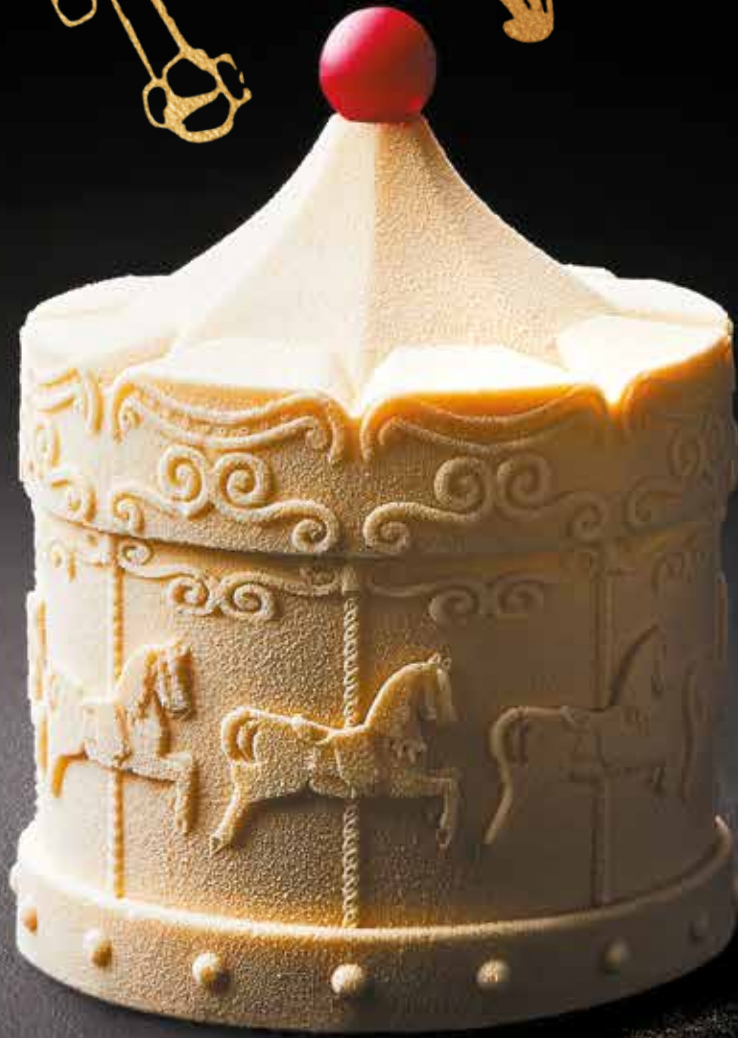




Wunderschöne  
Weihnachten



Das  
Grosse  
Karussell

MAISON  
**THIRIET**  
1902

60689

**8 PORT.**

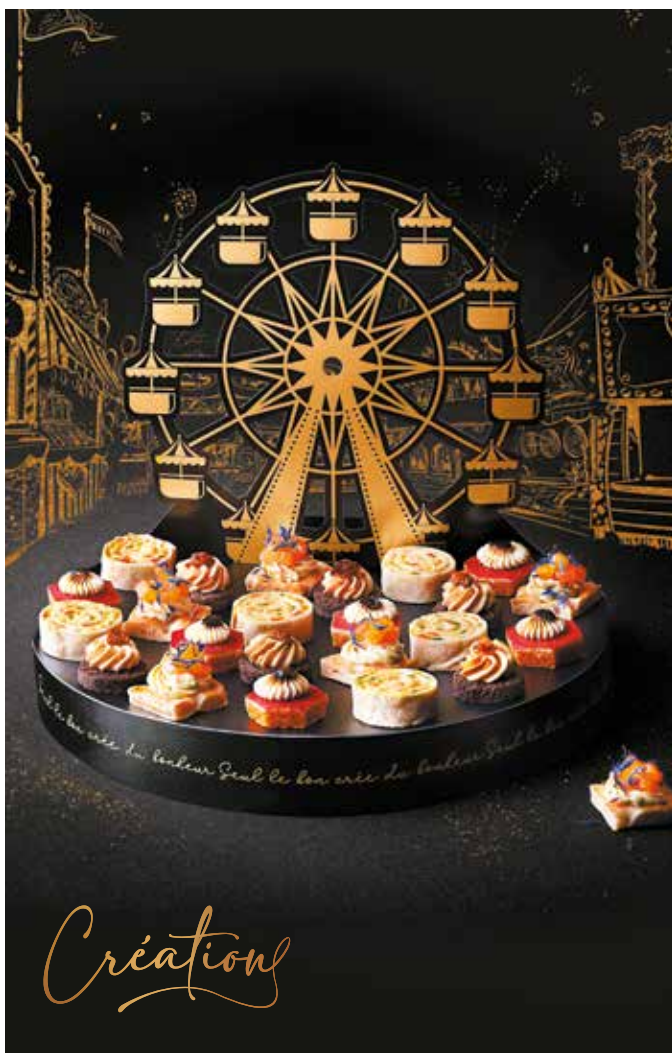
Weisse Schokolade  
caramelisiert / Vanille /  
Waldbeeren

Siehe Details auf der Seite 35

Limitierte Anzahl

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

# Kalte Aperitifs SORTIMENTE VON VERSCHIEDENEN HÄPPCHEN



*Création*

**Das grosse Karussell™**  
24 Canapes Prestiges

**80250 - 5 STD.** IM KÜHLSCHRANK AUFTAUEN LASSEN  
20 belegte Brötchen. Köstlich belegt mit geräucherter Fisch, Käse, getrocknetem Schinken, Nüssen und Gänsestopfleber, Sandwichbrot, Schwarzbrot und nordischem Brot. 20 Stück zur Auswahl mit 4 verschiedenen Rezepten - Schachtel 180 g  
Pro kg : Fr 110,56 - *Limitierte Anzahl*

**19<sup>Fr</sup>,<sub>90</sub>**



## 30 Aperitif-Häppchen

**80238 - 3 STD.** IM KÜHLSCHRANK AUFTAUEN LASSEN UND DANN 10 MIN BEI RAUMTEMPERATUR STHEN LASSEN

6 Rezepte. Malz-Sandwich-Brot : **Entenleber**, Trockenfrüchte und Chutney Mango ; Landschnittbrot : Butter, Rucola und gesalzene Schinken-Nuss-Chiffonnade ; Sandwichbrot mit Tomaten : Frischkäse, Basilikum und halbtrocknete Tomaten ; Speziellem schwedischen Sandwichbrot : Zitronencreme und **Lachs-Chiffonnade geräuchert (Norwegen)** ; Sandwichbrot mit Müsli : Käse Ziegenkäse, Haselnüsse und halbtrocknete schwarze Feigen ; Brot mit Kakaobrösel ; Hummus mit gegrilltes Gemüse und Sojabohnen.  
Schachtel 210 g - Pro kg : Fr 78,57 Fr 66,19

Fr 16,50  
**13<sup>Fr</sup>,<sub>90</sub>**

Fr 2,60  
Ersparnis !



## 20 Köstlich belegte Brötchen

**80139 - 4 STD.** IM KÜHLSCHRANK AUFTAUEN LASSEN  
5 Rezepte. Spinat-Sandwich-Brot : gewürzte Tomaten, Zucchini und Ziegenkäse ; Sandwichbrot mit Tomaten : getrockneter gesalzener Schinken, Frisch-Käse, schwarze Oliven und Basilikum ; Mini-Blini : Forelleneier, Frisch-Käse und geräucherte Forelle ; Schwarzes Sandwichbrot mit Kernen : **Entenleber**, Zwiebeln und Feigen ; Krumen-Brot : geräucherter Lachs und Tzatziki. **Manuelle Entnahme und Verpackung.**  
Schachtel 140 g - Pro kg : Fr 82,14 Fr 67,86

Fr 11,50  
**9<sup>Fr</sup>,<sub>50</sub>**

Fr 2,00  
Ersparnis !

# Kalte Aperitifs AMUSE-BOUCHES



## Création

6 Manalas Gänsestopfleber, Himbeer und Cranberrie Gelee, Kakaosable mit Kakaosplitter

80251 - 3 STD. 30 IM KÜHLSCHRANK AUFTAUEN LASSEN

Gänsestopfleber, Buttersable mit Kakaosplitter (freiland Eier) Mandeln, Haselnuss und Himbeer- und Cranberrie Gelee.

Schachtel 62 g - Pro kg : Fr 159,68

Limitierte Anzahl

9,90 Fr



6 Krabbenbisse

80214 - 4-5 STD. AUFTAUEN LASSEN

Reiner Butterkeks mit feinem Frischkäse und Krabbenfleisch (Atlantik) und wurde mit Senf gewürzt. Dekoration : Kornblumen. Im Atlantik gefischt Nord-Ost - Manuelle Bearbeitung.

Schachtel 72 g - Pro kg : Fr 151,39 Fr 123,61

Fr 10,90  
8,90 Fr

Fr 2,00 Ersparnis!



6 Bouchées mit Lachs und Zitronencreme

80215 - 4 STD. IM KÜHLSCHRANK AUFTAUEN LASSEN

Süßkartoffelkuchen mit reiner sanfter Butter, Frischkäse mit Zitrone, Räucherlachs, dekoriert mit Forelleneiern und Dill. Freiland Eier.

Schachtel 88 g - Pro kg : Fr 112,50 Fr 89,77

Fr 9,90  
7,90 Fr

Fr 2,00 Ersparnis!





## Création

### Die Karussell Überraschung™ - 27 Sandwichs präsentiert

**80254 - 10 STD.** IM KÜHLSCHRANK AUFTAUEN LASSEN UND DANN  
15 MIN BEI RAUMTEMPERATUR STHEN LASSEN

Weiches Getreidebrot, geschmolzenem Brie, grüne Äpfel, und gesplitterten Nüssen, weiches Getreidebrot, Coppa, Haselnüssen, getrockneten Feigen, weiches Getreidebrot, geräuchertem Lachs, (von nachhaltiger Züchtung in Norwegen), marinierte Spargeln.

**27 SANDWICHS**

Schachtel 250 g - Pro kg : Fr71,60 - *Limitierte Anzahl*

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



### Bretzel Partybrot 40 Sandwichs **AGEMO**

**80028 - 24 STD.** IM KÜHLSCHRANK AUFTAUEN LASSEN

10 Toast : Lachs/Zitrone und Dill 10 Toast : gekochten Schinken, Käse, Zwiebeln und Schnittlauch 10 Toast : Bacon, Käse und Gurken 10 Toast : Comté und Nussbutter.

**40 SANDWICHS** - Das Stück 1,1 kg - Pro kg : Fr38,64

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

# Aperitifs KALTE VERRINE UND WARME VORSPEISEN



**Kleine Karussells**  
6 Verrines Aperitifs Erde und Meer und ihr Dekor

**80253 - 4 BIS 5 STD.** IM KÜHLSCHRANK AUFTAUEN LASSEN

3 Rezepte. Marinierte Crevetten, cremiger Hummer, Orange Curry Würze, Haselnuss gesplittert, Karottenbrunse, Kohlgurke, cremigem Kürbis und Biscuit, **Entenleber** Medaillons, cremiger Sellerie, confierte Zwiebeln und Kornblumen.

Schachtel 108 g  
Pro kg : ~~Fr 115,74~~

**12,50**

Limitierte Anzahl

*Création*



**10 Blätterteiggebäck mit Burgunder-Schnecken**

**80252 - 8 MIN** IM OFEN BACKEN LASSEN

**Brandteig reine Butter, selektionierte Wildschnecken** von Bourgogne, gefüllt mit Knoblauch und Petersilien Butter.

*\*Für das Maison Thiriet sind die Wildschnecken selektioniert, den Helix pomatia Linné für seinen überragenden Geschmack*

Schachtel 80 g - Pro kg : ~~Fr 118,75~~

**9,50**



**8 Mini Jakobsmuscheln\* Champagner**

**80212 - 14 BIS 15 MIN** IM OFEN BACKEN LASSEN

**Jakobsmuscheln\***, gekochte Sauce mit **frischem Rahm**, Schalotten, Rosé Champagner 5% und Mohn.

**Manuelle Entfernung von den Jakobsmuscheln\*.**

Schachtel 120 g - Pro kg : ~~Fr 99,17~~ ~~Fr 82,50~~

*\*Chlamys opercularis - Frankreich*

~~Fr 11,90~~

**9,90**

Fr 2,00  
Ersparnis!



**8 Choux mit Jakobsmuscheln\*, Steinpilz-Sauce**

**80240 - 10 BIS 11 MIN** IM OFEN BACKEN LASSEN

**Jakobsmuscheln\* aus nachhaltiger Fischerei, reines Buttergebäck** mit Kernen bestreut und Mohn-, Pilz- und Steinpilzsauce - Schachtel 80 g - Pro kg : ~~Fr 93,75~~ ~~Fr 77,50~~

*\*Zygochlamys patagonica - Argentinien*

~~Fr 7,50~~  
**6,20**

Fr 1,30  
Ersparnis!



**12 Mini Jakobsmuscheln\* Apéro**

**80121 - 14 BIS 15 MIN** IM OFEN BACKEN LASSEN

**3 Jakobsmuscheln\* Rezepte aus nachhaltiger Fischerei.** Sauce mit Noilly Prat® ; mit Crémant d'Alsace ; Bretonischer Stil. - Schachtel 180 g - Pro kg : ~~Fr 63,89~~ ~~Fr 52,78~~

*\*Zygochlamys patagonica - Argentinien*

~~Fr 11,50~~

**9,50**

Fr 2,00  
Ersparnis!





8 Häppchen mit Entenleber und Apfelmus

80236 - 9 BIS 10 MIN IM OFEN BACKEN LASSEN

Reine Butter-Biskuit mit Kastanienmehl, Apfelmus, schmelzende Scheiben aus Entenleber. Dekoriert mit Honig und Buchweizen.

Schachtel 93 g - Pro kg : Fr 112,90

10,50 Fr



12 Mini Apérobecher

80247 - 5 STD. AUFTAUEN LASSEN

3 verschiedenen Rezepten. Surimi- Krabben-Avocado : Surimi-Krabben, cremige Avocado (ausgewählte Sorte), Mascarpone, Schale von Zitrone und goldener Sesam ; Tomaten-Pfeffer : cremiger Toastgeschmack, Gazpacho Tomaten- Pfeffer und Stücke von gerösteter roter Paprika ; Honig, Ziegenkäse-Mousse, Emmentaler und Walnüsse.

