

# NOËL

*Douceurs*

MAISON  
**THIRIET**  
1902



**26,50**

**LE MUG GLACÉ**

**8 À 10 PARTS**

60694 - Chocolat/vanille/caramel fondant/cookie dough/croustillant  
Existe en lot de 2, voir détail en pages 32 et 33 - Édition limitée

LIVRAISON À DOMICILE POUR TOUTE COMMANDE DU 26 NOVEMBRE AU 31 DÉCEMBRE 2025 - [THIRIET.CH](https://www.thiriet.ch)



# Les APÉRITIFS



*Création*

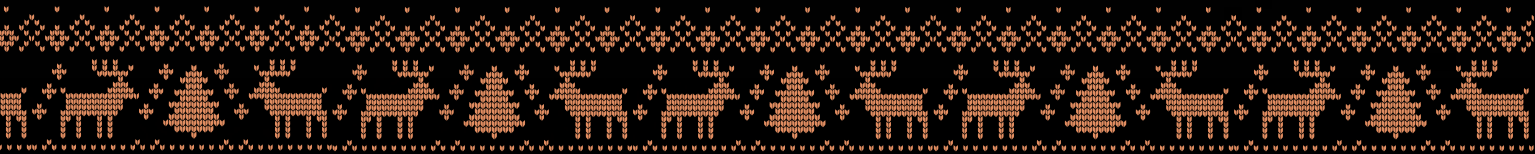
6 OURS AU BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD,  
ABRICOT ET BISCUIT CACAO-NOISETTE

80675 - À DÉCONGELER 2 H AU RÉFRIGÉRATEUR

Bloc de foie gras de canard, gelée d'abricot, biscuit croustillant pur  
beurre à la noisette et au cacao - Fabriqué dans notre Atelier.

**6 PIÈCES** - La boîte de 55 g - Le kg : 198,18 - *Édition limitée*

**10,90**





# Apéritifs

BOUCHÉES & FOIE GRAS



*Création*

**6 MINI BUN'S FEUILLETÉS  
À L'EFFILOCHÉ DE CANARD**

**80298** - À RÉCHAUFFER 8 À 10 MIN AU FOUR  
Bun's feuilletés et effiloché de canard.

**6 PIÈCES** - La boîte de 110 g  
Le kg : 90,00 - *Édition limitée*

**9,90**



**8 MINI BURGERS  
AU BLOC DE FOIE  
GRAS DE CANARD,  
CONFITS FIGUE ET OIGNON**

**80280** - À CONSOMMER CHAUD OU FROID - À RÉCHAUFFER 7 À 8 MIN AU FOUR OU À DÉCONGELER 4 H AU RÉFRIGÉRATEUR

**Pain spécial brioché pur beurre, bloc de foie gras de canard, confits de figue et oignon, décor sarrasin grillé. Œufs plein air.**

**8 PIÈCES** - La boîte de 102 g - Le kg : 122,55 97,06

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



**12 MINI MORICETTES\***

**89451** - À DÉCONGELER 5 MIN AU FOUR  
Petits pains spéciaux à base de  
pâte à bretzel.

**12 PIÈCES**

Le sachet de 300 g  
Le kg : 29,67 23,00

~~8,90~~  
**6,90** | 2,00  
d'économie



**FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DU SUD-OUEST À L'ANCIENNE,  
MI-CUIT, VIEIL ARMAGNAC AOP\***

**85192** - À DÉCONGELER 7 À 8 H AU RÉFRIGÉRATEUR

**Canard origine Sud-Ouest, nourri avec des céréales cultivées en France\*\***  
Canard issu d'une filière responsable - **Alimentation 100 % végétale, vitamines et minéraux et sans OGM\*\*\*.** Sel et poivre de Sarawak.

**4 À 6 TRANCHES** - La boîte de 200 g - Le kg : 149,50

\*Appellation d'Origine Protégée. \*\*Le canard provient d'une filière responsable, filière s'inscrivant dans une démarche qualité s'articulant autour d'axes bio-sécurité, bien-être animal, environnement, impact social et éthique. Cette démarche est contrôlée plusieurs fois par an. Ces canards sont nourris avec une alimentation composée à 100 % de végétaux et minéraux, oligo-éléments, vitamines et suppléments nutritionnels, sans OGM (< 0,9 %)\*\*\*, avec notamment du maïs et du soja 100% origine Sud-Ouest. \*\*\*OGM (Organismes Génétiquement Modifiés) < 0,9 %.

**29,90**

**EN CADEAU  
DE NOËL**

**LE PLATEAU  
APÉRITIF  
ARDOISE  
MAISON THIRIET  
OFFERT**

DÈS CHF120 D'ACHAT !\*\*\*\*



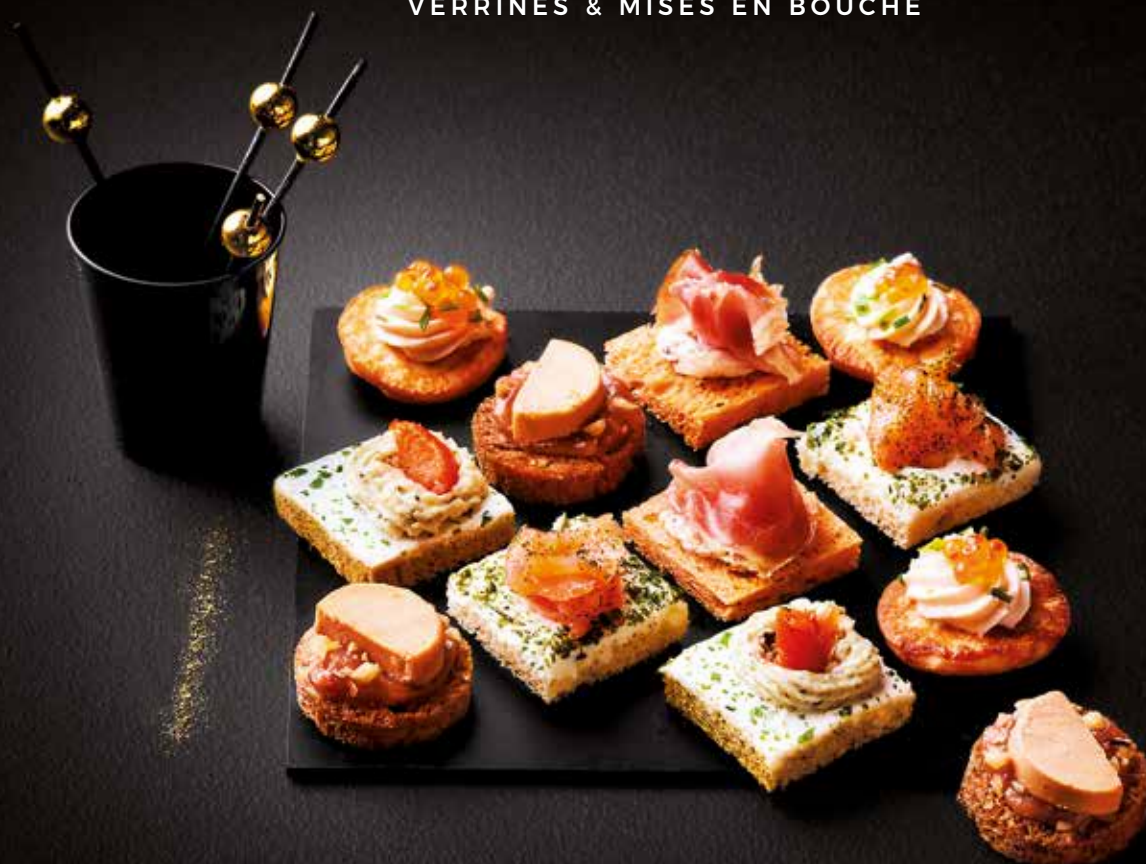
Logo "Maison Thiriet" gravé  
Matière : ardoise  
Dimensions : 22 x 10 x 0,5 cm

\*\*\*\*Offre valable pour une commande passée en livraison à domicile du 26/11/2025 au 31/12/2025 dès CHF120 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 CHF120 d'achat. Dans la limite des stocks disponibles.



# Apéritifs froids

ASSORTIMENTS DE CANAPÉS, BOUCHÉES,  
VERRINES & MISES EN BOUCHE



## 20 CANAPÉS SÉLECTION

80139 - À DÉCONGELER 4 H AU RÉFRIGÉRATEUR

5 recettes. Sur pain de mie aux épinards, tomate, délice de courgettes et fromage de chèvre ; sur pain de mie à la tomate, chiffonnade de noix de jambon séchée, fromage frais et olives noires ; sur mini blini, œufs de truite, fromage frais et truite fumée ; sur pain de mie noir aux graines, **bloc de foie gras de canard**, chutney oignon et figue ; sur pain de mie nature, chiffonnade de saumon fumé et tzatziki - **Dépose et pochage manuels.**

**20 PIÈCES** - La boîte de 140 g - Le kg : 99,29 85,00

~~13,90~~  
**11,90**  
2,00  
d'économie

## 6 BOUCHÉES AU TOURTEAU

80214 - À DÉCONGELER  
4 À 5 H AU RÉFRIGÉRATEUR

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

**6 PIÈCES** - La boîte de 72 g

Le kg : 151,39 131,94

~~10,90~~  
**9,50**  
1,40  
d'économie



## 8 BOUCHÉES NORDIQUES AU SAUMON FUMÉ

80267 - À DÉCONGELER 4 H AU RÉFRIGÉRATEUR

Pains bun's suédois au saumon fumé et sauce tzatziki.

**8 PIÈCES** - La boîte de 121 g - Le kg : 103,31 95,04

~~12,50~~  
**11,50**  
1,00  
d'économie





### 30 CANAPÉS APÉRITIFS

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

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

**30 PIÈCES** - La boîte de 210 g - Le kg : 94,76

**19,90**



### 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.

**6 PIÈCES** - La boîte de 180 g - Le kg : 69,44 63,89

~~12,50~~  
**11,50**  
1,00  
d'économie



### Création

**4 MISES EN BOUCHE NOIX DE ST-JACQUES\* ET RISOTTO AUX MORILLES**

80295 - À CUIRE 10 À 12 MIN AU FOUR

Risotto aux morilles à la **crème fraîche**, **noix de St-Jacques\*** issues d'une pêche durable, carottes et amandes.

