

MAISON
THIRIET
1902



Les Vitrines
de Noël

8 PARTS

60691 - Caramel/
macadamia/vanille

Voir détail en page 32

Edition limitée

25^{Fr}
,50

LIVRAISON À DOMICILE POUR TOUTE COMMANDE DU 27 NOVEMBRE AU 31 DÉCEMBRE 2023 [THIRIET.CH](https://www.thiriet.ch)

LES APÉRITIFS

Création

La Tour en fête
24 Canapés Prestiges
et leur présentoir

80266 - 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, romage frais, abricots secs et pistaches.

La boîte de 180 g - Le kg : € 110,56

Édition limitée

19^{Fr}
90



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. **Farine de blé.**
Dépose et pochage manuels.

La boîte de 140 g - Le kg : € 96,43 € 80

~~€ 13,50~~
11^{Fr}
20
€ 2,30
d'économie



Création

8 Bouchées nordiques au saumon fumé

80267 - À DÉCONGELER 4 H AU RÉFRIGÉRATEUR

Pains bun's suédois au saumon fumé et sauce tzatziki. **Farine de blé.**

La boîte de 121 g - Le kg : € 103,31

12^{Fr}
50

Aperitifs froids AMUSE-BOUCHES



Création

6 Bouchons au bloc de foie gras de canard, gelée griottes et airelles et biscuit au miel

80261 - À DÉCONGELER 3 H 30 AU RÉFRIGÉRATEUR

Bloc de foie gras de canard, biscuit pur beurre au miel (œufs plein air), amandes, noisettes et gelée de griottes-airelles.

La boîte de 62 g - Le kg : Fr 175,81

Édition limitée

**10^{Fr}
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 39,55

**43^{Fr}
50**



Création

6 Verrines apéritives

80272 - À DÉCONGELER 10 À 11 H AU RÉFRIGÉRATEUR

3 recettes. Délice de saumon fumé, tzatziki et gelée au citron ; délice de chorizo sans nitrite ajouté, préparation aux poivrons et courgettes grillées marinées ; tartare de tomates, mousse au fromage de chèvre et amandes marinées. Fromage à la crème.

La boîte de 180 g - Le kg : Fr 69,44

**12^{Fr}
50**

MAISON
THIRIET
1902

Apéritifs BOUCHÉES & PETITS CHOUX



Création

8 Mini brioches brouillade aux cèpes

80271 - À RÉCHAUFFER 10 MIN AU FOUR

Brioche pur beurre avec brouillade d'œufs plein air, cèpes et décor graines de pavot. Farine de blé.

La boîte de 122 g - Le kg : Fr 61,48

**7^{Fr}
,50**



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.

La boîte de 80 g - Le kg : Fr 111,25 Fr 93,75

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

~~Fr 8,90~~
**7^{Fr}
,50**

Fr 1,40
d'économie



Création

8 Mini vol-au-vent au poulet

80268 - À RÉCHAUFFER 8 À 10 MIN AU FOUR

Croûte à bouchée à la pâte feuilletée au beurre, garniture au poulet et champignons de Paris, sauce crémeuse à la crème fraîche.

La boîte de 120 g - Le kg : Fr 82,50

**9^{Fr}
,90**

Aperitifs chauds BOUCHÉES AUX NOIX DE ST-JACQUES



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 79,17

*Chlamys opercularis

Fr 11,90

9,50 Fr

Fr 2,40
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. Crème et farine de blé.

La boîte de 80 g - Le kg : Fr 118,75 Fr 90

*Zygochlamys patagonica - Argentine

Fr 9,50
7,20 Fr

Fr 2,30
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. Crème fraîche.

La boîte de 180 g - Le kg : Fr 75 Fr 63,89

*Zygochlamys patagonica - Argentine

Fr 13,50

11,50 Fr

Fr 2,00
d'économie

MAISON
THIRIET
1902

Apéritifs chauds BOUCHÉES ET MINI CROISSANTS



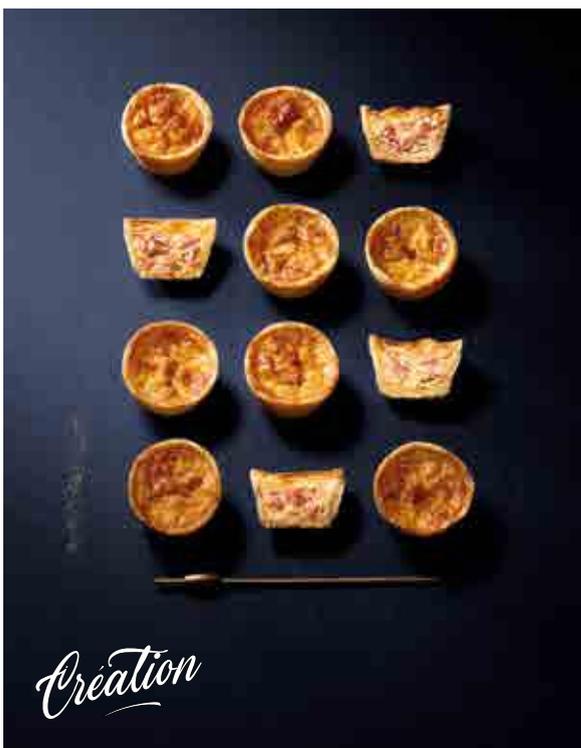
8 Bouchées au bloc de foie gras de canard et compotée de pommes

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, décor miel et sarrasin.

La boîte de 93 g - Le kg : Fr 112,90

10^{Fr}
50



15 Mini quiches lorraines lardons/emmental

80265 - À RÉCHAUFFER 15 MIN AU FOUR

Pâte brisée pur beurre, garniture aux œufs plein air, lardons sans nitrite ajouté et emmental. Crème fraîche.

La boîte de 270 g - Le kg : Fr 27,78

7^{Fr}
50



12 Bouchées croustillantes

80061 - À CUIRE 15 À 17 MIN AU FOUR

3 recettes. Poivrons, tomates et mozzarella ; courgettes grillées et olives ; épinards et fromage de brebis.

Fromages frais
Farine de blé

La boîte de 150 g

Le kg :
Fr 43,33 Fr 36,67

~~Fr 6,50~~
5^{Fr}
50
Fr 1,00
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 Fr 31,29

~~Fr 25,90~~
21^{Fr}
90
Fr 4,00
d'économie

Apéritifs chauds AMUSE-BOUCHES



***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, préparés avec du comté AOP** et truffe blanche d'été aromatisée 1,2 %.

La boîte de 100 g - Le kg : Fr 69 Fr 59

**Appellation d'Origine Protégée

À LA TRUFFE

~~Fr 6,90~~
5,90 Fr
Fr 1,00 d'économie



12 Aumônières St-Jacques* et saumon

80249 - À CUIRE 13 À 14 MIN AU FOUR
2 recettes dans une fine pâte de blé. Préparation aux noix de St-Jacques* issues d'une pêche durable, fromage frais et citron ; saumon issu d'un élevage responsable, fromage frais, basilic et aneth. Fromage frais. Pliage manuel.

La boîte de 180 g - Le kg : Fr 40 Fr 34,44
*Zygochlamys patagonica - Argentine

~~Fr 7,20~~
6,20 Fr
Fr 1,00 d'économie



9 Mini burgers au poulet, cheddar et sauce barbecue

80259 - À RÉCHAUFFER 2 MIN AU MICRO-ONDES
Pain spécial brioché au beurre, burger au poulet, cheddar, sauce barbecue.

La boîte de 145 g - Le kg : Fr 68,28 Fr 57,93

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



20 Mini croque-monsieur

80220 - À RÉCHAUFFER 10 À 12 MIN AU FOUR
Pain de mie sans sucre ajouté, jambon cuit supérieur et emmental.

La boîte de 240 g - Le kg : Fr 31,25 Fr 22,92

~~Fr 7,50~~
5,50 Fr
Fr 2,00 d'économie



Apéritifs chauds FEUILLETÉS & CROUSTILLANTS



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 - Farine de blé.
La boîte de 340 g - Le kg : ~~Fr 13,24~~ Fr 11,18

~~Fr 4,50~~
3,80 Fr
Fr 0,70
d'économie



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.
La boîte de 168 g - Le kg : ~~Fr 41,07~~ Fr 34,52

~~Fr 6,90~~
5,80 Fr
Fr 1,10
d'économie



12 Mini croustillants aux fromages

80110 - À CUIRE 8 À 10 MIN AU FOUR
3 recettes dans une feuille de brick. Garnis avec du comté AOP* et noisettes ; camembert et poire ; chèvre et miel. Façonnés à la main.

La boîte de 150 g - Le kg : ~~Fr 50~~ Fr 43,33

*Appellation d'Origine Protégée

~~Fr 7,50~~
6,50 Fr
Fr 1,00
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 18,70

*Appellation d'Origine Protégée

~~Fr 9,90~~
7,20 Fr
Fr 2,70
d'économie

Découvrez NOS SAUMONS D'EXCEPTION



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*), salé au sel sec et fumé au bois de hêtre. Fabriqué dans notre Atelier.

