

# TOUS LES MOIS, DES PRODUITS



### 86912.1 LOT DE 2 SACHETS

86912 - À cuire 18 à 20 min au four - Croustillantes à l'extérieur et tendres à l'intérieur, ces frites de pommes de terre origine Suisse sont confectionnées spécialement pour une cuisson au four et sont dorées à l'huile de colza 8 parts - Le sachet de 1 kg : 8,99 6,68

Les 2 sachets de 1 kg = 2 kg - Le kg : <del>8,90</del> 6,68

le 2ème -50%

sachets 17,80

4,45



## HARICOTS VERTS BIOLOGIQUES + 86911.1 LOT DE 2 SACHETS

**86911** - À cuire 8 à 12 min à la casserole - **Haricots** verts issus de l'agriculture biologique, blanchis **5 parts** - Le sachet de  $600 \text{ g} \cdot 7,20 \text{ 5},40$  Les 2 sachets de  $600 \text{ g} = 1,2 \text{ kg} \cdot \text{Le kg} : \frac{12,90}{2},9,00$ 



3,60



# TOURTE POULET/CHAMPIGNONS 82142.1 | LOT DE 2 BOÎTES

**82142** - À cuire 30 à 35 min au four **4 parts** - La boîte de 500 g : <del>9,90</del> 7,43 Les 2 boîtes de 500 g = 1 kg - Le kg : <del>19,80</del> 14,85 14,85 4.95



## 4 PORTIONS DE FILETS DE COLIN D'ALASKA PANÉES

84457.1 | LOT DE 2 SACHETS

**84457** - À cuire 15 à 16 min au four - **Sans arêtes\*** - **Pièces de 160 g env.** - Le sachet de 640 g : <del>10,50</del> 7,88 - Les 2 sachets de 640 g = 1,28 kg - Le kg : <del>16,41</del> 12,30 \*Malgré tout le soin apporté à la préparation de nos poissons, la présence exceptionnelle d'arêtes n'est pas exclue.

5,25

21.00

# ESSENTIELS LE 2ÈME À -50%!

19.00



RIZ AUX CREVETTES ET SAUCE À LA CRÈME DE COCO 87496.1 | LOT DE 2 SACHETS

**87496** - À cuire 10 min à la poêle - **Accompagné de petits légumes (poivrons rouges et jaunes, carottes et fèves de soja) - 2 parts** - Le sachet de 600 g : 9,50 7,13 - Les 2 sachets de 600 g = 1,2 kg - Le kg : 15,83 11,88



BURGERS DE CERF AGEMO 4444 98115.1 | LOT DE 2 SACHETS

**98115** - À cuire 3 à 4 min de chaque côté à la poêle **4 pièces de 120 g** - Le sachet de 480 g : <del>26,50</del> 19,88 Les 2 sachets de 480 g = 960 g - Le kg : <del>55,21</del> 41,41 39,75 13,25 d'économie







À COLLECTIONNER

# DÈS CHF85 D'ACHAT\* TOUS LES MOIS UN CADEAU DE LA MAISON OFFERT

Ce mois-ci, la cuillère en bois Maison Thiriet offerte\*!



**EST OFFERTE** 

DÈS CHF85 D'ACHAT\*!

· Logo "MAISON THIRIET" gravé sur le manche

· Matière : hêtre

• Dimensions : 32,5 x 6,5 x 1,2 cm

\*Offre valable pour une commande passée en livraison à domicile du 03.10 au 30.10.2025 dès CHF85 d'achat nets de toute remise, promotion ou offre spéciale en cours et hors frais de livraison à la carte. Offre non cumulable par tranche de CHF 85 d'achat. Dans la limite des stocks disponibles.