**4 PIÈCES** - La boîte de 100 g - Le kg : 85,00

*Édition limitée*

\*Zygochlamys patagonica - Argentine.

**8,50**



# Apéritifs chauds et froids

## FEUILLETÉS & MICHES SURPRISES



**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.  
**40 PIÈCES**  
 La boîte de 340 g - Le kg : 15,29 13,24

~~5,20~~  
**4,50**  
 0,70 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.

**40 PIÈCES**

La boîte de 385 g  
 Le kg : 25,71 20,52

~~9,90~~  
**7,90**  
 2,00 d'économie



### MICHE SURPRISE PAIN SPÉCIAL AUX CÉRÉALES

**80242** - À DÉCONGELER 8 H AU RÉFRIGÉRATEUR

4 recettes. Tranche de **saumon fumé (élevé en Norvège et issu d'un élevage responsable)** et beurre ; brie et noisettes ; rôti de porc et moutarde à l'ancienne ; fromage frais et légumes grillés.

**32 SANDWICHES**

La boîte de 400 g  
 Le kg : 47,25 44,75

~~18,90~~  
**17,90**  
 1,00 d'économie



### MICHE SURPRISE PAIN SPÉCIAL SUÉDOIS

**80244** - À DÉCONGELER 7 H AU RÉFRIGÉRATEUR

2 recettes. Saumon fumé, concombre et aneth ; tranche de saumon fumé, crème fraîche, citron et ciboulette. **Saumon élevé en Norvège - Saumon issu d'un élevage responsable.**

**24 SANDWICHES**

La boîte de 310 g  
 Le kg : 64,19 60,97

~~19,90~~  
**18,90**  
 1,00 d'économie



### MICHE SURPRISE PAIN SPÉCIAL AUX NOIX

**80243** - À DÉCONGELER 18 H AU RÉFRIGÉRATEUR

5 recettes. Tranche de jambon de Bayonne et beurre ; tzatziki ; tranche de **saumon fumé (élevé en Norvège et issu d'un élevage responsable)** et beurre ; mousse de canard ; fromage de chèvre, noix et miel.

**50 SANDWICHES**

La boîte de 770 g  
 Le kg : 38,83 36,23

~~29,90~~  
**27,90**  
 2,00 d'économie



# Apéritifs chauds

MINI COQUILLES, PETITS CHOUX,  
MINI CROQUES & BOUCHÉES

## 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.

**12 PIÈCES** - La boîte de 180 g

Le kg : 75,00 66,11

\*Zygochlamys patagonica - Argentine.

~~13,50~~  
**11,90**

**1,60**  
d'économie



## 32 MINI RAMEQUINS AU FROMAGE

AGEMO **+**

**84715**  
À RÉCHAUFFER  
10 MIN AU FOUR

**32 PIÈCES**

Le sachet de 512 g  
Le kg : 38,09 34,96

~~19,50~~  
**17,90**

**1,60**  
d'économie

## 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.

**10 PIÈCES** - La boîte de 80 g - Le kg : 123,75

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

**9,90**



## 12 MINI QUICHES, TROIS FROMAGES ET FAÇON PIZZA

**80286**  
À RÉCHAUFFER  
15 MIN AU FOUR

**Pâte brisée pur beurre.**

2 recettes.  
Trois fromages (Comté AOP\*\* mozzarella, emmental) ;  
façon pizza (tomate, olive noire et mozzarella).  
**Œufs plein air.**

**12 PIÈCES**

La boîte de 215 g - Le kg : 29,26 25,56

~~7,90~~  
**6,90**

**1,00**  
d'économie

## \*12 MINI CROQUES AU COMTÉ ET À LA TRUFFE BLANCHE D'ÉTÉ (1,2 %) AROMATISÉS

80296 - À RÉCHAUFFER 9 À 10 MIN AU FOUR

Pain de mie à l'huile d'olive à la farine de blé, préparés avec du Comté AOP\*\* et de la truffe blanche d'été (1,2 %) aromatisée.

**12 PIÈCES** - La boîte de 100 g

Le kg : 89,00 79,00

~~8,90~~  
**7,90**

**1,00**  
d'économie





# Les ENTRÉES



## 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.

**24 PIÈCES** - La boîte de 250 g - Le kg : 50,00 43,60

~~12,50~~  
**10,90**  
1,60  
d'économie





# Entrées froides

## DE LA MER

### SAUMON ATLANTIQUE FUMÉ DE NORVÈGE

À DÉCONGELER 7 H AU RÉFRIGÉRATEUR  
PUIS 15 MIN À TEMPÉRATURE AMBIANTE

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.

81113

**4 À 6 TRANCHES**

La plaquette de 160 g  
Le kg : 84,38 78,13

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

**1,00**  
d'économie

81115

**18 À 24 TRANCHES**

La plaquette de 650 g  
Le kg : 61,38 59,85

~~39,90~~  
**38,90**

**1,00**  
d'économie

### 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 : 106,25



**8,50**



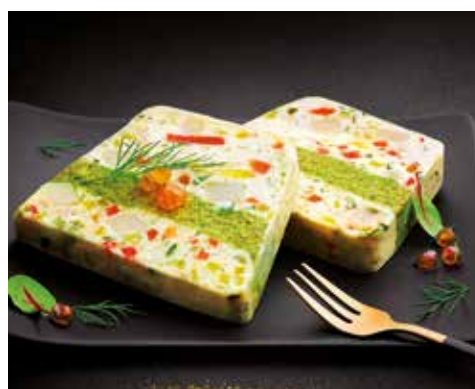
### CŒUR DE FILET DE SAUMON ATLANTIQUE FUMÉ DE NORVÈGE

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 : 86,00

**12,90**



### 4 TRANCHES DE TERRINE AUX NOIX DE ST-JACQUES\*

81885 - À DÉCONGELER 40 MIN DANS DE L'EAU  
FROIDE

Tranches composées de deux mousses à la crème : mousse à base de colin (lieu) issu d'une pêche durable, de noix de St-Jacques\* issues d'une pêche durable, de carottes orange et jaunes et mousse d'épinards. Emballées individuellement sous vide.

**4 TRANCHES**

La boîte de 240 g  
Le kg : 37,08 32,92

\*Zygochlamys patagonica - Argentine.

~~8,90~~  
**7,90**  
**1,00**  
d'économie



### 4 TRANCHES DE TERRINE AU SAUMON

81996 - À DÉCONGELER 40 MIN DANS DE L'EAU  
FROIDE

Tranches composées de deux mousses à la crème : mousse à base de saumon et de crevettes et mousse à base de poisson et de noix de St-Jacques\* et au cœur un morceau de filet de saumon. Emballées individuellement sous vide.

**4 TRANCHES** - La boîte de 240 g

Le kg : 37,08 32,92

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

~~8,90~~  
**7,90**  
**1,00**  
d'économie



# Entrées froides

FOIES GRAS DE CANARD DU SUD-OUEST CRUS & CUIT



**4 ESCALOPES  
DE FOIE GRAS  
DE CANARD  
DU SUD-OUEST,  
CRUES**

**85309** - À CUIRE  
3 MIN À LA POÊLE  
**Canard origine  
Sud-Ouest.**

**4 PIÈCES**

La boîte de 140 g  
Le kg : 139,29



**19,50**

**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, nourri avec des céréales  
cultivées en France\*** - Canard issu d'une filière  
responsable - **Alimentation 100 % végétale, vitamines  
et minéraux et sans OGM\*\*** - Qualité extra\*\*\*.

**1 PIÈCE** - La boîte de 400 g - Le kg : 114,75

\*\*\*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.



**45,90**



*Création*

**2 TRANCHES DE FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DU  
SUD-OUEST, CUIT AU TORCHON, ARMAGNAC AOC\*\*\***

**85328.1** - LOT DE 2 BOÎTES

**85328** - À DÉCONGELER 3 H AU RÉFRIGÉRATEUR

**Canard origine Sud-Ouest, nourri avec des céréales  
cultivées en France\*** - Canard issu d'une filière  
responsable - **Alimentation 100 % végétale, vitamines  
et minéraux et sans OGM\*\***.

**4 TRANCHES** - La boîte de 80 g : 16,50 14,95

Les 2 boîtes de 80 g = 160 g  
Le kg : 183,33 166,11

\*\*\*Appellation d'Origine Contrôlée.



~~33,00~~  
**29,90**  
**3,10**  
d'économie

\*Le canard provient d'une filière responsable, filière s'inscrivant dans une démarche qualité s'articulant autour d'axes bio-sécurité, bien-être animal, environnement, impact social et éthique. Cette démarche est contrôlée plusieurs fois par an. Ces canards sont nourris avec une alimentation composée à 100 % de végétaux et minéraux, oligo-éléments, vitamines et suppléments nutritionnels, sans OGM (< 0,9 %)\*, avec notamment du maïs et du soja 100 % origine Sud-Ouest. \*\*OGM (Organismes Génétiquement Modifiés) < 0,9 %.

COMMANDEZ EN DERNIÈRE PAGE DU CATALOGUE OU SUR [THIRIET.CH](http://THIRIET.CH)



# 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, **cuisinés avec du Sancerre AOC\***. Avec poteries culinaires.

2 PIÈCES

La boîte de 240 g  
Le kg : 35,42 31,25

\*Appellation d'Origine Contrôlée.

~~8,50~~  
**7,50**  
1,00  
d'économie



### 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.

2 PIÈCES

La boîte de 350 g  
Le kg : 74,00 68,29

\*Zygochlamys patagonica Argentine.

~~25,90~~  
**23,90**  
2,00  
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.

2 PIÈCES

La boîte de 260 g  
Le kg : 103,46 95,77

\*Zygochlamys patagonica Argentine.

~~26,90~~  
**24,90**  
2,00  
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.

2 PIÈCES

La boîte de 220 g  
Le kg : 61,36 52,27

\*Chlamys opercularis France.

~~13,50~~  
**11,50**  
2,00  
d'économie



# Entrées chaudes de la mer

## COQUILLES AUX ST-JACQUES



1

3

2

### 1. 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, à la  
crème fraîche et  
aux champignons  
de Paris.

4 PIÈCES

Le sachet de 440 g  
Le kg : 54,32 49,77

\*Zygochlamys  
patagonica  
Argentine.