Fr 13,50  
11,50 Fr

Schachtel 192 g  
Pro kg : Fr 70,31 Fr 59,89

Fr 2,00  
Ersparnis!



▲ 32 Mini Party Quiches AGEMO +

84595 - 10 MIN IM OFEN BACKEN LASSEN

Großzügige Käsefüllung, Lauch mit Speck, Tomaten mit frischer Käse und Brokkoli-Käse

32 Mini Chäs-Chüechli AGEMO Fr 19,90

84715 - 10 MIN IM OFEN BACKEN LASSEN

Die 32 Mini Chäs-Chüechli sind ideal für ihr Apero.

Beutel 512 g  
Pro kg : Fr 38,87 Fr 34,96

17,90 Fr

Fr 2,00  
Ersparnis!



20 Schinkengipfeli AGEMO

84702 - 20 BIS 25 MIN IM OFEN BACKEN LASSEN

Hergestellt in der Schweiz.

Beutel 700 g  
Pro kg : Fr 37,00-  
Fr 30,71

Fr 25,90  
21,50 Fr

Fr 4,40  
Ersparnis!

# Warme Aperitifs

VORSPEISE / TRÜFFEL SPEZIALITÄT



## Création

**Knackige Bonbons  
Schinken / Emmentaler**

**80255** - 11 MIN IM OFEN BACKEN LASSEN  
Feiner rosa Teig aus **Weizenmehl**, gefüllt mit  
Schinken, **Frischkäse und Emmentaler**.

**7,90**  
Fr

Schachtel 168 g - Pro kg : Fr 47,02



## Création

**Mini Churros Parmesan / Tomaten**

**80256** - 5 BIS 6 MIN IM OFEN AUFWÄRMEN LASSEN  
**Freilandeier - Mit AOP\* Parmesan gekocht.**

**CA. 14 STÜCKE**

Beutel 150 g - Pro kg : Fr 39,33

\*Geschützte Ursprungsbezeichnung

**5,90**  
Fr



**\*12 Mini Croque Comte AOP\*\*** mit  
weissen Trüffel, 1,2% aromatisiert

**80206** - 9 BIS 10 MIN IM OFEN  
AUFWÄRMEN LASSEN

Schnittbrot in Olivenöl mit  
**Weizenmehl, Käse Compte AOP\*\***  
und **weißem Sommertrüffel 1,2%**.

Schachtel 100 g - Pro kg : Fr 72,00 Fr 59  
\*Geschützte Ursprungsbezeichnung

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

Fr 1,30  
Ersparnis!



**\*9 knusprige Brie-Rosen und mit  
weißem Trüffel**

**80194** - 14 MIN IM OFEN BACKEN  
LASSEN

Rosagebäck belegt mit Brie,  
Frischkäse, geriebener Käse und  
zerbrochener Sommer-Weiss-Trüffel  
aromatisiert 1% - Schachtel 126 g

Pro kg : Fr 67,46 Fr 59,52

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

Fr 1,00  
Ersparnis!



**\*8 Brioche-Häppchen, cremiger  
Beaufort-Käse und weißer  
Sommertrüffel aromatisiert (1%)**

**80235** - 9 BIS 10 MIN IM OFEN  
AUFWÄRMEN LASSEN

**Brioche reine Butter**,  
Kürbispüree, cremige Kugel  
aus Beaufort und aromatisierter  
1% weißer Sommertrüffel,  
Haselnussdekorat.

Schachtel 94 g - Pro kg : Fr 105,32  
Fr 73,40 - **Limitierte Anzahl**

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

Fr 3,00  
Ersparnis!



# Warme Aperitifs **BISS UND BLÄTTERTEIG**



## 40 Blätterteig Häppchen

**80229** - 12 BIS 15 MIN IM OFEN BACKEN LASSEN

4 Rezepte, Emmentaler, Emmentaler-Schinken Tomaten-Chorizo und provenzalische Tomaten.

**Blätterteig reiner Butter.**

Schachtel 340 g  
Pro kg : ~~Fr 17,35~~ Fr 13,24

~~Fr 5,90~~  
**4<sup>Fr</sup>**  
**4,50**

Fr 1,40  
Ersparnis!



## 24 Mini croustades

**80224** - 7 BIS 10 MIN IM OFEN AUFWÄRMEN LASSEN

4 Rezepte **Reiner Butterteig.**

Quiche lorraine mit geräuchertem Speck : Tomaten und Oliven, Käse, Strassburger Wurst und Dijoner Senf. **Freiland Eier.**

Schachtel 330 g - Pro kg : ~~Fr 21,82~~ Fr 17,88

~~Fr 7,20~~  
**5<sup>Fr</sup>**  
**5,90**  
Fr 1,30  
Ersparnis!

## 40 Weihnachtliches Blätterteiggebäck

**80200** - 12 BIS 15 MIN IM OFEN BACKEN LASSEN

4 Rezepte Sterne und Tannen aus **Blätterteig mit reiner Butter** Sonnengemüse und scharfer Espelette AOP\*, Reblochon AOP\* und Zwiebeln, **Lachs aus Norwegen** und Zugetti, Chorizo und Tomaten.

Schachtel 385 g  
Pro kg : ~~Fr 25,71~~ Fr 19,48

\*Geschützte Ursprungsbezeichnung

~~Fr 9,90~~  
**7<sup>Fr</sup>**  
**7,90**  
Fr 2,00  
Ersparnis!



## Windbeutel mit Käse Comté AOP\*

**70205** - 8 MIN IM OFEN AUFWÄRMEN LASSEN

**Brandteig aus reiner Butter** mit Freiland Eier und **Comté AOP\***. **Hergestellt in unserem Atelier Toqué™.**

**CA. 40 STÜCKE** -

Beutel 280 g - Pro kg : ~~Fr 35,36~~

Fr 24,64 \*Geschützte Ursprungsbezeichnung

~~Fr 9,90~~  
**6<sup>Fr</sup>**  
**6,90**  
Fr 3,00  
Ersparnis!



## Windbeutel mit Emmentalkäse Bio

**70215** - 8 MIN IM OFEN AUFWÄRMEN LASSEN

**Brandteig aus reiner Butter** mit Freiland Eier. **Hergestellt in unserem Atelier Toqué™.**

**CA. 30 STÜCKE** - Beutel 213 g

Pro kg : ~~Fr 32,39~~ Fr 25,82

~~Fr 6,90~~  
**5<sup>Fr</sup>**  
**5,50**  
Fr 1,40  
Ersparnis!





# Kalte Vorspeisen GERÄUCHERTER FISCH



## SCHOTTISCHER RÄUCHERLACHS

**Atlantik Lachs, biologisch geräuchert von Schottland**

**81138 - 3 STD.** AUFTAUEN LASSEN UND DANN 15 MIN BEI RAUMTEMPERATUR RUHEN LASSEN

Gezüchtet in Schottland erarbeitet in Frankreich. Kein OGM<sup>(1)</sup>, gesalzen mit trockenem Salz und geräuchert mit Buchenholz.



**2 SCHEIBEN**

Packung 80 g - Pro kg : ~~Fr 90,-~~ Fr 73,75

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

Fr 1,30  
Ersparnis!

**Schottischer geräucherter Atlantiklachs**

**81117 - 7 STD.** IM KÜHLSCHRANK AUFTAUEN LASSEN UND DANN 15 MIN BEI RAUMTEMPERATUR RUHEN LASSEN

Aufgewachsen in Schottland (**Futter ohne dem Einsatz von OGM und ohne PAT**). Mit Trockensalz gesalzen und mit Buchenholz geräuchert.

Hergestellt in unserem Atelier.

**4 BIS 6 SCHEIBEN**

Packung 160 g  
Pro kg : ~~Fr 78,-~~ Fr 61,88

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

Fr 2,60  
Ersparnis!



**Rückenfilet Rauchlachs aus dem Atlantik**

**81100 - 6 STD.** AUFTAUEN LASSEN  
Aufgewachsen in Norwegen (aus einer verantwortlichen Zucht und Futter ohne Verwendung vom OGM und ohne PAT). Gesalzen mit Trocken- und Rauchsatz und mit Buchenholz geräuchert. Hergestellt in unserem Atelier.

**1 STÜCK** - Packung 150 g  
Pro kg : ~~Fr 81,33~~ Fr 63,33

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

Fr 2,70  
Ersparnis!



**Geräucherte Lachsscheiben** **AGEMO**

**92598 - 13 STD.** AUFTAUEN LASSEN  
In der Schweiz geräucherte Lachsscheiben.

Beutel 500 g  
Pro kg : ~~Fr 71,-~~ Fr 65

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

Fr 3,00  
Ersparnis!



**Forelle Ceviche «Coco Bay»** **AGEMO**

**66841 - 5 MIN** IM KALTEM WASSER AUFTAUEN LASSEN

Kokosmilchsauce und Limettensaft.

**1 PORT.** - Beutel 240 g  
Pro kg : ~~Fr 82,-~~ Fr 82,92

**19,90** Fr

**Forellentatar aus dem Wallis** **AGEMO**

**66840 - 5 MIN** IM KALTEM WASSER AUFTAUEN LASSEN

**Schweizer Herkunft.**

**1 PORT.** - Beutel 240 g  
Pro kg : ~~Fr 78,-~~ Fr 78,75

**18,90** Fr



<sup>(1)</sup>Maison Thiriet hat gewählt keine GMOs (gentechnisch veränderte Organismen) zu verwenden < 0,9 % in der Nahrung diesen Lachs

(1) Gemäß den geltenden Vorschriften über die ökologische Produktionsweise

# Vorspeisen AUS DEM MEER



## 6 Austern aus der Bretagne Muscadet AOC\* Sabayon

81844 - 10 BIS 12 MIN IM OFEN BACKEN LASSEN

**Austern aus der Bretagne, ausgewählte Größe Nr. 4, Sabayon aus Muscadet AOC\* 9%.**

Schachtel 120 g  
Pro kg : ~~Fr 104,17~~ Fr 82,50

\*Bezeichnung kontrollierten Ursprungs

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

Fr 2,60  
Ersparnis!



## 18 gefüllte Muscheln

84574 - 8 BIS 9 MIN IM OFEN BACKEN LASSEN

**Muscheln aus der Bretagne und der Normandie, gefüllt mit Butter, Petersilie, Knoblauch und Schalotte.**

Das Tablett von 80 g  
Pro kg : ~~Fr 156,25~~ Fr 123,75

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

Fr 2,60  
Ersparnis!



## 24 gefüllte Muscheln

84819 - 10 BIS 12 MIN IM OFEN BACKEN LASSEN

**Im offenen Meer gezüchtet, gefüllt mit Knoblauch und Petersilien Butter.**

Schachtel 250 g  
Pro kg : ~~Fr 39,60~~ Fr 33,60

~~Fr 9,90~~  
**8,40** Fr

Fr 1,50  
Ersparnis!



## Ganzer gefüllter Lachs, vorgeschnitten

92310 - 24 BIS 30 STD. IM KÜHLSCHRANK AUFTAUEN LASSEN

**Alaska-Seelachsfüllung, Seelachs-Seelachs, Jakobsmuscheln\*, Garnelen, Erbsen und Karotten, aromatisiert mit einem Hauch Estragon, Schalotten und Noilly Prat® Wermut.**

**12 BIS 18 SCHEIBEN** - Stück von 1,25 bis 1,8 kg

Pro Kilo : Fr 29,90

DAS STÜCK CA.  
**49,90** Fr



\*Zygochlamys patagonica Argentinien/USA oder Argopecten purpuratus Peru

# Warme Vorspeisen MUSCHELN UND GEFÜLLTE KRABBE



**1. 1 Jakobsmuscheln\* aus der Normandie (Jakobsmuschel 50%), Champagnersauce**

**82639** - 25 MIN IM OFEN BACKEN LASSEN

**Jakobsmuscheln\* aus einer französischen Fischerei (Art ausgewählt\*)**,

Käsesauce **Sauerrahm**, mit Pilzen aus Paris und Champagner AOC\*\*

Beutel 110 g  
Pro kg : ~~Fr 90~~ Fr 71,82

\*Pecten maximus - Frankreich (Normandie) \*\*Bezeichnung kontrollierten Ursprungs

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

Fr 2,00  
Ersparnis!

**2. 4 Jakobsmuscheln\* an einer feine Champagner Sauce**

**82630** - 30 BIS 35 MIN IM BACKOFEN AUFWÄRMEN LASSEN

**Jakobsmuscheln\* aus nachhaltiger Fischerei (Art ausgewählt\*)**,

Cognacsauce  
Feiner Champagner und **Sahne frisch**.

Beutel 440 g  
Pro kg : ~~Fr 51,14~~  
Fr 45,23

\*Zygochlamys patagonica - Argentinien

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

Fr 4,00  
Ersparnis!

**3. 6 Jakobsmuscheln\* an einer Bretagne Sauce**

**82628** - 25 BIS 30 MIN IM OFEN WÄRMEN LASSEN

**Jakobsmuscheln\* aus nachhaltiger Fischerei (ausgewählte Sorten\*)**, frische Rahmsauce und Champignons de Paris.

Beutel 660 g  
Pro kg : ~~Fr 45,30~~  
Fr 40,15

\*Zygochlamys patagonica - Argentinien

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

Fr 3,40  
Ersparnis!

**▲ 2 Kabeljau und Jakobsmuscheln\* in der Schale**

**81865** - 20 BIS 25 MIN IM OFEN WÄRMEN LASSEN

**Kabeljau aus a nachhaltiger Fischfang - Nüsse Jakobsmuscheln\* aus der nachhaltigen Fischerei.**

Beutel 220 g  
Pro kg : ~~Fr 32,73~~ Fr 26,82

\*Zygochlamys patagonica - Argentinien

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

Fr 1,30  
Ersparnis!



**2 gefüllte Krabben, Soße Hummer**

**81861** - 25 BIS 30 MIN IM OFEN WÄRMEN LASSEN

Fleisch und Fruchtfleisch von gefischten braunen Krabben, **im Nordostatlantik** Seehecht aus Alaska, Garnelen aus dem Norden, Sauce aus Brühe basierend von Hummer, Hummer, **frischer Sahne** und Weisswein. **Natürliche Schale.**

Schachtel 180 g - Pro kg : ~~Fr 60,56~~  
Fr 47,22

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

Fr 2,40  
Ersparnis!



