

MENU LA PARISIENNE MAGAZINE ZINE

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 CAFE de PARIS
SPICEBRUSH
DE PROEVERIJ
De **BROODJES** Bar

Edition No 16 · 2024/2025

We Can Do It!



VOORWOORD

Nog eentje dan...
Weer weten wij onszelf uit te dagen. Soms bieden mogelijkheden en kansen zich aan die te mooi zijn om te laten liggen. Als er iets aan ondernemersgezin De Haas ten grondslag ligt, dan is het durven ondernemen. Overname van Hotel et le Café de Paris in crisistijd, hoteluitbreiding en renovatie in coronatijd. Voordeel halen uit een nadeel, kansen zien in de markt en daarop inspringen zit in ons karakter.


Een pand met historie op ons mooie Raadhuisplein komt op ons pad. Hoe anders kun je als ondernemer reageren dan deze prachtkans met beide handen aanpakken. Dus vooruit; we doen er nog eentje. Het grote voordeel is dat onze organisatie staat als een huis. Onze mensen ons grootste goed, waardoor de overweging om dit te doen makkelijker wordt gemaakt doordat je gelooft in je eigen kennis en kunde. Met een interne kracht van onze mensen waar wij op kunnen bouwen durven wij dat aan.

De ambitie; het Raadhuisplein op nummer 2 af te maken met een Brasserie die het verleden koestert en het plein siert in beleving en uitstraling. Een plein waar ontmoeten centraal staat en genieten en interactie thuishoort.

Met vertrouwen, trots en 'eagerness' zijn we gezamenlijk aan de slag met de conceptontwikkeling om ook hier weer een succes van te maken. Mooi is het gegeven dat dit samen doen ons versterkt als team, onze eenheid onderling nog hechter maakt en hiermee een resultaat gaat ontstaan dat wij dan ook met trots samen gaan dragen. Dat is de kracht van teamgevoel binnen onze mooie organisatie waarbij dingen creëren een feestje wordt.

Geduld is nu even gevraagd. Processen voor het aanvragen van vergunningen en verbouwen zijn in gang gezet. Hier werken wij prettig samen met gemeente, het Gevefonds en uitvoerende partijen om er een plaatje van te maken. Wanneer wat zal vallen en in welke volgorde is niet te voorspellen. Afhankelijk hiervan passen wij ons 'strijdplan' aan. Hierbij is kalmte en acceptatie gevraagd doordat dingen in een andere volgorde kunnen gebeuren dan je in eerste instantie in gedachten had.

Mooie uitdagingen en blijven ontwikkelen; het leven is ook gewoon een feestje.

We can do it! 

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
Hanneke van Burik 
(Zelfstandig Werkend Kok)
werkzaam sinds 2016

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

Binnenkort
Brasserie de la Mairie
Raadhuisplein 2



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

MET DANK AAN BIJDRAGE VAN

Collectie Stokhuyzen, www.oud-apeldoorn.nl, Heineken, Hanos, Apeldoorn Partners, Coffee Experience, Bla-Bla Stores, Baeten Vinopolis, John Conradi, B&K repro-service, De Gezonde Zaak, Lipton Ice Tea, A Brand New Day, Hugo Folkerts, Bier & cO, Hanneke van der Vlist-van Schaik, Duvel Moortgat, Hert Bier, De Bourgondiër, Nick Derks, Je m'appelle at Work, Stephen Warren, Boon Accountants Belastingadviseurs, De Bourgondiër, la Parisienne Style Partners & de Vrienden van Paris.



8 La Parisienne Style



19 Spicebrush de Proeverij



12 Borrel-, Lunch- & Dinerkaart



20 De BroodjesBar

	Dessert- & Koffiekaart 18
2 Voorwoord	
4 Je m' Appelle	Spicebrush de Proeverij 19
5 l'Histoire de Paris	de BroodjesBar 20
6 Brasserie de la Mairie	Groene & Royale hoofdstad van de Veluwe 21
8 La Parisienne Style	La Vie de Paris 22
11 Vins de Paris	Notre Équipe 23
12 Drankenkaart	Hotel de Paris 24
13 Borrel&	Natural Beauties 26
14 Lunchkaart	Entre Nous 27
16 Dinerkaart	't Gastoptreden 29
	Vrienden van Paris 31

INHOUD

EEN LUKRAKE WOENSDAG OM 14.30 UUR... GOEDEMOOOORGEN...

Het mooie aan 110 medewerkers is de manier waarop karakters zich verhouden binnen ons team. Allemaal uniek en met een eigen herkenbare twist. Als geheel allemaal samen vormen we echter die eenheid, waarbij deze eigenschappen meerwaarde vormen. Als er één een unieke twist geeft aan ons personeelsbestand is het Beau Lith.

Twee stagiaires meldden zich aan in 2019. Het was al snel duidelijk dat één van de twee, genaamd Beau Lith, een Bourgondiër is in hart en nieren. Laat dit nu ook één van de redenen zijn waarom Beau koos voor de opleiding Manager Ondernemer Horeca. Gaandeweg leerden we dat Beau om deze reden ook niet is gemaakt is voor de ochtend. "Absoluut geen ochtendmens!" in zijn termen. Wanneer Beau zijn loopje naar zijn tweede huis Paris maakt klinkt het stevast rond 14 uur dan ook "Goedemorgen!"

Inmiddels is Beau niet meer weg te denken binnen ons team. Deze beuker geeft met zijn droge humor een waardevolle twist aan onze teamspirit. Tweede thuis is dan ook het gevoel van familie dat Beau mee helpt uitdragen. Dit familiegevoel is wat Beau ook zo weet te waarderen binnen onze organisatie. En ja, de dynamiek die dat met zich brengt, zorgt zo nu en dan voor een zucht en een steun, maar als er één weet dat het vanzelf weer 22:00 uur wordt als je maar door blijft gaan, is het onze Beau wel.

Het liefst in een berenpak & zijn voornaam tevens de aanduiding voor een Bolleke de Koninck achter de bar; Beau Lith!

advertorial



BEAU LITH

JE M'APPELLE



BROUWERIJ DE HOORN

CORNET

OAKED

HET BIER VOOR RIDDERS VAN DE GOEDE SMAAK & WAAR ANDERS JE EEN RIDDER VOELEN DAN BIJ PARIS

Cornet werd vroeger gebrouwen op eikenhouten vaatjes. Het verhaal wat daaraan voorafging, leidt ons terug naar de 18e eeuw. Theodoor Cornet, toenmalig rentmeester van kasteel Diepensteyn, werd destijds door graaf van Steenhuffel/Maldegheem gevraagd om een krachtig bier te brouwen in Brouwerij Den Hoorn te Steenhuffel. De graaf schonk Cornet alleen voor belangrijke gasten tijdens speciale gelegenheden.

