

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

Les APÉRITIFS



Création

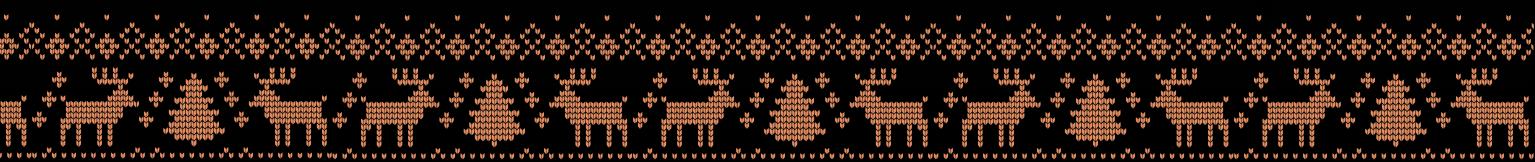
6 OURSONS AU BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD,
ABRICOT ET BISCUIT CACAO-NOISETTE

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

MAISON
THIRIET
1902



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, chifonnade 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, **block de foie gras de canard**, chutney oignon et figue ; sur pain de mie nature, chifonnade 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.

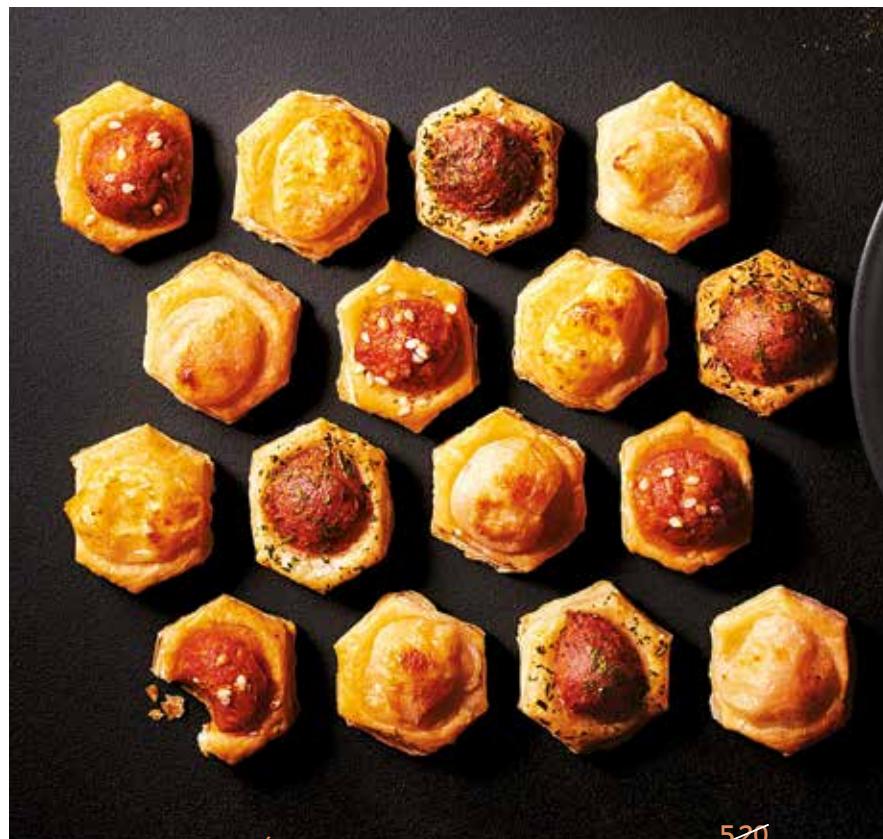
4 PIÈCES - La boîte de 100 g - Le kg : 85,00
Édition limitée

*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 SANDWICHS

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 SANDWICHS

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 SANDWICHS

La boîte de 770 g
Le kg : 38,83 36,23

~~29,90~~
27,90
2,00
d'économie

Aperitifs 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

**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 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

8,00
7,90

1,00
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



**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

Les ENTRÉES



24 MOULES FARCIÉS

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 : 84,58 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



COEUR 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 POËLE
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 %.

Entrées chaudes

CASSELETTES



2 CASSELETTES 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

~~8,50~~
7,50
1,00
d'économie

La boîte de 240 g
Le kg : 35,42 31,25

*Appellation d'Origine Contrôlée.



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

~~25,90~~
23,90
2,00
d'économie

La boîte de 350 g
Le kg : 74,00 68,29

*Zygochlamys patagonica Argentine.



