50
Cappuccino	v.a. € 3,10
Espresso Machiatto · Flat White	€ 2,95
Koffie Verkeerd · Latte Machiatto	€ 3,65
(Iced) Latte Special	€ 4,25
Warme Chocomel (met slagroom + € 0,50)	€ 3,50
Warme Chocomel met Rum & slagroom	€ 8,50

## Koffiespecials geserveerd met slagroom

Irish - Paris Finest Whiskey	€ 7,50
Italian - Amaretto	€ 7,50
Mexican - Kahlua & Tequila	€ 7,50
Jamaican - Tia Maria	€ 7,50
Spanish - Cuarenta y tres	€ 7,50
French - Cointreau	€ 7,50
Dom - Dom Benedictine	€ 7,50
Tennessee Honey - Jack Daniels Honey	€ 7,50
Baileys - Baileys	€ 7,50
French Deluxe - Remy Martin V.S.O.P. M.C.F.	€ 9,00





v.l.n.r. Robert ten Teije, Fabian Remmers, Hanneke van Burik, Sanne van Harten, Hugo Folkerts, Amanuel Kidane Sium, René Hagen & Yael Hoefakker

# SPICEBRUSH DE PROEVERIJ HET CONCEPT VAN ONEINDIG PROEVEN



Ons restaurant aan het Marktplein biedt een uniek concept van proeven. Ieder voor-, hoofd- en nagerecht bestaat uit een selectie van drie elementen van de kaart. U kiest dus niet één gerecht per gang, maar drie verschillende gerechten. Op die manier geniet u iedere gang van drie verschillende smaakcombinaties. Geïnspireerd door kookstijlen van over de hele wereld selecteert ons keukenteam onder leiding van Chef-Kok René Hagen bijzondere ingrediënten en smaken om u te kunnen blijven verrassen.

In samenwerking met Brood- & Banketbakkerij In de Soete Suikerbol uit Twello geniet u van unieke broodsmaken. Met ons keukenteam creëert onze bakker, Mark Schut, door toevoeging van originele kruiden en ingrediënten uit onze keuken voor iedere kaart een nieuwe proeverij brood.

Maar daarmee zijn we er nog niet. Onze twaalf wijnen zijn ook allemaal te proeven. Neem uw tafelgenoot mee naar onze wijnproefkast en bepaal welke wijn uw voorkeur geniet. Met uw proefglas kunt u ze allemaal proberen om zo de favoriet te kiezen die uw gerechten mag begeleiden. Iedere gang opnieuw.

U kunt natuurlijk ook gewoon voor een hoofdgerecht binnenlopen. De smaak van drie afzonderlijke gerechten op één bord. Al onze voor-, hoofd- & nagerechten hebben een vaste prijs; dat is wel zo overzichtelijk.



v.l.n.r. Emiel van der Werf, René Hagen, Madeleine Veeffkind & Tim Ekkelenkamp



*Aan u de keuze, iedere gang opnieuw, combineer oneindig. Genieten in drievoud!*

*[www.spicebrush.nl](http://www.spicebrush.nl)*

GEEN TIERLANTIJN,  
DRUPJES, KRUIDENTAKJES  
EN ANDERE POESPAS,  
GEWOON EEN BROODJE  
MET GOED BELEG, VOOR  
EEN GOEDE PRIJS

De BroodjesBar is sinds 2016 onderdeel van Hotel et le Café de Paris. De aanvulling met deze lunchroom maakt het aanbod binnen onze organisatie compleet.

We misten een authentieke broodjeszaak in het centrum. Terug naar de basis, voor een snelle lunch, gewoon een broodje voor een scherpe prijs. Hotel et le Café de Paris biedt een uitgebreide lunch, een goed aangeklede borrel en een lekker diner.



## GEEN POESPAS DE BROODJESBAR

*Ciska Timmer, Kyrem Bouwmeester & Kim Zeilmaker*

Spicebrush de Proeverij biedt een avond proeven & genieten. Ons hotel zorgt ervoor dat je je geen zorgen hoeft te maken over de weg naar huis. De BroodjesBar is een mooie aanvulling op ons aanbod. Voor ieder wat wils op elk moment.

Afhalen of laten bezorgen is ook een optie bij de BroodjesBar. Voor winkeliers aan de Hoofdstraat en zijstraten met gratis bezorging en zonder minimumbedrag. Buiten het centrum van Apeldoorn bezorgen we, bij besteding vanaf 25 euro, tegen minimale bezorgkosten. De BroodjesBar verzorgt voor u ook complete lunches op locatie. U kunt de bestelling dus afhalen op een bepaalde tijd óf laten bezorgen.