#### 8 Bouchons à la réunionnaise

87484 - À réchauffer 7 à 8 min à la casserole - Farce à base de porc relevée à la ciboule, coriandre, oignons,

sauce soja et piment 1 sauce soja incluse La boîte de 180 g Le kg: 27,22 21,67







#### 20 Mini croque-monsieur





SANS SUCRE

À réchauffer 10 à 12 min au four La boîte de 240 g Le kg: 31,25 22,92

80220



7.50







## Morceaux choisis de cœurs de filets de cabillaud 84299.1 Lot de 2 sachets

84299 - À cuire 3 à 4 min à la poêle Norvège/Islande - Pêché en Atlantique Nord-Est. Sans peau et sans arêtes\*\* 7 à 10 pièces de 50 à 80 g - Le sachet de 500 g : <del>13,90</del> 11,75 - Les 2 sachets de 500 g = 1 kg - Le kg : <del>27,80</del> 23,50 Les 2 sachets

**23**,50

4,30

#### Trio de fleurettes 82816.1 | Lot de 2 sachets

Récolte Manuelle

82816 - À cuire 7 à 8 min à la casserole - Choux-fleurs, brocolis et choux romanesco - 4 parts - Le sachet de 600 g : 5,20 3,90 - Les 2 sachets de 600 g = 1,2 kg - Le kg : 8,67 6,50 \*La Maison Thiriet développe une gamme de légumes garantissant l'absence de résidu de pesticides à travers une agriculture plus vertueuse, plus respectueuse de l'environnement et de la biodiversité (seuil de quantification < 0,01 mg/kg pour une recherche de 400 molécules minimum).

-50% Les 2

> sachets 10,40

7,80

2,60 d'économie



84138 - À cuire 4 à 6 min à la poêle après décongélation Groenland - Pêché en Atlantique Nord-Ouest Sans peau et sans arêtes\*\* - 2 à 6 pièces de 80 à 200 g Le sachet de 500 g - Le kg : 33,80 29

La boîte de 400 q - Le kq : 31,25 24,75

Saumon origine NORVEGE

BIO

Alimentation SANS UTILISATION D'OGM\*

2 Payés

### 2 Pavés de saumon biologiques

84122 - À cuire 5 à 6 min à la poêle - Élevé en Norvège Sans peau et sans arêtes\*\*. Emballés individuellement sous vide Pièces de 100 g env. - La boîte de 200 g - Le kg : <del>54,50</del> 47,50

\*Ce saumon est nourri sans OGM (Organismes Génétiquement Modifiés) < 0,9 %. Conformément à la réglementation en vigueur sur le mode de production biologique.



10.90

9,50





Filets de sole tropicale AGEMO
83400 - À cuire 4 à 8 min à la poêle - Pêchés dans
l'Atlantique Sud-Est - 15 pièces env. - Le sachet de 1 kg

25,90 **22**,50





Moules marinières

**84815** - À réchauffer 8 à 10 min à la poêle - **Cuites et décoquillées, agrémentées d'une sauce à base de vin blanc et d'oignons - 2 parts** - Le sachet de 400 g - Le kg : <del>14,75</del> 12,25

1,00 d'économie

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

LE BOUCHER de la Maison 8 Atriaux de porc AGEMO +

98104 - À cuire 5 min à la poêle puis déglacer avec du vin blanc et couvrir 15 min - Fabriqués artisanalement par la boucherie Perusset à Orbe (VD) - Pièces de 100 q env. Le sachet de 800 g - Le kg : 24,88 22,38

Saucisses à rôtir de sanglier AGEMO

98102 - À cuire 10 min à la poêle - Fabriqués artisanalement par la boucherie Perusset à Orbe (VD) - 4 pièces de 180 q La boîte de 720 g - Le kg : 30,97 27,64



4 Steaks de bœuf nature

92476 - À cuire 3 à 6 min à la poêle après décongélation Origine Suisse. Tranchés à la main par la boucherie Perusset - Pièces d'env. 160 g

Le sachet d'env. 640 g - Le kg : 55,50 45,50

<del>35.50</del>

<del>19,90</del>

**17**,90

6,30



Rôti haché de bœuf

AGEMO +

92487 - À cuire 1 h au four - Origine Suisse. Boucherie Perusset à Orbe (VD) - Le sachet d'env. 700 g - Le kg : 26,50 24,50