1 PIÈCE

La plaquette de 150 g
Le kg : ~~Fr 86~~ Fr 72,67

~~Fr 12,90~~
10,90 Fr

Fr 2,00
d'économie



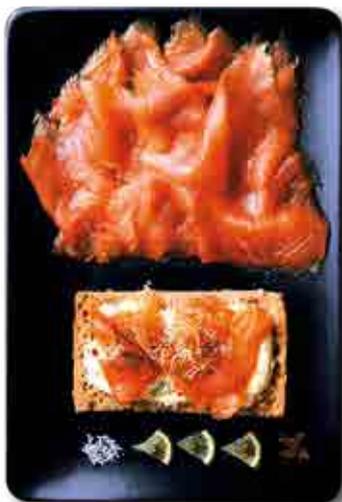
Saumon fumé prétranché **AGEMO**

92598 - À DÉCONGELER 13 H AU RÉFRIGÉRATEUR
Tranches de saumon fumé en Suisse.

Le sachet de 500 g
Le kg : ~~Fr 79,80~~ Fr 73

~~Fr 39,90~~
36,50 Fr

Fr 3,40
d'économie



Création

Saumon Atlantique fumé de Norvège biologique

81143 - À DÉCONGELER 3 H AU RÉFRIGÉRATEUR PUIS 15 MIN À TEMPÉRATURE AMBIANTE

Élevé en Norvège (alimentation sans utilisation d'OGM*), salé au sel sec et fumé au bois de hêtre. Fabriqué dans notre Atelier.

2 TRANCHES

La plaquette de 80 g
Le kg : ~~Fr 106,25~~

8,50 Fr



SAUMON ATLANTIQUE FUMÉ D'ÉCOSSE

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*), salé au sel sec et fumé au bois de hêtre. Fabriqué dans notre Atelier.

4 À 6 TRANCHES

La plaquette de 160 g
Le kg : ~~Fr 78,13~~ Fr 71,88

~~Fr 12,50~~
11,50 Fr

Fr 1,00
d'économie

16 Mini blinis fleur de sel de Guérande IGP**

82533 - À RÉCHAUFFER 40 S AU MICRO-ONDES
Lait frais entier - Farine de blé - Œufs plein air.

Le sachet de 112 g
Le kg : ~~Fr 37,50~~ Fr 25,89

**Indication Géographique Protégée

~~Fr 4,20~~
2,90 Fr

Fr 1,30
d'économie



▲ 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 82,92~~ Fr 77,08

~~Fr 19,90~~
18,50 Fr

Fr 1,40
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~~ Fr 77,08

~~Fr 19,90~~
18,50 Fr

Fr 1,40
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

Entrées froides et chaudes 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 95,83

*Appellation d'Origine Contrôlée

~~Fr 12,50~~

11,50 Fr

Fr 1,00
d'économie



Saumon entier farci cuit et prétranché

92310 - À DÉCONGELER 24 À 30 H
AU RÉFRIGÉRATEUR

Saumon issu d'un élevage responsable, farci au colin (lieu), noix de St-Jacques*, crevettes, petits pois, carottes et crème, 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 kg : ~~Fr 29,60~~ Fr 26,60

*Zygochlamys patagonica - Argentine/USA ou Argopecten purpuratus - Pérou

ENVIRON

~~Fr 44,85~~

39,90 Fr



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 104,17~~ Fr 95,83

~~Fr 9,90~~

8,50 Fr

Fr 1,40
d'économie



1. 1 Coquille St-Jacques* (noix 40 %), sauce au Muscadet

82646 - À CUIRE 25 MIN AU FOUR

Noix de St-Jacques* Label Rouge issues d'une pêche française, sauce à la crème fraîche, au Muscadet AOP** et cuisinées avec des oignons de Roscoff AOP**.

Le sachet de 110 g - Le kg : Fr 68,18

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



7^{Fr}
1,50

2. 4 Coquilles St-Jacques* (noix 50 %), sauce bretonne

82648 - 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 440 g
Le kg : Fr 57,95

*Zygochlamys patagonica
Argentine

25^{Fr}
50

3. 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 44,32

*Zygochlamys patagonica
Argentine

Fr 22,50
19^{Fr}
50

Fr 3,00
d'économie

4. 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 74,55

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

Fr 9,90
8^{Fr}
20
Fr 1,70
d'économie



Entrées chaudes CASSOLETTES



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

*Appellation d'Origine Contrôlée

^{Fr}8,50



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

81877 - À RÉCHAUFFER 25 À 30 MIN AU FOUR

Noix de St-Jacques* issues d'une pêche durable, saumon 100 % filets, crevettes, champignons de Paris, et sauce à la **crème fraîche** et au Noilly Prat®. Avec poteries culinaires.

La boîte de 350 g - Le kg : ^{Fr}74 ^{Fr}62,57

*Zygochlamys patagonica - Argentine

~~Fr 25,90~~
^{Fr}21,90

^{Fr}4,00
d'économie



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

81936 - À RÉCHAUFFER 35 MIN AU FOUR

Chair et pinces de homard, noix de St-Jacques* issues d'une pêche durable, épinards et crème fraîche et sauce homardine crémeuse. Avec poteries culinaires.

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

*Zygochlamys patagonica Argentine

~~Fr 26,50~~
^{Fr}22,50

^{Fr}4,00
d'économie



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

81875 - 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~~
^{Fr}11,20

^{Fr}2,30
d'économie

Entrées chaudes ESCARGOTS



Escargots de Bourgogne* préparés à la bourguignonne

À RÉCHAUFFER 10 À 15 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 1,40 d'économie	81024 36 Escargots Le sachet de 288 g Le kg : Fr 78,13 Fr 64,24	Fr 22,50 18,50 Fr 4,00 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 179,60

44,90
Fr



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

81876 - À RÉCHAUFFER
30 À 35 MIN AU FOUR

Escargots de Bourgogne, 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 2,00
d'économie



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 21,67 Fr 18,33

~~Fr 6,50~~
5,50
Fr

Fr 1,00
d'économie

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



Entrées froides FOIES GRAS DE CANARD CRUS

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*
Préparé avec de l'Armagnac AOP**.

La boîte de 160 g
Le kg : ~~Fr 186,88~~




29^{Fr},90



4 Petits pains de campagne aux noix et noisettes

89436 - À CUIRE 10 À 12 MIN AU FOUR

Farine de blé et levain
Cuisson au four à sole de pierre

Le sachet de 220 g
Le kg : ~~Fr 15,91~~ Fr 13,18

~~Fr 3,50~~
2^{Fr},90

Fr 0,60
d'économie



Foie gras de canard du Sud-Ouest, cru et éveiné

85156 - À DÉCONGELER 12 H AU RÉFRIGÉRATEUR ET À CUIRE SELON VOS RECETTES

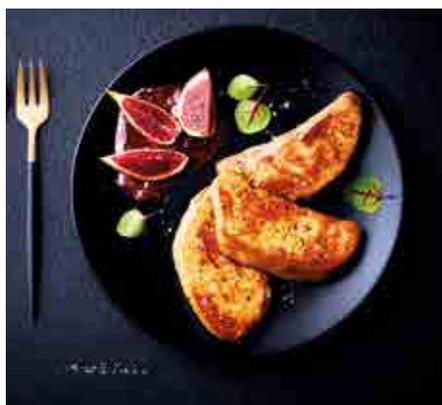
Canard origine Sud-Ouest
Canard issu d'une filière responsable*
Qualité extra*.**

La boîte de 400 g
Le kg : ~~Fr 112,25~~ Fr 106,25



~~Fr 44,90~~
42^{Fr},50

Fr 2,40
d'économie



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 139,29~~ Fr 125



~~Fr 19,50~~
17^{Fr},50

Fr 2,00
d'économie



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

85185 - À DÉCONGELER 12 H AU RÉFRIGÉRATEUR

Fabriqué 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 boîte de 250 g
Le kg : ~~Fr 159,60~~

39^{Fr},90

*Le canard dans ce produit est issu d'une filière responsable, s'inscrivant dans une démarche qualité qui s'articule autour de 5 axes : biosécurité, bien-être animal, environnement, impact social et éthique. Cette démarche est contrôlée plusieurs fois par an **Appellation d'Origine Protégée

***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

Entrées chaudes **TOURTES**



Tourte dinde à la forestière
82113 - À CUIRE 27 À 30 MIN AU FOUR
 Pâte feuilletée pur beurre. Garniture de dinde 100 % filets, brisures de champignons forestiers, crème fraîche, girolles, Chablis AOC**.

4 PARTS - La boîte de 450 g
 Le kg : Fr 27,78 Fr 23,33

~~Fr 12,50~~
10,50 Fr
 Fr 2,00 d'économie



Tourte saumon/petits légumes
81918 - À CUIRE 30 À 35 MIN AU FOUR
 Pâte feuilletée. Garniture saumon 100 % filets, crème fraîche, carottes, céleri.

4 PARTS - La boîte de 500 g
 Le kg : Fr 19,80 Fr 17

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



Tourte St-Jacques*/crevettes
81916 - À CUIRE 30 À 35 MIN AU FOUR
 Pâte feuilletée, crevettes, noix de St-Jacques*, poireaux émincés, julienne de carottes, courgettes et échalotes. **Crème fraîche.**

4 PARTS - La boîte de 500 g - Le kg : Fr 25 Fr 21
 *Zygochlamys patagonica - Argentine et/ou Chlamys opercularis - Royaume-Uni/Irlande

~~Fr 12,50~~
10,50 Fr
 Fr 2,00 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**.