*Bestel uw broodje eenvoudig via [www.debroodjesbar.nl](http://www.debroodjesbar.nl)*

advertorial



## KROKETERIJ DE BOURGONDIËR

### IN HET ZUIDEN VAN HET LAND IS HET LEVEN GOED

De mensen genieten er volop van smaakvol eten, heerlijk drinken en goed gezelschap. In dit zuiden vindt Kroketterij De Bourgondiër zijn oorsprong. Hier bereiden ze volgens traditioneel recept kroketten en bitterballen met overheerlijk draadjesvlees, smeuvige ragout en een heerlijk krokante korst. Een smaakbeleving waar heel Nederland in de horeca van mag genieten!

De samenwerking met de Bourgondiër voelt voor ons als letterlijk thuis komen. Het biedt ons een constante kwaliteit in aanbod. Eerlijk is eerlijk.. er bestaat gewoon geen betere bitterbal & kroket.

Met deze hernieuwde samenwerking gaan we werken naar momenten waarbij wij u met andere smaken tijdens het borrelmoment kunnen verrassen. Houd hiervoor onze specialkaart in de gaten.





# ROYALE HOOFDSTAD VAN DE VELUWE APELDOORN

**J**e kunt het je haast niet voorstellen, maar rond de 18e eeuw was Apeldoorn nog maar een dorp. In de loop van de negentiende eeuw groeide het in hoog tempo uit tot een stad. Paleis Het Loo gaf Apeldoorn uitstraling en veel rijken wilden hier wonen toen er eenmaal verschillende wegen, spoorlijnen en een kanaal waren aangelegd. Treed in de voetsporen van de koning(inn)en en stadhouders in deze hoofdstad van de Veluwe en ervaar het beste van Apeldoorn!

## APELDOORN BINNENSTAD

De binnenstad van Apeldoorn biedt voor ieder wat wils. Neem plaats voor een lunch of uitgebreid diner bij de horeca of kom lekker een dagje winkelen en struin langs de vele winkels. Het aanbod is groot; je vindt hier zowel kleine, Apeldoornse boetiekjes als grote ketens. Hiernaast biedt de binnenstad buitenactiviteiten, theater-, concert-, film- en expositie-aanbod. De mogelijkheden zijn eindeloos!

*Alles over aanbod in de binnenstad vindt u door de QR te scannen.*



## APELDOORN STORIES

In en rondom de Apeldoornse binnenstad kun je diverse wandelen fietsroutes op thema beleven via jouw eigen smartphone. Onderweg krijg je per locatie aanvullende info in de vorm van geluid, tekst en beeld. Download de gratis Apeldoorn Stories app, neem een opgeladen telefoon mee, vergeet je oortjes niet en ga op pad!

*Scan de QR voor Apeldoorn Stories*



## EVENEMENTEN & ACTIVITEITEN

Op zoek naar een leuk uitje, activiteit of evenement? Apeldoorn biedt een grote variatie. Van een filmpje pakken in de grootste openluchtbioscoop van Nederland tot Prins(essen)dagen voor de kleintjes op Het Loo.

*Scan de bovenstaande QR code voor de actuele uitagenda!*



## WANDELLEN & FIETSEN

Of je nu een fanatieke wandelaar of fietser bent; voor ieder is er een geschikte route te vinden in Apeldoorn. Je kunt uren dwalen door een uitgestrekt en gevarieerd woud waar je zomaar oog in oog kunt staan met een kudde everzwijnen of edelherten.

*Scan de QR code voor alle fiets- en wandelroutes in Apeldoorn.*

KWO'tjes  
LA VIE DE PARIS

Soyyyy Dora! *Hoe laat gaat de kerk aan?*  
**Ijsje..? owwww** Oh wat zijn we uit *BSO*  
ehhhh mag ik een syrah? **Cyril.Legend!#snapchat**  
Subsidiezondag *Keep pushing*  
**it is ok to hou je bek sometimes**  
*Willy...Wimpie... bacotrein #tjoetjoeee* Giechel  
**neeeneenee** wat een ballentent  
*Hophop paardje in galop MC Ossenhaas* **Peaky**  
jahaaaa allemaal dingetjes **Danoontje!**  
**Marnix is back! #bacootjemax** Good England  
*Wacht op Ijsje!* **OMG** jullie zijn zooo hinderlijk  
**Je hebt de melk gemolken? mr Smikkelbeer**  
Hallo Barbie!! **Chef Syrah** Daggouu  
*Dat zijn geen problemen... dat zijn complicaties*  
**Yaoul iets met walnoot...?!**  
Ik wist niet dat je boos wèèèrd  
I am Diego **Loetti Pacooooock**  
Hond in pot **Stinky & Winky Is Beau** nog nodig dan...?  
**You should try working sometimes... it's amaaaazing**