**Environ** 18,50 17,20



2 Souris d'agneau AGEMO +

**98210** - À cuire 2 h à 2 h 30 au four après décongélation - Origine Suisse Pièces d'env. 350 g - La boîte d'env. 700 g

Le kg: 36,50 32,50

**Environ** 





62460 - Rissoler environ 5 min au beurre chaud. Mouiller avec du vin et du bouillon, et cuire environ 20 min à couvert Origine Suisse. Boucherie Perusset à Orbe (VD) - 6 pièces de 160 g env. - Le sachet de 960 g - Le kg : 31,15 29,69





88063 - À réchauffer 6 à 13 min à la casserole Portionnable

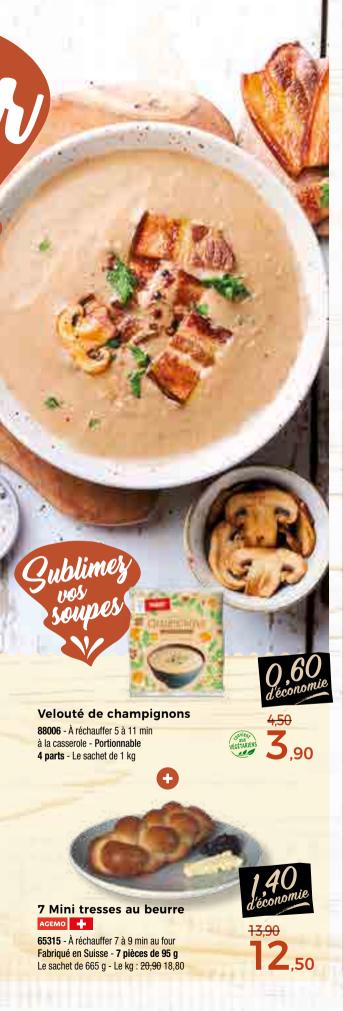
4 parts

Le sachet de 1 kg \*Appellation d'Origine Contrôlée.



7,90 6,50 1,40 d'économie













**70631** - À cuire 13 min au four - La boîte de 200 g - Le kg : 34,50





de 450 g = 900 g - Le kg : <del>15,33</del> 11,50 \**Au sein de la Maison Thiriet, nous avons sélectionné la variété* 

Kaew pour ses qualités gustatives et sa saveur sucrée.

Fabriqué dans notre Atelier Toqué Mais SECS 25%

LES
PITITS
LOUPS
ONT UNE FAIM
DE LOUP!

#### 4 Nougats glacés

**70370** - À laisser détendre 10 min à température ambiante - **Mousse nougat glacé avec des fruits secs (abricots, noisettes, pistaches, amandes grillées et raisins)** - La boîte de 300 g - Le kg : 36,33 30,67

-15%

9,20

1,70 d'économie

Fabriqué dans notre Atelier Toqué™

VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR

4 Palets

À laisser détendre 10 min au réfrigérateur

• 18225 Vanille/Cognac - 18215 Café/Whisky
La boîte de 300 g (= 400 ml) - Le kg : 33 27,33

\*Appellation d'Origine Contrôlée.

<del>9,90</del> **8**,20

1,70 d'économie

Fabriqué dans notre Atelier Toqué™

#### Délice - 8 parts

Cognac AOC\*

de l'Île de Ré

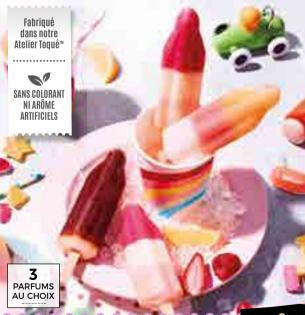
À laisser détendre 15 min au réfrigérateur - A 60641 De fruits (vanille/framboise/mangue/fraise) - Crème glacée vanille avec éclats d'amande caramélisés à la crème fraîche, sorbets fraise, framboise et mangue, biscuit façon madeleine et glaçage vanille - 60642 3 Chocolats - Mousse au chocolat noir, crèmes glacées chocolat au lait et blanc avec des morceaux de noisette caramélisés à la crème fraîche, biscuit au cacao, nappage au chocolat noir - La boîte de 490 à 500 g (= 800 ml)
Le kg: 33 27,80 à 33,67 28,37

