

NOËL

Douceurs

MAISON
THIRIET
1902



26,50

DER EISTEE-BECHER

8 BIS 10 TEILE

60694 - Schokolade/Vanille/Zartbitterschokolade/Cookie Dough/Knuspriges
Erhältlich im 2er-Set, Details siehe Seiten 32 und 33 - Limitierte Auflage

Die **APERITIFS**



Erstellung

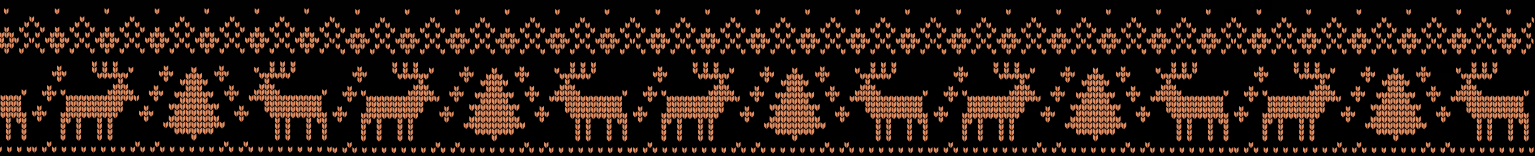
**6 OURSONS AU BLOC DE ENTENSTOPFLEBER, APRIKOSEN-
UND KAKAO-HASELNUSS-KEKS**

80675 - 2 STUNDEN IM KÜHLSCHRANK AUFTAUEN LASSEN

**Block aus Entenstopfleber, Aprikosengelee, knuspriger Butter keks mit
Haselnüssen und Kakao - Hergestellt in unserer Manufaktur.**

6 STÜCKE - Schachtel 55 g - Pro kg: 198,18 - *Limitierte Auflage*

10,90



Aperitifs

HÄPPCHEN & FOIE GRAS




Erstellung

6 MINI-BLÄTTERTEIGBRÖTCHEN MIT ENTENFLEISCH
80298 - 8 BIS 10 MIN IM OFEN ERWÄRMEN
 Blätterteigbrötchen mit Entenfleisch.
6 STÜCKE - Schachtel 110 g
 Pro kg: 90,00 - *Limitierte Auflage*

9,90

8 MINI-BURGER MIT ENTENLEBERPASTETE, FEIGEN-ZWIEBEL-CONFIT

80280 - WARM ODER KALT
 VERZEHREN 7 BIS 8 MIN IM BACKOFEN ERWÄRMEN
 ODER 4 STUNDEN IM KÜHLSCHRANK AUFTAUEN LASSEN.
Spezialbrioche aus reiner Butter, Entenleberpastete,
 Feigen-Zwiebel-Confit, garniert mit geröstetem Buchweizen.
Eier aus Freilandhaltung.

8 STÜCKE - Schachtel 102 g - Pro kg: 122,55 97,06



~~12,50~~
9,90

2,60
 Ersparnis!



12 MINI MORICETTES®

89451 - 5 MIN IM OFEN AUFTAUEN
 Kleine Spezialbrötchen auf Basis von Brezelteig.

12 STÜCKE

Beutel 300 g
 Pro kg: 29,67 23,00

~~8,90~~

6,90 | **2,00**
 Ersparnis!



GANZE ENTENLEBER AUS DEM SÜDWESTEN NACH TRADITIONELLER ART, HALBGEHART, VIEIL ARMAGNAC AOP*

85192 - 7 BIS 8 STUNDEN IM KÜHLSCHRANK AUFTAUEN LASSEN

Ente aus dem Südwesten Frankreichs, gefüttert mit in Frankreich angebautem Getreide** Ente aus verantwortungsvoller Produktion - **100 % pflanzliche Ernährung, Vitamine und Mineralstoffe, ohne GVO***.** Salz und Pfeffer aus Sarawak.

4 BIS 6 SCHEIBEN - Schachtel 200 g - Pro kg: 149,50

*Geschützte Ursprungsbezeichnung. **Die Enten stammen aus einer verantwortungsbewussten Produktionskette, die sich einem Qualitätsansatz verschrieben hat, dessen Schwerpunkte auf Biosicherheit, Tierschutz, Umwelt, sozialen Auswirkungen und Ethik liegen. Dieser Ansatz wird mehrmals im Jahr kontrolliert. Diese Enten werden mit Futter gefüttert, das zu 100 % aus pflanzlichen und mineralischen Bestandteilen, Spurenelementen, Vitaminen und Nahrungsergänzungsmitteln, ohne GVO (< 0,9 %)***, insbesondere mit Mais und Soja, die zu 100 % aus dem Südwesten stammen. ***GVO (genetisch veränderte Organismen) < 0,9 %.

