

MENU

MAGAZINE
LA PARISIENNE

HOTEL ET LE CAFÉ  DES PARIS

Borrel, Lunch
& Diner
(vanaf pagina 18)



PROOST

op een bruisend Raadhuisplein!

INHOUD

- 18 Dranken
- 19 Borrel / Hapjes & Zo
- 20 Lunch
- 22 Diner
- 24 Dessert & koffie
- 26 Wijnen



OP DE COVER

Lindsay Lamers
Manager
In dienst sinds 2022



OVERIG

- | | | | |
|----|---------------------|----|-------------------------|
| 4 | KWO'tjes | 14 | Brasserie de la Mairie |
| 5 | Erkend leerbedrijf | 16 | Entre Nous |
| 6 | L'histoire de Paris | 17 | De BroodjesBar |
| 8 | Hotel de Paris | 25 | Spicebrush de Proeverij |
| 9 | Uit in Apeldoorn | 26 | Vins de Paris |
| 10 | Werken bij | 28 | Samenwerking met Hanos |
| 11 | Je m'appelle | 29 | Notre Équipe |
| 12 | La Parisienne Style | 31 | Partnerschap |
| | | 33 | 't Gastoptreden |
| | | 34 | Vrienden van Paris |

COLOFON

MENU Magazine is een uitgave van Hotel et le Café de Paris en verschijnt twee keer per jaar.

UITGEVER

Hotel et le Café de Paris

HOOFDBEDACTIE

Larissa van der Vlist, Tom de Haas, Lindsay Lamers & Simon Maduro

VORMGEVING & OPMAAK

Guus Klomp (designkantine.nl)

FOTOGRAFIE

Janine Vonk (Photo by Janine)

DRUKWERK

Harry Badenhop (B&K Repro)

MET DANK AAN

A Brand New Day, Baeten Vinopolis, Bla-Bla stores, Coda Archief, De Bourgondiër, Draisma Bouw, Duvel Moortgat, Hanos, Heineken, Hopdonders, John Berends, La Parisienne Style-partners, Lipton Ice Tea, Party Harry & de Vrienden van Paris, Weihestephan. Dank aan Jozua Klaver voor het meelesen.

HOTEL ET LE CAFÉ DE PARIS
SPICEBRUSH
DE PROEVERIJ
De BROODJESBar
BRASSERIE DE LA MAIRIE

Hotel et le Café de Paris

Raadhuisplein 5
T: 055 - 522 18 22 | paris.nl

Spicebrush de Proeverij

Markplein 9
T: 055 - 522 50 64 | spicebrush.nl

De BroodjesBar

Raadhuisplein 14
T: 055 - 312 53 04 | debroodjesbar.nl

Brasserie de la Mairie

Raadhuisplein 2
T: 055 - 200 24 35 | delamairie.nl

Copyright Alle rechten zijn voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden vervoerd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand of openbaar gemaakt worden in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of door fotokopieën, opname, of op enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.



Familie De Haas in 'Brasserie de la Mairie'. V.l.n.r. Bart, Tom, Boris & Agnes

SAMEN STERKER, MET TROTS VOORUIT!

Het afgelopen jaar stond voor ons in het teken van een nieuwe fase. Met de opening van Brasserie de la Mairie hebben we een belangrijke stap gezet in het familiebedrijf. Na veel geduld met de verbouwing zijn wij trots dat de deuren in januari 2026 feestelijk zijn geopend.

In augustus 2025 kregen wij echter ook een bericht dat veel impact had. Onze Larissa liet weten dat zij voor langere tijd zou uitvallen. Zoals wij haar al jaren kennen, is zij deze strijd met kracht aangegaan en vecht zij om er weer bovenop te komen. Wij hopen haar dan ook snel weer terug te zien, met de energie en het karakteristieke "Paris DNA" dat haar zo typeert. Haar afwezigheid vroeg veel van onze organisatie. In een periode waarin al veel in beweging was, hebben wij als team de verantwoordelijkheid genomen om alles door te laten gaan zoals onze gasten van ons gewend zijn.

Ondanks het gemis van onze 'LaLa', hebben wij dit jaar het MenuMagazine (haar kindje) een nieuwe editie kunnen geven. Wij zijn trots op onze redactie (Tom, Simon & Lindsay) die in samenwerking met Janine (fotografe) en Guus (vormgever) dit toch hebben gerealiseerd.

Wat wij dit jaar vooral hebben gezien, is hoe onze organisatie sterker is geworden. Niet alleen in wat we aanbieden, maar juist in hoe we samenwerken en blijven verbeteren. We kijken kritisch naar onze processen en blijven zoeken naar wat beter kan, zowel voor onze gasten als binnen ons team.

Hiernaast is onze visie op gastvrijheid verweven in al onze concepten. De bereidheid om te helpen, het teamgevoel en een snelle, attente service met de gast als middelpunt vormen samen ons 'Paris DNA'. De rode draad die alles verbindt en ervoor zorgt dat gasten zich welkom voelen en graag terugkomen.

Met die basis kijken we vooruit. De komende periode staan verdere ontwikkelingen op de planning, waaronder het uitbreiden van het aantal openingsdagen bij Brasserie de la Mairie en het realiseren van acht nieuwe hotelkamers, op die locatie.

Wij zijn trots op waar we nu staan en kijken met vertrouwen naar wat er nog komt.

Familie De Haas





Kenny (Sous-Chef) in actie om zijn wijsheid over te brengen

ERKEND LEERBEDRIJF

DE TOEKOMST VAN GASTVRIJHEID BEGINT HIER

Wij geloven in talent

Talent verdient een plek om te groeien, te ontdekken en te bloeien. Binnen onze veelzijdige organisatie, van hotel tot grand café, van lunchroom tot keuken, bieden we leerwerkplekken voor jonge professionals in opleiding op ieder vakgebied binnen onze branche.

Horeca is een vak, ambacht & passie

Werken in de gastvrijheidssector betekent werken in een omgeving waar genieten, beleving en service samenkomen. En om daarin uit te blinken, investeren wij niet alleen in onze gasten, maar ook in de mensen die het verschil maken: ons team.

Wil jij leren door te doen?

Bij ons krijg je als stagiair of leerling een uniek kijkje achter de schermen. Hoe verloopt een dag in het hotel? Wat speelt zich af in de keuken, de bediening of op

"Meedraaien in de keuken vond ik spannend, maar door de fijne begeleiding heb ik daar erg veel van geleerd."

Eline - Stagiair

de achtergrond in de planning en organisatie? Met ruim 125 collega's en meer dan 10 gecertificeerde leermeesters in huis, begeleiden we talenten op elk niveau, van entreeopleiding tot HBO, met de juiste aandacht & expertise.

Een plek waar je leert & groeit

Als erkend leerbedrijf dragen we actief bij aan de toekomst van de horeca. We delen onze kennis, ervaring en liefde voor het vak en hopen jou hiermee ook te enthousiasmeren. We laten zien wat nodig

is om van ieder bezoek een bijzondere ervaring te maken. Hiernaast ontwikkel je jezelf kijkend naar mensenkennis, omgang en assertiviteit.

WIL JE OOK EEN STAGE OF LEERWERKPLEK (BOL OF BBL)?

We bieden mogelijkheden voor onder andere:

- Gastheer/gastvrouw
- Leerling kok
- Leidinggevende bediening / keuken
- Assistent horeca

Kom jij jouw talent bij ons ontwikkelen?
Stuur een mailtje naar:
info@paris.nl





Hotel Central 1920-1925

L'HISTOIRE DE PARIS

VAN IDEE IN MONACO NAAR GESCHIEDENIS OP
HET RAADHUISPLEIN



Afbeelding van de menukaart uit Monaco

Hoe het begon

Het is 1981. Op een zonovergoten terras in Monaco zit Gerard Roomer, onder de indruk van de sfeer, de service, het totaalplaatje van de horeca. Op datzelfde moment gaat de telefoon. Aan de lijn is Cor Vloon, eigenaar van Hotel Central in Apeldoorn. Zijn vraag is helder: "Wil jij de exploitatie van mijn bedrijf voor je rekening nemen?" Gerard kijkt nog een keer rond, voelt het kriebelen, en antwoordt: "Ja, dat is goed." Met de menukaart stevig onder zijn arm vliegt hij terug naar Nederland en zet daar de eerste stap naar wat vanaf 1982 een stukje Apeldoornse horecageschiedenis zal worden: Hotel et le Café de Paris is geboren.

Van theater tot casino tot grand café

Wat volgt is een verhaal van lef, visie en continue vernieuwing. De naastgelegen Bioscoop Centraal sluit de deuren, en Roomer grijpt zijn kans. In 1984 opent hij in het oude bioscoop pand Le Théâtre de



le Café de Paris 1982

Wat ooit begon op een terras in Monaco, is inmiddels een begrip in Apeldoorn. Een plek waar geschiedenis, gastvrijheid en vernieuwing hand in hand gaan.

Paris, een charmant vestzaktheater met balkon, danszaal en bar. Niet veel later verandert deze ruimte in een casino, tot de overheid het spel Golden Ten verbiedt. De casinoruimte wordt dan bij het café getrokken – en versterkt zo het karakter van het grand café.

Nieuwe smaken aan het plein

In 2000 krijgt het bedrijf er een broertje bij: Spicebrush American restaurant. Dankzij de overname van een snackbar tussen het Marktplaatsplein en Raadhuisplein ontstaat de mogelijkheid om een gedeelde keuken te realiseren: slim, praktisch en toekomstgericht. Zes jaar later ondergaat het grand café een grootscheepse metamorfose. In slechts twee weken tijd verandert het interieur in een stijlvolle mix van Franse elegantie en Engelse klasse, met glas-in-loodramen en handgeschilderde muurschilderingen.