4 PARTS - La boîte de 450 g - Le kg : Fr 25,56 Fr 22,67

~~Fr 11,50~~
10,20 Fr
 Fr 1,30 d'économie



**Appellation d'Origine Contrôlée

Entrées chaudes FEUILLETÉS ET AUMÔNIÈRES



2 Aumônières aux noix de St-Jacques* et crevettes

82147 - À CUIRE 20 MIN AU FOUR

Pâte filo, crevettes issues d'un élevage responsable, noix de St-Jacques* issues d'une pêche durable, carottes jaunes et orange et Jurançon AOC**.

La boîte de 170 g
Le kg : Fr 73,53

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

12,50^{Fr}

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 origine France, sauce à la crème fraîche et aux brisures de morilles.

La boîte de 240 g - Le kg : Fr 57,92 Fr 45,42

~~Fr 13,90~~
10,90^{Fr}
Fr 3,00
d'économie



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 : Fr 22,14 Fr 19,29

~~Fr 15,50~~
13,50^{Fr}
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 19,67 Fr 16,33

~~Fr 5,90~~
4,90^{Fr}
Fr 1,00
d'économie

Fruits de mer GAMBAS ET NOIX DE SAINT-JACQUES

NOIX DE SAINT-JACQUES SANS CORAIL

84577 - 6 À 11 PIÈCES

À CUIRE 6 À 7 MIN À LA POËLE

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

Le sachet de 250 g

Le kg : Fr 98 Fr 90

*Pecten maximus

Fr 24,50
22,50 Fr

Fr 2,00
d'économie



NOIX DE SAINT-JACQUES AVEC CORAIL

84573

5 À 12 PIÈCES

À CUIRE 6 À 7 MIN À LA POËLE

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

Le sachet de 250 g

Le kg : Fr 90

*Pecten maximus



Fr 22,50
22,50 Fr



84575

11 À 22 PIÈCES

À CUIRE 4 À 5 MIN À LA CASSEROLE

Noix de St-Jacques*
élevées au Pérou. Issues
d'un élevage responsable
Espèce sélectionnée
Décoquillées et parées à la main.

Le sachet de 250 g

Le kg : Fr 74 Fr 66

*Argopecten purpuratus

Fr 18,50
16,50 Fr

Fr 2,00
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*.

1 PIÈCE - La boîte de 325 g
Le kg : Fr 69,23 Fr 56,92

Fr 22,50
18,50 Fr

Fr 4,00
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



Crevettes et noix de St-Jacques* à l'huile d'olive et au persil

84811 - À CUIRE 6 À 7 MIN À LA POËLE

Crevettes issues d'un élevage responsable, noix de St-Jacques* issues d'une pêche durable, assaisonnées à l'huile d'olive vierge extra, au beurre, persil, jus de citron et ail. Portionnable.

2 PARTS - Le sachet de 300 g
Le kg : Fr 39,67 Fr 33

*Zygochlamys patagonica - Argentine

Fr 11,90
9,90 Fr

Fr 2,00
d'économie



Fruits de mer LANGOUSTES ET CREVETTES



2 Queues de langoustes des Caraïbes crues

84656 - À CUIRE 13 MIN À LA POÊLE
 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

59^{Fr},₉₀



Gambas bleues entières crues

84685 - À CUIRE 4 À 4 MIN 30 À LA POÊLE
 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 48,75

*OGM (Organismes Génétiquement Modifiés) < 0,9 %

~~Fr 24,50~~
19^{Fr},₅₀

Fr 5,00
 d'économie



Crevettes nordiques décortiquées cuites

À DÉCONGELER 4 À 5 H AU RÉFRIGÉRATEUR

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

84615

60 À 90 PIÈCES

Le sachet de 200 g
 Le kg : Fr 44,50 Fr 34,50

~~Fr 8,90~~
6^{Fr},₉₀

Fr 2,00
 d'économie

84614

160 À 200 PIÈCES

Le sachet de 200 g
 Le kg : Fr 31 Fr 26

~~Fr 6,20~~
5^{Fr},₂₀

Fr 1,00
 d'économie



Crevettes crues décortiquées et déveinées AGEMO

83523 - À CUIRE 3 À 4 MIN À LA POÊLE APRÈS DÉCONGÉLATION
 Origine Vietnam. Issues d'une aquaculture durable.

30 À 40 PIÈCES

Le sachet de 1 kg

~~Fr 23,50~~
19^{Fr},₉₀

Fr 3,60
 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 25,00

~~Fr 15,20~~
12^{Fr},₅₀

Fr 2,70
 d'économie

Idée festive

CŒURS DE FILETS DE CABILLAUD ET SES ACCOMPAGNEMENTS



Cœurs de filets de cabillaud

84167 - 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*.

**7 À 11 PIÈCES
DE 80 À 120 G**

Le sachet de 800 g
Le kg : Fr 35,63 Fr 33,13

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

~~Fr 28,50~~
26,50 Fr
Fr 2,00
d'économie

Poêlée cuisinée aux asperges, pholiotes et girolles

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

3 PARTS
Le sachet de 450 g
Le kg : Fr 21,11 Fr 18,89
~~Fr 9,50~~
8,50 Fr
Fr 1,00
d'économie

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 : Fr 21 Fr 17,50
~~Fr 4,20~~
3,50 Fr
Fr 0,70
d'économie

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 : Fr 22,50 Fr 19
~~Fr 4,50~~
3,80 Fr
Fr 0,70
d'économie

L'accord parfait

Vin blanc sec, aubaine de goupil



34019
Ce Côtes de gascogne est issu des cépages colombar, auvignon, ugni blanc et gros manseng. La robe de ce vin blanc sec est jaune pâle et son nez est dominé par des notes d'agrumes et de fruits exotiques. En bouche, l'attaque est vive, le vin est frais et fruité.

La bouteille de 75 cl
Le litre : Fr 16,67 Fr 13,20

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



Poissons À CHAIR ROSE ET BLANCHE



4 Pavés de saumon Atlantique

84286 - À CUIRE 6 À 8 MIN À LA POÊLE

Origine Norvège - Issu d'un élevage responsable - Alimentation sans utilisation d'OGM**. Sans peau et sans arêtes***. Emballés individuellement sous vide.

PIÈCES DE 80 À 120 G

Le sachet de 400 g - Le kg : ~~Fr 40,50~~ Fr 36,25

~~Fr 16,20~~
14,50 Fr

Fr 1,70
d'économie

2 Maxi pavés de saumon Atlantique

84353 - À CUIRE 8 MIN À LA POÊLE

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 39,67

~~Fr 13,90~~
11,90 Fr

Fr 2,00
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***.

5 À 10 PIÈCES DE 50 À 90 G

Le sachet de 500 g - Le kg : ~~Fr 39,80~~ Fr 33,80

~~Fr 19,90~~
16,90 Fr

Fr 3,00
d'économie



4 Pavés de truite Arc-en-Ciel avec peau

84345 - À CUIRE 2 À 3 MIN AU MICRO-ONDES

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

PIÈCES DE 100 G ENV.

Le sachet de 400 g - Le kg : ~~Fr 36,25~~ Fr 30,50

~~Fr 14,50~~
12,20 Fr

Fr 2,30
d'économie



Filet de perche avec peau AGEMO

Pêche sauvage.

83300 - Pêchée en Estonie

40 À 60 PIÈCES DE 10 À 40 G

Le sachet de 1 kg

~~Fr 24,50~~
22,50 Fr

Fr 2,00
d'économie

86698 - McLean Pêchée en Pologne Premier choix

20 À 35 PIÈCES DE 30 À 50 G

Le sachet de 1 kg

~~Fr 37,50~~
32,50 Fr

Fr 5,00
d'économie

*La Maison Thiriet a sélectionné un saumon élevé et fileté en Écosse

**OGM (Organismes Génétiquement Modifiés) < 0,9 %

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

LES VIANDES ET VOLAILLES



*L'accord
parfait*

**Vin Rouge,
La Garde de Monluc
34016**

Ce 100% tannat a
vieilli 12 mois en fût de
chêne, dont un tiers en
fût neuf. Sa robe est de
couleur rubis et son
nez riche et complexe
offre des arômes de
fruits noirs et d'épices
aux notes vanillées.

La bouteille
de 75 cl, 15,5°
Le litre : ~~Fr 23,34~~ Fr 19,74



**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

Pintade origine France, 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 : ~~Fr 29,58~~ Fr 27,92

~~Fr 35,50~~
33,50 Fr

Fr 2,00
d'économie

Pommes Duchesse 

86913 - À CUIRE 12 À 15 MIN AU FOUR

6 À 7 PARTS

Le sachet de 1 kg

Voir détail en page 30

~~Fr 9,90~~
8,20 Fr

Fr 1,70
d'économie

Création

**Poulet jaune
fermier farci,
farce forestière**

85316 - À CUIRE 1 H 45 AU FOUR
APRÈS DÉCONGÉLATION

Poulet jaune issu de poulet fermier Label Rouge*,
farce à la dinde et aux champignons. Semi-désossé.