29,90



ALS WEIHNACHTS- GESCHENK

DIE APERITIFPLATTE AUS SCHIEFER VON MAISON THIRIET ANGEBOTEN

AB EINEM EINKAUFSWERT VON CHF120 !****



Logo „Maison Thiriet“ eingraviert
 Material: Schiefer
 Abmessungen: 22 x 10 x 0,5 cm

****Das Angebot gilt für Bestellungen mit Lieferung nach Hause vom 26.11.2025 bis zum 31.12.2025 ab einem Einkaufswert von CHF120 netto ohne Rabatte, Sonderangebote oder aktuelle Sonderaktionen und ohne Versandkosten. Das Angebot ist nicht mit anderen Angeboten kombinierbar und gilt pro Einkauf im Wert von CHF120. Solange der Vorrat reicht.

Kalte Aperitifs

CANAPÉ-SORTIMENTE, HÄPPCHEN, GLÄSCHEN
& APPETITHÄPPCHEN



20 SOFAS AUSWAHL

80139 - 4 STUNDEN IM KÜHLSCHRANK AUFTAUEN LASSEN

5 Rezepte. Auf Toastbrot mit Spinat, Tomate, Zucchini-Delikatesse und Ziegenkäse; auf Toastbrot mit Tomaten, getrockneten Schinkenstreifen, Frischkäse und schwarzen Oliven; auf Mini-Blini, Forelleneiern, Frischkäse und geräucherter Forelle; auf Schwarzbrot mit Körnern, Entenleberpastete, Zwiebel-Feigen-Chutney; auf Naturtoastbrot, geräucherter Lachs und Tzatziki

Manuelles Auflegen und Pochieren.

20 STÜCKE - Schachtel 140 g - Pro kg : 99,29 85,00

~~13,90~~
11,90
2,00
Ersparnis !



6 HÄPPCHEN MIT KRABBEFLEISCH

80214 - AUFTAUEN

4 BIS 5 STUNDEN IM KÜHLSCHRANK

Reine Butterkekse, Käse-Delikatesse mit Frischkäse und mit Senf gewürztem Krabbenfleisch, garniert mit Kornblumenblüten. Im Nordostatlantik gefangener Kabeljau - Manuelle Montage.

6 STÜCKE - Schachtel 72 g

Pro kg : 151,39 131,94

~~10,90~~
9,50
1,40
Ersparnis !



8 NORDISCHE HÄPPCHEN MIT RÄUCHERLACHS

80267 - 4 STUNDEN IM KÜHLSCHRANK AUFTAUEN

Schwedische Brötchen mit Räucherlachs und Tzatziki-Sauce.

8 STÜCKE - Schachtel 121 g - Pro kg : 103,31 95,04

~~12,50~~
11,50
1,00
Ersparnis !



30 CANAPÉS ALS APERITIF

80238 - 3 STUNDEN IM KÜHLSCHRANK AUFTAUEN, DANN 10 MIN BEI RAUMTEMPERATUR

6 Rezepte. Auf schwedischem Spezialbrot, Zitronencreme, geräuchertem Lachs (aus Norwegen und aus verantwortungsvoller Zucht); auf Kakaobrot, Hummus mit gegrilltem Gemüse, Sojabohnen; auf Malzbrot, Entenleberpastete, Trockenfrüchten, Mango-Chutney; auf Tomaten-Toastbrot, Frischkäse, Basilikum, halbtrockneten Tomaten; auf Mehrkorn-Toastbrot, Ziegenkäse, Haselnüssen, halbtrockneten schwarzen Feigen; auf Landbrot, Butter und Rucola, fein geschnittenem, gesalzenem, getrocknetem Schinken.

30 STÜCKE - Schachtel 210 g - Pro kg: 94,76

19,90



6 APERITIF-GLÄSCHEN

80272 - 10 BIS 11 STUNDEN IM KÜHLSCHRANK AUFTAUEN LASSEN

3 Rezepte. Delikatesse aus geräuchertem Lachs, Tzatziki und Zitronengelee; Delikatesse aus Chorizo ohne Zusatz von Nitrit, zubereitet mit gegrillten, marinierten Paprika und Zucchini; Tomatentartar, Mousse mit Ziegenkäse und marinierten Mandeln.

6 STÜCKE - Schachtel 180 g - Pro kg: 69,44 63,89

~~12,50~~
11,50
1,00
Ersparnis!



Erstellung

4 VORSPEISEN JAKOBSMUSCHELN* UND MORCHELRISOTTO

80295 - 10 BIS 12 MIN IM OFEN BACKEN

Risotto mit Morcheln und Crème fraîche, Jakobsmuscheln* aus nachhaltiger Fischerei, Karotten und Mandeln.