# Warme Vorspeisen KERAMIKSCHALEN



## Création

Die unglaublichen Cassolettes und ihre Dekorationen Cremige Pastinaken, Kastanien und gebrochene Morcheln

**81881 - 35 BIS 40 MIN IM OFEN BACKEN LASSEN**  
In der Keramikschale präsentiert.

**2 STÜCKE** - Schachtel 240 g - Pro kg : Fr 56,25  
Limitierte Anzahl

**13,50** Fr

## 2 Keramikschalen mit Jakobsmuscheln\* und Garnelen

**81860 - 25 BIS 30 MIN IM OFEN BACKEN LASSEN**

**Jakobsmuscheln\* (ausgewählte Arten)**, Krevetten, Cognacsauce, Feiner Champagner und Frischrahm, Karotten und Bohnen.  
In der Keramikschale präsentiert.

Schachtel 220 g - Pro kg : Fr 61,36 Fr 50,91

\*Chlamys opercularis - Frankreich

~~Fr 13,50~~  
**11,20** Fr  
Fr 2,30 Ersparnis!



## 2 Cassolettes mit Meeresfrüchten, Sauce bei Sancerre

**81873 - 25 BIS 30 MIN IM OFEN WÄRMEN LASSEN**

**Garnelen und Seelachs aus Alaska aus einer nachhaltiger Fischerei**, Muscheln, Karotten, Champignons und Soße mit frischer Sahne gekocht mit Sancerre AOC.

In der Keramikschale präsentiert.

Schachtel 240 g  
Pro kg : Fr 35,42 Fr 30

\*Bezeichnung kontrollierten Ursprungs

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

Fr 1,30 Ersparnis!



## 2 Fischtöpfe, Sauce Noilly Prat®

**81937 - 25 BIS 30 MIN IM OFEN WÄRMEN LASSEN**

**100% Lachsfilet**, Jakobsmuscheln\* (Gut ausgewählt), Garnelen, Paris Pilze, Pfifferlingen und mit einer cremigen Sauce Noilly Prat® vermischt. In der Keramikschale präsentiert.

Schachtel 350 g  
Pro kg : Fr 74 Fr 62,57

\*Zygochlamys patagonica - Argentinien

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

Fr 4,00 Ersparnis!



## 2 Gratins Hummer und Jakobsmuscheln\*, Hummer-Sauce

**81936 - 35 MIN IM OFEN WÄRMEN LASSEN**

**Hummerfleisch**, Walnüsse St-Jacques\* (Art ausgewählt), Spinat und cremiger Hummersauce. In der Keramikschale präsentiert.

Schachtel 260 g  
Pro kg : Fr 101,92 Fr 86,54

\*Zygochlamys patagonica - Argentinien oder Chlamys islandica - Russland/ Island

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

Fr 4,00 Ersparnis!

# Warme Vorspeisen SCHNECKEN

Burgunder Schnecken\* à la Bourguignonne zubereitet

10 BIS 16 MIN IM BACKOFEN AUFWÄRMEN LASSEN

Schnecken (Wild) aus der Region Burgund (besonders gute Auswahl\*), Zertifiziertes rotes Label, mit Chablis AOC\*\* gekocht und mit einer extra feinen Butterfüllung garniert.

## SCHÖNE GRÖSSE

81019

12 Schnecken

Schachtel 96 g

Pro kg : Fr 82,29

Fr 67,71

~~Fr 7,90~~

6,50 Fr

Fr 1,40

Ersparnis!

81024

36 Schnecken

Beutel 288 g

Pro kg : Fr 74,65

Fr 62,15

~~Fr 21,50~~

17,90 Fr

Fr 3,60

Ersparnis!



2 Cassolettes von Burgunderschnecken Chablis AOC\*\*

81876 - 30 BIS 35 MIN IM BACKOFEN AUFWÄRMEN LASSEN

Burgunderschnecken und Champignons ohne Sulfite\*, Chablis AOC\*\* und frische Sahnesauce.

In der Keramikschale präsentiert - Schachtel 260 g - Pro kg : Fr 48,08 Fr 40,38

\*Diese sulfitefreien Pilze bergen ein Risiko von natürlicher Bräunung

~~Fr 12,50~~

10,50 Fr

Fr 2,00

Ersparnis!



50 Schnecken Mont d'or AGEMO

84570 - 10 BIS 16 MIN IM BACKOFEN AUFWÄRMEN LASSEN

Herkunft : Schweiz

50 STÜCKE - Schachtel 180 g - Pro kg : Fr 147,60

36,90 Fr



2 Blätterteiggebäck mit Schnecken\* aus Burgund, Feine Champagner-Cognac-Sauce

81945 - 23 BIS 25 MIN IM OFEN BACKEN LASSEN

Burgunderschnecken\* - Weizenmehl und frische Sahne, Blätterteig aus reine Butter.

Schachtel 300 g - Pro kg : Fr 19,67 Fr 16,33

~~Fr 5,90~~

4,90 Fr

Fr 1,00

Ersparnis!



Kräuterbutter-Rolle

83347 - 2 STD. 30 IM KÜHLSCHRANK AUFTAUEN LASSEN UND DANN 10 MIN BEI RAUMTEMPERATUR RUHEN LASSEN

Vorbereitung zu Schnecken füllen, aber auch grillieren und würzen geeignet. Ideal zum Fisch, Fleisch oder Gemüse.

Schachtel 150 g - Pro kg : Fr 50

7,50 Fr

\*Bei Maison Thiriet haben wir wilde Schnecken der Art Hélix ausgewählt Pomatia Linné für seine hervorragenden Geschmacksqualitäten \*\*Geschützte Ursprungsbezeichnung

MAISON  
**THIRIET**  
1902

# Kalte Vorspeisen ROHE ENTENSTOPFLEBER



**Rohe Entenleber, entdarmt**

**85307**

12 STD. IM KÜHLSCHRANK AUFTAUEN LASSEN UND NACH IHREM WUNSCH ZUBEREITEN

**Extra Qualität\***

Schachtel 400 g  
Pro kg : Fr 99,75

Limitierte Anzahl

**39,90** Fr

*\*Maison Thiriet hat eine Gänseleber der "Extra"-Kategorie ausgewählt, die insbesondere aufgrund ihrer einheitlichen Farbe und glatten Textur ausgewählt wurde*



**4 Rohe Gänseleber Schnitzel aus Frankreich**

**85309 - 3 MIN IN DER PFANNE ANBRATEN LASSEN**

**Ente aus den Südwesten.**

Schachtel 140 g - Pro kg : Fr 165,63 Fr 153,13



Fr 26,50

**24,50** Fr

Fr 2,00  
Ersparnis!



**Entenleber mit "Petite Arvine" aus dem Wallis** **AGEMO**

**85185 - 12 STD. IM KÜHLSCHRANK AUFTAUEN LASSEN**

**In der Schweiz hergestellt**

Artisanale Zubereitung von **Entenleber aus dem Südwesten Frankreichs**, von Petite Arvine von Martigny und Abricotine.

Das Stück von 250 g - Pro kg : Fr 119,60

**29,90** Fr

**4 Entenleberpastete aus Frankreich, gekocht**

**85181 - 4 STD. IM KÜHLSCHRANK AUFTAUEN LASSEN**

**Ente aus Südwest - Ente aus einer verantwortungsvollen Zucht\* Armagnac AOP\*\*.**

Schachtel 160 g  
Pro kg : Fr 165,63 Fr 153,13

Fr 26,50

**24,50** Fr

Fr 2,00  
Ersparnis!



**4 Country Brötchen mit Nüssen und Haselnüssen**

**89436 - 10 BIS 12 MIN IM OFEN BACKEN LASSEN**

**Wurde im Steinofen gebacken.**

Beutel 220 g  
Pro kg : Fr 15,91

**3,50** Fr

# Warme Vorspeisen WARMES VORSPEISEN BLÄTTERTEIG



*Création*

**Kabeljau-Blätterteig, Zitronensauce**  
**2140 - 45 MIN IM OFEN BACKEN LASSEN**  
 Blätterteig, Kabeljau Filet im Nordostatlantik gefangen. Cremige Zitronensauce.

**6 PORT.**

Schachtel 700 g - Pro kg : Fr 22,14

**15,50**



## 8 Jakobsmuschel\*-Körbchen

**81819 - 25 BIS 30 MIN IM BACKOFEN BACKEN LASSEN**

Jakobsmuscheln\*, Weizenmehl und frischem Rahm, Muscadet AOC\*\*, Schalotten und Zwiebeln.

Schachtel 640 g - Pro kg : Fr 19,06 Fr 15,94

\*Zygochlamys patagonica - Argentinien oder Chlamys opercularis - Frankreich

Fr 12,20

**10,20** Fr

Fr 2,00 Ersparnis!



## 2 Jakobsmuscheln\* Törtchen

**82044 - 25 BIS 30 MIN IM OFEN BACKEN LASSEN**

Blätterteig, Weizenmehl und frischem Rahm, Sancerre AOC\*\*, kleines Gemüse und Zitronensauce.

Schachtel 220 g - Pro kg : Fr 47,73 Fr 32,73

\*Zygochlamys patagonica Argentinien oder Chlamys opercularis Grossbritannien/Irland

Fr 10,50

**7,20** Fr

Fr 3,30 Ersparnis!



## Blätterteigtaschen mit Lachs

**82012 - 45 MIN IM OFEN BACKEN LASSEN**

Herkunft Norwegen Lachs 100 % Filet.

**6 PORT.**

Schachtel 700 g Pro kg : Fr 27,00 Fr 21,29

Fr 18,90

**14,90** Fr

Fr 4,00 Ersparnis!



\*\*Bezeichnung kontrollierten Ursprungs

Vorspeisen KALTE AUFSCHNITT, KUCHEN ZU TEILEN,  
HEISSER EINZELNER BLÄTTERTEIG

Création

2 Scheiben Entenmousse  
pastete mit  
Pistazienherz

81878 - 4 STD. 30 BIS 5 STD.  
IM KÜHLSCHRANK AUFTAUEN  
LASSEN

Mürbeteig aus reiner Butter,  
Füllung aus Schweinefleisch  
mit Pistazien, Mousse Ente  
und Herbsttrompeten.

Schachtel 180 g  
Pro kg : Fr 49,44

8,90 Fr



Jakobs-muscheln\*-  
Krevettenkuchen

81916 - 30 BIS 35 MIN IM OFEN BACKEN LASSEN  
Krevetten und Jakobsmuscheln\*, Lauch in Scheiben  
geschnitten, Julienne Karotten-Zucchini und Schalotten.  
Weizenmehl - Frisch Rahm.

4 PORT. - Schachtel 500 g - Pro kg : Fr 25,00 Fr 19,80

\*Zygochlamys patagonica - Argentinien und/oder Chlamys opercularis  
Grossbritannien/Irland

Fr 12,50  
9,90 Fr

Fr 2,60  
Ersparnis!



Perlhuhn Kuchen mit Morcheln

82117 - IM OFFEN 25 BIS 30 MIN BACKEN LASSEN  
Blätterteig, 100% Perlhuhn-Filets, Morcheln, Frischrahm  
und gelbem Wein Côtes du Jura AOC\*.  
Weizenmehl.

4 PORT. - Schachtel 450 g - Pro kg : Fr 25,56 Fr 21,11

\*Bezeichnung kontrollierten Ursprungs

Fr 11,50  
9,50 Fr

Fr 2,00  
Ersparnis!



2 Blätterteigtaschen  
mit Lachs und Kresse

81939 - 25 MIN IM OFEN BACKEN LASSEN

Herkunft Norwegen - 100% Filets.

Schachtel 300 g  
Pro kg : Fr 21,67 Fr 16,17

Fr 6,50  
4,85 Fr

Fr 1,65  
Ersparnis!



2 Blätterteigtaschen mit Entenleber  
und Morcheln

82116 - 15 BIS 20 MIN IM OFEN BACKEN LASSEN

Reiner Butterblätterteig, gelbes Hähnchenfilet 100%,  
Entenleber, Frische Sahnesauce frisch und  
mit gebrochenen Morcheln.

Schachtel 240 g - Pro kg : Fr 57,92

13,90 Fr



# Saucen ZUM BEGLEITEN VON FISCH UND FLEISCH



## 1. Zitronenbuttersauce

88946 - 30 s BIS 2 MIN 30 IM MIKROWELLEN AUFWÄRMEN

Mit frischer Sahne, Butter, "Riesling" Weisswein, und Zitronensaft hergestellt. Portionierbar. Beutel 200 g Pro kg : Fr 21

4,20 Fr

## 2. Hummer-Sauce

88923 - 45 s BIS 2 MIN 30 IM MIKROWELLEN AUFWÄRMEN

Schalentiersaft, frische Sahne und Extrakt von Hummer. Portionierbar. Beutel 200 g Pro kg : Fr 22,50

4,50 Fr

## 3. Champagner sauce

88900 - 45 s BIS 2 MIN 30 IM MIKROWELLEN AUFWÄRMEN

Gekocht mit frischer Sahne, 15% Champagner, Gefügelfond und Jus Gemüse. Portionierbar. Beutel 200 g Pro kg : Fr 22,50

4,50 Fr



# Brötchen



## 4 Brötchen

### 1. 4 Oliven "Brötchen"

89437 - 7 BIS 8 MIN IM OFEN BACKEN LASSEN Weizenmehl, natives Olivenöl extra 2,2 % und schwarze und grüne Oliven. Beutel 280 g - Pro kg : Fr 16,07

4,50 Fr

### 2. Getreidebrot

89435 - 10 BIS 12 MIN IM OFEN BACKEN LASSEN Weizenmehl - Im Steinofen gebacken.

