

Hergestellt
in unserem
Atelier Toqué™



Schokolade
REINE BUTTER
KAKAO



OHNE KÜNSTLICHE
FARBEN UND
AROMEN

16

PARFUMS ZUR
AUSWAHL

4 Sticks Parenthèses™

4625 | Set von 4 Schachteln

5 Min. im Kühlschrank entspannen lassen
1936 Vanille mit weißer Schokolade
überzogen - 1938 Vanille mit
Milchschokolade überzogen - 1934 Vanille
dunkle Schokoladenumhüllung
1932 Milchschokolade Milchschokolade
und Mandelsplitter - 1933 Vanille
Milchschokolade und Mandelsplitter
1966 Nougat de Montélimar Überzug aus

weißer Schokolade und Nougatsplittern - 1977 Spekulativus
Überzug aus Milchschokolade und Spekulativusplittern
1996 Heidelbeer-Käsekuchen mit weißer Schokolade und
Spekulativus-Splittern - 1951 Vanille-Karamell-Macadamia-
Käsekuchen Milchschokoladeüberzug mit karamellisierten
Macadamianussplittern - 1951 Vanille-Karamell-Macadamia-
Käsekuchen Milchschokoladeüberzug mit karamellisierten
Macadamianussplittern - 1951 Vanille-Karamell-
Macadamia-Käsekuchen - 1958 Rote Früchte weiße
Schokolade und rote Streusel - 1957 Sablé breton helle
Schokolade und bretonische Sablésplitter
1959 Pistazie gesalzene Milchschokolade und
Pistaziensplitter - 1941 Haselnuss Milchschokolade und
karamellisierte Haselnussplitter - 1981 Minze
Zartbitterschokoladeüberzug und Keksstückchen
1986 Arabica-Kaffee/Schokolade
Zartbitterschokolade-überzug und Keksstückchen
1956 Gesalzener Karamell pekannuss Überzug aus
Milchschokolade und karamellisierten
Pekannussplittern - 4 x 70 bis 72 g
Schachtel 280 bis 288 g (= 400 ml): 7,20 5,40
4 Schachteln 280 bis 288 g = 1,12 bis 1,152 kg
Pro kg: 25 18,75 bis 25,74 19,29
Mischen zwischen den 16 Parfums möglich

Die 16 Sticks

28,80

21,60

7,20

Ersparnis !

3+1
angeboten

Das sind 1,35 pro Stiel!

MAISON
THIRIET
1902

NACHHAUSLIEFERUNG FÜR ALLE BESTELLUNGEN von 16. Juni bis 13. Juli 2025

THIRIET.CH

DOPPELT KAUFEN KÖNNEN,
OHNE DOPPELT ZU ZAHLN?

JEDEN MONAT WICHTIGE PRODUKTE DAS 2. HALB PREIS

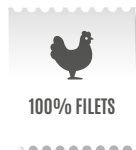
DAS IST

MAISON
THIRIET
1902

!



0,90
DAS CROISSANT!



0,80
DEN KORB!

bio

**6 CROISSANTS
AUS REINER BIO-BUTTER**
89524.1 | SET VON 2 BEUTELN

89524 - 20 bis 25 Min. im Ofen backen, dann
10 Min. abkühlen lassen - Beutel 420 g:
7,20 5,40 - 2 Beuteln 420 g = 840 g
Pro kg: 17,14 12,86



der 2
-50%

Die 12
Croissants
14,40

10,80

3,60
Ersparnis!

**8 KÖRBE
HUHN/PILZE**
82131.1 | SET VON 2 SCHACHTELN

82131 - Zum Backen 20 bis 25 Min. im Ofen
Schachtel 640 g: 8,50 6,38 - 2 Schachteln 640 g = 1,28 kg
Pro kg: 13,28 9,96

die 2
-50%

Die
16 Körbe
17

12,75

4,25
Ersparnis!

AB
0,97
DAS STÜCK VON
OSSO BUCCO!

der 2
-50%

Die 2 Beuteln
25,80

19,35

6,45
Ersparnis!