Familiebedrijf De Haas

Bart en Agnes de Haas nemen in 2009 officieel het stokje over van Gerard Roomer. Een gedurfd besluit, middenin economisch onzekere tijden, maar zonder lef geen toekomst. Ze drukken al snel hun eigen stempel: in 2010 wordt Spicebrush omgetoverd tot Spicebrush de Proeverij, met een vernieuwend concept en een compleet nieuwe uitstraling.

Een plein met Parijse allure

De groei zet door. In 2014 breidt het terras uit met 100 vierkante meter, waardoor het Raadhuisplein steeds meer het gevoel van een echt terrassenplein krijgt. Een jaar later wordt de ruimte Moulin Rouge meer bij het grand café getrokken. In 2016 volgt een grotere keuken en de opening van De BroodjesBar, een mooie laagdrempelige aanvulling van het aanbod. Voor ieder wat wils op elk moment.



De toekomst is Frans

In 2020 komen er zes nieuwe kamers bij, gevolgd door een volledige renovatie van de overige kamers in 2022. Vanaf dat moment kunnen gasten bovendien het hele jaar door genieten van een overdekt terras. En de ambities reiken verder. In 2023 wordt de capaciteit van het grand café uitgebreid tot zo'n 200 zitplaatsen. Begin 2026 op 9 januari is Brasserie de la Mairie geopend aan het Raadhuisplein nummer 2. Een brasserie die het verleden koestert en het plein afmaakt in beleving.

Raadhuisplein 1925-1930



Met dank aan:
CODA Archief





HOTEL DE PARIS

VAN HOTEL CENTRAL NAAR HOTEL ET LE CAFÉ DE PARIS

Al decennialang is deze plek een begrip in hartje Apeldoorn. Wat ooit begon als Hotel Central, groeide uit tot Hotel et le Café de Paris, een toegankelijk stadshotel dat historie ademt, maar met de faciliteiten behorend bij de tijd van nu.

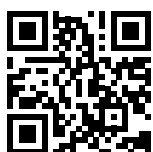
Gelegen aan het grootste terrassenplein van de stad en omringd door gezellige winkelstraten, is dit dé plek voor de echte levensgenieter. Een overnachting hier betekent niet alleen slapen in het

centrum, maar vooral: beleven, proeven en ontspannen. Van een goed glas wijn in het grand café tot uitgebreid dineren in het à la carte restaurant en in de zomer heerlijk neerstrijken op het zonnige terras, wij bieden alles voor een onbezorgd verblijf. Dankzij de samenwerking met Q-Park kunnen hotelgasten bovendien voordelig parkeren, zodat u zich volledig kunnen onderdompelen in het stadsleven van Apeldoorn.

De afgelopen jaren is het hotel flink uitgebreid en gemoderniseerd. Inmiddels telt het 19 comfortabele kamers, elk ingericht in een toekomstbestendige stijl met oog voor sfeer en gemak. De ontwikkeling staat echter niet stil: De verwachte realisatie van acht extra hotelkamers boven Brasserie de la Mairie in 2027 markeert opnieuw een mooie volgende fase in de groei van het hotel.

**BENIEUWD NAAR
HOE ONZE KAMERS
ERUITZIEN?**

*Scan de
QR-code
en neem een
kijkje!*



GROENE & ROYALE HOOFDSTAD VAN DE VELUWE



JE KUNT HET JE HAAST NIET VOORSTELLEN, MAAR ROND DE 18E EEUW WAS APELDOORN NOG MAAR EEN DORP. IN DE LOOP VAN DE 19^e 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. Hiernaast biedt de binnenstad onder andere buitenactiviteiten, theater-, concert-, film- en expositie-aanbod.

Scan de QR-code voor alles over het aanbod in de binnenstad!



APELDOORN STORIES

In en rondom de Apeldoornse binnenstad kun je diverse wandel- en fietsroutes op thema beleven via jouw smartphone. Onderweg krijg je per locatie aanvullende info in de vorm van geluid, tekst en beeld. Download de gratis Apeldoorn Stories app en ga op pad!

Scan de QR-code voor Apeldoorn Stories.



WANDELEN & FIETSEN

Of je nu een fanatieke wandelaar of fietser bent; voor iedereen 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.



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 QR code voor de actuele uitagenda!





AFFLIGEM

AFFLIGEM VINDT ZIJN OORSPRONG IN 1074, TOEN ZES RIDDERS IN HET DORP AFFLIGEM MONNIK WERDEN EN EEN ABDIJ STICHTTEN.

Ze brouwden bier als veilige, voedzame drank in tijden van schaars drinkwater. Tijdens de Tweede Wereldoorlog werd de brouwerij verwoest, maar de monniken gaven niet op. In samenwerking met brouwerij Opwijk, nabij de abdij, pasten ze hun eeuwenoude recept aan naar moderne technieken, met behoud van smaak en kwaliteit.

Door de eeuwen heen perfectioneerden de monniken hun bier, gebaseerd op hun kernwaarden: geduld, vakmanschap en balans. Die vormen nog altijd de basis van Affligem. Het bier wordt vandaag nog steeds gebrouwen volgens de abdijtraditie, onder toezicht van de monniken. Elke fles draagt het officiële abdijkeurmerk.

Affligem is meer dan bier. Het is een verhaal van bijna duizend jaar toewijding en traditie – en dat proef je. Deel Affligem met vrienden en familie, want goed bier smaakt het best in goed gezelschap.

Proost en (h)op naar de volgende 1000 jaar!

Ontdek de smaak van Affligem en bekijk het aanbod op onze bierkaart.

PARIS DNA

HEB JIJ HET?

HORECA IS EEN COMBINATIE VAN KWALITEIT & BELEVING

Het begint bij het gevoel van welkom zijn zodra je binnenstapt. In de watten gelegd & gezien worden. Dat gevoel wordt sterker beïnvloed door één factor dan door alle andere: onze medewerkers. Wij noemen dat het "Paris DNA"; de bereidheid om te helpen, de juiste instelling, het teamgevoel dat we samen creëren. Dat voel je als gast. Dat proef je. Ons team is ons grootste kapitaal. Stuk voor stuk toegewijde krachten, "strijders en



V.l.n.r. Simon Maduro, Maureen Soedirman, Jozua Klaver, Richard Birnes, Dieder Geerdink & Isaac Tekleab Araya

strijderinnen", die samen zorgen voor een beleving die klopt.

We zien medewerkers groeien, van middelbare school tot en met hun studententijd. Jongens en meisjes worden dames en heren. In het grand café, restaurant, lunchroom, hotel of in de keuken leren zij elke afdeling kennen. Zo groeien zij uit tot echte allrounders.

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

Met de juiste insteek altijd welkom!

SANNE VAN HARTEN-LIGTHART

VAN SNUFFELSTAGE NAAR CHEF-KOK



Op haar veertiende stapte Sanne bij Hotel et le Café de Paris binnen met de vraag of ze haar snuffelstage in onze keuken mocht doen. Na één week was het duidelijk en zei ze tegen ons én haar ouders: "Ik weet het zeker, dit wil ik!"

Ambitie & motivatie

Na haar middelbare school startte Sanne haar koksopleiding op het Rijn IJssel

College in Arnhem. Tijdens haar diploma-uitreiking werd ze speciaal naar voren gehaald en ontving ze een gouden speld. Niet alleen vanwege haar resultaten, maar vooral omdat ze een voorbeeldige leerling was: nooit afwezig, altijd op tijd en met veel respect voor haar docenten. Ze vervolgde haar pad in Wageningen, waar ze terecht kwam in een speciale "sterrenklas". Dit bracht haar extra verdieping in haar

vakgebied en gaf haar de mogelijkheid deel te nemen aan verschillende kookwedstrijden. In deze periode liep ze ook stage bij het prestigieuze Hotel Okura Amsterdam en kreeg ze de bijzondere kans om te koken voor het Nederlands elftal. Ervaringen die haar passie voor het vak alleen maar versterkten.

Passie & teamspirit

Sinds vijf jaar is Sanne weer terug op vertrouwde grond bij Hotel et le Café de Paris. In die tijd groeide ze uit tot een vaste en waardevolle kracht binnen het keukenteam. Haar passie voor koken, haar creativiteit en haar sterke organisatorische vaardigheden maken dat ze telkens weer nieuwe ideeën in de keuken tot leven weet te brengen.

Toen was het tijd voor een nieuwe stap: Sanne kreeg de kans om als chef-kok leiding te geven aan de keuken van Brasserie de la Mairie. Samen met een enthousiast en hecht team geeft zij daar nu vorm aan een keuken waarin kwaliteit, creativiteit en plezier centraal staan. Met haar energie, vakmanschap en teamspirit vervult zij deze rol op haar eigen manier, wat een grote meerwaarde is voor Brasserie de la Mairie.

ADVERTORIAL

KROKETTERIJ DE BOURGONDIËR

IN HET ZUIDEN VAN HET LAND IS HET LEVEN GOED. DE MENSEN GENIETEN ER VOLOP VAN SMAAKVOL ETEN, HEERLIJK DRINKEN EN GOED GEZELSCAP.

In dit zuiden vindt Kroketterij De Bourgondiër zijn oorsprong. Hier bereiden ze volgens traditioneel recept kroketten en bitterballen met overheerlijk draadjesvlees, smeuïge 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 thuiskomen. Het biedt ons een constante kwaliteit in aanbod. Eerlijk is eerlijk.. er bestaat gewoon geen betere bitterbal & kroket.



SANDMANN OPTIEK

Sandmann Optiek is al sinds 1977 een vertrouwd gezicht in Apeldoorn. Geen standaard opticien, maar een plek waar je gezien wordt en waar we de tijd nemen om écht naar je te kijken.

Oogzorg en stijl gaan bij ons hand in hand, met een collectie die net zo eigenzinnig is als onze klanten. Om die beleving nog beter tot zijn recht te laten komen, zijn we verhuisd naar een nieuwe locatie in het centrum van de stad. De sfeer in de winkel is geïnspireerd op New York: energiek, stijlvol en een tikkeltje rauw.