Sindsdien brouwen de brouwmeesters van Brouwerij De Hoorn volgens traditie een zwaar blond bier met een unieke maar subtiele houttoets. Het sterke blonde bier werd vernoemd naar de rentmeester, Theodoor Cornet. Op het etiket van de fles prijkt Ridder Salomon de Maldegheem als ultiem eerbetoen voor zijn uitzonderlijke heldhaftigheid en hoffelijkheid.

Vandaag de dag zijn de eikenhouten vaatjes in het brouwproces vervangen door eikenhouten snippers. Het verse hout geeft het bier zijn unieke vanillesmaak. Een volmondig, warme smaak die kenmerkend is voor Cornet.

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 Marktplaatsplein 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 BroodjesBar. Een mooie aanvulling op het aanbod. Voor ieder wat wils op elk moment.



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 eind-resultaat 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.

Om en nabij eind 2024 wordt de opening beoogd van een Brasserie op het Raadhuisplein onder onze noemer. Brasserie de la Mairie een Franse verwijzing naar het Raadhuis die het Raadhuisplein siert. Een Brasserie die het verleden koestert en het plein afmaakt in beleving.





BRASSERIE DE LA MAIRIE

NOG EENTJE DAN...

Het Raadhuisplein is binnenkort een brasserie rijker. De naam la Mairie is de Franse benaming van het Raadhuis met een knipoog naar daar waar de basis ligt: Hotel et le Café de Paris. Met de ambitie aan de grondslag om het Raadhuisplein op nummer 2 af te maken met een brasserie die het verleden koestert en het plein afmaakt in beleving. Waar uitzicht is en contact ontstaat zonder verlegenheid, je over je schouder kijkt en glimlacht. Een plein waar ontmoeten centraal staat en genieten en interactie thuishoort. Een plein waar je het liefst wilt zitten, waar je kan zien en gezien kan worden.

Een pand met historie; monumentaal aan de buitenzijde is iets om trots op te zijn en wat wij ook nog mooier terug willen laten komen. Met een geschiedenis die stamt uit 1907 is het pand origineel ontworpen voor Juwelier van der Mey.

Met deze ambitie en waardering voor historie kwamen wij al gauw uit bij architect Stephen Warren van Witteveen architecten bna BV. Architect in hart en nieren en iemand waarvan de belangstelling en betrokkenheid enthousiasmeert in samenwerking. Visie en zienswijze weet Stephen als geen ander te verwoorden, waardoor 'het plaatje gaan zien' realiteit wordt. Know how en hands on mentaliteit geeft ons de juiste ondersteuning richting wens waarheid maken.

Brasserie de la Mairie laat voor nu nog even op zich wachten. Met vertrouwen, trots en 'eagerness' zijn we gezamenlijk met ons team aan de gang met de conceptontwikkeling om ook hier weer een succes van te maken. Dit betekent met elkaar bouwen. Zo ook in letterlijke zin. En ook hier kunnen wij bouwen op onze mensen. Handen uit de mouwen en aan de slag. Met Boris de Haas (mede-eigenaar sinds 2023) als uitvoerder kunnen wij erop vertrouwen dat alle werkzaamheden in lijn samenkomen en de coördinatie hiervan soepel verloopt.

En wat te verwachten bij opening?

Geopend 7 dagen per week vanaf ochtend tot en met de avond. Lunch, borrel & diner. Een servicelevel zoals u van ons gewend bent. Dat is waar al onze concepten elkaar in basis op overeenkomst vinden. Op inhoud gaan we het alleen wel even anders doen. Mooie pure producten als basis, waar de lunch toegankelijk blijft, maar we vanaf de borrel gaan plussen. Geen borrelplanken, natuurlijk een goede bitterbal maar daarnaast iets anders dan anders. Diner biedt dezelfde plus met een bescheiden kaart in grootte, maar waar we verrassen op inhoud. Gewoon goed. Kas Groot hebben we weten te strikken om dit op smaakniveau voor u neer te zetten. Met excellente smaakpapillen en ervaring over de wereld is hij zich nu bij ons aan het voorbereiden op deze mooie rol als Sous-Chef en drijvende kracht in zijn toekomstige keuken. Samen met Daphne Warnshuis (aansstaand Manager Brasserie de la Mairie) en aangevuld door sterkte en kennis vanuit onze basis gaan wij zo de toekomst vol vertrouwen tegemoet.

We Can Do It! 



BRASSERIE DE LA MAIRIE



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

LA PARISIENNE STYLE



SANDMANN OPTIEK



Oliver Goldsmith, een brilmerk met een rijke historie, weet wat klassiekers zijn. Elke zonnebril wordt gemaakt vanuit de originele tekeningen. Check dit: Prinses Diana pikte eens de Oliver Goldsmith zonnebril van Charles en rockte die op de cover van Tatler magazine. Diezelfde historische vibes vind je nu bij Sandmann in Apeldoorn.

Gaaf, hè? Zo'n stukje geschiedenis kun je nu zelf dragen!

Hoofdstraat 108, Apeldoorn | sandmannoptiek.nl

  [sandmannoptiek](https://www.facebook.com/sandmannoptiek)

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.

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 Kim (Allround medewerker) heeft haar outfit gevonden.



Korenstraat 104, Apeldoorn

  [lodfashionenlifestyle](https://www.facebook.com/lodfashionenlifestyle) | [lodfashionlifestyle.nl](https://www.instagram.com/lodfashionlifestyle)



TEMPELMAN EXCLUSIVE

Sinds 1981 een begrip met o.a. Jacob Cohen, Santoni, MoorER, Fedeli, Cornelianen en Xacus

Onze Amanuel (Zelfstandig Werkend Kok) in casual verantwoord

Korenstraat 132
Apeldoorn
tempelman-exclusive.nl

  [tempelmanexclusive](https://www.facebook.com/tempelmanexclusive)



BLA-BLA WOMEN

De leukste collecties en items van de gaafste merken o.a. 10Days, Alix the label, Co'Couture, Josh V en Parajumpers

Onze Nicky (Allround medewerker) in trendy stijl voor nu

Korenstraat 53
Apeldoorn
blablastores.nl

  [blablawomen](https://www.facebook.com/blablawomen)

Benieuwd wat Je m'appelle voor jou kan betekenen?



jemappellegarments jemappelle_official

JE M'APPELLE

In 8 jaar is Je m'appelle gegroeid tot één van de grootste Travelstof-merken van Nederland. Dit jaar zelfs verkozen tot beste webwinkel in de categorie dames- en herenmode! Je m'appelle heeft inmiddels meer dan 300.000 consumenten blij kunnen maken met de voordelen van onze Travelstof. Al die ervaring en expertise nemen ze nu mee in Je m'appelle at Work. Van frontdesk en horeca tot retail en kappers... Het eigen design- en stylingteam adviseert en denkt graag mee in de huisstijl en wensen van je bedrijf.