4 STÜCKE - Schachtel 100 g - Pro kg: 85,00

Limitierte Auflage

*Zygochlamys patagonica - Argentinien.

8,50

Warme und kalte Vorspeisen

BLÄTTERTEIGGEBÄCK & ÜBERRASCHUNGSBRÖTCHEN



40 KLEINE BLÄTTERTEIGGEBÄCKSTÜCKE
80229 - 12 BIS 15 MIN IM OFEN BACKEN
 4 Rezepte. Tomate und Chorizo; Schinken und Emmentaler; Emmentaler; Tomate Provençale.
 Blätterteig aus reiner Butter.

40 STÜCKE
 Schachtel 340 g - Pro kg: 15,29 13,24

~~5,20~~
4,50
 0,70 Ersparnis !



40 BLÄTTERTEIG-WEIHNACHTSHÄPPCHEN

80200 - 12 BIS 15 MIN IM OFEN BACKEN
 4 Rezepte für Tannenbäume und Sterne aus **reinem Butterblätterteig**.
 Sonnengewächse und Espelette-Pfeffer AOP**; Reblochon AOP** und Zwiebeln; **Lachs aus norwegischer Zucht** und Zucchini; Chorizo und Tomaten.

40 STÜCKE

Schachtel 385 g
 Pro kg: 25,71 20,52

~~9,90~~
7,90
 2,00 Ersparnis !



ÜBERRASCHUNGSBROT MIT GETREIDE

80242 - 8 STUNDEN IM KÜHLSCHRANK AUFTAUEN LASSEN
 4 Rezepte. Scheibe Räucherlachs (aus **Norwegen, aus verantwortungsvoller Zucht**) und Butter; Brie und Haselnüsse; Schweinebraten und Senf nach alter Art; Frischkäse und gegrilltes Gemüse.

32 SANDWICHES

Schachtel 400 g
 Pro kg: 47,25 44,75

~~18,90~~
17,90
 1,00 Ersparnis !



MICHE ÜBERRASCHUNGSBROT, SCHWEDISCHE SPEZIALITÄT

80244 - 7 STUNDEN IM KÜHLSCHRANK AUFTAUEN LASSEN
 2 Rezepte. Räucherlachs, Gurke und Dill; Scheibe Räucherlachs, Crème fraîche, Zitrone und Schnittlauch.
In Norwegen gezüchteter Lachs - Lachs aus verantwortungsvoller Zucht.

24 SANDWICHES

Schachtel 310 g
 Pro kg: 64,19 60,97

~~19,90~~
18,90
 1,00 Ersparnis !



ÜBERRASCHUNGSBROT MIT NÜSSEN

80243 - 18 STUNDEN IM KÜHLSCHRANK AUFTAUEN LASSEN
 5 Rezepte. Scheibe Bayonne-Schinken und Butter; Tzatziki; Scheibe **Räucherlachs (aus Norwegen, aus verantwortungsvoller Zucht)** und Butter; Entenmousse; Ziegenkäse, Nüsse und Honig.

50 SANDWICHES

Schachtel 770 g
 Pro kg: 38,83 36,23

~~29,90~~
27,90
 2,00 Ersparnis !

Warme Vorspeisen

MINI-MUSCHELN, KLEINE WINDBEUTEL,
MINI-CROQUES & HÄPPCHEN

12 MINI-MUSCHELN ST.-JACQUES*

80121 - 14 BIS 15 MIN IM OFEN
BACKEN

3 Rezepte mit **Jakobsmuscheln***
aus **nachhaltiger Fischerei**. Saucen
mit Noilly Prat®, Crémant d'Alsace
und nach bretonischer Art.

12 STÜCKE - Schachtel 180 g

Pro kg: 75,00 66,11

*Zygochlamys patagonica - Argentinien.

~~13,50~~
11,90

1,60
Ersparnis!



32 MINI-KÄSE- AUFLÄUFE

AGEMO **+**

84715

**10 MIN IM OFEN
ERWÄRMEN**

32 STÜCKE

Beutel 512 g
Pro kg: 38,09
34,96

~~19,50~~
17,90

1,60
Ersparnis!

10 KLEINE KOHLROULADEN MIT BURGUNDER SCHNECKEN

80252 - IM BACKOFEN 8 MIN LANG AUFWÄRMEN

Blätterteig aus reiner Butter, wilde Schnecken aus Burgund
(ausgewählte Sorte*) und Füllung aus Butter, Knoblauch und
Petersilie.

10 STÜCKE - Schachtel 80 g - Pro kg: 123,75

*Bei Maison Thiriet haben wir Wildschnecken der Art Helix pomatia Linné
aufgrund ihrer hervorragenden geschmacklichen Eigenschaften ausgewählt.