Je vindt ons nu aan de Mariastraat 4 in Apeldoorn. Een frisse, open winkel waar alles samenkomt: expertise, inspiratie en aandacht. Een plek die voelt zoals Sandmann bedoeld is. Blij jou te zien.



Mariastraat 4
Apeldoorn
sandmannoptiek.nl



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 Marinthe (Allround medewerker) is geslaagd voor haar outfit.



Korenstraat 104
Apeldoorn



lodfashionenlifestyle

LA PARISIENNE STYLE



JEMAPELLE



jemappelle_official

Onze Martijn
(Allround medewerker)
in smart casual

Ons mannenlabel Jean-Jacques is nu verkrijgbaar in onze winkel.

Asselsestraat 50 | jemappelle.nl

FASHION
CAFÉ



fashioncafe
apeldoorn



Onze Lynn,
(Allround leerling
bediening) in een look
voor ieder moment.

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

Asselsestraat 15-17-19 | @fashioncafeapeldoorn

CAPITAL

In korte tijd is Capital uitgegroeid tot dé plek voor stijlvolle en eigentijdse mode. In onze winkel aan de Deventerstraat 7a vind je een zorgvuldig geselecteerde collectie die perfect past bij elke gelegenheid, van casual tot smart.

Bij Capital draait het om kwaliteit, uitstraling en persoonlijk advies. Of je nu komt voor een complete outfit of dat ene perfecte item, wij helpen je graag.

Onze Fabian
Remmers (Kok)



Deventerstraat 7A
Apeldoorn
capitalfashion.nl

 
capitalstore

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, dé 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
dehofdames.nl

 
dehofdameslingerie
dehofdames



LA PARISIENNE STYLE



Onze Sven (Kok)
in de casual look
van nu.

TEMPELMAN

 
tempelmanexclusive

Sinds 1981 een begrip. Jacob Cohen, Santoni, MooRER, Fedeli, Cornelianani & Xacus
Korenstraat 132 | tempelman-exclusive.nl

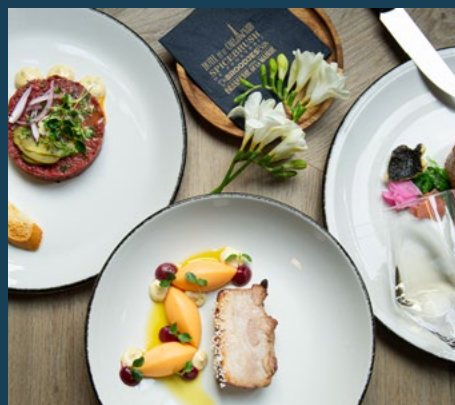
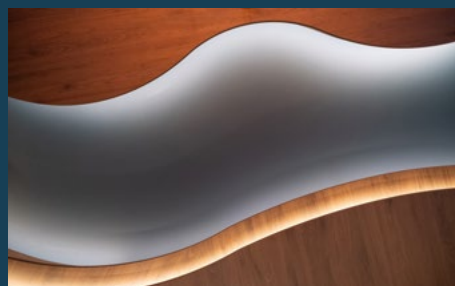
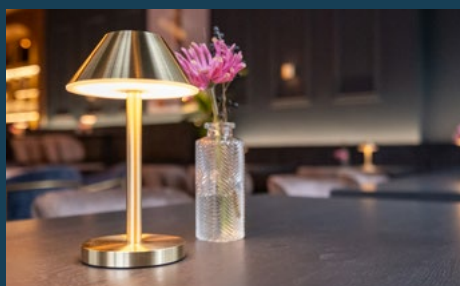


BLA-BLA
WOMEN

 
blablawomen

Onze Lotte
(Floormanager Brasserie
de la Mairie) in een
outfit voor ieder seizoen.

De mooiste merken o.a. 10Days, Alix the label, Beaumont, Co'Couture, Josh V & Parajumpers
Korenstraat 53 | blablawomen.nl



BRASSERIE DE LA MAIRIE: EEN NIEUWE SMAAKVOLLE HOTSPOT AAN HET RAADHUISPLEIN

IN HET HART VAN APELDOORN, OP HET RAADHUISPLEIN, HEEFT BRASSERIE DE LA MAIRIE HAAR DEUREN GEOPEND. DE NAAM IS EEN KNIPOOG NAAR DE LOCATIE: MAIRIE BETEKENT NAMELIJK "RAADHUIS" IN HET FRANS. HET CONCEPT COMBINEERT KLASSIEKE BRASSERIE-INVLOEDEN MET EEN FRISSE, EIGENTIJDSE UITSTRALING. EEN PLEK WAAR SFEER, SMAAK EN GASTVRIJHEID SAMENKOMEN.

Op 8 januari 2026 vierden wij onze opening groots met genodigden. Onze brasserie werd feestelijk en persoonlijk geopend door burgemeester Ton Heerts. Een dag later openden wij onze deuren voor het publiek. Inmiddels kunnen we vol overtuiging zeggen: "Het is een succes". Ook maanden later blijft ons advies dan ook: Reserveer je tafeltje!

Het interieur valt direct op. Diepblauwe tinten, warme materialen en een prachtige bar geven de ruimte een stijlvolle, maar toegankelijke uitstraling. Het is een plek waar je net zo makkelijk aanschuift voor een goed glas wijn, als voor een lunch of een uitgebreid diner.

Ook op de kaart wordt de klassieke brasseriekeuken met een moderne twist gebracht. Denk aan een verfijnde steak tartaar, een tonijn tataki of de kenmerkende crostini's, perfect om te delen en net even anders dan de gebruikelijke borrelhapjes.

Wijnliefhebbers kunnen hun hart ophalen met een selectie van meer dan twintig wijnen die per glas te bestellen zijn. Hiernaast bieden wij in samenwerking met Life's Delicious een speciale selectie uit onze wijnkelder aan per fles. Geen



v.l.n.r.
Daphne Warnshuis, Sanne van Harten-Ligthart, Lotte Eijkholt, Boris de Haas & Amanuel Kidane

wijnliefhebber? Geen zorgen: we schenken diverse bieren van de tap en op de fles, inclusief 0.0 varianten. Daarnaast kun je bij ons genieten van heerlijke cocktails en verfrissende mocktails. Oftewel: er is altijd wel iets wat bij je past.

Eind maart kwam de goedkeuring voor de opstelling van het terras. Het plein is compleet! Met subtiele Franse details en gezellige zitjes tot aan de hoofdstraat is het Raadhuisplein omgetoverd tot een levendig geheel, waar wij met trots onderdeel van uit maken.

Brasserie de la Mairie nodigt uit om binnen te stappen in een ongedwongen sfeer waar goed eten, mooie wijnen en oprechte gastvrijheid centraal staan. Een plek waar

je geniet, blijft hangen en bij vertrek maar één gedachte hebt: Wanneer gaan we weer!

Bekijk hier
onze website!



BRASSERIE DE LA MAIRIE

EEN VERTROUWD GEZICHT AAN TAFEL JAN & THEA

Jan is voor velen bij Café de Paris een bekend en vertrouwd gezicht. Al jaren komt hij samen met zijn Thea graag bij ons langs. Soms voor een drankje, soms voor een goed diner, maar vaak ook gewoon om even te genieten van de sfeer en een gezellig praatje. Voor Jan en Thea hoort een bezoek aan Café de Paris inmiddels bijna bij hun vaste ritme.

De band met Jan gaat al wat verder terug. Via de AGOVV Businessclub leerde familie De Haas hem kennen. In die tijd verzorgde Jan het voetbalteam met eten en drinken, iets wat hij met veel plezier en betrokkenheid deed. Wie Jan kent, weet dat gastvrijheid en gezelligheid hem van nature liggen. Hij is een lieve en vrolijke man, altijd in voor een praatje en met oprechte interesse in de mensen om hem heen.



Wanneer Jan en Thea bij Café de Paris aanschuiven, begint het vaak met hun vaste recept: een fluitje en een glas Chardonnay 0,0%. Met die vertrouwde combinatie start voor hen een ontspannen moment aan tafel. Soms op het terras in de zon, binnen bij minder weer, maar altijd in goed gezelschap van elkaar.

Niet alleen bij Café de Paris zijn Jan en Thea graag geziene gasten; ook bij

Spicebrush de Proeverij schuiven zij regelmatig aan voor een diner samen met familie. Het zijn precies die momenten waar Café de Paris voor staat; samen aan tafel, verhalen delen en genieten van elkaars gezelschap. Voor ons zijn gasten zoals Jan en Thea bijzonder waardevol. Zij laten zien dat dit niet alleen een plek is om te eten of drinken, maar ook een plek waar mensen graag terugkomen en zich thuis voelen.

ER IS NIETS LEUKERS DAN IEMAND VERRASSEN

VOORAL MET ONZE CADEAU- BONNEN WAAR JE ECHT VAN KUNT GENIETEN!

Bij Hotel et le Café de Paris maken we het je makkelijk. Met onze cadeaubonnen geef je bij een volgende gelegenheid niet zomaar iets, je geeft een ervaring. Een moment van genieten, helemaal naar wens van de ontvanger.

Of het nu gaat om een ontspannen diner, een smakelijke lunch of een gezellige borrel: het kan allemaal.

De bon is te besteden bij **Hotel et le Café de Paris**, **Spicebrush de Proeverij** én bij **Brasserie de la Mairie**.

Hoe leuk is dat? Zo heeft de geluksvogel zelf de keuze om de sfeer te kiezen die op dat moment past.



