



Reen
Chocolatier



1

Krokante praliné

Een krokante praliné op basis van hazelnoten uit Piëmonte.

Praliné croquant Un praliné croquant à base de noisettes du Piémont

Crunchy praline A crunchy praline on the basis of hazelnuts from Piedmont.



2

Gianduja

Een zachte vulling van melkchocolade en hazelnoten.

Gianduja Délicieusement fourré d'une garniture de chocolat au lait et de noisettes.

Gianduja A soft filling of milk chocolate and hazelnuts.



3

Lavendel

Een infusie van lavendel in een 66% donkere chocolade van Caraïbische origine.

Lavande Une infusion de lavande dans un chocolat noir à 66% de cacao d'origine caribéenne.

Lavender An infusion of lavender in a 66% dark chocolate of Caribbean origin.





4

Gin-Tonic

Een ganache van Belgische Wilderen gin met een laagje gel van Fever Tree tonic.

Gin-Tonic Une ganache de gin Wilderen belge avec une fine couche de gel de tonic Fever Tree

Gin tonic A ganache of Belgian Wilderen gin with a jelly of Fever Tree tonic



5

Amaretto

Een zachte vulling op basis van Amaretto

Amaretto Une garniture moelleuse à base d'Amaretto.
Amaretto A soft filling on the basis of Amaretto.

Cuberdon

Een zachte vulling op basis van echte neuzekes.

6

Cuberdon Une garniture moelleuse à base de véritables petits nez.

Cuberdon A soft filling on the basis of real cuberdons.

Duiveltje Een pikante karamelchocolade met een laagje gel van passievruchten.

7

Duiveltje Un chocolat au caramel piquant avec une fine couche de gel de fruits de la passion.

Little devil A spicy caramel chocolate with a layer of passion fruit jelly.



Cappuccino

Een zachte vulling op basis van cappuccino.

8

Cappuccino Une garniture moelleuse à base de cappuccino.

Cappuccino A soft filling on the basis of cappuccino.

Pistache

Een zachte vulling op basis van pistachenoten uit Sicilië.

9

Pistache Une garniture moelleuse à base de pistaches de Sicile.

Pistachio A soft filling on the basis of pistachio nuts from Sicily.



10

Vanilla heaven

Een zachte vanillevulling omhuld met blonde 32% Dulcey chocolade.

Vanilla heaven Une garniture onctueuse à la vanille enrobée de chocolat blond Dulcey à 32% de cacao.

Vanilla heaven A soft vanilla filling enrobed with blond 32% Dulcey chocolate.

Sweet Sencha

Een infusie van groene thee met bosvruchten.

11

Sweet Sencha Une infusion de thé vert aux fruits des bois.

Sweet Sencha An infusion of green tea with wild fruits.

Caramel salé

Huisbereide karamel met Maldon zeezoutvlokken.

Caramel salé Caramel fait maison avec flocons de sel de mer Maldon.

Caramel salé Home-made caramel flavoured with unrefined Maldon sea salt flakes.

12



13

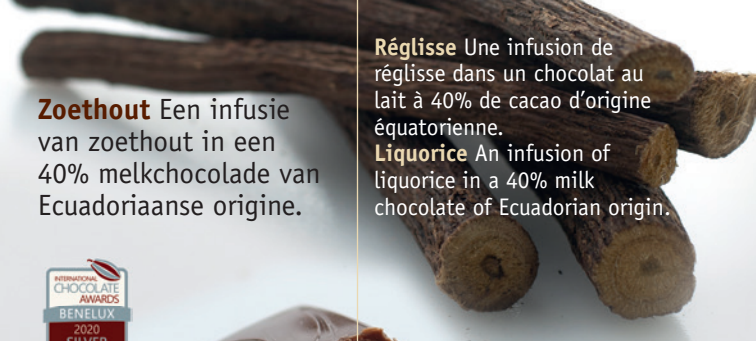
Coconut

Een zachte vulling van kokos.

Coconut Délicieusement fourré d'une garniture de noix de coco.

Coconut A soft filling of coconut.





Zoehout Een infusie van zoehout in een 40% melkchocolade van Ecuatoriaanse origine.

Réglisse Une infusion de réglisse dans un chocolat au lait à 40% de cacao d'origine équatorienne.

Liquorice An infusion of liquorice in a 40% milk chocolate of Ecuadorian origin.



14



Pinda

Een praliné op basis van pindanoten.

15

Cacahuète Un praliné à base de cacahuètes.

Peanut A praline on the basis of peanuts.



16

Munt

Een zachte vulling op basis van verse munt.

Menthe Une garniture veloutée à base de menthe fraîche.

