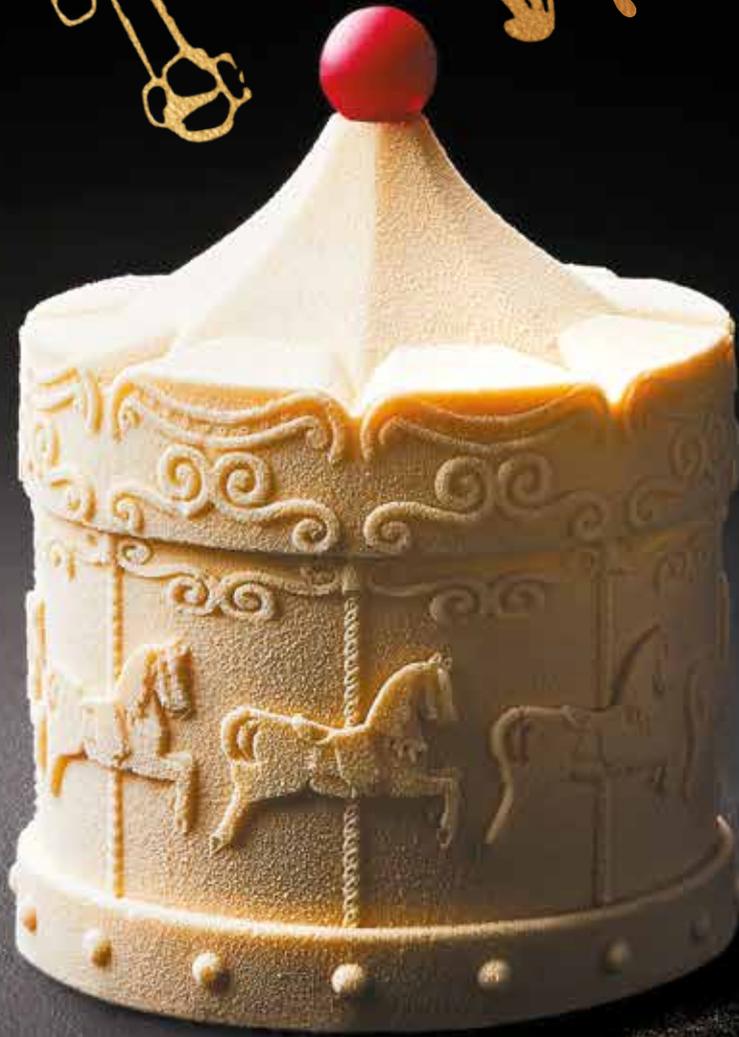




L'incroyable  
**Noël**



*Le  
Grand  
Carrousel*

60689

**8 PARTS**

Chocolat blanc  
caramélisé / vanille /  
fruits rouges

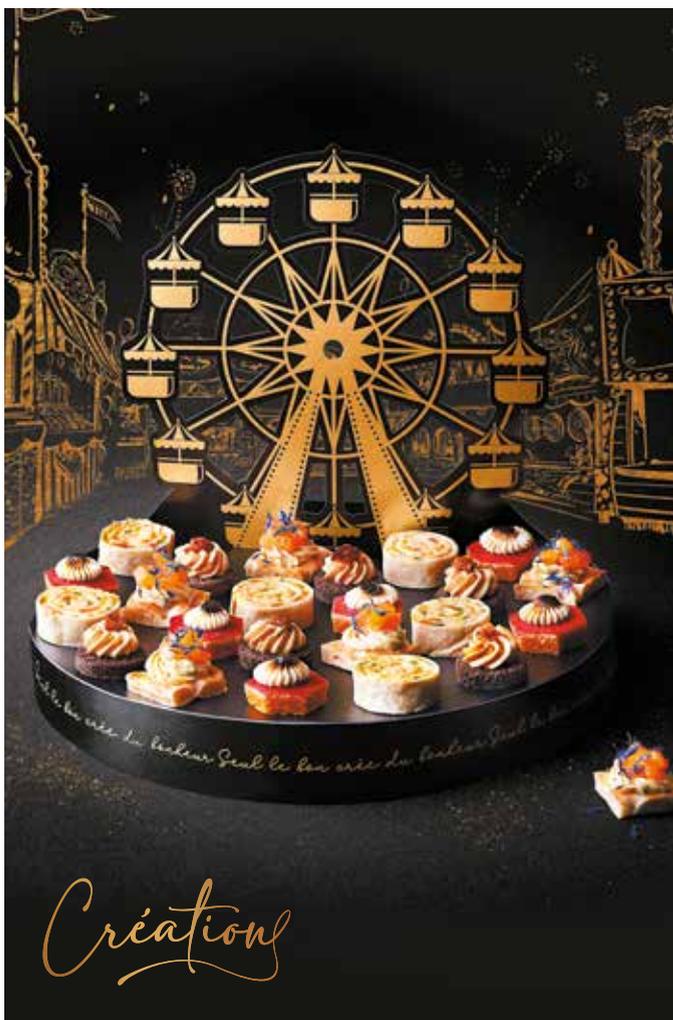
Voir détails en page 35

*Édition limitée*

MAISON  
**THIRIET**  
1902

**26**,<sup>Fr</sup>  
50

# Apéritifs froids ASSORTIMENTS DE CANAPÉS



## La Grande Roue™ - 24 Canapés Prestiges et leur présentoir

**80250** - À DÉCONGELER 5 H AU RÉFRIGÉRATEUR  
4 recettes. Sur pain spécial suédois, fromage frais et basilic, **saumon fumé élevé en Norvège** et pétales de bleuet ; sur pain de mie au cacao, délice de **bloc de foie gras de canard** et figue noire mi-séchée ; sur pain de mie tomate, préparation bœuf séché (**viande bovine race charolaise**), fromage frais et ail noir ; wrap tortilla, fromage frais, abricots secs et pistaches - La boîte de 180 g - Le kg : **Fr 110,56** - *Édition limitée*

**19,90**



## 30 Canapés apéritifs

**80238** - À DÉCONGELER 3 H AU RÉFRIGÉRATEUR  
PUIS 10 MIN À TEMPÉRATURE AMBIANTE

6 recettes. Sur pain de mie au malt, délice au bloc de **foie gras de canard**, fruits secs et chutney de mangue ; sur pain de mie campagne, beurre, roquette et chiffonnade de noix de jambon salée séchée ; sur pain de mie à la tomate, fromage frais, basilic et tomate mi-séchée ; sur pain spécial suédois, crème citronnée et chiffonnade de **saumon fumé élevé en Norvège et issu d'un élevage responsable** ; sur pain de mie aux céréales, fromage de chèvre, noisettes et figue noire mi-séchée ; sur pain de mie cacao, houmous aux légumes grillés et fève de soja - La boîte de 210 g - Le kg : **Fr 78,57** **Fr 66,19**

~~Fr 16,50~~  
**13,90**  
Fr 2,60  
d'économie



## 20 Canapés Sélection

**80139** - À DÉCONGELER 4 H AU RÉFRIGÉRATEUR  
5 recettes. Sur pain de mie aux épinards, tomate, délice de courgettes et fromage de chèvre ; sur pain de mie à la tomate, chiffonnade de noix de jambon séchée, fromage frais et olives noires ; sur mini blini, œufs de truite, fromage frais et truite fumée ; sur pain de mie noir aux graines, **bloc de foie gras de canard**, chutney oignon et figue ; sur pain de mie nature, chiffonnade de saumon fumé et tzatziki. **Dépose et pochage manuels.**  
La boîte de 140 g - Le kg : **Fr 82,14** **Fr 67,86**

~~Fr 11,50~~  
**9,50**  
Fr 2,00  
d'économie

# Apéritifs froids AMUSE-BOUCHES



## Création

6 Manalas au bloc de foie gras de canard, gelée framboises et cranberries et sablé aux grués de cacao

80251 - À DÉCONGELER 3 H 30 AU RÉFRIGÉRATEUR

**Bloc de foie gras de canard, sablé pur beurre (œufs plein air)** aux grués de cacao, amandes, noisettes et gelée de framboises et cranberries. La boîte de 62 g - Le kg : Fr 159,68

Édition limitée

9<sup>Fr</sup>  
90



6 Bouchées au tourteau

80214 - À DÉCONGELER 4 À 5 H AU RÉFRIGÉRATEUR

**Biscuit pur beurre**, délice au fromage frais et tourteau assaisonné à la moutarde, chair de tourteau et décor fleurs de bleuets. **Tourteau pêché en Atlantique Nord-Est - Montage manuel.**

La boîte de 72 g - Le kg : Fr 151,39 Fr 123,61

Fr 10,90  
8<sup>Fr</sup>  
90

Fr 2,00  
d'économie



6 Bouchées moelleuses au saumon et crème au citron

80215 - À DÉCONGELER 4 H AU RÉFRIGÉRATEUR

**Moelleux pur beurre** à la patate douce, délice au fromage frais au citron, saumon fumé, œufs de truite et aneth. **Œufs plein air.**

La boîte de 88 g - Le kg : Fr 112,50 Fr 89,77

Fr 9,90  
7<sup>Fr</sup>  
90

Fr 2,00  
d'économie

MAISON  
**THIRIET**  
1902



## Création

### Le Manège Surprise™ - 27 sandwichs et leur présentoir

**80254** - À DÉCONGELER 10 H AU RÉFRIGÉRATEUR PUIS 15 MIN À TEMPÉRATURE AMBIANTE

3 recettes. Pain de mie aux céréales, délice au brie fondu, pomme verte et éclats de noix ; pain de mie aux céréales, délice à la coppa, noisettes et figues séchées ; pain de mie aux céréales, délice au saumon fumé (élevé en Norvège et issu d'un élevage responsable) et asperges marinées.

**27 SANDWICHS**

La boîte de 250 g - Le kg : Fr 71,60 - *Édition limitée*

**17<sup>Fr</sup>  
90**



### Bretzel Pain surprise 40 sandwichs **AGEMO**

**80028** - À DÉCONGELER 24 H AU RÉFRIGÉRATEUR

10 Toasts saumon au citron et à l'aneth, 10 Toasts jambon cuit et fromage aux oignons et ciboulette, 10 Toasts bacon et fromage aux cornichons, 10 Toasts comté et beurre aux noix.

**40 SANDWICHS** - La pièce de 1,1 kg - Le kg : Fr 38,64

**42<sup>Fr</sup>  
50**



**Les Petits Manèges**  
6 verrines apéritives terre et mer  
et leurs décors

**80253** - À DÉCONGELER 4 À 5 H AU RÉFRIGÉRATEUR

3 recettes. Crevette marinée, crémeux homardine, condiment orange curry et éclats de noisettes ; brunoise de carottes, pickles de chou rouge, crémeux au potimarron et biscuit ; médaillon au **bloc de foie gras de canard**, crémeux panais céleris, confit d'oignons et fleurs de bleuet.

La boîte de 108 g  
Le kg : ~~Fr~~115,74

*Édition limitée*

**12,50** Fr



**10 Petits choux aux escargots de Bourgogne**

**80252** - À RÉCHAUFFER 8 MIN AU FOUR

**Pâte à choux pur beurre, escargots sauvages** de Bourgogne (**espèce sélectionnée**) et farce au beurre, à l'ail et au persil.

*\*Chez Maison Thiriet, nous avons sélectionné des escargots sauvages de l'espèce Helix pomatia Linné pour ses qualités gustatives supérieures*

La boîte de 80 g - Le kg : ~~Fr~~118,75

**9,50** Fr



**8 Mini coquilles St-Jacques\***,  
sauce au Champagne rosé

**80212** - À CUIRE 14 À 15 MIN AU FOUR

**Noix de St-Jacques\***, sauce cuisinée avec de la **crème fraîche**, échalotes, Champagne rosé 5% et graines de pavot. **Dépose manuelle des noix de St-Jacques\***.

La boîte de 120 g - Le kg : ~~Fr~~99,17 ~~Fr~~82,50

*\*Chlamys opercularis - France*

~~Fr 11,90~~  
**9,90** Fr  
Fr 2,00  
d'économie



**8 Petits choux aux noix de St-Jacques\***,  
sauce aux champignons et cèpes

**80240** - À CUIRE 10 À 11 MIN AU FOUR

**Noix de St-Jacques\*** issues d'une pêche durable, **pâte à choux pur beurre**, graines de pavot, sauce aux champignons et cèpes - La boîte de 80 g - Le kg : ~~Fr~~93,75 ~~Fr~~77,50 *\*Zygochlamys patagonica - Argentine*

~~Fr 7,50~~  
**6,20** Fr  
Fr 1,30  
d'économie



**12 Mini coquilles St-Jacques\***

**80121** - À CUIRE 14 À 15 MIN AU FOUR

3 recettes de **noix de St-Jacques\*** issues d'une pêche durable. Sauces au Noilly Prat®, au Crémant d'Alsace et à la bretonne - La boîte de 180 g - Le kg : ~~Fr~~63,89 ~~Fr~~52,78

*\*Zygochlamys patagonica - Argentine*

~~Fr 11,50~~  
**9,50** Fr  
Fr 2,00  
d'économie



# Apéritifs AMUSE-BOUCHES



## 8 Bouchées au bloc de foie gras de canard et compotée de pommes

80236 - À RÉCHAUFFER 9 À 10 MIN AU FOUR

Biscuit pur beurre à la farine de châtaigne, compotée de pommes, bloc de foie gras de canard, décors miel et sarrasin.

La boîte de 93 g - Le kg : Fr 112,90

10,50 Fr



## 12 Mini verrines apéritives

80247 - À DÉCONGELER 5 H AU RÉFRIGÉRATEUR

3 recettes. Crémeux avocat (variété sélectionnée) et délice de surimi tourteau ; mousse au fromage de chèvre et délice au miel ; gaspacho tomate poivron et crémeux pain grillé.

La boîte de 192 g  
Le kg : Fr 70,31 Fr 59,89

Fr 13,50  
11,50 Fr

Fr 2,00  
d'économie



## ▲ 32 Mini party quiches AGEMO +

84595 - À CUIRE 10 MIN AU FOUR

Garniture généreuse au fromage, poireau avec lard, tomate avec fromage frais et broccoli-fromage

## 32 Mini ramequins au fromage AGEMO

84715 - À CUIRE 10 MIN AU FOUR

Une délicieuse recette salée, idéal pour un apéro improvisé. Précuits.