*Leuk voor je vriend(in), of voor je vader of moeder?
Broer of zus? Oom of tante? Neef of nicht?
Of voor je oma? Of Opa? Of je collega? Of met de
feestdagen? Of wat voor gelegenheid dan ook! :)*

**Nu verkrijgbaar
bij de receptie!
Vanaf 10,00**



Ciska Timmer

TERUG NAAR DE BASIS DE BROODJESBAR



GEEN TIERELANTIJN, DRUPJES, KRUIDENTAKJES OF ANDERE POESPAS. GEWOON EEN BROODJE, GOED BELEGD & EERLIJK GEPRIJSD.

De BroodjesBar is onderdeel van Hotel et le Café de Paris: een authentieke broodjeszaak midden in het centrum. Een plek waar je terecht kunt voor een snelle lunch zonder fratsen. Terwijl menukaarten steeds uitgebreider en ingewikkelder werden, was een simpel broodje kaas of een ouderwets broodje halfom bijna nergens meer te vinden. Tot 2016 dan!

Hotel et le Café de Paris biedt een uitgebreide lunch, een goed verzorgde borrel en een lekker diner. Spicebrush de Proeverij staat voor een avond lang proeven en genieten. Brasserie de la Mairie is een beleving die daar precies tussenin zit. En wie wil blijven slapen, hoeft zich door onze hotelfunctie, over de terugweg geen zorgen te maken.

De BroodjesBar is de perfecte aanvulling op ons totaalplaatje. Voor ieder wat wils, op

De BROODJES Bar		Gewoon een broodje, zonder poespas!	
		Warm beleg	
Tosti	2,75	Tosti ham, kaas of hawaiï	v.a. 3,75
Broodje	4,25	Grillworst	4,25
Kaas & beenham	3,95	- met kaas	4,50
Gebakken ei	2,95	Beenham	4,50
Beleg kaas	4,25	- met honing-mosterdsaus	4,75
Kaas, ei & tomaat	3,75	Kroket	4,75
Worst	4,50	- de Bourgondier	4,75
Frankfurter	4,95	Gehaktbal	5,95
Frankfurter	5,50	- van Ballen Harry	
	4,95	Frikandel	3,80
	4,95	Kaassoufflé	3,80
	4,95	Warme kip	4,95
	4,95	- Piri Piri, oosters of satésaus	
	5,25	Warm vlees (varkensrollade)	5,50
	4,75	- met satésaus	
	5,75	Gebakken ei	
	5,50	- met kaas	

elk moment van de dag. Ciska Timmer & haar team maakt van ieder bezoek aan De BroodjesBar een feestje.

Ook complete lunches op locatie zijn mogelijk – afhalen of bezorgen, net wat u wilt. Ons team staat voor u klaar.

Bekijk hier ons aanbod of bestel direct een broodje online om op te halen!



DRANKEN



Warme Dranken

Koffie · Espresso · Thee
 Verse Muntthee
 Verse Gemberthee
 Cappuccino
 Espresso Macchiato · Flat White
 Koffie Verkeerd · Latte Macchiato
 Warme Chocomel (met slagroom +0,50)
 Warme Chocomel met Rum/Baileys & slagroom

De koffiespecials vindt u op pagina 24

Ambachtelijk gebak van onze lokale bakker

Frisdranken



Pepsi Cola · Pepsi Zero
 Lipton Ice Tea Sparkling · Peach · Green
 Sisi · 7UP Zero
 Royal Club Bitter Lemon · Tonic · Ginger Ale · Cassis
 Royal Club Appelsap
 Ranja Fruitmix
 Rivella Original
 Double Dutch · Ginger Beer
 Paris Bronwater Plat & Bruisend 0,35 cl
 Verse Jus d'Orange
 Schulp · Appel-Peer · Appel – Aardbei · Tomaat
 Melk · Karnemelk van Boerderij Goudbeek
 Redbull · Tropical · Watermelon · Sugarfree
 Fristi – Lekker istie'
 Chocomel koud – de enige echte 🍷

Stëlz

2,85 Hard Iced Tea Peach · Hard Iced Tea Lemon 4,95

3,60

3,60

Gedistilleerd

3,40 Jonge Jenever · Vieux · Berenburg 3,95

3,20 Jägermeister · Apfelfkorn · Coebergh 4,25

3,75 Safari · Passoa · Pisang Ambon · Oude jenever 4,75

3,50 Averna · Strohrum · Corenwijn · Pernod 4,75

8,50 Campari · Paris Finest Vodka · Malibu · Tequila 4,95

Bacardi | Carta Blanca · Limón 4,95

Razz · Carta Negra · Spiced 4,95

Bacardi 8 6,95

4,95 Port Tawny / White · Martini Rosso / Bianco 4,75

Sherry (Medium / Dry) · Gin · Grappa v.a. 4,95

Likeuren

3,10 Grand Marnier · Frangelico · Baileys 5,25

3,25 Sambuca · Cointreau · Limoncello 5,25

3,10 D.O.M. Bénédictine · Kahlua · Amaretto 5,25

3,25 Tia Maria · Licor 43 · Drambuie 5,25

3,25

Whisky's

3,10 Famous Grouse · J.W. Red · Southern Comfort 4,95

3,50 Ballantines · Four Roses · Paris Finest Whiskey 4,95

4,50 Jack Daniels | Old No. 7 · Tennessee Honey · Apple 5,45

2,75 Dimple · Glenfiddich · Chivas Regal · J.W. Black 7,45

3,95

4,50

Cognacs

2,95 Calvados · Hennessy · Armagnac · Martell V.S. 7,50

4,95 Remy Martin V.S.O.P. · Courvoisier V.S. 8,50

3,25

3,25

BORREL 0.0

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

Kijk voor (alcoholvrij) bier op onze specialkaart!



Crodino (Rosso) 0.0

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

6,50



Melon & Lemon 0.0

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

5,95



Passion Fruit Mojito 0.0

Ontdek de exotische smaak van verse passievrucht, limoen & een vleugje munt.

6,75



Pink Gin-Tonic 0.0

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

6,75



Red Bull Twist 0.0

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

5,75



Limoncello Tonic 0.0

Geniet van deze frisse alcoholvrije Limoncello in de mix met tonic, munt & citroen.

7,25



Lipton Coco Green 0.0

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

5,25



Mojito 0.0

Een echte mojito maar dan alcoholvrij, op basis van munt & limoen. Niet te onderscheiden.

6,75



Pornstar Martini 0.0

Niet te onderscheiden van het origineel. Maar dan alcoholvrij.

7,95



Monin Hugo 0.0

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

6,50

HAPJES & ZO



vegetarisch gerecht of vegetarische optie



vanaf 11.00 uur

Mand! (per 2 personen te bestellen)

Rijkelijk gevulde mand met onze Snacks in the Mix, tortillachips, oude kaas met Franse mosterd, fuet, olijven & borrelnootjes

10,95 p.p.

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

Brood op de Plank

Naar keuze een grote maïsbol óf waldkornbol (250 gram) van onze lokale bakker, geserveerd met ambachtelijke seizoensdip & aioli

8,75

gluten soja lactose mosterd sesam ei lupine

Loaded Fries

Frites met een topping van oude kaas & truffelmayonaise

8,25

vis weekdieren mosterd ei gluten lactose

BitterBallen

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

v.a. 9,00

mosterd gluten lactose

Champignons Dordogne

Champignons in bierbeslag met truffelmayonaise

9,95

mosterd vis weekdieren gluten ei lupine



Zie onze **snack van de maand** op de specialkaart.

Mini-Loempia's

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

6,95

gluten soja sesam

Ik wil Kaas!

Mix van kaasloempia's (4) & kaassouffletjes (4) met chilisaus

8,95

gluten lactose

Snacks in the Mix

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

9,95

gluten soja lactose selderij mosterd sesam ei schaaldieren

Mini-Frikandelletjes Speciaal

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

7,95

ei gluten mosterd

Nachos

Tortillachips gegratineerd met kaas, geserveerd met rode ui, BBQ-saus & chilimayonaise

8,95

mosterd ei lactose

Ribbetjes

Onze gewilde spareribs in borrelformaat met ambachtelijke aioli

8,95

mosterd sesam ei selderij soja sulfiet

BORREL&

De aperitieven om mee te starten!



Zie onze **maandcocktail** op de specialkaart!



Aperol Spritz

Proef de Italiaanse zon mix van Aperol, prosecco, bruiswater & sinaasappel.

8,25



Ibiza Spritz

Een fruitige en verfrissende mix van Licor 43, Pink Grapefruit & citroensap

9,25



Luxardo Tonic

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

8,25



Bobby's Gin-Tonic

Bobby's Gin met een harmonieus karakter, in combinatie met tonic, sinaasappel & munt.

8,75



Split 43

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

9,95



Melon & Lemon

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

7,25



Pink Gin-Tonic

De fruitige smaak van aardbeien Gin in de mix met tonic & rood fruit.

8,25



Pornstar Martini

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

9,95



Bring Me Back To Bali

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

9,95



Espresso Martini

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

9,95



MAÏS-, MEERGRANENBOL OF LUNCHSALADE...