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

~~26,90~~
24,90
2,00
d'économie

La boîte de 260 g
Le kg : 103,46 95,77
*Zygochlamys patagonica Argentine.



2 CASSELETTES 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

~~13,50~~
11,50
2,00
d'économie

La boîte de 220 g
Le kg : 61,36 52,27

*Chlamys opercularis France.

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.

~~23,90~~
21,90

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

Zygochlamys patagonica
Argentine.

4 PIÈCES

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

MAISON
THIRIET
1902

Création

4 CRABES FARCISS,
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 crèmeuse 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 crèmeuse 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.

~~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

PINCES DE TOURTEAUX, HOMARD & CREVETTES

MAISON
THIRIET
1902



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

12,90



CREVETTES CRUES DÉCORTIQUÉES ET DÉVEINÉES AGEMO

83523 - À CUIRE 3 À 4 MIN À LA POËLE 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

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 : 41,00 31,00

~~8,20~~

6,20 | 2,00
d'économie

84614

160 À 200 PIÈCES
Le sachet de 200 g
Le kg : 31,00 26,00

~~6,20~~

5,20 | 1,00
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 POÊLE

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 POÊLE

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

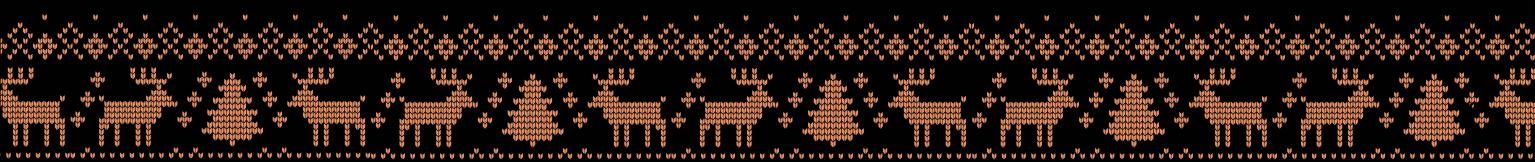
84177 - À CUIRE 5 À 6 MIN À LA POËLE APRÈS DÉCONGÉLATION
Origine Norvège* - Issu d'un élevage responsable - Alimentation sans utilisation d'OGM***. Sans peau et sans arêtes**. Emballés individuellement sous vide.

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
POÉLE 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

Édition 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 BEAUX AGENCE

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

40 À 60 PIÈCES DE 10 À 40 G

10000 PIÈCES

~~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 CUISES DE PINTADE FARCISS 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 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. Emballés sous vide.

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

~~16,50~~
15,50
1,00
d'économie



2 CUISES 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

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 CÉPES

85286 - À CUIRE 1 H 25 AU FOUR
APRÈS DÉCONGÉLATION
Pouarde, 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

MAISON
THIRIET
1902



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 FARCIÉ,
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-désossee, 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

~~26,50~~

25,50

| 1,00
d'économie

92452 - BŒUF 

Suisse

Le kg : 53,00 51,00

~~21,50~~

20,50

| 1,00
d'économie

92493 - CHEVAL

Europe, Argentine

Le kg : 43,00 41,00

~~19,90~~

18,90

| 1,00
d'économie

92403 - DINDE

Pologne

Le kg : 39,80 37,80

Les LÉGUMES & ACCOMPAGNEMENTS



POËLÉE DE MARRONS, POMMES DE TERRE, PHOLIOTES ET GIROLLES

84965 - À CUIRE 15 MIN À LA POËLE

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

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

9,50



POËLÉE CUISINÉE AUX ASPERGES, PHOLIOTES ET GIROLLES

83934 - À CUIRE 9 À 10 MIN À LA POËLE

100 % pointes d'asperges vertes, pois croquants, oignons rouges, pholiotas et girolles entières. Portionnable.