Onze Emiel (Allround medewerker met Sluitverantwoording) in casual zakelijk.



DE HOFDAMES



Trots zijn Inge & José en hun team 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.



Bij de hofdames ben jij de Koningin

Koninginnelaan 77B, Apeldoorn T. 06 198 33 521
 dehofdameslingerie | dehofdames | dehofdames.nl



CAPITAL

Combinatie van urban en casual; een look vooruit op de laatste trends.

Onze Jozua (Allround medewerker met Sluitverantwoording) in een casual look van nu

Deventerstraat 7
Apeldoorn
capitalfashion.nl

capitalstore

FASHION CAFÉ

Boetiek met wekelijks nieuwe aanwinsten in Bohemian, casual en meer.

Onze Leonie (Allround medewerker) in kleurrijke look voor ieder moment

Asselsestraat 15-17-19
Apeldoorn

Fashion Café





SINCE 1935

BAETEN VINOPOLIS



De basis voor onze samenwerking met Baeten Vinopolis ligt bij de bevoegenheid 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.

BORGO MOLINO

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.

Borgo 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.

Passie, persoonlijkheid, projecten, woorden die zo nauw met elkaar verbonden zijn, blijven de formules van succes voor de familie. In 1922 werd de beslissing genomen om het leven te wijden aan werken op het land. Een intuïtie en veel meer dan een job. De familie zet zich in om de natuur te begrijpen; wat vraagt een gebied zoals Borgo Molino? Vanuit een visie om te luisteren naar het land, te zorgen voor de planten en het fruit te voeden.

SCURI CABERNET SAUVIGNON

Vanuit bovenstaande visie is de Cabernet Sauvignon ontstaan. Intense robijnrode wijn met een delicaat en kruidig boeket, ruim en rijk aan nuances. De smaak is droog, vol, met een lange en prettige afdronk. Uitstekend geschikt voor geroosterd vlees, gevogelte, wild en harde kazen.



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 € 4,95 • 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 € 4,75 • 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 € 4,95 • 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 € 4,75 • 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 € 22,50

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 € 4,75 • 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 € 23,75

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 € 85,00 / € 95,00

MOUSSEREND

Vraag naar de 0.0 opties

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 € 26,95

Patriarche Prosecco / 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

DRANKENKAART



Warme Dranken

Koffie · Espresso · Thee	€ 2,75
Verse Muntthee	€ 3,50
Verse Gemberthee	€ 3,50
Cappuccino	€ 3,25
Espresso Macchiato · Flat White	€ 3,10
Koffie Verkeerd · Latte Macchiato	€ 3,75
Warme Chocomel (met slagroom +€ 0,50)	€ 3,50
Warme Chocomel met Rum/Baileys & 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	€ 2,95
Lipton Ice Tea Sparkling · Peach · Green · Green Zero	€ 3,10
Sisi Zero · 7UP Zero	€ 2,95
Royal Club Bitter Lemon · Tonic · Ginger Ale · Cassis	€ 3,25
Royal Club Appelsap · Tomatensap	€ 3,25
Ranja Fruitmix	€ 2,95
Rivella Original · Rivella Cranberry	€ 3,25
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
Fristi · Lekker istie'	€ 3,10
Chocomel koud - de enige èchte 🍫	€ 3,10

Onze bierselectie vindt u op onze specialkaart

Premium Lemonades

Russel & Co Sicilian Lemon	€ 3,95
Botanical Rose · Spiced Orange	€ 3,95
Double Dutch Pomegranate & Basil · Ginger Beer	€ 4,25

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
Bacardi Carta Blanca · Limón	€ 4,95
Razz · Carta Negra · Spiced	€ 4,95
Bacardi 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 · Southern Comfort	€ 4,95
Ballantines · Four Roses · Paris Finest Whiskey	€ 4,95
Jack Daniels Old No. 7 · Tennessee Honey · Apple	€ 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
Courvoissier V.S.	€ 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 € 6,50

Melon & Lemon 0.0

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

Prijs per glas € 5,75



Passion Fruit Mojito 0.0

Ontdek de exotische smaak gemaakt met verse passievrucht, limoen & een vleugje munt

Prijs per glas € 6,50

Pink Gin-Tonic 0.0

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

Prijs per glas € 6,50



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 alcoholvrije Limoncello in de mix met tonic, munt & citroen

Prijs per glas € 6,95



Lipton Coco Green 0.0

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

Prijs per glas € 4,95

Mojito 0.0

Een echte mojito maar dan alcoholvrij, op basis van munt & limoen

Prijs per glas € 6,50



BitterSweet Orange 0.0

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

Prijs per glas € 6,50

Monin Hugo 0.0

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

Prijs per glas € 6,25



BORREL&

Dé aperitieven
om mee te starten



Aperol Spritz | Italië

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

Prijs per glas € 7,95

Campari Spritz | Italië

De bitterzoete kruidige smaak van Campari met prosecco, bruiswater, ijs & sinaasappel

Prijs per glas € 8,50



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 € 8,50



Split 43 | Spanje

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

Prijs per glas € 9,50

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

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



Zie onze
MaandCocktail
op de
specialkaart!

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 · € 7,50

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 · € 8,25

Frites met een topping van Parmezaanse kaas & truffelmayonaise

schaaldieren **mosterd ei gluten lactose**

BitterBallen · v.a. € 7,95

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

mosterd **gluten selderij lactose**

Champignons Dordogne · € 9,50

Champignons in bierbeslag met truffelmayonaise

mosterd schaaldieren **gluten ei lupine**

Mini-Loempia's · € 6,50

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

gluten soja sesam

Ik wil Kaas! · € 9,95

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

gluten lactose

Snacks in the Mix · € 9,50

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

gluten soja lactose selderij mosterd sesam ei schaaldier

Mini-Frikandelletjes Speciaal · € 7,95

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

ei **gluten mosterd**

Nachos · € 8,95

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

mosterd ei **lactose**

Ribbetjes · € 8,95

Onze gewilde spareribs in borrelformaat met ambachtelijke aioli

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

Iedere maand verrassen wij
met een nieuwe snack voor de borrel.
Zie onze Specialkaart voor de huidige invulling.