🕒 van 10.00 uur tot 16.00 uur

🌱 vegetarisch gerecht of vegetarische optie

Zalm

Gerookte zalm met saus van mosterd en dille, rode ui, cherrytomaatjes, krokante uitjes & rucola 14,75
soja ei mosterd gluten **vis**

Carpaccio Royale

Carpaccio van ossenhaas met oude kaas, crunch van cashewnoten, cherrytomaatjes, rucola & truffelmayonaise 14,25
gluten lactose mosterd ei sesam vis weekdieren soja noten

Bospaddenstoelen 🌱

Gebakken bospaddenstoelen met truffelmayonaise, oude kaas, cherrytomaatjes, babypinazie, rucola & croutons (op verzoek ook vegan te verkrijgen) 13,75
vis weekdieren lactose gluten mosterd sesam ei soja

Tonijn

Tonijnsalade volgens eigen recept met augurk, dille, rode ui, ei, rucola, cherrytomaatjes & saus van mosterd & dille 11,95
soja sesam lactose gluten **ei mosterd vis**

Smokey Chicken Originale

Gerookte kipfilet met oude kaas, rode ui, uitgebakken spekjes, kerrie-mangomayonaise, cherrytomaatjes & rucola 12,95
gluten lactose ei mosterd soja sulfiet

Geit 🌱

Geitenkaas uit de oven met honing, crème de balsamico, walnoten, cherrytomaatjes & rucola 13,75
noten gluten soja mosterd sesam ei sulfiet **lactose**

Yakitori

Biefstukpuntjes op oosterse wijze, met kastanjechampignons, bosui, paprika, taugé, sesamzaadjes, cherrytomaatjes & rucola 16,25
lactose mosterd ei gluten schaaldieren sesam **soja sulfiet**

Thaise Kip

Gebakken gemarineerde kippendij, taugé, bosui, crunch van cashewnoten, cherrytomaatjes, geserveerd met chili-dressing & rucola 11,95
noten lactose schaaldieren mosterd sesam ei **soja gluten**

MAALTIJDSALADES

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

LUNCHSPECIAL

Iedere maand verrassen wij met een lunchspecial. Zie onze aparte specialkaart.

⚠️ 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. Heeft u vragen over de allergenen? Stel ze gerust!

LUNCH

Tosti's | op luxe Provençaals brood

Ham, kaas of ham & kaas (V) 7,25

Ham, kaas & ananas (V) 8,25

lactose sesam ei soja mosterd gluten

Uitsmijters | op luxe Provençaals brood

Spekjes, 3 eieren, oude kaas & prei (V) 11,95

Beenham, 3 eieren & oude kaas (V) 12,50

Carpaccio, 3 eieren, oude kaas & pesto 15,50

lactose gluten sesam mosterd soja ei

Kroketten | De Bourgondier

1 of 2 kroketten op brood 7,50 / 12,50

1 of 2 kroketten met frites 8,50 / 13,50

mosterd sesam soja ei lactose gluten

Vegan kroketten | Van Dobben (V)

1 of 2 kroketten op brood 8,50 / 13,50

1 of 2 kroketten met frites 9,50 / 14,50

mosterd sesam soja ei lactose gluten

Soepen | met een ambachtelijk broodjeSoep van het seizoen (zie *specialkaart*)

Soep van pomodori-tomaat met pesto (V) 7,25

gluten lactose soja ei mosterd

TARTES FLAMBÉES

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

Carpaccio

Carpaccio van ossenhaas met oude kaas, crunch van cashewnoten, cherrytomaatjes, rucola & truffelmayonaise 14,25

vis weekdieren noten ei mosterd lactose gluten

Zalm

Gerookte zalm met saus van mosterd en dille, rode ui, cherrytomaatjes, krokante uitjes & rucola 14,75

soja ei mosterd vis lactose gluten

Originale

Volgens het originele recept met spekjes, prei & rucola 11,95

lactose gluten

Geit (V)

Geitenkaas uit de oven met honing, crème de balsamico, walnoten, cherrytomaatjes & rucola 13,75

noten sulfiet lactose gluten

Smokey Chicken

Gerookte kipfilet met oude kaas, rode ui, uitgebakken spekjes, kerrie-mangomayonaise, cherrytomaatjes & rucola 12,95

ei mosterd soja sulfiet lactose gluten

Thaise kip

Gemarineerde kippendij, chili-mayonaise, rode ui, cherrytomaatjes & rucola 12,50

ei mosterd lactose gluten soja

LUNCH DE PARIS

Soep van pomodori & 3 Provençaalse sneetjes belegd met:

Filet Americain met ei & rode ui, Kroket van De Bourgondier & Gerookte kipfilet met oude kaas, rode ui, uitgebakken spekjes, kerrie-mangomayonaise, cherrytomaatjes & rucola 15,95

ei selderij lactose sulfiet soja gluten mosterd

KINDERKAART

Uitsluitend tot 12 jaar

Voor de lunch

Boterham met ham, kaas, jam, pindakaas of hagelslag 2,95

lactose gluten noten sesam ei mosterd soja

Kinderpannenkoekje of poffertjes

Pannenkoekje geserveerd met stroop & poedersuiker Poffertjes met roomboter & poedersuiker 5,95

gluten lactose ei

Minisoepje

Minisoepje van tomaat met pesto 4,00

lactose

Hoofdgerechten (in overleg springen wij in op allergenen)

Frites, salade en appelmoes & keuze uit:

Kipnuggets, kroket, kaassoufflés of mini-frikandellen 8,95

Sateetje of sparerib 9,95

Biefstukje 13,50

Kinderijsje

Softijs in kinderbeker met slagroom 4,95

gluten noten lactose

Stuk fruit

Appel of een banaan 1,25

DINERKAART

VOORGERECHTEN

🕒 vanaf 12.00 uur

🌱 vegetarisch gerecht of vegetarische optie

Brood op de Plank 🌱

Naar keuze een grote maïsbol óf waldkornbol (250 gram) van onze lokale bakker, geserveerd met seizoensdip & aioli

gluten lactose soja mosterd ei lupine sesam

8,75

Pomodori 🌱

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

gluten lactose sesam soja ei mosterd

7,25

Soep van het Seizoen

Soep passend bij het seizoen, geserveerd met een ambachtelijk broodje (zie specialkaart)

Carpaccio Royale

Royale carpaccio van ossenhaas met oude kaas, crunch van cashewnoten, cherrytomaatjes, rucola, truffelmayonaise & een ambachtelijk broodje

noten ei mosterd lactose gluten vis weekdieren sesam soja

13,25

Champignons Dordogne 🌱

Champignons in bierbeslag geserveerd met truffelmayonaise

mosterd vis weekdieren **gluten ei lupine**

9,95

Gerookte Zalm

Gerookte zalm met saus van mosterd en dille, rode ui, cherrytomaatjes, krokante uitjes, rucola & een ambachtelijk broodje

soja ei mosterd gluten **vis**

13,75

Bospaddenstoelen 🌱

Gebakken bospaddenstoelen met truffelmayonaise, sla, oude kaas, cherrytomaatjes, babyspinazie, rucola, croutons & een ambachtelijk broodje (op verzoek ook vegan te verkrijgen)

vis weekdieren lactose gluten ei mosterd sesam soja

12,75

Sharing Entrée (vanaf 17.00 uur)

Een verzameling voor 2 personen van onze voorgerechten:

Soepje van pomodori-tomaat met pesto, Carpaccio Royale, Gerookte Zalm & Champignons Dordogne, geserveerd met een ambachtelijk broodje per persoon

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

14,95 p.p.

MAALTIJDSALADES

Kijk voor onze selectie van maaltijdsalades op **pagina 20**.

DINERSPECIAL

Iedere maand verrassen wij met een dinerspecial. Zie onze aparte specialkaart.

⚠️ 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. Heeft u vragen over de allergenen? Stel ze gerust!

HOOFDGERECHTEN

🕒 vanaf 12.00 uur

Varkenshaas

Spies met gemarineerde varkenshaas geserveerd met frites & salade en naar keuze: 14,95

- satésaus, krokante uitjes & Indonesische kroepoek
- bospaddenstoelen-truffelroomsaus (+ 2,00)
- groene peperroomsaus (+2,00)

lactose pinda selderij mosterd sesam ei weekdieren vis **gluten**
soja sulfiet**Kippendij**

Spies met gemarineerde kippendij, geserveerd met satésaus, krokante uitjes, Indonesische kroepoek, frites & salade 14,95

lactose pinda selderij mosterd sesam ei vis weekdieren **gluten soja****Vega Pasta** 🌱

Linguine met bospaddenstoelen-truffelroomsaus, babyspinazie, rode ui, oude kaas, cherry-tomaatjes & rucola 15,95

lactose vis weekdieren **gluten ei****Butter Chicken Masala** 🌱

Fluweelzachte kipstukjes in een romige lichtkruidige Indiase saus met yoghurtcrème, haricots verts, kriel, paprika en ui, geserveerd met bosui & naanbrood 16,50

ei gluten **lactose****Kogelbiefstuk**

Gebakken kogelbiefstuk (180 gram) geserveerd met frites & salade en naar keuze: 22,95

- kruidenboter
- bospaddenstoelen-truffelroomsaus (+ 2,00)
- groene peperroomsaus (+2,00)

gluten soja lactose selderij mosterd sesam ei vis weekdieren

Spareribs

Langzaam gegaarde spareribs, 24 uur gemarineerd in een licht pikante dry rub, afgelakt met een zoete smokey Indiana saus geserveerd met ambachtelijke aioli, frites & salade 17,95

ei mosterd sesam gluten **selderij soja sulfiet****Chinatown**

Gebakken malse biefstukpuntjes in oosterse saus met bosui, taugé, paprika, kastanjechampignons & sesamzaadjes, geserveerd met noodles aangemaakt met sesamololie & rucola 22,95

ei mosterd **gluten soja schaaldieren sesam sulfiet****Zalmfilet**

Zalmfilet uit de oven met Teriyaki-saus, geserveerd met noodles aangemaakt met sesamololie, gepofte cherrytomaatjes & rucola 23,95

ei mosterd **vis gluten soja**

SPECIALS

🕒 vanaf 17.00 uur

Gamba's & buikspek

Langzaam gegaarde buikspek met gamba's, gemarineerd in knoflook en rode peper met mangosalsa, gepofte cherrytomaatjes en rucola, geserveerd met frites & salade 22,95

gluten mosterd ei selderij **schaaldieren****Italian Steak**

Gebakken malse steak met pesto uit de oven, geserveerd op linguine met knoflook en rode peper, Parmezaanse kaas, gepofte cherrytomaatjes & rucola 25,95

lactose gluten

Beenhammetje

Gebraden beenhammetje uit de oven, geserveerd met geroosterde krieltjes met knoflook, rozemarijn & tijm, een romige Dijon-mosterdsaus, verse warme groenten, gepofte cherrytomaatjes & rucola 23,95

lactose mosterd **gluten soja****Sharing Paris (vanaf 2 personen)**

Een verzameling van onze hoofdgerechten: Kogelbiefstuk, Varkenshaassaté, Spareribs en Butter Chicken Masala, geserveerd met frites, knoflook-naanbrood, gepofte cherrytomaatjes & gegrilde maïskolf 25,95 p.p.

soja lactose pinda schaaldieren selderij mosterd sesam ei vis weekdieren **gluten sulfiet***U kunt kiezen uit de volgende extra's:*

🕒 vanaf 17.00 uur

Dagverse groente, geroosterde krieltjes met knoflook, rozemarijn & tijm, pasta of zilvervliesrijst, salade of extra frites voor 2,75.