### 3. Bauernbrot

89428 - 10 BIS 12 MIN IM OFEN BACKEN LASSEN Weizenmehl und Sauerteig Im Steinofen gebacken. Beutel 200 g - Pro kg : Fr 16

3,20 Fr

### 4. Brot mit Nüssen und Haselnüssen

89436 - 10 BIS 12 MIN IM OFEN BACKEN LASSEN Weizenmehl und Sauerteig Im Steinofen gebacken. Beutel 220 g Pro kg : Fr 15,91

3,50 Fr

### 5. \*Butterzubereitung mit schwarzem Trüffel (3%) aromatisiert

83346 - 2 STD. 30 IM KÜHLSCHRANK AUFTAUEN LASSEN UND DANN 10 MIN BEI RAUMTEMPERATUR STHEN LASSEN Butter, Späne und schwarzer Trüffelsaft. Schachtel 100 g Pro kg : Fr 85

8,50 Fr

Limitierte Anzahl



Création

# Meeresfrüchte

## JAKOBSMUSCHELN OHNE ROGGEN



Creation

84577 - 6 BIS 11 STÜCKE

IN DER PFANNE 6 BIS 7 MIN KOCKEN LASSEN

Jakobsmuscheln\* (aus der französischen Normandie) - Gefangen im Nordostatlantik. Wilde. **Von Hand Dekoriert und zugeschnitten.**

Beutel 250 g  
Pro kg : ~~Fr 98~~ Fr 91,60

\*Pecten maximus  
Frankreich

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

Fr 1,60  
Ersparnis!

84572 - 50 BIS 75 STÜCKE

IN DER PFANNE 2 BIS 3 MIN KOCKEN LASSEN

Jakobsmuscheln\* (Norwegen, Granville Bay) - Eingefischt Nordostatlantik. Wilde. **Küstenfischerei.**

Beutel 250 g  
Pro kg : ~~Fr 74,00~~ Fr 67,60

\*Chlamys opercularis  
Frankreich

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

Fr 1,60  
Ersparnis!

## JAKOBSMUSCHELN MIT ROGGEN



84554

7 BIS 12 STÜCKE

IN DER PFANNE 4 BIS 6 MIN KOCHEN LASSEN

Jakobsmuscheln\* - Im Nordost Atlantik gefangen. Wilde. **Französischer Fischerei - Angeln Küsten - Von Hand geschält und getrimmt.**

Beutel 300 g - Pro kg : ~~Fr 78,33~~ Fr 73

\*Pecten maximus - Frankreich

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

Fr 1,60  
Ersparnis!



1 Hummer, ganz, gekocht

84619 - 10 BIS 12 STD. IM KÜHLSCHRANK AUFTAUEN LASSEN

Herkunft **Kanada** - Im Nordwestatlantik gefischt. Wilde. **Kanadischer Hummer aus nachhaltiger Fischerei - In Fallen gefischt\***

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

1 STÜCK - Schachtel 325 g

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

Fr 2,00  
Ersparnis!

\*Die verwendeten Schließfächer ermöglichen den Hummern, die noch keine Größe erreicht haben minimale Flucht und beinhaltet biologisch abbaubare Ausfahrschilder, vermeiden auf der See die gefangenen Hummern zu verlieren und andere Arten

# Meeresfrüchte



*Creation*

**Krevetten und Jakobsmuscheln mit Petersilie** ~~Fr 12,50~~  
**84821** - IN DER PFANNE 6 BIS 7 MIN KOCHEN LASSEN  
 Rohe geschälte Garnelen aus **verantwortungsvoller Haltung**, gewürzt mit nativem **Olivenöl extra**, Zitronensaft, Petersilie und Knoblauch.  
**9,90 Fr**  
~~Fr 2,60~~  
**Ersparnis!**

**2 PORT.** - Beutel 300 g - Pro kg : ~~Fr 41,67~~ ~~Fr 33,00~~



**Langustenschwänze aus der Karibik, roh**  
**84656** - IN DER PFANNE 13 MIN KOCHEN LASSEN  
**Herkunft Nicaragua oder Bahamas**  
 Fischfang im Mittelwestlichen Atlantik. Feines Fleisch, fest, weiß und zart (**Ausgewählte Arten**).  
 Einzeln verpackt.  
~~Fr 59,90~~  
**54,90 Fr**  
~~Fr 5,00~~  
**Ersparnis!**

**STÜCKE CA. 250 G**  
 Beutel 500 g  
 Pro kg : ~~Fr 119,80~~ ~~Fr 109,80~~

## Nordische Krevetten, gekocht und geschält

IM KÜHLSCHRANK 4 BIS 5 STD. AUFTAUEN LASSEN

**Herkunft Norwegen** - Aus dem Norwest Atlantik gefischt. Wilde.  
**Aus einer nachhaltiger Aquakultur - Auf See gefroren.**

**84615**

**60 BIS 90 STÜCKE**

Beutel 200 g  
 Pro kg : ~~Fr 44,50~~ ~~Fr 31~~

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

~~Fr 2,70~~  
**Ersparnis!**



**84614 - 160 BIS 200 STÜCKE**

Beutel 200 g  
 Pro kg : ~~Fr 42,50~~ ~~Fr 29,50~~

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

~~Fr 2,60~~  
**Ersparnis!**

## Ganze rohe Blaugarnelen

**84685** - IN DER PFANNE 4 BIS 4 MIN 30 KOCHEN LASSEN

**Herkunft Neukaledonien** - Aus einer verantwortungsbewussten Zucht - **Lebensmittel ohne Verwendung von OGM und ohne PAT\*** - Gefroren maximal 24 Stunden nach der Ernte.

**8 BIS 12 STÜCKE**

Schachtel 400 g -  
 Pro kg : ~~Fr 61,25~~ ~~Fr 42,25~~  
 \*Maison Thiriet hat gewählt keine GMOs (gentechnisch veränderte Organismen) zu verwenden < 0,9 % in der Nahrung dieser Garnelen

~~Fr 24,50~~  
**16,90 Fr**  
~~Fr 7,60~~  
**Ersparnis!**



## Krevetten, roh, geschält **AGEMO**

**83523** - 3 BIS 4 MIN IN DER PFANNE NACH DEM AUFTAUEN  
**Herkunft Vietnam.**  
**Aus einer nachhaltiger Aquakultur.**

**30 BIS 40 STÜCKE**

Beutel 1 kg

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

~~Fr 5,00~~  
**Ersparnis!**



## Crevettes cocktail **AGEMO**

**83530** - AUFTAUEN 5 BIS 6 STD. IM KÜHLSCHRANK

**Herkunft Kanada** - Gefischt im Nordostatlantik. Wilde.  
**Aus nachhaltiger Fischerei. Auf See gefroren.**

**200 BIS 300 STÜCKE**

Beutel 500 g  
 Pro kg : ~~Fr 30,40~~ ~~Fr 25~~

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

~~Fr 2,70~~  
**Ersparnis!**



## Krevetten Tail-on **AGEMO**

**83540** - AUFTAUEN 5 BIS 6 STD.

IM KÜHLSCHRANK  
**Herkunft Thailand**  
**Aus einer nachhaltiger Aquakultur.**

**31 BIS 45 STÜCKE**

Beutel 500 g  
 Pro kg : ~~Fr 39,80~~ ~~Fr 31~~

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

~~Fr 4,40~~  
**Ersparnis!**



# Fisch ROSAFLEISCHIG

## 84286.3 - 12 Atlantik Lachsfilet

84286 - IN DER PFANNE 6 BIS 8 MIN  
KOCHEN LASSEN

**Lachs aus Norwegen aus nachhaltiger Tierhaltung (Lebensmittel ohne Verwendung von GVO\*\*).** Ohne Haut und ohne Gräten\*\*\*.

Einzeln vakuumverpackt.

4 Atlantik Lachsfilet  
Beutel 400 g : Fr 16,20 Fr 14,25  
3 Beuteln 400 g = 1,2 kg  
Pro kg : Fr 40,50 Fr 35,63

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

Fr 16,20  
Ersparnis!



## Regenbogenforellenfilet

84231 - IN DER PFANNE 6 BIS 8 MIN KOCHEN LASSEN

**In Frankreich gezüchtet - Wurden ohne GVO\*\***  
**Ausgewählte Arten.** Präsenz natürliche Gräten.  
Vakuumverpackt.

**3 BIS 5 STÜCKE VON CA. 125 G**

Beutel 500 g - Pro kg : Fr 25 Fr 15,80

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

Fr 4,60  
Ersparnis!



## 2 Maxi Lachssteaks aus dem Atlantik

84353 - 4 MIN 30 BIS 5 MIN 30 IM MIKROWELLEN AUFWÄRMEN

**Herkunft Schottland\* - Wurden ohne GVO\*\*.** Ohne Haut und Gräten\*\*\*. Einzeln vakuumverpackt.

**STÜCKE VON 140 BIS 160 G**

Schachtel 300 g - Pro kg : Fr 46,33 Fr 31,67

\*Bei Thiriet haben wir den Lachs gut ausgewählt wo in Schottland aufgewachsen, eingefädelt und verpackt wurde

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

Fr 4,40  
Ersparnis!

# Fisch WEISSFLEISCHIG



## Kabeljau Kernfilet

**84317** - 4 BIS 5 MIN IM MIKROWELLEN AUFWÄRMEN

**Herkunft : Norwegen/Island**  
Aus dem Nordost-Atlantik gefischt.  
Aus einer nachhaltigen Fischerei.  
Ohne Haut und Gräten\*.

**9 BIS 13 STÜCKE VON 80 BIS 120 G**

Beutel 1 kg



~~Fr 29,90~~  
**25,20** Fr  
Fr 4,70  
Ersparnis!



## Steinbuttfilet

**84124** - IN DER PFANNE 3 MIN KOCHEN LASSEN

**Herkunft Holland - Fischfang aus dem Nordost Atlantik (Nordsee), Hand-Filiiert.**  
Ohne Haut, vorhanden natürliche Gräte.

**3 BIS 5 STÜCKE VON 100 BIS 200 G**

Beutel 500 g - Pro kg : Fr 65,80 Fr 55

~~Fr 32,90~~  
**27,50** Fr  
Fr 5,40  
Ersparnis!



## Medaillons von Rotzunge

**84113** - IN DER PFANNE 7 BIS 8 MIN KOCHEN LASSEN

**Gefischt im Nordostatlantik (Nordsee). Von Hand gerollte Medaillons.** Ohne Haut und Gräten\*.

**6 BIS 10 STÜCKE VON 50 BIS 90 G**

Beutel 500 g - Pro kg : Fr 39,80 Fr 33,80

~~Fr 19,90~~  
**16,90** Fr  
Fr 3,00  
Ersparnis!



## Eglifilets mit Haut

AGEMO Wildfischerei.

**83300** - Herkunft Osteuropa

**40 BIS 60 STÜCKE VON 10 BIS 40 G**

Beutel 1 kg

~~Fr 24,50~~  
**20,50** Fr  
Fr 4,00  
Ersparnis!

**86698** - McLean gefischt in Polen Erste Wahl

**20 BIS 35 STÜCKE VON 30 BIS 50 G**

Beutel 1 kg

~~Fr 37,50~~  
**29,90** Fr  
Fr 7,60  
Ersparnis!

\*Trotz aller Sorgfalt bei der Zubereitung von Fisch ist das außergewöhnliche Vorhandensein von Gräten nicht ausgeschlossen



# Geflügel GANZ UND GEFÜLLT



**Perlhuhn gefüllt mit Morcheln und Trauben**  
**85264** - AUFTAUEN UND DANN 1 STD. 40 BIS 2 STD. IM BACKOFEN AUFWÄRMEN LASSEN  
 Ein geschmackvolles Fleisch, begleitet von Morcheln, Rosinen und an einer Cognacsauce. Halb ohne Knochen.  
**4 BIS 5 PORT.**  
 Schachtel 1,2 kg  
 Pro kg : ~~Fr 27,92~~

**33,50 Fr**



**2 gelbe Wachteln von Challans**  
**85012** - 20 BIS 25 MIN IM OFEN BACKEN LASSEN  
**Wachteln wo im Freien aufgezogen wurde- Futter Zertifiziertes 75% Getreide. Brutzeit Mindestens 42 Tage. Kopf und Halslos.**  
 Schachtel 400 g - Pro kg : ~~Fr 32,25~~ ~~Fr 23,75~~

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



**Fr 3,40**  
 Ersparnis!



**2 Wachtel mit Entenleber gefüllt**  
**85235** - IM BACKOFEN 45 MIN BACKEN LASSEN  
**Entenleberfüllung** und Schweinefleisch. Halb ohne Knochen.  
 Schachtel 320 g - Pro kg : ~~Fr 50,63~~ ~~Fr 42,19~~

~~Fr 16,20~~  
**13,50 Fr** | **Fr 2,70**  
 Ersparnis!

**2 Entenkeulen gefüllt, Waldpilzfüllung**  
**85290** - ZUM AUFWÄRMEN 30 BIS 35 MIN IM OFEN  
 Füllung mit Truthahn und gezüchtete Waldpilzen (Steinpilze, Austernpilze und Mousserons) und mit einem Hauch vom altem Armagnac. Halb ohne Knochen. Einzeln verpackt, unter einem Vakuum.  
 Schachtel 400 g  
 Pro kg : ~~Fr 31,25~~ ~~Fr 24,75~~



~~Fr 12,50~~  
**9,90 Fr** | **Fr 2,60**  
 Ersparnis!



**Gefüllter Kapaun, Füllung mit Morcheln und Armagnac**

**85285** - AUFTAUEN UND DANN 1 STD. 45 IM BACKOFEN AUFWÄRMEN LASSEN

Gebatener Kapaun, delikats gefüllt mit Morcheln und einem Hauch Armagnac. Geflügel entbeint, aus Frankreich, von Hand geschnürt.

**6 BIS 7 PORT.** - Schachtel 1,3 kg

Pro kg : Fr25,00

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



**Rinderroulade mit Steinpilzen** AGEMO

**88801** - NACH DEM AUFTAUEN, 25 MIN IN OFEN KOCHEN

Entdecken Sie diese Kreation aus der Metzgerei Perusset Orbe (VD). Eine Rinderroulade mit Steinpilze. Ein einziges Gericht für einen Festessen  
Das Stück ca. 400 g

**2 PORT.**

Preis pro kilo : Fr59,90



STÜCK CA. **23<sup>Fr</sup>,<sub>90</sub>**



**Gefüllter Hühnerbraten mit Steinpilzfüllung**

**85286** - NACH DEM AUFTAUEN, 1,25 STD. IN OFEN KOCHEN

Trutenfleischfüllung und Steinpilzen gewürzt mit Alter Armagnac. Geflügel ganz ohne Knochen.

**5 BIS 6 PORT.** - Schachtel 1 kg

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

Fr3,00 Ersparnis!



**Entenbrust**

**85308** - 9 BIS 10 MIN IN DER PFANNE KOCHEN

Schachtel 350 g  
Pro kg : Fr44,29 Fr36,86

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

Fr2,60 Ersparnis!