LUNCHKAART

☑ = vegetarisch gerecht of vegetarische optie

van 10.00 tot 16.00 uur

MAÏS-, MEERGRANENBOL OF LUNCHSALADE...

Zalm · € 14,25

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

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

Carpaccio · € 12,75

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

gluten lactose mosterd ei sesam schaaldieren

Avocado · € 11,50 ☑

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

gluten lactose sesam mosterd ei

Tonijn · € 10,75

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

gluten lactose sesam **soja vis mosterd ei**

Smokey Chicken · € 11,50

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

gluten lactose mosterd ei sesam

Geit · € 12,50 ☑

Geitenkaas uit de oven met crème de balsamico, walnoten, cranberries, cherrytomaatjes & rucola

gluten noten sesam **lactose**

Yakitori · € 16,25

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

lactose **gluten soja schaaldieren sesam**

Thaise Kip · € 11,95

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

gluten noten lactose schaaldieren mosterd sesam ei lupine **soja**

MAALTIJDSALADES

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

*Hoewel we onze uiterste best doen om kruisbesmetting te voorkomen, kan dit in een open keuken, nooit 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 · € 6,95 

Ham, kaas & ananas · € 7,95 

lactose sesam **gluten**

Uitsmijters · op luxe Provençaals brood

Carpaccio · 3 spiegeleieren op carpaccio met pesto & Old Amsterdam · € 13,95

Beenham · 3 spiegeleieren met beenham & gratineerd met oude kaas · € 11,95 

gluten noten lactose sesam **ei**

Kroketten · de Bourgondier 

1 of 2 kroketten op brood · € 7,50 / € 11,50

1 of 2 kroketten met frites · € 8,50 / € 12,50

mosterd sesam **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 sesam

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 · € 8,95

Biefstukje, sateetje, sparerib, vissticks · € 9,95

in overleg springen wij in op allergenen


Kinderijsje · € 4,95

Softijs in kinderbekker met slagroom

lactose

TARTES FLAMBÉES

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

Geitenkaas, crème de balsamico, walnoten, cranberries & cherrytomaatjes · € 13,50 

noten **gluten lactose**

Gerookte kipfilet, Old Amsterdam, cherrytomaatjes & kerrie-mangomayonaise · € 11,50

mosterd **ei gluten lactose**

Gerookte zalm, rode ui & geroosterde sesamdressing · € 13,95

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


Carpaccio van ossenhaas, Old Amsterdam, pittenmelange, cherrytomaatjes & truffelmayonaise · € 13,50

mosterd **ei schaaldieren gluten lactose**

LUNCH DE PARIS

Soep van pomodori & 3 Provençaalse sneetjes belegd met:

Ambachtelijke licht pittige eiersalade, Krokot van de Bourgondier & Gerookte kipfilet met

mango-kerriemayonaise, geserveerd met cherrytomaatjes & rucola 

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

DINERKAART

🌱 = vegetarisch gerecht of vegetarische optie

VOORGERECHTEN vanaf 12.00 uur

Brood op de Plank · € 7,50 🌱

Naar keuze een grote maïsbol of dessem-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 · € 11,95

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

Champignons Dordogne · € 9,50 🌱

Champignons in bierbeslag geserveerd met truffelmayonaise
mosterd schaaldieren **gluten ei lupine**

Gerookte Zalm · € 12,50

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

Avocado · € 10,75 🌱

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

Sharing Entrée · € 13,95 p.p. vanaf 17.00 uur

Een voorgerecht voor twee personen met een verzameling van:
Soepje van pomodori-tomaat met pesto,
Carpaccio met Old Amsterdam, cherrytomaatjes, pittenmelange en truffelmayonaise,
Gerookte zalm, sesamdressing, sojaboontjes, cherrytomaatjes en krokante uitjes,
Champignons in bierbeslag met truffelmayonaise,
geserveerd met rucola & een ambachtelijk broodje per persoon
noten soja mosterd sesam ei lupine vis schaaldieren **gluten lactose**

MAALTIJDSALADES

Kijk voor onze selectie van maaltijdsalades op pagina 14.

Hoewel we onze uiterste best doen om kruisbesmetting te voorkomen, kan dit in een open keuken, nooit 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

Varkenshaas · € 13,95

Spies met gemarineerde varkenshaas, geserveerd met satésaus en Indonesische kroepoek of een romige saus van paddenstoelen en een vleugje truffel (+ € 2,00), frites & salade
lactose pinda selderij mosterd sesam ei schaaldieren **gluten soja**

Kippendij · € 14,95

Spies met gemarineerde kippendij, geserveerd met satésaus, krokante uitjes, Indonesische kroepoek, frites & salade
lactose pinda selderij mosterd sesam ei schaaldieren **gluten soja**

Biefstuk · € 17,95

Gebakken biefstuk met kruidenboter of een romige saus van paddenstoelen en een vleugje truffel (+ € 2,00), geserveerd met frites & salade
gluten soja lactose selderij mosterd sesam ei schaaldieren

Spareribs · € 16,95

Langzaam gegaarde spareribs met zoete sesam-marinade, geserveerd met ambachtelijke aioli, frites & salade
selderij mosterd sesam ei lactose schaaldieren **gluten soja**

Indian Curry · € 15,95

Kruidige maar zachte Indiase curry met kippendij, bataat, paprika, lente-ui en courgette, geserveerd met sambalrijst, knoflook-naanbrood & salade (dit gerecht is op verzoek vegan te verkrijgen)
lactose ei lupine **gluten soja**

Vega pasta · € 14,95

Linguine met een romige saus van pesto en champignons, geserveerd met cherrytomaatjes, Parmezaanse kaas & rucola
mosterd **gluten lactose ei noten**

Chinatown · € 21,95

Gebakken malse ossenhaaspuntjes in oosterse saus met bosui, taugé, paprika, kastanjechampignons & 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 romige saus van paddenstoelen en een vleugje truffel, geserveerd met gepofte cherrytomaatjes en geroosterde krieltjes met knoflook, rozemarijn & tijm
gluten lactose ei lupine schaaldieren

Linguine Gamba's · € 22,95

Garnalen gestoofd in knoflook-roomboter, chili, rode peper & limoen, geserveerd met gemarineerde linguine pasta met knoflook en rode peper, gepofte cherrytomaatjes & rucola
lactose **schaaldieren gluten ei**

Zalmfilet · € 23,95

Zalmfilet uit de oven met Teriyaki-saus, geserveerd met gemarineerde linguine pasta met knoflook en rode peper, rucola & gepofte cherrytomaatjes
gluten ei **vis soja**

Sharing Paris (vanaf 2 personen) · € 22,50 p.p.