4 À 6 PARTS

La boîte de 1,5 kg Le kg : Fr 25

*Le poulet Label Rouge, de souche rustique,
est élevé en plein air, il est alimenté
avec 75 % de céréales minimum

37,50 Fr



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

85285 - À CUIRE 1 H 45 AU FOUR
APRÈS DÉCONGÉLATION

Chapon, farce à la viande de dinde
et aux morilles relevée au Vieil Armagnac.
Volaille entière désossée.

6 À 7 PARTS - La boîte de 1,3 kg

Le kg : ~~Fr 26,54~~ Fr 24,23

~~Fr 34,50~~
31,50 Fr

Fr 3,00
d'économie



MAISON
THIRIET
1902

Volailles FARCIES



Rôti de poularde farci, farce aux cèpes

85286 - À CUIRE 1 H 25 AU FOUR APRÈS DÉCONGÉLATION

Poularde origine France, 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

32^{Fr},₅₀



2 Cailles farcies, farce au foie gras de canard

85235

À CUIRE 45 MIN AU FOUR

Caille, farce au foie gras de canard et au porc. Semi-désossées.

La boîte de 320 g

Le kg : ~~Fr 52,81~~ Fr 46,56

~~Fr 16,90~~
14^{Fr},₉₀
Fr 2,00
d'économie



2 Cuisses de canette farcies, farce forestière

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

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

La boîte de 400 g

Le kg : ~~Fr 32,25~~

Fr 28,75

~~Fr 12,90~~

11^{Fr},₅₀

Fr 1,40

d'économie



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

85306

À CUIRE 30 À 35 MIN AU FOUR

Poulet, farce au bloc de foie gras de canard, porc et aux cèpes. Décorées d'éclats de pistache.

La boîte de 320 g

Le kg : Fr 51,56

16^{Fr},₅₀

Plats cuisinés 1 À 4 PARTS



Gourmandise de la mer, sauce au Cognac Fine Champagne

88845 - À CUIRE 12 À 13 MIN À LA POÊLE

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

4 PARTS

La boîte de 850 g - Le kg : ~~Fr 27,65~~ Fr 25,29

*Zygochlamys patagonica Argentine/Uruguay ou Chlamys opercularis - France/Angleterre/Écosse/Irlande

~~Fr 23,50~~
21,50 Fr

Fr 2,00
d'économie



Filet de bar, sauce au Petit Chablis, purée de potimarron et légumes

88860 - À CUIRE 7 À 8 MIN AU MICRO-ONDES

Bar 100 % filets - Sauce cuisinée avec de la crème fraîche - Cuisiné au Petit Chablis AOC.**

1 PART - La boîte de 350 g

Le kg : ~~Fr 27,65~~ Fr 25,29

~~Fr 9,90~~
8,20 Fr

Fr 1,70
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 : ~~Fr 42,78~~ Fr 40,56

~~Fr 38,50~~
36,50 Fr

Fr 2,00
d'économie



Poulet aux écrevisses, sauce homardine

88859 - À RÉCHAUFFER 10 À 12 MIN À LA POÊLE OU AU MICRO-ONDES

Poulet 100 % filets - Cuisiné avec de la crème fraîche, queues d'écrevisses sauvages, sauce homard et crustacés.

4 PARTS

La boîte de 850 g - Le kg : ~~Fr 26,47~~

22,50 Fr

**Appellation d'Origine Contrôlée



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 kg** : ₣98,50

ENVIRON
78,90 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 - **Prix au kg** : ₣75,50

ENVIRON
59,90 Fr



Fondue Bourguignonne AGEMO

À DÉCONGÉLER 6 À 8 H AU RÉFRIGÉRATEUR

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

+
92647 - Bœuf
Suisse - Le kg : ₣54,50

ENVIRON
27,50 Fr

+
92646 - Cheval
Canada - Le kg : ₣48,50

ENVIRON
24,50 Fr

+
92645 - Poulet
Suisse - Le kg : ₣45,90

ENVIRON
22,90 Fr



Fondue Chinoise roulée AGEMO

À DÉCONGÉLER 6 À 8 H AU RÉFRIGÉRATEUR

La boîte de 500 g

+
92452 - Bœuf
Suisse - Le kg : ₣53,80

26,90 Fr

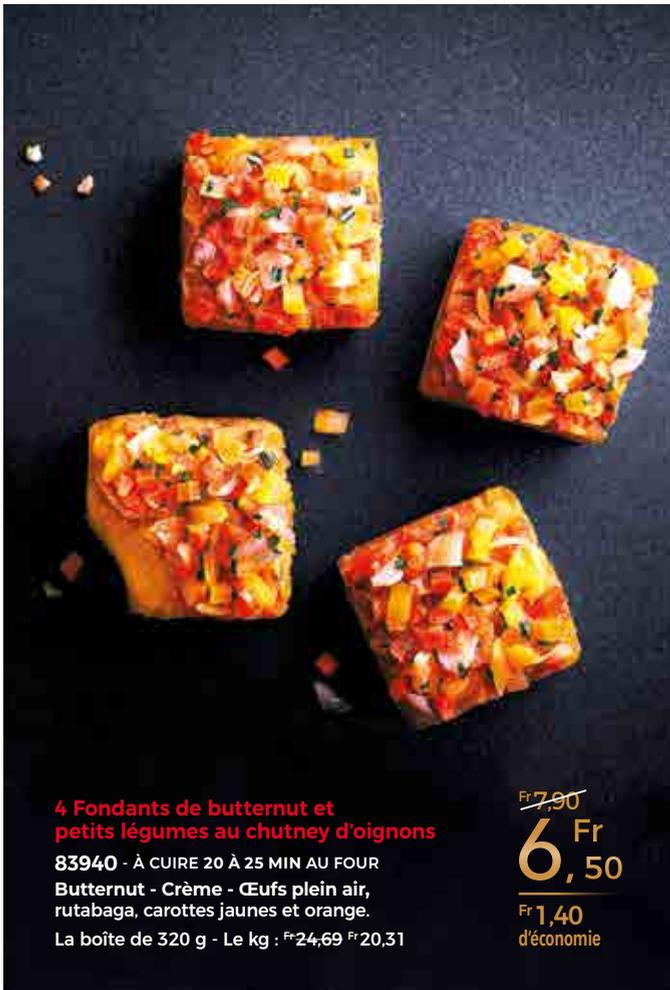
+
92493 - Cheval
Canada - Le kg : ₣41

20,50 Fr

+
92403 - Dinde
Pologne - Le kg : ₣39,80

19,90 Fr

Accompagnements



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

83940 - À CUIRE 20 À 25 MIN AU FOUR

Butternut - Crème - 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



4 Fondants de pommes de terre, cœur coulant aux cèpes

83906 - À RÉCHAUFFER 25 À 30 MIN AU FOUR

Petits gâteaux de **potatoes** et de morceaux de cèpes avec éclats de noisette, cœur coulant à la crème et aux cèpes. **Œufs plein air.**

La boîte de 400 g - Le kg : Fr 25,50 Fr 22,25

Fr 10,20
8,90
Fr 1,30
d'économie



Création

Polenta crémeuse

84982 - À RÉCHAUFFER 4 À 7 MIN AU MICRO-ONDES

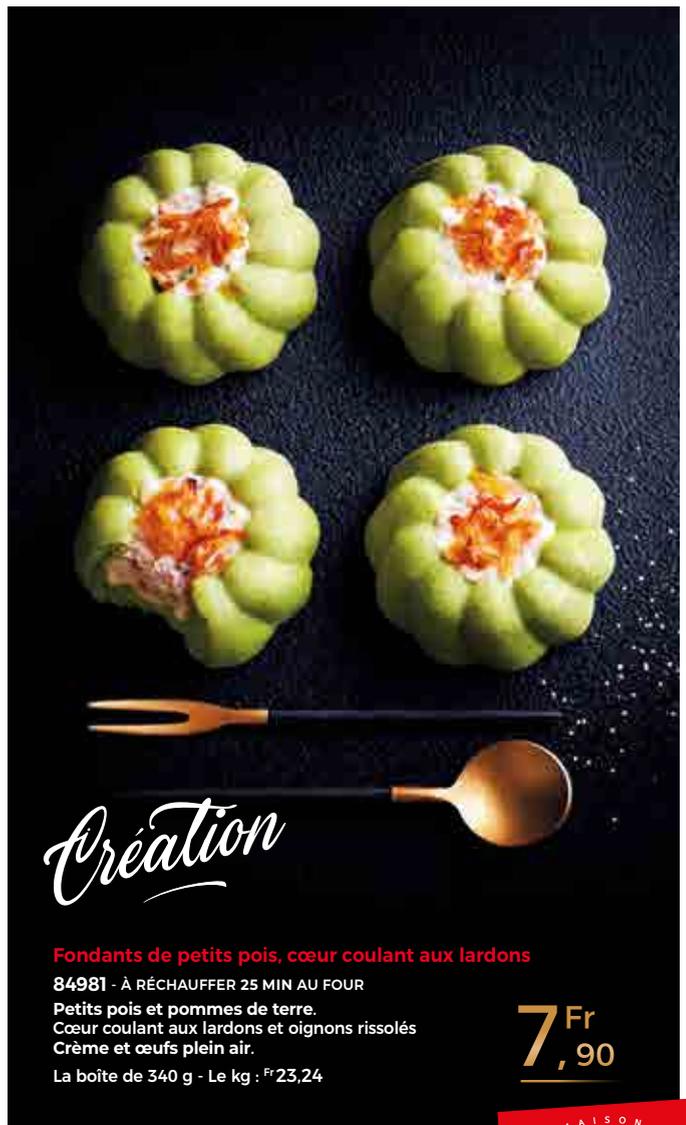
Semoule de maïs origine France - Lait et crème fraîche Cuisinée avec du Parmigiano Reggiano*. Portionnable.