Le sachet de 512 g  
Le kg : Fr 38,87 Fr 34,96

Fr 19,90  
17,90 Fr

Fr 2,00  
d'économie



## 20 Mini croissants au jambon AGEMO

84702 - À CUIRE AU FOUR

20 À 25 MIN  
Fabriqué en Suisse.

Le sachet de 700 g  
Le kg : Fr 37,00  
Fr 30,71

Fr 25,90  
21,50 Fr

Fr 4,40  
d'économie

# Apéritifs chauds

## AMUSE-BOUCHES DES P'TITS LOUPS ET SPÉCIAL TRUFFE



### Création

#### 12 Bonbons Croustillants jambon / emmental

**80255** - À CUIRE 11 MIN AU FOUR  
Fine pâte rose à la **farine de blé**, farce à base de **jambon, fromage frais et emmental**.

**7,90** Fr

La boîte de 168 g - Le kg : Fr 47,02



### Création

#### Mini Churros parmesan / tomate

**80256** - À RÉCHAUFFER 5 À 6 MIN AU FOUR  
**Œufs plein air - Cuisiné avec du parmesan AOP\***.

**14 PIÈCES ENV.**

Le sachet de 150 g - Le kg : Fr 39,33

\*Appellation d'Origine Protégée

**5,90** Fr



#### \*12 Mini croques au comté et à la truffe blanche d'été (1,2%) aromatisés

**80206** - À RÉCHAUFFER 9 À 10 MIN AU FOUR

Pain de mie à l'huile d'olive à la **farine de blé, comté AOP\*** et **truffe blanche d'été aromatisée 1,2%**.

La boîte de 100 g - Le kg : Fr 72,00 Fr 59

\*Appellation d'Origine Protégée

**7,20** Fr  
**5,90** Fr

Fr 1,30 d'économie



#### \*9 Roses croustillantes, garniture au brie et à la truffe blanche d'été (1%) aromatisées

**80194** - À CUIRE 14 MIN AU FOUR

Feuille de brick rose, brie, fromage frais, fromage râpé et brisures de truffe blanche d'été 1% aromatisée - La boîte de 126 g  
Le kg : Fr 67,46 Fr 59,52

**8,50** Fr  
**7,50** Fr

Fr 1,00 d'économie



#### \*8 Bouchées briochées, crémeux au beaufort et à la truffe blanche d'été (1%) aromatisées

**80235** - À RÉCHAUFFER 9 À 10 MIN AU FOUR

**Brioche pur beurre**, purée de potiron, bille de crémeux au beaufort et à la truffe blanche d'été 1% aromatisée, décor noisettes.

La boîte de 94 g - Le kg : Fr 105,32 Fr 73,40 - **Édition limitée**

**9,90** Fr  
**6,90** Fr

Fr 3,00 d'économie



# Apéritifs chauds BOUCHÉES ET FEUILLETÉS



## 40 Petits feuilletés

**80229** - À CUIRE 12 À 15 MIN AU FOUR  
4 recettes. Tomate et chorizo ; jambon et emmental ; emmental ; tomate provençale. **Pâte feuilletée pur beurre.**

La boîte de 340 g  
Le kg : ~~Fr 17,35~~ Fr 13,24

~~Fr 5,90~~  
**4** Fr  
**,50**

Fr 1,40  
d'économie



## 24 Mini croustades

**80224** - À RÉCHAUFFER 7 À 10 MIN AU FOUR  
4 recettes sur une **pâte pur beurre.**

Quiche lorraine aux lardons fumés ; tomate et olive ; fromages ; saucisse de Strasbourg et moutarde de Dijon. **Œufs plein air.**

La boîte de 330 g - Le kg : ~~Fr 21,82~~ Fr 17,88

~~Fr 7,20~~  
**5** Fr  
**,90**

Fr 1,30  
d'économie

## 40 Feuilletés apéritifs de Noël

**80200** - À CUIRE 12 À 15 MIN AU FOUR

4 recettes de sapins et d'étoiles en **pâte feuilletée pur beurre.** Légumes du soleil et piment d'Espelette AOP\* ; reblochon AOP\* et oignons ; **saumon élevé en Norvège** et courgettes ; chorizo et tomates.

La boîte de 385 g  
Le kg : ~~Fr 25,71~~ Fr 19,48

\*Appellation d'Origine Protégée

~~Fr 9,90~~  
**7** Fr  
**,90**

Fr 2,00  
d'économie



## Gougères au comté AOP\*

**70205** - À RÉCHAUFFER 8 MIN AU FOUR

**Pâte à chou pur beurre** aux œufs frais plein air et **comté AOP\***. **Fabriqué dans notre Atelier Toqué™.**

**40 PIÈCES ENV.** - Le sachet

de 280 g - Le kg : ~~Fr 35,36~~ Fr 24,64 \*Appellation d'Origine Protégée

~~Fr 9,90~~  
**6** Fr  
**,90**

Fr 3,00  
d'économie



## Gougères à l'emmental biologiques

**70215** - À RÉCHAUFFER 8 MIN AU FOUR

**Pâte à chou pur beurre** aux œufs frais plein air. **Fabriqué dans notre Atelier Toqué™.**

**30 PIÈCES ENV.** - Le sachet

de 213 g - Le kg : ~~Fr 32,39~~ Fr 25,82

~~Fr 6,90~~  
**5** Fr  
**,50**

Fr 1,40  
d'économie



# Entrées froides POISSONS FUMÉS



## SAUMON ATLANTIQUE FUMÉ D'ÉCOSSE

### Saumon Atlantique fumé d'Écosse biologique

**81138** - À DÉCONGELER 3 H AU RÉFRIGÉRATEUR PUIS 15 MIN À TEMPÉRATURE AMBIANTE

Élevé en Écosse et élaboré en France (alimentation sans utilisation d'OGM<sup>(1)</sup>), salé au sel sec et fumé au bois de hêtre.

~~Fr 7,20~~  
**5,90** Fr



**2 TRANCHES**  
La plaquette de 80 g - Le kg : Fr 90,90 Fr 73,75

Fr 1,30  
d'économie

### Saumon Atlantique fumé d'Écosse

**81117** - À DÉCONGELER 7 H AU RÉFRIGÉRATEUR PUIS 15 MIN À TEMPÉRATURE AMBIANTE

Élevé en Écosse (alimentation sans utilisation d'OGM<sup>(1)</sup>), salé au sel sec et fumé au bois de hêtre. Fabriqué dans notre Atelier.

~~Fr 12,50~~  
**9,90** Fr

**4 À 6 TRANCHES**

La plaquette de 160 g  
Le kg : Fr 78,13 Fr 61,88

Fr 2,60  
d'économie



### Cœur de filet de saumon Atlantique fumé de Norvège

**81100** - À DÉCONGELER 6 H AU RÉFRIGÉRATEUR

Élevé en Norvège (saumon issu d'un élevage responsable et alimentation sans utilisation d'OGM<sup>(1)</sup>), salé au sel sec et fumé au bois de hêtre. Fabriqué dans notre Atelier.

~~Fr 12,20~~  
**9,50** Fr

**1 PIÈCE** - La plaquette de 150 g  
Le kg : Fr 81,33 Fr 63,33

Fr 2,70  
d'économie



### Saumon fumé prétranché AGEMO

**92598** - À DÉCONGELER 13 H AU RÉFRIGÉRATEUR

**Tranches de Saumon fumés en Suisse.**

La pièce de 500 g  
Le kg : Fr 71 Fr 65

~~Fr 35,50~~  
**32,50** Fr

Fr 3,00  
d'économie



### Ceviche de truites «Coco Bay» AGEMO

**66841** - À DÉCONGELER 5 MIN DANS L'EAU FROIDE

Sauce au lait de coco, jus de citron vert.

**1 PART** - Le sachet de 240 g - Le kg : Fr 82,92

**19,90** Fr

### Tartare de truite du Valais AGEMO

**66840** - À DÉCONGELER 5 MIN DANS L'EAU FROIDE

**Origine Suisse.**

**1 PART** - Le sachet de 240 g - Le kg : Fr 78,75

**18,90** Fr

<sup>(1)</sup> La Maison Thiriet a fait le choix de ne pas utiliser d'OGM (Organismes Génétiquement Modifiés) < 0,9% dans l'alimentation de ces saumons  
(1) Conformément à la réglementation en vigueur sur le mode de production biologique

# Entrées chaudes et froides DE LA MER



## 6 Huîtres de Bretagne au sabayon - Muscadet AOC\*

81844 - À CUIRE 10 À 12 MIN AU FOUR

Huîtres de Bretagne, calibre sélectionné n°4, sabayon à base de Muscadet AOC\* 9%.

La boîte de 120 g  
Le kg : Fr 104,17 Fr 82,50

\*Appellation d'Origine Contrôlée

Fr 12,50  
**9,90**  
Fr 2,60  
d'économie

**18 Palourdes farcies**  
84574 - À CUIRE 8 À 9 MIN AU FOUR  
Palourdes origines Bretagne et Normandie farcies au beurre, persil, ail et échalote.  
La barquette de 80 g  
Le kg : Fr 156,25 Fr 123,75

Fr 12,50  
**9,90**  
Fr 2,60  
d'économie



## 24 Moules farcies

84819 - À CUIRE 10 À 12 MIN AU FOUR

Moules de cordes élevées en pleine mer, farcies au beurre, à l'ail et au persil.

La boîte de 250 g  
Le kg : Fr 39,60 Fr 33,60

Fr 9,90  
**8,40**  
Fr 1,50  
d'économie



## Saumon entier farci cuit et prétranché

92310 - À DÉCONGELER 24 À 30 H AU RÉFRIGÉRATEUR

Farce au colin d'Alaska, colin lieu, noix de St-Jacques\*, crevettes, petits pois et carottes, parfumée d'une pointe d'estragon, d'échalotes et de vermouth Noilly Prat®.

12 À 18 TRANCHES - Pièce de 1,25 à 1,8 kg

Prix au kilo : Fr 29,90

LA PIÈCE ENVIRON

**49,90** Fr



\*Zygochlamys patagonica Argentine/USA ou Argopecten purpuratus Pérou

# Entrées chaudes COQUILLES ET CRABES FARCIS



## 1. 1 Coquille St-Jacques\* de Normandie (noix 50%), sauce au Champagne

82639 - À CUIRE 25 MIN AU FOUR

Noix de St-Jacques\* issues d'une pêche française (espèce sélectionnée\*), sauce à la crème fraîche,

aux champignons de Paris et au Champagne AOC\*\*

Le sachet de 110 g

Le kg : ~~Fr 90~~ Fr 71,82

\*Pecten maximus - France (Normandie) \*\*Appellation d'Origine Contrôlée

~~Fr 9,90~~  
**7,90** Fr

Fr 2,00 d'économie

## 2. 4 Coquilles St-Jacques\* (noix 60%), sauce au Cognac Fine Champagne

82630 - À RÉCHAUFFER 30 À 35 MIN AU FOUR

Noix de St-Jacques\* issues d'une pêche durable (espèce sélectionnée\*), sauce au Cognac Fine Champagne et à la crème fraîche.

Le sachet de 440 g  
Le kg : ~~Fr 51,14~~ Fr 45,23

\*Zygochlamys patagonica - Argentine

~~Fr 23,90~~  
**19,90** Fr

Fr 4,00 d'économie

## 3. 6 Coquilles St-Jacques\* (noix 50%), sauce bretonne

82628 - À RÉCHAUFFER 25 À 30 MIN AU FOUR

Noix de St-Jacques\* issues d'une pêche durable (espèce sélectionnée\*), sauce à la crème fraîche et aux champignons de Paris.

Le sachet de 660 g  
Le kg : ~~Fr 45,30~~ Fr 40,15

\*Zygochlamys patagonica - Argentine

~~Fr 29,90~~  
**26,50** Fr

Fr 3,40 d'économie



## ▲ 2 Coquilles aux cabillaud et noix de St-Jacques\*, sauce au citron

81865 - À CUIRE 20 À 25 MIN AU FOUR

Cabillaud issu d'une pêche durable - Noix de St-Jacques\* issues d'une pêche durable Crème fraîche.

Le sachet de 220 g  
Le kg : ~~Fr 32,73~~ Fr 26,82

\*Zygochlamys patagonica - Argentine

~~Fr 7,20~~  
**5,90** Fr

Fr 1,30 d'économie



## 2 Crabes farcis, sauce homardine

81861 - À CUIRE 25 À 30 MIN AU FOUR

Chair et pulpe de tourteau pêché en Atlantique Nord-Est, colin d'Alaska, crevettes nordiques, sauce homardine à base de bouillon de homard, crème fraîche et vin blanc. Carapace naturelle.

La boîte de 180 g - Le kg : ~~Fr 60,56~~ Fr 47,22

~~Fr 10,90~~  
**8,50** Fr

Fr 2,40 d'économie



## Entrées chaudes CASSOLETTES



### Création

Les Incroyables Cassolettes et leurs décors  
Crémeux de panais, châtaigne et brisures de morilles

**81881** - À CUIRE 35 À 40 MIN AU FOUR  
Avec poteries culinaires et leurs décors.

**2 PIÈCES** - La boîte de 240 g - Le kg : Fr 35,42 Fr 30  
Édition limitée

**13,50** Fr



**2 Cassolettes aux noix de St-Jacques\* et crevettes, sauce au Cognac Fine Champagne**

**81860** - À CUIRE 25 À 30 MIN AU FOUR

**Noix de St-Jacques\*** issues d'une pêche française (espèce sélectionnée), crevettes, sauce au Cognac Fine Champagne et à la crème fraîche, carottes et fèves. Avec poteries culinaires.

La boîte de 220 g - Le kg : Fr 61,36 Fr 50,91

\*Chlamys opercularis - France

~~Fr 13,50~~  
**11,20** Fr  
Fr 2,30 d'économie



**2 Cassolettes aux fruits de mer, sauce au Sancerre**

**81873** - À CUIRE 25 À 30 MIN AU FOUR

**Crevettes et colin d'Alaska issus d'une pêche durable**, moules, carottes, champignons de Paris et sauce à la **crème fraîche** cuisiné avec du **Sancerre AOC\***. Avec poteries culinaires.

La boîte de 240 g

Le kg : Fr 35,42 Fr 30

\*Appellation d'Origine Contrôlée

~~Fr 8,50~~  
**7,20** Fr

Fr 1,30 d'économie



**2 Marmites du pêcheur aux St-Jacques\*, saumon et crevettes, sauce au Noilly Prat®**

**81937** - À RÉCHAUFFER 25 À 30 MIN AU FOUR

**100% de filets de saumon**, noix de St-Jacques\* (espèce sélectionnée), crevettes, champignons de Paris, girolles et sauce à la **crème fraîche** relevée de Noilly Prat®. Avec poteries culinaires.