# Geflügel



**2 Ballotines mit Freilandpoulet,  
Entenleberfüllung, Steinpilze**  
85304 - 30 BIS 35 MIN IM OFEN BACKEN LASSEN  
**Freilandpoulet, Entenleberfüllung,  
Schweinefleisch und Steinpilze.**  
Verziert mit Pistazien.  
Schachtel 320 g - Pro kg : Fr 62,19 Fr 51,56

~~Fr 19,90~~  
**16,50** Fr  
Fr 3,40  
Ersparnis!



# Fleisch & FONDUE



Rinderfilet Wellington gefroren **AGEMO**

**92061** - NACH DEM AUFTAUEN (12 STD.) IM OFEN CA. 40 MIN.  
BEI 180°C BRAUN BACKEN LASSEN.  
Blätterteig, Pilze, Entenleber.

**4 BIS 6 PORT.** - 8 Scheiben

Beutel 700 bis 900 g - Preis pro kg : **Fr 92,50**

CA. **74,90** Fr



Filet Mignon vom Schwein in einer Kruste  
mit Pfifferlingen **AGEMO**

**92063** - NACH DEM AUFTAUEN (12 STD.) IM OFEN CA. 40 MIN.  
BEI 180°C BRAUN BACKEN LASSEN.  
Blätterteig, Pfifferlingfüllung.

**4 BIS 6 PORT.** - 8 Scheiben

Beutel 700 bis 900 g - Pro kg : **Fr 69,90**

CA. **55,90** Fr



Fondue Bourguignonne **AGEMO**

**6 BIS 8 STD.** IM KÜHLSCHRANK AUFTAUEN LASSEN  
Schachtel ca. 500 g - Preis pro kg **Fr 24,90**

**92647**  
Rind  
Schweiz  
Pro kg :  
Fr 51,80  
Fr 49,90

CA. **24,90** Fr  
Fr 2,00  
Ersparnis!



**92646**  
Pferde  
Kanada/  
Argentinien  
Pro kg :  
Fr 47,80  
Fr 46,50

CA. **22,90** Fr  
Fr 1,00  
Ersparnis!

**92645**  
Poulet  
Schweiz  
Pro kg :  
Fr 45  
Fr 42,50

CA. **21,20** Fr  
Fr 1,30  
Ersparnis!



Fondue Chinoise gerollt **AGEMO**

**6 BIS 8 STD.** IM KÜHLSCHRANK AUFTAUEN LASSEN  
Schachtel 500 g - Preis pro kg **Fr 23,50**

**92452**  
Rind  
Schweiz  
Pro kg :  
Fr 51,80  
Fr 47

CA. **23,50** Fr  
Fr 2,40  
Ersparnis!



**92493**  
Pferde  
Kanada  
Pro kg :  
Fr 47  
Fr 37

CA. **18,50** Fr  
Fr 2,00  
Ersparnis!



**92403**  
Truten  
Polen  
Pro kg :  
Fr 39,80  
Fr 33

CA. **16,50** Fr  
Fr 3,40  
Ersparnis!



# Fertiggerichte INDIVIDUELL UND ZU TEILEN



**Kabeljau und Lachs Zitrus- und Gemüsesauce**

**88858 - 8 BIS 9 MIN IN DER MIKROWELLE AUFWÄRMEN LASSEN**

**100% Kabeljau-Filet - 100% Lachs-Filets - Gekocht mit frischem Rahm, in Scheiben geschnittene Champignons und Julienne Karotten, Sizilianische Orangen- und Zitronensaft.**

**2 PORT.** - Schachtel 450 g - Pro kg : ~~Fr23,33~~ ~~Fr19,78~~

~~Fr10,50~~  
**8<sup>Fr</sup>**  
**8,90**

Fr 1,60  
Ersparnis!



**Kapaunfilet, Gänselebersauce, Morcheln, Pfifferlin**

**88826 - 11 BIS 13 MIN IN DER MIKROWELLE AUFWÄRMEN LASSEN**

**100% Kapaunfilet - Mit Rahm gekocht und frische Entenleber.**

**4 PORT.** - Schachtel 900 g - Pro kg : ~~Fr38,33~~ ~~Fr32,44~~

~~Fr34,50~~  
**29<sup>Fr</sup>**  
**29,20**

Fr 5,30  
Ersparnis!



**Köstlichkeiten aus Meer, Cognac-Sauce Fine Chapagne**

**88845 - 12 BIS 13 MIN IN DER PFANNE KOCHEN LASSEN**

**100% Kabeljau-Filets - 100% Lachs-Filets - Cognac Feiner Champagner AOC\*, Karottenjulienne, Zucchini und Sojabohnen.**

**4 PORT.** - Schachtel 850 g - Pro kg : ~~Fr25,29~~ ~~Fr21,76~~

~~Fr21,50~~  
**18<sup>Fr</sup>**  
**18,50**

Fr 1,70  
Ersparnis!



**Kapaun-Filet mit gelben Wein und Morcheln**

**88863 - 6 BIS 7 MIN IN DER MIKROWELLE AUFWÄRMEN LASSEN**

**100% Kapaun-Filet - Gekart mit frischem Rahm und Butter - Côtes du Jura AOC\* Gelbwein.**

**1 PORT.** - Schachtel 350 g - Pro kg : ~~Fr31,14~~ ~~Fr26,29~~

~~Fr10,90~~  
**9<sup>Fr</sup>**  
**9,20**

Fr 1,70  
Ersparnis!

# Beilagen



*Creation*

4 Waffeln, Pastinaken, Haselnüsse, Kürbis- und Granatapfelkerne

84966 - 23 BIS 25 MIN IM OFEN BACKEN LASSEN

Naturwaffeln, Pastinakenpüree, Haselnüsse, Kürbiskerne und Granatäpfel.

Weizenmehl - Eier aus Freilandhaltung

Schachtel 184 g - Pro kg : Fr 42,93

Limitierte Auflage

**7,90**



*Creation*

Süsskartoffel Duchesses

83685 - 12 BIS 14 MIN IM OFEN BACKEN LASSEN

3 PORT. - Beutel 450 g

Pro kg : Fr 14,44

**6,50**



4 Kartoffeln Delice mit Steinpilz

83906 - 25 BIS 30 MIN IM OFEN AUFWÄRMEN LASSEN

Kleine Kartoffelkuchen, das Herz ist fließend mit Steinpilzen und Rahm.

Eier aus Freilandhaltung.

Schachtel 400 g - Pro kg : Fr 25,50 Fr 21,25

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

Fr 1,70 Ersparnis!



4 kleine Schweiben mit Gemüse und Zwiebeln

83940 - 20 BIS 25 MIN IM OFEN BACKEN LASSEN

Eier aus Freilandhaltung, gelbe und orangefarbene Karotten.

Schachtel 320 g - Pro kg : Fr 24,69 Fr 20,31

~~Fr 7,90~~  
**6,50**

Fr 1,40 Ersparnis!





*Creation*

**Gekochte Pfanne mit Kastanien, Apfel Land, Pfifferlinge und Steinpilze**

**84965** - 15 MIN IN DER PFANNE ANBRATEN LASSEN

Kastanien, Kartoffeln, Erbsen Feinschmecker, Pfifferlinge, Steinpilze, Olivenöl extra vergine, rote Zwiebeln, Knoblauch und Petersilie. Portionierbar.

**3 PORT.**

Beutel 450 g - Pro kg : Fr 18,89

**8,50 Fr**



**Gekochte Pfanne mit Spargeln, Pholioten und Pfifferlinge**

**83934** - 9 BIS 10 MIN IN DER PFANNE ANBRATEN LASSEN

**100% grüne Spargelspitzen.** Knusprige Erbsen, rote Zwiebeln, ganze Pholioten und Pfifferlinge. Portionierbar.

**3 PORT.**

Beutel 450 g  
Pro kg : Fr 18,89 Fr 16

~~Fr 9,50~~  
**7,20 Fr**

Fr 1,30 Ersparnis!



**Gekochte Pfanne mit Bratkartoffeln, lila Karotten, Saubohnen und Pfifferlinge**

**83950** - 15 MIN IN DER PFANNE ANBRATEN LASSEN

**Kartoffeln aus Frankreich - Mit Butter aus Frankreich.** Portionierbar.

**3 PORT.** - Beutel 450 g - Pro kg : Fr 18,89 Fr 16

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

Fr 1,30 Ersparnis!



**Gekochte Pfanne mit Süßkartoffeln, Gemüse und Nüssen Pekannuss**

**83935** - 8 BIS 9 MIN IN DER PFANNE ANBRATEN LASSEN

Süßkartoffeln, gelbe Karotten Julienne, rote Zwiebeln, knackige Erbsen, Walnusskerne Pekannuss und gewürzt mit Zitronen und Orangen. Portionierbar.

**3 PORT.**

Beutel 450 g - Pro kg : Fr 16,67 Fr 13,78

~~Fr 7,50~~  
**6,20 Fr**

Fr 1,30 Ersparnis!



**2 x 6 Kartoffeln Rosen**  
**83914.1** - 15 BIS 17 MIN IM OFEN  
 AUFWÄRMEN LASSEN  
 Hand gemacht.  
 Schachtel 228 g : Fr 8,90 Fr 7,45  
 2 Schachteln 228 g = 456 g  
 Pro kg : Fr 39,04 Fr 32,68

~~Fr 17,80~~  
**14,90**  
 Fr 2,90  
 Ersparnis!



**Geschälte ganze Kastanien**  
**82981** - 7 BIS 11 MIN IN DER PFANNE  
 ANBRATEN LASSEN  
 Gute Grösse ausgewählt.  
**2 PORT.** - Beutel 300 g  
 Pro kg : Fr 26,33

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



**Champignonscocktail**  
**83426** - IN DER PFANNE  
 9 BIS 13 MIN KOCHEN  
 LASSEN  
 Austernpilze, Champignons  
 de Paris, Linsen, Shiitakes,  
 Pholioten und Steinpilzen.  
**2 BIS 3 PORT.** - Beutel 450 g  
 Pro kg : Fr 9,33 Fr 7,78

~~Fr 4,20~~  
**3,50**  
 Fr 0,70  
 Ersparnis!



**Morcheln, ganz**  
**83414** - IN DER  
 PFANNE II  
 BIS 14 MIN KOCHEN  
 LASSEN  
 Wilde Morcheln.  
**1 PORT.**  
 Beutel 150 g  
 Pro kg : Fr 99 Fr 83,33

~~Fr 13,50~~  
**12,50**  
 Fr 1,00  
 Ersparnis!



**Steinpilze geschnitten**  
**83413** - IN DER  
 PFANNE  
 10 BIS 13 MIN  
 KOCHEN LASSEN  
**2 PORT.**  
 Beutel 300 g  
 Pro kg : Fr 33  
 Fr 26,33

~~Fr 9,90~~  
**7,90**  
 Fr 2,00  
 Ersparnis!



**Kleine Pfifferlinge ganz**  
**83416** - IN DER  
 PFANNE  
 10 BIS 13 MIN KOCHEN  
 LASSEN  
**2 PORT.**  
 Beutel 300 g  
 Pro kg : Fr 38,33 Fr 33

~~Fr 11,50~~  
**9,90**  
 Fr 1,60  
 Ersparnis!





**Gekochter Schinken Würde KEIN NITRIT hinzugefügt\***

**Weiches Brot ZUCKERFREI**

**-25%**

**20 Mini Croque-Monsieur**

80220 - Im Backofen 10-12 Min. aufwärmen lassen  
Schachtel 240 g  
Pro kg : ~~Fr 30~~ Fr 21,67

~~Fr 7,20~~  
**5,20 Fr**  
Fr 2,00 Ersparnis!



**100% FILETS**

**Champignons de Paris SULFITFREI\***

**-20%**

**8 Poulet/Champignons Körbchen**

81970 - 20-25 Min. im Ofen backen lassen  
Schachtel 640 g - Pro kg : ~~Fr 12,34~~ Fr 9,69  
*\*Diese sulfittfreien Pilze stellen ein Risiko dar natürliche Bräunung zuerhalten.*

~~Fr 7,90~~  
**6,20 Fr**  
Fr 1,70 Ersparnis!



**Ausgewählte Tomaten PER HAND ABGELESEN**

**Füllung OHNE NITRIT**

**-25%**

**4 Gefüllte Tomaten**

88706 - 9-15 Min. in der Mikrowelle zubereiten lassen  
Leckere Tomaten mit Schweinefleisch gefüllt und die Mischung wurde mit Zwiebeln und Petersilie gewürzt.  
Schachtel 680 g - Pro kg : ~~Fr 10,59~~ Fr 9,56

~~Fr 7,20~~  
**5,20 Fr**  
Fr 2,00 Ersparnis!



**Jakobsmuscheln\* aus einer nachhaltigen Fischerei**

**Krevetten aus Nachhaltige Zucht**

**Blätterteig REINE BUTTER**

**2 Blätterteig Jakobsmuscheln\* / Krevetten, Sauce Chablis AOC\*\***

82115 - Im Ofen 15-20 Min. backen lassen  
Blätterteig reine Butter 44 %, Jakobsmuscheln\* 15 %, geschälten Krevetten 11 %, Frischrahm, Chablis AOC\*\*

Schachtel 240 g  
Pro kg : ~~Fr 18,50~~ Fr 16,50

\*Zygochlamys patagonica - Argentinien  
\*\*Bezeichnung kontrollierten Ursprungs

**Fr 2,00 Ersparnis!**  
~~Fr 18,50~~  
**16,50 Fr**



*Pizzateig, dünn und knusprig!*

**2 klassische Flammekueche**

82260 - 12-14 Min. im Ofen backen lassen  
2 x 1 Port. - Schachtel 520 g  
Pro kg : ~~Fr 8,27~~ Fr 14,42

**-30%**  
~~Fr 9,50~~  
**6,50 Fr**  
Fr 3,00 Ersparnis!



**12 Gyozens** **AGEMO**

5 Min. in der Pfanne kochen  
19395 Schwein - 19396 Rind  
19397 Krevetten - 19398 Poulet  
19399 Veggie  
Stücke 20 g  
Beutel 240 g  
Pro kg : ~~Fr 66,25~~ Fr 53,75

**-15%**  
~~Fr 15,90~~  
**12,90 Fr**  
Fr 3,00 Ersparnis!



**Raviolio mit Rindfleisch Hérens**

**AGEMO** **+**

**Herkunft : Schweiz** - Tauchen Sie die gefrorenen Raviolio in leicht gesalzenes kochendes Wasser ein und dann aufkochen lassen und 4 Min. köcheln lassen

86037 Beutel 1 kg  
**Fr 2,00 Ersparnis!**  
~~Fr 18,50~~  
**16,50 Fr**

86035 Beutel 2 kg  
**Fr 3,40 Ersparnis!**  
~~Fr 29,90~~  
**26,50 Fr**



**Älpler Rösti**

**AGEMO** **+**

80261 - **Herkunft : Schweiz** - Rösti mit Speck, Gruyere und Schmelzkäse, für den Backofen  
Beutel 4 Stücke von 250 g = 1 kg

**-15%**  
~~Fr 19,50~~  
**16,50 Fr**  
Fr 3,00 Ersparnis!



**10 Vegi Fit Bio Burger mit Gemüse** **AGEMO**

81658 - **Herkunft : Schweiz**  
Gemüse 36% (Karotten, Broccolis, Erbsen, Mais, Paprika, Zwiebeln, Lauch)  
10 Stücke von 100 g  
Beutel 1 kg

**-20%**  
~~Fr 20,50~~  
**15,90 Fr**  
Fr 3,00 Ersparnis!



**Schweinsgeschnetzeltes** AGEMO

92496 - In der Schweiz geboren, aufgezogen und geschlachtet. Es wird von Hand vom traditionellen Metzger Perusset (VD) geschnitten.