3 À 4 PARTS

Le sachet de 500 g - Le kg : Fr 13

*Au sein de la Maison Thiriét, nous avons fait le choix de cuisiner la polenta avec une touche de Parmigiano Reggiano afin de lui amener rondeur et finesse

Fr 6,50



Création

Fondants de petits pois, cœur coulant aux lardons

84981 - À RÉCHAUFFER 25 MIN AU FOUR

Petits pois et pommes de terre. Cœur coulant aux lardons et oignons rissolés Crème et œufs plein air.

La boîte de 340 g - Le kg : Fr 23,24

Fr 7,90

MAISON
THIRIÉT
1902

Champignons et châtaignes NATURE

Petites girolles entières

83416 - À CUIRE
10 À 13 MIN
À LA POËLE

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

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

Fr 1,60
d'économie



Cèpes en morceaux

83413 - À CUIRE
10 À 13 MIN
À LA POËLE

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

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

Fr 2,00
d'économie



Morilles entières

83414 - À CUIRE
11 À 14 MIN À LA
CASSEROLE
ET À LA POËLE
Morilles
sauvages.

Le sachet
de 150 g
Le kg :
Fr 90 Fr 76,67

~~Fr 13,50~~
11,50 Fr

Fr 2,00
d'économie



Cocktail de champignons

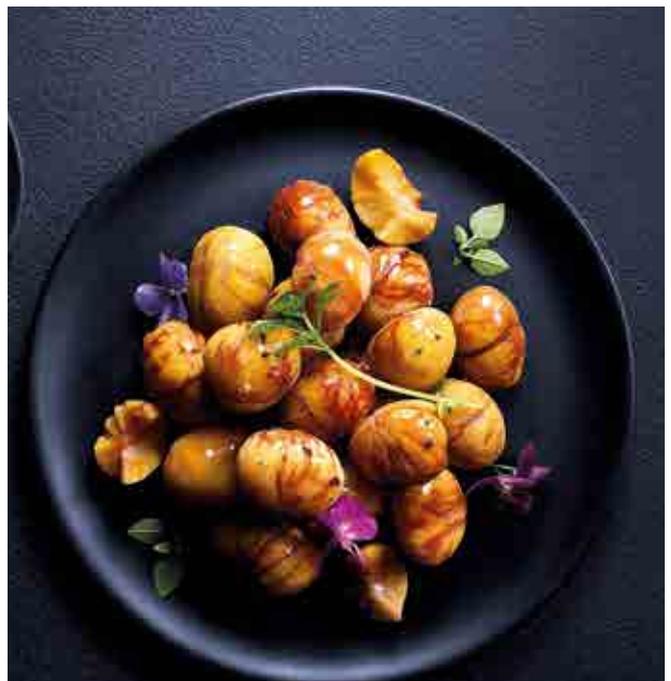
83426 - À CUIRE 9 À 13 MIN À LA POËLE
Champignons de Paris, pleurotes, shiitakés,
pholiotés et cèpes.

2 À 3 PARTS

Le sachet de 450 g - Le kg : Fr 9,33 Fr 7,78

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

Fr 0,70
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 33,00

9,90 Fr

Accompagnements

Purée cuisinée de patate douce à la crème fraîche et au beurre

83237 - À RÉCHAUFFER
3 À 9 MIN AU MICRO-ONDES

Patates douces.
Crème fraîche.
Portionnable.

3 PARTS - Le sachet de 450 g
Le kg : ~~Fr 8,67~~ Fr 6,44

~~Fr 3,90~~
2,90 Fr

Fr 1,00
d'économie



Écrasé de pommes de terre, topinambour, éclats et huile de noisette

83232 - À RÉCHAUFFER
4 MIN 30 À 10 MIN
AU MICRO-ONDES

Avec de l'huile de
noisette 4 %.
Portionnable.

3 PARTS

Le sachet de 450 g
Le kg : ~~Fr 15,33~~ Fr 12,89

~~Fr 6,90~~
5,80 Fr

Fr 1,10
d'économie



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 21,11

9,50 Fr



6 Roses de pommes de terre

83914 - À RÉCHAUFFER 15 À 17 MIN AU FOUR

Montage manuel.

La boîte de 228 g
Le kg : ~~Fr 39,04~~ Fr 32,89

~~Fr 8,90~~
7,50 Fr

Fr 1,40
d'économie

Poêlée cuisinée de pommes de terre, carottes violettes, fèves et girolles

83950 - À RÉCHAUFFER 15 MIN
À LA POËLE

Portionnable.

3 PARTS

Le sachet de 450 g
Le kg : ~~Fr 18,89~~
Fr 16,67

~~Fr 8,50~~
7,50 Fr

Fr 1,00
d'économie



SANS NITRITE
ajouté*



Pâte brisée
PUR BEURRE

c'est
nouveau!



Mini pâté en croûte porc/noisette

80262 - À décongeler 7 h 30 à 8 h au réfrigérateur
15 tranches env.
La boîte de 300 g - Le kg : Fr 33

*Au sein de la Maison Thiriét, nous avons fait
le choix de ne pas ajouter de nitrite dans ce
produit et préserver ainsi sa couleur naturelle

9,90^{Fr}



4
PRODUITS
AU CHOIX

2 Tartines

À réchauffer 12 à 15 min au four

▲ 81804 Tomates/mozzarella/basilic
81805 Thon/oignons rouges/tomates
82056 Jambon/fromage/tomates
81913 Lardons/ crème fraîche/oignons
La boîte de 260 g - Le kg : Fr 12,33 à Fr 10,38
Panachage possible parmi les 4 produits.

-15%

Fr 3,20
2,70^{Fr}

Fr 0,50
d'économie



4
PRODUITS
AU CHOIX

Pizza gourmande - pâte épaisse

2 à 3 parts

À réchauffer 12 à 15 min au four

▲ 81525 Dahu™ (reblochon AOP*/bacon)
81526 Calamity Jane™ (chorizo/cheddar)
81527 Little Joe™ (boeuf/cheddar)
81529 Monsieur Seguin (chèvre/oignons)

La boîte de 530 à 540 g
Le kg : Fr 13,33 à Fr 13,58 -
Fr 12,04 à Fr 12,26

*Appellation d'Origine Protégée

Fr 0,70
d'économie

Fr 7,20
6,50^{Fr}



2 Croustillants de Sainte-Maure aux pommes caramélisées

82038 - À cuire 12 à 14 min au four -
La boîte de 150 g
Le kg : Fr 43,33 Fr 36,67

-15%

Fr 6,50
5,50^{Fr}

Fr 1,00
d'économie



Feuilleté jambon/fromages

82121 - À cuire 25 à 27 min au four
4 parts - La boîte de 500 g
Le kg : Fr 14,40 Fr 11,80

-15%

Fr 7,20
5,90^{Fr}

Fr 1,30
d'économie



Conchiglies crevettes à la méditerranéenne

87621 - À cuire 10 min à la poêle
Accompagnées de courgettes grillées,
tomates, poivrons rouges et jaunes
grillés, huile d'olive vierge extra,
ail, basilic et thym
2 parts - Le sachet de 600 g
Le kg : Fr 16,50 Fr 13,67

-15%

Fr 9,90
8,20^{Fr}

Fr 1,70
d'économie



6 Fromages de chèvre panés

80143 - À réchauffer 5 à 6 min
à la poêle - Le sachet de 240 g
Le kg : Fr 24,58 Fr 20,42

-15%

Fr 5,90
4,90^{Fr}

Fr 1,00
d'économie

~~~~~  
Crevettes  
issues d'un  
ÉLEVAGE  
RESPONSABLE  
~~~~~

~~~~~  
Nouilles  
de RIZ  
~~~~~



Pad thai aux crevettes

87466 - À cuire 9 à 10 min à la poêle
Nouilles de riz, crevettes, morceaux
d'omelette, cacahuètes grillées,
champignons noirs, carottes et graines
de soja, relevés de sauce nuoc-mâm
et de coriandre
2 parts - Le sachet de 500 g
Le kg : Fr 19,00 Fr 15,80

-15%

Fr 9,50
7,90^{Fr}

Fr 1,60
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

Fr 1,00
d'économie

Fr 7,20
20,50^{Fr}



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 24,67 Fr 20,67



-15%

~~Fr 18,50~~
15 Fr,50

Fr 3,00
d'économie



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



-15%

~~Fr 34,50~~
28 Fr,50

Fr 6,00
d'économie



Cordon-bleu de poulet AGEMO

84029 - À cuire à la poêle 5 à 10 min de chaque côté

Il accompagnera à merveille vos repas
Le sachet de 1 kg



~~Fr 25,50~~
23 Fr,50

Fr 2,00
d'économie



Raviolo viande de bœuf d'Hérens AGEMO

86037 - Le sachet de 1 kg

86035 - Le sachet de 2 kg
Le kg : Fr 16,25

19 Fr,90 **32 Fr**,50



6 Entrecôtes de cheval AGEMO

92488 - Provenance : Canada/ Argentine
La pièce d'environ 180 g
Le sachet d'environ 1 kg
Prix au kg : Fr 38,50 Fr 36,50