23,90

21,90

2,00  
d'économie

### 2. 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\*\*.

1 PIÈCE

Le sachet de 110 g  
Le kg : 90,00 80,91

\*Pecten maximus  
France (Normandie).

9,90

8,90

1,00  
d'économie

### 3. 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.

4 PIÈCES

Le sachet de 440 g  
Le kg : 54,32 49,77

\*Zygochlamys patagonica  
Argentine.

23,90

21,90

2,00  
d'économie



# Entrées chaudes

DE LA MER & ESCARGOTS

## Création

### 4 CRABES FARCIS, SAUCE BRETONNE

82573 - À CUIRE 35 MIN AU  
FOUR

Carapace de crabe garnie  
de chair de crabe et de  
colin d'Alaska issu d'une  
pêche durable.

4 PIÈCES

La boîte de 360 g  
Le kg : 45,83

**16,50**



### 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 %.

6 PIÈCES

La boîte de 120 g  
Le kg : 104,17

**12,50**



## 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 : 82,29

**7,90**

81024

36 ESCARGOTS

Le sachet de 288 g  
Le kg : 78,13

**22,50**



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



# Entrées chaudes

## FEUILLETÉS & TOURTES

**2 FEUILLETÉS POULET JAUNE, PÉPITES DE BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD ET BRISURES DE MORILLES**

82116 - À CUIRE 15 À 20 MIN AU FOUR

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

**2 PIÈCES**

La boîte de 240 g  
Le kg : 57,92 47,92

~~13,90~~  
**11,50**

**2,40**  
d'économie



▲ **FEUILLETÉ AU SAUMON**

82012 - À CUIRE 45 MIN AU FOUR

Pâte feuilletée, morceaux de saumon Atlantique 100 % filets, élevé en Norvège et sauce crémeuse au fromage.

**6 PARTS**

La boîte de 700 g  
Le kg : 25,57 21,29

**FEUILLETÉ AU 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 : 25,57 21,29

~~17,90~~  
**14,90**

**3,00**  
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 et sauce à la crème fraîche et au vin jaune Côtes du Jura AOC\*\*.

**4 PARTS**

La boîte de 450 g  
Le kg : 26,44 22,00

**TOURTE ST-JACQUES\*/ CREVETTES**

82139 - À CUIRE 30 À 35 MIN AU FOUR

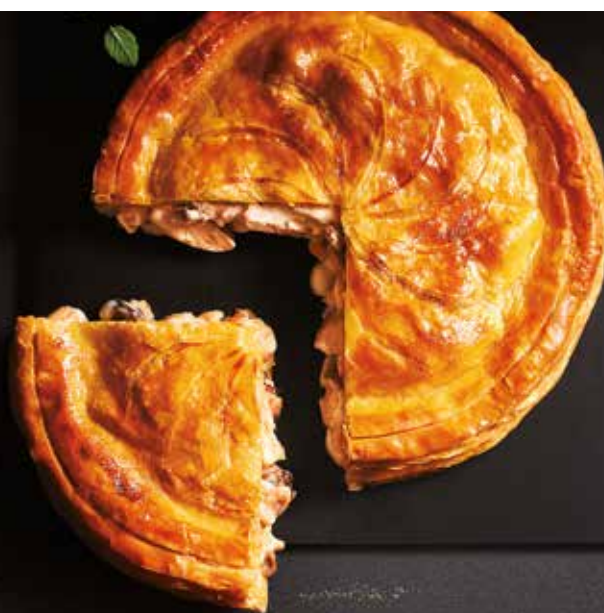
Pâte feuilletée, crevettes issues d'un élevage responsable, noix de St-Jacques\* issues d'une pêche durable, poireaux émincés, julienne de carottes, courgettes, échalotes et sauce à la crème fraîche.

**4 PARTS**

La boîte de 500 g  
Le kg : 23,80 19,80  
\*Zygochlamys patagonica Argentine.

~~11,90~~  
**9,90**

**2,00**  
d'économie





# Entrées chaudes

AUMÔNIÈRES, NIDS DE POMMES DE TERRE & FONDANTS



**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\*\*.

**2 PIÈCES** - La boîte de 170 g - Le kg : 73,53 64,12  
\*Zygochlamys patagonica - Argentine.

~~12,50~~  
**10,90**  
1,60 d'économie



**2 NIDS DE POMMES DE TERRE AUX CHAMPIGNONS, BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD ET OIGNONS**

82575 - À RÉCHAUFFER  
25 À 30 MIN AU FOUR

Pommes de terre, champignons et oignons, garnis d'un bloc de foie gras de canard.

**2 PIÈCES** - La boîte de 150 g - Le kg : 52,67 46,00

~~7,90~~  
**6,90**  
1,00 d'économie

## Création

**2 FONDANTS AUX NOIX DE ST-JACQUES\*, PURÉE DE CAROTTES AU SAFRAN**

82574 - À CUIRE 25 MIN AU FOUR

Noix de St-Jacques\* et colin (lieu) issus d'une pêche durable.

**2 PIÈCES** - La boîte de 190 g

Le kg : 41,58 36,32

\*Zygochlamys patagonica - Argentine.

~~7,90~~  
**6,90**  
1,00 d'économie



L'ACCOMPAGNEMENT IDÉAL  
NOTRE SAUCE AU CHAMPAGNE

88900 - À RETROUVER EN PAGE 21





# Les FRUITS DE MER



2 QUEUES DE LANGOUSTES DES CARAÏBES CRUES

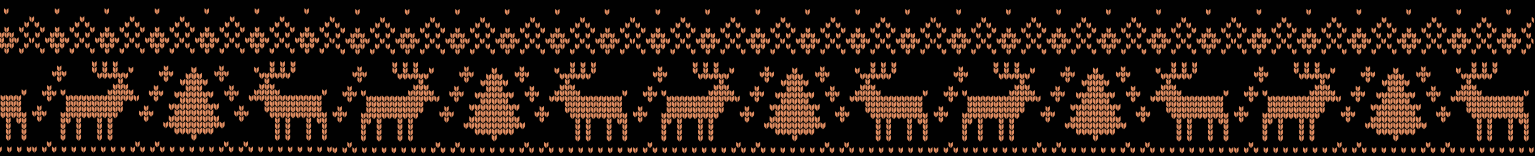
84656 - À CUIRE 13 MIN À LA POËLE

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

PIÈCES DE 250 G ENV.

Le sachet de 500 g - Le kg : 89,80 85,80

~~44,90~~  
**42,90**  
2,00  
d'économie





# Fruits de mer

MAISON  
**THIRIET**  
1902

## PINCES DE TOURTEAUX, HOMARD & CREVETTES



### 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 : 69,23 64,31

\*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.

~~22,50~~  
**20,90**  
1,60  
d'économie

## Création

### PINCES DE TOURTEAUX CUITES

84691 - À DÉCONGELER 5 À 6 H AU RÉFRIGÉRATEUR

**Origine Écosse** - Pêchés en Atlantique Nord-Est. Sauvages.

**3 À 6 PIÈCES** - Le sachet de 300 g - Le kg : 43,00

~~23,50~~  
**12,90**



### 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 : 41,90 31,00

~~8,20~~  
**6,20** | 2,00  
d'économie

84614

**160 À 200 PIÈCES**

Le sachet de 200 g  
Le kg : 31,90 26,00

~~6,20~~  
**5,20** | 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

~~23,50~~  
**20,90**  
2,60  
d'économie



# Fruits de mer

## MÉLANGES DE LA MER & NOIX DE ST-JACQUES

### 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  
et au beurre, persil, jus de  
citron et ail. Portionnable.

Le sachet de 300 g

Le kg : 39,67 36,33

\*Zygochlamys patagonica  
Argentine.

~~11,90~~  
**10,90**

**1,00**  
d'économie



### NOIX DE ST-JACQUES AVEC CORAIL

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 : 66,00 62,00

\*Argopecten purpuratus.

~~16,50~~  
**15,50**

**1,00**  
d'économie



### SANS CORAIL

84577

**6 À 11 PIÈCES**

À CUIRE 6 À 7 MIN  
À LA POËLE

Pêchées en Atlantique Nord-Est.  
Sauvages. Pêche  
française -  
Décoraillées  
et parées à  
la main.

Le sachet  
de 250 g

Le kg :  
98,00 86,00

\*Pecten maximus.

~~24,50~~  
**21,50**

**3,00**  
d'économie





# Les POISSONS



## 84286.1 - 8 PAVÉS DE SAUMON ATLANTIQUE

84286 - À CUIRE 6 À 8 MIN À LA POËLE  
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 (Les 4 pavés) : 19,90  
16,45 - Les 2 sachets de 400 g = 800 g  
Le kg : 49,75 41,13

~~39,80~~  
**32,90**  
6,90  
d'économie

## 2 PAVÉS DE SAUMON ATLANTIQUE

84177 - À CUIRE 5 À 6 MIN À LA POËLE  
APRÈS DÉCONGÉLATION

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

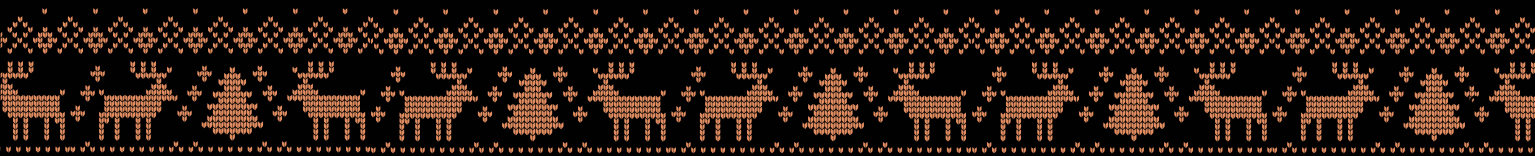
### PIÈCES DE 125 G

Le sachet de 250 g - Le kg : 42,00

\*\*\*La Maison Thiriet a sélectionné un saumon élevé, fileté et conditionné en Norvège.

**10,50**

\*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.





# Poissons

NATURE, CUISINÉS & SAUCES



## FILETS DE LOTTE

**84176** - À CUIRE  
7 À 8 MIN À LA  
POÊLE APRÈS  
DÉCONGÉLATION  
Pêché en Atlantique  
Nord-Est. **Pêche  
française -  
Filetée et pelée  
à la main.**  
Sans peau et sans  
arêtes\*\*.