Gebakken biefstuk met kruidenboter,
Gemarineerde varkenshaas met satésaus, krokante uitjes & Indonesische kroepoek,
Langzaam gegaarde spareribs met zoete sesam-marinade,
Kruidige maar zachte Indiase curry met kippendij, bataat, paprika, courgette & lente-ui,
geserveerd met frites & knoflook-naanbrood
soja lactose pinda schaaldier selderij mosterd sesam ei lupine **gluten**

U kunt verder nog kiezen uit de volgende extra's

Een bakje dagverse groente, geroosterde krieltjes met knoflook, rozemarijn & tijm, gemarineerde linguine pasta met knoflook en rode peper, sambalrijst, salade of een extra bakje frites bij uw gerecht · € 2,75

Kiest u gemarineerde pasta of geroosterde krieltjes ter vervanging van frites, dan rekenen wij € 2,25

DESSERTS vanaf 12.00 uur

Crème Brûlée · € 7,95

Ambachtelijke crème brûlée met de smaak van het seizoen in combinatie met een bijpassende ijssoort, geserveerd met slagroom
gluten noten **lactose** ei

Nuts & Caramel · € 7,95

Coupe met softijs, notencrunch, zeezout-karamelsaus & een amandelkletsop, geserveerd met slagroom
gluten noten **lactose**

Coupe Pornstar Martini · € 7,95

Softijs met coulis van passievrucht, witte chocoladekrullen, slagroom & een amandelkletsop
gluten noten **lactose**

Paris Blanche · € 7,75

Coupe softijs met romige pure chocoladesaus, een amandelkletsop & slagroom
gluten noten **lactose**

..... vanaf 17.00 uur

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**

KOFFIE

Koffie & Thee

Koffie · Espresso · Thee	€ 2,75
Verse Muntthee	€ 3,50
Verse Gemberthee	€ 3,50
Cappuccino	€ 3,25
Espresso Machiatto · Flat White	€ 3,10
Koffie Verkeerd · Latte Machiatto	€ 3,75

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

Verwennerij

Warme Chocomel - de enige èchte (met slagroom + € 0,50)	€ 3,50
Chocomel Rum Special	€ 8,50
Chocomel Baileys Special	€ 8,50



Gebak van
Bakkerij In de
Soete Suikerbol
€ 4,50



v.l.n.r. Yael Hoefakker, Amanuel Kidane, Sanne van Harten, Laurens van der Zande, René Hagen & Hanneke van Burik (tevens covergirl deze editie)



SPICEBRUSH DE PROEVERIJ HET CONCEPT VAN ONEINDIG PROEVEN

Ons restaurant aan het Marktplaatsplein 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.



René Hagen, Madeleine Veeffkind & Tim Ekkelenkamp



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

www.spicebrush.nl

GEEN TIERLANTIJN,
DRUPJES, KRUIDTAKJES
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.

Een authentieke broodjeszaak in hartje 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.

Spicebrush de Proeverij biedt een avond proeven & genieten. Brasserie de la Mairie biedt binnenkort een fijne beleving daartussenin. Ons hotel zorgt ervoor dat je je geen zorgen hoeft te maken over de weg naar huis. De BroodjesBar is onze mooie aanvulling terug naar de basis. Zo bieden wij voor ieder wat wils op elk moment.

Ciska Timmer & Kim Zeilmaker maken een bezoek aan De BroodjesBar tot een feestje. De BroodjesBar verzorgt voor u ook complete lunches op locatie. Zowel afhalen als bezorgen is een optie. Dit verzorgen Ciska & Kim graag voor u.



Bekijk hier ons aanbod:

advertorial



GEEN POESPAS DE BROODJESBAR

Ciska Timmer & Kim Zeilmaker



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, smeuge 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 samenwerking werken wij voor u aan momenten waar wij met andere smaken tijdens het borrelmoment kunnen verrassen. Houd hiervoor onze specialkaart in de gaten.



GROENE & ROYALE HOOFDSTAD VAN DE VELUWE APELDOORN

Je 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 groene en royale hoofdstad van de Veluwe & 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 wandel- en 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 Paleis Het Loo.

Scan de bovenstaande QR code voor de actuele uitagenda!



WANDELEN & 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

MaduroMaandag 30cent#stadspas
Duncan Dahu Willy Waskar
Openen is sluiten maar dan andersom
Marietje Sharing Parisis
Magnetron stuk? Meneer dat is een kluisje
Fifie Driedubbele Dora
Fijn weekend! "ik ben 1 dag vrij"
Zou je willen he... dat je een S-je aankon
Het wordt vanzelf tien uur Bon!
Dying Diedr GOOOOOOEDEMORGEN
Hockey is levensgevaarlijk... fietsen trouwens ook
Magik 1 W3, 1 Beau, 1 Rico & 1 KasteelLala?
Babyboom de Paris *voorzichtig met mijn erfenis*
Ik sta keuken, jij staat dienblad
Maar ik wil niet op de fotoooo
Wat ben je mooi vandaag! Is het rooster al klaar?
maandag is lief-doen-dag KennyDip
Magik geld? Hoeveel wil je? Ik ga even Nicky pesten
Goedemorgen! Beau het is 14:30 uur
haphaphap Heee Stinky zonder Winky
er wordt hier niet gelachen, het is hier niet leuk

EVEN VOORSTELLEN NOTRE EQUIPE



Richard Birnes

Openverantwoordelijk



Samsom Neguse Berhe

Ondersteunend
medewerker Keuken



Olivier Pol

Medewerker Bediening
Student VWO



Molticha Kamkajorn

Medewerker Housekeeping



Thijmen van Lierop

Medewerker Bediening
Student MBO Facilitair
Leidinggevende



Rico Kiezebrink

Medewerker Bediening
Aankomend student MBO
Gastheer (BBL)



Danytha Cordilia

Medewerker Bediening
Student MBO Fashion Tailor



Kenny Broekhuis

Sous-Chef



Mariana Ambrotius

Medewerker Bediening
Student MBO Gastvrouw
(BBL)



Lindsay Lamers

Allround mw Bediening
Student HBO Hospitality
Business School



Isabeau Blaauw

Allround mw Bediening
Student HBO Creative
Business

Het volledige team van
Hotel et le Café de Paris,
Spicebrush de Proeverij &
De BroodjesBar bestaat
inmiddels uit meer dan 110
leuke, enthousiaste
full- & parttimers.

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



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!*



DIT GELDT NATUURLIJK AL RUIM VEERTIG JAAR VOOR ONZE GASTEN VAN HOTEL ET LE CAFÉ DE PARIS OP HET RAADHUISPLEIN IN APELDOORN.