**OSSO BUCCO HANDGEMACHTES
SCHWEINEFLEISCH** AGEMO
62427.1 | SET VON 2 BEUTELN

62427 - Nach dem Auftauen 1,5 Stunden in einem Schmortopf
kochen - Herkunft Schweiz - Metzgerei Perusset in Orbe (VD)
Ca. 10 Stücke 100 g - Beutel ca. 1 kg: 12,90 9,68
2 Beuteln ca. 1 kg = 2 kg - Pro kg: 12,90 9,68



3,57
DIE FLAMME-
KUECHE!

die 2
-50%

Die 4
flammekueches
19

14,25

4,75
Ersparnis!

2 KLASSISCHE FLAMMEKUECHE
82260.1 | SET VON 2 SCHACHTELN

82260 - Zum Backen 12 bis 14 Min. im Ofen
2 x 1 Teil - Schachtel 520 g: 9,50 7,13
2 Schachteln 520 g = 1,04 kg - Pro kg: 18,27 13,70



1,84
DIE PORTION
KANTONESISCHER REIS!



KANTONESISCHER REIS
87830.1 | SET VON 2 BEUTELN

87830 - Zum Aufwärmen 3 Min. 30 bis 6 Min. 30
in der Mikrowelle - Reis, Erbsen, Omelettstücke,
oberer gekochter Schinken, Karotten und
Zwiebeln. Portionierbar - 2 Teile - Beutel 600 g:
4,90 3,68 - 2 Beuteln 600 g = 1,2 kg
Pro kg: 8,17 6,13

Die 2
Beuteln
9,80
7,35

der 2
-50%
2,45
Ersparnis!



AB
0,61
DER EISRIEGEL!



4
PARFUMS ZUR
AUSWAHL

EISGEKÜHLTE BARS
2564 | SET VON 2
SCHACHTELN

5 Min. bei Raumtemperatur entspannen lassen
▲ 14620 Kokosnuss - 8 x 25 g
14625 Knusprig - 14630 Karamell
14635 Haselnuss - 5 x 40 g - Schachtel
200 g (= 240 ml): 6,50 4,88 - 2 Schachteln 200 g
= 400 g - Pro kg: 32,50 24,38
Mischen zwischen den 4 Parfums möglich

Die 2
Schachteln
13
9,75

die 2
-50%
3,25
Ersparnis!



1,97
DIE PORTION
DES NETZES!



der 2
-50%

Die 8
Portionen
Filets
21

15,75

5,25
Ersparnis!

**4 PORTIONEN
PANIERTE ALASKA-
SEELACHSFILETS**

84457.1 | SET VON 2 BEUTELN

84457 - 15 bis 16 Min. im Ofen zu garen - Grätenfrei*
Stücke ca. 160 g - Beutel 640 g: 10,50 7,88
2 Beuteln 640 g = 1,28 kg - Pro kg: 16,44 12,30

*Trotz aller Sorgfalt bei der Zubereitung unserer Fische ist das
außergewöhnliche Vorhandensein von Gräten nicht auszuschließen.



2,44
DER KOHL!



die 2
-50%

Die 4
Kohlköpfe
13

9,75

3,25
Ersparnis!

**2 WINDBEUTEL
MIT SAHNE**
70298.1 | SET VON
2 SCHACHTELN

70298 - 2,5 Stunden im Kühlschrank auftauen
Brandteig mit Schlagsahne garniert
Schachteln 150 g: 6,50 4,88 - 2 Schachteln 150 g
= 300 g - Pro kg: 43,33 32,50

Die
GESCHENKE
DER
HAUS

ZUM SAMMELN

AB EINEM EINKAUFSWERT VON CHF85*
**JEDEN MONAT EIN
GESCHENK VON DER
HAUS ANGEBOTEN,**

DAS IST ES **THIRIET** 1902

*Diesen Monat gibt
es das Set von 4
Trinkhalme aus Edels-
tahl Maison Thiriet
geschenkt*!*



**SIE IHNEN
WERDEN ANGEBOTEN**
AB CHF85 KAUF*!

- Maße: 21,5 cm x Ø 5 mm
- Mit Reinigungsbürste 24 cm
- Präsentiert in einem Baumwollsäckchen

*Angebot gültig für eine einzige Bestellung per Hauslieferung vom 16.06. bis 13.07.25 ab einem Einkaufswert von CHF85 nach Abzug aller Rabatte, Promotionen oder laufenden Sonderangebote und ohne Lieferkosten à la carte. Angebot nicht kumulierbar pro CHF85 Einkaufswert, nur ein Angebot pro Haushalt. Nur solange der Vorrat reicht.