Fr 2,00
d'économie
au kg

~~Fr 41,90~~
39 Fr,50



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 28,65



27 Fr,50



6 Portions panées filets de colin d'Alaska MSC

84453 - À réchauffer 8 min à la poêle - Sans arêtes*. La boîte de 480 g
Le kg : Fr 19,17 Fr 16,25

-15%

~~Fr 9,20~~
7 Fr,80

Fr 1,40
d'économie



Filets de carrelet MSC

84123 - À cuire 30 sec au micro-ondes Pêché en Atlantique Nord-Est (Mer du Nord). Sans peau et avec présence naturelle d'arêtes.
5 à 8 pièces de 60 à 90 g
Le sachet de 500 g - Le kg : Fr 33,00 Fr 29,00

Fr 2,00
d'économie

~~Fr 38,50~~
14 Fr,50



Soupe de poissons

88063 - À réchauffer 4 à 8 min au micro-ondes - **Portionnable 4 parts** - Le sachet de 1 kg
*Appellation d'Origine Contrôlée

-15%

~~Fr 6,90~~
5 Fr,80

Fr 1,10
d'économie

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



EN ATTENDANT NOËL



Haricots extra-fin AGEMO

Cuire dans une casserole pendant 10 à 12 min

Origine : Suisse **+**

86909 Le sachet de 1 kg	81280 Haricots extra-fins 4.5 - 6.5 mm Le sachet de 2,5 kg Le kg : Fr 7,56 Fr 6,36
Fr 8,50	Fr 18,90
-15%	-15%
6 Fr 90 Fr 1,60 d'économie	15 Fr 90 Fr 3,00 d'économie



Petits pois/carottes AGEMO

83101 Le sachet de 1 kg	61502 Le sachet de 2,5 kg - Le kg : Fr 7,90 - Fr 6,60
Fr 6,90	Fr 17,50
-20%	Fr 1,00 d'économie
5 Fr 50 Fr 1,40 d'économie	16 Fr 50



Épinards hachés à la crème AGEMO **+**

Cuire dans une casserole pendant 7 à 8 min

86906 Le sachet de 1 kg	81150 Le sachet de 2,5 kg Le kg : Fr 5,40 Fr 4,60
Fr 8,50	Fr 13,50
Fr 1,00 d'économie	-15%
7 Fr 50	11 Fr 50 Fr 2,00 d'économie



Choux de Bruxelles AGEMO

83025 Le sachet de 1 kg	81112 Le sachet de 2,5 kg Le kg : Fr 5,16 Fr 4,60
Fr 6,20	Fr 12,90
-15%	Fr 1,40 d'économie
5 Fr 20 Fr 1,00 d'économie	11 Fr 50



Duo de fleurettes biologique

Cuire dans une casserole pendant 7 à 8 minutes
Brocolis et choux-fleurs

82919- 4 parts À cuire 7 à 8 min à la casserole - Le sachet de 600 g - Le kg : Fr 10,33 Fr 8,17	Fr 6,20
-20%	Fr 1,30 d'économie
4 Fr 90	

Mélange de légumes Excellence

81451 Le sachet de 1 kg	81450 Le sachet de 2,5 kg Le kg : Fr 10,20 Fr 9,00
Fr 11,50	Fr 25,50
-15%	-15%
9 Fr 50 Fr 2,00 d'économie	22 Fr 50 Fr 3,00 d'économie



Rösti galettes AGEMO

60252 Le sachet de 1 kg	60240 Le sachet de 2,5 kg Le kg : Fr 10,36 Fr 9,00
Fr 11,50	Fr 25,90
+	-15%
9 Fr 90 Fr 1,60 d'économie	22 Fr 50 Fr 3,40 d'économie



Pommes frites au four « Crinkle » AGEMO

80773 Origine Belgique. Le sachet de 2 kg Le kg : Fr 5,75 Fr 4,75	Fr 11,50
+	-15%
9 Fr 50 Fr 2,00 d'économie	



Pommes duchesses AGEMO

86913 Le sachet de 1 kg	80550 Le sachet de 2,5 kg Le kg : Fr 10,20 Fr 9,00
Fr 9,90	Fr 25,50
+	-15%
8 Fr 20 Fr 1,70 d'économie	22 Fr 50 Fr 3,00 d'économie



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

63010 La boîte de 10 pièces
La pièce : Fr 0,42
Fr 0,30 d'économie
~~Fr 4,50~~
4,20 Fr

63015 La boîte de 15 pièces
La pièce : Fr 0,41
Fr 0,40 d'économie
~~Fr 6,60~~
6,20 Fr



Crème chantilly Isigny Ste-Mère à la vanille de Madagascar
94135

PRODUIT NON-SURGELÉ
La bouteille de 250 g
Le kg : Fr 30,00

7,50 Fr



Meringues de Gruyères **AGEMO**

27676 - **PRODUIT NON-SURGELÉ**
12 pièces
La boîte de 135 g - Le kg : Fr 51,11

6,90 Fr



2 Tartelettes aux framboises

89792 - À décongeler
3 h au réfrigérateur puis 5 min à température ambiante - Framboises entières sur une compotée à la framboise et nappage
La boîte de 158 g
Le kg : ~~Fr 39,24~~ Fr 32,91

-15%
~~Fr 6,20~~
5,20 Fr
Fr 1,00 d'économie



Tarte aux mirabelles

89921 4 à 6 parts - À réchauffer
8 à 10 min au four puis laisser reposer 30 min - Avec une compotée aux mirabelles et un nappage.
La boîte de 490 g
Le kg : ~~Fr 23,47~~ Fr 19,39

-15%
~~Fr 11,50~~
9,50 Fr
Fr 2,00 d'économie



Le Mix des p'tits loups

2226 - Assortiment de 10 pièces :
2 Figgy's™ chocolat/vanille, 2 fusées citron/ fraise/abricot, 2 mini bâtonnets yaourt/ framboise, 2 pots vanille/fraise, 2 p'tits poussins multifruits/vanille
La boîte de 415 g (= 600 ml)
Le kg : Fr 17,35

c'est nouveau!
7,20 Fr



10 Mini viennoiseries pur beurre

À cuire 14 à 15 min au four
▲ 89561 Pains au chocolat
89560 Croissants
Le sachet de 300 g
Le kg : ~~Fr 20,67~~ Fr 17,33

-15%
~~Fr 6,20~~
5,20 Fr
Fr 1,00 d'économie



4 Petits pains

À cuire 10 à 12 min au four

1. De campagne aux céréales

89435 - Cuisson au four à sole de pierre

2. De campagne

89428 - Cuisson au four à sole de pierre
Le sachet de 200 g
Le kg : ~~Fr 20,67~~ Fr 17,33

-20%
~~Fr 3,50~~
2,50 Fr
Fr 0,70



LES DESSERTS GLACÉS



Création



Les Vitrines de Noël - caramel/macadamia/vanille

60691 - À LAISSER DÉTENDRE 15 MIN AU RÉFRIGÉRATEUR

Crèmes glacées caramel salé, noix de macadamia avec éclats de caramel aux noix de macadamia et vanille Bourbon de Madagascar avec sauce caramel et éclats d'amande caramélisés à la crème fraîche, morceaux de brownies et croustillant au chocolat au lait et praliné, coque au chocolat au lait. Fabriqué dans notre Atelier Toqué™.

8 PARTS - La boîte de 875 g (= 1,255 litre) - Le kg : Fr 29,65

Édition limitée

25^{Fr}
, 50

Desserts glacés À PARTAGER

Le Grand Carrousel
chocolat blanc caramélisé/
vanille/fruits rouges

60689 - À LAISSER DÉTENDRE
10 MIN AU RÉFRIGÉRATEUR

Crèmes glacées chocolat blanc
caramélisé avec sauce caramel
et vanille Bourbon de
Madagascar à la crème
fraîche, sorbet Plein Fruit
fruits rouges, éclats de noisette
caramélisés, 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 Fr 31,33

Édition limitée

~~Fr 26,50~~
23,50 Fr

Fr 3,00
d'économie

2
PARFUMS
AU CHOIX

Délice

À LAISSER
DÉTENDRE 15 MIN
AU RÉFRIGÉRATEUR

60642
3 Chocolats

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

8 PARTS

La boîte de 490 g
(= 800 ml)
Le kg : Fr 32,10 Fr 28,21

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

Fr 2,00
d'économie

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 : Fr 31,98 Fr 28,10

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

Fr 2,00
d'économie

Desserts glacés DES "P'TITS LOUPS"



4 Sapins pétillants™ vanille

2205 - Crème glacée vanille à la **crème fraîche** et brisures de bonbons chocolatés, enrobage chocolat blanc et bonbons pétillants.

Sans colorant ni arôme artificiels.

Fabriqué dans notre Atelier Toqué™.