Maar ook Boon Accountants Belastingadviseurs bewijst met ruim honderdjarig bestaan een betrouwbare partner in financiële dienstverlening voor ondernemers in en rond Apeldoorn te zijn.

Vertrouwd maar wel vernieuwend is waar wij voor staan, wij proberen te blijven verrassen. Iedereen is bij ons welkom en ons menu kent vele smaken. Ook Boon Accountants Belastingadviseurs bouwt op het vertrouwen van haar klanten. En met een breed palet aan mogelijkheden voor deskundige financiële ondersteuning weten talloze particulieren en ondernemers Boon goed te vinden.



VAN VASTE WAARDE CAFÉ DE PARIS & BOON

“De verstandhouding met Boon is altijd plezierig en laagdrempelig”, vindt familie De Haas. “Dit heeft ertoe geleid dat we elkaar iets gunnen.” Wanneer Boon een etentje organiseert gaat de voorkeur dan ook vaak uit naar het Apeldoornse grandcafé.

In de afgelopen jaren heeft de samenwerking tussen beiden zich ontwikkeld en is de vertrouwensrelatie verder verstevigd. Naast de gebruikelijke administratieve ondersteuning is Boon Accountants Belastingadviseurs ook betrokken als adviseur bij de stappen die de familie De Haas op het ondernemerspad nam. “Zo was Boon onder

meer betrokken bij uitbreidingen binnen de onderneming”, vertelt Boon directeur Jan van der Put. “En meer recent dachten we mee in de overdracht van het bedrijf naar de kinderen.”

Want de nieuwe generatie komt aan het roer. Niet alleen bij de Paris kijken ze naar de toekomst. Ook bij Boon is geïnvesteerd in verjonging van het directieteam. Met de benoeming van een aantal jonge directieleden - waaronder Bastiaan van Gorp als directeur Accountantspraktijk - is het voortbestaan van Boon en de samenwerking met klanten in vertrouwde handen. En daar mag op geproost worden.

Foto: De oude en de nieuwe generaties proosten op een langdurige & prettige samenwerking. V.l.n.r. Achter: Bart de Haas, Tom de Haas. Voor: Jan van der Put, Bastiaan van Gorp, Agnes de Haas & Boris de Haas.

Weten wat Boon Accountants Belastingadviseurs voor uw onderneming kan betekenen? Kijk op www.boon.nl of bel voor een vrijblijvende afspraak **055 54 98 500**



DIT IS “DE SMAAK VAN ‘T STAD” VAN RUIGE DOKKEN EN VOLLE TERRASJES VAN BAKFIETSEN EN ZOMERAVONDEN AAN DE SCHELDE, ANTWERPEN IN EEN GLAS

EEN BOLLEKE KEUNING

Zijn bolvormige glas heeft hem de naam Bolleke opgeleverd. Op z'n Antwerps bestel je het als een Bolleke Keuning. Al sinds 1952 is dit hét iconische bier van Antwerpen. Naar een fris Bolleke, perfect in twee keer getapt, hoef je in 't Stad overigens nooit ver te zoeken. Dit Antwerpse icoon vind je in elk café en op elk terras.

Bolleke is het bekendste bier van brouwerij De Koninck en is sinds 1913 op de markt en is door het Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing erkend als streekproduct. De Koninck veranderde in 2019 tijdens het bollekesfeest officieel naar de naam Bolleke, naar het glas waarin het geschonken wordt.



BOLLEKE DE KONINCK “DE SMAAK VAN ‘T STAD”

DE VERSCHIEDENHEID AAN LEEFTIJDEN BINNEN ONS TEAM HOUDT ONJONG. WE ZIEN JONGE MEIDEN OPGROEIEN BINNEN ONZE ORGANISATIE TOT JONGE VROUWEN.

Zo krijgen wij ook mee wat de ontwikkelingen zijn binnen deze generaties. Met name de online wereld waarin wij leven is een ontwikkeling die opvalt. Hierbij rijst de vraag of wij wel eens offline zijn, hoe lekker is dat soms?



NATURAL BEAUTIES

NATURAL BEAUTIES

Telefoons halen de hele wereld in huis. De invloed daarvan is er één waar ik mee in gesprek raakte bij onze meiden. De Kardashian-invloed, zoals ik het noem, maakt dat zogenaamd mooi, mooier, mooist.' de wens wordt. Filters lijken leidraad te vormen om schijnwaarheid in huis te halen, waarbij de echte waarheid ondergeschikt lijkt.

In dat gesprek met een aantal van deze meiden kwam dit uitvoerig ter sprake. Om deze reden heb ik de dames uitgedaagd voor een challenge. Met een dresscode en make-upopgave Natural Beauty; less is more werden de dames richting shootlocatie gebracht.

Deze foto is dan ook een ode aan natuurlijke schoonheid, waarmee ik over wil brengen dat de verschuiving naar online schoonheid teveel aandacht krijgt. Dat alles wat je online ziet geen waarheid is, maar gemaakt. En waarmee ik voor eens en voor altijd duidelijk wil maken aan onze meiden dat ze stuk voor stuk allemaal het mooiste meisje van de klas zijn.

Daar hebben jullie geen filters voor nodig meiden; natural beauties! Niets aan gelogen toch?

v.l.n.r. Kristel van den Brink, Fé Huisman, Kim den Ouden, Isis Keuls, Brit van der Veen & Anne-Noëlle Sellies

advertorial

28 JAAR GELEDEN WERD GESCHIEDENIS GESCHREVEN MET DESPERADOS DOOR BIER TE BROUWEN MET AGAVE SPIRIT

Het resultaat was een heerlijk verfrissend bier met een kick. De basis van deze drank is lager bier. Wat verrast is dat het bier voor het eerst werd gebrouwen in 1995 in Frankrijk door Brasserie Fischer te Schiltigheim bij Straatsburg. Dit waar de naam een andere herkomst doet vermoeden.

Deze brouwerij is sinds 1996 in handen van Heineken. Inmiddels wordt het in meer dan 50 landen verkocht en sinds 2012 wordt het bier ook in Nederland gebrouwen.

Desperados lijkt te verwijzen naar 'wanhopig'. Een iets minder letterlijke vertaling zou kunnen verwijzen naar bandiet of outlaw. Uiteindelijk staat het je vrij om hier je eigen draai aan te geven; het is een bier met beleving. Het biermerk heeft meer dan tien soorten op de markt waaronder cactus, guarana en munt. Geniet bij ons van de smaken Original & de verrassende Strawberry Margherita.



DESPERADOS

“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 (twee heren winkels en één dameswinkel) een trekker in de binnenstad van Apeldoorn.