La boîte de 350 g  
Le kg : Fr 74,62 Fr 62,57

\*Zygochlamys patagonica - Argentine

~~Fr 25,90~~  
**21,90** Fr

Fr 4,00 d'économie



**2 Gratins de homard et St-Jacques\*, sauce homardine**

**81936** - À RÉCHAUFFER 35 MIN AU FOUR

**Chair et pince de homard**, noix de St-Jacques\* (espèce sélectionnée), épinards et sauce homardine crémeuse. Avec poteries culinaires.

La boîte de 260 g  
Le kg : Fr 101,92 Fr 86,54

\*Zygochlamys patagonica - Argentine ou Chlamys islandica - Russie/Islande

~~Fr 26,50~~  
**22,50** Fr

Fr 4,00 d'économie

# Entrées chaudes ESCARGOTS

Escargots\* de Bourgogne  
préparés à la bourguignonne

À RÉCHAUFFER 10 À 16 MIN AU FOUR

Escargots sauvages de Bourgogne (espèce sélectionnée\*), certifiés Label Rouge, marinés au Chablis AOC\*\* et garnis d'une farce au beurre extra-fin, ail et persil.

## CALIBRE BELLE GROSSEUR

81019

12 Escargots

La boîte de 96 g

Le kg : Fr 82,29

Fr 67,71

Fr 7,90

6,50 Fr

Fr 1,40

d'économie

81024

36 Escargots

Le sachet de 288 g

Le kg : Fr 74,65

Fr 62,15

Fr 21,50

17,90 Fr

Fr 3,60

d'économie



2 Cassolettes d'escargots de Bourgogne  
Chablis AOC\*\*

81876 - À RÉCHAUFFER 30 À 35 MIN AU FOUR

Escargots de Bourgogne et champignons de Paris sans sulfite\*, sauce au Chablis AOC\*\* et à la crème fraîche.

Avec poteries culinaires - La boîte de 260 g - Le kg : Fr 48,08

Fr 40,38 \*Ces champignons sans sulfite présentent un risque de brunissement naturel

Fr 12,50

10,50 Fr

Fr 2,00

d'économie



50 Escargots Mont d'or **AGEMO**

84570 - À RÉCHAUFFER 10 À 16 MIN AU FOUR

Fabriqué en Suisse

50 PIÈCES - La boîte de 180 g - Le kg : Fr 147,60

36,90 Fr



2 Feuilletés aux escargots\* de Bourgogne,  
sauce au Cognac Fine Champagne

81945 - À CUIRE 23 À 25 MIN AU FOUR

Escargots\* de Bourgogne - Farine de blé et crème fraîche  
Pâte feuilletée pur beurre.

La boîte de 300 g - Le kg : Fr 19,67 Fr 16,33

Fr 5,90

4,90 Fr

Fr 1,00

d'économie



Préparation à base de beurre, ail et persil

83347 - À DÉCONGELER 2 H 30 AU RÉFRIGÉRATEUR

PUIS 10 MIN À TEMPÉRATURE AMBIANTE

Pour farcir les escargots ou accompagner vos poissons,  
viandes et légumes.

La boîte de 150 g - Le kg : Fr 50

7,50 Fr

Création

\*Chez Maison Thiriet, nous avons sélectionné des escargots sauvages de l'espèce Hélix pomatia Linné pour ses qualités gustatives supérieures \*\*Appellation d'Origine Contrôlée

MAISON  
**THIRIET**  
1902

# Entrées froides FOIES GRAS DE CANARD CRUS



Foie gras de canard, cru, éveiné

85307

À DÉCONGELER 12 H AU RÉFRIGÉRATEUR ET À CUIRE SELON VOS RECETTES

Qualité extra\*

La boîte de 400 g

Le kg : Fr 99,75

Édition limitée

**39,90** Fr

\*La Maison Thiriet a fait le choix pour ce produit d'un foie gras de catégorie "extra" sélectionné notamment pour sa couleur homogène et sa texture lisse



4 Escalopes de foie gras de canard du Sud-Ouest, crues

85309 - À CUIRE 3 MIN À LA POËLE

Canard origine Sud-Ouest.

La boîte de 140 g - Le kg : Fr 165,63 Fr 153,13



Fr 26,50

**24,50** Fr

Fr 2,00 d'économie



Foie gras à la Petite Arvine du Valais **AGEMO**

85185 - À DÉCONGELER 12 H AU RÉFRIGÉRATEUR

Fabriqu<sup>e</sup> en Suisse

Fabrication artisanal gastronomique à base de foie gras de canard d'origine France du Sud-Ouest, de Petite Arvine de Martigny et d'abricotine

La pièce de 250 g - Le kg : Fr 119,60

**29,90** Fr

4 Tranches de foie gras de canard entier du Sud-Ouest, cuit au torchon

85181 - À DÉCONGELER 4 H AU RÉFRIGÉRATEUR

Canard origine Sud-Ouest Canard issu d'une filière responsable\* Armagnac AOP\*\*.

La boîte de 160 g Le kg : Fr 165,63 Fr 153,13

Fr 26,50

**24,50** Fr

Fr 2,00 d'économie



4 Petits pains de campagne aux noix et noisettes

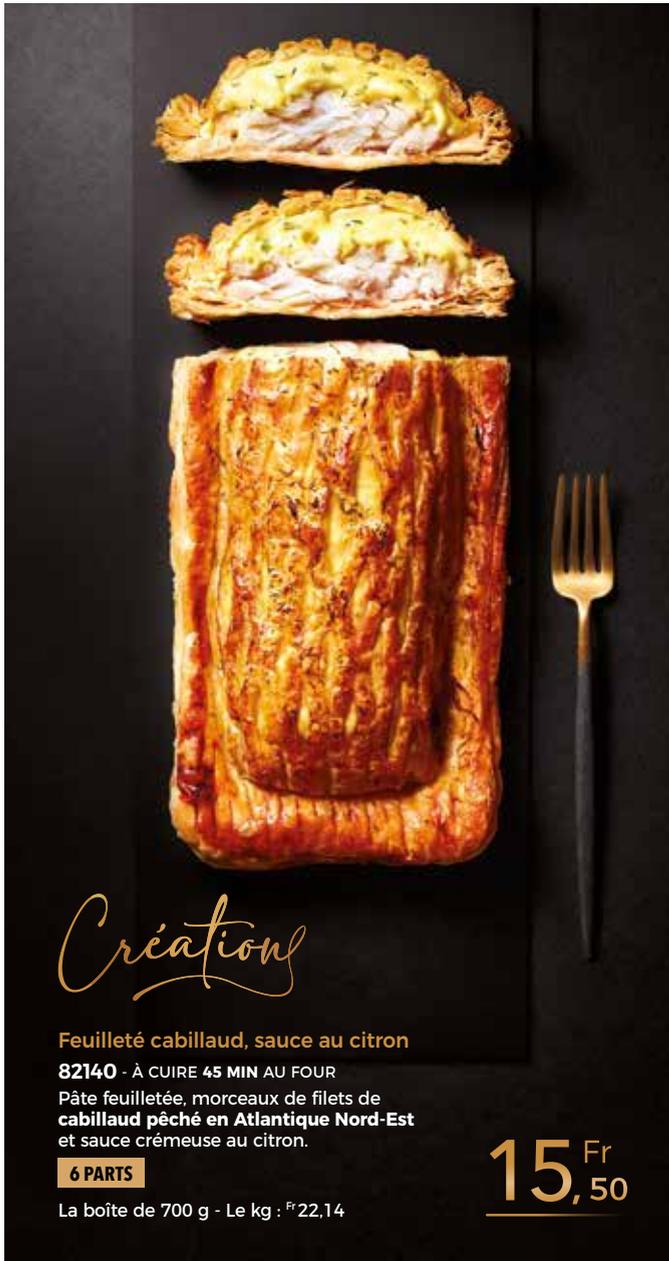
89436 - À CUIRE 10 À 12 MIN AU FOUR

Cuisson au four à sole de pierre.

Le sachet de 220 g Le kg : Fr 15,91

**3,50** Fr

Entrées chaudes **TOURTES ET FEUILLETÉS À PARTAGER ET INDIVIDUELS**



*Création*

**Feuilleté cabillaud, sauce au citron**

**82140 - À CUIRE 45 MIN AU FOUR**

Pâte feuilletée, morceaux de filets de cabillaud pêché en Atlantique Nord-Est et sauce crémeuse au citron.

**6 PARTS**

La boîte de 700 g - Le kg : €22,14

**15,50**



**8 Paniers noix de St-Jacques\*, à la bretonne**

**81819 - À CUIRE 25 À 30 MIN AU FOUR**

Noix de St-Jacques\*, crème fraîche, Muscadet AOC\*\*, échalotes et oignons.

La boîte de 640 g - Le kg : €19,06 €15,94

\*Zygochlamys patagonica Argentine ou Chlamys opercularis France

€12,20

**10,20**

€2,00 d'économie



**2 Tartes fines aux noix de St-Jacques\***

**82044 - À CUIRE 25 À 30 MIN AU FOUR**

Pâte feuilletée pur beurre, farine de blé et crème fraîche, Sancerre AOC\*\*, petits légumes et sauce citronnée.

La boîte de 220 g - Le kg : €47,73 €32,73

\*Zygochlamys patagonica Argentine ou Chlamys opercularis Royaume Uni/Irlande

€10,50

**7,20**

€3,30 d'économie



**Feuilleté au saumon**

**82012 - À CUIRE 45 MIN AU FOUR**

Saumon élevé en Norvège - Saumon 100% filets.

**6 PARTS**

La boîte de 700 g  
Le kg : €27,00 €21,29

€18,90

**14,90**

€4,00 d'économie

\*\*Appellation d'Origine Contrôlée

# Entrées CHARCUTIÈRES FROIDES, TOURTES À PARTAGER ET FEUILLETÉS INDIVIDUELS CHAUDES

## Création

2 Tranches de pâté en croûte Richelieu, cœur mousse de canard et pistaches

81878 - À DÉCONGELER 4 H 30 À 5 H AU RÉFRIGÉRATEUR

Pâte brisée pur beurre, farce à base de viande de porc avec pistaches, mousse de canard et trompettes de la mort.

La boîte de 180 g  
Le kg : Fr 49,44

8,90



### Tourte St-Jacques\* crevettes

81916 - À CUIRE 30 À 35 MIN AU FOUR

Crevettes, noix de St-Jacques\*, poireaux émincés, julienne de carottes-courgettes et échalotes.

Farine de blé - Crème fraîche.

4 PARTS - La boîte de 500 g - Le kg : Fr 25,00 Fr 19,80

\*Zygochlamys patagonica - Argentine et/ou Chlamys opercularis Royaume-Uni/Irlande

Fr 12,50  
9,90

Fr 2,60  
d'économie



### Tourte pintade et brisures de morilles, sauce au vin jaune Côtes du Jura

82117 - À CUIRE 25 À 30 MIN AU FOUR

Pâte feuilletée pur beurre, pintade 100% filets, brisures de morilles, sauce à la crème fraîche et vin jaune Côtes du Jura AOC\*.

Farine de blé.

4 PARTS - La boîte de 450 g - Le kg : Fr 25,56 Fr 21,11

\*Appellation d'Origine Contrôlée

Fr 11,50  
9,50

Fr 2,00  
d'économie



### 2 Feuilletés saumon cresson

81939 - À CUIRE 25 MIN AU FOUR

Saumon élevé en Norvège - 100% filets.

La boîte de 300 g  
Le kg : Fr 21,67 Fr 16,17

Fr 6,50  
4,85

Fr 1,65  
d'économie



### 2 Feuilletés poulet jaune, pépites de bloc de foie gras de canard et brisures de morilles

82116 - À CUIRE 15 À 20 MIN AU FOUR

Pâte feuilletée pur beurre, poulet jaune 100% filets, pépites de bloc de foie gras de canard, sauce à la crème fraîche et aux brisures de morilles.

La boîte de 240 g - Le kg : Fr 57,92

13,90

# Sauces POUR ACCOMPAGNER LES POISSONS ET LES VIANDES



## 1. Sauce beurre citron

**88946** - À RÉCHAUFFER 30 s  
À 2 MIN 30 AU MICRO-ONDES

Cuisinée avec de la crème fraîche

et du beurre, vin blanc

Riesling et jus de citron.

Portionnable.

Le sachet de 200 g

Le kg : €21

4,20 Fr

## 2. Sauce homardine

**88923** - À RÉCHAUFFER

45 s À 2 MIN 30

AU MICRO-ONDES

Jus de crustacés,

crème fraîche et extrait

de homard. Portionnable.

Le sachet de 200 g

Le kg : €22,50

4,50 Fr

## 3. Sauce au Champagne

**88900** - À RÉCHAUFFER 45 s

À 2 MIN 30 AU MICRO-ONDES

Cuisinée avec de la crème fraîche,

15% de Champagne,

fond de volaille et jus

de légumes. Portionnable.

Le sachet de 200 g

Le kg : €22,50

4,50 Fr



## CORBEILLE DES Pains



## 1. 4 Ficelines aux olives

**89437** - À RÉCHAUFFER 7 À 8 MIN AU FOUR

Farine de blé, huile d'olive vierge extra 2,2% et olives noires et vertes.

Le sachet de 280 g - Le kg : €16,07

4,50 Fr

## 4 Petits pains

À CUIRE 10 À 12 MIN AU FOUR

## 2. De campagne aux céréales

**89435** - Farine de blé - Cuisson au four à sole de pierre.

## 3. De campagne

**89428** - Farine de blé et levain - Cuisson au four à sole de pierre.

Le sachet de 200 g - Le kg : €16

3,20 Fr

## 4. De campagne aux noix et noisettes

**89436** - Farine de blé et levain - Cuisson au four à sole de pierre.

Le sachet de 220 g

Le kg : €15,91

3,50 Fr

## 5. \*Préparation à base de beurre à la truffe noire (3%) aromatisée

**83346** - À DÉCONGELER 2 H 30

AU RÉFRIGÉRATEUR PUIS 10 MIN À TEMPÉRATURE AMBIANTE

Beurre, brisures et jus de truffe noire.