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

9,50



Création

4 FONDANTS DE POMMES DE TERRE VITÉLOTTE, 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

MAISON
THIRIET
1902



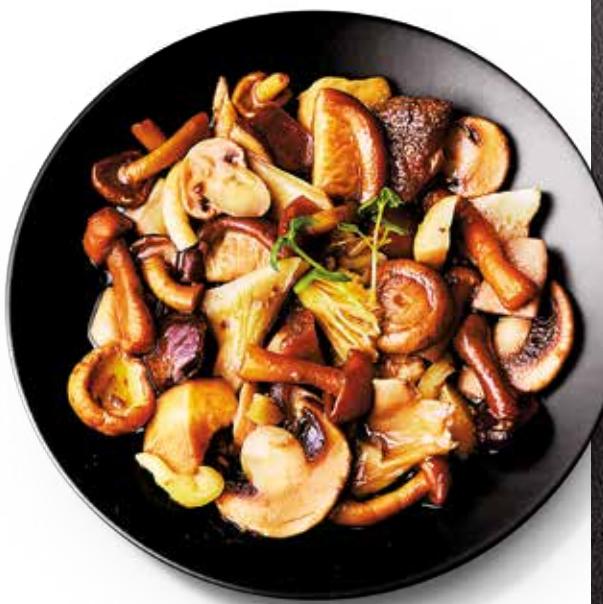
4 NIDS DE POMMES DE TERRE, AUX CÈPES

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, pholiotes 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



Pain de mie
SANS SUCRE
ajouté



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 : 16,86 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



2,00
d'économie

25,00
23,90



-20 %

**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

9,50
7,50
2,00
d'économie



-15 %

8,50
7,20
1,30
d'économie



-15 %

35,50
29,90
5,60
d'économie

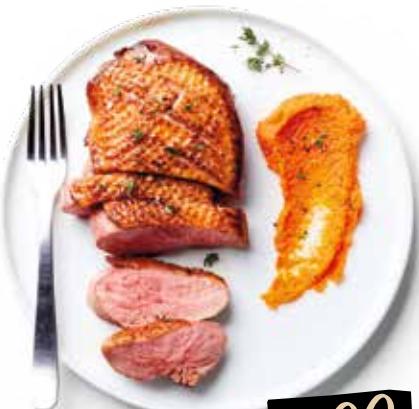
**Tartare de truite du
Valais** **AGEMO**

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

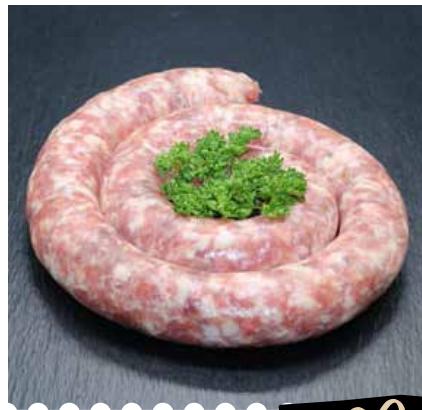
**Émincé de porc**

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**2,00**
*d'économie***21,50****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**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

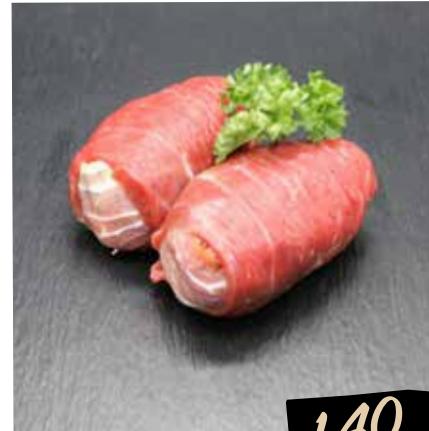
2,00
*d'économie***23,50****Cordons bleus de poulet**

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**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***29,00**
28,50

100% FILETS



Colin d'Alaska

**-20%****4,90**
3,90
1,00
*d'économie***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 : 16,33 13,00



100% FILETS



Colin d'Alaska

**1,00**
*d'économie***9,50**
8,50**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 : 19,79 14,84



Moules élevées

EN PLEINE MER

**c'est nouveau!****Moules entières cuites biologiques**

84458 - À réchauffer 1 à 2 min à la casserole
 Élevées en France (Îles Chausey). Emballées sous vide - 110 à 130 pièces
 Le sachet de 800 g
 Le kg : 16,88

**13,50**



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

18,00
15,50

-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 épices (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 : 51,11 43,70

1,00
d'économie

6,90

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

-15%



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 sucrerie naturelle.
**Contient des sucres naturellement présents.

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 - Fabriqué en Suisse

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

1,00
d'économie

13,90
12,90



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**

2+1
offert

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

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**.

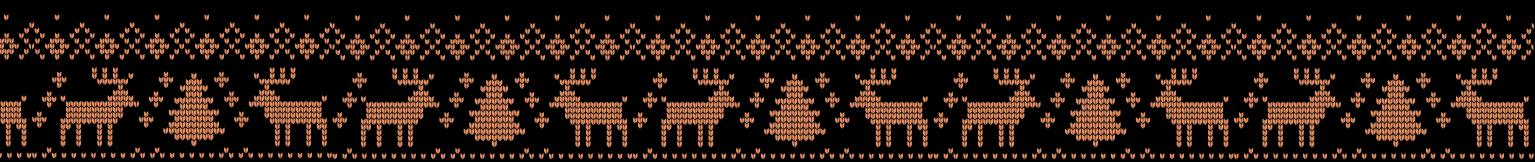
8 À 10 PARTS

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**.