APERITIFS & FERTIGGERICHTE
der
Haus

SOMMERLICHER APERITIF!



8 Mini-Burger mit Entenleberblock, Feigen- und Zwiebel-Confit

80280 - Warm oder kalt verzehren. zum Aufwärmen 7 bis 8 Min. im Ofen oder zum Auftauen 4 Std. im Kühlschrank - Entenleberblock, Feigen- und Zwiebelconfit, Dekor aus geröstetem Buchweizen
Schachtel 102 g - Pro kg: 122,55 97,06
Nur solange der Vorrat reicht

~~12,50~~
9,90

2,60
Ersparnis!

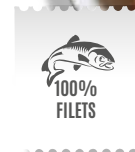


Cannelloni nach Bolognese-Art

88258 - 8 bis 9 Min. in der Mikrowelle aufwärmen Mit Bechamel und Emmentaler Käse bedeckt - 1 Teil
Schachtel 350 g - Pro kg: 14 11,14

*Im Hause Thiriet wird das Rindfleisch für unsere Cannelloni à la Bolognese sorgfältig ausgewählt und getrimmt, um Ihnen eine optimale Zartheit zu bieten. Dies drückt sich in unserem Lastenheft durch einen Kollagen-Protein-Wert (C/P) von maximal 15 % aus (gemäß dem Kodex für Hackfleisch).

~~4,90~~
3,90
1
Ersparnis!



Lachs-Pastete/ kleines Gemüse

81918 - 30 bis 35 Min. im Ofen backen, dann 5 Min. ruhen lassen - Blätterteig gefüllt mit Lachs, Karotten- und Selleriejulienne, Sauce mit frischer Sahne und Vermouth
4 Teile - Schachtel 500 g - Pro kg: 17,80 15

~~8,90~~
7,50
1,40
Ersparnis!

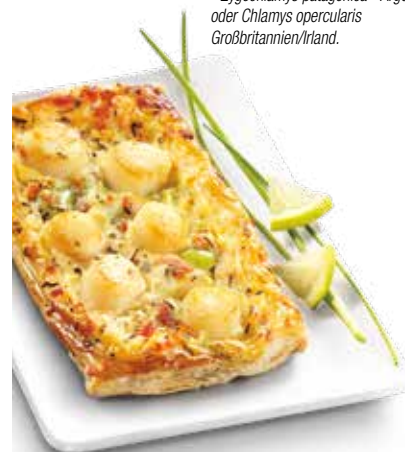


2 Feine Nusstörtchen von Jakobsmuscheln*

82044 - 25 bis 30 Min. im Ofen garen Kleines Gemüse (Karotten orange und gelb, Bohnen und Lauch), Zitronensauce und Sancerre AOC** - Die Dose 220 g - Pro kg: 47,73 47,73

*Zygochlamys patagonica - Argentinien oder Chlamys opercularis Großbritannien/Irland.

~~10,50~~
8,90 | **1,60**
Ersparnis!



Miche surprise Spezialbrot mit Nüssen

80243 - 18 Std. im Kühlschrank auftauen - 5 Rezepte. Scheibe Bayonne-Schinken und Butter; Tzatziki; Scheibe Räucherlachs und Butter; Entenmousse; Ziegenkäse, Walnüsse und Honig - 50 Sandwiches
Schachtel 770 g - Pro kg: 38,83 32,34

~~29,90~~
24,90
5,00
Ersparnis!



Mini-Pastete mit Schweinefleisch-/ Haselnusskruste

80262 - Zum Auftauen 7 Std. 30 bis 8 Std. im Kühlschrank
Ca. 15 Scheiben
Schachtel 300 g
Pro kg: 33 28

*Innerhalb des Hauses Thiriet haben wir die Entscheidung getroffen, diesem Produkt kein Nitrit hinzuzufügen und so seine natürliche Farbe zu bewahren.