La boîte de 192 g (= 280 ml) - Le kg : Fr 30,73 Fr 25,52

Fr 5,90

4 Fr
,90



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



**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 noisette élaborées avec de la noisette du Piémont IGP* avec éclats de noisette caramélisés, 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^{Fr}
50**



**2 Sundélicieux™
vanille/pâte à tartiner**

16525 - À LAISSER DÉTENDRE
10 MIN À TEMPÉRATURE
AMBIANTE

Crème glacée vanille Bourbon à la crème fraîche, sauce pâte à tartiner 35 % et billes de chocolat. Fabriqué dans notre Atelier Toqué™.

La boîte de 156 g (= 240 ml)
Le kg : Fr 44,23 Fr 35,26

~~Fr 6,90~~
**5^{Fr}
50**

Fr 1,40
d'économie



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 46,43

~~Fr 7,90~~
**6^{Fr}
50**

Fr 1,40
d'économie



Entremets glacés À PARTAGER - 4 PARTS



Entremets glacé confiture de lait/abricot

60982 - À LAISSER DÉTENDRE 15 MIN AU RÉFRIGÉRATEUR

Sorbet Plein Fruit abricot 50 %, crème glacée confiture de lait avec éclats d'amande caramélisés à la crème fraîche, confiture de lait, sauce abricot, biscuit façon madeleine, décor confiture de lait, amandes et meringues. Confiture de lait et abricot. Fabriqué dans notre Atelier Toqué™.

4 PARTS - La boîte de 375 g (= 480 ml) - Le kg : ~~Fr 43,90~~ Fr 40,26

~~Fr 16,90~~
15,50 Fr

Fr 1,40
d'économie

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, crémeux caramel au beurre salé, biscuit façon madeleine avec grains de pralin, décor 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 : ~~Fr 43,90~~ Fr 40,26

*Indication Géographique Protégée

~~Fr 16,90~~
15,50 Fr

Fr 1,40
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, décor 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 : ~~Fr 45,68~~ Fr 41,89

~~Fr 16,90~~
15,50 Fr

Fr 1,40
d'économie



Entremets glacés À PARTAGER - 6 PARTS



Création

Entremets glacé citron de Sicile/vanille/chocolat blanc

60648 - À LAISSER DÉTENDRE 15 MIN AU RÉFRIGÉRATEUR

Sorbet Plein Fruit citron de Sicile, crèmes glacées vanille Bourbon de Madagascar avec éclats d'amande caramélisés et chocolat blanc à la crème fraîche, sauce au citron de Sicile, biscuit façon madeleine citron, décor meringues et zeste de citron. Fabriqué dans notre Atelier Toqué™.

6 PARTS - La boîte de 435 g (= 605 ml) - Le kg : Fr 42,53

18^{Fr}_{,50}

Entremets glacé façon Forêt Noire - chocolat/Griottines®/vanille

60644 - À LAISSER DÉTENDRE 15 MIN AU RÉFRIGÉRATEUR

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 : Fr 44,05

18^{Fr}_{,50}



Entremets glacé exotique - mangue/passion/yuzu/coco

60646 - À LAISSER DÉTENDRE 15 MIN AU RÉFRIGÉRATEUR

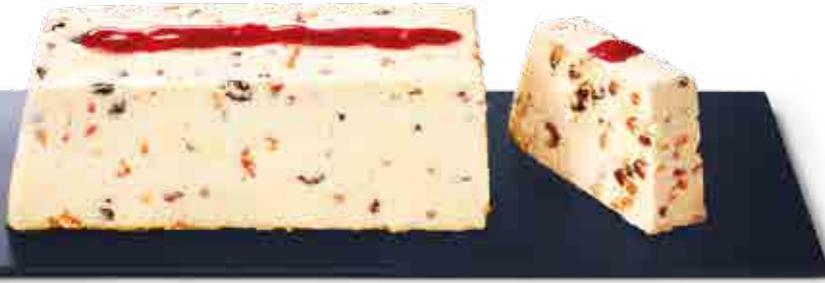
Crèmes glacées noix de coco avec de la noix de coco râpée et vanille Bourbon à la crème fraîche, sorbet Plein Fruit exotique 38 % (mangue, fruit de la passion, yuzu), sauce mangue-fruit de la passion, biscuit brownie pur beurre chocolat blanc citron, décor chocolat blanc et meringues. Fabriqué dans notre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

6 PARTS

La boîte de 435 g (= 605 ml)
Le kg : Fr 42,05

18^{Fr}_{,50}

Desserts glacés



Nougat glacé

70015 - DÈS LA SORTIE DU CONGÉLATEUR, DÉMOULER 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 : ~~Fr28,46~~ Fr23,85

~~Fr18,50~~
15,50 Fr
Fr3,00
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 : ~~Fr38,33~~ Fr31,67

~~Fr11,50~~
9,50 Fr

Fr2,00
d'économie



Et pour accompagner...



Coulis de framboise

88954 - À DÉCONGELER 1 MIN 45 AU MICRO-ONDES

4 DOSETTES DE 50 G

La boîte de 200 g
Le kg : ~~Fr37,50~~

7,50 Fr

Omelette norvégienne rhum raisins

40152 - À ENFOURNER 1 MIN AU FOUR EN POSITION GRIL

Crème glacée créole avec des raisins macérés au rhum, meringue fondante 20 % minimum pochée à la main et génoise punchée au rhum. **Fabriqué dans notre Atelier Toqué™**.

8 PARTS - La boîte de 580 g
(= 1,2 litre) Le kg : ~~Fr39,17~~ Fr26,72

~~Fr17,50~~
15,50 Fr
Fr2,50
d'économie



2
PARFUMS
AU CHOIX

Bûche feuilletée

À LAISSER
DÉTENDRE
15 MIN AU
RÉFRIGÉRATEUR

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 22,31

13^{Fr}
50



61061 Chocolat/ praliné/vanille

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

8 PARTS

La boîte de 560 g
(= 1 litre)
Le kg : Fr 24,11

13^{Fr}
50

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.
Fabriqué dans notre
Atelier Toqué™.

16 PARTS - La boîte
de 1 kg (= 1.8 litre)

19^{Fr}
90



MAISON
THIRIET
1902

Desserts glacés INDIVIDUELS



1

2

3

4

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 : Fr45,18 Fr39,16

~~Fr7,50~~
6 Fr
6,50
Fr1,00
d'économie

1. Marron/vanille

28166 - Crèmes glacées marron et vanille à la crème fraîche, sauce au marron et morceaux de marrons glacés. Riche en marron 18 %.

2. Orange sanguine/ chocolat

28168 - 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. Cappuccino/caramel

28169 - Crèmes glacées façon cappuccino (café de Colombie 100 % arabica) et vanille, sauce caramel élaborée au sel de Guérande IGP* et brisures de spéculoos. *Indication Géographique Protégée

4. Myrtille/ mascarpone

28165 - Sorbet Plein Fruit myrtille sauvage 50 %, crème glacée mascarpone à la crème fraîche, sauce myrtille et morceaux de spéculoos.

2
PARFUMS
AU CHOIX

6 Bûchettes

À LAISSER DÉTENDRE 5 MIN
AU RÉFRIGÉRATEUR
La boîte de 345 g (= 600 ml)
Le kg : Fr25,80

8 Fr
8,90

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™.

Tartelettes glacées COLLECTION 1902

1902
Collection



Praliné noisette sauce praliné

18245 - Biscuit brownies avec éclats d'amande caramélisés, glace noisette élaborée avec de la noisette du Piémont IGP* à la crème fraîche, sauce au praliné noisette, éclats de noisette. Fabriqué dans notre Atelier Toqué™.

**Indication Géographique Protégée*

3
PARFUMS
AU CHOIX

2 Tartelettes glacées

À LAISSER DÉTENDRE 20 MIN AU RÉFRIGÉRATEUR

La boîte de 165 g (= 200 ml) - Le kg : Fr45,45 Fr37,58



Spéculoos sauce spéculoos

18246 - Biscuit brownies au spéculoos avec éclats d'amande caramélisés aux œufs frais plein air, crème glacée au spéculoos à la crème fraîche, sauce au spéculoos, brisures de spéculoos. Fabriqué dans notre Atelier Toqué™.

~~Fr7,50~~
6,20 Fr
Fr1,30
d'économie



Façon Forêt Noire - vanille kirschée sauce griotte

18247 - Biscuit brownies avec éclats d'amande caramélisés aux œufs frais plein air, crème glacée vanille kirschée à la crème fraîche, sauce griotte kirschée, copeaux de chocolat. Fabriqué dans notre Atelier Toqué™.

MAISON
THIRIET
1902



LA FABRIQUE
GIVRÉE
MAISON THIRIET



Barre glacée artisanale XXL
cacahuète/caramel

80631 - À LAISSER DÉTENDRE 15 MIN AU RÉFRIGÉRATEUR

Glaces cacahuète grillée/fleur de sel et chocolat au lait Jivara™, beurre de cacahuète grillée, éclats de cacahuète grillés, biscuit sablé cacahuète grillée, enrobage chocolat au lait Jivara™ et caramel fondant. Crèmes glacées artisanales - Lait entier et crème fraîche des monts d'Ardèche. Élaboré dans notre Atelier La Fabrique Givrée™.