20%

13<sub>.90</sub>

2,60 d'économie





#### 8 Fusées 6552 | Lot de 2 boîtes

5030 Banane/pomme/framboise - 5051 Saveur cola/citron - 5070 Citron/fraise/abricot 8 x 60 g - La boîte de 480 g (= 480 ml) : 5,50 4,13 Les 2 boîtes de 480 g = 960 g - Le kg : 11,46 8,59 Panachage possible parmi les 3 parfums

Les 16 fusées <del>11,00</del>

1,00 25 | 2,75

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.

## Commandez comme il vous plaît

Par téléphone 021 903 03 50 Sur Internet THIRIET.CH

Route de Carrouge 14, 1509 Vucherens

Tél. 021 903 23 87

Route de Sion 59. 3960 Sierre

Tél. 027 455 02 42

Place de la Gare 14, îlot C 1618 Châtel-St-Denis

Tél. 021 948 03 53

Du lundi au vendredi 9h00-12h30 14h00-18h30 Samedi 9h00-16h00

Du lundi au jeudi 9h00-12h30 14h00-18h30 Vendredi 9h00-12h30 14h00-19h00 Samedi 9h00-17h00

Du lundi au vendredi 09h00-12h30 13h30-19h00 Samedi 8h00-16h00

VOTRE CODE CLIENT			THIRIE I	
lom	Prénom			
Adresse				
Code postal	Ville			
Référence	Désignation	Quantité	Prix	
			CHF	



Votre conseiller et là pour vous renseigner.

#### Civet de cerf cru Nouveau!

86391 - Après décongélation, mariner 12 h avec vin rouge, aromates et légumes, puis mijoter 2 à 3 h à feu doux - Le sachet de 1 kg

#### Civet de chevreuil cru Nouveau!

86392 - Après décongélation, mariner dans du vin rouge avec herbes et épices, puis cuire à feu doux pendant 2 h - Le sachet de 1 kg

#### Civet de cerf cuit Nouveau!

86394 - Après décongélation, réchauffer à feu doux ou au bain-marie pendant 15 à 20 min - En sauce - Le sachet de 1 kg

#### Civet de chevreuil cuit Nouveau!

86393 - Après décongélation, réchauffer doucement à la casserole ou au four pendant 15 à 20 min - En sauce - Le sachet de 1 kg

#### Selle de chevreuil

92625 - À cuire 2 à 3 min de chaque côté à la poêle - 10 côtes - Le sachet d'env. 1,8 kg Le kg : 52,50

**Environ** 

**Environ** 

**Environ** 

#### Selle de chevreuil courte

92624 - À cuire 2 à 3 min de chaque côté à la poêle - 4 côtes - Le sachet d'env. 2,5 kg Le kg : 55,50

#### Gigot de chevreuil

92622 - À laisser mijoter 2 à 3 h Avec os - Le sachet d'env. 2,2 kg Le kg: 27,50

#### Côtelettes de sanglier

86400 - Après décongélation, saisir à la poêle ou griller 3 à 4 min de chaque côté - Origine Autriche - 2 pièces de 100 à 150 g - Le sachet d'env. 250 g - Le kg : 22,90

**Environ** 

#### Poitrine de faisan

86415 - À cuire 5 à 6 min de chaque côté à la poêle - Sans peau - Pièces de 100 à 110 g - Le sachet de 1 kg

---- Retrouvez nous sur 📫 🧿 Thiriet Suisse