# EVEN VOORSTELLEN NOTRE EQUIPE



Richard Kersaan

IN DIENST  
SINDS  
2011

Zelfstandig Werkend Kok



Marin Nuntakhun

IN DIENST  
SINDS  
2022

Medewerker Housekeeping



Dora Mollema

IN DIENST  
SINDS  
2019

Allround medewerker  
Bediening  
Student MBO Manager  
Ondernemer Horeca



Jozua Klaver

IN DIENST  
SINDS  
2022

Allround medewerker  
Bediening  
Student nog te bepalen  
opleiding



Milan Harleman

IN DIENST  
SINDS  
2022

Medewerker Bediening  
Student HAVO



Simone de Krosse

IN DIENST  
SINDS  
2019

Medewerker Bediening



Martijn Loohuis

IN DIENST  
SINDS  
2022

Allround medewerker  
Bediening  
Student HBO Social Work



Yaël Hoefakker

IN DIENST  
SINDS  
2022

Zelfstandig Werkend Kok



Emma Smits

IN DIENST  
SINDS  
2016

-/-  
2 JAAR

Allround medewerker  
Bediening



Sam Beeking

IN DIENST  
SINDS  
2022

Ondersteunend  
medewerker Bediening  
Student HAVO



Shilove ter Smitten

IN DIENST  
SINDS  
2020

Allround medewerker  
Bediening  
Student HBO Journalistiek

Het volledige team van  
Hotel et le Café de Paris,  
Spicebrush de Proeverij &  
de BroodjesBar bestaat  
inmiddels uit meer dan 100  
leuke, enthousiaste  
full- & parttimers.

Wie is wie en hoe te  
herkennen? We stellen u  
er een aantal voor.





**MINKMAN BEVEILIGING STAAT VOOR KWALITEIT EN SERVICE, KERNWAARDEN DIE OVEREENKOMEN MET DIE VAN ONS**

Al jaren verzorgt Minkman de beveiliging voor onze bedrijfspanden. Ook voor beveiliging van onze eigen woningen weten wij Richard Minkman te vinden. Een betrouwbare partner waarbij communicatie te allen tijde soepel verloopt en waarbij maatwerk per locatie of object gegarandeerd is. Iedere situatie vraagt bij ons om andere oplossingen.

Hoe fijn is het om een partij als deze aan onze zijde te hebben.

MET PASSIE VOOR BEVEILIGEN!

# MINKMAN BEVEILIGING

v.l.n.r. de vier musketiers van Minkman:  
Arjan, Jitse, Lars & Richard

Benieuwd wat Minkman Beveiliging voor u kan betekenen?  
[minkmanbeveiliging.nl](http://minkmanbeveiliging.nl)



EIND JAREN 70, IN HET HARTJE VAN DE VALLEI DER FEEËN, BESLISSEN 2 SCHOONBROËRS, PIERRE GOBRON EN CHRIS BAUWERAERTS, HUN EIGEN BIER TE BROUWEN, IN DE GARAGE VAN DE SCHOONMOEDER VAN CHRIS

Het eerste brouwsel van 49 liter zag het licht op 27 augustus 1982. Wat begon als hobby, ontpopte zich al snel tot een volwaardige brouwerij. Het jaarlijkse feest La Grande Choufferie, in het 2e weekend van augustus, viert de geboorte van het Chouffebier.

Tijdens een lunchpauze zei een van de collega's met z'n mond vol: "Je zou je bier Oempf moeten noemen!" "Oempf?" De collega slikte z'n hap door en sprak voor het eerst het woord "Chouffe" uit.

Het betekende helemaal niets, maar na een paar nachtjes slapen en denken over dat woord werd het woord-dat-niks-betekent wereldkundig. "Ongetwijfeld is dat de vraag die ik in mijn leven al het vaakst gekregen heb, en die men mij ook in de toekomst nog het vaakst zal stellen" - Chris Bauweraerts, medestichter van de brouwerij van Achouffe.

De stichters van de brouwerij van Achouffe wilden iets anders, iets sympathiekers dan de bekende pater gekoppeld aan een beeld van een abdij. Tijdens een benefietavond zag Chris schilderijen van plaatselijke kunstenaars en zijn oog viel op een aquarel van een kabouter die door planten naar een boerderij aan het turen is. "EEN KABOUTER OP HET ETIKET, DA'S PAS EEN IDEE!" En zo verscheen de eerste tekening van kabouter Marcel in april 1983, door een bevriende tekenlerares.

Samen met de brouwerij breidde ook de kabouterfamilie uit. Marcel (La Chouffe) en Malcolm (Mc Chouffe) kregen gezelschap van nieuwe vrienden zoals Matthew (Houblon Chouffe) en Micheline (Cherry Chouffe), de jongste telg! Iedere kabouter vertegenwoordigt een bier uit het gamma, elk met zijn of haar eigen verhaal en kenmerken.