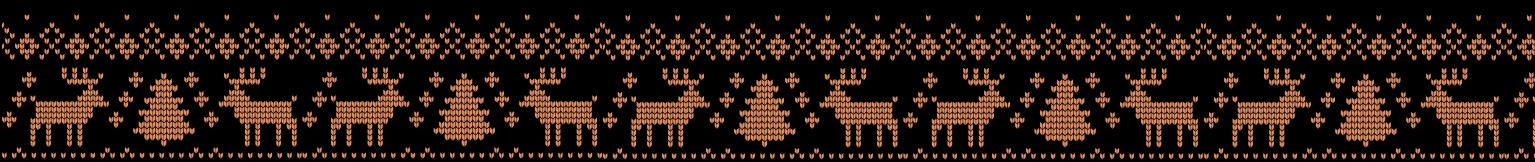
Création

8 À 10 PARTS

LE MUG GLACÉ 60695
VANILLE/FRAMBOISE/SABLÉ BRETON/COOKIE DOUGH/CROUSTILLANT

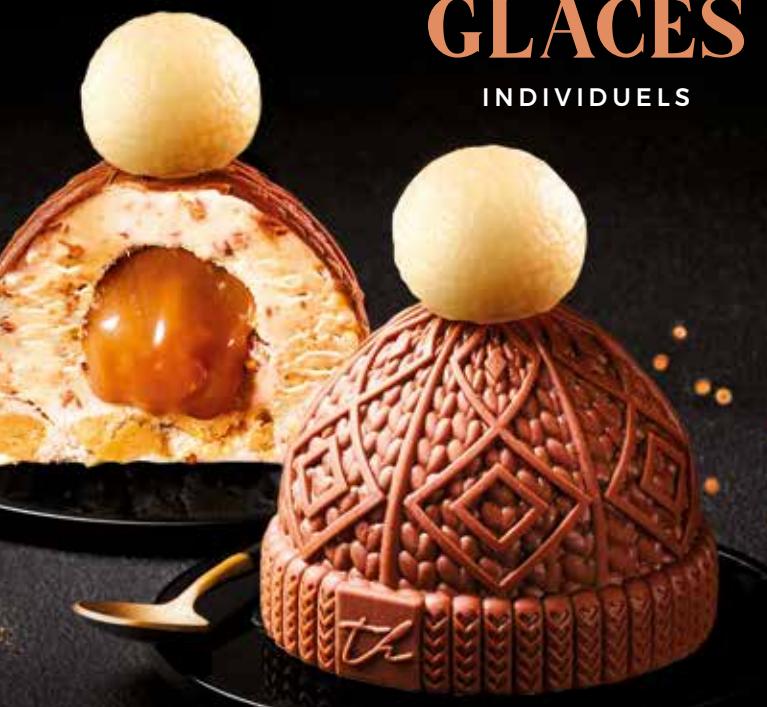
À LAISSER DÉTENDRE 25 À 30 MIN AU RÉFRIGÉRATEUR - Crème glacée vanille Bourbon de Madagascar et sablé breton pur beurre à la crème fraîche, sorbet Plein Fruit framboise 50 %, et sauce framboise, croustillant au chocolat blanc, amandes, céréales avec des morceaux de biscuit, morceaux de pâte à cookie, 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 DOUGHTM/
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. **Fabriqué dans notre Atelier ToquéTM.**

2 PIÈCES - La boîte de 190 g

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

*Pâte à cookie. **Indication Géographique Protégée.

9,90



**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.

**Fabriqué dans
notre Atelier
ToquéTM.**

2 PIÈCES

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

~~7,90~~
6,90

1,00
d'économie

**4 SAPINS
PÉTILLANTSTM
VANILLE**



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

Sans colorant ni arôme artificiels. Fabriqué dans notre Atelier ToquéTM.

~~5,00~~

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.

Desserts glacés

À PARTAGER

MAISON
THIRIET
1902



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.