La boîte de 100 g

Le kg : €85

Édition limitée

8,50 Fr



Création

# Les Fruits de mer

## NOIX DE SAINT-JACQUES SANS CORAIL



Création

### 84577 - 6 À 11 PIÈCES

À CUIRE 6 À 7 MIN À LA POËLE

Noix de St-Jacques\* - Pêchées en Atlantique Nord-Est. Sauvages. **Pêche française - Décoraillées et parées à la main.**

Le sachet de 250 g  
Le kg : ~~Fr 98~~ Fr 91,60

\*Pecten maximus - France

~~Fr 24,50~~  
**22,90** Fr

Fr 1,60  
d'économie

### 84572 - 50 À 75 PIÈCES

À CUIRE 2 À 3 MIN À LA POËLE

Noix de St-Jacques\* (**Pêche Normande Baie de Granville**) - Pêchées en Atlantique Nord-Est. Sauvages. **Pêche côtière.**

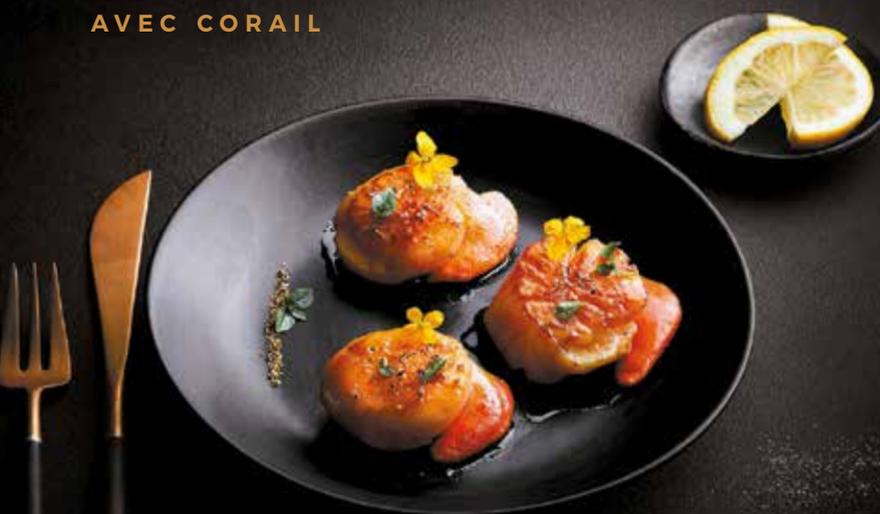
Le sachet de 250 g  
Le kg : ~~Fr 74,00~~ Fr 67,60

\*Chlamys opercularis - France

~~Fr 18,50~~  
**16,90** Fr

Fr 1,60  
d'économie

## NOIX DE SAINT-JACQUES AVEC CORAIL



### 84554

#### 7 À 12 PIÈCES

À CUIRE 4 À 6 MIN À LA POËLE

Noix de St-Jacques\* - Pêchées en Atlantique Nord-Est. Sauvages. **Pêche française - Pêche côtière - Décoquillées et parées à la main.**

Le sachet de 300 g - Le kg : ~~Fr 79,33~~ Fr 73

\*Pecten maximus - France

~~Fr 23,50~~  
**21,90** Fr

Fr 1,60  
d'économie



### 1 Homard canadien entier cuit

**84619** - À DÉCONGELER 10 À 12 H AU RÉFRIGÉRATEUR

**Origine Canada** - Pêché en Atlantique Nord-Ouest. Sauvage. **Homard canadien issu d'une pêche durable - Pêché aux casiers\***.

~~Fr 16,50~~  
**14,50** Fr

**1 PIÈCE** - La boîte de 325 g

Le kg : ~~Fr 50,77~~ Fr 44,62

Fr 2,00  
d'économie

\*La conception des casiers permet aux homards n'ayant pas atteint la taille minimale de s'échapper et inclut des panneaux de sortie biodégradables évitant aux casiers perdus en mer la capture des homards et d'autres espèces

# Fruits de mer CRUSTACÉS



## Création

### Crevettes à l'huile d'olive et au persil

84821 - À CUIRE 6 À 7 MIN À LA POËLE

Crevettes décortiquées crues issues d'un élevage responsable, assaisonnées à l'huile d'olive vierge extra, jus de citron, persil et ail.

2 PARTS - Le sachet de 300 g - Le kg : Fr 41,67 Fr 33,00

Fr 12,50  
**9,90** Fr  
Fr 2,60  
d'économie



### 2 Queues de langoustes des Caraïbes crues

84656 - À CUIRE 13 MIN À LA POËLE

Origine Nicaragua ou Bahamas  
Pêchées en Atlantique Centre-Ouest Sauvages. Chair fine, serrée, blanche et délicate (espèce sélectionnée). Emballées individuellement.

PIÈCES DE 250 G ENV.

Le sachet de 500 g  
Le kg : Fr 119,80 Fr 109,80

Fr 59,90  
**54,90** Fr  
Fr 5,00  
d'économie

### Crevettes nordiques décortiquées cuites

À DÉCONGELER 4 À 5 H AU RÉFRIGÉRATEUR

Crevettes origine Norvège - Pêchées en Atlantique Nord-Est. Sauvages. Issues d'une pêche durable - Surgelées en mer.

84615

60 À 90 PIÈCES

Le sachet de 200 g  
Le kg : Fr 44,50 Fr 31

Fr 8,90  
**6,20** Fr

Fr 2,70  
d'économie



Fr 8,50  
**5,90** Fr

Fr 2,60  
d'économie

84614 - 160 À 200 PIÈCES

Le sachet de 200 g  
Le kg : Fr 42,50 Fr 29,50

### Gambas bleues entières crues

84685 - À CUIRE 4 À 4 MIN 30 À LA POËLE

Gambas origine Nouvelle-Calédonie - Gambas issues d'un élevage responsable - Alimentation sans utilisation d'OGM\* - Surgelées maximum 24h après la récolte.

8 À 12 PIÈCES - La boîte de 400 g - Le kg : Fr 61,25 Fr 42,25

\*La Maison Thiriet a fait le choix de ne pas utiliser d'OGM (Organismes Génétiquement Modifiés) < 0,9% dans l'alimentation de ces gambas

Fr 24,50  
**16,90** Fr  
Fr 7,60  
d'économie



### Crevettes crues décortiquées et déveinées AGEMO

83523 - À CUIRE 3 À 4 MIN À LA POËLE APRÈS DÉCONGÉLATION

Origine Vietnam. Issues d'une aquaculture durable.

30 À 40 PIÈCES

Le sachet de 1 kg

Fr 23,50  
**18,50** Fr

Fr 5,00  
d'économie



### Crevettes cocktail AGEMO

83530 - À DÉCONGELER 5 À 6 H AU RÉFRIGÉRATEUR

Origine Canada - Pêchées en Atlantique Nord-Est. Sauvages. Issues d'une pêche durable. Surgelées en mer.

200 À 300 PIÈCES

Le sachet de 500 g  
Le kg : Fr 30,40 Fr 25

Fr 15,20  
**12,50** Fr

Fr 2,70  
d'économie



### Crevettes tail-on AGEMO

83540 - À DÉCONGELER 5 À 6 H AU RÉFRIGÉRATEUR

Origine Thaïlande Issues d'une aquaculture durable

31 À 45 PIÈCES

Le sachet de 500 g  
Le kg : Fr 39,80 Fr 31

Fr 19,90  
**15,50** Fr

Fr 4,40  
d'économie



# Les Poissons À CHAIR ROSE

**84286.3 - 12 Pavés de saumon Atlantique**

**84286 - À CUIRE 6 À 8 MIN À LA POËLE**

**Saumon origine Norvège issu d'un élevage responsable (alimentation sans utilisation d'OGM\*\*).** Sans peau et sans arêtes\*\*\*. Emballés individuellement sous vide.

4 Pavés de saumon Atlantique  
Le sachet de 400 g : Fr 16,20 Fr 14,25  
Les 3 sachets de 400 g = 1,2 kg  
Le kg : Fr 40,50 Fr 35,63

Fr 48,60  
**32,40** Fr

Fr 16,20  
d'économie



**Filets de truite Arc-en-Ciel avec peau**

**84231 - À CUIRE 6 À 8 MIN À LA POËLE**

**Élevée en France - Alimentation sans utilisation d'OGM\*\* - Espèce sélectionnée.** Présence naturelle d'arêtes. Emballés sous vide.

**3 À 5 PIÈCES DE 125 G ENV.**

Le sachet de 500 g - Le kg : Fr 25 Fr 15,80

Fr 12,50  
**7,90** Fr

Fr 4,60  
d'économie



**2 Maxi pavés de saumon Atlantique**

**84353 - À CUIRE 4 MIN 30 À 5 MIN 30 AU MICRO-ONDES**

**Saumon origine Écosse\* - Alimentation sans utilisation d'OGM\*\*.** Sans peau et sans arêtes\*\*\*. Emballés individuellement sous vide.

**PIÈCES DE 140 À 160 G**

La boîte de 300 g - Le kg : Fr 46,33 Fr 31,67

\*Chez Maison Thiriet, nous avons sélectionné un saumon élevé, fileté et conditionné en Écosse

Fr 13,90  
**9,50** Fr

Fr 4,40  
d'économie

\*La Maison Thiriet a fait le choix de ne pas utiliser d'OGM (Organismes Génétiquement Modifiés) < 0,9% dans l'alimentation de ces saumons et de ces truites

\*\*\*Malgré tout le soin apporté à la préparation de nos poissons, la présence exceptionnelle d'arêtes n'est pas exclue

# Poissons À CHAIR BLANCHE




**Cœurs de filets de cabillaud**  
**84317** - À CUIRE 4 À 5 MIN  
 AU MICRO-ONDES  
**Cabillaud origines Islande et Norvège.** Pêché en Atlantique Nord-Est. Issu d'une pêche durable. Sans peau et sans arêtes\*.  
**9 À 13 PIÈCES DE 80 À 120 G**  
 Le sachet de 1 kg

Fr 29,90  
**25** Fr  
 20  
 Fr 4,70  
 d'économie



**Filets de turbot**  
**84124** - À CUIRE 3 MIN À LA POÊLE  
 Origine Pays-Bas - **Pêché en Atlantique Nord-Est (Mer du Nord). Fileté à la main.** Sans peau et avec présence naturelle d'arêtes.  
**3 À 5 PIÈCES DE 100 À 200 G**  
 Le sachet de 500 g - Le kg : Fr 65,80 Fr 55

Fr 32,90  
**27** Fr  
 50  
 Fr 5,40  
 d'économie



**Médallions de limande-sole**  
**84113** - À CUIRE 7 À 8 MIN À LA POÊLE  
 OU À LA CASSEROLE  
**Pêchée en Atlantique Nord-Est (Mer du Nord). Médallions roulés à la main.** Sans peau et sans arêtes\*.  
**6 À 10 PIÈCES DE 50 À 90 G**  
 Le sachet de 500 g - Le kg : Fr 39,80 Fr 33,80

Fr 19,90  
**16** Fr  
 90  
 Fr 3,00  
 d'économie



**Filet de perche avec peau** **AGEMO**  
 Pêche sauvage.  
**83300** - Pêchée en Estonie/Russie  
**40 À 60 PIÈCES DE 10 À 40 G**  
 Le sachet de 1 kg  
**86698** - McLean Pêchée en Pologne Premier choix  
**20 À 35 PIÈCES DE 30 À 50 G**  
 Le sachet de 1 kg

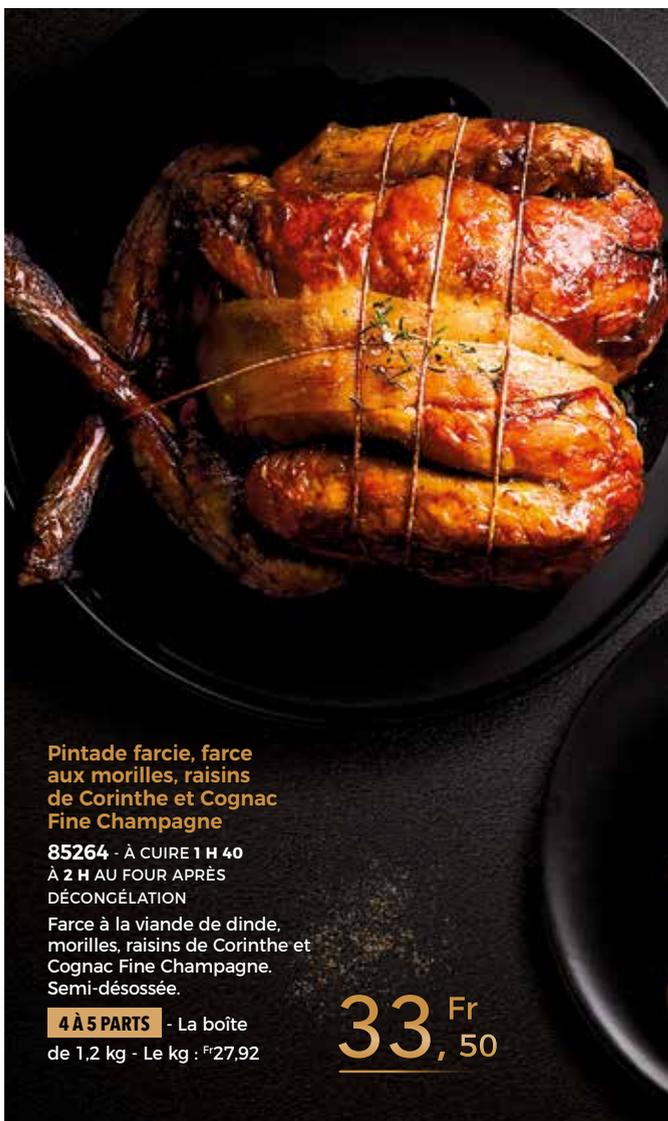
Fr 24,50  
**20** Fr  
 50  
 Fr 4,00  
 d'économie

Fr 37,50  
**29** Fr  
 90  
 Fr 7,60  
 d'économie

\*Malgré tout le soin apporté à la préparation de nos poissons, la présence exceptionnelle d'arêtes n'est pas exclue



# Volailles ENTIÈRES ET FARCIES



**Pintade farcie, farce aux morilles, raisins de Corinthe et Cognac Fine Champagne**

**85264** - À CUIRE 1 H 40  
À 2 H AU FOUR APRÈS DÉCONGÉLATION

Farce à la viande de dinde, morilles, raisins de Corinthe et Cognac Fine Champagne. Semi-désossée.