Bij vervanging van frites door pasta, zilvervliesrijst of geroosterde krieltjes, rekenen wij 2,25.



 vanaf 12.00 uur

Crème Brûlée

Ambachtelijke crème brûlée in combinatie met een ijssoort passend bij het seizoen, geserveerd met slagroom 7,95

gluten noten **lactose** ei

Cinnamon Swirl

Lauwwarm kaneelbroodje met vanille-ijs, karamelsaus, een amandelkletsop & slagroom 7,95

lactose gluten ei

Oreo

Coupe softijs met vanillesaus, crunch van Oreo, een amandelkletsop & slagroom 7,95

gluten noten **lactose**

Paris Blanche

Coupe softijs met romige pure chocoladesaus, een amandelkletsop & slagroom 7,75

gluten noten **lactose**

 vanaf 17.00 uur

Kaasplankje

In samenwerking met Spicebrush de Proeverij & Het Kaaslokaal een mooie selectie van vijf kaasjes, begeleid door een bijpassend garnituur 13,95

ei gluten noten **lactose**

KOFFIE & THEE

Koffie • Espresso • Thee	2,85
Verse Muntthee	3,60
Verse Gemberthee	3,60
Cappuccino	3,40
Espresso Machiatto • Flat White	3,20
Koffie Verkeerd • Latte Machiatto	3,75
Latte Special	v.a. 4,25

Koffiespecials geserveerd met slagroom

Irish - Paris Finest Whiskey	7,75
Italian - Amaretto	7,75
Mexican - Kahlua & Tequila	7,75
Jamaican - Tia Maria	7,75
Spanish - Cuarenta y tres	7,75
French - Cointreau	7,75
Dom - D.O.M. Bénédicte	7,75

Tennessee Honey - Jack Daniels Honey	7,75
Baileys - Baileys	7,75
French Deluxe - Remy Martin V.S.O.P.	9,25

Verwennerij

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



Gebak van onze lokale bakker 4,95

SPICEBRUSH DE PROEVERIJ

HET CONCEPT VAN ONEINDIG PROEVEN



Stel zelf uw proeverij van drie samen



Voorgerecht



Hoofdgerecht



Nagerecht

Combineer per gang oneindig met de verschillende gerechten tot u de perfecte selectie heeft gevonden.



Per gang serveren wij u drie gerechtjes, gepresenteerd op één bord.



Bij elke gang kunt u een wijn kiezen uit onze wijnklimaatkast.

Drie smaken per gang

Bij Spicebrush de Proeverij draait alles om variatie en smaakbeleving. Geen standaard voor-, hoofd- of nagerecht, maar per gang een selectie van drie kleinere gerechten van onze kaart. Zo proef je meer, ontdek je nieuwe combinaties en geniet je optimaal van alles wat onze keuken te bieden heeft.

Wereldse inspiratie

Ons keukenteam, onder leiding van Chef-Kok René Hagen, laat zich inspireren door smaken en kookstijlen van over de hele wereld. Met bijzondere ingrediënten en verrassende combinaties zorgen we ervoor dat elke gang je opnieuw verrast.

Uniek proefbrood

Ook ons brood sluit aan bij het idee van variatie en beleving in drievoud. In samenwerking met onze lokale bakker creëren we bij iedere kaart een eigen proeverij van drie verschillende brood-

Geen standaard voor-, hoofd- of nagerecht, maar per gang een selectie van drie kleinere gerechten van onze kaart.

smaken. Samen met onze chef ontwikkelt de bakker ambachtelijke broodjes, verrijkt met originele kruiden en ingrediënten uit onze keuken. Drie smaken; perfect om de avond mee te starten.

Wijnen om te ontdekken

Onze wijnproefkast nodigt uit tot een ontdekkingstocht om te komen tot het perfecte glas bij iedere gang. Neem een proefglas, ontdek welke wijn jouw voorkeur heeft en kies op basis van eigen smaak per gang de perfecte begeleider. Ook hier een nieuwe selectie per kaart; laat je verrassen.

Eén keer drievoud is ook een drievoud

Geen zin in een uitgebreid diner? Geen probleem. Je bent ook van harte welkom voor alleen een hoofdgerecht. Ook dan krijg je drie kleine gerechten op één bord geserveerd, met net zoveel smaak en variatie. Onze vaste prijzen per gang houdt het geheel mooi overzichtelijk.

*Kom proeven!
Bekijk hier het menu en
reserveer direct een tafel!*



Tim Ekkelenkamp, Niels Dubbelhuis,
Yael Hoefakker, Madeleine Veefkind, René Hagen

VINS DE PARIS



BAETEN VINOPOLIS

Onze samenwerking met Baeten Vinopolis begon bij een gedeelde passie voor wijn. Vanaf het eerste contact was het duidelijk: dit familiebedrijf ademt wijn, met enthousiasme dat perfect past bij onze visie.

Ook een duidelijke keuze voor duurzaamheid. Eén vat in omloop vervangt jaarlijks zo'n 100 flessen, wat afval en opslagruimte bespaart. Het resultaat? Constante kwaliteit, perfect bewaard en geserveerd onder ideale temperatuur & condities. Een bewuste keuze, voor smaak én toekomst.

We bieden naast onze huiswijnen ook een mooie selectie wijnen per fles.

Vraag naar de opties.

WIT



Mondevin "i" Jérôme Vic Chardonnay
Land: Frankrijk
Streek: Languedoc

Per glas 5,25
Per fles 25,25



Mondevin "o" Pomerols Sauvignon Blanc
Land: Frankrijk
Streek: Languedoc

Per glas 4,95
Per fles 23,75



Borgo Molino Ciari Pinot Grigio
Land: Italië
Streek: Veneto

Per glas 5,25
Per fles 25,25

Goudgeel met een lichte toets van boter en hazelnoot. Delicaat & fruitig. Medium krachtig rond van smaak, vol aroma.

Tonen van citrusvruchten, sinaas-appelbloesem, bergamot & buxus. Fris in de mond, met aroma's van citrusvruchten.

Een bloemige en aangename geur die doet denken aan wilde bloemen. De smaak is zeer harmonieus. Fris, zacht & vriendelijk.

ROOD

Vraag naar de 0.0 opties



Rione Del Falco Primitivo
Land: Italië
Streek: Puglia

Per glas 5,25
Per fles 25,25



Terra Linda Syrah
Land: Spanje
Streek: la Mancha

Per glas 4,95
Per fles 23,75



Pasqua Nero d'Avola Shiraz
Land: Italië
Streek: Sicilië

Per glas 5,50
Per fles 26,50

Donker fruit & vanille. Zachte & fijne tannines maken deze primitivo lekker doordrinkbaar. Mooi vol van smaak met een fluweelzachte afdrank.

Aroma's van donkerrood fruit, pruimen & mooie kruidigheid. Mooi stevig glas met een volle afdrank, warme smaak, die zowel zwoel als kruidig is.

Intense robijnrode wijn met een delicaat en kruidig bouquet, ruim en rijk aan nuances. Mooi droog & vol van smaak.

LIFE'S DELICIOUS

Wat begon met een fles Taylor's Port, groeide voor Frank uit tot Life's Delicious: een wijnwinkel vol zorgvuldig gekozen parels. Jorn zijn interesse & passie bracht hem naar de horeca én het behalen van het WSET-certificaat.

Onze ontmoeting in Ugchelen klikte meteen. De gedeelde liefde voor wijn maakte deze samenwerking vanzelfsprekend. De wijnen die Frank en Jorn selecteren, zijn ook onze favorieten – en die delen we graag. Met trots stellen we voor: onze tweede partner in wijn – Life's Delicious.

Life's
Delicious
favorites!



Frank Henneberke & Jorn Pleket

WIT



**J. Lohr Riverstone
Chardonnay**
Land: California
Streek: Arroyo Seco
Valley

Per glas 7,95
Per fles 39,75

Rijk en uitnodigend, met aroma's van rijpe perzik, ananas, vanille en een vleugje geroosterd eikenhout. In smaak vol, expressief, romig & mooi complex.

ROSÉ



**MiP | Classic
Provence rosé**
Land: Frankrijk
Streek: Provence

Per glas 6,95
Per fles 34,75

Heel licht getinte rosé die barst van Provence aroma's. Denk aan de geur en smaak van rood fruit, perzik, citrus & rozenblaadjes.



**Mondevin "e" Jérôme Vic
Grenache, Cinsault**
Land: Frankrijk
Streek: Languedoc

Per glas 4,95
Per fles 23,75

Mooie, aantrekkelijke geur van rood fruit en zuurtjes. Provence stijl rosé, mooi droog en levendig. De smaak is fris & fruitig.

CHAMPAGNE



**Moët & Chandon
Brut Impérial / Nectar
Impérial Rosé**
Land: Frankrijk
Streek: Champagne

0,75 ltr 89,95 / 99,95

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

MOUSSEREND



**Café de Paris
Brut / Rosé**
Land: Frankrijk
Streek: Bordeaux

Per fles 27,95

Een expressief witte blend met een hint van citrus en bloemen of een zachte fruitige rosé met een fijne natuurlijke bubbel.