**3 À 6 PIÈCES  
DE 80 À 150 G**

Le sachet de 500 g  
Le kg : 65,00

*Edition limitée*

**32,50**



## CŒURS DE FILETS DE CABILLAUD

**84167** - À CUIRE 6 À 7 MIN À LA POÊLE APRÈS  
DÉCONGÉLATION

**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 : 35,63 32,38

~~28,50~~  
**25,90**  
2,60  
d'économie



## FILET DE PERCHE AVEC PEAU AGEMO

**83302** - À CUIRE 1 À 2 MIN À LA POÊLE  
Pêche sauvage. Pêchée en Estonie.

**40 À 60 PIÈCES DE 10 À 40 G**

Le sachet de 1 kg

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



## Création

### 2 PAUPIETTES DE SAUMON ET COLIN (LIEU) AUX PETITS LÉGUMES

84824 - À CUIRE 30  
À 35 MIN AU FOUR

Saumon issu d'un élevage responsable - Saumon nourri sans utilisation d'OGM\* - Colin (lieu) issu d'une pêche durable. Concassé de tomates, carottes, céleris-raves, courgettes. Emballées individuellement.

#### 2 PIÈCES

La boîte de 240 g  
Le kg : 45,42

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

**10,90**

#### 1. SAUCE BEURRE BLANC

88945 - À RÉCHAUFFER 3 À 6 MIN 30  
À LA CASSEROLE

Cuisinée avec du beurre Charentes-Poitou AOP\*\*\*\*, de la crème fraîche et 15 % de Muscadet AOC\*\*\*. Portionnable.

Le sachet de 200 g - Le kg : 21,00 19,50

\*\*\*\*Appellation d'Origine Protégée.

~~4,20~~  
**3,90**  
0,30  
d'économie

#### 2. SAUCE HOMARDINE

88923 - À RÉCHAUFFER 3 MIN 30 À 6 MIN 30  
À LA CASSEROLE

Cuisinée au jus de crustacés, coulis de tomate, extrait de homard et **crème fraîche**. Portionnable.

Le sachet de 200 g - Le kg : 21,00 19,50

~~4,20~~  
**3,90**  
0,30  
d'économie

#### 3. SAUCE BEURRE CITRON

88946 - À RÉCHAUFFER 3 À 6 MIN 30  
À LA CASSEROLE

Cuisinée avec de la crème fraîche et du beurre, vin blanc Riesling et jus de citron. Portionnable.

Le sachet de 200 g - Le kg : 21,00 19,50

~~4,20~~  
**3,90**  
0,30  
d'économie

#### 4. SAUCE À L'OSEILLE

88944 - À RÉCHAUFFER 3 À 6 MIN 30  
À LA CASSEROLE

Cuisinée avec de la crème fraîche et 16 % de Muscadet AOC\*\*\* et de l'oseille. Portionnable.

Le sachet de 200 g - Le kg : 21,00 19,50

~~4,20~~  
**3,90**  
0,30  
d'économie

#### 5. SAUCE AU CHAMPAGNE

88900 - À RÉCHAUFFER 3 MIN 30 À 6 MIN 30  
À LA CASSEROLE

Cuisinée avec de la crème fraîche et avec 15 % de Champagne, fond de volaille et jus de légumes. Portionnable.

Le sachet de 200 g - Le litre : 22,50 19,50

~~4,50~~  
**3,90**  
0,60  
d'économie

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



# Les VIANDES & VOLAILLES



*Création*

2 CUISSSES DE PINTADE FARCIES AU FOIE GRAS  
DE CANARD ET SAUTERNES

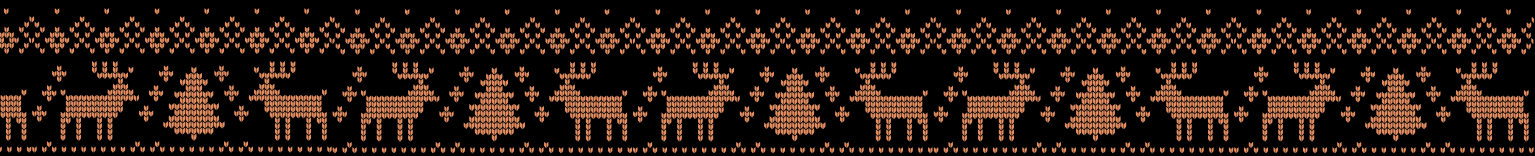
85330 - À CUIRE 45 MIN AU FOUR APRÈS DÉCONGÉLATION

Pintade, farce à la dinde,  
foie gras de canard et Sauternes AOC\*.  
Emballées individuellement sous vide.

**2 PIÈCES** - La boîte de 420 g - Le kg : 36,90

\*Appellation d'Origine Contrôlée.

**15,50**







**2 CUISSSES DE CANETTE  
FARCIES, FARCE FORESTIÈRE**

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

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

**2 PIÈCES** - La boîte de 400 g  
Le kg : 41,25 38,75

~~16,50~~  
**15,50**  
1,00  
d'économie



**2 CAILLES FARCIES, FARCE  
AU FOIE GRAS DE CANARD**

**85235** - À CUIRE 55 MIN AU FOUR

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

**2 PIÈCES** - La boîte de 320 g  
Le kg : 55,94 51,56

~~17,90~~  
**16,50**  
1,40  
d'économie

**2 FARCIS DE POULET, FARCE AU BLOC  
DE FOIE GRAS DE CANARD, CÈPES**

**85306** - À CUIRE 30 À 35 MIN AU FOUR  
APRÈS DÉCONGÉLATION

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

**2 PIÈCES** - La boîte de 320 g - Le kg : 51,56 48,44

~~16,50~~  
**15,50**  
1,00  
d'économie





## Volailles

### FARCIES



#### 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, façonnée  
et ficelée à la main.

**6 À 7 PARTS**

La boîte de 1,3 kg  
Le kg : 32,69

**42,50**



#### RÔTI DE DINDE FARCI, FARCE BUTTERNUT ET MARRONS

85325 - À CUIRE 1 H 20 AU FOUR APRÈS DÉCONGÉLATION  
Dinde, farce à la dinde, aux marrons confits et au butternut.  
Volaille désossée, façonnée et ficelée à la main.

**5 À 6 PARTS** - La boîte de 1 kg

**28,50**



#### RÔTI DE POULARDE FARCI, FARCE AUX CÈPES

85286 - À CUIRE 1 H 25 AU FOUR  
APRÈS DÉCONGÉLATION  
Poularde, farce à la  
viande de dinde et aux  
cèpes relevée au Vieil  
Armagnac. Volaille  
entière désossée,  
façonnée et ficelée à la  
main.

**5 À 6 PARTS**

La boîte de 1 kg

~~33,50~~  
**31,50**  
2,00  
d'économie



# Viandes et volaille

FARCIE, EN CROÛTE & POUR FONDUE CHINOISE



**FILET DE BŒUF WELLINGTON** AGEMO

**92061** - À CUIRE 40 MIN AU FOUR  
APRÈS DÉCONGÉLATION

Pâte feuilletée, champignons, foie gras.

**4 À 6 PARTS** - Le sachet de 700 à 900 g

Prix au kg : 98,50

ENVIRON

**78,50**



**FILET MIGNON DE PORC EN CROÛTE, FARCE AUX CHANTERELLES** AGEMO

**92063** - À CUIRE 40 MIN AU FOUR  
APRÈS DÉCONGÉLATION

Pâte feuilletée, farce Chanterelles.

**4 À 6 PARTS** - Le sachet de 700 à 900 g

Prix au kg : 75,50

ENVIRON

**59,90**



**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, farce à la viande de dinde, morilles, raisins de Corinthe et Cognac Fine Champagne. Semi-désossée, façonnée et ficelée à la main.

**4 À 5 PARTS** - La boîte de 1,2 kg

Le kg : 29,58

**35,50**



**FONDUE CHINOISE ROULÉE** AGEMO

À DÉCONGELER 6 À 8 H AU RÉFRIGÉRATEUR  
La boîte de 500 g

**92452 - BŒUF**   
Suisse  
Le kg : 53,00 51,00

**92493 - CHEVAL**  
Europe, Argentine  
Le kg : 43,00 41,00

**92403 - DINDE**  
Pologne  
Le kg : 39,80 37,80

~~26,50~~  
**25,50** | 1,00 d'économie

~~21,50~~  
**20,50** | 1,00 d'économie

~~19,90~~  
**18,90** | 1,00 d'économie



# Les LÉGUMES & ACCOMPAGNEMENTS



**POÊLÉE DE MARRONS, POMMES DE TERRE, GIROLLES ET CÈPES**

84965 - À CUIRE 15 MIN À LA POÊLE

Marrons, pommes de terre, pois gourmands, girolles entières et cèpes. Portionnable.

**3 PARTS** - Le sachet de 450 g - Le kg : 21,11

**9,50**



**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 : 21,11

**9,50**



*Création*

**4 FONDANTS DE POMMES DE TERRE VITELLOTTE, DUO DE CAROTTES**

83964 - À RÉCHAUFFER 25 MIN AU FOUR

Pommes de terre vitelotte. Carottes jaunes et orange.

**4 PIÈCES** - La boîte de 360 g - Le kg : 21,94

**7,90**



**POMMES DE TERRE FESTIVES**

83694 - À CUIRE 22 MIN AU FOUR

Formes sapin, étoile et bonhomme de neige.

**4 PARTS** - Le sachet de 600 g - Le kg : 9,17 8,17

~~5,50~~  
**4,90**  
0,60  
d'économie



# Accompagnements

## CUISINÉS AUX CHAMPIGNONS



**4 NIDS DE POMMES DE TERRE, AUX CÈPES**  
84989 - À RÉCHAUFFER  
20 À 25 MIN AU FOUR

**4 PIÈCES** - La boîte de 400 g  
Le kg : 21,25 19,75

~~8,50~~  
**7,90**  
0,60 d'économie



**COCKTAIL DE CHAMPIGNONS**  
83426 - À CUIRE 9 À 13 MIN À LA POÊLE  
Champignons de Paris, pleurotes, shiitakés, pholiotés et cèpes.