**4 À 5 PARTS** - La boîte de 1,2 kg - Le kg : ~~Fr27,92~~

**33<sup>Fr</sup>,<sup>50</sup>**



**2 Cailles fermières de Challans**

**85012** - À CUIRE 20 À 25 MIN À LA COCOTTE OU AU FOUR

**Label Rouge : caille fermière élevée en plein air - Alimentation certifiée 75% de céréales minimum - Durée d'élevage certifiée 42 jours minimum. Sans tête et sans cou.**

La barquette de 400 g - Le kg : ~~Fr32,25~~ ~~Fr23,75~~

~~Fr12,90~~  
**9<sup>Fr</sup>,<sup>50</sup>**



**Fr3,40**  
d'économie



**2 Cailles farcies, farce au foie gras de canard**

**85235** - À CUIRE 45 MIN AU FOUR  
Farce au **foie gras de canard** et au porc. Semi-désossées.

La boîte de 320 g - Le kg : ~~Fr50,63~~ ~~Fr42,19~~

~~Fr16,20~~  
**13<sup>Fr</sup>,<sup>50</sup>** | ~~Fr2,70~~  
d'économie

**2 Cuisses de canette farcies, farce forestière**

**85290** - À RÉCHAUFFER 30 À 35 MIN AU FOUR OU AU BAIN-MARIE

Canette, farce à la viande de dinde, aux champignons forestiers (bolets, cèpes, pleurotes et mousserons) et au Vieil Armagnac. Semi-désossées. Emballées individuellement sous vide.

La boîte de 400 g  
Le kg : ~~Fr31,25~~ ~~Fr24,75~~

~~Fr12,50~~  
**9<sup>Fr</sup>,<sup>90</sup>** | ~~Fr2,60~~  
d'économie





**Rôti de chapon farci, farce morilles et Armagnac**

**85285** - À CUIRE 1 H 45 AU FOUR APRÈS DÉCONGÉLATION

Farce à la viande de dinde, morilles et Vieil Armagnac. Volaille entière désossée.

**6 À 7 PARTS** - La boîte de 1,3 kg

Le kg : Fr25,00

**32<sup>Fr</sup><sub>,50</sub>**



**Roulade de bœuf aux bolets** AGEMO

**88801** - APRÈS DÉCONGÉLATION, CUIRE 25 MIN À 180°C

Découvrez cette création de la boucherie Perusset d'Orbe (VD), une roulade ficelée de bœuf aux bolets. Un plat unique pour un repas de fête

La pièce d'environ 400 g

**2 PARTS**

Prix au kilo : Fr59,90



LA PIÈCE ENVIRON  
**23<sup>Fr</sup><sub>,90</sub>**



**Rôti de poularde farci, farce aux cèpes**

**85286** - À CUIRE 1 H 25 AU FOUR APRÈS DÉCONGÉLATION

Farce à la viande de dinde et aux cèpes relevée au Vieil Armagnac. Volaille entière désossée.

**5 À 6 PARTS** - La boîte de 1 kg

~~Fr25,90~~  
**22<sup>Fr</sup><sub>,90</sub>**

Fr3,00 d'économie



**Magret de canard**

**85308** - À CUIRE 9 À 10 MIN À LA POÊLE

La boîte de 350 g  
Le kg : Fr44,29 Fr36,86

~~Fr15,50~~  
**12<sup>Fr</sup><sub>,90</sub>**

Fr2,60 d'économie



## Volailles FARCIES



**2 Ballotines de poulet jaune, farce au bloc de foie gras de canard, cèpes**

**85304** - À CUIRE 30 À 35 MIN AU FOUR  
**Poulet jaune, farce au bloc de foie gras de canard, au porc et aux cèpes.**  
Décorées d'éclats de pistaches.

La boîte de 320 g - Le kg : ~~Fr 62,19~~ Fr 51,56

~~Fr 19,90~~  
**16,50** Fr  
Fr 3,40  
d'économie

# Volailles FARCIES



**Filet de bœuf Wellington** AGEMO

**92061** - AU FOUR APRÈS DÉCONGÉLATION 12 H À L'AVANCE, DORER, ENFOURNER À 180°C PENDANT 40 MIN.

Pâte feuilletée, champignons, foie gras.

**4 À 6 PARTS** - 8 tranches

Le sachet de 700 à 900 g - **Prix au kilo : Fr 92,50**



ENVIRON

**74,90** Fr



**Filet mignon de porc en croûte, farce aux chanterelles** AGEMO

**92063** - AU FOUR APRÈS DÉCONGÉLATION 12 H À L'AVANCE, DORER, ENFOURNER À 180°C PENDANT 40 MIN.

Pâte feuilletée, farce Chanterelles.

**4 À 6 PARTS** - 8 tranches

Le sachet de 700 à 900 g - **Le kg : Fr 69,90**



ENVIRON

**55,90** Fr



**Fondue Bourguignonne** AGEMO

À DÉCONGELER 6 À 8 H AU RÉFRIGÉRATEUR

La boîte d'environ 500 g - **Prix au kilo**



**92647**  
Bœuf

ENVIRON

Fr 26,90

Suisse  
Le kg :  
Fr 51,80  
Fr 49,90

**24,90** Fr

Fr 2,00  
d'économie



**92646**  
Cheval

ENVIRON

Fr 23,90

Canada/  
Argentine  
Le kg :  
Fr 47,80  
Fr 46,50

**22,90** Fr

Fr 1,00  
d'économie

**92645**  
Poulet

ENVIRON

Fr 22,50

Suisse  
Le kg :  
Fr 45,00  
Fr 42,50

**21,20** Fr

Fr 1,30  
d'économie



**Fondue Chinoise roulée** AGEMO

À DÉCONGELER 6 À 8 H AU RÉFRIGÉRATEUR

La boîte de 500 g



**92452**  
Bœuf

Fr 25,90

Suisse  
Le kg :  
Fr 51,80  
Fr 47,00

**23,50** Fr

Fr 2,40  
d'économie



**92493**  
Cheval

Fr 20,50

Canada  
Le kg :  
Fr 41,00  
Fr 37,00

**18,50** Fr

Fr 2,00  
d'économie



**92403**  
Dinde

Fr 19,90

Pologne  
Le kg :  
Fr 39,80  
Fr 33,00

**16,50** Fr

Fr 3,40  
d'économie



# Les Plats Cuisinés INDIVIDUELS ET À PARTAGER



**Cabillaud et saumon, sauce agrumes et petits légumes**

**88858** - À CUIRE 8 À 9 MIN AU MICRO-ONDES

**Cabillaud 100% filets issu d'une pêche durable - Saumon 100% filets issu d'un élevage responsable - Cuisiné avec de la crème fraîche, champignons émincés, julienne de carottes et jus d'orange et de citron de Sicile.**

**2 PARTS** - La boîte de 450 g - Le kg : ~~Fr23,33~~ ~~Fr19,78~~

~~Fr10,50~~  
**8,90** Fr

Fr1,60  
d'économie



**Chapon, sauce au foie gras de canard, morilles et girolles**

**88826** - À RÉCHAUFFER 11 À 13 MIN AU MICRO-ONDES

**Chapon 100% filets - Foie gras de canard - Cuisiné avec de la crème fraîche.**

**4 PARTS** - La boîte de 900 g - Le kg : ~~Fr38,33~~ ~~Fr32,44~~

~~Fr34,50~~  
**29,20** Fr

Fr5,30  
d'économie



**Gourmandise de la mer, sauce au Cognac Fine Champagne**

**88845** - À CUIRE 12 À 13 MIN À LA POËLE

**Cabillaud 100% filets - Saumon 100% filets - Cuisiné au Cognac Fine Champagne AOC\*, julienne de carottes, courgettes et fèves de soja.**

**4 PARTS** - La boîte de 850 g - Le kg : ~~Fr25,29~~ ~~Fr21,76~~

~~Fr21,50~~  
**18,50** Fr

Fr1,70  
d'économie



**Chapon, sauce au vin jaune et morilles, écrasé de pommes de terre et céleri aux marrons**

**88863** - À RÉCHAUFFER 6 À 7 MIN AU MICRO-ONDES

**Chapon 100% filets - Cuisiné avec de la crème fraîche et du beurre - Cuisiné au vin jaune Côtes du Jura AOC\*.**

**1 PART** - La boîte de 350 g - Le kg : ~~Fr31,14~~ ~~Fr26,29~~

~~Fr10,90~~  
**9,20** Fr

Fr1,70  
d'économie

# Les Légumes et Accompagnements



## Création

**4 Gaufres, panais, noisettes,  
graines de courges et grenades**

**84966** - À RÉCHAUFFER 23 À 25 MIN AU FOUR

Gaufres nature, purée de panais, noisettes,  
graines de courges et grenades. Farine de  
blé - Œufs plein air

La boîte de 184 g - Le kg : Fr 42,93

*Édition limitée*

**7,  
90**



## Création

**Duchesses de patate douce**

**83685** - À RÉCHAUFFER 12 À 14 MIN AU FOUR

**3 PARTS** - Le sachet de 450 g

Le kg : Fr 14,44

**6,  
50**



**4 Fondants de pommes de terre, cœur coulant  
aux cèpes**

**83906** - À RÉCHAUFFER 25 À 30 MIN AU FOUR

Petits gâteaux de pommes de terre et de morceaux de  
cèpes, cœur coulant aux cèpes et à la crème et noisettes  
hachées. Œufs plein air.

La boîte de 400 g - Le kg : Fr 25,50 Fr 21,25

~~Fr 10,20~~  
**8,  
50**

Fr 1,70  
d'économie



**4 Fondants de butternut et  
petits légumes au chutney d'oignons**

**83940** - À CUIRE 20 À 25 MIN AU FOUR

Œufs plein air, rutabaga, carottes jaunes  
et orange.

La boîte de 320 g - Le kg : Fr 24,69 Fr 20,31

~~Fr 7,90~~  
**6,  
50** Fr 1,40  
d'économie

MAISON  
**THIRIET**  
1902



*Création*

**Poêlée de marrons, pommes de terre, girolles et cèpes**  
**84965** - À CUIRE 15 MIN  
 À LA POËLE  
 Marrons, pommes de terre, pois gourmands, girolles, cèpes, huile d'olive vierge extra, oignons rouges, ail et persil. Portionnable.

**3 PARTS**  
 Le sachet de 450 g  
 Le kg : Fr 18,89

**8,50**



**Poêlée cuisinée aux asperges, pholiotes et girolles**  
**83934** - À CUIRE 9 À 10 MIN À LA POËLE  
 100% pointes d'asperges vertes, pois croquants, oignons rouges, pholiotes et girolles entières. Portionnable.

**3 PARTS**  
 Le sachet de 450 g  
 Le kg : Fr 18,89 Fr 16

~~Fr 9,50~~  
**7,20**  
 Fr 1,30 d'économie



**Poêlée cuisinée de pommes de terre, carottes violettes, fèves et girolles**  
**83950** - À RÉCHAUFFER 15 MIN À LA POËLE  
 Pommes de terre origine France - Avec du beurre origine France. Portionnable.

**3 PARTS** - Le sachet de 450 g - Le kg : Fr 18,89 Fr 16,00

~~Fr 8,50~~  
**7,20**  
 Fr 1,30 d'économie



**Poêlée cuisinée aux patates douces, légumes et noix de pécan**  
**83935** - À CUIRE 8 À 9 MIN À LA POËLE  
 Patates douces, julienne de carottes jaunes, oignons rouges, pois croquants, cerneaux de noix de pécan et assaisonnement citron et orange. Portionnable.

**3 PARTS**  
 Le sachet de 450 g - Le kg : Fr 16,67 Fr 13,78

~~Fr 7,50~~  
**6,20**  
 Fr 1,30 d'économie



**2 x 6 Roses de pommes de terre**

**83914.1**

À RÉCHAUFFER 15 À 17 MIN AU FOUR  
Montage manuel.

La boîte de 228 g : Fr 8,90 Fr 7,45  
Les 2 boîtes de 228 g  
Le kg : Fr 39,04 Fr 32,68

~~Fr 17,80~~  
**14,90**

Fr 2,90  
d'économie



**Châtaignes entières pelées**

**82981** - À CUIRE 7 À 11 MIN  
À LA CASSEROLE

Gros calibre sélectionné.

**2 PARTS** - Le sachet de 300 g  
Le kg : Fr 26,33

~~Fr 11,50~~  
**7,90**



**Cocktail de champignons**

**83426** - À CUIRE

9 À 13 MIN À LA POËLE

Pleurotes, champignons de Paris, shiitakés, pholiotés et cèpes.

**2 À 3 PARTS** - Le sachet de 450 g - Le kg : Fr 9,33 Fr 7,78

~~Fr 4,20~~  
**3,50**

Fr 0,70  
d'économie



**Morilles entières**

**83414** - À CUIRE 11 À 14 MIN À LA CASSEROLE ET À LA POËLE

Morilles sauvages.