~~9,90~~
8,40
1,50
Ersparnis!



Cougères mit Comté AOP* (Käse)

70205 - 8 Min. im Ofen aufwärmen - Teig für Windbeutel mit Eiern aus Freilandhaltung und Comté AOP* - Ca. 40 Stücke
Beutel 280 g - Pro kg: 31,79 23,21
*Geschützte Ursprungsbezeichnung.

~~8,90~~
6,50
2,40
Ersparnis!



20 Mini croque-monsieur

80220 - Zum Aufwärmen 10 bis 12 Min. im Ofen - Schachtel 240 g - Pro kg: 31,25 24,58

~~7,50~~
5,90 | **1,60**
Ersparnis!



MAISON
THIRIET
1902

~~15%~~

~~25%~~

~~20%~~



**Zanderfilets
mit Haut** AGEMO

83463 - 6 bis 7 Min. in der Pfanne braten - Island - Im Nordostatlantik gefangen - 8 bis 12 Stücke 70 bis 120 g Beutel 1 kg

23,50

19,90

3,60
Ersparnis !

-15%



**Rohe geschälte
Garnelen
und entvliest** AGEMO

83523 - Nach dem Auftauen 3 bis 4 Min. in der Pfanne braten
Herkunft: Vietnam. Aus nachhaltiger Aquakultur - 30 bis 40 Stücke Beutel 1 kg

-15%

23,50

19,90

3,60
Ersparnis !



**4 Forellenpflaster
Regenbogen**
84345.1 | Set von
2 Beuteln

84345 - 4 bis 5 Min. in der Pfanne braten - Rosa Fleisch. Natürliches Vorhandensein von Gräten. Einzeln vakuumverpackt - Stücke ca. 100 g - Beutel 400 g: 15,50 13,18 2 Beuteln 400 g = 800 g Pro kg: 38,75 32,94

*GVO (Genetisch veränderte Organismen) < 0,9 %.

**der 2
-30%**

Die 8
Pflastersteine
31

26,35

4,65
Ersparnis !

Und um
zu begleiten...



**Dill
geschnitten**

83301
Schachtel 50 g
Pro kg: 50 30

-40%

2,50

1,50

1,00
Ersparnis !



Tiefgefroren
maximal 24H
nach dem
FISCHEN

Sardinenfilets mit Haut

84156 - 2 bis 3 Min. auf dem Grill oder 4 Min. in der Pfanne zubereiten Gefischt im Nordost-Atlantik (Nordsee, Ärmelkanal und Keltische Meere). Natürliches Vorkommen von Gräten
8 bis 17 Stücke von 30 bis 70 g - Beutel 500 g - Pro kg: 19 15,80 Solange der Vorrat reicht

-15%

9,50

7,90

1,60
Ersparnis !



**9 Mini-Muscheln
Jakobsmuscheln* gefüllt**

84822 - 10 Min. im Ofen garen - Mit einer Füllung aus Butter, Petersilie, Schalotten und Knoblauch - Schale mit 120 g Pro kg: 112,50 82,50 Limitierte Auflage *Chlamys opercularis - Frankreich.

-25%

13,50

9,90

3,60
Ersparnis !



VON HAND
filetiert und
geschält

Seeteufelfilets

84176 - Nach dem Auftauen 7 bis 8 Min. in der Pfanne zubereiten Im Nordostatlantik gefangen. Ohne Haut und Gräten*
3 bis 6 Stücke von 80 bis 150 g - Beutel 500 g Pro kg: 59,80 55 *Trotz aller Sorgfalt bei der Zubereitung unserer Fische ist das außergewöhnliche Vorhandensein von Gräten nicht auszuschließen.

2,40
Ersparnis !

29,90

27,50

Auster aus
BRETAGNE

Kaliber
AUSGEWÄHLT
n°4

Muscadet
AOC* 9%



1,60
Ersparnis !