HET PRILLE BEGIN VAN BROUWERIJ

# ACHOUFFE



• Marcel



• Micheline



• Matthew



• Malcom





# HOTEL DE PARIS

## VAN HOTEL CENTRAL NAAR HOTEL ET LE CAFÉ DE PARIS

Al voor Hotel et le Café de Paris bestond kende Apeldoorn Hotel Central al. En logisch; een prachtige plek in het hart van het centrum op het inmiddels grootste terrassenplein van de stad.

Een gemoedelijk stadshotel met als grote pluspunt de locatie midden in het centrum en de faciliteiten eromheen. Ideaal voor de Bourgondiër: grand café, à la carte restaurant en in de zomer een heerlijk groot terras om optimaal van de zomer in de stad te kunnen genieten. Door samenwerking met Q-Park bieden wij onze hotelgasten een aantrekkelijk parkeertarief per dag, waardoor ze onbezorgd van een verblijf in de stad kunnen genieten.



Door uitbreiding en renovatie in de afgelopen jaren telt ons stadshotel nu 19 kamers in een toekomstbestendige stijl en van alle gemakken voorzien.

*Benieuwd hoe onze kamers er  
boven u uit zien?  
Neem een kijkje!*





## ARMOEDE IN APELDOORN E.O. IS SOMS DICHTERBIJ DAN JE DENKT

Vanuit dit oogpunt werd Bobbie Foundation in 2020 opgericht als aanvulling op de reeds bestaande hulp in Apeldoorn voor gezinnen die in financiële nood verkeren.

Bobbie Foundation ondersteunt kinderen die leven in armoede in gemeente Apeldoorn, door hen jaarlijks onbezorgde momentjes te geven waar ze kunnen genieten van bijvoorbeeld een gaaf cadeau of een leuk uitje. Kenmerkend is dat de stichting het doneren tastbaar maakt en dat 100% van van elke donatie ten goede komt aan de kinderen.

Lianne Tijmes, Chantal Simons & Petra Troost (Bestuur)

# BOBBIE FOUNDATION



BOBBIEFOUNDATION

Het driekoppige bestuur bestaat uit Chantal Simons (voorzitter), Petra Troost (hulpaanvragen) en Lianne Tijmes (oprichter). Ze vertellen enthousiast over de vele kinderen die zij inmiddels blij hebben kunnen maken. Zo hebben zij onder andere uit mogen geven: 3.000 leesboeken aan 500 kinderen, 300 gloednieuwe rugtassen, 200 zwemabonnements voor het Boschbad, 300 bioscoopvouchers, 200 kaarten voor Streetjump, diverse cadeautjes, 250 Rituals pakketten voor tieners met de Kerst en ieder half jaar worden er aan zo'n 200 meiden menstruatiepakketten verstrekt.

Bobbie Foundation werkt samen met partijen zoals stichting Leergeld Apeldoorn-Voorst, Schuldhulpmaatje, Humanitas en Stimenz, die kinderen uit de doelgroep in hun bestand hebben. Op die manier kan de stichting waarborgen dat de donaties bij kinderen terechtkomen die het echt nodig hebben. Kijk voor doneren en meer informatie op [www.bobbiefoundation.nl](http://www.bobbiefoundation.nl).

## MIKE LOOPT AL WAT JAARTJES MEE ALS HORECA-ONDERNEMER IN APELDOORN

Van origine uit Brabant, naar Frankrijk verhuisd om met zijn ouders een B&B te runnen en inmiddels neergestreken in Apeldoorn. Mike is niet meer weg te denken uit onze stad. Met de ambitie om nachburgemeester van Apeldoorn te worden, is de definitieve vestiging een feit.

Mike kwam op parttime basis bij Humphrey's Café terecht en dat beviel heel goed. "Zo goed zelfs, dat ik ja zei toen ze me vroegen of ik het over wilde nemen." De nachtkroeg bestaat al sinds 1983 en sinds 2018 zorgt Mike dat de oergezellige sfeer er in blijft.

"Het voelt voor mij echt alsof ik van mijn hobby mijn beroep heb gemaakt. Thuis een feestje geven is leuk en nu doe ik het elke dag voor mijn werk."

Waar het met één kroeg startte, smaakte het naar meer. Naast een tweede zaak is Mike bezig zijn naam te vestigen op het kroegenplein van Apeldoorn met nóg een nieuw project. Uiteraard is er met al deze plannen ook tijd nodig om even te ontspannen. Zo zien we Mike regelmatig even de dag opstarten in zijn inmiddels vierde huiskamer naast zijn eigen zaken. Even de afgelopen nacht nabespreken met collega's en de plannen voor de nieuwe avond beklinken. Hoe beter dan onder het genot van een verlate brunch. Zo zien we dit gezelschap vaak tegen een uur of drie.