9,90



12 MINI- QUICHES, DREI KÄSEARTEN UND PIZZA

80286

**15 MIN IM OFEN
ERWÄRMEN**

**Mürbeteig aus
reiner Butter.**

2 Rezepte. Drei
Käsesorten
(Comté AOP**,
Mozzarella,
Emmentaler);
Pizza-Art
(Tomaten,
schwarze Oliven
und Mozzarella).
**Eier aus
Freilandhaltung.**

12 STÜCKE

Schachtel 215 g
Pro kg: 29,26
25,56

~~7,90~~
6,90

1,00
Ersparnis!

*12 MINI-CROQUES MIT COMTÉ- KÄSE UND WEISSEM TRÜFFEL (1,2 %) AROMATISIERT

80296 - 9 BIS 10 MIN IM OFEN AUFWÄRMEN

Toastbrot mit Olivenöl und Weizenmehl,
zubereitet mit Comté AOP** und
aromatisierter weißer Sommertrüffel (1,2 %).

12 STÜCKE - Schachtel 100 g

Pro kg: 89,00 79,00

~~8,90~~
7,90



1,00
Ersparnis!



Die EINGÄNGE



24 GEFÜLLTE MUSCHELN

84819 - 10 BIS 12 MIN IM OFEN BACKEN

Miesmuscheln, gezüchtet auf Seilen im offenen Meer,
gefüllt mit Butter, Knoblauch und Petersilie

24 STÜCKE - Schachtel 250 g - Pro kg: 50,00 43,60

~~12,50~~
10,90

1,60
Ersparnis!



Katte Vorspeisen

VOM MEER

GERÄUCHERTER ATLANTIKLACHS AUS NORWEGEN

7 STUNDEN IM KÜHLSCHRANK AUFTAUEN LASSEN,
DANN 15 MIN BEI RAUMTEMPERATUR

In Norwegen gezüchtet (Lachs aus
verantwortungsvoller Zucht und Fütterung
ohne GVO*), mit Trockensalz gesalzen und mit
Buchenholz geräuchert. Hergestellt in unserer
Werkstatt.

81113

4 BIS 6 SCHEIBEN

Die 160-g-Plakette
Pro kg : 84,38 78,13

~~13,50~~
12,50

1,00
Ersparnis !

81115

18 BIS 24 SCHEIBEN

Die 650-g-Packung
Pro kg: 61,38 59,85

~~39,90~~
38,90

1,00
Ersparnis !

GERÄUCHERTER ATLANTISCHER LACHS AUS NORWEGEN, BIOLOGISCH

81143 - 3 STUNDEN IM KÜHLSCHRANK
AUFTAUEN DANN 15 MIN BEI RAUMTEMPERATUR

In Norwegen gezüchtet (Fütterung ohne
GVO*), mit Trockensalz gesalzen und mit
Buchenholz geräuchert. Hergestellt in
unserer Werkstatt.

2 SCHEIBEN

Die 80-g-Plakette
Pro kg : 106,25



8,50



HERZSTÜCK VOM GERÄUCHERTEN ATLANTIKLACHS AUS NORWEGEN

81100 - 6 STUNDEN IM KÜHLSCHRANK
AUFTAUEN LASSEN

In Norwegen gezüchtet (Lachs aus
verantwortungsvoller Zucht und
Fütterung ohne GVO*), mit Trockensalz
gesalzen und mit Buchenholz
geräuchert. Hergestellt in unserer
Werkstatt.

1 STÜCK

Die Broschüre
von 150 g - Pro kg: 86,00

12,90



4 SCHEIBEN TERRINE MIT KAMMMUSCHELN*

81885 - 40 MIN IN KALTEM WASSER
AUFTAUEN LASSEN

Scheiben aus zwei Crememousses: Mousse
auf der Basis von Seehecht (Seehecht) aus
nachhaltiger Fischerei, Walnüssen
Jakobsmuscheln* aus nachhaltiger
Fischerei, orangefarbenen und
gelben Karotten und
Spinatmousse. Einzeln
vakuumverpackt.

4 SCHEIBEN

Schachtel 240 g
Pro kg: 37,08 32,92

*Zygochlamys patagonica - Argentinien.

~~8,90~~
7,90

1,00
Ersparnis !

4 SCHEIBEN LACHSTERRINE

81996 - 40 MIN IN KALTEM WASSER AUFTAUEN
LASSEN

Scheiben aus zwei Crememousses: Mousse auf
Basis von Lachs und Garnelen und Mousse auf
Basis von Fisch und
Jakobsmuscheln* mit einem Stück
Lachsfilet im Inneren. Einzeln
vakuumverpackt.

4 SCHEIBEN

- Schachtel 240 g
Pro kg: 37,08 32,92

*Zygochlamys patagonica - Argentinien/USA
oder Argopecten purpuratus - Peru.