8 PARTS - La boîte de 650 g - Le kg : Fr 53,69

Edition limitée

34^{Fr}
,90



*Desserts glacés
artisansaux*
FABRIQUÉS
DANS NOTRE
ATELIER

24
PARFUMS
AU CHOIX

Pot Artisanal - 500 ml

À LAISSER DÉTENDRE 15 MIN
AU RÉFRIGÉRATEUR

9^{Fr}
90



Création

Création

Création

LES GLACES RENVERSANTES

80657 Brioche des rois/ fleur d'oranger/orange confite **CRÉATION** *Édition limitée* - 80656 1000 feuilles vanille Madagascar **CRÉATION** *Édition limitée*
80655 Pain d'épices du chef **CRÉATION** *Édition limitée* - 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 - 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 - 80633 Pâte d'amande de Provence
80641 Popcorn caramel et maïs grillé - 80635 Stracciatella chocolat Madagascar - 80644 Pistache grillée de Sirjan en Iran
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™

80653 Citron jaune et vanille de Madagascar - 80629 Fruit de la passion et poivre de Séchuan - 80630 Cacao et ses éclats de fèves caramélisées
80607 Mangue Alphonso d'Inde - 80608 Framboise et groselle des Côteaux du Lyonnais - 80652 Fraise Senga Sengana
80654 Myrtille mûre et feuille de violette - 80643 Clémentine Corse IGP (Indication Géographique Protégée)
Le pot de 325 à 430 g (= 500 ml) - Le kg : €23,02 à €30,46 - Sorbet artisanal - Sorbet Plein Fruit 40 à 80 % de fruits* - Sans colorant ni arôme*. Élaboré dans notre Atelier La Fabrique Givrée™.

*Sauf 80630 **Sauf 80654 et 80653 ***Glaces : 80603, 80620, 80627 et 80644
****Sauf 80627 *****Sauf 80600, 80635, 80656 et 80657

3
RECETTES
AU CHOIX

Délice pâtissier

Chocolat/ caramel

89877

À DÉCONGELER 4 H
AU RÉFRIGÉRATEUR
PUIS 10 MIN
À TEMPÉRATURE
AMBIANTE

Mousses au
chocolat noir 68 %
de cacao, biscuits
au cacao, ganache
au caramel,
croquant au
chocolat au lait,
glacage au chocolat,
éclats de noisette
grillés et pistache.
Œufs plein air

4 À 6 PARTS

La boîte de 320 g

Le kg :

Fr 39,06 Fr 32,81



Chocolat blanc/framboise

89893 - À DÉCONGELER 6 H 30
AU RÉFRIGÉRATEUR

Mousses au chocolat blanc,
confit à la framboise et à la
framboise, biscuits amande
rose, framboises, croquant
au chocolat blanc/noisette
et nappage rose. Variété
sélectionnée Willamette -
Œufs plein air.

4 À 6 PARTS

La boîte de 275 g

Le kg : Fr 45,45 Fr 38,18



Poire/ caramel

89872

À DÉCONGELER
6 H 30 AU
RÉFRIGÉRATEUR

Mousse poire,
biscuits amande,
ganache
caramel avec
morceaux de
poires, croquant
chocolat au lait
et praliné,
nappage
chocolat au lait
et caramel,
éclats de
noisette
caramélisés.
Variété de poire
sélectionnée
Williams - Œufs
plein air.

4 À 6 PARTS

La boîte
de 323 g

Le kg :

Fr 38,70 Fr 32,51

Fr 12,50

10^{Fr}_{,50}

Fr 2,00
d'économie

Desserts pâtisseries À PARTAGER



Création

Entremets pâtisseries vanille/fraise/framboise
70170 - À DÉCONGELER 10 H AU RÉFRIGÉRATEUR
 Mousse à la vanille Bourbon de Madagascar et fleur d'orange à la crème fraîche, compotée de fraise/framboise, biscuit, nappage vanille. Fabriqué dans notre Atelier Toqué™.

6 PARTS - La boîte de 534 g - Le kg : Fr 43,52

23^{Fr},₅₀



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 et biscuit cuillère aux brisures de framboises, nappage, framboises et orange confite.
Œufs plein air
Généreux en framboise et pêche 27 %. Fabriqué dans notre Atelier Toqué™.

6 PARTS
 La boîte de 500 g
 Le kg : Fr 37,76 Fr 31,31

Coulis de framboise
88954 - À DÉCONGELER
 1 MIN 45 AU MICRO-ONDES
4 DOSETTES DE 50 G
 La boîte de 200 g
 Le kg : Fr 37,50

~~Fr 19,90~~
16^{Fr},₅₀

Fr 3,40
 d'économie

7^{Fr},₅₀

MAISON
THIRIET
 1902



Création

Le Pont des Arts - chocolat/vanille/noisette

70165 - À DÉCONGELER 11 H AU RÉFRIGÉRATEUR

Mousses au chocolat noir du Mexique et à la vanille Bourbon de Madagascar à la crème fraîche, praliné à l'ancienne noisette amande avec une pointe de sel, biscuit sacher au cacao avec éclats de noisette, coque au chocolat noir. Fabriqué dans notre Atelier Toqué™.

8 PARTS - La boîte de 595 g - Le kg : Fr 50,25

Édition limitée

29^{Fr},90



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 au cacao.

Fabriqué dans notre Atelier Toqué™.

4 PARTS

La boîte de 330 g
Le kg : Fr 41,87
Fr 37,19

~~Fr 15,20~~
13^{Fr},50

Fr 1,70
d'économie

Et pour accompagner...

Crème anglaise

70925 - À DÉCONGELER 3 MIN DANS L'EAU TIÈDE

Lait, crème fraîche et œufs plein air, extrait et grains de vanille Bourbon de Madagascar.

Fabriqué dans notre Atelier Toqué™.

4 DOSETTES DE 100 G

La boîte de 400 g
Le kg : Fr 15,78 Fr 13,35

~~Fr 6,50~~
5^{Fr},50

Fr 1,00
d'économie



Framboisier

70101 - À DÉCONGELER 12 H AU RÉFRIGÉRATEUR

Mousse vanille (**extrait et grains de vanille Bourbon de Madagascar**) à la **crème fraîche**, gelée et brisures de framboise, biscuit aux amandes, biscuit aux amandes punché au kirsch et biscuit cuillère aux brisures de framboise. Fabriqué dans notre Atelier Toqué™.

8 PARTS - La boîte de 740 g

Le kg : Fr 26,89 Fr 22,30

~~Fr 19,90~~
16^{Fr},50

Fr 3,40
d'économie

Mignardises et macarons



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 : ~~Fr 59,58~~ Fr 50,60

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



12 Petits fours Collection

89854 - À DÉCONGELER 3 H AU RÉFRIGÉRATEUR
4 recettes. Financiers chocolat/tonka, tartelettes citron meringuées, entremets noix de coco/framboise et choux praliné/noisette.
Œufs plein air.
La boîte de 130 g - Le kg : ~~Fr 80,77~~ Fr 73,00

~~Fr 10,50~~
9,50 Fr
Fr 1,00
d'économie



6 Macarons mono-parfum

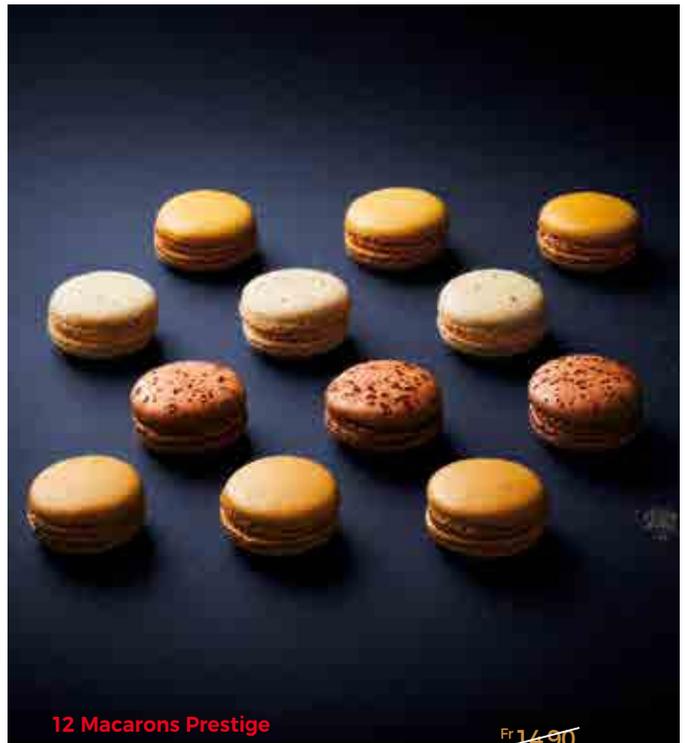
À DÉCONGELER 1 H 30 À TEMPÉRATURE AMBIANTE
Fabrication artisanale - Œufs plein air - Ingrédients sélectionnés*.

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 Guérande IGP**) - **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

7
PARFUMS
AU CHOIX
.....

~~Fr 6,20~~
5,20 Fr
Fr 1,00
d'économie



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~~ Fr 52,08

~~Fr 14,90~~
12,50 Fr
Fr 2,40
d'économie

***Au sein de la 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

*Au sein de la 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 Guérande IGP**, des cafés sélectionnés Arabica et Robusta et du chocolat noir du Venezuela 62 % de cacao.

**Indication Géographique Protégée