Maak kennis met de mannen van het nachtleven onder leiding van Mike van Brakel!



TEAM HUMPHREY'S

# ENTRE NOUS

Foto: v.l.n.r. Yoran Strassen, Savio Dibrani, Mike van Brakel & Romeo van Baak



## QUALITÄT, QUALITÄT & NOG EENS QUALITÄT

De Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan in Freising is de bakermat van de Beierse brouwcultuur. Al in 1040 kregen de Benedictijner monniken van het Weihenstephan klooster het recht om bier te brouwen. Daarmee is het de oudste bierbrouwerij ter wereld. Ook opmerkelijk: sinds 1803 is de brouwerij eigendom van de Vrijstaat Beieren en staat daarmee onder controle van het Beierse Ministerie van Cultuur.

Het Weihenstephan Hefeweissbier verdient een aparte vermelding.

# WEIHENSTEPHAN

Deze wereldwijde benchmark van tarwebieren wordt met speciale gisten volgens het uit 1516 stammende Reinheitsgebot gebrouwen. Weizen is Duits voor tarwe en heeft dus niets met de kleur van het bier te maken. Verwar dit Duitse speciaalbier dan ook niet met Belgisch witbier waaraan smaakmakers als koriander en citroenschil zijn toegevoegd. Streng verboden volgens het Reinheitsgebot! Dit is een ongefilterd bier; de gist zit er nog in (vandaar de toevoeging 'hefe'). Bij het inschenken is dit bier dan ook mooi troebel. Het aroma en de smaak worden gedomineerd door fruitige tonen waarin banaan en abrikoos de boventoon voeren.

Het speciaal ontwikkelde 'Stephani' glas laat de fruitige aroma's optimaal tot hun recht komen en, mits juist geschonken, voert de gist een kosmische dans op in het bier. Houd je glas in een hoek van 45 graden en schenk héél rustig in zodat zich een stevige kraag vormt. Laat drie cm bier in de fles, zet het glas op tafel en 'wals' de fles tussen je handen om het gistdepot vrij te maken. Beheerst bijschenken en geniet!

## "NAAST EEN PERSOONLIJK ADVIES HEERST ER EEN ONGEDWONGEN EN GEZELLIGE SFEER IN DE WINKELS"

In een tijd waarin er steeds meer online wordt gewinkeld blijven de drie BLA-BLA STORES een trekker in de binnenstad van Apeldoorn.

Al 25 jaar kan zowel man als vrouw terecht bij de drie verschillende formules die zich kenmerken door een exclusief merkenpakket met een zorgvuldig samengestelde collectie.

De drie BLA-BLA STORES hebben ieder hun eigen webshop waar je de collectie vanuit huis kan bekijken of shoppen. Toch is het zeker zo leuk om zelf een kijkje te nemen in de winkels!

BLA-BLA DELUXE | Korenstraat 112

Stone Island, C.P. Company, Canada Goose, Polo Ralph Lauren, Parajumpers, Woolrich, Dsquared2, Karl Lagerfeld, Alpha Tauri, Aspesi en meer.

BLA-BLA CLASSICS | Hoofdstraat 123

Calvin Klein, Hugo Boss, Cavallaro, Cast Iron, PME, Replay, Airforce, Butcher of Blue en meer.

BLA-BLA WOMEN | Korenstraat 53

Parajumpers, Airforce, 10DAYS, Alix the label, Josh V, Summum, Aaiko, ByBar, Lois, MSCH en meer.

Verhuisd!

# BLA-BLA STORES

## OEDIPUS BREWING, DE LEVENDIGE AMSTERDAMSE BROUWERIJ DIE BEKEND STAAT OM HAAR HEERLIJKE BIERTJES EN KITTIGE NAMEN

Een paar dagen na Lowlands 2011 is de brouwerij opgericht door vier vrienden die ondanks een pittig weekend en een fikse vermoeidheid nog steeds zin hadden in bier.

Na jarenlang proeven namen Sander, Alex, Paul en Rick een stap richting het maken en produceerden ze vanuit huis bier dat dusdanig in de smaak viel bij hun vrienden dat ze besloten om op grotere schaal te produceren.

Op korte termijn gingen ze een samenwerking aan met Brouwerij De Molen in Bodegraven waaruit hun eerste commerciële bier tot stand kwam: Mannenliefde.

**“DE FLESSEN ALLEEN AL ZIJN EEN LUST VOOR HET OOG”**

Je herkent de bieren van Oedipus al snel aan hun kleurrijke etiketten. De flessen alleen al zijn een lust voor het oog en ook de bieren stellen liefhebbers niet vaak teleur.

Onze samenwerking met Oedipus zorgt voor een standaardaanbod van twee toonaangevende Oedipus-bieren op tap. Dit om bij Paris mee te kunnen bewegen met de bierrevolutie & beleving. Geniet van de bijzondere bieren van deze Amsterdamse krachtpatsers in de bierwereld.