~~8,90~~
7,90

1,00
Ersparnis !



Katte Vorspeisen

FETTLEBER VON ENTEN AUS DEM SÜDWESTEN, ROH UND GEKOCHT



**4 ROHE
ENTENLEBERSCHNITZEL
AUS DEM SÜDWESTEN
FRANKREICHS**

**85309 - 3 MIN IN DER PFANNE
BRATEN**

**Ente aus dem Südwesten
Frankreichs.**

4 STÜCKE

Schachtel 140 g
Pro kg: 139,29



19,50

**FOIE GRAS AUS ENTENLEBER AUS SÜDWEST-
ROH UND ENTVENIERT**

**85156 - 12 STUNDEN IM KÜHLSCHRANK AUFTAUEN UND
NACH IHREM REZEPT ZUBEREITEN**

**Ente aus dem Südwesten Frankreichs, gefüttert mit
in Frankreich angebautem Getreide*** - Ente aus
verantwortungsvoller Haltung - 100 % pflanzliche
Ernährung, Vitamine und Mineralstoffe, ohne GVO**.
Extra-Qualität***.

1 STÜCK - Schachtel 400 g - Pro kg: 114,75

***Das Haus Thiriet hat für dieses Produkt eine Foie gras der Kategorie
„Extra“ ausgewählt, die insbesondere aufgrund ihrer homogenen Farbe
und ihrer glatten Textur ausgewählt wurde.



45,90



Erstellung

**2 SCHEIBEN GANZE ENTENLEBER AUS DEM SÜDWESTEN,
IM TUCHSACK GEGART, ARMAGNAC AOC*****

85328.1 - SET MIT 2 SCHACHTELN

85328 - 3 STUNDEN IM KÜHLSCHRANK AUFTAUEN

**Ente aus dem Südwesten Frankreichs, gefüttert mit in
Frankreich angebautem Getreide*** - Ente aus
verantwortungsvoller Produktion - 100 % pflanzliche
Ernährung, Vitamine und Mineralstoffe, ohne GVO**.

4 SCHEIBEN - Schachtel 80 g: 16,50 14,95

2 Schachteln 80 g = 160 g
Pro kg: 183,33 166,11

***Kontrollierte Herkunftsbezeichnung.



~~33,00~~
29,90
3,10
Ersparnis!

Die Enten stammen aus einer verantwortungsbewussten Produktionskette, die sich einem Qualitätsansatz verschrieben hat, dessen Schwerpunkte auf Biosicherheit, Tierschutz, Umwelt, sozialen Auswirkungen und Ethik liegen. Dieser Ansatz wird mehrmals im Jahr überprüft. Diese Enten werden mit Futter gefüttert, das zu 100 % aus pflanzlichen und mineralischen Bestandteilen, Spurenelementen, Vitaminen und Nahrungsergänzungsmitteln, ohne GVO (< 0,9 %), insbesondere mit Mais und Soja, die zu 100 % aus dem Südwesten stammen. **CVO (genetisch veränderte Organismen) < 0,9 %.

Warme Vorspeisen

KÄNNCHEN



2 CASSOLETTES MIT MEERESFRÜCHTEN, SANCERRE-SAUCE

81873 - 25 BIS 30 MIN IM OFEN BACKEN

Garnelen und Alaska-Seelachs aus nachhaltiger Fischerei, Muscheln, Karotten, Champignons und Crème fraîche-Sauce, **zubereitet mit Sancerre AOC***. Mit Kochgeschirr.

2 STÜCKE

Schachtel 240 g
Pro kg: 35,42 31,25

*Kontrollierte
Herkunftsbezeichnung.

~~8,50~~
7,50

1,00
Ersparnis!



2 FISCHER-KASSEROLLEN MIT JAKOBSMUSCHELN*, LACHS UND GARNELEN, NOILLY PRAT®-SAUCE

81877 - 25 BIS 30 MIN IM OFEN AUFWÄRMEN

Jakobsmuscheln* aus nachhaltiger Fischerei, **100 % Lachsfilets**, Garnelen, Champignons und Sauce aus Crème fraîche und Noilly Prat®. Mit Kochgeschirr.

2 STÜCKE

Schachtel 350 g
Pro kg: 74,00 68,29

*Zygochlamys patagonica
Argentinien.

~~25,90~~
23,90

2,00
Ersparnis!



2 GRATIN AUS HUMMER UND JAKOBSMUSCHELN*, HUMMERSAUCE

81936 - 35 MIN IM OFEN AUFWÄRMEN

Hummerfleisch und -scheren, **Jakobsmuscheln* aus nachhaltiger Fischerei**, Spinat und Crème fraîche sowie cremige Hummersauce. Mit Kochgeschirr.