**6 Austern aus der Bretagne
mit Sabayon - Muscadet AOC***

81844 - Zum Backen 10 bis 12 Min. im Ofen - Schachtel 120 g Pro kg: 104,17 90,83 *Kontrollierte Herkunftsbezeichnung

12,50

10,90



Verziert und
geschmückt
MIT DER HAND

-15%

23,50

19,90

3,60
Ersparnis !

**Jakobsmuscheln*
ohne Koralle**

84577 - Nach dem Auftauen 6 bis 7 Min. in der Pfanne braten Gefischt im Nordostatlantik, Ärmelkanal und Keltischen Meeren. Wildfänge
6 bis 11 Stücke - Beutel 250 g - Pro kg: 98 82 *Pecten maximus.



2,60
Ersparnis !

Schollenfilet AGEMO

83384 - In der Pfanne auf jeder Seite 2 bis 3 Min. braten Im Nordostatlantik gefischt
Stücke von 70 bis 120 g - Beutel 1 kg

20,50

17,90

Happy* BARBECUE

DIE AUSWAHL  DES HAUSES

*Fröhliche



Oberkeulen Hähnchen Curry-Sesam AGEMO 

98109 - Nach dem Auftauen 35 bis 40 Min. im Ofen oder auf dem Grill zubereiten - Hähnchenoberschenkel mit Knochen in Curry-Sesam-Marinade - 2 x 4 Stücke 120 g = ca. 960 g - Pro kg: 23,50 21,50

Ca. 23,50
21,50

2 Ersparnis!



Bratwürste Schweinefleisch

AGEMO

92483 - 10 Min. auf jeder Seite in der Pfanne braten - Schweiz. Handwerklich, hergestellt von der Metzgerei Perusset 2 x 500 g - Beutel 1 kg

1 Ersparnis!

~~12,50~~
11,50

Ente aus dem SÜDWESTEN

100% pflanzliche Nahrung, Vitamine und Mineralien und gentechnikfrei

Enten-Aiguillettes*, gewürzt mit Piment d'Espelette AOP**

85191 - Zum Braten 2 bis 2 Min. 30 in der Pfanne - Vakuumverpackt Ca. 10 Stücke - Schachtel 280 g Pro kg: 58,93 49,64

*Gewonnen von einer Stopfleber-Ente aus dem Südwesten (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy). **Geschützte Ursprungsbezeichnung.



-15%

~~16,50~~
13,90

2,60
Ersparnis!



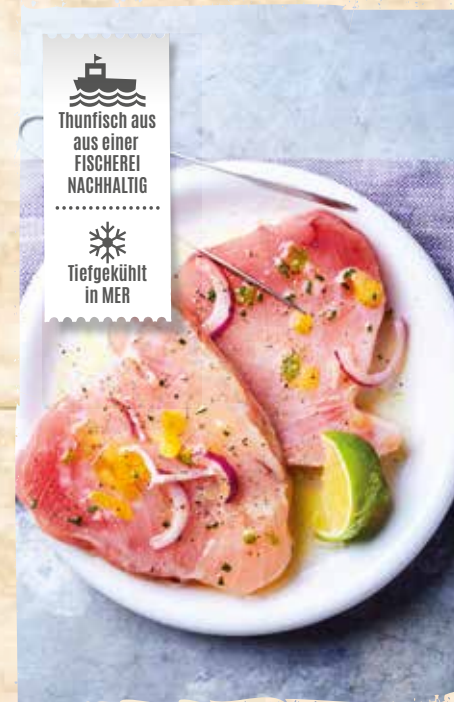
Pferdesteaks

AGEMO

92460 - Nach dem Auftauen 2 bis 4 Min. in der Pfanne braten Pferd in Belgien geboren, aufgezogen und geschlachtet. Einzeln verpackt. Stücke ca. 160 g Beutel ca. 1 kg - Pro kg: 34,50 32,50

2 Ersparnis!

Ca. ~~34,50~~
32,50



Thunfisch aus einer FISCHEREI NACHHALTIG



2 Filet-Herzen von Weißem Thun

84365.1 | Set von 2 Schachteln

84365 - Zum Kochen 4 bis 8 Min. in der Pfanne Gefischt im südwestlichen und östlichen Zentralpazifik. Ohne Haut und Gräten*. Einzeln vakuumverpackt - Stücke von 110 bis 140 g

Schachtel 250 g: 9,90 8,42 2 Schachteln 250 g = 500 g Pro kg: 39,60 33,66

*Trotz aller Sorgfalt bei der Zubereitung unserer Fische ist das Vorhandensein außer-gewöhnlich von Gräten nicht ausgeschlossen.