# OEDIPUS

## DE OPLETTENDE GAST ZIET ONS TEAM LEKKERDER BEWEGEN DAN VOORHEEN

De oplettende gast ziet ons team lekkerder bewegen dan voorheen. Een samenwerking met Apeldoorns bedrijf Je m'appelle at Work is een feit. De kenmerken van de kleding hebben de doorslag gegeven; comfortabele stretch, ademend, snel drogend, niet statisch, duurzaam, slijtvast, makkelijk wasbaar & UV beschermend.

Geboren uit een droom om van scratch af aan een merk te ontwikkelen dat aansluit bij de wens van de vrouw die precies weet wat ze wil. Een vrouw die het prettig vindt om online te winkelen en prijs, kwaliteit, gemak en baas zijn over eigen tijd, belangrijk vindt.



Ieke Vloon & Felicia Katabaloebong

# JE M'APPELLE

## AT PARIS

Hiermee ontstaat in 2014 het eerste Nederlandse kledingmerk dat alleen online verkrijgbaar is. Een casual chique dameskledingmerk; goede kwaliteit voor een goede prijs. Dit levert een casual chique gevoel waarbij je een look creëert zonder dat het je uren kost. Bovendien klinkt het natuurlijk prachtig Frans, dat past bij het 'Je ne sais quoi' gevoel.

In 7 jaar is Je m'appelle gegroeid tot één van de grootste Travelstof-merken van Nederland. Ze hebben inmiddels meer dan 260.000 consumenten blij kunnen maken met de voordelen van Travelstof. Al die ervaring en expertise nemen ze nu mee in Je m'appelle at Work. Een eigen design- en stylingteam adviseert en denkt graag mee in de huisstijl en wensen van je bedrijf.

Van frontdesk en horeca tot retail en kappers... zowel voor dames als heren. Voor alle perfecte, gezellige, hardwerkende supertalenten! U snapt dat de samenwerking met Hotel et le Café de Paris op basis van deze gegevens niet kon uitblijven.

Benieuwd wat Je m'appelle voor jou kan betekenen, privé of zakelijk?



[jemappelle.nl](http://jemappelle.nl)





MARCO BOD

# 'T GASTOPTREDEN

APELDOORN IS BIJ UITSTEK EEN STAD OM TE ONTDEKKEN, HIER MAG JE BEST EVEN DE TIJD VOOR NEMEN

Ik was vier toen ik met mijn ouders naar Apeldoorn verhuisde. En ik kan wel zeggen dat ik de stad in alle levensfasen tot nu toe behoorlijk heb ontdekt. Met een moeder die erg van winkelen en niet van binnen zitten hield, waren we vaak in de stad te vinden. Wat je dan als klein kind bijblijft zijn dingen als de man die op de kop in de regenton bij Mazereeuw hing, het carillon, de V&D et cetera. Uit mijn tienerjaren herinner ik me nog de koopavonden waar ik met vrienden elke donderdagavond de Hoofdstraat op en neer liep, vergezeld door politie te paard.

Nog een paar jaar later kreeg ik er mijn eerste zaterdagbaantje in de afwaskeuken van restaurant La Rose aan de Nieuwstraat. Vier uurtjes werken en met een paar tientjes in de portemonnee rechtstreeks door naar De Swing, waar ik van mijn ouders als 16-jarige helemaal niet naar toe mocht. Dit om het direct weer uit te geven aan bier dat toen twee gulden kostte. Later ontmoette ik er mijn vrouw en ging met haar wonen op een zoldertje in een huis aan de Paslaan. Ik zal u mijn verdere levensloop besparen, maar van die herinneringen staat alleen het huis aan de Paslaan er nog. Mazareeuw is weg, de V&D, La Rose, De Swing; allemaal weg. En toch voelt het nog alsof de stad hetzelfde is.

Volgens mij is dat wat je 'het DNA van de stad' noemt. De binnenstad verandert continu maar het DNA blijft. Dat zit in de open en gastvrije (dorpse?) aard van de mensen. Dat zit in de lengte van de lange Hoofdstraat en haar zijstraten met als grootste kruispunt de Korenstraat/Deventerstraat. Pas toen ik in mijn werk als centrum-manager bij de Vereniging Centrummanagement Apeldoorn mij meer ging verdiepen in de stad, besefte ik waarom dat zo eigen is voor Apeldoorn.

Apeldoorn lag in de Hanzetijd precies op het kruispunt van twee belangrijke handelsroutes tussen Noord/ Zuid en Oost/ West. Omdat de Veluwe een ruig gebied met rovers was, stopten de handelaren in Apeldoorn om te overnachten. En zo ontwikkelde het boerendorp Apeldoorn en ontstond er groei. Zeker met de komst van Paleis Het Loo! De sporen van die 'koninklijke' ontwikkelingen zien we nog steeds in de stad terug. Dat is niet weg met het vertrek van een V&D of De Swing, dat zit in de haarvaten van de stad.