**Montelvini Promosso
Frizzante**
Land: Italië
Streek: Veneto

Per glas 4,95
Per fles 24,95

Deze frizzante heeft een strogele kleur en een fruitige en delicate neus. In de mond een aangename zuurtegraad, met een droge & delicate body.

CAFÉ DE PARIS

MAAK KENNIS MET ONZE EIGEN SAMENGESTELDE KOFFIEMELANGE; 'SPECIAL ROAST DE PARIS'.

De wereldwijde liefde voor koffie begon in Europa pas echt te groeien in de 18e eeuw. Wat ooit een exotische drank was, groeide uit tot een dagelijkse traditie die mensen overal met elkaar verbindt. Vandaag de dag behoort koffie tot de meest verhandelde landbouwproducten ter wereld. Jaarlijks worden er wereldwijd honderden miljarden koppen koffie gedronken en voor miljoenen mensen begint de dag simpelweg niet zonder dat eerste kopje koffie.

Ook bij ons is koffie één van de favorieten. Daarom gingen wij op zoek naar een smaak die past bij de verwachtingen van de moderne koffiedrinker. In samenwerking met onze hofleverancier Hanos en koffie-specialist Giovanni Invernizzi van Coffee Experience ontwikkelden we onze eigen melange: "Special Roast de Paris". Door uitgebreid te proeven en te verfijnen ontstond een uitgebalanceerde blend van

drie koffiesoorten: Braziliaanse bonen voor een milde, nootachtige basis, Ethiopische koffie met bloemige en citrusachtige tonen en Hondurese bonen die zorgen voor een fruitige complexiteit. Het resultaat is een volle, ronde koffie met een rijke body.

Proef onze Special Roast de Paris in verschillende koffiespecialiteiten, waarbij de maling van de bonen steeds wordt

afgestemd op de bereidingswijze voor de optimale smaak.



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



SLIMME WERKWIJZE

WIST U DAT... ALS ONZE BEDIENING BIJ U AAN TAFEL STAAT, DAT ZE NIET OP HUN TELEFOON AAN HET KIJKEN ZIJN? WAT U ZIET, IS HOE WIJ UW BESTELLING DIRECT OPNEMEN VIA ONZE IPHONES.



Een slimme manier van werken die ervoor zorgt dat uw bezoek nét dat beetje extra comfort heeft. Zodra u bestelt, wordt uw keuze meteen doorgestuurd naar zowel de bar als de keuken. Uw drankjes verschijnen direct op de bon bij de bar, terwijl uw broodjes en andere lekkernijen gelijktijdig in de keuken worden doorgegeven. Geen onnodig wachten, geen misverstanden; gewoon efficiënt en soepel geregeld.

Dankzij deze slimme werkwijze hebben wij meer tijd voor wat echt telt: persoonlijke aandacht voor u aan tafel. Ondertussen zorgen onze "runners" ervoor dat uw bestelling razendsnel en met zorg bij u wordt geserveerd.

Achter de schermen is dit alles mogelijk gemaakt door een mooie samenwerking. Met dank aan onze accountmanager van ons kassasysteem, Frans Broer, werkzaam voor kassa leverancier POSsystems, in combinatie met onze vertrouwde horeca groothandel HANOS. Een samenwerking waar we al meer dan 20 jaar trots op zijn; lokaal, betrokken en altijd gericht op kwaliteit.

NOTRE ÉQUIPE

120+

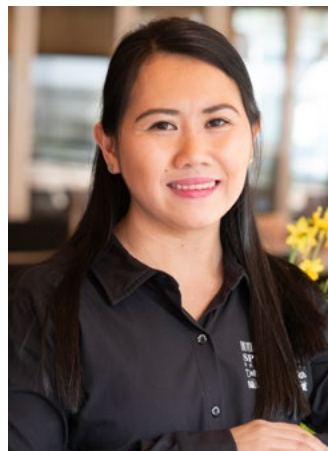
Het volledige team van Hotel et le Café de Paris, Spicebrush de Proeverij, Brasserie de la Mairie & De BroodjesBar bestaat inmiddels uit meer dan 120 leuke, enthousiaste full- & parttimers.

Wie is wie en hoe te herkennen? We stellen u aan 11 toppers voor.



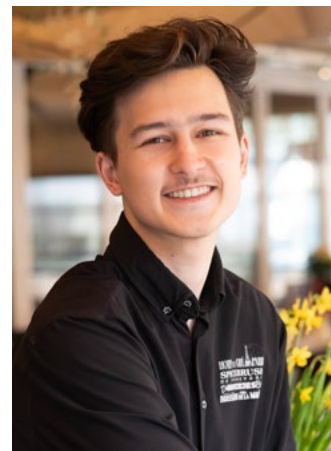
Demian den Dulk

Functie: Medewerker bediening
In dienst: 2025



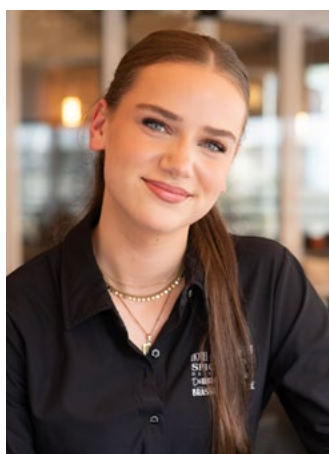
Karen Aquino

Functie: Medewerker housekeeping
In dienst: 2022



Jordy van Tongeren

Functie: Allround medewerker bediening
In dienst: 2025



Kristel van den Brink

Functie: Allround medewerker bediening
In dienst: 2022



Eline van de Wetering

Functie: Allround medewerker bediening
In dienst: 2023



Simon Maduro

Functie: Assistent marketing
In dienst: 2021



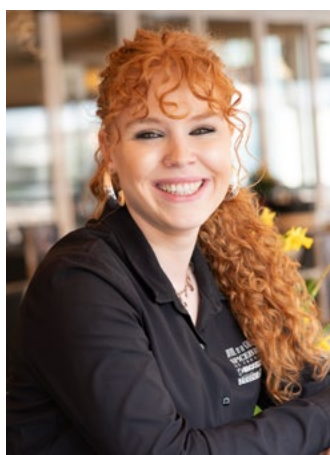
Niels Dubbelhuis

Functie: Leerling kok
In dienst: 2024



Elias Abraham Kadush

Functie: Assistent keuken
In dienst: 2026



Kristien Buitenhuis

Functie: Medewerker bediening
In dienst: 2025



Ciska Timmer

Functie: Manager Broodjesbar
In dienst: 2018



Kieran Anakotta

Functie: Kok
In dienst: 2026

BLA-BLA STORES

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.

BLA-BLA WOMEN | Korenstraat 53

Co'Couture, Beaumont, By-Bar, 10DAYS, Josh V, Sophia Mae, Lois, Ibana en Alix the label. In de maten xxs t/m xxl is er voor iedereen en alle leeftijden altijd iets te vinden.

BLA-BLA DELUXE | Korenstraat 112

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



BLA-BLA CLASSICS | Hoofdstraat 123

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

Op www.blablastores.nl heeft iedere winkel een eigen webshoppagina 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!



Foto: brouwerijhetij.nl

BROUWERIJ 'T IJ

BROUWERIJ 'T IJ BROUWT AL SINDS 1985 EIGENZINNIG AMSTERDAMS SPECIAALBIER.

Muzikant Kasper Peterson richtte het bedrijf op nadat hij kennis maakte met de Belgische bierstijlen. Als lid van de band Door Mekaar trad hij geregeld op in België en ontwikkelde hij een bovengemiddelde interesse in het bier van de Zuiderburen. Omdat soortgelijk speciaalbier in Nederland nog nauwelijks gebrouwen werd, besloot hij het zelf te gaan doen. Het bier dat hij aanvankelijk nog in een kraakpand brouwde, sloeg al snel aan.

Inmiddels staan de bieren van 't IJ bij ons bekend als smaakmakers met de juiste uitstraling. Op het gebied van speciaalbieren blijven ze verrassen, de "ij"gewijze ij valt direct op evenals de smaak van de special edition bieren. Verrassend op de juiste momenten.

Kijk snel met welke bieren wij nu verrassen op onze bierkaart!



HOPDONDERS HOP DE KOP

**HOPDONDERS IN APELDOORN IS ZOVEEL
MEER DAN EEN BIERWINKEL.**

Hopdonders is goede muziek en slechte woordgrappen.
Lego, vinyl en perzische tapijtjes.
Hopdonders is *hidden treasures* en *guilty pleasures*.
Een praatje of een potje pool.
Hopdonders is TerrasHop en Hop Café.
En ook gewoon een dijk van een bierwinkel trouwens!

HOP de KOP

HOP de KOP is Hopdonders' bier. Een uitgebalanceerde tripel met een flinke body, een fijn moutig zoetje en een prettig vleugje fruitigheid. Een even uitgesproken als toegankelijk bier, onweerstaanbaar voor gewoontedieren en biersnobs alike.

"Drink 'em met bravoure!" & waar beter dan bij Hotel et le Café de Paris. Je vindt HOP de KOP op onze bierkaart.

Ontdek Hopdonders ook aan de Koninginnelaan 69B in Apeldoorn. HOP de KOP is een coproductie met Gasten voor Elkaar.



CAFÉ DE PARIS & HARRY

Al jarenlang is 'Party Harry', ook wel 'Ballen Harry' (Harry Vesseur) een vertrouwd gezicht bij Café de Paris, een samenwerking met een dikke glimlach! Party Harry neemt met plezier in samenwerking met Café de Paris het denkwerk rond evenementen op zich en zorgt daarnaast regelmatig zelf voor de juiste sfeer met zijn optredens.