Fabriqué 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 HABITUÉE GIANDUJA/VANILLE/ NOISETTE

60690 - À LAISSER DÉTENDRE
15 MIN AU RÉFRIGÉRATEUR

Crèmes glacées vanille Bourbon de Madagascar et gianduja avec éclats de noisette caramélisés, crème glacée et sauce noisette élaborées avec de la noisette du Piémont IGP* avec éclats de noisette caramélisés, dacquoise à la noisette et coque chocolat noir. Fabriqué dans notre Atelier Toqué™.

10 PARTS

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

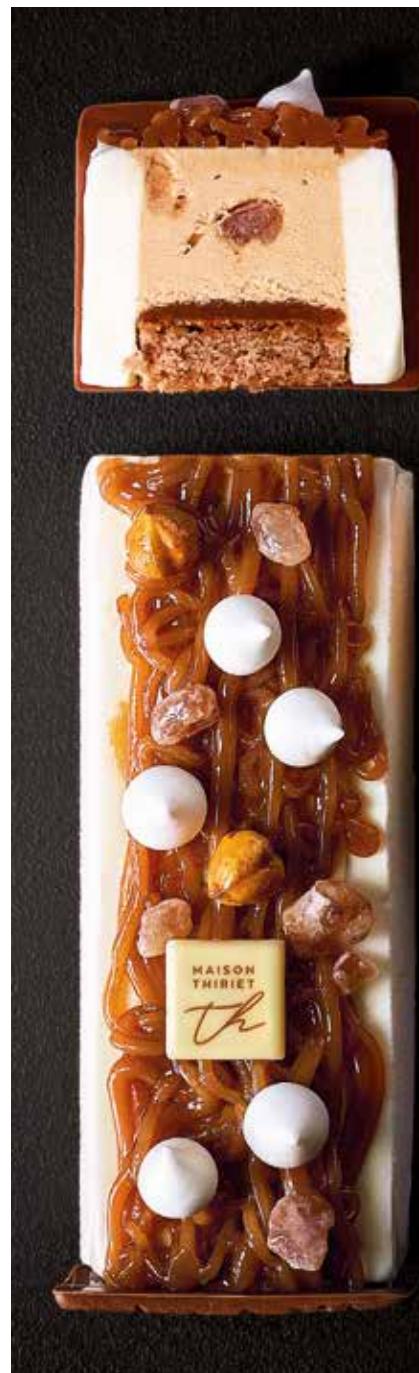
Édition limitée

26,50
24,50
2,00
d'économie

*Indication Géographique Protégée.

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™.**

~~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, crème 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™.**

~~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 %.**

~~16,90~~
15,50
 1,40
 d'économie

Entremets glacés à partager

6 PARTS

MAISON
THIRIET
1902



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

18,50
~~19,50~~
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

18,50
~~19,50~~
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 citron, décor chocolat blanc et meringues.
Fabriqué dans notre Atelier Toqué™.