Wat ook onlosmakelijk Apeldoorns DNA is, is de Veluwe. Daar twijfelt niemand aan, zeker niet als je er zoals ik meerdere keren per week te vinden bent. We zijn als Apeldoorners maar wat bevoorrecht met die grote groene achtertuin. En toch zie je dat dan weer niet terug in de binnenstad. Nog niet moet ik zeggen. Want de komende jaren

gaat Apeldoorn flink veranderen. Apeldoorn gaat vanuit haar eigen karakter, haar eigen royale en groene DNA, verder ontwikkelen en vergroenen. De Veluwe komt de stad in! Dat past bij de stad en werkt positief op de gevolgen van klimaatveranderingen, hittestress en stikstofreductie.

En als ik dan zo een beetje door de oogharen naar de toekomst kijk, zie ik een supertoffe stad. Waar de sporen uit het verleden zichtbaar zijn, waar de mensen persoonlijk en hartelijk zijn. Ondernemers je gastvrij ontvangen en helpen. Waar groen zorgt voor verkoeling en ontspanning. Een fijne plek waar je graag bent om te winkelen, uit te gaan en te genieten van de vele mogelijkheden die er zijn om te kopen en je vrijetijd door te brengen. Dat gebeurt in Apeldoorn al honderden jaren. Dat is het DNA en dat blijft.

Mijn tip is dan ook om de tijd te nemen om de stad te gaan ontdekken. De cultuurhistorie ligt hier niet zo voor het oprapen als in de Hanzesteden, daarvoor moet je in Apeldoorn iets meer je best doen. Maar als je het hebt ontdekt, bijvoorbeeld met een audiotour, of gewoon door meer naar boven te kijken tijdens het winkelen, dan vergeet je het nooit meer en blijf je het zien.

Veel plezier!

**"APELDOORN GAAT VANUIT HAAR EIGEN ROYALE EN GROENE DNA, VERDER ONTWIKKELLEN EN VERGROENEN."**

MARCO BOD is Centrummanager en bestuursadviseur bij Vereniging Centrummanagement Apeldoorn.

GREEN

## LIPTON ICE TEA

HET MAKEN VAN LIPTON ICE TEA  
BEGINT NATUURLIJK BIJ DE THEE

De Lipton Ice Tea Green variant is gemaakt op basis van groene thee-extracten. Al meer dan 25 jaar zorgt Lipton Ice Tea voor verfrissing op de meest gezellige plekken van Nederland: op een zonnig terras, een zomers festival of gewoon bij jou thuis in de woonkamer.

Lipton Green is een heerlijk verfrissende drank met de lichte smaak van groene thee; dat heb je soms gewoon even nodig! De groene ijsthee is koolzuurvrij. Lipton Ice Tea Green is laag in suiker en daardoor de perfecte verfrissing voor tussendoor. Fris en licht, laag in suiker.

Met deze eigenschappen als basis ligt er een mooi uitgangspunt om te verrassen op momenten. Geniet bijvoorbeeld van onze mix; Lipton Green in combinatie met een vleugje kokos & munt. Wij bieden deze verrassende mix zowel met als zonder alcohol. Op ieder moment een feestje!

**Lipton Ice Tea Sparkling**

De originele dorstlesser.  
Licht bruisend &  
verfrissend.

**Lipton Ice Tea Peach**

Een koolzuurvrije Ice Tea  
met een verfrissende  
smaak van perzik.

**Lipton Ice Tea Green**

Verfrissende, koolzuurvrije  
variant op basis van groene  
thee en gezoet uit natuurlijke  
bron. Laag in calorieën.

## DE GEZONDE ZAAK

“MENSEN KUNNEN ONS WEL EENS NIEUWGIERIG VINDEN,  
OMDAT WE SOMS AARDIG WAT VRAGEN STELLEN”

Het drogisterijvak is Brenda met de papelel ingegoten. Haar ouders begonnen een drogisterij in 1984. Als klein meisje hielp ze al in de winkel met het afwegen van kruiden en snoep: ze was er altijd te vinden. Te gaan studeren voor Drogist leek dan ook een logische stap. Daar kwamen later ook nog Orthomoleculaire Geneeskunde en Medische basisvakken bij. In 2017 nam Brenda de winkel over van haar moeder. Ze gaf de winkel een complete make-over en er kwam een nieuwe naam aan de gevel: De Gezonde Zaak.