Le sachet de 450 g - Le kg : 9,33 8,67

~~4,20~~  
**3,90**  
0,30 d'économie

**4 FLANS DE CHAMPIGNONS**  
83954 - À RÉCHAUFFER  
20 À 25 MIN AU FOUR

Flan à base de crème et d'œufs plein air avec des morceaux de champignons de Paris sans sulfite.

**4 PIÈCES**  
La boîte de 280 g - Le kg : 30,36 28,21

~~8,50~~  
**7,90**  
0,60 d'économie







### 9 Mini burgers au poulet, cheddar et sauce barbecue

**80259** - À réchauffer 18 à 20 min  
au four - Pain brioché, sauce  
barbecue, poulet et cheddar  
La boîte de 145 g  
Le kg : 68,28 58,62

**1.40**  
d'économie

~~9,90~~  
**8,50**



### 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 - La boîte de 150 g  
Le kg : 46,00 39,33



**1.00**  
d'économie

~~6,90~~  
**5,90**



### 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 : 31,25 28,75

**0.60**  
d'économie

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



### Endives au jambon

**87637** - À réchauffer 35 à 40 min au  
four - Nappées d'une sauce  
béchamel, recouverte d'emmental  
**1 part** - La boîte de 350 g  
Le kg : 46,86 14,00

**-15%**

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



### Lasagnes au saumon et aux épinards

**87615** - À cuire 50 à 55 min au four  
Dans une sauce à la crème fraîche  
**3 parts** - La boîte de 900 g  
Le kg : 10,22 9,44

**0.70**  
d'économie

~~9,20~~  
**8,50**



### 20 Mini croissants au jambon

**84702** - À cuire au four 20 à 25 min  
au four - Fabriqué en Suisse  
**20 pièces** - Le sachet de 700 g  
Le kg : 37,00 34,14

**2.00**  
d'économie

~~25,90~~  
**23,90**



### 2 Flammekueches classiques

**82260** - À cuire 12 à 14 min au four  
**2 x 1 part**  
La boîte de 520 g  
Le kg : 18,27 14,42

**-20%**

~~9,50~~  
**7,50**  
**2,00**  
d'économie



### 8 Paniers poulet/champignons

**82131** - À cuire 20 à 25 min au four  
La boîte de 640 g  
Le kg : 13,28 11,25

**-15%**

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



### Tartare de truite du Valais

**66850** - À décongeler 5 min dans  
l'eau froide - Origine Suisse.  
**2 sachets de tartare de truite (VS)**  
et **2 sachets de sauce au citron**  
vert inclus - **2 parts** - Le sachet  
de 400 g - Le kg : 88,75 74,75

**-15%**

~~35,50~~  
**29,90**  
**5,60**  
d'économie



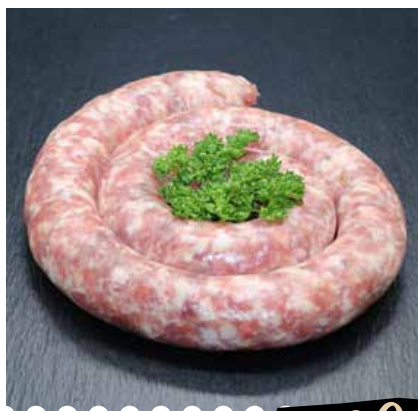


### Émincé de porc

AGEMO +

92496 - À cuire 4 à 6 min à la poêle  
Émincé de porc, né, élevé et abattu  
en Suisse. Il est découpé à la main  
par la boucherie traditionnelle  
Perusset - Le sachet de 1 kg

**19,90**



### Saucisses à rôtir de porc

AGEMO +

92483 - À cuire 5 min à la poêle  
Origine : Suisse. Boucherie  
Perusset à Orbe (VD)  
Le sachet de 1 kg

**2,00**  
d'économie

**23,50**  
**21,50**



### Cordons bleus de poulet +

86902 - À cuire 14 à 16 min à la  
poêle - Le sachet de 900 g  
Le kg : 28,33 26,56

**1,60**  
d'économie

**25,50**  
**23,90**



### 2 Filets de canard

85184 - À cuire 9 à 10 min à la poêle  
après décongélation - Emballés  
sous vide - Pièces de 290 à 375 g  
3 à 4 parts - La boîte de 650 g  
Le kg : 36,15 33,08

**2,00**  
d'économie

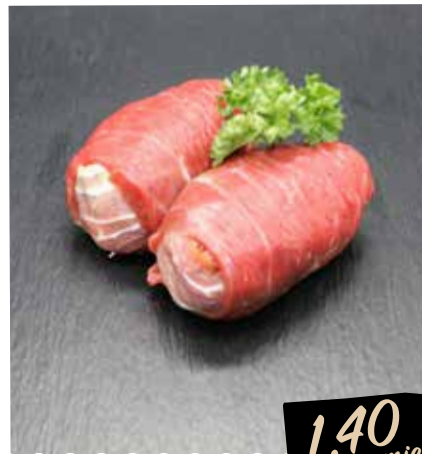
**23,50**  
**21,50**



### 6 Entrecôtes de cheval AGEMO

92488 - À cuire 2 à 3 min de chaque  
côté à la poêle après décongélation  
Provenance : Canada/Argentine  
6 pièces d'env. 180 g  
Le sachet d'env. 1 kg

Environ  
**38,50**



### Fricandeaux artisanaux AGEMO

62460 - À cuire 5 min à la poêle  
Fabriqué par la boucherie Perusset  
6 pièces - Le sachet de 1 kg

**1,40**  
d'économie

**29,90**  
**28,50**



**-20%**

### Nuggets de colin d'Alaska et mozzarella

84402 - À cuire 8 à 10 min à la poêle  
Sans arêtes\* - 10 pièces env. de 30 g  
Le sachet de 300 g  
Le kg : 46,33 13,00

**4,90**  
**3,90**  
**1,00**  
d'économie



### 6 Portions de filets de colin d'Alaska panées aux céréales croustillantes

84453 - À réchauffer 8 min à la poêle  
Sans arêtes\* - Pièces de 80 g env.  
La boîte de 480 g - Le kg : 49,79 14,84

**1,00**  
d'économie

**9,50**  
**8,50**



### Moules entières cuites biologiques

84585 - À réchauffer 1 à 2 min à la casserole  
Élevées en France (Îles Chaufsey). Emballées sous  
vide - 110 à 130 pièces  
Le sachet de 800 g  
Le kg : 16,88



**13,50**

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





### Haricots vert fins **+**

À cuire 8 à 12 min à la casserole - Origine Suisse

**86909**  
8 parts - Le sachet  
de 1 kg

**81280 AGEMO**  
Le sachet de 2,5 kg  
Le kg : 7,56 6,20

**0.60**  
d'économie

~~8,50~~  
**7,90**

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

**-15%**



### Petits pois/carottes

À cuire 5 à 6 min à la casserole

**82705**  
6 à 7 parts  
Le sachet de 1 kg

**61502 AGEMO +**  
14 à 16 parts  
Le sachet de 2,5 kg  
Le kg : 7,00 5,56

**-20%**

~~5,90~~

~~17,50~~  
**13,90** | **3,60**  
d'économie



### Épinards à la crème **+**

À cuire 10 à 14 min à la casserole

**86906**  
8 parts - Le sachet  
de 1 kg

**81154 AGEMO**  
14 à 16 parts  
Le sachet de 2,5 kg  
Le kg : 6,60 6,20

**1.00**  
d'économie

~~8,90~~  
**7,90**

**1.00**  
d'économie

~~16,50~~  
**15,50**



### Choux de Bruxelles

À cuire 9 à 12 min à la casserole

**82810**  
6 à 7 parts  
Le sachet de 1 kg

**81107 AGEMO**  
14 à 16 parts  
Le sachet de 2,5 kg  
Le kg : 5,16 4,60

**0.70**  
d'économie

~~6,20~~  
**5,50**

**1.40**  
d'économie

~~12,90~~  
**11,50**



### Choux rouge

**AGEMO +**

**81106** - À cuire 10 à 12 min à la  
casserole - Choux rouges cuits et  
épicés (pomme, vin blanc,  
vinaigre clous de girofle, poivre)  
6 à 7 parts - Le sachet de 1 kg

**0.60**  
d'économie

~~8,50~~  
**7,90**



### Mélange de légumes

**Excellence AGEMO**

À cuire 8 min à la casserole - Composé d'asperges,  
carottes, chou-fleur, haricots, carottes jaune

**81451**  
6 à 7 parts  
Le sachet de 1 kg

**81450**  
14 à 16 parts  
Le sachet de 2,5 kg  
Le kg : 10,20 9,00

**1.00**  
d'économie

~~11,50~~  
**10,50**

**3.00**  
d'économie

~~25,50~~  
**22,50**



### Rösti galettes **AGEMO +**

À cuire 20 à 25 min au four

**60252**  
Le sachet de 1 kg

**60240**  
Le sachet de 2,5 kg  
Le kg : 10,36 9,40

**1.00**  
d'économie

~~11,90~~  
**10,90**

**2.40**  
d'économie

~~25,90~~  
**23,50**



### Pommes frites

**au four AGEMO**

**80771** - À cuire 18 à 22 min au four  
Ces pommes frites, moelleuses et  
croustillantes, venues tout droit de  
Belgique raviront petit et grand  
Le sachet de 2 kg - Le kg : 6,25 5,25

**2.00**  
d'économie

~~12,50~~  
**10,50**



### Pommes duchesse **+**

À cuire 12 à 15 min au four

**86913**  
8 parts - Le sachet  
de 1 kg

**80826 AGEMO**  
Le sachet de 2,5 kg  
Le kg : 9,80 8,60

**1.40**  
d'économie

~~9,90~~  
**8,50**

**3.00**  
d'économie

~~24,50~~  
**21,50**





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

Produit non surgelé

**63010 - 10 pièces**  
La boîte de 630 g  
Le kg : 7,14

**4,50**

**63015 - 15 pièces**  
La boîte de 945 g  
Le kg : 6,98

**6,60**



**Meringues de Gruyères** **AGEMO**

**27676 - Produit non surgelé**  
**12 pièces** - La boîte de 135 g  
Le kg : 51,14 43,70

**1,00**  
d'économie  
**5,90**



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

**94135 - Produit non surgelé**  
La bouteille de 250 g  
Le kg : 31,60

**7,90**



**Salade de fruits exotiques**

**89056 - À décongeler 10 h au réfrigérateur - Ananas, mangue, papaye, jus de fruits de la passion concentré**  
**3 à 4 parts** - Le sachet de 600 g - Le kg : 10,33 8,67 \*Au sein de La Maison Thiriet, nous avons sélectionné la variété Red Lady pour ses qualités gustatives et sa sucrosité naturelle. \*\*Contient des sucres naturellement présents.