3 Vakuumbbeutel von 250 g = 750 g  
Pro kg : ~~Fr 22,53~~ Fr 20,67

**Fr 2 Ersparnis!**

~~Fr 17,50~~

**15,50** Fr



**Pouletgeschnetzeltes** AGEMO

83900 - Pouletgeschnetzeltes roh. Produkt entwickelt in der Schweiz, Schweizer-Fleisch Zubereitung : in der Pfanne

Beutel 1 kg

**-20%**

~~Fr 34,50~~

**26,50** Fr

Fr 8,00

Ersparnis!



**Crunchy Chicken Burger**

AGEMO +

93552 - Herkunft : Schweiz  
Im Ofen 15-17 Min. backen lassen  
**10 bis 12 Stücke**  
Beutel 1 kg

**-20%**

~~Fr 23,50~~

**18,50** Fr

Fr 5,00

Ersparnis!



**Tartar mit einem Messer geschnitten** AGEMO

66640

Rind  
Schweiz  
1 Teil

**-15%**

~~Fr 13,90~~

**11,75** Fr

Schachtel  
240 g  
Pro kg :  
~~Fr 63,18~~  
Fr 53,41

Fr 2,15

Ersparnis!



66645

Pferde  
Kanada  
1 Teil

**-15%**

~~Fr 11,90~~

**9,90** Fr

Schachtel  
240 g  
Pro kg :  
~~Fr 49,58~~  
Fr 41,25

Fr 2,00

Ersparnis!



**6 Pferde-Entrecôte** AGEMO

92488 - Herkunft : Kanada/Argentinien  
Stück von ca. 180 g  
Beutel von ca. 1,08 kg

Kilo Preis :  
~~Fr 38,50~~ Fr 32,50

**-15%**

CA.

~~Fr 41,50~~

**34,90** Fr

Fr 6,60

Ersparnis pro kg!



**Fleischvogel** AGEMO

62460 - Ca. 5 Min. in heisser Butter anbraten lassen und dann mit Wein abfeinern und ca. 20 Min. kochen lassen - Fleischvogel, aus der Metzgerei Perusset VD

6 Stücke

Beutel 960 g  
Pro kg : ~~Fr 28,02~~ Fr 23,85

**Fr 4 Ersparnis!**

~~Fr 26,90~~

**22,90** Fr



Kabeljau  
herkunft ISLAND  
und NORWEGEN

Kabeljau  
von einer  
NACHHALTIGE  
FISCHEREI

100%  
FILETS

**Kabeljaufilets à la "Fish and Chips"**

84411 - 16-18 Min. im Backofen aufwärmen lassen

4 bis 5 Stücke von  
110 bis 140 g  
Beutel 500 g  
Pro kg : ~~Fr 21,80~~ Fr 17,80

**-15%**

~~Fr 10,90~~

**8,90** Fr

Fr 2,00

Ersparnis!

Kabeljau  
von einer  
NACHHALTIGEN  
FISCHEREI

Gefischt in den  
Meeren von  
NORWEGEN

Reifung  
mit Salz 24H\*

**Kabeljau entsalzt**

84234 - 15 Min. in einer Bouillon kochen lassen

Portugal - Im Atlantik gefischt Nordost. Mit Gräten.  
4 bis 6 Stücke von  
150 bis 250 g  
Beutel 1 kg

**-30%**

~~Fr 18,20~~

**12,50** Fr

Fr 5,70

Ersparnis!



**Schollenfilets**

AGEMO

83380  
Sünden in der Atlantik Nordosten und Mitte Nordsee  
Stücke von 80 bis 120 g  
Beutel 1 kg

**-15%**

~~Fr 16,90~~

**13,90** Fr

Fr 3,00  
Ersparnis!





**Bohnen extra-fein** AGEMO

10-12 Min. kochen lassen  
Herkunft : Schweiz

81281  
Beutel 1 kg

81280  
Beutel 2,5 kg  
Pro kg : Fr 7,16  
Fr 5,96

Fr 8,90 **-15%**  
**6,90** Fr 2,00 Ersparnis!  
Fr 17,90 **-15%**  
**14,90** Fr 3,00 Ersparnis!



**Erbesen/Karotten** AGEMO

83101  
Beutel 1 kg

61502  
Beutel 2,5 kg  
Pro kg : Fr 6,60 Fr 5,00

Fr 5,90 **-20%**  
**4,50** Fr 1,40 Ersparnis!  
Fr 16,50 **-20%**  
**12,50** Fr 4,00 Ersparnis!



**Blattspinat in Würfeln** AGEMO

Herkunft : Schweiz - 7-8 Min. kochen lassen

81171  
Beutel 1 kg

81170  
Beutel 2,5 kg  
Pro kg : Fr 5,80 Fr 5

Fr 6,90 **-20%**  
**5,50** Fr 1,40 Ersparnis!  
Fr 14,50 **-20%**  
**11,50** Fr 3,00 Ersparnis!



**Rosenkohl** AGEMO

83025  
Beutel 1 kg

Fr 6,20 **-15%**  
**5,20** Fr 1,00 Ersparnis!



**Feinschmecker-Gemüse**

**Premium** AGEMO

10-12 Min. in einer Pfanne kochen lassen  
Romanesco-Röschen, Karotten, Broccoli, Schwarzwurzel

87016  
Beutel 1 kg

87015  
Beutel 2,5 kg  
Pro kg : Fr 9,16  
Fr 7,96

Fr 10,90 **-20%**  
**8,50** Fr 2,40 Ersparnis!  
Fr 22,90 **-20%**  
**18,45** Fr 4,70 Ersparnis!



**Gemüse-Mischung Excellence**

AGEMO

81451  
Beutel 1 kg

81450  
Beutel 2,5 kg  
Pro kg : Fr 10,20  
Fr 8,60

Fr 11,50 **-15%**  
**9,50** Fr 2,00 Ersparnis!  
Fr 25,50 **-15%**  
**21,50** Fr 4,00 Ersparnis!



**Röstigaletten** AGEMO

80252  
Beutel 1 kg

60240  
Beutel 2,5 kg  
Pro kg : Fr 10,36 Fr 8,76

Fr 11,20 **-15%**  
**9,50** Fr 1,70 Ersparnis!  
Fr 25,90 **-15%**  
**21,90** Fr 4,00 Ersparnis!



**Tanzapfenkroketten** AGEMO

80741  
Beutel 1 kg

80740  
Beutel 2,5 kg  
Pro kg : Fr 10,36 Fr 8,76

Fr 11,50 **-15%**  
**9,50** Fr 2,00 Ersparnis!  
Fr 23,50 **-15%**  
**19,90** Fr 3,60 Ersparnis!



**Pommes Duchesses** AGEMO

80551  
Beutel 1 kg

80550  
Beutel 2,5 kg  
Pro kg : Fr 10,20 Fr 8,60

Fr 11,50 **-15%**  
**9,50** Fr 2,00 Ersparnis!  
Fr 25,50 **-15%**  
**21,50** Fr 3,60 Ersparnis!





**Braune Eier CH Jorat** **AGEMO** **+**

**63010**  
Schachtel  
10 Stücke  
Das Stück :  
Fr 0,45

**63015**  
Schachtel  
15 Stücke  
Das Stück :  
Fr 0,44

**4,50 Fr**

**6,60 Fr**



**Schlagrahm  
Isigny Ste-  
Mère mit  
Madagaskar-  
Vanille**

94135  
Die Flasche 250 g  
Pro kg : Fr 27,60

**6,90 Fr**



**Greyerzer Meringues**

**AGEMO**  
**27676**  
12 Stücke  
Schachtel 135 g - Pro kg : Fr 36,30

**4,90 Fr**



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

5-10 Min. ruhen lassen bei Raumtemperatur  
Handgemachte Mochi handgefertigt in der  
Schweiz mit Schweizer Eis.

- 11112 Mango
- 11113 Gesalzene Karamell
- 11114 Schwarzer Sesam
- 11115 Vanille

Schachtel 2 Stücke von 55 g  
Pro kg : Fr 62,73 Fr 56,36

**Fr 0,70**  
Ersparnis!

**Fr 6,90**

**6,20 Fr**

Hergestellt  
in unserem  
Atelier Toqué™

Frischer  
Rahm

Strudel  
Sauce



**4**  
PARFUMS  
ZUR AUSWAHL

**4 Liégeois**

5-10 Min. bei Raumtemperatur stehen lassen

- 16020 Schokolade - 16010 Kaffee - Schachtel 292 g (= 500 ml)  
Pro kg : Fr 24,59 Fr 20,33
- 16030 Melba
- 16040 Birne Belle-Hélène  
Schachtel 320 g (= 500 ml)  
Pro kg : Fr 19,35 Fr 16,25

**-15%**

**Fr 7,50**

**6,20 Fr**

**Fr 1,30**  
Ersparnis!



Mazerierte  
Trauben MARC DE  
CHAMPAGNER 10%

**4 Mignonnettes mit  
Champagner-Eiscreme**

21130 - Eiscreme Marc de Champagne mit im  
Marc de Champagne eingelegten Rosinen  
Schachtel 285 g (= 460 ml)  
Pro kg : Fr 34,49 Fr 24,21

**-15%**

**Fr 8,90**

**6,90 Fr**

**Fr 2,00**  
Ersparnis!



Reine Butter

**3**  
REZEPTE ZUR  
AUSWAHL

**10 Mini Gebäck mit  
reine Butter**

14-18 Min. im Ofen backen lassen

- ▲ 89539 Schokoladenbrötchen
- 89538 Buttergipfeli - Beutel 300 g  
Pro kg : Fr 20,67 Fr 17,33
- 89540 Rosinenschnecken - Beutel 350 g  
Pro kg : Fr 17,74 Fr 14,86

**-15%**

**Fr 5,90**

**3,90 Fr**

**Fr 2,00**  
Ersparnis!



**7 Mini Butterzöpfe**

**AGEMO** **+**

85315  
Herkunft : Schweiz  
7 x 95 g - Beutel 665 g  
Pro kg : Fr 18,80 Fr 15,79

**-15%**

**Fr 12,50**

**10,50 Fr**

**Fr 2,00**  
Ersparnis!



**2 Twisterbrote Nature**

**AGEMO** **+**

85100 - Herkunft : Schweiz  
20 Min. im Ofen backen lassen  
Dieses knusprige und weiche Brot  
kann man sehr gut zu allen Mahlzeiten  
begleiten.  
Beutel 760 g  
Pro kg : Fr 7,17 Fr 6,25

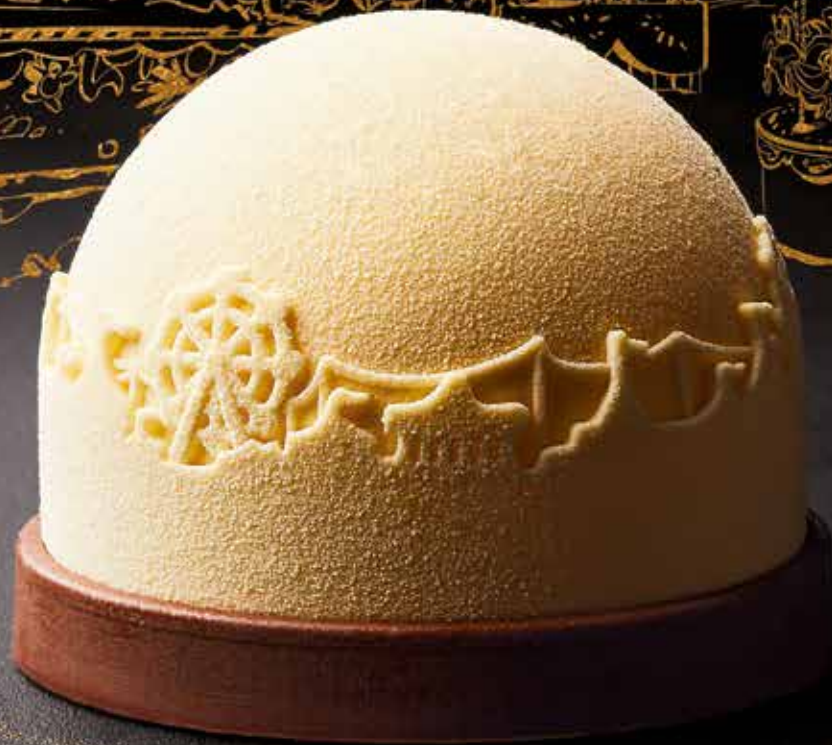
**Fr 1,40**  
Ersparnis!