2 STÜCKE

Schachtel 260 g
Pro kg: 103,46 95,77

*Zygochlamys patagonica
Argentinien.

~~26,90~~
24,90

2,00
Ersparnis!



2 CASSOLETTES MIT JAKOBSMUSCHELN* UND GARNELEN, SAUCE MIT COGNAC FINE CHAMPAGNE

81875 - 25 BIS 30 MIN IM OFEN BACKEN

Jakobsmuscheln* aus französischer Fischerei (ausgewählte Art), Garnelen, Sauce aus Cognac Fine Champagne und Crème fraîche, Karotten und Bohnen. Mit Kochgeschirr.

2 STÜCKE

Schachtel 220 g
Pro kg: 61,36 52,27

*Chlamys opercularis
Frankreich.

~~13,50~~
11,50

2,00
Ersparnis!

Warme Vorspeisen aus dem Meer

JAKOBSMUSCHELN



1. 4 JAKOBSMUSCHELN* (60 % NUSS), SAUCE MIT COGNAC FINE CHAMPAGNE

82630 - 30 BIS 35 MIN IM OFEN AUFWÄRMEN

Jakobsmuscheln* aus nachhaltiger Fischerei (ausgewählte Art*), Sauce mit Cognac Fine Champagne, Crème fraîche und Champignons.

4 STÜCKE

Beutel 440 g
Pro kg: 54,32 49,77

*Zygochlamys patagonica
Argentinien.

~~23,90~~

21,90

2,00
Ersparnis !

2. 1 JAKOBSMUSCHEL* AUS DER NORMANDIE (50 % FLEISCH), CHAMPAGNERSAUCE

82639 - 25 MIN IM OFEN BACKEN

Jakobsmuscheln* aus französischer Fischerei (ausgewählte Art*), Sauce aus Crème fraîche, Champignons und Champagner AOC**.

1 STÜCK

Beutel 110 g
Pro kg: 96,00 80,91

*Pecten maximus
Frankreich (Normandie).

~~9,90~~

8,90

1,00
Ersparnis !

3. 4 JAKOBSMUSCHELN* (50 % NUSS), BRETONISCHE SAUCE

82648 - IM OFEN 25 BIS 30 MIN AUFWÄRMEN

Jakobsmuscheln* aus nachhaltiger Fischerei (ausgewählte Art*), Sauce mit Crème fraîche und Champignons.

4 STÜCKE

Beutel 440 g
Pro kg: 54,32 49,77

*Zygochlamys patagonica
Argentinien.

~~23,90~~

21,90

2,00
Ersparnis !

Warme Vorspeisen

MEER & SCHNECKEN



Erstellung

4 GEFÜLLTE KRABBen, BRETONISCHE SAUCE

82573 - 35 MIN IM OFEN BACKEN

Krabbenpanzer gefüllt mit Krabbenfleisch und Alaska-Seelachs aus nachhaltiger Fischerei.

4 STÜCKE

Schachtel 360 g
Pro kg: 45,83

16,50



6 AUSTERN AUS DER BRETAGNE MIT SABAYON - MUSCADET AOC**

81844 - 10 BIS 12 MIN IM OFEN BACKEN

Austern aus der Bretagne, Größe Nr. 4, Sabayon auf Basis von Muscadet AOC** 9%.

6 STÜCKE

Schachtel 120 g
Pro kg: 104,17

12,50



BURGUNDER SCHNECKEN* NACH BURGUNDER ART ZUBEREITET

10 BIS 15 MIN IM OFEN AUFWÄRMEN

Wildschnecken aus Burgund (ausgewählte Sorte*), mit dem Label Rouge zertifiziert, mariniert in Chablis AOC** und garniert mit einer Füllung aus extrafeiner Butter, Knoblauch und Petersilie.

SCHÖNE GRÖSSE

81019

12 SCHNECKEN

Schachtel 96 g
Pro kg: 82,29

7,90

81024

36 SCHNECKEN

Beutel 288 g
Pro kg: 78,13

22,50



*Bei Maison Thiriet haben wir Wildschnecken der Art *Helix pomatia* Linné aufgrund ihrer hervorragenden geschmacklichen Eigenschaften ausgewählt.

Warme Vorspeisen

BLÄTTERTEIGGEBÄCK & TORTEN

**2 BLÄTTERTEIGGEBÄCK
MIT GELBEM
HÄHNCHENFLEISCH,
STÜCKCHEN VON
ENTENSTOPFLEBER UND
MORCHELSTÜCKCHEN**

82116 - 15 BIS 20 MIN IM OFEN
BACKEN

Blätterteig aus reiner Butter,
100 % Hähnchenbrustfilet,
Stückchen von
Entenstopfleber, Sauce aus
Crème fraîche und
Morchelstückchen.