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



**Framboises entières** **AGEMO**

**62261 - À décongeler 1 h au réfrigérateur**  
Origine : Moldavie  
Le sachet de 1 kg

**-15%**  
**12,50**  
**10,50**  
**2,00**  
d'économie



**Pruneaux moitiés** **AGEMO**

**82441 - À décongeler 1 h au réfrigérateur**  
Origine : Moldavie  
Le sachet de 1 kg

**-20%**  
**6,90**  
**5,50**  
**1,40**  
d'économie



**Tresses au beurre** **AGEMO** **+**

À réchauffer 7 à 9 min au four - **Fabriquée en Suisse**

**65315 - 7 Mini tresses**  
**7 x 95 g** - Le sachet de 665 g - Le kg : 20,90 19,40

**65310 - 2 Tresses**  
**2 x 320 g** - Le sachet de 640 g - Le kg : 15,47 13,91

**1,00**  
d'économie  
**13,90**  
**12,90**

**1,00**  
d'économie  
**9,90**  
**8,90**



**4 Tranches de brioche perdue**

**89554 - À réchauffer**  
5 à 6 min au four  
La boîte de 360 g  
Le kg : 20,00 17,22

**1,00**  
d'économie  
**7,20**  
**6,20**



**10 Mini viennoiseries pur beurre**  
**3086 | Lot de 3 sachets**

À cuire 14 à 18 min au four puis laisser reposer 10 min  
▲ **89561 Pains au chocolat**  
**89560 Croissants - 89562 Pains aux raisins** - Le sachet de 300 à 350 g : 6,20 4,13 - Les 3 sachets de 300 à 350 g = 900 à 1,05 kg  
Le kg : 20,67 13,78 - **Panachage possible parmi les 3 produits**

**2+1 offert**  
**Les 30 mini viennoiseries**  
**18,60**  
**12,40**  
**6,20**  
d'économie



# LES MUGS, GLACÉS DE NOËL

*La collection*

## POUR LE CROQUANT

Coque au chocolat  
au lait.

## POUR L'ONCTUOSITÉ

Crème glacée  
vanille Bourbon  
de Madagascar,  
crème glacée  
chocolat au lait.

## POUR LE COULANT

Caramel fondant  
élaboré avec du sel  
de Guérande IGP\*.

## POUR LE CROUSTILLANT

Croustillant au  
chocolat au lait -  
praliné noisette -  
céréales.

## LA TOUCHE EN PLUS

Morceaux de  
cookie dough\*\*.

**8 À 10 PARTS**

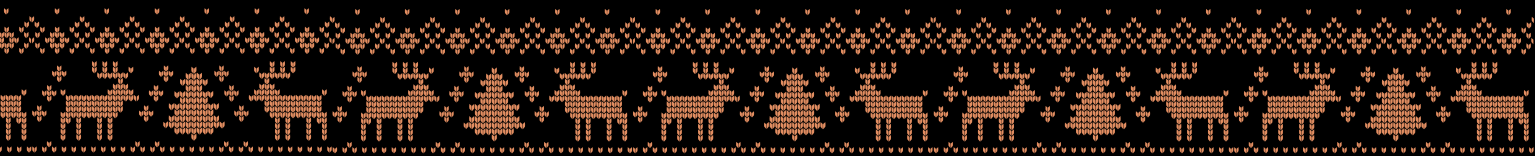
*Création*

**LE MUG GLACÉ 60694**

CHOCOLAT/VANILLE/CARAMEL FONDANT/COOKIE DOUGH/CROUSTILLANT

À LAISSER DÉTENDRE 25 À 30 MIN AU RÉFRIGÉRATEUR - Crème glacée chocolat au lait à la crème fraîche, **crème glacée vanille Bourbon de Madagascar** à la crème fraîche, **caramel salé fondant élaboré avec du sel de Guérande IGP\***, morceaux de pâte à cookie, croustillant au chocolat au lait et praliné noisette et céréales avec des morceaux de brownie, coque au chocolat au lait, brisures de brownie et sceau en chocolat. **Fabriqué dans notre Atelier Toqué™.**

La boîte de 835 g (= 1,265 litre) - *Édition limitée*





## LE MUG GLACÉ

La boîte de 835 à  
840 g (= 1,265 litre)  
Le kg : 31,55 28,39 à  
31,74 28,56

**26,50**

**-20%**

**SUR LE  
LOT DE 2 MUGS**

### 6621 | LOT DE 2 BOÎTES

La boîte de 835 à  
840 g (= 1,265 litre) :  
26,50 23,85  
Les 2 boîtes de 835  
à 840 g = 1,67  
à 1,68 kg :

**47,70 au lieu  
de 53,00**

Le kg : 31,55 28,39 à  
31,74 28,56

## LES 2 MUGS GLACÉS

**47,70**

**5,30  
d'économie**

**Panachage possible parmi les 2 parfums**

**POUR LE  
CROQUANT**  
Coque au  
chocolat blanc.

**POUR  
L'ONCTUOSITÉ**  
Sorbet Plein  
Fruit framboise,  
crème glacée  
vanille Bourbon  
de Madagascar,  
crème glacée  
sablé breton.

**POUR LE  
COULANT**  
Sauce framboise.

**POUR LE  
CROUSTILLANT**  
Croustillant au  
chocolat blanc -  
amande - céréales -  
morceaux de biscuit.

**LA TOUCHE  
EN PLUS**  
Morceaux de  
cookie dough\*\*.

*Création*

**8 À 10 PARTS**

**LE MUG GLACÉ 60695**

**VANILLE/FRAMBOISE/SABLÉ BRETON/COOKIE DOUGH/CROUSTILLANT**

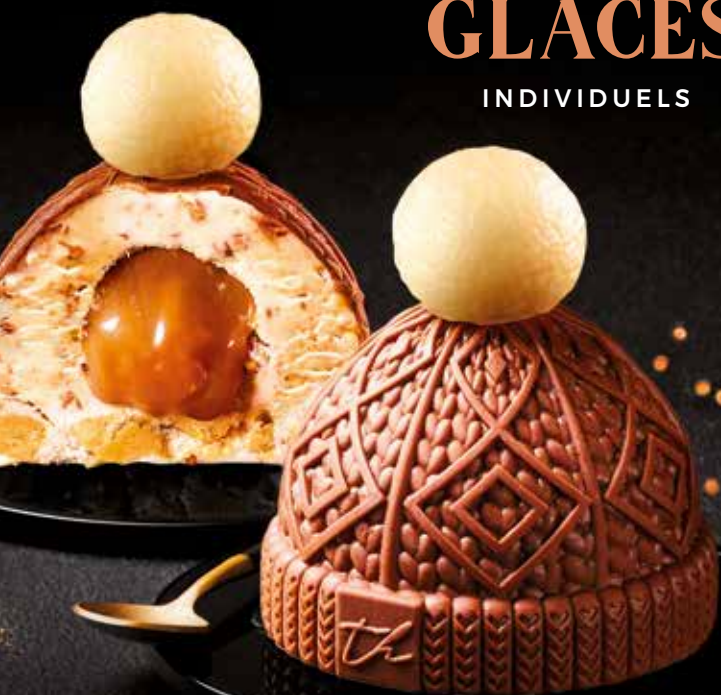
À LAISSER DÉTENDRE 25 À 30 MIN AU RÉFRIGÉRATEUR - Crème glacée vanille Bourbon de Madagascar et sablé breton pur beurre à la crème fraîche, sorbet Plein Fruit framboise 50 %, et sauce framboise, croustillant au chocolat blanc, amandes, céréales avec des morceaux de biscuit, morceaux de pâte à cookie, coque au chocolat blanc coloré, brisures de crumble aux fruits rouges et sceau en chocolat. **Fabriqué dans notre Atelier Toqué™** - La boîte de 840 g (= 1,265 litre) - *Édition limitée*

\*Indication Géographique Protégée. \*\*Pâte à cookie.



# Les DESSERTS GLACÉS

INDIVIDUELS



## Création

**2 MINI BONNETS GLACÉS  
MACADAMIA/CARAMEL/  
COOKIE DOUGH\*/  
CROUSTILLANT**

**15050** - À LAISSER DÉTENDRE 5 MIN  
AU RÉFRIGÉRATEUR

Crème glacée à la noix de  
macadamia à la crème fraîche  
avec du croustillant au chocolat au  
lait et praliné et des morceaux de  
pâte à cookie, caramel fondant  
élaboré au sel de Guérande IGP\*\*,  
coque au chocolat au lait  
et pompon en chocolat blanc.  
**Fabrique dans notre Atelier  
Toqué™.**

**2 PIÈCES** - La boîte de 190 g

(= 225 ml) - Le kg : 52,11

\*Pâte à cookie. \*\*Indication Géographique  
Protégée.