Brenda (rechts) met haar moeder Rachel

Brenda: “Mensen kunnen ons wel eens nieuwgierig vinden, omdat we soms aardig wat vragen stellen. Dat is vaak nodig om het beste advies te geven en het mooiste resultaat te behalen. Sommige verhalen zijn complex, door vragen te stellen, maar vooral door te luisteren naar onze klanten, komen wij met onze achtergrond tot het juiste advies.”

Het assortiment is met name gericht op voedingssupplementen en fytotherapie. Daarnaast is er een uitgebreid assortiment huidverzorging en natuurlijke cosmetica, thee, noten, zaden en ook een breed en wisselend assortiment aan cadeau artikelen zoals edelstenen en handgemaakte artikelen met een verhaal.

Geen tijd om om de winkel te bezoeken? Alle artikelen kunnen ook online worden besteld of via WhatsApp©: 06-41822870.

De Gezonde Zaak · Koninginnelaan 97 · [degezondezaakapeldoorn.nl](http://degezondezaakapeldoorn.nl)





# VRIENDEN VAN PARIS

*Party Harry*  
Entertainment  
— Zanger —

Maakt er een  
feest van op  
élke locatie!



[www.partyharry.nl](http://www.partyharry.nl)

**kvik**

[www.kvik.nl](http://www.kvik.nl)

*Kugel* Licht & Geluid

[www.kugel.nl](http://www.kugel.nl)

**Wonen +  
Hypotheek  
=  
Reinders**

**055 5 555 555**

[www.makelaarinapeldoorn.nl](http://www.makelaarinapeldoorn.nl)

Op jouw manier  
wonen, ondernemen  
en leven.

**RegioBank**  
Zelfstandig Adviseur

 **ALPINA**  
FINANCIIEEL ZEKER

[www.alpina.nl](http://www.alpina.nl)

**M**  
**MAD MEN**

ONLINE MARKETING

[www.madmen.nu](http://www.madmen.nu)

**Installatiebedrijf H. Regeling**

**Henk Regeling**

Korteweg 6  
7315 CM Apeldoorn

T (055) 578 98 21

M 06 23 06 88 34

E [h.regeling@upcmail.nl](mailto:h.regeling@upcmail.nl)

*gas • water • elektra • CU • zink- en dakwerk*

T. 055 - 5789821



**VAN DAM ICT**

ZORGT GEWOON DAT 'T WERKT

[www.vandamict.nl](http://www.vandamict.nl)

  
**ROBART VLOEREN**

PVC | LAMINAAT | TAPIJT | VINYL

TRAPBEKLEDING | TRAPRENOVATIE | RAAMDECORATIE

[www.robartvloeren.nl](http://www.robartvloeren.nl)



ELKE NACHT TOT IN DE LATE UREN

HOOFDSTRAAT 196 | CATERPLEIN

DRINKS

MUSIC

SPORTS

EVENTS

[www.humphreyscafe.nl](http://www.humphreyscafe.nl)



# HOUTKUBUS

Specialist in vloeren

Kayersdijk 141, 7332 AP APELDOORN  
info@houtkubus.nl | 055-5342 166 | www.houtkubus.nl

Sta op Houtkubus!

www.houtkubus.nl

Samen  
bouwen  
aan

iets  
bijzonders

Draisma  
Bouw

www.draisma.nl

minkman<sup>®</sup>  
beveiliging



GRATIS  
VEILIGHEIDSCHECK!

(055) 844 97 19

Vraag hem nu aan op [minkmanbeveiliging.nl](http://minkmanbeveiliging.nl)

www.minkmanbeveiliging.nl

**STUKADOORSBEDRIJF**  
**B. HUERNINK B.V.**  
[www.huernink.nl](http://www.huernink.nl)

Voor al uw stukadoors  
en restauratiewerken!

G. van Elburg  
Asselsestraat 259

Tel. 055 - 521 20 32  
Mob. 06 - 53 96 59 58

www.huernink.nl

DRUKKERIJ  
**bok**  
Apeldoorn

www.benkrepro.nl

Project DeZign

VLOERBEDEKKING • ZONWERING

www.projectdezn.com

**ALE  
HOUSE**  
ESTABLISHED 2013

 [alehouseapeldoorn](http://alehouseapeldoorn)

**SAS**

ADVOCATUUR

Onderschat niet de waarde van  
een advocaat die voor jou vecht

- \*strafrecht
- \*asielrecht
- \*verblijfsvergunning/visum
- \*bestuursrecht bezwaar/beroep

SAS Advocatuur:  
YourTicket2Freedom

Advocaat Sonny Jansen  
sjansen@SASadvocatuur.nl  
06-44847833

www.sasadvocatuur.nl

**& boon**  
accountants belastingadviseurs

www.boon.nl

Notariskantoor Wille

www.notariskantoorwille.nl

**MERIDA**  **MORE BIKE**

MERIDA.nl

