

Waffle factory dévoile sa carte d'hiver : une saison sous le signe de la gourmandise réconfortante et des saveurs festives !

L'hiver s'installe et avec lui, son lot de douceur et de réconfort ! Waffle Factory, l'enseigne belge spécialiste de la gaufre, célèbre cette saison avec une carte inédite qui réchauffe les cœurs et les papilles.



Un hiver tout en douceur côté salé

Pour braver les températures, Waffle Factory dévoile trois nouvelles créations salées réconfortantes :

- **La Gaufre Salée Froid de Canard** : une alliance entre moribier AOP, magret de canard AOP, et chutney d'oignons, le tout relevé par un mélange de 7 graines. Une création hivernale savoureuse.
- **La Gaufre Salée Façon Fondue** : l'essence du réconfort hivernal ! Gouda fondant, fromage à fondue, persillade parfumée et panko croustillant pour un moment convivial à chaque bouchée.
- **La Gaufre Salée Alpine** : une escapade montagnarde faite de poulet, de chutney d'oignons, de raclette et de cheddar pour les amateurs de fromage.



Le retour de la Gamme Nirvanille, chérie des gourmands !

Après avoir conquis les papilles une première fois, la Gamme Nirvanille de Waffle Factory fait son retour, pour le bonheur des amateurs de douceur vanillée :



- **Gaufre de Liège et Waffine Nirvanille** : la gourmandise à l'état pur avec sa crème brûlée vanille, son caramel beurre salé, et ses noix de pécan caramélisées.
- **Frappé Nirvanille** : une boisson glacée qui marie lait, poudre de vanille pour une pause fraîcheur.
- **Hot&Crazy Nirvanille** : la douceur chaude à base de sirop de vanille, latte macchiato XL, crème fouettée sucrée, caramel beurre salé, et noix de pécan caramélisées. Pour un instant cocooning en tasse !

Des éditions limitées pour célébrer la magie de l'hiver



Cette saison, trois recettes en édition limitée viennent ponctuer les fêtes de fin d'année :

- **Du 26 novembre au 9 décembre - Gaufre de Liège Saint-Nicolas** : pour revisiter la tradition, un mariage de chocolat blanc, de nappage spéculos, de crème fouettée et de chocolat décoratif.
- **Du 1er au 31 décembre - Gaufre de Liège Noël** : l'esprit des fêtes dans une gaufre ! Chocolat blanc, crème fouettée sucrée et chocolat décoratif pour un moment sous le sapin.
- **Du 31 décembre au 13 janvier - Waffine frangipane coeur chocolat** : de quoi bien commencer l'année avec cette Waffine garnie d'une frangipane nature, d'un coeur chocolat noir, blanc ou lait, à votre choix !

Chez Waffle Factory, chaque recette est pensée pour transformer une simple pause en un vrai moment de réconfort. Toutes les gaufres sont préparées à la commande, garantissant une fraîcheur et une saveur incomparables. À découvrir du 19 novembre 2025 au 27 janvier 2026, dans tous ses restaurants et kiosques, la nouvelle carte d'hiver Waffle Factory invite petits et grands à savourer des créations généreuses et festives : une carte gourmande sans modération !



A PROPOS DE **WAFLE FACTORY**

Waffle Factory est une enseigne familiale belge fondée il y a plus de 20 ans. Depuis ses débuts, elle s'est donnée pour mission de réinventer la gaufre et de l'ériger en produit complet, à la fois savoureux, accessible et adapté à tous les moments de la journée.

Waffle Factory se démarque par son savoir-faire unique autour de la pâte à gaufre, sucrée comme salée. Ses produits sont composés de matières premières de qualité, pour la plupart belges, toujours sélectionnées de manière exigeante.

Chez Waffle Factory, chaque gaufre est faite sur place dans le strict respect du savoir-faire Belge, cuite à la minute, et toujours servie chaude et moelleuse, dans le respect de la tradition... avec un esprit résolument tourné vers la modernité. Afin de titiller les sens, Waffle Factory renouvelle sa carte 4 fois par an, propose aussi des recettes clin d'œil aux différents événements calendaires, pour toujours plus de gourmandise et de créativité.