**9,90**



**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. Fabrique dans  
notre Atelier  
Toqué™.**

**4 PIÈCES**

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

**4,90**  
**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.



**2 OURSONS GLACÉS  
VANILLE/FRUITS ROUGES**

**15007** - À LAISSER DÉTENDRE  
5 MIN AU RÉFRIGÉRATEUR

Crème glacée vanille à la crème  
fraîche, sorbet Plein Fruit fruits  
rouges 50 %, sauce  
fruits rouges.  
**Fabrique dans  
notre Atelier  
Toqué™.**

**2 PIÈCES**

La boîte de 135 g  
(= 200 ml)  
Le kg : 58,52 51,11

**6,90**

**1,00**  
d'économie



# Desserts glacés

## À PARTAGER



### LA ROSE GLACÉE FRAMBOISE/ FRAISE/VANILLE

60602 - À LAISSER  
DÉTENDRE 15 MIN  
AU RÉFRIGÉRATEUR

**Sorbet Plein Fruit fraise**  
et crème glacée vanille  
Bourbon à la crème  
fraîche, **sorbet Plein  
Fruit framboise** marbré  
de sauce fraise/  
framboise, coque et  
velours au chocolat  
blanc coloré, meringue.  
**Fabrique dans notre  
Atelier Toqué™.**

**8 PARTS** - La boîte  
de 615 g (= 995 ml)  
Le kg : 39,52 36,29  
*Édition limitée*

~~24,50~~  
**22,50**  
2,00  
d'économie



### 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. **Fabrique dans notre  
Atelier Toqué™.**

**10 PARTS**

La boîte  
de 750 g  
(= 1,08 litre)  
Le kg : 35,33  
32,67

*Édition limitée*

*\*Indication  
Géographique  
Protégée.*

~~26,50~~  
**24,50**  
2,00  
d'économie



# Entremets glacés à partager

4 PARTS



## Création

### ENTREMETS GLACÉ FRUITS ROUGES/ VANILLE/FRAMBOISE

**60983** - À LAISSER DÉTENDRE 15 MIN AU RÉFRIGÉRATEUR

**Sorbet Plein Fruit fruits rouges 50 %**, crème glacée vanille à la crème fraîche avec éclats d'amande caramélisés, gelée de framboise, biscuit amande avec éclats de praliné, décor gelée de framboise, meringuettes. **Fabriqué dans notre Atelier Toqué™.**

**4 PARTS** - La boîte de 375 g (= 480 ml) - Le kg : 31,65 29,03

~~16,90~~  
**15,50**  
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 avec grains de praliné, décor éclats de noisette caramélisés, meringues et amandes. **Mirabelle de Lorraine IGP®. Fabriqué dans notre Atelier Toqué™.**

**4 PARTS**

La boîte de 385 g (= 480 ml) - Le kg : 43,90 40,26

\*Indication Géographique Protégée.

~~16,90~~  
**15,50**  
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 au marron avec grains de praliné, 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 : 45,68 41,89

~~16,90~~  
**15,50**  
1,40  
d'économie



# Entremets glacés à partager

6 PARTS



## 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 citron, décor meringues et zestes de citron confits. **Fabriqué dans notre Atelier Toqué™.**

**6 PARTS**

La boîte de 435 g  
(= 605 ml)  
Le kg : 44,83 42,53

~~19,50~~  
**18,50**

**1,00**  
d'économie



## 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, sauce griotte, biscuit au cacao, décor **Griottines®** entières.

**Fabriqué dans notre Atelier Toqué™.**

**6 PARTS**

La boîte de 420 g  
(= 620 ml)  
Le kg : 46,43 44,05

~~19,50~~  
**18,50**

**1,00**  
d'économie



## 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 et meringues. **Fabriqué dans notre Atelier Toqué™.**

**6 PARTS** - La boîte

de 435 g (= 605 ml)  
Le kg : 44,83 42,53

~~19,50~~  
**18,50**

**1,00**  
d'économie



# Desserts glacés

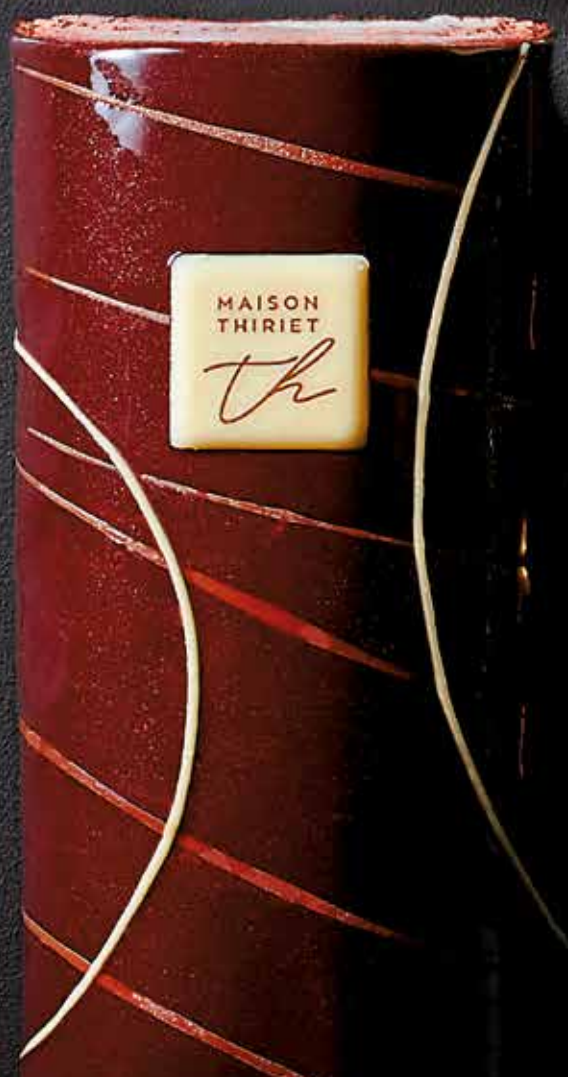
À PARTAGER



1



2



## 1. DÉLICE 3 CHOCOLATS

60642 - À LAISSER DÉTENDRE 15 MIN AU RÉFRIGÉRATEUR

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 : 33,67  
31,63

~~16,50~~  
**15,50**  
1,00 d'économie

## 2. DÉLICE DE FRUITS VANILLE/FRAMBOISE/MANGUE/FRAISE

60641 - À LAISSER DÉTENDRE 15 MIN AU RÉFRIGÉRATEUR

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

8 PARTS

La boîte de 500 g (= 800 ml)  
Le kg : 33,00 31,00

~~16,50~~  
**15,50**  
1,00 d'économie



**BÛCHE  
FEUILLETÉE  
FRUITS  
ROUGES/  
MASCARPONE**

**61055** - À LAISSER  
DÉTENDRE 15 MIN  
AU RÉFRIGÉRATEUR

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 : 22,31

**13,50**



**BÛCHE  
FEUILLETÉE  
CHOCOLAT/  
PRALINÉ/  
VANILLE**

**61061** - À LAISSER  
DÉTENDRE 15 MIN  
AU RÉFRIGÉRATEUR

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 : 24,11

**13,50**



**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)

**SOIT 1,25  
LA PART !**

**19,90**



# Desserts glacés

## INDIVIDUELS

### Création

#### 2 ENTREMETS FAÇON MONT-BLANC

28170 - À LAISSER DÉTENDRE  
5 MIN AU RÉFRIGÉRATEUR

Crèmes glacées à la crème fraîche vanille avec éclats de biscuit meringué et marron, sauce au marron, décor meringuettes et sucre glace. Fabriqué dans notre Atelier Toqué™.

#### 2 PIÈCES

La boîte de 130 g  
(= 220 ml)  
Le kg : 15,34 13,40

~~7,90~~  
**6,90**

**1,00**  
d'économie



#### 3 PARFUMS AU CHOIX

#### 6 BÛCHETTES

À LAISSER DÉTENDRE 5 MIN  
AU RÉFRIGÉRATEUR

Fabriqué dans notre Atelier Toqué™.

**6 PIÈCES** - La boîte de 345 g (= 600 ml)  
Le kg : 33,33 28,70

~~11,50~~  
**9,90**  
**1,60**  
d'économie



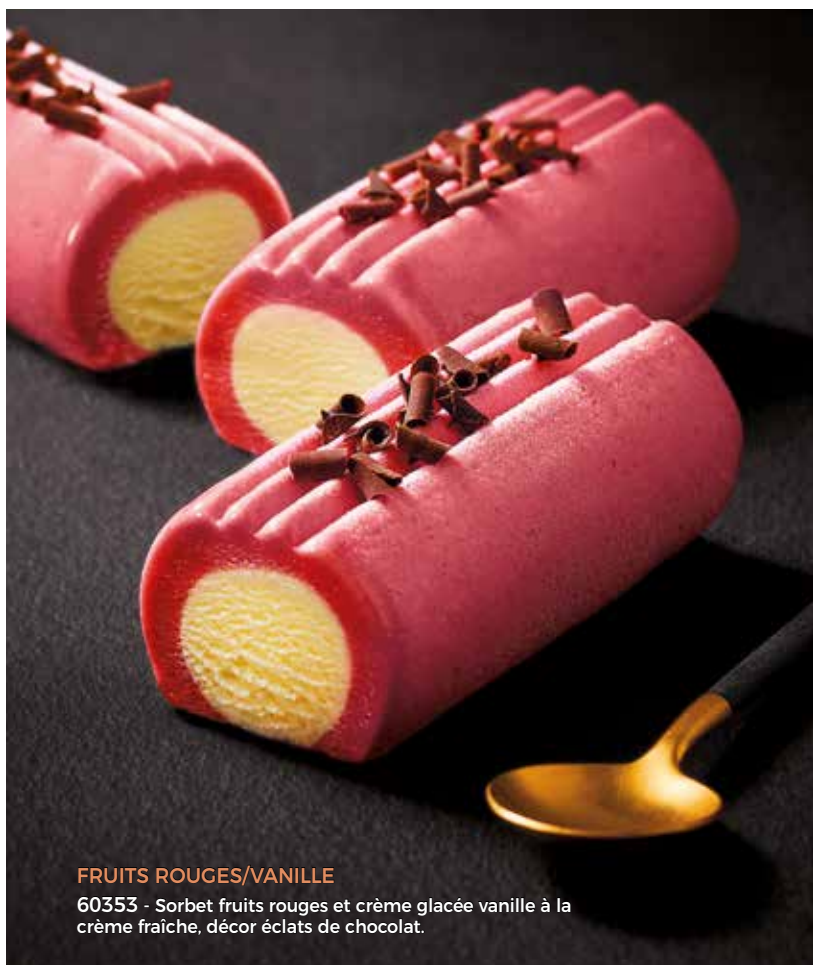
#### CHOCOLAT/VANILLE

**60352** - Crèmes glacées chocolat et vanille à la crème fraîche, décor éclats de chocolat.



#### PANACHÉES

**60351** - 3 recettes. Crèmes glacées caramel au beurre salé et vanille ; sorbets framboise et fruits exotiques ; crème glacée vanille et sorbet fruits exotiques. Décor éclats de chocolat.