**1 PART**

Le sachet de 150 g  
Le kg : Fr 90 Fr 83,33

~~Fr 13,50~~  
**12,50**

Fr 1,00  
d'économie



**Cèpes en morceaux**

**83413** - À CUIRE 10 À 13 MIN À LA POËLE

**2 PARTS**

Le sachet de 300 g  
Le kg : Fr 33 Fr 26,33

~~Fr 9,90~~  
**7,90**

Fr 2,00  
d'économie



**Petites girolles entières**

**83416** - À CUIRE 10 À 13 MIN À LA POËLE

**2 PARTS**

Le sachet de 300 g  
Le kg : Fr 38,33 Fr 33

~~Fr 11,50~~  
**9,90**

Fr 1,60  
d'économie





**Jambon cuit SUPÉRIEUR**

**Pain de mie SANS SUCRE AJOUTÉ**

**-25%**

**20 Mini croque-monsieur**

80220 - À réchauffer 10 à 12 min au four  
La boîte de 240 g  
Le kg : ~~Fr 30~~ Fr 21,67

~~Fr 7,20~~  
**5 Fr 20**  
Fr 2,00 d'économie



**100% FILETS**

**Champignons de Paris SANS SULFITE\***

**-20%**

**8 Paniers poulet/champignons**

81970 - À cuire 20 à 25 min au four  
La boîte de 640 g  
Le kg : ~~Fr 12,34~~ Fr 9,69 \*Ces champignons sans sulfite présentent un risque de brunissement naturel

~~Fr 7,90~~  
**6 Fr 20**  
Fr 1,70 d'économie



**Tomates cueillies À LA MAIN à maturité**

**Farce SANS NITRITE ajouté**

**-25%**

**4 Tomates farcies**

88706 - À cuire 9 à 15 min au micro-ondes  
Des tomates goûteuses, garnies d'une farce relevée d'oignons et de persil.  
La boîte de 680 g  
Le kg : ~~Fr 10,59~~ Fr 9,56

~~Fr 7,20~~  
**5 Fr 20**  
Fr 2,00 d'économie



**2 Feuilletés noix de St-Jacques\*, crevettes, sauce au Chablis**

82115 - À cuire 15 à 20 min au four  
Pâte feuilletée pur beurre 44 %, noix de St-Jacques\* sans corail 15 %, crevettes déveinées 11 %, crème fraîche, Chablis AOC\*\*  
La boîte de 240 g  
Le kg : ~~Fr 18,50~~ Fr 16,50

\*Zygochlamys patagonica - Argentine  
\*\*Appellation d'Origine Contrôlée

~~Fr 2,00 d'économie~~  
~~Fr 18,50~~  
**16 Fr 50**



*Pâte fine et croustillante!*

**2 Flammekueche classique**

82260 - À cuire 12 à 14 min au four  
Garniture 60%. Crème fraîche 34%, lardons fumés 15%, oignons 9%  
2 x 1 part - La boîte de 520 g  
Le kg : ~~Fr 18,27~~ Fr 14,42

**-30%**

~~Fr 9,50~~  
**6 Fr 50**  
Fr 3,00 d'économie



**12 Gyozens AGEMO**

À cuire 5 min à la poêle  
19395 Porc - 19396 Bœuf  
19397 Crevettes - 19398 Poulet  
19399 Véggie  
Pièces de 20 g  
Le sachet de 240 g  
Le kg : ~~Fr 66,25~~ Fr 53,75

**-15%**

~~Fr 15,90~~  
**12 Fr 90**  
Fr 3,00 d'économie



**Ravioli à la viande de bœuf d'Hérens AGEMO +**

Origine : Suisse - Plonger les pâtes surgelées dans de l'eau bouillante légèrement salée, porter à ébullition et laisser frémir pendant 4 min

86037 Le sachet de 1 kg  
~~Fr 18,50~~  
**16 Fr 50**

86035 Le sachet de 2 kg  
~~Fr 3,40 d'économie~~  
~~Fr 29,90~~  
**26 Fr 50**



**Rösti montagnards AGEMO +**

80261 - Origine : Suisse - Rösti montagnards, rösti couvert d'un mélange de lard, gruyère et fromage fondu, à cuire au four  
Le sachet de 4 pièces de 250 g = 1 kg

**-15%**

~~Fr 19,50~~  
**16 Fr 50**  
Fr 3,00 d'économie



**10 Bio Burger végétariens AGEMO**

81658 - Origine : Suisse  
Légumes 36 % (Mélange de pois, carottes, choux-fleurs, brocolis, poireaux, oignons.)  
10 pièces de 100 g  
Le sachet de 1 kg

**-20%**

~~Fr 20,50~~  
**15 Fr 90**  
Fr 3,00 d'économie



**Emincé de porc** AGEMO

92496 - Emincé de porc, né, élevé et abattu en Suisse. Il est découpé à la main par la boucherie traditionnelle Peruset.

Les 3 sachets sous vide de 250 g = 750 g  
Le kg : Fr 22,53 Fr 20,67

Fr 2,00 d'économie  
Fr 17,50  
**15,50** Fr



**Emincé de blanc de poulet** AGEMO

83900 - Emincé de blanc de poulet mariné cru, à consommer cuit. Produit élaboré en Suisse à partir de viande Suisse. Conseil de préparation : à la poêle

Le sachet de 1 kg

-20%  
Fr 34,50  
**26,50** Fr  
Fr 8,00 d'économie



**Crunchy chicken burger**

AGEMO +

93552 - Origine : Suisse

À cuire au four 15 à 17 min

10 à 12 pièces

Le sachet de 1 kg

-20%  
Fr 23,50  
**18,50** Fr  
Fr 5,00 d'économie



**Tartare coupé au couteau** AGEMO

66640

Boeuf Suisse

1 Part

La boîte de 240 g

Le kg : Fr 63,18

Fr 53,41

-15%  
Fr 13,90  
**11,75** Fr  
Fr 2,15 d'économie

Fr 2,15

66645

Cheval Canada

1 Part

La boîte de 240 g

Le kg : Fr 49,58

Fr 41,25

-15%  
Fr 11,90  
**9,90** Fr  
Fr 2,00 d'économie

Fr 2,00



**6 Entrecôtes de cheval** AGEMO

92488 - Provenance : Canada/Argentine  
La pièce d'environ 180 g  
Le sachet d'environ 1,08 kg

Prix au kg : Fr 38,50 Fr 32,50

-15%  
ENVIRON  
Fr 41,50  
**34,90** Fr  
Fr 6,60 d'économie au kg!

Fr 6,60



**Fricandeaux artisanaux** AGEMO

62460 - Rissoler environ 5 min au beurre chaud - Mouiller avec du vin et du bouillon, et cuire environ 20 min à couvert avant de les déguster - Fabriqué par la boucherie Peruset

6 pièces  
Le sachet de 960 g  
Le kg : Fr 28,02 Fr 23,85

Fr 4,00 d'économie  
Fr 26,90  
**22,90** Fr

Fr 22,90



**Filets de cabillaud façon fish and chips**

84411 - À cuire 16 à 18 min au four  
4 à 5 pièces de 110 à 140 g  
Le sachet de 500 g  
Le kg : Fr 21,80 Fr 17,80

-15%  
Fr 10,90  
**8,90** Fr  
Fr 2,00 d'économie

Fr 2,00



**Morue dessalée avec peau coupée en portions**

84234 - À cuire 15 min au court-bouillon  
Portugal - Pêché en Atlantique Nord-Est. Présence naturelle d'arêtes.  
4 à 6 pièces de 150 à 250 g  
Le sachet de 1 kg

-30%  
Fr 18,20  
**12,50** Fr  
Fr 5,70 d'économie

Fr 5,70



**Filets de plie** AGEMO

83380  
Pièces de 80 à 120 g  
Pêchés dans l'Atlantique du Nord-Est et moyenne mer du Nord  
Le sachet de 1 kg

-15%  
Fr 16,90  
**13,90** Fr  
Fr 3,00 d'économie

Fr 3,00



EN ATTENDANT NOËL



**Haricots extra-fin** AGEMO

Cuire dans une casserole pendant 10 à 12 min

Origine : Suisse **+**

<b>81281</b> Le sachet de 1 kg	<b>81280</b> Le sachet de 2,5 kg Le kg : Fr 7,16 Fr 5,96
<b>Fr 8,90</b>	<b>Fr 17,90</b>
<b>-15%</b>	<b>-15%</b>
<b>6 Fr 90</b>	<b>14 Fr 90</b>
Fr 2,00 d'économie	Fr 3,00 d'économie



**Petits pois/carottes** AGEMO

<b>83101</b> Le sachet de 1 kg	<b>61502</b> Le sachet de 2,5 kg Le kg : Fr 6,60 Fr 5,00
<b>Fr 5,90</b>	<b>Fr 16,50</b>
<b>-20%</b>	<b>-20%</b>
<b>4 Fr 50</b>	<b>12 Fr 50</b>
Fr 1,40 d'économie	Fr 4,00 d'économie



**Épinards en branches** AGEMO **+**

Origine Suisse - À cuire dans une casserole 7 à 8 min

<b>81171</b> Le sachet de 1 kg	<b>81170</b> Le sachet de 2,5 kg Le kg : Fr 5,80 Fr 5
<b>Fr 6,90</b>	<b>Fr 14,50</b>
<b>-20%</b>	<b>-20%</b>
<b>5 Fr 50</b>	<b>11 Fr 50</b>
Fr 1,40 d'économie	Fr 3,00 d'économie



**Choux de Bruxelles** AGEMO

**83025**  
Le sachet de 1 kg

<b>Fr 6,20</b>	<b>-15%</b>
<b>5 Fr 20</b>	Fr 1,00 d'économie



**Légumes gourmet premium** AGEMO

Cuire dans une casserole pendant 10 à 12 minutes  
Romanesco, carottes, brocolis, salsifis

<b>87016</b> Le sachet de 1 kg	<b>87015</b> Le sachet de 2,5 kg Le kg : Fr 9,16 Fr 7,96
<b>Fr 10,90</b>	<b>Fr 22,90</b>
<b>-20%</b>	<b>-20%</b>
<b>8 Fr 50</b>	<b>18 Fr 45</b>
Fr 2,40 d'économie	Fr 4,70 d'économie



**Mélange de légumes Excellence**

AGEMO

<b>81451</b> Le sachet de 1 kg	<b>81450</b> Le sachet de 2,5 kg Le kg : Fr 10,20 Fr 8,60
<b>Fr 11,50</b>	<b>Fr 25,50</b>
<b>-15%</b>	<b>-15%</b>
<b>9 Fr 50</b>	<b>21 Fr 50</b>
Fr 2,00 d'économie	Fr 4,00 d'économie



**Rösti galettes** AGEMO

<b>80252</b> Le sachet de 1 kg	<b>60240</b> Le sachet de 2,5 kg Le kg : Fr 10,36 Fr 8,76
<b>Fr 11,20</b>	<b>Fr 25,90</b>
<b>-15%</b>	<b>-15%</b>
<b>9 Fr 50</b>	<b>21 Fr 90</b>
Fr 1,70 d'économie	Fr 4,00 d'économie



**Pommes croquettes de pin** AGEMO

<b>80741</b> Le sachet de 1 kg	<b>80740</b> Le sachet de 2,5 kg Le kg : Fr 10,36 Fr 8,76
<b>Fr 11,50</b>	<b>Fr 23,50</b>
<b>-15%</b>	<b>-15%</b>
<b>9 Fr 50</b>	<b>19 Fr 90</b>
Fr 2,00 d'économie	Fr 3,60 d'économie



**Pommes duchesses** AGEMO

<b>80551</b> Le sachet de 1 kg	<b>80550</b> Le sachet de 2,5 kg Le kg : Fr 10,20 Fr 8,60
<b>Fr 11,50</b>	<b>Fr 25,50</b>
<b>-15%</b>	<b>-15%</b>
<b>9 Fr 50</b>	<b>21 Fr 50</b>
Fr 2,00 d'économie	Fr 3,60 d'économie



**Œufs CH bruns Jorat 63 g+ plein air** **AGEMO** **+**

63010

La boîte de 10 pièces

La pièce : Fr 0,45

**4,50** Fr

63015

La boîte de 15 pièces

La pièce : Fr 0,44

**6,60** Fr



**Mochi** **AGEMO** **+**

À laisser détreindre 5 à 10 min à température ambiante - Mochi artisanal fabriqué à la main en Suisse avec de la glace artisanale Suisse.

11112 Mangue

11113 Caramel salé

11114 Sésame Noir

11115 Vanille

La boîte de 2 pièces de 55 g

Le kg : Fr 62,73 Fr 56,36

**Fr 0,70**  
d'économie

Fr 6,90

**6,20** Fr



PUR BEURRE

**3**  
RECETTES  
AU CHOIX

**10 Mini viennoiseries pur beurre**

À cuire 14 à 18 min au four

▲ 89539 Pains au chocolat

89538 Croissants - Le sachet de 300 g

Le kg : Fr 20,67 Fr 17,33

89540 Pains aux raisins - Le sachet

de 350 g - Le kg : Fr 17,71 Fr 14,86

**-15%**

Fr 5,90

**3,90** Fr

Fr 2,00  
d'économie



**Crème chantilly Isigny Ste-Mère à la vanille de Madagascar**

94135

La bouteille

de 250 g

Le kg : Fr 27,60

**6,90** Fr



Fabriqué dans notre Atelier Toqué™

Crème fraîche

Tourbillon de sauce

**4**  
PARFUMS  
AU CHOIX

**4 Liégeois**

À laisser détreindre 5 à 10 min à température ambiante

16020 Chocolat - 16010

Café - La boîte de 292 g (= 500 ml)

Le kg : Fr 24,59 Fr 20,33

16030 Pêche Melba

16040 Poire Belle-Hélène

La boîte de 320 g (= 500 ml)

Le kg : Fr 19,35 Fr 16,25

**-15%**

Fr 7,50

**6,20** Fr

Fr 1,30  
d'économie



**Meringues de Gruyères** **AGEMO**

27676 - Produit non-surgelé

12 pièces

La boîte de 135 g - Le kg : Fr 36,30

**4,90** Fr



Fabriqué dans notre Atelier Toqué™

Raisins macérés au MARC DE CHAMPAGNE 10%

**-15%**

Fr 8,90

**6,90** Fr

Fr 2,00  
d'économie

**4 Mignonnettes au marc de Champagne**

21130 - Crème glacée au marc de Champagne aromatisée avec des raisins macérés au marc de Champagne

La boîte de 285 g (= 460 ml)

Le kg : Fr 34,49 Fr 24,21



**7 mini tresses au beurre** **AGEMO** **+**

85315

Origine : Suisse - Au four

7 x 95 g - Le sachet

de 665 g - Le kg :

Fr 18,80 Fr 15,79

Fr 12,50

**10,50** Fr

Fr 2,00  
d'économie



**2 Pains torsadés nature** **AGEMO** **+**

85100 - Origine : Suisse - À cuire

environ 20 min au four

Ces pains croquants et moelleux accompagneront avec réussite tous vos repas

Le sachet de 760 g

Le kg : Fr 7,17 Fr 6,25

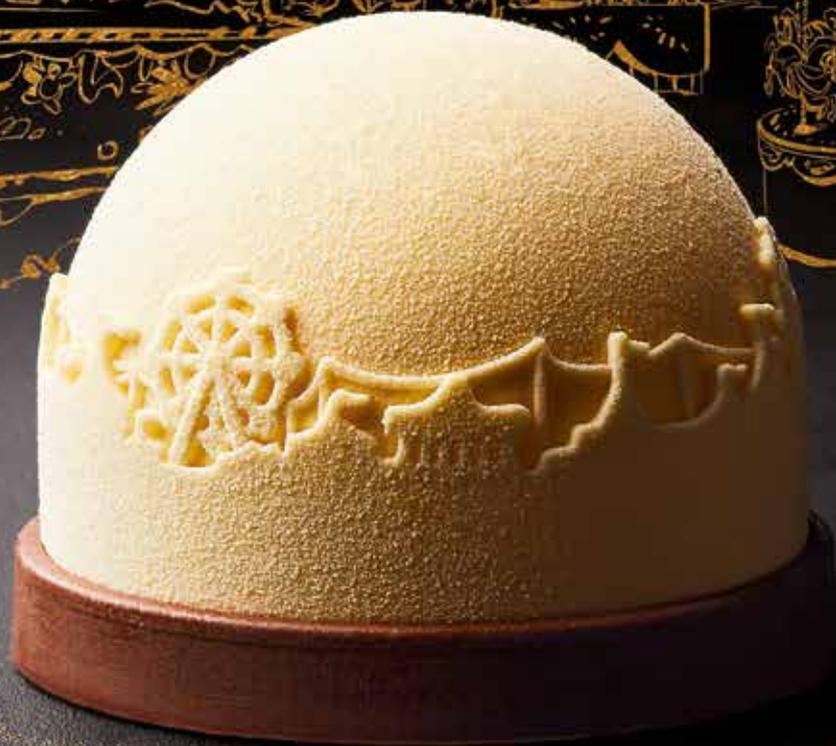
**Fr 1,40**  
d'économie

Fr 10,90

**9,50** Fr



# Les Desserts Glacés



Création



**La Fabuleuse Boule à Neige™**  
mascarpone / chocolat au lait / confiture de lait / passion

**60626** - À LAISSER DÉTENDRE 10 MIN AU RÉFRIGÉRATEUR

Crèmes glacées mascarpone, confiture de lait avec éclats d'amande caramélisés et **chocolat au lait du Chana 40% de cacao** avec éclats d'amande caramélisés à la **crème fraîche**, sorbet Plein Fruit fruit de la passion avec compotée de mangue et fruit de la passion et sauce caramel, coques chocolat au lait et chocolat blanc.