Mint A soft filling on the basis of fresh mint.

Rabarber
Een ganache van rabarber met een laagje kalamansiconfituur.

Rhubarbe Une ganache de rhubarbe avec une fine couche de confiture de calamondins.

Rhubarb A ganache from rhubarb with a layer of calamansi jam.

17



Bergamot

Een ganache van Voatsiperifery staartpeper uit Madagaskar met een laagje gel van bergamot.

Bergamotte Une ganache de poivre à queue Voatsiperifery de Madagascar avec une fine couche de gel de bergamote

18



Bergamot A ganache of wild cubeb from Madagascar with a layer of bergamot jelly.

19



Speculoos

Een zachte vulling op basis van speculoos.

Spéculoos Une garniture moelleuse à base de spéculoos.
Speculoos A soft filling with a gingerbread flavour.



Orange

Gekonfijte sinaas in een infusie van kamille, Cointreau en een 66% donkere chocolade van Caraïbische origine.

Orange Orange confite dans une infusion de camomille, Cointreau et chocolat noir à 66% de cacao d'origine caribéenne.

20

Orange Candied orange in an infusion of camomile, Cointreau and a 66% chocolate of Caribbean origin.

Olijfolie

Een zachte vulling op basis van olijfolie van Picual olijven uit Andalusië en een laagje donkere chocolade.

21

Huile d'olive Délicatement fourré d'une garniture à base d'huile d'olives picual d'origine andalouse et une couche de chocolat noir.

Olive oil A soft filling on the basis of olive oil from Picual olives from Andalusia and a layer of dark chocolate.

Duindoornbes

Gelei van duindoornbes met een praliné van gekarameliseerde hazelnoten uit Piëmonte.



22

Baies d'argousier Une gelée de baies d'argousier accompagnée d'un praliné de noisettes caramélisées du Piémont.

Sea buckthorn berry A jelly of sea buckthorn berry with a praline of caramelised hazelnuts from Piedmont.



Belize

Een ganache van 70% single origin chocolade uit Belize

23

Belize Une ganache composée de 70% de chocolat pure origine de Belize.

Belize A ganache from 70% single origin chocolate from Belize.



Sesam

Een praliné van geroosterde sesam en amandelen uit Sicilië.

Sésame Un praliné de sésame grillé aux amandes de Sicile.

Sesame A praline from grilled sesame with almonds from Sicily.

24

Barista

Huisbereide koffiekaramel

25

Barista

Café caramel fait maison

Barista

Home-made coffee-caramel

Reen (oui c'est son vrai nom) est vraiment folle de chocolats et de toutes les autres douceurs. En tant qu'artisan, son but est d'élever la praline en chocolat au rang de mini-dessert. Elle accorde une attention particulière à la qualité et à l'origine de la matière première. Sa philosophie peut être décrite comme "sans compromis" : dans un secteur industriel qui est caractérisé

par une production industrielle utilisant des dérivés bon marché de matières premières, la qualité supérieure des assortiments de Reen se démarque. Elle approfondit sa vision en récoltant des ingrédients purs comme le chocolat de couverture, le chocolat unique d'origine, les noix et les fruits, et elle ne produit pour la vente que de petits lots frais.

R.

Reen (yes, that is her real name) is fully enamored by chocolaterie and everything sweet. Her aim as a craftswoman is to elevate every chocolate praline to a mini dessert.

Special attention is given to the quality and origin of the raw materials. Her philosophy is best described as 'zero compromise': in an industry known

for its excessive use of industrial products, derivatives and cheap raw materials, Reen's top-quality assortment certainly stands out. She furthers this vision by collecting pure ingredients such as couverture chocolate, single origin chocolate, nuts and fruits, and producing only small and fresh batches for sale.

Reen (ja, dat is haar echte naam) is gebeten door chocoladewerk en de zoete keuken. In haar ambacht wil ze van elke degustatiepraline een mini-dessert maken. De kwaliteit en de origine van de grondstoffen krijgen daarbij alle aandacht. Haar filosofie kan je samenvatten als 'zero compromis'. In een sector waar vaak wordt teruggegrepen naar industriële producten, derivaten en goedkope grondstoffen kenmerkt Reens assortiment zich door topkwaliteit. Deze lijn trekt ze zowel door in de aankoop van couverture-chocolade, single origin chocolade, noten en vruchten als in de ambachtelijke werkwijze: small batch en altijd vers.



Chocolatier Reen





HANDMADE IN BELGIUM

Chocolatier Reen

Schoonaardestraat 56 • 3078 Meerbeek (Kortenberg)

+32 497 823 855 • reen@reen.be • www.reen.be

Open: woe-za 10u00-18u00