



1ER CHAMPION DU MONDE

CARBONNADE FLAMANDE 2025

LE 29 JUIN 2025 À WATTRELOS,
LA CARBONNADE DE **MAXIME LEPLAT**,
CHEF DU N9UF,
EST DISTINGUÉE MEILLEURE AU MONDE.

UN GRAND CLASSIQUE DU NORD, ÉLEVÉ À L'EXCELLENCE.
BŒUF DE LA FERME DELMOTTE.
BIÈRES ARTISANALES LOCALES, DONT UNE AUX VALEURS INCLUSIVES.

SÉRIE LIMITÉE.

AUJOURD'HUI, IL EXISTE TROIS FAÇONS DE LA CONSOMMER :



AU RESTAURANT, POUR LA DÉGUSTER SUR PLACE ET PROFITER
PLEINEMENT DE L'EXPÉRIENCE.



À EMPORTER EN VERSION "FRAÎCHE", DISPONIBLE DANS LE
DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE, À CONSOMMER DANS LES 3 JOURS.



EN BOCAUX STÉRILISÉS (À PARTIR D'AVRIL 2026), POUR EN PROFITER
PLUS LONGTEMPS, QUAND VOUS LE SOUHAITEZ

Maxime Leplat,

UN TITRE.
UN TERROIR.
UNE SIGNATURE.



LA CARBONNADE



**l'officielle by
Maxime Leplat**



***Bière
inclusive***



**chez vous
ou pour offrir**



CONTACT

Comment l'obtenir ...?

Préparez vos papilles !
nos bocaux arrivent **dès avril 2026**

La carbonnade
championne du
monde en bocal
en verre stérilisé

✓ envoyer un mail
à restaurant.n9uf@gmail.com
Avec vos coordonnées
Paiement par lien cb à distance
Recevez par chrono fresh chez vous

✓ Retrait direct au restaurant
Place du 8 mai - 62840 Laventie

**VENDREDI
AU DIMANCHE**
10H00-21H00

Tarif ?

✓ 3 parts : 30€
750 grammes dont 350 grammes de viande cuite

✓ envoi postal sécurisé : 12€ pour 1 colis
de 1 bocal 3 parts



Un voyage vers le passé à chaque bouchée ! recette locale, inclusive, humaniste



Liste d'ingrédients de notre carbonnade :
Viande de bœuf des hauts de France ,
bières brune et blonde (la Georges S)
fond de veau, moutardes, oignons, échalotes,
céleri, chicorée, cassonade, vergeoise,
vinaigres, pain d'épices maison, saindoux,
farine, sel, poivre
beaucoup d'amour et de savoir faire

Carbonnade allergènes :
céleri / gluten / moutarde / œuf / lait / sulfites