**Fabriqué dans notre Atelier Toqué™.**

**8 PARTS** - La boîte de 795 g (= 1,13 litre) - Le kg : Fr33,33

Édition limitée

**26**,<sup>Fr</sup><sub>50</sub>

## Desserts glacés À PARTAGER



Création

**Le Grand Carrousel - chocolat blanc caramélisé / vanille / fruits rouges**

**60689** - À LAISSER DÉTENDRE 15 MIN AU RÉFRIGÉRATEUR

Crèmes glacées chocolat blanc caramélisé aux éclats de noisette caramélisés et sauce caramel, et vanille Bourbon de Madagascar à la crème fraîche, sorbet Plein Fruit fruits rouges, coque chocolat blanc et confiserie chocolat blanc colorée.

Fabriqué dans notre Atelier Toqué™.

**8 PARTS** - La boîte de 750 g (= 1,08 litre) - Le kg : Fr 35,33

Édition limitée

**26<sup>Fr</sup>,<sup>50</sup>**

**La Surprise - nougat / framboise / abricot**

**60688** - À LAISSER DÉTENDRE 15 MIN AU RÉFRIGÉRATEUR

Crèmes glacées nougat de Montélimar et vanille Bourbon à la crème fraîche, sorbets Plein Fruit framboise avec éclats d'amande caramélisés et abricot avec éclats de nougat de Montélimar, sauce framboise, coque chocolat blanc et pâte d'amande. Fabriqué dans notre Atelier Toqué™.

**8 PARTS** - La boîte de 700 g (= 920 ml) - Le kg : Fr 36,43

**25<sup>Fr</sup>,<sup>50</sup>**



# Desserts glacés À PARTAGER



## Création



### La Bûche Habitée - gianduja / vanille / noisette

60690 - À LAISSER DÉTENDRE 15 MIN AU RÉFRIGÉRATEUR

Crèmes glacées **vanille Bourbon de Madagascar** et gianduja avec éclats de noisette caramélisés, **crème glacée et sauce élaborées avec de la noisette du Piémont IGP\*** avec éclats de noisette caramélisés à la **crème fraîche**, dacquoise à la noisette et coque chocolat noir.

Fabriqué dans notre Atelier Toqué™.

10 PARTS

La boîte de 750 g (= 1,08 litre) - Le kg : Fr 35,33

Édition limitée

\*Indication Géographique Protégée

26,50 Fr



### L'Appel de la Forêt™ - chocolat au lait / orange sanguine / spéculoos

60683 - À LAISSER DÉTENDRE 15 MIN AU RÉFRIGÉRATEUR

Crèmes glacées **chocolat au lait du Ghana 40% de cacao** et spéculoos avec morceaux de spéculoos à la **crème fraîche**, sauce **orange sanguine de Sicile**, dacquoise au cacao, éclats d'amande torréfiés et coque chocolat noir. Fabriqué dans notre Atelier Toqué™.

10 PARTS - La boîte de 875 g (= 1,245 litre)

Le kg : Fr 34,17 Fr 28,80 - Édition limitée

Fr 29,90  
25,20 Fr

Fr 4,70  
d'économie



### Omelette norvégienne rhum/raisins

40152 - À ENFOURNER 1 MIN EN POSITION GRIL

Crème glacée créole avec des raisins macérés au rhum, **meringue fondante 21% pochée à la main** et génoise punchée rhum. Fabriqué dans notre Atelier Toqué™.

8 PARTS - La boîte de 580 g (= 1,2 litre)

Le kg : Fr 30,17 Fr 26,72

Fr 17,50  
15,50 Fr

Fr 2,00  
d'économie

# Création



## Entremets glacé mirabelle de Lorraine / amande / caramel

**60981** - À LAISSER DÉTENDRE 15 MIN AU RÉFRIGÉRATEUR

**Sorbet Plein Fruit mirabelle 60%** avec éclats d'amande caramélisés, crème glacée amande, sauce mirabelle, crèmeux caramel au beurre salé, biscuit façon madeleine avec grains de pralin, éclats de noisette caramélisés, meringues et amandes. **Crème fraîche - Mirabelle de Lorraine IGP**. Fabriqué dans notre Atelier Toqué™.

**4 PARTS** - La boîte de 385 g (= 480 ml)  
Le kg : Fr43,90 Fr38,70

Édition limitée

\*Indication Géographique Protégée

~~Fr16,90~~  
**14,90 Fr** | Fr2,00 d'économie



## Entremets glacé marron

**60980** - À LAISSER DÉTENDRE 15 MIN AU RÉFRIGÉRATEUR

Crèmes glacées marron avec morceaux de marrons glacés et vanille Bourbon à la **crème fraîche**, sauce marron, biscuit brownie marron avec grains de pralin, morceaux de marrons glacés, noisettes et meringues. **Marrons 17%**. Fabriqué dans notre Atelier Toqué™.

**4 PARTS** - La boîte de 370 g (= 480 ml)  
Le kg : Fr45,68 Fr40,27

~~Fr16,90~~  
**14,90 Fr** | Fr2,00 d'économie

**2**  
RECETTES  
AU CHOIX

## Entremets glacé

À LAISSER DÉTENDRE 15 MIN AU RÉFRIGÉRATEUR

### 60644 - Façon Forêt Noire chocolat / griottines® / vanille

Crèmes glacées chocolat, vanille avec des morceaux de griottines® et vanille kirschée à la **crème fraîche**, biscuit façon madeleine au cacao, sauce griotte, **décor griottines® entières**. Fabriqué dans notre Atelier Toqué™.

**6 PARTS** - La boîte de 420 g (= 620 ml)  
Le kg : Fr44,05 Fr39,29

~~Fr19,50~~  
**16,50 Fr** | Fr2,00 d'économie



### 60646 - Exotique mangue / passion / yuzu / coco

Crèmes glacées noix de coco avec de la noix de coco râpée et vanille Bourbon à la **crème fraîche**, **sorbet Plein Fruit exotique 38%** (mangue, fruit de la passion, yuzu), sauce mangue-fruit de la passion, biscuit brownie pur beurre chocolat blanc citron, décors chocolat blanc et meringue. Fabriqué dans notre Atelier Toqué™.

**6 PARTS** - La boîte de 435 g (= 605 ml)  
Le kg : Fr42,05 Fr37,50

~~Fr19,50~~  
**16,50 Fr** | Fr2,00 d'économie

# Desserts glacés



**2**  
RECETTES  
AU CHOIX

## Délice

À LAISSER  
DÉTENDRE 15 MIN  
AU RÉFRIGÉRATEUR

**1. 60642**  
**3 Chocolats**

Crèmes glacées  
chocolat au lait avec  
morceaux de noisette  
caramélisés et chocolat  
blanc, mousse au  
chocolat noir et  
biscuit cacao. **Crème  
fraîche. Fabriqué dans  
notre Atelier Toqué™.**

**8 PARTS** - La boîte  
de 490 g (= 800 ml)  
Le kg : <sup>Fr</sup>30,16 <sup>Fr</sup>27,04

**2. 60641**  
**De fruits - vanille /  
framboise /  
mangue / fraise**

Crème glacée vanille  
avec éclats d'amande  
caramélisés à la **crème  
fraîche**, sorbets fraise,  
framboise et mangue,  
biscuit façon madeleine  
et glaçage vanille.  
**Fabriqué dans notre  
Atelier Toqué™.**

**8 PARTS** - La boîte  
de 500 g (= 800 ml)  
Le kg : <sup>Fr</sup>30,04 <sup>Fr</sup>26,94

~~Fr 15,50~~  
**13,90** <sup>Fr</sup>

<sup>Fr</sup>1,60  
d'économie



## Nougat glacé

**70015** - DÈS LA SORTIE DU CONGÉLATEUR, DÉMOUTER LE PRODUIT  
EN LE TREMPANT 4 À 5 S DANS DE L'EAU CHAUDE

Mousse nougat glacé à la **crème fraîche**,  
**fruits secs 11%** (abricots, raisins, pistaches et amandes  
grillées). **Fabriqué dans notre Atelier Toqué™.**  
1 dosette de 150 g de coulis de framboise incluse.

**8 PARTS** - La boîte de 650 g - Le kg : <sup>Fr</sup>28,46 <sup>Fr</sup>25,38

~~Fr 18,50~~  
**16,50** <sup>Fr</sup>  
<sup>Fr</sup>2,00  
d'économie

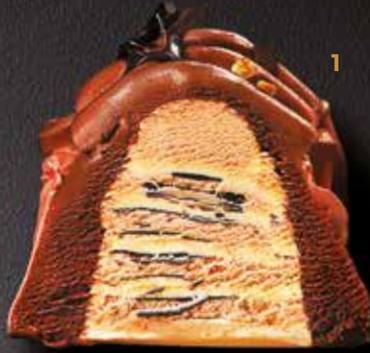


## 4 Nougats glacés

**70370** - À LAISSER DÉTENDRE 10 MIN À TEMPÉRATURE AMBIANTE  
Mousse nougat glacé à la **crème fraîche**, **fruits secs 25%** (abricots,  
noisettes, pistaches, amandes grillées et raisins). **Fabriqué dans  
notre Atelier Toqué™.**

La boîte de 300 g - Le kg : <sup>Fr</sup>38,33 <sup>Fr</sup>31,67

~~Fr 11,50~~  
**9,50** <sup>Fr</sup>  
<sup>Fr</sup>2,00  
d'économie



**2**  
RECETTES  
AU CHOIX



**2**



## Bûche feuilletée

À LAISSER DÉTENDRE  
15 MIN AU RÉFRIGÉRATEUR

**1. 61061**  
Chocolat / praliné /  
vanille

Crèmes glacées chocolat,  
praliné et vanille à la  
**crème fraîche**  
et feuilletage  
au cacao croustillant.  
**Fabriqué dans notre  
Atelier Toqué™.**

**8 PARTS** - La boîte  
de 560 g (= 1 litre)  
Le kg : Fr 29,46 Fr 22,32

**2. 61055**  
Fruits rouges /  
mascarpone

Sorbet 35% de fruits  
rouges, crème glacée  
mascarpone à la **crème  
fraîche**, sauce framboise  
et feuilletage croustillant  
framboise. **Fabriqué  
dans notre Atelier  
Toqué™.**

**8 PARTS** - La boîte  
de 605 g (= 985 ml)  
Le kg : Fr 27,27 Fr 20,66

Fr 16,50  
**12,50** Fr

Fr 4,00  
d'économie

## Bûche gourmande noisette / chocolat / vanille

**61317** - À LAISSER DÉTENDRE 15 MIN  
AU RÉFRIGÉRATEUR

Crèmes glacées noisette, chocolat  
et vanille à la **crème fraîche**, billes  
de céréales enrobées et sceau  
en chocolat noir. **Fabriqué  
dans notre Atelier Toqué™.**

**16 PARTS**  
La boîte de 1 kg  
(= 1,8 litre)

Soit Fr 1,03  
la part !

Fr 19,90  
**16,50** Fr

Fr 3,40  
d'économie



DESSERTS GLACÉS DES

*Petits Loups*



**2 Petits Papas Noël - fruits rouges / vanille**

15008 - À LAISSER DÉTENDRE 5 MIN AU RÉFRIGÉRATEUR  
**Sorbet Plein Fruit 50% de fruits rouges**, crème glacée vanille Bourbon de Madagascar (extrait de vanille Bourbon de Madagascar) à la **crème fraîche** et sauce fruits rouges. **Fabriqué dans notre Atelier Toqué™.**  
 La boîte de 140 g (= 190 ml) - Le kg : ~~Fr 56,43~~ Fr 49,29

~~Fr 7,90~~  
**6,90** Fr  
 Fr 1,00  
 d'économie

**2**  
 RECETTES  
 AU CHOIX

**6 Bûchettes**

À LAISSER DÉTENDRE 5 MIN AU RÉFRIGÉRATEUR  
 La boîte de 345 g (= 600 ml)  
 Le kg : ~~Fr 18,84~~ Fr 15,94

**Chocolat / vanille**

**60352**

Crèmes glacées chocolat et vanille à la **crème fraîche**, décor éclats de chocolat. **Fabriqué dans notre Atelier Toqué™.**



**Panachées**

**60351**

3 recettes. Caramel salé vanille, framboise fruits exotiques et vanille fruits exotiques à la **crème fraîche**, décor éclats de chocolat. **Fabriqué dans notre Atelier Toqué™.**

~~Fr 6,50~~  
**5,50** Fr  
 Fr 1,00  
 d'économie



**4 Sapins pétillants™**  
 vanille

2205 - Enrobage chocolat blanc et bonbons pétillants, **crème glacée vanille à la crème fraîche** et brisures de bonbons chocolatés. **Fabriqué dans notre Atelier Toqué™.**  
 La boîte de 192 g (= 280 ml)  
 Le kg : ~~Fr 30,73~~ Fr 25,52

~~Fr 5,90~~  
**4,90** Fr  
 Fr 1,00  
 d'économie 



 Compte tenu de la taille de certains éléments de décor, nous vous recommandons de ne pas proposer ces gourmandises à des enfants de moins de 3 ans.