Die 4 Netze

die 2 -30%

~~19,80~~
16,83

2,97
Ersparnis!



Garnelenschwanz Black Tiger

AGEMO

19813 - In der Pfanne auf jeder Seite 2 bis 3 Min. braten - Black Tiger Garnelen ohne Kopf und Schale - 16 bis 20 Stücke Beutel 500 g - Pro kg: 45 41

2 Ersparnis!

~~22,50~~
20,50



NEU!

Lammkotelett aus Irland

AGEMO

98211 - Nach dem Auftauen 2 bis 7 Min. auf jeder Seite in der Pfanne braten 14 bis 18 Stücke Beutel 700 g - Pro kg: 57

39,90

DER KELLER DES HAUSES



Roséwein,

Aubaine de Goupi AGEMO

34018 - Dieser Wein besteht aus Merlot, Tannat, Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon. Seine Farbe ist ein zartes Rosa. Die Nase dieses Weins enthüllt fruchtige und blumige Noten, während er am Gaumen mit köstlichen Noten aufwartet.

75 cl Flasche - Liter: 9,96 6,29

Der Missbrauch von Alkohol ist gefährlich für die Gesundheit. Genießen Sie in Maßen.

-35%

~~12,50~~

7,90

4,60

Ersparnis!



La Botte dorée

Chasselas 2023 AGEMO

+

34030 - Domaine des Rueyres Chardonne Lavaux 70 cl Flasche

Der Liter: 20,67 18,53

Der Missbrauch von Alkohol ist gefährlich für die Gesundheit. Bitte konsumieren Sie in Maßen.

1,60
Ersparnis!

~~15,50~~

13,90

Hergestellt
in unserem
Atelier Toqué™

Reich an Soße
und Stückchen*

OHNE KÜNSTLICHE
FARBEN UND
AROMEN



9
PARFUMS ZUR
AUSWAHL

Gourmetgläser 500 ml 4256 | Set aus 4 Töpfen

15 Min. im Kühlschrank entspannen lassen
50304 Macadamia-Karamell - 50303 Pekannuss-Vanille
Karamell - 50324 Brownie-Schokolade - 50319 Vanille
Cookie Dough - 50327 Pekannuss gesalzenes Karamell
50302 Banane Karamell - 50326 Käsekuchen nach
Blaubeerart - 50311 Façon Tarte citron meringuée
50314 Nougat-Delikatesse mit Himbeeren
Das Glas mit 325 bis 375 g (= 500 ml): 8,90 6,68
4 Gläser 325 bis 375 g = 1,3 bis 1,5 kg
Pro kg: 23,73 17,80 bis 26,57 19,93
Mischen zwischen den 9 Parfums möglich *Auf 50302.

3+1
angeboten

Die 4 Töpfen
35,60
26,70
8,90
Ersparnis !

Hergestellt
in unserem
Atelier Toqué™

Délice - 8 Teile

15 Min. im Kühlschrank entspannen lassen - ▼ 60642
3 Chococats - 60641 Aus Früchten (Vanille/Himbeere/Mango/
Erdbeere) - Schachtel 490
bis 500 g (= 800 ml)
Pro kg: 33 27,80 bis
33,67 28,37

2
PARFUMS ZUR
AUSWAHL



-15%
16,50
13,90
2,60
Ersparnis !