2 STÜCKE

Schachtel 240 g
Pro kg: 57,92 47,92

~~13,90~~

11,50

2,40

Ersparnis!



**▲ BLÄTTER-
TEIGGEBÄCK MIT
LACHS**

82012 - 45 MIN IM OFEN
BACKEN

Blätterteig, Stücke von
100 % Filet vom
Atlantischen Lachs ,
gezüchtet in
Norwegen, und
cremige Käsesauce.

6 TEILE

Schachtel 700 g
Pro kg: 25,57 21,29

**BLÄTTERTEIG
MIT KABELJAU,
ZITRONENSAUCE**

82140 - 45 MIN IM OFEN BACKEN

Blätterteig,
Kabeljauflets aus
dem Nordatlantik
und cremige
Zitronensauce.

6 TEILE

Schachtel 700 g
Pro kg: 25,57 21,29

~~17,90~~

14,90

3,00

Ersparnis!

**▲ PERLUHNPASTETE
MIT MORCHEL-
STÜCKCHEN, SAUCE MIT
GELBWEIN AUS DEM
JURA**

82117 - 25 BIS 30 MIN IM OFEN
BACKEN

Blätterteig aus reiner Butter,
100 % Perlhuhnfilets,
Morchelstücke und Sauce aus
Crème fraîche und Côtes du
Jura AOC** Gelbwein.

4 TEILE

Schachtel 450 g
Pro kg: 26,44 22,00

**JAKOBSMUSCHEL-*/
GARNELEN-PASTETE**

82139 - 30 BIS 35 MIN IM OFEN
BACKEN

Blätterteig, Garnelen aus
verantwortungsvoller Zucht,
Jakobsmuscheln* aus nachhaltiger
Fischerei, geschnittener
Lauch, Karotten-Julienne,
Zucchini, Schalotten und
Crème-fraîche-Sauce.

4 TEILE

Schachtel 500 g
Pro kg: 23,80 19,80
*Zygochlamys patagonica
Argentinien.

~~11,90~~

9,90

2,00

Ersparnis!



Warme Vorspeisen

AUMÔNIÈRES, KARTOFFELNESTEN & FONDANTS



2 TEIGTASCHEN MIT JAKOBSMUSCHELN* UND GARNELEN

82147 - 20 MIN IM OFEN BACKEN

Filo-Teig, Garnelen aus verantwortungsvoller Zucht, Jakobsmuscheln* aus nachhaltiger Fischerei, gelbe und orange Karotten und Jurançon AOC**.

2 STÜCKE - Schachtel 170 g

Pro kg: 73,53 64,12

*Zygochlamys patagonica - Argentinien.

~~12,50~~
10,90

1,60
Ersparnis!



2 KARTOFFELNESTER MIT PILZEN, ENTENSTOPFLEBER UND ZWIEBELN

82575 - IM OFEN 25 BIS

30 MIN ERWÄRMEN

Kartoffeln, Champignons und Zwiebeln, garniert mit einem Stück Entenstopfleber.

2 STÜCKE - Schachtel
150 g - Pro kg: 52,67 46,00

~~7,90~~
6,90

1,00
Ersparnis!

Erstellung

2 FONDANTS MIT JAKOBSMUSCHELN*, KAROTTENPÜREE MIT SAFRAN

82574 - 25 MIN IM OFEN BACKEN
Jakobsmuscheln* und Seehecht (Seelachs) aus nachhaltiger Fischerei.

2 STÜCKE - Schachtel 190 g

Pro kg: 41,58 36,32

*Zygochlamys patagonica - Argentinien.

~~7,90~~
6,90
1,00
Ersparnis!

Und

**DIE IDEALE BEGLEITUNG
UNSERE CHAMPAGNERSAUCE**

88900 - ZU FINDEN AUF SEITE 21



Die MEERESFRÜCHTE



2 ROHE KARIBIK-LANGUSTEN

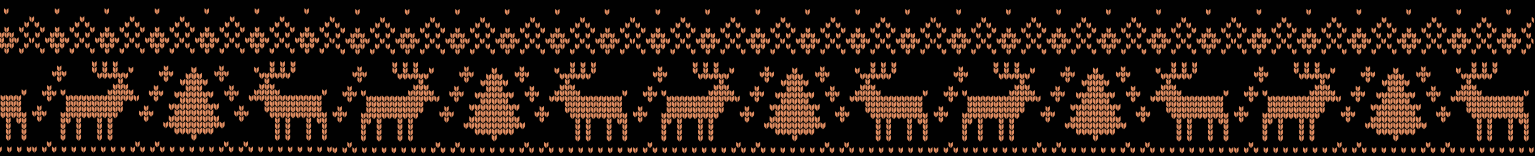
84656 - 13 MIN IN DER PFANNE BRATEN

Herkunft Nicaragua oder Bahamas - Gefangen im westlichen Mittelatlantik. Wildfang. Feines, festes, weißes und delikates Fleisch (ausgewählte Art). Einzeln verpackt.