Ballen Harry levert zijn inmiddels befaamde gehaktballen aan het kleine zusje van Café de Paris: de Broodjesbar. Kwaliteit waar je op kunt rekenen en die je proeft. Ook privé is Harry geen onbekende bij Café de Paris. Regelmatig schuift hij aan bij de borrel of voor lunch of diner.

Kortom: een prettige samenwerking waar beide partijen trots op zijn en die nog lang mag blijven smaken naar meer.

Ben je benieuwd? www.partyharry.nl



WEIHENSTEPHAN

DE BEIERSE STAATSBROUWERIJ
WEIHENSTEPHAN, VIERT OVER VEERTIEN
JAAR Z'N DUIZENDSTE VERJAARDAG.

Ouderwets is hij dan weer niet: de modernste brouwtechnologie is er in gebruik. Dit komt omdat de belangrijkste universitaire brouwersopleiding op hetzelfde terrein in Freising zit. En de studenten van de Technische Universiteit München nemen met minder geen genoegen. Wij dus ook niet!

Het betekent dat iedere druppel Weihenstephaner bier, of het nu Hefeweizen, Pils, Helles of een van de bockbieren is, van de allerhoogste kwaliteit is. En dat proef je, het maakt Weihenstephaner bier überpopulair.

Voorals die Weizen: je proeft de tarwe en de gist, die de troebeling geven, als een roomzachte streling van de tong. Je ruikt banaan, maar dat zit er natuurlijk niet in, want Reinheitsgebot. De unieke gist van de brouwer geeft dat aroma. Daar zijn de brouwers al generaties lang trots op.

Proost, op 't leven!



LIPTON ICE TEA GREEN

FRIS, LICHT EN VERFRISSEND

Lipton Ice Tea Green is de perfecte dorstlesser voor wie op zoek is naar een lichte, verfrissende smaak. Gemaakt van groene thee-extracten, biedt deze ijsthee een subtiele smaak die je op elk moment van de dag een verfrissing kan geven. Wat deze variant zo bijzonder maakt? Het is koolzuurvrij en bevat weinig suiker, waardoor het de ideale keuze is voor een gezonde en verfrissende pauze tussendoor.

Lipton Ice Tea Green biedt hiernaast genoeg mogelijkheden om te experimenteren. Onze verrassende mix, Lipton Green met een vleugje kokos en munt, is een ideale manier om deze ijsthee naar een hoger niveau te tillen. Het frisse van de groene thee, het tropische van de kokos en de verkwikkende munt zorgen voor een smaakexplosie die perfect past bij zomerse momenten. En het mooiste is: we bieden deze heerlijke combinatie zowel met als zonder alcohol aan, zodat je altijd kunt genieten van deze verfrissing, ongeacht het moment van de dag.

Wist je dat?

Lipton, opgericht door Sir Thomas Lipton in 1890, een pionier was in het verpakken van thee in kant-en-klare zakjes, waardoor thee drinken wereldwijd toegankelijker werd. Nu is het merk nog steeds een favoriet bij thee-liefhebbers wereldwijd.

JOHN BERENDS

"RUST, RUIMTE ÉN REURING,
DAT IS APELDOORN."

"Als ik ergens op proost," zegt John Berends, "dan is het op een gezonde stad." Voor hem gaat dat verder dan alleen groei of ontwikkeling. Het gaat om een plek waar mensen prettig kunnen wonen, werken en ontspannen. Een plek waar die balans ook in de toekomst behouden blijft.

Volgens Berends zit de kracht van Apeldoorn juist in die combinatie. De Veluwe, het groen en de ruimte trekken mensen aan die de drukte willen ontvluchten. Tegelijkertijd groeit de stad met evenementen, voorzieningen en nieuwe ontwikkelingen die zorgen voor reuring. "Mensen willen niet alleen rust, maar ook iets te beleven hebben. Die balans maakt Apeldoorn aantrekkelijk."

De rol van horeca: de huiskamer van de stad

Een stad zonder horeca is voor Berends eigenlijk geen echte stad. "De horeca zorgt voor de ruimte tussen de bakstenen. Het is de plek waar mensen samenkomen, zich thuis voelen en even kunnen ontspannen." Wat daarbij telt, is het gevoel. Horeca moet aanvoelen als een plek waar je welkom bent en waar je graag terugkomt. "Dat huiskameridee is belangrijk, zeker in een stad als Apeldoorn." Tegelijkertijd vraagt een stad van deze omvang om variatie.



John Berends, vml. Burgemeester Harderwijk & Apeldoorn, vml. Commissaris van de Koning in Gelderland. Nu eigenaar van Maatschap Openbaar Bestuur Consultancy (OBCC)



*"Proost op het
mooie Apeldoorn!"*

Verschillende doelgroepen en momenten van de dag vragen om een passend aanbod.

Terrassen spelen daarin een sleutelrol. "Apeldoorn is echt een stad waar mensen graag buiten zitten. Ze zorgen voor levendigheid en maken de stad zichtbaar aantrekkelijk." Tegelijk ziet hij kansen om de uitstraling op sommige plekken te verbeteren. "Met elkaar kun je de stad nog mooier maken. Dat vraagt samenwerking tussen ondernemers en de gemeente."

De kracht van Apeldoorn

Volgens Berends zit die kracht niet alleen in de omgeving, maar vooral in de mensen. "Er kan hier veel, maar je moet het wel in overleg doen," zegt hij. Hij omschrijft Apeldoorn als een soort familiestad: "Je kunt van mening verschillen, maar uiteindelijk kom je weer bij elkaar." Die manier van samenwerken zorgt ervoor dat er ruimte is om te ontwikkelen, zonder dat

het karakter van de stad verloren gaat. Want één ding is voor hem duidelijk: stilstand is geen optie. Apeldoorn moet blijven bewegen, maar wel op een manier die past bij de stad en haar inwoners. De binnenstad blijft daarin het hart, terwijl ook de omliggende gebieden en dorpen hun eigen rol spelen. "Je moet het rustig doorbouwen," zegt hij daarover. En precies in die balans, blijven ontwikkelen, met oog voor de mensen én de plekken waar zij samenkomen, zit volgens hem de kracht van Apeldoorn.

Proost op de toekomst

Als Berends vooruitkijkt, is zijn wens simpel maar krachtig: "Ik hoop dat mensen zich hier welkom voelen, dat ze gastvrij worden ontvangen en dat ze graag terugkomen." En precies daar ligt de kern van Apeldoorn en van de horeca: een plek waar mensen zich thuis voelen en graag terugkomen.

VRIENDEN VAN PARIS



KNIPPEN • STYLEN
BAARDEN • SNORREN
BARBER • VAKMANSCHAP
WINKELCENTRUM GILDEHOF DE MATEN

knipdeman.nl

DIT MENU MAGAZINE
HEBBEN WIJ
GEMAAKT :)

DESIGNKANTINE.NL

DE DESIGN KANTINE
BURO VOOR RECLAME & VORMGEVING

designkantine.nl

Biezeman
metaalwerken

Apeldoorn | Tel.: 06-339 77 550

biezeman-metaalwerken.nl



Heineken®

heineken.com

Bar
Gout

bargout.nl

B. LANGENBACH v.o.f.
ONTSTOPPINGS- EN RIOLERINGSWERKEN

Leidinginspectie met TV-camera / Ontstoppingswerken
Zuigwerken straatkolken - kelders - putten - vetvangers

Telefoon: 055 - 541 16 60

langenbachvof.nl



LIFE'S DELICIOUS
UGCHELEN

lifesdelicious.nl



RENOVATIE & ONDERHOUD

gy-renovaties.nl



FACIL enjoy
KOFFIEMACHINES
De perfecte koffiemachine
voor elk bedrijf

facilenjoy.nl

PROFIT gym



WWW.PROFITGYM.NL

profitgym.nl

VRIENDEN VAN PARIS

Party Harry
Entertainment
— Zanger —

Maakt er een
feest van op
élke locatie!



partyharry.nl

kvik

Apeldoorn

kvik.nl

Kugel Licht & Geluid

www.kugel.nl

Verhuur
Verkoop
Installatie

kugel.nl

FLAIR
SECURITY

flair-security.nl

Op jouw manier
wonen, ondernemen
en leven.

RegioBank
Zelfstandig Adviseur

LPINA
FINANCIEEL ZEKER

alpina.nl

SAS

ADVOCATUUR

Underschat 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

sasadvocatuur.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 • CV • zink- en dakwerk

Tel.: 055 - 578 98 21



VAN DAM ICT

ZORGT GEWOON DAT 'T WERKT

vandamict.nl



CAFÉ

Toffer

@cafe_toffer



ELKE NACHT TOT IN DE LATE UREN

HOOFDSTRAAT 196 | CATERPLEIN

DRINKS

MUSIC

SPORTS

EVENTS

humphreyscafe.nl



HOUTKUBUS

Specialist in vloeren

Stap op Houtkubus!

houtkubus.nl

Draisma Bouw

draisma.nl

minkman
beveiliging



**GRATIS
VEILIGHEIDSCHECK!**

(055) 844 97 19

Vraag hem nu aan op minkmanbeveiliging.nl

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

huernink.nl



f alehouseapeldoorn



055 5 555 555

**Kopen?
Verkopen?
Hypotheek?
Taxeren?**

Bel Reinders

Reinders Makelaars

reindersmakelaars.nl

DRUKKERIJ
b k
Apeldoorn

benkrepro.nl

Notariskantoor Wille

notariskantoorwille.nl

& boon
accountants belastingadviseurs

Accountancy

Belasting & advies

Salaris & advies

Bedrijfsovernames

Daar kun je op rekenen!

www.boon.nl

boon.nl



ROBART VLOEREN

PVC | LAMINAAT | TAPIJT | VINYL

TRAPBEKLEDING | TRAPRENOVATIE | RAAMDECORATIE

robartvloeren.nl

EET LEKKER WAT JE WILT

2 UURTJES FIETSEN IS AL GAUW 1.200 KCAL MINDER



MERIDA
merida.nl