Hergestellt
in unserem
Atelier Toqué™



ZITRONE
27%

4 Vereiste Früchte

10 Min. im Kühlschrank entspannen lassen
▲ 19045 Zitronen - 19055 Orangen - 19035
Kokosnuss - Schachtel 300 bis 330 g
(= 480 bis 580 ml) - Pro kg: 30 26,97 bis 33 29,67

1
Ersparnis !
9,90
8,90

DIE NACHSPEISEN
der
Haus

Hergestellt
in unserem
Atelier Toqué™



Brandteig
REINE BUTTER



Gesalzene
Karamell
Salz aus
Guérande IGP*



2 Paris-Brest mit Karamell Salz aus Guérande IGP*

70374 - 3,5 Std. im Kühlschrank auftauen
Brandteig - Garniert mit Mousse
und cremigem Karamell mit Salz
de Guérande IGP* - Schachtel
145 g - Pro kg: 54,48 44,83
*Geschützte geografische Angabe.

7,90
6,50
1,40
Ersparnis !



Sablée-Teig
REINE BUTTER



-15%
11,90
9,90
2
Ersparnis !

Multifruit-Torte

89829 - Zum Aufwärmen 7 Min. im Ofen, dann 15 Min. ruhen lassen
Pfirsich-Apfel-Kompott mit Pfirsichscheiben bedeckt, ganze
Himbeeren, Heidelbeeren und Topping - 4 bis 6 Teile
Schachtel 525 g - Pro kg: 22,67 18,86

Hergestellt
in unserem
Atelier Toqué™

Großzügige
HIMBEEREN
und PFIRSICHE
27%



Obstgarten- Delikatesse Pfirsich/ Himbeere

70045 - 2,5 Std. bei
Raumtemperatur und 1 Std. im
Kühlschrank auftauen lassen
Mousseline-Creme aus frischer
Sahne mits von Pfirsich und
Himbeeren, Löffelbiskuit und
Löffelbiskuit mit Himbeerbruch,
Topping, Himbeeren und
kandierter Orange
6 Teile - Schachtel 500 g
Pro kg: 39,80 33

-15%
19,90
16,50
3,40
Ersparnis !

Und um
zu begleiten...



Himbeer Colis

88954 - Zum Auftauen
1 Min. 45 in der Mikrowelle
4 Portionen ca. 50 g
Schachtel 200 g
Pro kg: 19,50 16

-15%
3,90
3,20
0,70
Ersparnis !



LA FABRIQUE
GIVRÉE
MAISON THIRIET



Handgemachter Topf - 500 ml

15 Min. im Kühlschrank entspannen lassen

20
PARFUMS
ZUR AUSWAHL



Sorbets
Tordants™

In unsere
Werstatt La
Fabrique Givrée™
entwickelt



Sorbet
HANDGEMACHT

VOLLFRUCHTSORBET
39 bis 80%
Fruchtanteil*



OHNE FARB UND
AROMASTOFFE

Umwurfende
Eiscreme

In unsere
Werstatt La
Fabrique Givrée™
entwickelt



Eiscreme™
HANDGEMACHT

Vollmilch
und Rahm
« des MONTs
D'ARDECHE »***



OHNE FARB UND
AROMASTOFFE



Les Sorbets Tordants™

80673 Pink Grapefruit und
Hibiskusblüte - 80611 Frisches
Zitronenbasilikum - 80653 Gelbe
Zitrone und Vanille aus Madagaskar
80607 Mango Alphonso aus Indien
80608 Himbeere und Johannisbeere
aus den Côteaux du Lyonnais
80652 Erdbeere Senga Sengana
80609 Kokosnuss und Fleur de Sel
Das Glas mit 325 bis 425 g (= 500 ml)
Pro kg: 24,42 22,09 bis 32,31 29,23

1
Ersparnis !
10,50
9,50

Umwurfende Eiscreme

OHNE SOSSE

80669 Schwarzer Sesam, Mohn und Zitronenschale
80604 Dattel Orangenblüten Nerolium® aus Vallauris
80661 Milchsokolade Jivara® Valrhona®
80600 Vanille aus Tahiti und Tahiti-Feeve de Tonka
80635 Stracciatella Schokolade
Madagaskar - 80617 Geröstete
Erdnuss und Fleur de Sel - 80658 Kalt
gebrühter brasilianischer Kaffee
80618 Rumtrauben mit altem Rum
J.M.® - 80644 Geröstete Pistazie aus
Sirjan im Iran - 80627 Haselnuss
geröstet aus dem Lot-et-Garonne
Das Glas mit 345 bis 440 g (= 500 ml)
Pro kg: 24,42 22,09 bis 30,43 27,54