Onze dames winkel is per 1 november '23 verhuisd naar een nieuwe locatie van 300m2. Je vindt ons op de hoek van de Korenstraat/Leienplein! Je shopt o.a. de merken: Closed, Co'Couture, Beaumont, By-Bar, 10DAYS, Josh V, Sophia Mae, Lois en Alix the label. In de maten xxs t/m xxl is er voor iedereen en alle leeftijden altijd iets te vinden.



BLA-BLA STORES

Op www.blablastores.nl heeft iedere winkel een eigen webshop pagina waar je de collectie vanuit huis (of vanuit Café de Paris) kunt bekijken en kan shoppen. Maar toch vinden wij het leuker als je een kijkje komt nemen in onze winkels. De koffie staat altijd klaar!

Scan de QR code en neem een kijkje op onze webshop! www.blablastores.nl

BLA-BLA WOMEN | Korenstraat 53

Parajumpers, Airforce, 10DAYS, Lois, Alix the label, Josh V, Polo Ralph Lauren, Beaumont, Sophia Mae, By-Bar, Woolrich, Summum, MSCH.

BLA-BLA DELUXE | Korenstraat 112

Stone Island, C.P. Company, Parajumpers, Polo Ralph Lauren, Woolrich, Flâneur, Bogner, Lacoste, Marant, en meer.

BLA-BLA CLASSICS | Hoofdstraat 123

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



FLORIEN GOUDKUIL ENTRE NOUS

ONS GASTENBESTAND KENT ALLE LEEFTIJDEN. JONG & OUD IS WELKOM EN VERDIENEN EEN PRODUCTAANBOD DAT PAST BIJ DE WENSEN.

Deze keer stellen we u voor aan een opgewekte en tot in de puntjes verzorgde jongedame die ons terras wekelijks siert.

Vanaf kleins af aan komt Florien al bij Hotel et le Café de Paris. Oma nam haar vroeger mee gezien het haar favoriete plekje in Apeldoorn was. Hierdoor kent Florien ons broodje carpaccio al heel wat jaren. De mooie herinneringen die ze van oudsher had, dragen bij aan het feit dat ze hier nog steeds iedere week komt.

Ze noemt het dan ook haar favoriete plekje in Apeldoorn. "Het is en blijft een heerlijke plek met lief en leuk personeel en veel gastvrijheid. Een hartstikke gezellige plek en de lekkerste hapjes en drankjes. Het broodje carpaccio is en blijft het allerlekkerste broodje in Apeldoorn naar mijn mening ;)."

Zo treffen wij Florien doorgaans in gezelschap van een vriendin. Met haar eeuwige gulle glimlach, altijd beleefd, tot in de puntjes verzorgd & altijd vrolijk. Maak kennis met Florien Goudkuil.

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 dat 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) dan plannen we een afspraak om te kijken naar de mogelijkheden.



HEB JIJ HET? PARIS DNA

Met de juiste insteek altijd welkom!

advertorial



ELKE DAG IS EEN FEESTJE WAARD!

Hert Bier is ontstaan vanuit vriendschap, toegewijd ondernemerschap en een specialisme in het brouwen van speciaal bier. De eigenaren houden van het leven en die passie proef je terug in de bieren in hun 'Levenslijn'. De namen van de bieren verwijzen dan ook naar dit thema, zoals Stout Leven & Dubbel Leven.

Met roots op de prachtige Veluwe is het wat ons betreft een kwestie van geduld tot heel Holland Hert Bier drinkt. Proost op het leven!

Om deze zin kracht bij te zetten hebben de mannen dit jaar een bijzonder bier ontwikkeld. Een flesje pure Hollandse Glorie. Ze proosten graag op het leven en dat doe je niet alleen.

Oranje Leven is een 'special' gemaakt met een volle Amber en het populaire shotdrankje Oranjeknaller. De smaak van karamel zorgt voor een knallend resultaat: een 100% Nederlands feest.

ORANJE LEVEN
HERT

BIER

IN DE NAZOMER VAN 2023 SCHREEF IK OP EEN ZONNIG TERRAS IN BEEKBERGEN MIJN SOLLICITATIEBRIEF NAAR DE FUNCTIE VAN WETHOUDER IN APELDOORN.

Het groene en toch dorpse karakter, de Veluwe om de hoek, de ontspannen sfeer en het rijke vrijwilligersleven trok mij enorm aan.



NICK DERKS

'T GASTOPTREDEN

Ik was waanzinnig trots toen ik in oktober 2023 door de burgemeester geïnstalleerd werd als wethouder Economie, Brede Welvaart en Veiligheid. Middenin een collegeperiode stapte ik op een rijdende trein. En ik heb nog geen moment spijt gehad. Apeldoorn is een prachtige gemeente, met werkelijk voor ieder wat wils. Schitterende natuur met de Veluwe naast de deur, de historie van Paleis Het Loo, de mooie oude panden, gezellige winkels en horeca in de stad. En overall kom ik die kenmerkende hartelijkheid en het ondernemerschap van de Apeldoorners tegen.

Ik kon dan ook niet wachten om van mijn oude woonplaats Wijchen naar Apeldoorn te verhuizen. Om écht onderdeel te worden van deze gemeente. Gelukkig is het nu zover: vanaf maart 2024 ben ik een kersverse Apeldoornse, neergestreken in een knus appartement in onze bruisende binnenstad. Vanwege mijn werk spreek ik veel inwoners en ondernemers. En veel van die mensen wonen en werken hier al langer. Juist in dat soort gesprekken valt mij op hoezeer mensen verschillend kijken naar onze stad. Waar sommigen al het moois van Apeldoorn al bijna niet meer zien, kijk ik met de frisse blik van een nieuwkomer. Waar anderen zich al niet meer verwonderen 'omdat het altijd al zo was', laat ik mij nog verrassen door alles wat ik zie en ervaar. Dat is ook het leuke van een nieuwe omgeving!

De rijdende trein gaat wel naar een mooie bestemming, moet ik zeggen. Apeldoorn, onze royale en groene hoofdstad van de Veluwe,

heeft grootse plannen voor haar binnenstad. We gaan voor een aantrekkelijk, gastvrij en levendig stadshart waar je graag winkelt, werkt, woont en verblijft. Waar de Veluwe ademt in de groene gevels, op charmante pleintjes met gezellige terrassen en de sfeervolle parken. Maar we willen meer. Meer variatie, een veelzijdig aanbod en toffe evenementen die onze binnenstad nog meer laten bruisen. Ik zie het helemaal zitten!

Maar, en dat realiseer ik me terdege, de komende jaren staat er veel te gebeuren. Panden veranderen van functie, waarmee we leegstand verminderen en het kernwinkelgebied compacter maken.