# Desserts glacés INDIVIDUELS

**4**  
PARFUMS  
AU CHOIX

## 2 Délices glacés

À LAISSER DÉTENDRE 10 MIN AU RÉFRIGÉRATEUR

Fabriqué dans notre Atelier Toqué™.

La boîte de 166 g (- 220 à 225 ml)  
Le kg : Fr 45,18  
Fr 39,16

~~Fr 7,50~~  
**6,50** Fr

Fr 1,00  
d'économie



### 1. 28166 - Marron / vanille

Crèmes glacées marron et vanille à la **crème fraîche**, sauce au marron et morceaux de marrons glacés. **Riche en marron 18%**.

### 2. 28168 - Orange sanguine / chocolat

Sorbet Plein Fruit orange sanguine de Sicile, **crème glacée chocolat noir de Tanzanie 75% de cacao** à la **crème fraîche**, sauce au chocolat et éclats d'amande caramélisés.

### 3. 28169 - Cappuccino / caramel

Crèmes glacées façon cappuccino (café de Colombie 100% arabica) et vanille à la **crème fraîche**, sauce **caramel élaborée au sel de Guérande IGP\*** et brisures de spéculoos.

*\*Indication Géographique Protégée*

### 4. 28165 - Myrtille / mascarpone

Sorbet Plein Fruit myrtille sauvage 50%, **crème glacée mascarpone** à la **crème fraîche**, sauce myrtille et morceaux de spéculoos.

## Création



## Création

### Manalas glacés chocolat lait

**49952** - À LAISSER DÉTENDRE 5 MIN AU RÉFRIGÉRATEUR

Crème glacée au **chocolat au lait du Ghana** - Crème fraîche.

Fabriqué dans notre Atelier Toqué™.

**10 PIÈCES ENV.** - La boîte de 110 g (= 140 ml)

Le kg : Fr 53,64

Édition limitée

**5,90** Fr



### Rochers glacés

À LAISSER DÉTENDRE 5 MIN AU RÉFRIGÉRATEUR

Crème fraîche - Cœur de sauce généreux. Fabriqué dans notre Atelier Toqué™.

**1. 49965 Menthe chocolat** - **2. 49950 Vanille caramel** - **3. 49985 Saveur fraise bonbon** - **4. 49980 Café arabica** - **5. 49960 Chocolat blanc framboise**

**12 PIÈCES ENV.** - La boîte de 135 g (= 150 ml)

Le kg : Fr 40,47 Fr 33,56

**5**  
PARFUMS  
AU CHOIX

~~Fr 5,00~~  
**4,90** Fr

Fr 1,00  
d'économie



LA FABRIQUE  
GIVRÉE  
MAISON THIRIET



## Créations

Pot 500 ml - Crème glacée popcorn / caramel et maïs grillé

**80641** - À LAISSER DÉTENDRE  
15 MIN AU RÉFRIGÉRATEUR

Lait entier et crème fraîche des monts d'Ardèche, glace au popcorn avec popcorn caramélisé, maïs grillé et éclats de caramel enrobés de chocolat au lait Caramélia Valrhona. **Élaboré à la Fabrique Givrée™.**

Le pot de 370 g (= 500 ml) - Le kg : Fr 26,76

Édition limitée

9<sup>Fr</sup>  
90

Tablette glacée artisanale XXL popcorn / caramel

**80642** - Glace popcorn caramélisé et maïs grillé au lait entier et crème fraîche des monts d'Ardèche, caramel, sablé amande-maïs grillé et enrobage chocolat au lait, caramel et maïs grillé. **Élaboré à la Fabrique Givrée™.**

**8 PARTS** - La boîte de 600 g - Le kg : Fr 58,17

Édition limitée

34<sup>Fr</sup>  
90



# Desserts glacés

ARTISANAUX FABRIQUÉS DANS NOTRE ATELIER



**24**  
PARFUMS  
AU CHOIX

Pot Artisanal - 500 ml

LES GLACES RENVERSANTES & LES SORBETS TORDANTS™

9<sup>Fr</sup>  
90

À LAISSER DÉTENDRE 15 MIN AU RÉFRIGÉRATEUR

**LES GLACES RENVERSANTES :** 80620 Noix du dauphiné et sauce caramel - 80627 Noisette grillée du Lot-et-Garonne - 80600 Vanille de Tahiti et fève de tonka - 80601 Café du Salvador infusé à froid - 80602 Caramel fleur de sel à la crème d'Ardèche - 80603 Yaourt ardéchois confiture de framboise - 80613 Marron de la maison Imbert en Ardèche - 80616 Façon tart'choco grand cru du Brésil - 80617 Cacahuète grillée et fleur de sel - 80618 Rhum raisin au rhum vieux J.M - 80634 Muesli et vanille de Madagascar - 80633 Pâte d'amande de Provence - 80635 Stracciatella chocolat Madagascar - 80641 Popcorn caramel et maïs grillé **NOUVEAU** - **Édition limitée** - 80644 Pistache grillée de Sirjan en Iran **NOUVEAU** - Le pot de 345 à 425 g (=500 ml) Le kg : €23,29 à €28,70 - Crème glacée\*\*\* artisanale - Lait entier et crème fraîche des monts d'Ardèche\*\*\*\* - Sans colorant ni arôme ajouté\*\*\*\*\*  
Élaboré dans notre Atelier La Fabrique Givrée™.

**LES SORBETS TORDANTS™ :** 80629 Fruit de la passion et poivre de Séchuan - 80630 Cacao et ses éclats de fèves caramélisées - 80606 Citron jaune et gingembre frais - 80607 Mangue Alphonso d'Inde - 80608 Framboise et groseille des Coteaux du Lyonnais - 80610 Pamplemousse rose et poivre de Timut - 80621 Fraise Mara des bois - 80624 Myrtille mûre feuille de violette - 80643 Clémentine corse IGP (Indication Géographique Protégée)  
Le pot de 295 à 430 g (= 500 ml) - Le kg : €23,02 à €33,56 - Sorbet artisanal - Sorbet Plein Fruit 40% à 80% de fruits\* - Sans colorant ni arôme\*\*  
Élaboré dans notre Atelier La Fabrique Givrée™.

\*Sauf 80606 et 80630 \*\*Sauf 80624

\*\*\*Glaces : 80603, 80620, 80627 et 80644 \*\*\*\*Sauf 80627 \*\*\*\*\*Sauf 80600

Paris-Brest  
chocolat au lait  
du Ghana, cœur  
au caramel  
beurre salé

70023

À DÉCONGELER 8 H  
AU RÉFRIGÉRATEUR

Mousse et crémeux  
**chocolat au lait  
du Ghana 40% de  
cacao** à la **crème  
fraîche**, **pâte à  
choux pur beurre**  
cacao du Ghana,  
sauce caramel  
au beurre salé et  
éclats de noisette.  
**Fabriqué dans  
notre Atelier  
Toqué™.**

6 PARTS

La boîte de 580 g  
Le kg : Fr30,17

17,50



2  
RECETTES  
AU CHOIX



## 2 Paris-Brest

À DÉCONGELER 3 H 30 AU RÉFRIGÉRATEUR

### ◀ 70374 - Caramel sel de Guérande IGP\*

Mousse et crémeux **caramel au beurre  
salé élaboré avec du sel de Guérande IGP\***,  
**pâte à choux pur beurre**, éclats de noisette  
caramélisés. **Crème fraîche**. **Fabriqué dans  
notre Atelier Toqué™.**

*\*Indication Géographique Protégée*

### 70373 - Chocolat noir de Tanzanie

Mousse et crémeux **chocolat  
noir de Tanzanie 75% de cacao**  
à la **crème fraîche**, **pâte à choux  
pur beurre** cacao de Tanzanie,  
éclats de noisette et sucre grain.  
**Fabriqué dans notre Atelier  
Toqué™.**

La boîte de 145 g  
Le kg : Fr49,38 Fr38,75

~~Fr 7,90~~  
**6,20** Fr  
d'économie

# Desserts pâtisseries À PARTAGER



**Délice du verger - pêche / framboise**  
**70045** - À DÉCONGELER 2 H 30  
 À TEMPÉRATURE AMBIANTE PUIS 1 H  
 AU RÉFRIGÉRATEUR  
 Crème mousseline à la **crème fraîche** avec  
 dés de pêche et framboises, biscuit cuillère  
 aux brisures de framboises, nappage,  
 framboises, orange confite et sceau.  
**Œufs plein air - Génereux**  
 en framboise et pêche 27%.  
**Fabriqué dans notre**  
**Atelier Toqué™.**

~~Fr 18,90~~  
**15,50** Fr  
 Fr 3,40  
 d'économie

**6 PARTS** - La boîte  
 de 500 g - Le kg : Fr 35,86  
 Fr 29,41

**Coulis de framboise**  
**80590**  
 À DÉCONGELER  
 1 MIN 45 AU  
 MICRO-ONDES  
**Variétés**  
**sélectionnées :**  
**Willamette**  
**et Héritage.**

**6 X 50 G**  
 La boîte  
 de 300 g  
 Le kg : Fr 24  
 Fr 19,67

~~Fr 7,20~~  
**5,90** Fr  
 Fr 1,30  
 d'économie



**Croquant au chocolat**  
**70070** - À DÉCONGELER 2 H À TEMPÉRATURE AMBIANTE  
 PUIS 30 MIN AU RÉFRIGÉRATEUR  
 Mousse au chocolat à la **crème fraîche**, **croustillant**  
**praliné noisette 33%**, dacquoise aux amandes et biscuit  
 cuillère cacao. **Fabriqué dans notre Atelier Toqué™.**

~~Fr 15,20~~  
**12,50** Fr  
 Fr 2,70  
 d'économie

**4 PARTS** - La boîte de 330 g - Le kg : Fr 41,87 Fr 34,44



**Framboisier**  
**70101** - À DÉCONGELER 12 H AU RÉFRIGÉRATEUR  
 Mousse vanille (**extrait et grains de vanille Bourbon de**  
**Madagascar**) à la **crème fraîche**, biscuit aux amandes  
 pûché au kirsch, gelée et brisures de framboise, et biscuit  
 cuillère aux brisures de framboise.  
**Fabriqué dans notre Atelier Toqué™.**

~~Fr 19,90~~  
**16,50** Fr  
 Fr 3,40  
 d'économie

**8 PARTS** - La boîte de 740 g - Le kg : Fr 26,89 Fr 22,30



# Macarons et Mignardises



## Création

### 12 Macarons Prestige

89940 - À DÉCONGELER 1 H 30 À TEMPÉRATURE AMBIANTE  
**Fabrication artisanale - Œufs plein air - Ingrédients sélectionnés\***  
 4 recettes. Nougat, praliné noisette, orange épicée et cacao.  
 La boîte de 192 g - Le kg : Fr 62,08

**14<sup>Fr</sup>**  
**90**

*\*Chez Maison Thiriet, nous avons fait le choix de sélectionner des ingrédients reconnus pour leur qualité et leur richesse aromatique : de la crème de nougat de Montélimar dans le macaron nougat et de la pâte de cacao du Venezuela dans la ganache du macaron cacao.*



### 6 Macarons mono-parfum

À DÉCONGELER 1 H 30 À TEMPÉRATURE AMBIANTE  
**Fabrication artisanale - Œufs plein air - Ingrédients sélectionnés\***

89884 Pistache de Sicile - 89883 Framboise Willamette (Variété sélectionnée) - 89882 Cassis noir de Bourgogne - 89885 Vanille Bourbon de Madagascar - 89880 Caramel (Fleur de sel de Cuérande ICP\*\*) 89879 Café (Variétés sélectionnées Arabica et Robusta) - 89881 Chocolat noir du Venezuela (62% de cacao)

La boîte de 96 g - Le kg : Fr 64,58 Fr 54,17

~~Fr 6,20~~  
**5<sup>Fr</sup>**  
**20**  
 Fr 1,00  
 d'économie

**7**  
 PARFUMS  
 AU CHOIX

*\*Chez Maison Thiriet, nous avons fait le choix de sélectionner des ingrédients reconnus pour leur haute qualité et leur richesse aromatique : de la pistache de Sicile, de la framboise Willamette, du cassis noir de Bourgogne, de la vanille Bourbon de Madagascar, de la fleur de sel de Cuérande ICP\*\*, des cafés sélectionnés arabica et robusta et du chocolat noir du Venezuela 62% de cacao*

# Création

## 8 Marrons glacés

89941 - À DÉCONGELER  
4 H AU RÉFRIGÉRATEUR  
Marrons confits à  
cœur et glacés d'une  
fine couche de sucre.  
**Fabrication artisanale.**

La boîte de 130 g  
Le kg : <sup>Fr</sup>173,08

**22<sup>Fr</sup>**  
**50**



## 24 Petits fours Sélection

89865 - À DÉCONGELER 4 H  
AU RÉFRIGÉRATEUR

7 recettes. Tartelettes abricot, choux  
praliné, éclairs café, éclairs chocolat,  
tartelettes chocolat gianduja/noisette,  
tartelettes framboise et entremets  
chocolat/café. **Pâte sablée pur beurre.**

La boîte de 334 g - Le kg : <sup>Fr</sup>59,58 <sup>Fr</sup>46,41

~~Fr 19,90~~  
**15<sup>Fr</sup>**  
**50**

<sup>Fr</sup>4,40  
d'économie



## 8 Palets chocolat / caramel

89888 - À DÉCONGELER 3 H AU RÉFRIGÉRATEUR

Ganache **chocolat noir 70% de cacao** et **caramel au beurre  
élaboré avec du sel de Guérande IGP™**, enrobage chocolat  
noir et mini macaron noisette.

La boîte de 110 g - Le kg : <sup>Fr</sup>90 <sup>Fr</sup>74,55

~~Fr 9,90~~  
**8<sup>Fr</sup>**  
**20**  
<sup>Fr</sup>1,70  
d'économie



## 12 Petits fours Collection

89854 - À DÉCONGELER 3 H AU RÉFRIGÉRATEUR

4 recettes. Financiers chocolat/tonka, tartelettes  
citron meringuée, entremets noix de coco/framboise  
et choux praliné/noisette.  
**Farine de blé - Œufs plein air.**

La boîte de 130 g - Le kg : <sup>Fr</sup>80,77 <sup>Fr</sup>68,46

~~Fr 10,50~~  
**8<sup>Fr</sup>**  
**90**  
<sup>Fr</sup>1,60  
d'économie