6 PARTS - La boîte

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

18,50
~~19,50~~
1,00 d'économie

Desserts glacés

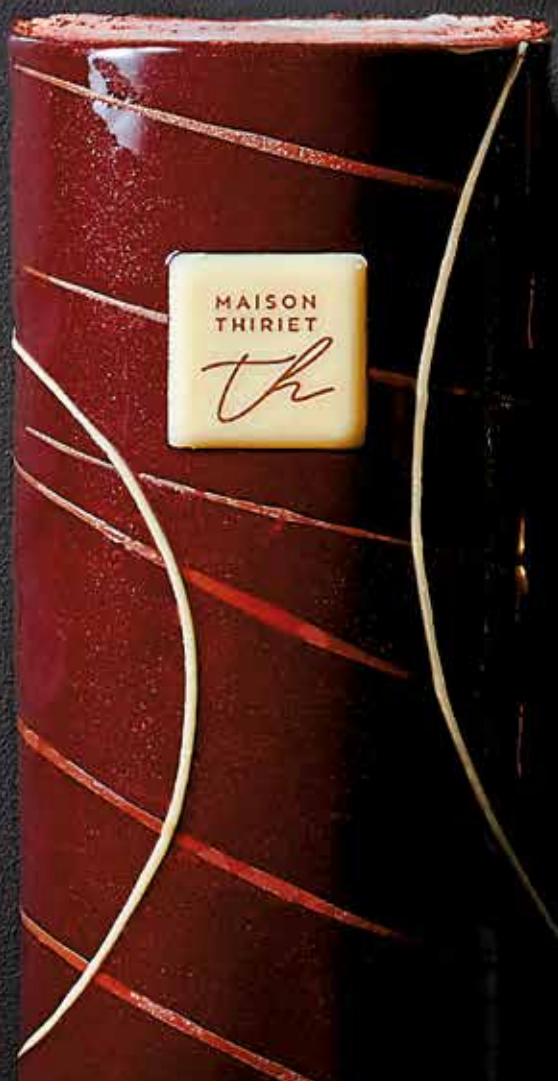
À PARTAGER



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™.**

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 glaces

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

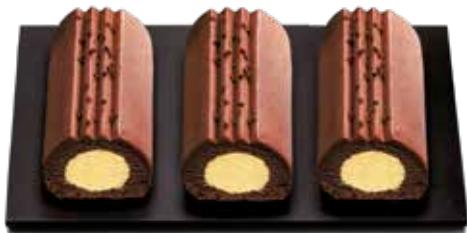
- La boîte de 345 g (= 600 ml)

Le kg : 33,33 28,70

~~11,50~~

9,90

1,60
d'économie



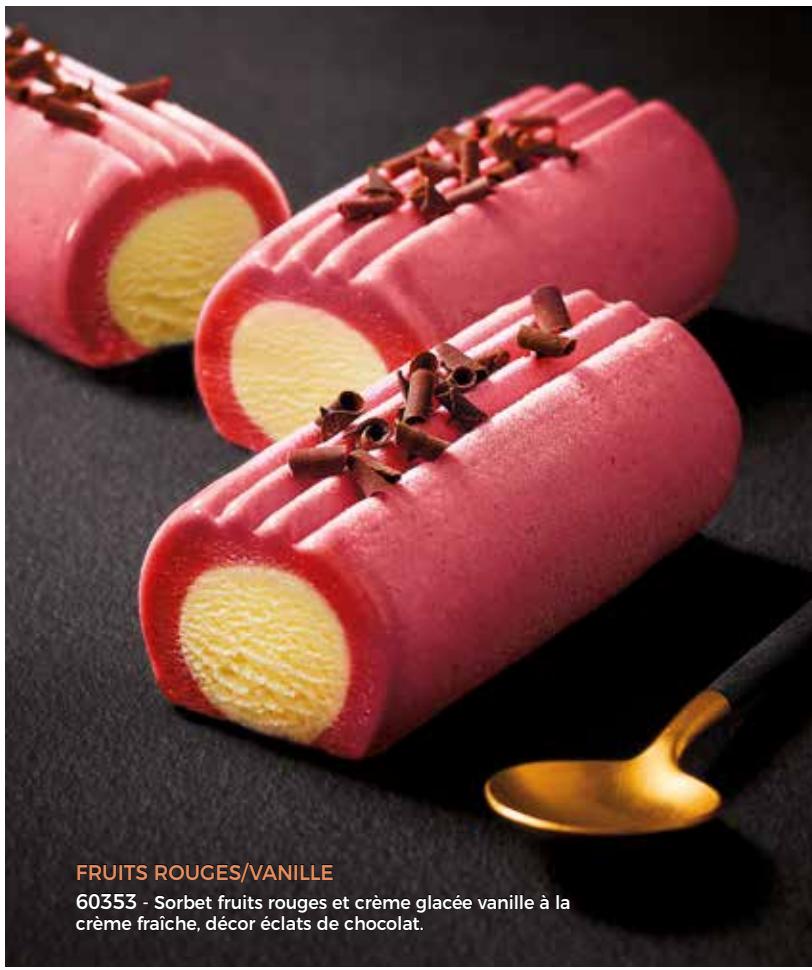
CHOCOLAT/VANILLE

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.

3
PARFUMS
AU CHOIX

2 DÉLICES GLACÉS

À LAISSER DÉTENDRE 10 MIN
AU RÉFRIGÉRATEUR

Fabriqué 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

Création

NOUVEAU PARFUM
1. 49951 - PRALINÉ

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

ROCHERS GLACÉS

À LAISSER DÉTENDRE 5 MIN
AU RÉFRIGÉRATEUR

Cœur de sauce généreux -
Fabriqué 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/ CRIOTTE/KIRSCH



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 pâtissiers

À PARTAGER

MAISON
THIRIET
1902



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



Desserts pâtissiers
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 pâtissiers

À PARTAGER

MAISON
THIRIET
1902



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.*

13,50
12,50
1,00
d'économie



12 MACARONS PRESTIGE

89940 - À DÉCONGELER 1 H 30 À TEMPÉRATURE AMBIANTE

4 recettes. Nougat, praliné noisette, orange épicee 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.*

14,90
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 gianduia, 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