**Fr 10,90**

**9,50 Fr**



# Gefrorene Desserts



Création



**Die fabelhafte Schneekugel™**  
Mascarpone / Milchsokolade / Milchmarmelade / Maracuja

**60626** - 10 MIN IM KÜHLSCHRANK STEHEN LASSEN

Mascarpone-Eis, Milchmarmelade mit Mandelsplittern  
karamellierte und **Milchsokolade aus Ghana 40% Kakao** mit Nibs  
Karamellierte Mandeln mit **frischer Sahne**, Plein Fruit Sorbet  
Passionsfrucht mit Mango-Maracuja-Kompott und Sauce  
Karamell, Milchsokoladenschalen und weiße Schokolade.  
**Hergestellt in unserem Atelier Toqué™.**

**8 PORT.** - Schachtel 795 g (= 1,13 Liter) - Pro kg : Fr33,33

*Limitierte Auflage*

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

# Gefrorene Desserts ZUM TEILEN



Creation

**Le Grand Carrousel - karamellierte weiße Schokolade / Vanille / rote Früchte**

**60689 - 15 MIN IM KÜHLSCHRANK STEHEN LASSEN**

Karamellisiertes weißes Schokoladeneis mit karamellisierten Haselnusschips und Sauce Karamell und **Bourbon-Vanille aus Madagaskar** mit **frischer Sahne, Plein Fruit Fruchtsorbet rote**, weiße Schokoladenhülle und farbige weiße Schokoladenkonfekt. **Hergestellt in unserem Atelier Toqué™.**

**8 PORT.** - Schachtel 750 g (= 1,08 Liter) - Pro kg : Fr 35,33

*Limitierte Auflage*

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

**La Surprise - Nougat/  
Himbeere/Aprikose**

**60688 - 15 MIN IM KÜHLSCHRANK  
STEHEN LASSEN**

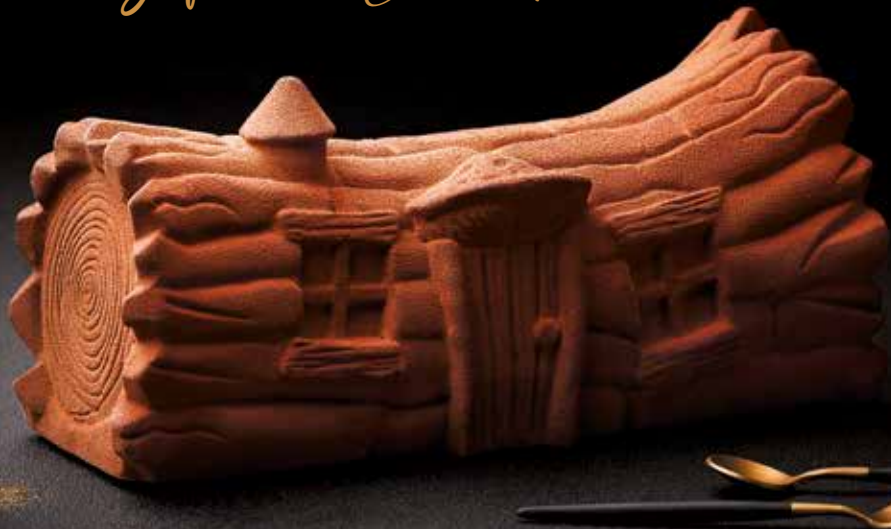
**Nougat-Eis aus Montélimar** und Bourbon-Vanille, Sorbets volle Himbeerfrucht mit karamellisierten Mandelstückchen und Aprikose mit **Nougatstückchen aus Montélimar**, Himbeersauce, weiße Schokoladenschale und Mandelpaste. **Hergestellt in unserem Atelier Toqué™.**

**8 PORT.** - Schachtel 700 g  
(= 920 ml) - Pro kg : Fr 36,43

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



# Gefrorene Desserts ZUM TEILEN



## Création



### Der bewohnte Bûche - Gianduja / Vanille / Haselnuss

60690 - 15 MIN IM KÜHLSCHRANK ABKÜHLEN LASSEN

Madagassisches Bourbon-Vanille- und Gianduja-Eis mit Splittern karamellisierte Haselnüsse. Eiscreme und Sauce mit Piemont IGP\* Haselnuss mit karamellisierten Haselnusschips in Sahne frisch, Haselnussdacquoise und dunkle Schokoladenschale.

Hergestellt in unserem Atelier Toqué™.

10 PARTS

Schachtel 750 g (= 1,08 Liter) - Pro kg : Fr35,33

Limitierte Auflage

\*Geschützte geografische Angabe

26,50 Fr



### Der Ruf des Waldes™ - Milkschokolade/ Blutorange/Spekulatius

60683 - 15 MIN IM KÜHLSCHRANK RUHEN LASSEN

Chana Milkschokolade 40% Kakao und Spekulatiseis mit frischen Sahnestückchen, sizilianische Blutorangensauce, Kakao, geröstete Mandeln und Schwarze-Schokoladenschale. Hergestellt in unserem Atelier Toqué™.

10 PORT. - Schachtel 875 g (= 1,245 Liter)

Pro kg : Fr34,17 Fr28,80 - Limitierte Auflage

Fr29,90  
25,20 Fr

Fr4,70  
Ersparnis!



### Eis-Omlette Norwegische Art

40152 - 1 MIN IN DEN OFEN STELLEN

Créole Eis mit Rosinen, Biskuitlöffel, Meringue. Hergestellt in unserem Atelier Toqué™.

8 PORT. - Schachtel 580 g (= 1,2 Liter)

Pro kg : Fr30,17 Fr26,72

Fr17,50  
15,50 Fr

Fr2,00  
Ersparnis!

# Création



## Gefrorener Nachtisch Mirabelle aus Lothringen / Mandel / Karamell

**60981** - 15 MIN IM  
KÜHLSCHRANK ABKÜHLEN  
LASSEN

**Volles Fruchtsorbet  
Mirabelle 60%** mit  
Splittern karamellisierte  
Mandeln, Mandeleis,  
Mirabellensauce, cremig  
gesalzener Butterkaramell,  
Keks nach Madeleine-  
Art mit Pralinenkörnern,  
Haselnuss-Chips  
karamellisiert, Baiser  
und Mandeln. **Sahne -  
Mirabelle Lorraine IGP**.  
Hergestellt in unserem  
**Atelier Toqué™**.

**4 TEILE** - Schachtel 385 g  
(= 480 ml) Pro kg : Fr 43,90  
Fr 38,70

Limitierte Auflage

\*Geschützte geografische Angabe

~~Fr 16,90~~  
**14,90** Fr | Fr 2,00  
Ersparnis!



## Eiscreme-Dessert Marroni

**60980** - 15 MIN IM  
KÜHLSCHRANK ABKÜHLEN  
LASSEN

Marroni- Eiscreme und  
Bourbon-Vanille mit  
**frischem Rahm**, glasierte  
Marronistückchen,  
Marronisauce und  
Marroni-Brownie-Biskuit  
mit Praline-Krönchen.  
**Marroni 17%**.  
Hergestellt in unserem  
**Atelier Toqué™**.

**4 TEILE**

Schachtel 370 g (= 480 ml)  
Pro kg : Fr 45,68 Fr 40,27

~~Fr 16,90~~  
**14,90** Fr | Fr 2,00  
Ersparnis!

**2**

REZEPTE ZUR  
AUSWAHL

## Gefrorener Nachtisch

15 MIN IM KÜHLSCHRANK  
ABKÜHLEN LASSEN

### 60644 - Schwarzwälder Art Schokolade / Criottines® / Vanille

Schokolade, Vanilleeis  
mit Stückchen  
Criottines® Kirschen und  
Kirschvanille mit **Rahm**,  
Sauerkirschsauce, dunkle  
Schokoladenspitzen,  
Madeleine-Biskuit mit Kakao.  
**ganze Criottines® Kirschen**.  
Hergestellt in unserem  
**Atelier Toqué™**.

**6 TEILE** - Schachtel 420 g  
(= 620 ml)  
Pro kg : Fr 44,05 Fr 39,29

~~Fr 19,50~~  
**16,50** Fr | Fr 2,00  
Ersparnis!



### 60646 - Exotisches Mango/Passionsfrucht/ Yuzu/Kokos

Mango, Passionsfrucht  
und Yuzu, frisches Rahm-  
Kokos-Eis mit Kokosraspeln,  
Bourbon- Vanilleeis  
**frischer Rahm**, Mango und  
Maracujasauce und Brownie-  
Biskuit aus reiner Butter  
mit weißer Schokolade  
und Zitrone. Hergestellt in  
unserem **Atelier Toqué™**.

**6 TEILE** - Schachtel 435 g  
(= 605 ml) Pro kg : Fr 42,05  
Fr 37,50

~~Fr 19,50~~  
**16,50** Fr | Fr 2,00  
Ersparnis!

# Gefrorene Desserts



**2**  
REZEPTE ZUR  
AUSWAHL

## Délice

15 MIN IM  
KÜHLSCHRANK  
ABKÜHLEN LASSEN

### 1. 60642 3 Schokolade

Dunkles  
Schokoladenmousse,  
Eiscreme mit weißer  
Schokoladencreme  
und Milch mit  
Haselnussstücken und  
auf einem karamellisiert  
Kakaokeks. **Crème  
fraîche. Fabriqué dans  
notre Atelier Toqué™.**

**8 TEILE** - Schachtel 490 g  
(= 800 ml) Pro kg : Fr 30,16  
Fr 27,04

### 2. 60641 Fruchtdélice - Vanille/ Himbeere/Mango/ Erdbeere

Vanilleeiscreme gespickt  
mit karamellisierten  
Mandelsplittern und mit 3  
Sorten Sorbet geschichtet  
(Himbeer, Mango und  
Erdbeere) und alles auf  
einem luftigen Madeleine  
Keks. **Hergestellt in  
unserem Atelier Toqué™.**

**8 TEILE** - Schachtel 500 g  
(= 800 ml) Pro kg : Fr 30,04  
Fr 26,94

~~Fr 15,50~~  
**13,90** Fr

Fr 1,60  
Ersparnis!



### Geeister Nougat

**70015** - ENTFORMEN SIE DAS PRODUKT GERADE AUS DEM  
GEFRIERSCHRANK. EINWEICHEN 4 BIS 5 S IM HEISSEM WASSER

Geeiste Nougatmousse mit **frischer Sahne**,  
**Trockenfrüchte 11%** (Aprikosen, Rosinen, Pistazien und  
Mandeln). **Hergestellt in unserem Atelier Toqué™.**

1 Portion mit 150 g Himbeercoulis enthalten.

**8 TEILE** - Schachtel 650 g - Pro kg : Fr 28,46 Fr 25,38

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

Fr 2,00  
Ersparnis!



### 4 gefrorene Nougats

**70370** - 10 MIN BEI RAUMTEMPERATUR STEHEN LASSEN

Geeistes Nougatmousse mit **frischer Sahne**, **25% Trockenfrüchte**  
(Aprikosen, Haselnüsse, Pistazien, geröstete Mandeln und Rosinen).  
**Hergestellt in unserem Atelier Toqué™.**

Schachtel 300 g - Pro kg : Fr 38,33 Fr 31,67

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

Fr 2,00  
Ersparnis!



**2**  
REZEPTE ZUR  
AUSWAHL

## Blätterteig Bûche

15 MIN IM KÜHLSCHRANK  
AUFTAUEN LASSEN

**1. 61061**  
**Schokolade/Pralinen/  
Vanille**

Schokoladeneis, Praline  
und Vanillecreme mit  
knusprigem Kakao.  
**Hergestellt in unserem  
Atelier Toqué™.**

**8 TEILE** - Schachtel 560 g  
(= 1 Liter) Pro kg : Fr29,46  
Fr22,32

**2. 61055**  
**Rote Früchte/  
Mascarpone**

Sorbet 35% aus roten  
Früchten, Mascarpone-  
Eis mit frischem Rahm,  
Himbeersauce und  
knuspriger Blätterteig.  
**Hergestellt in unserem  
Atelier Toqué™.**

**8 TEILE** - Schachtel 605 g  
(= 985 ml)  
Pro kg : Fr27,27 Fr20,66

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

Fr 4,00  
Ersparnis!



Gourmet-Haselnussholz /  
Schokolade / Vanille

**61317 - 15 MIN IM KÜHLSCHRANK  
ABKÜHLEN LASSEN**

Haselnuss- und Schokoladeneis  
und Vanille mit **frischer Sahne**,  
Kugeln umhülltes Müsli und  
Siegel in dunkler Schokolade.  
**Hergestellt in unserem Atelier  
Toqué™.**

**16 TEILE**  
Schachtel 1 kg  
(= 1,8 Liter)  
Fr 1,03 das  
Stück

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

Fr 3,40  
Ersparnis!



KINDER  
Eis-Dessert

2  
REZEPTE ZUR  
AUSWAHL

### 6 Büchettes

5 MIN IM KÜHLSCHRANK ABKÜHLEN LASSEN

Schachtel 345 g (= 600 ml)

Pro kg : Fr 18,84 Fr 15,94

Schokolade/Vanille

60352

Schokoladen- und Vanilleeis mit **frischem Rahm**. Schokoladenstück Dekoration.  
**Hergestellt in unserem Atelier Toqué™.**



Gemischt

60351

3 verschiedene Büchettes :  
Gesalzenes Karamell-Eis  
und Vanilleeis und exotischen  
Fruchtsorbet und Himbeersorbet-  
Dekor Schokoladenstückchen.  
**Hergestellt in unserem Atelier  
Toqué™.**

~~Fr 6,50~~  
**5,50**  
Fr 1,00  
Ersparnis !



### 2 Weihnachtsmänner Eiscreme - Rotfrucht/Vanille

15008 - 5 MIN IM KÜHLSCHRANK AUFTAUEN LASSEN

**Vollfrucht-Rotfruchtsorbet 50%**, Bourbon-Vanilleeis aus Madagaskar mit **frischem Rahm** und die Sauce aus roten Früchten. **Hergestellt in unserem Atelier Toqué™.**

Schachtel 140 g (= 190 ml) - Pro kg : Fr 56,43 Fr 49,29

~~Fr 7,90~~  
**6,90**  
Fr 1,00  
Ersparnis !



### 4 Weihnachtsbäume™ Vanille

2205 - Schokoladenüberzug  
weiße und sprudelnde Bonbons,  
**Vanilleeis mit Sahne frische**  
und zerbrochene Süßigkeiten  
Pralinen. **Hergestellt in  
unserem Atelier Toqué™.**

Schachtel 192 g (= 280 ml)  
Pro kg : Fr 30,73 Fr 25,52

~~Fr 5,90~~  
**4,90**  
Fr 1,00  
Ersparnis !



⚠️ Angesichts der Größe von einiger Dekorelemente, empfehlen wir Ihnen, diese Köstlichkeiten nicht für Kinder unter 3 Jahren anzubieten.