#### FRUITS ROUGES/VANILLE

**60353** - Sorbet fruits rouges et crème glacée vanille à la crème fraîche, décor éclats de chocolat.



# Desserts glacés

## INDIVIDUELS & MIGNARDISES

**3**  
PARFUMS  
AU CHOIX

### 2 DÉLICES GLACÉES

À LAISSER DÉTENDRE 10 MIN  
AU RÉFRIGÉRATEUR

Fabrique dans notre Atelier Toqué™.

**2 PIÈCES** - La boîte de 166 g (= 220 à 225 ml)  
Le kg : 47,59

**7,90**



#### 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.



#### CAPPUCCINO/ CARAMEL

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

\*Indication Géographique Protégée.



#### MYRTILLE/ MASCARPONE

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



**7**  
PARFUMS  
AU CHOIX

#### ROCHERS GLACÉS

À LAISSER DÉTENDRE 5 MIN  
AU RÉFRIGÉRATEUR

Cœur de sauce généreux -  
Fabrique dans notre  
Atelier Toqué™.

- 2. 49972 - DADDY COOL® RHUM SAINT JAMES®/CHOCOLAT
- 3. 49965 MENTHE/CHOCOLAT
- 4. 49980 CAFÉ ARABICA
- 5. 49950 VANILLE/CARAMEL
- 6. 49960 - CHOCOLAT BLANC/FRAMBOISE
- 7. 49973 - VANILLE/GRIOTTE/KIRSCH

**12 PIÈCES ENV.**

La boîte de 135 g (= 150 ml)  
Le kg : 48,15 40,74

\*Papa cool.

~~6,50~~  
**5,50**

**1,00**  
d'économie

Création

NOUVEAU PARFUM  
1. 49951 - PRALINÉ

2



3



4



5



6



7





# Les DESSERTS PÂTISSIERS



*Création*

LA BÛCHE PÂTISSIÈRE DE NOËL  
CHOCOLAT AU LAIT/VANILLE/PRALINÉ/NOISETTE

70175 - À DÉCONGELER 16 H AU RÉFRIGÉRATEUR

Mousse chocolat au lait à la crème fraîche, **praliné** à l'ancienne amande-noisette salé, crémeux **vanille Bourbon de Madagascar**, biscuit à la noisette, enrobage chocolat au lait. **Fabriqué dans notre Atelier Toqué™.**

**8 PARTS** - La boîte de 675 g - Le kg : 39,26 - *Édition limitée*

**26,50**





# Desserts pâtisseries

## À PARTAGER

MAISON  
**THIRIET**  
1902

1

2

3

3 PARFUMS AU CHOIX

12,50  
**10,90**  
1,60 d'économie

## DÉLICE PÂTISSIER

### 1. 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, glaçage au  
chocolat, éclats de noisette  
grillés et pistache. **Œufs  
plein air.**

**4 À 6 PARTS**

La boîte de 320 g  
Le kg : 39,06 34,06

### 2. CHOCOLAT BLANC/ FRAMBOISE

**89893** - À DÉCONGELER  
6 H 30 AU RÉFRIGÉRATEUR  
Mousses au chocolat blanc,  
confit à la fraise 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 : 45,45 39,64

### 3. 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 : 38,70 33,75

**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 : 39,80 33,80

19,90  
**16,90**  
3,00 d'économie



# Desserts pâtisseries

## INDIVIDUELS



### Création

#### 2 DÔMES VANILLE/FRUITS ROUGES

70339 - À DÉCONGELER 5 H 30 AU RÉFRIGÉRATEUR

Mousse à la vanille Bourbon de Madagascar à la crème fraîche, compotée de fruits rouges, enrobage chocolat blanc et éclats de crumble aux fruits rouges, biscuit aux amandes. Fabriqué dans notre Atelier Toqué™.

**2 PIÈCES** - La boîte de 175 g - Le kg : 43,81 40,72

~~8,50~~  
**7,90**  
**0,60**  
d'économie



# Desserts pâtisseries

## À PARTAGER



### 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 : 46,97 40,91

~~15,50~~  
**13,50**  
2,00  
d'économie

Et

### L'ACCOMPAGNEMENT IDÉAL

#### CRÈME ANGLAISE

70925 - À DÉCONGELER 3 MIN  
DANS DE 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 : 17,25 13,75

~~6,90~~  
**5,50**  
1,40  
d'économie



### ENTREMETS EXOTIQUE MANGUE/PASSION/ANANAS

70102 - À DÉCONGELER 12 H AU RÉFRIGÉRATEUR  
Mousse au fruit de la passion à la crème fraîche  
avec dés de mangue et d'ananas, génoise et  
génoise imbibée de sirop au fruit de la passion,  
biscuit cuillère saupoudré de noix de coco râpée,  
nappage au fruit de la passion. Fruits exotiques  
31 %. Fabriqué dans notre Atelier Toqué™.

**8 PARTS** - La boîte de 730 g - Le kg : 32,19 30,00

~~23,50~~  
**21,90**  
1,60  
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 : 31,76 29,59

~~23,50~~  
**21,90**  
1,60  
d'économie



# Mignardises



## Création

**6 MINI  
TARTELETTES  
AU CITRON  
MERINGUÉES**

**89914**

À DÉCONGELER 3 H  
AU RÉFRIGÉRATEUR  
Crème citron,  
biscuit sablé pur  
beurre.

**6 PIÈCES**

La boîte de 88 g  
Le kg : 89,77

**7,90**



## 12 MACARONS COLLECTION

**89886** - À DÉCONGELER 1 H 30 À TEMPÉRATURE AMBIANTE

6 recettes. Vanille Bourbon de Madagascar ; framboise Willamette ; cassis noir de Bourgogne ; chocolat noir du Venezuela ; café ; caramel. **Fabrication artisanale - Œufs plein air - Ingrédients sélectionnés\***.

**12 PIÈCES** - La boîte de 192 g

Le kg : 70,31 65,10

*\*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 vanille Bourbon de Madagascar, du chocolat noir du Venezuela 62% de cacao, de la framboise Willamette, du cassis noir de Bourgogne, des cafés sélectionnés arabica et robusta et de la fleur de sel de Guérande IGP\*\*.*

*\*\*Indication Géographique Protégée.*

**12,50**  
**12,50**  
1,00  
d'économie



## 12 MACARONS PRESTIGE

**89940** - À DÉCONGELER 1 H 30 À TEMPÉRATURE AMBIANTE

4 recettes. Nougat, praliné noisette, orange épicée et cacao. **Fabrication artisanale - Œufs plein air - Ingrédients sélectionnés\***.

**12 PIÈCES** - La boîte de 192 g

Le kg : 77,60 72,40

*\*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.*

**13,90**  
**13,90**  
1,00  
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.**

**12 PIÈCES**

La boîte de 130 g  
Le kg : 80,77 76,15

~~10,50~~

**9,90**

**0,60**  
d'économie

**24 PETITS  
FOURS  
SÉLECTION**

**89913**

À DÉCONGELER  
4 H AU  
RÉFRIGÉRATEUR

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

**24 PIÈCES**

La boîte de 350 g  
Le kg : 56,86 52,00

~~19,90~~

**18,20**

**1,70**  
d'économie



# L'ÉPIPHANIE



## BRIOCHE DES ROIS, AU PARFUM FLEUR D'ORANGER, DÉCOR FRUITS CONFITS

**70009** - À DÉCONGELER 15 MIN AU FOUR PUIS 15 MIN À TEMPÉRATURE AMBIANTE

Brioche **pur beurre** aux **œufs plein air** et à la farine de blé, parfum fleur d'oranger, fruits confits et grains de sucre. **Fabriquée dans notre Atelier Toqué™. Avec fève et couronne.**

**8 PARTS** - Le sachet de 350 g

Le kg : 32,25 28,62 - *Édition limitée*

~~8,90~~

**7,90**



**1,00**

d'économie

## GALETTE DES ROIS AUX POMMES

**89861** - À CUIRE 25 À 30 MIN AU FOUR PUIS LAISSER REPOSER 15 À 20 MIN

Pâte feuilletée **pur beurre** à la farine de blé et compote de pommes pâtissière avec morceaux. **Avec fève et couronne.**

**4 À 6 PARTS**

La boîte de 400 g - Le kg : 18,75

*Édition limitée*



**7,50**



### VOTRE CODE CLIENT

Nom ..... Prénom .....

Adresse .....

Code postal ..... Ville .....

Référence	Désignation	Quantité	Prix
			CHF <input type="text"/>
			CHF <input type="text"/>
			CHF <input type="text"/>
			CHF <input type="text"/>
			CHF <input type="text"/>
			CHF <input type="text"/>
			CHF <input type="text"/>
			CHF <input type="text"/>
			CHF <input type="text"/>
			CHF <input type="text"/>
			CHF <input type="text"/>
			CHF <input type="text"/>
			CHF <input type="text"/>

**Montant total de mes achats**

CHF



**7 FÈVES À COLLECTIONNER DANS TOUTES NOS GALETES ET BRIOCHES DES ROIS**



## GALETTE DES ROIS À LA FRANGIPANE

**89950** - À CUIRE 40 MIN AU FOUR PUIS LAISSER REPOSER 30 À 45 MIN

Pâte feuilletée **pur beurre**. Frangipane avec amandes émondées et non émondées. **Avec fève et couronne.**

**6 À 8 PARTS**

La boîte de 600 g

Le kg : 19,17

*Édition limitée*



**11,50**



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**



thiriet.ch

Par téléphone

**021 903 03 50**

Sur Internet

**THIRIET.CH**

Retrouvez nous sur



Thiriet Suisse

Nos catalogues sont distribués un mois à l'avance. Les prix, promotions et actions de ce mois vous seront appliqués pour des livraisons effectuées jusqu'au 31.12.2025. Passé cette date, de nouvelles actions vous seront proposées avec le prochain catalogue. Lors de la prise de commande ferme s'effectuant par téléphone, vous serez informés de la date de livraison des produits commandés. Livraison par nos tournées régulières. Le paiement des produits s'effectue auprès de notre vendeur soit en espèces, par carte bancaire Maestro ou par Postcard lors de la livraison. Liste de prix sous réserve de modifications, articles selon disponibilité des stocks et provenance.

Agemo SA distributeur des produits Thiriet en Suisse. Rte de Carrouge 10, 1509 Vucherens.