1
Ersparnis !
10,50
9,50

Umwurfende Eiscreme

MIT SOSSE

80603 Joghurt Ardèche Himbeer-
konfitüre - 80602 Karamell Fleur de
Sel mit Sahne aus der Ardèche
80663 Cookie Pekannuss Vanille aus
Madagaskar
Das Glas mit 330 bis 425 g (= 500 ml)
Pro kg: 24, 42 22,09 bis 28, 38 25,68

1
Ersparnis !
10,50
9,50

*Außer 80611. **Eis: 80644, 80661 und 80627. ***Außer 80661 und 80627.

Finden Sie alle unsere Produkte in unseren Laden

**Route de Carrouge 14,
1509 Vucherens**
Tel. 021 903 23 87

Montag bis Freitag
9h00-12h30 14h00-18h30
Samstag **9h00-16h00**

**Route de Sion 59,
3960 Sierre**
Tel. 027 455 02 42

Montag bis Donnerstag
9h00-12h30 14h00-18h30
Freitag **9h00-12h30 14h00-19h00**
Samstag **9h00-17h00**

**Place de la Gare 14, îlot C
1618 Châtel-St-Denis**
Tel 021 948 03 53

Montag bis Freitag
09h00-12h30 13h30-19h00
Samstag **8h00-16h00**

MAISON
THIRIET
1902

KUNDENNUMMER

Name Vorname
Adresse
Postleitzahl Stadt
Telefon E-Mail

Referenznummer	Produktname	Menge	Preis
_____			CHF _____
_____			CHF _____
_____			CHF _____
_____			CHF _____
_____			CHF _____
_____			CHF _____
_____			CHF _____
_____			CHF _____
_____			CHF _____
_____			CHF _____
_____			CHF _____
_____			CHF _____

Total Einkauf CHF _____

Sorbets Vollfrucht

Hergestellt
in unserm
Atelier Toqué™



Sorbet
VOLL FRUCHT
50%*

OHNE FARBSTOFF
NOCH KÜNSTLICHE
AROMEN

Frozen Yogurt

Hergestellt
in unserm
Atelier Toqué™



Sorbet VOLL
FRUCHT 50%*

6

PARFUMS ZUR
AUSWAHL

6 Stäbchen

**2965 | Set von
5 Schachteln**

5 Min. im Kühlschrank entspannen lassen

Sorbets Vollfrucht: 4755 Passion/
Aprikose **Neu!** - 4754 Blutorange/
Zitrone - 4750 Pink Grapefruit/Himbeere
4753 Rhabarber/Erdbeere

Frozen Yogurt: 4751 Himbeere
4752 Exotisch (Maracuja/Mango/Ananas)

6 x 46 g - Schachtel 276 g (= 330 ml)

5 Schachteln 276 g = 1,38 kg

Pro kg: 19,93 17,75

Mischen zwischen den 6 Parfums möglich

*Außer Zitronensorbet 25 % und
Passionsfrucht-Sorbet 21 %.

Set
von 5
-20%

Die 30
Stäbchen

27,50

22

5,50

Ersparnis !

**Bestellen
Sie wie
Sie möchten**



thiriet.ch

Per Telefon

034 420 02 20

Per Internet

THIRIET.CH

Finden Sie uns auf Thiriet Suisse

Unser Katalog bekommen Sie immer einen Monat im Voraus. Die Preise und Aktionen wechseln jeden Monat. Bei der telefonischer Bestellung wird Ihnen das definitive Lieferdatum mitgeteilt. Die Bezahlung erfolgt bei der Lieferung direkt an unseren Chauffeur, in Bar oder mit Karte. Der Kauf der Waren dient dem persönlichen Verbrauch, gewerblicher Weiterverkauf ist ausdrücklich untersagt. Agemo SA Vertreiber von Thiriet Produkten in der Schweiz. Rämismatte 5, 3232 Ins.