# Gefrorene Desserts EINZEL

**4**  
PARFUMS ZUR  
AUSWAHL

## 2 Eis Delice

10 MIN IM  
KÜHLSCHRANK  
AUFTAUEN LASSEN

Hergestellt in  
unserem Atelier  
Toqué™.

Schachtel 166 g  
(= 220 bis 225 ml)  
Pro kg : Fr 45,18  
Fr 39,16

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

Fr 1,00  
Ersparnis!



## Creation

### 1. 28166 - Marroni / Vanille

Marroni und Vanilleeis mit frischem Rahm, Marronsauce und kandierten Kastanien-Stückchen.  
**Reich an Marroni 18%.**

### 2. 28168 - Blutorange / Schokolade

Blutorangen-Vollfruchtsorbet aus Sizilien, Schokoladeneis schwarz aus Tansania 75% Kakao mit frischer Sahne, Sauce Schokolade und Mandelsplitter karamellisiert.

### 3. 28169 - Cappuccino / Karamel

Eiscreme im Cappuccino-Stil (Kaffee aus Kolumbien 100% Arabica) und Vanille mit frische Sahne, raffinierte Karamellsauce mit Salz IGP\* Guérande und gebrochenes Spekulatius.  
*\*Geschützte geografische Angabe*

### 4. 28165 - Heidelbeere / Mascarpone

Vollfruchtiges Wildheidelbeersorbet 50%, Mascarpone-Eis mit frischem Rahm, Blaubeersauce und Spekulatiusstückchen.



## Creation

### Manalas mit Milkschokoladeneis

49952 - 5 MIN IM KÜHLSCHRANK  
ABKÜHLEN LASSEN

Ghana Milkschokoladeneis -  
Frische Sahne.

Hergestellt in unserem Atelier Toqué™.

**CA. 10 STÜCKE** - Schachtel 110 g (= 140 ml)

Pro kg : Fr 53,64

Limitierte Auflage

**5,90** Fr



### Eisige Felsen

5 MIN IM KÜHLSCHRANK ABKÜHLEN LASSEN

Frische Sahne - Großzügiges Saucenherz.

Hergestellt in unserem Atelier Toqué™.

1. 49965 Schokoladen-Minze - 2. 49950 Vanille  
Karamell - 3. 49985 Bonbon Erdbeer Geschmack  
4. 49980 Arabica Kaffee 5. 49960 Weisse  
Schokolade

**CA. 12 STÜCKE** - Schachtel 135 g (= 150 ml)

Pro kg : Fr 40,47 Fr 33,56

**5**  
PARFUMS ZUR  
AUSWAHL

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

Fr 1,00  
Ersparnis!





LA FABRIQUE  
GIVRÉE  
MAISON THIRIET



## Créations

**Becher 500 ml - Eis Popcorn / Karamell und gegrillter Mais**

**80641** - 15 MIN IM KÜHLSCHRANK AUFTAUEN LASSEN

**Vollmilch und frische Sahne Berge der Ardèche.** Popcorn-Eis mit karamellisiertem Popcorn, gegrilltem Mais und Karamellchips überzogen mit Carmelia Valrhona-Milchschokolade. Entwickelt am Fabrique Givrée™.

**9,90** Fr

Becher 370 g (= 500 ml) - Pro kg : Fr 26,76

Limitierte Auflage

**XXL handwerklich gefrorener G-Riegel Popcorn / Karamell**

**80642** - Karamellisiertes Popcorn-Eis und gegrillter Mais mit **Vollmilch und frischer Sahne Berge der Ardèche**, Karamell, Shortbread gegrillter Mandel-Mais und Schokoladenüberzug mit Milch, Karamell und gegrilltem Mais.

Entwickelt am Fabrique Givrée™.

**6 TEILE** - Schachtel 600 g - Pro kg : Fr 58,17

Limitierte Auflage

**34,90** Fr



# Gefrorene Desserts

HERGESTELLT IN UNSEREM ATELIER



**24**  
PARFUMS ZUR  
AUSWAHL

Pot Artisanal - 500 ml  
GLACE & SORBETS

9<sup>Fr</sup>  
90

15 MIN IM KÜHLSCHRANK AUFTAUEN LASSEN

**GLACE :** 80620 Dauphiné-Nüsse und Karamellsauce - 80627 Geröstete Haselnuss aus Lot-und-Garonne - 80600 Vanille aus Tahiti und mit Tonka Bohnen - 80601 Kaffee aus El Salvador kalt gebrüht - 80602 Karamell mit Fleur de Sel - 80603 Joghurt- und Himbeermarmeladeneis - 80613 Marroni aus Imbert aus Ardèche - 80616 Tart'Choco Grand Cru aus Brasilien - 80617 Gebrannte Erdnüsse mit Fleur de Sel - 80618 Rum Rosinen - Martinikanischer Rum JM - 80634 Muesli et vanille de Madagascar - 80633 Marzipan aus der Provence - 80635 Straciatella chocolat Madagascar  
80641 Karamell-Popcorn und gegrillter Mais **NEU!** Limitierte Auflage - 80644 Gegrillte Pistazien aus Sirjan im Iran **NEU!** - Behälter 345 bis 425 g (= 500 ml) - Pro kg : €23,29 bis €28,70 - **Handwerkliches Eis\*\*\* - Vollmilch und Sauerrahm\*\*\*\* aus den Ardèche Bergen - Ohne Farb- und Aromastoffe\*\*\*\*\***  
Entwickelt am Fabrique Civrée™.

**SORBETS :** 80629 Passionsfrucht und Szechuan-Pfeffer - 80630 Kakao und karamellisierte Bohnenchips - 80606 Zitrone und Ingwer - 80607 Mango Alphonso aus Indien - 80608 Himbeere und Johannisbeere - 80610 Rosa Grapefruit/Timut Pfeffer - 80621 Wald-Erdbeeren - 80624 Blaubeer & Veilchen - 80643 Clémentine corse IGP (Geschützte geografische Angabe) - Behälter 295 bis 430 g (= 500 ml) - Pro kg : €23,02 bis €33,56  
**Handwerkliches Sorbet - Vollesfrucht-Sorbet 40% bis 80% von Früchten\* - Ohne Farb- und Aromastoffe\*\* - Entwickelt am Fabrique Civrée™.**

\*Außer 80606 und 80630 \*\*Außer 80624

\*\*\*Eis : 80603, 80620, 80627 und 80644 \*\*\*\*Außer 80627 \*\*\*\*\*Außer 80600

Paris-Brest  
Milkschokolade  
aus Ghana,  
Herz Karamell  
Gesalzene Butter

70023

8 STD. IM

KÜHLSCHRANK

AUFTAUEN LASSEN

Schaum und Sahne

Milkschokolade

von Ghana 40%

von Kakao mit

Sahne frisch, teig

reiner Butterkohl

Kakao aus Ghana,

Karamell-Sauce mit

gesalzener Butter und

Haselnuss. Hergestellt

in unserem Atelier

Toqué™.

6 TEILE

Schachtel 580 g

Pro kg : Fr 30,17

17,50<sup>Fr</sup>



2

REZEPTE ZUR  
AUSWAHL



## 2 Paris-Brest

3 STD. 30 MIN IM KÜHLSCHRANK AUFTAUEN LASSEN

◀ 70374 - IGP\* Guérande Salz Karamell

Butter-Karamell-Mousse und Sahne  
Bohnenkraut aus Guérande-Salz IGP\*,  
Brandteig aus reiner Butter, Haselnusschips  
karamellisiert. Sahne. Hergestellt in unserem  
Atelier Toqué™.

\*Geschützte geografische Angabe

70373 - Dunkle Schokolade  
aus Tansania

Milkschokoladenmousse und  
Sahne schwarz aus Tansania  
75% Kakao mit frischer Sahne,  
Brandteig reine Kakaobutter  
aus Tansania, Haselnusschips  
und Kornzucker. Hergestellt in  
unserem Atelier Toqué™.

Schachtel 145 g  
Pro kg : Fr 49,38 Fr 38,75

~~Fr 7,90~~  
Fr  
6,20

Fr 1,70  
Ersparnis!

# Gebäck-Desserts ZUM TEILEN



## Obstgarten Delice Pfirsichen / Himbeeren

**70045** - 2 STD. 30 BEI RAUMTEMPERATUR STEHEN LASSEN UND DANN 1 STD. IM KÜHLSCHRANK

Chiffoncreme mit **frischem Rahm** mit gewürfelten Pfirsichen und Himbeeren, Biskuit-Löffel mit, Himbeeren-Sauce gedränkt. **Freiland Eier**

**Grosse Himbeeren und Pfirsichen 27%**. Hergestellt in unserem Atelier Toqué™.

**6 STÜCKE**

Schachtel 500 g  
Pro kg : Fr 35,86 Fr 29,41

~~Fr 18,90~~  
**15,50** Fr

Fr 3,40  
Ersparnis!

## Himbeersauce

**80590**  
1 MIN 45 IN DER MIKROWELLE AUFWÄRMEN LASSEN

**Sehr gute Sorten ausgewählt : Willamette und Héritage.**

**6 X 50 G**

Schachtel  
300 g  
Pro kg : Fr 24  
Fr 19,67

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

Fr 1,30  
Ersparnis!



## Knackiger Schokolade

**70070** - 2 STD. BEI RAUMTEMPERATUR STEHEN LASSEN UND DANN 30 MIN IM KÜHLSCHRANK

Schokoladenmousse mit **frischer Sahne**, **knusprig Haselnussnougat 33%**, Mandeldacquoise und Keks Kakaolöffel. **Hergestellt in unserem Atelier Toqué™.**

**4 TEILE** - Schachtel 330 g - Pro kg : Fr 41,87 Fr 34,44

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

Fr 2,70  
Ersparnis!



## Himbeerkuchen

**70101** - 12 STD. IM KÜHLSCHRANK AUFTAUEN LASSEN

**Bourbon Vanille** Mousse mit **frischem Rahm**, zerbrochenen Himbeeren, Mandelbiscuit mit Kirsch, Himbeere-Gelee, Löffelbiscuit, Himbeer-, Topping- und weißer Schokolade. **Hergestellt in unserem Atelier Toqué™.**

**8 TEILE** - Schachtel 740 g - Pro kg : Fr 26,89 Fr 22,30

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

Fr 3,40  
Ersparnis!



# Macarons und Süßigkeiten



## Création

### 12 Macarons Prestige

89940 - 1 STD. 30 BEI RAUMTEMPERATUR STEHEN LASSEN

**Handgemacht - Eier aus Freilandhaltung - Ausgewählte Zutaten\***

4 Rezepte. Nougat, Haselnussnougat, würzige Orange und Kakao.

Schachtel 192 g - Pro kg : Fr 62,08

14<sup>Fr</sup>,<sub>90</sub>

*\*Bei Maison Thiriet haben wir uns für Zutaten entschieden, die für ihre Qualität und ihren aromatischen Reichtum bekannt sind : Nougatcreme aus Montélimar in der Nougatmakrone und Kakaopaste aus Venezuela in der Ganache der Kakaomakrone*



7

PARFUMS ZUR  
AUSWAHL

### 6 Macarons Mono-Parfum

1 STD. 30 BEI RAUMTEMPERATUR STEHEN LASSEN

**Handgefertigt - Eier aus Freilandhaltung - Ausgewählte Zutaten\***

89884 Pistazie aus Sizilien - 89883 Himbeer Willamette (gute Sorte ausgewählt) - 89882 Schwarze

Johannisbeere aus Bourgogne - 89885 Vanille Bourbon aus Madagaskar - 89880 Karamell

(Fleur de Sel aus Guérande IGP\*\*) - 89879 Kaffee (gute Sorten ausgewählte Arabica und Robusta)

89881 Zartbitterschokolade aus Venezuela (62% Kakao)

Schachtel 96 g - Pro kg : Fr 64,58 Fr 54,17

~~Fr 6,20~~  
5<sup>Fr</sup>,<sub>20</sub>

Fr 1,00  
Ersparnis !

*\*Bei Maison Thiriet haben wir uns für Zutaten entschieden, die für ihre hohe Qualität und ihren aromatischen Reichtum bekannt sind : sizilianische Pistazie, Willamette-Himbeere, schwarze Johannisbeere Noir de Bourgogne, Bourbon-Vanille aus Madagaskar, Fleur de Sel aus Guérande IGP\*\*, ausgewählte Arabica- und Robusta-Kaffees und dunkle Schokolade aus Venezuela 62% Kakao*

# Creation

## 8 Eis Kastanien

89941 - 4 STD. IM KÜHLSCHRANK AUFTAUEN LASSEN  
Kandierte Kastanien Herz und glasiert mit dünne Zuckerschicht.  
**Hausgemacht.**

Schachtel 130 g  
Pro kg : Fr 173,08

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



## 24 kleine traditionelle Törtchen

89865 - 4 STD. IM KÜHLSCHRANK AUFTAUEN LASSEN

7 Rezepte. Aprikosen- und Kohltörtchen Pralinen, Kaffee-Eclairs, Schokoladen-Eclairs, Schokoladen-Gianduja/Haselnuss-Törtchen, Himbeertörtchen und Desserts Schokolade/Kaffee.

**Mürbeteig aus reiner Butter.**

Schachtel 334 g - Pro kg : Fr 59,58 Fr 46,41

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

Fr 4,40  
Ersparnis!



## 8 Palets Schokolade Karamell

89888 - 3 STD. IM KÜHLSCHRANK AUFTAUEN LASSEN  
Ganache aus **dunkler Schokolade** und **Karamell**. Überzug dunkle Schokolade und Mini Haselnuss Makrone.  
Schachtel 110 g - Pro kg : Fr 90 Fr 74,55

~~Fr 9,90~~  
**8<sup>Fr</sup>,<sup>20</sup>**  
Fr 1,70  
Ersparnis!



## 12 verschied. kleine Törtchen

89854 - 3 STD. IM KÜHLSCHRANK AUFTAUEN LASSEN  
4 Rezepte. Schokoladen-/Tonka-Finanziers, Törtchen Zitronenbaiser, Kokosnuss-/Himbeer-Vorspeisen und Pralinen-/Haselnusskohl.

**Weizenmehl - Eier aus Freilandhaltung.**

Schachtel 130 g - Pro kg : Fr 80,77 Fr 68,46

~~Fr 10,50~~  
**8<sup>Fr</sup>,<sup>90</sup>**

Fr 1,60  
Ersparnis!