We kijken goed naar wat er al is en zetten ons in voor gewenste uitbreiding. We zetten stevig in op vergroening, waardoor het aangenamer wordt om in de binnenstad te verblijven én er komen woningen bij. Dat betekent meer levendigheid en meer bezoekers voor de winkels en horeca. We geven ruim baan aan fietsers en wandelaars, terwijl de binnenstad goed bereikbaar blijft met de auto en het openbaar vervoer.

De stad is nooit klaar. Altijd is er beweging en verandering. De stad leeft. Ik kijk vol vertrouwen naar de toekomst. Ik nodig je uit om vooral te ontdekken en genieten. Laat je verrassen!

Welkom in Apeldoorn!

"WAAR ANDEREN ZICH AL NIET MEER VERWONDEREN 'OMDAT HET ALTIJD AL ZO WAS', LAAT IK MIJ NOG VERRASSEN DOOR ALLES WAT IK ZIE EN ERVAAR. "

NICK DERKS is wethouder in Apeldoorn sinds 2023. Hij is onder andere verantwoordelijk voor economische zaken, brede welvaart en veiligheid. In het huidige college is hij 1e locoburgemeester.

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

Het drogisterijvak is Brenda met de paplepel ingegoten. Haar ouders begonnen de 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. Dat werd uitgebreid met Orthomoleculaire Geneeskunde en Medische basisvakken.



In 2017 nam Brenda de winkel over van haar moeder Rachel. Ze gaf de winkel een complete make-over en er kwam een nieuwe naam aan de gevel: De Gezonde Zaak. 7 Jaar werkten de dames samen tot Rachel begin 2024 besloot om in juni van dat jaar met welverdiend pensioen te gaan. Brenda: “Mensen kunnen ons wel eens nieuwgierig vinden, omdat we soms aardig wat vragen stellen. Sommige verhalen zijn complex en dan is het nodig om het beste advies te geven en het mooiste resultaat te behalen.



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 besteld worden via WhatsApp©: 06-41822870.

De Gezonde Zaak · Koninginnelaan 97 · degezondezaakapeldoorn.nl



...h.r. Melanie, Monique, Brenda, Rachel en Esther

WINACTIE DE LIPTON CLUB

BIJ LIPTON ICE TEA STAAT SAMEN ZIJN CENTRAAL. DE BESTE MOMENTEN IN HET LEVEN ERVAAR JE SAMEN MET EEN ANDER. ZO IS LIPTON ICE TEA AL JAREN EEN VASTE PARTNER IN ONS ASSORTIMENT.

Om het samen zijn te vieren, komt Lipton Ice Tea dit jaar met de actie “De Lipton Club”. Een winactie waarbij jij en je vrienden kans maken op een onvergetelijke ervaring. Grijp je kans en join the club! Lipton Ice Tea heeft voor elk wat wils wat verzonnen. Sta jij graag links voor op één van de tofste festivals, ga je een dagje met het gezin naar de dierentuin of zoek je je grenzen op in de engste achtbaan? Met De Lipton Club winactie kan het allemaal!

1. Scan de QR code
2. Vul je naam en e-mailadres in en voilà!

Elke maand worden nieuwe winnaars verloot en wordt de prijzenpot ververst. Jouw deelname is gedurende de 3 weken looptijd geldig. Als Lipton Ice Tea geen contact met je heeft opgenomen via e-mail dan ben je helaas niet één van de winnaars. Maar treur niet! Je kunt het gewoon weer opnieuw proberen om de drie weken.

VRIENDEN VAN PARIS

Party Harry
Entertainment
— Zanger —

Maakt er een
feest van op
élke locatie!



www.partyharry.nl

kvik 

www.kvik.nl

Kugel Licht & Geluid

www.kugel.nl

Verhuur
Verkoop
Installatie

www.kugel.nl

FLAIR
SECURITY

www.flair-security.nl

Op jouw manier
wonen, ondernemen
en leven.

RegioBank
Zelfstandig Adviseur

 **ALPINA**
FINANCIIEEL ZEKER

www.alpina.nl

**Wonen +
Hypotheek
=
Reinders**

055 5 555 555

www.makelaarinapeldoorn.nl

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

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

T. 055 - 5789821



VAN DAM ICT

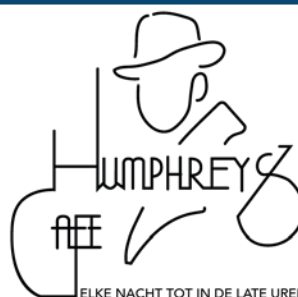
ZORGT GEWOON DAT 'T WERKT

www.vandamict.nl

CAFÉ

Toffer

 [caffe_toffer](https://www.instagram.com/caffe_toffer)



ELKE NACHT TOT IN DE LATE UREN

HOOFDSTRAAT 196 | CATERPLEIN

DRINKS

MUSIC

SPORTS

EVENTS

www.humphreyscafe.nl



HOUTKUBUS

Specialist in vloeren

Kayersdijk 141, 7332 AP APELDOORN
info@houtkubus.nl | 055-5342166 | www.houtkubus.nl

Sta op Houtkubus!

www.houtkubus.nl

Draisma Bouw

Samen bouwen aan iets bijzonders

www.draisma.nl

minkman

beveiliging

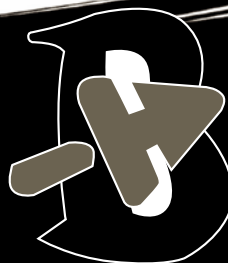


GRATIS VEILIGHEIDSCHECK!

(055) 844 97 19

Vraag hem nu aan op minkmanbeveiliging.nl

www.minkmanbeveiliging.nl



STUKADOORSBEDRIJF B. HUERNINK B.V.

W. van Elburg
(06) 41 67 32 22

G. van Elburg
(06) 53 96 59 58

Asselsestraat 259
7312 CT Apeldoorn

Decoratieve wandpleisters, Restauratie werken

www.huernink.nl



ALE HOUSE

ESTABLISHED 2013

 alehouseapeldoorn

Project DeZign

VLOERBEDEKKING • ZONWERING

www.projectdezn.com

DRUKKERIJ b k Apeldoorn

www.benkrepro.nl

Notariskantoor Wille

www.notariskantoorwille.nl

& boon

accountants belastingadviseurs

www.boon.nl



ROBART VLOEREN

PVC | LAMINAAT | TAPIJT | VINYL
TRAPBEKLEDING | TRAPRENOVATIE | RAAMDECORATIE

www.robartvloeren.nl

MERIDA



MORE BIKE

MERIDA.nl