STÜCKE VON CA. 250 G.

Beutel 500 g - Pro kg: 89,80 85,80

~~44,90~~
42,90
2,00
Ersparnis!



Meeresfrüchte

KRABBENZANGEN, HUMMER & GARNELEN




1 GANZER GEKOCHTER KANADISCHER HUMMER
84619 - 10 BIS 12 STUNDEN IM KÜHLSCHRANK AUFTAUEN LASSEN
Herkunft Kanada - Gefangen im Nordwestatlantik. Wildfang.
Kanadischer Hummer aus nachhaltiger Fischerei - Gefangen mit Reusen*.
1 STÜCK - Schachtel 325 g
 Pro kg: 69,23 64,31

**Die Konstruktion der Reusen ermöglicht es Hummern, die die Mindestgröße noch nicht erreicht haben, zu entkommen, und umfasst biologisch abbaubare Ausstiegslatten, die verhindern, dass in See verlorene Reusen Hummer und andere Arten fangen.*

~~22,50~~
20,90
 1,60 Ersparnis!

Erstellung

GEKOCHTE KRABBENZANGEN

84691 - 5 BIS 6 STUNDEN IM KÜHLSCHRANK AUFTAUEN

Herkunft Schottland - Gefangen im Nordatlantik-Ost. Wildfang.

3 BIS 6 STÜCKE - Beutel 300 g - Pro kg: 43,00

~~23,50~~
12,90



ROHE, GESCHÄLTE UND ENTDARMT GARNELN ACEMO

83523 - 3 BIS 4 MIN IN DER PFANNE BRATEN, NACHDEM ES AUFGETAUT WURDE

Herkunft Vietnam.
Aus nachhaltiger Aquakultur.

30 BIS 40 STÜCKE - Beutel 1 kg

~~23,50~~
20,90
 2,60 Ersparnis!



GEKOCHTE, GESCHÄLTE NORDSEEGARNELEN

4 BIS 5 STUNDEN IM KÜHLSCHRANK AUFTAUEN LASSEN

Herkunft Norwegen - Gefangen im Nordostatlantik. Wildfang. Garnelen aus nachhaltiger Fischerei
Auf See tiefgefroren.

84615

60 BIS 90 STÜCKE

Beutel 200 g
 Pro kg : 41,00 31,00

~~8,20~~

6,20

2,00 Ersparnis!

84614

160 BIS 200 STÜCKE

Beutel 200 g
 Pro kg : 31,00 26,00

~~6,20~~

5,20

1,00 Ersparnis!

Meeresfrüchte

MEERESFRÜCHTE-MISCHUNGEN & JAKOBSMUSCHELN

GARNELEN UND JAKOBSMUSCHELN* IN OLIVENÖL UND PETERSILIE

84811 - 6 BIS 7 MIN IN DER PFANNE BRATEN

Garnelen aus verantwortungsvoller Zucht, Jakobsmuscheln* aus nachhaltiger Fischerei, gewürzt mit nativem Olivenöl extra und Butter, Petersilie, Zitronensaft und Knoblauch. Portionierbar.

Beutel 300 g

Pro kg: 39,67 36,33

*Zygochlamys patagonica Argentinien.

~~11,90~~
10,90

1,00
Ersparnis!



JAKOBSMUSCHELN MIT KORALLEN

84575

11 BIS 22 STÜCKE

4 BIS 5 MIN IN EINEM TOPF KOCHEN LASSEN

Jakobsmuscheln* aus Peru. Aus verantwortungsvoller Zucht - Ausgewählte Art - Von Hand geschält und geputzt.

Beutel 250 g

Pro kg: 66,00 62,00

*Argopecten purpuratus.

~~16,50~~
15,50

1,00
Ersparnis!



OHNE KORALLE

84577

6 BIS 11 STÜCKE

6 BIS 7 MIN IN EINEM TOPF KOCHEN LASSEN

Gefangen im Nordostatlantik. Wildfang.

Französischer Fischfang - Von Hand entgrätet und gesäubert.

Beutel 250 g

Pro kg: 98,00 86,00

*Pecten maximus.

~~24,50~~
21,50

3,00
Ersparnis!



Die FISCHE

MAISON
THIRIET
1902



84286.1 - 8 PAVES VON ATLANTIKLACHS

84286 - 6 BIS 8 MIN IN DER PFANNE BRATEN

Herkunft Norwegen - Aus verantwortungsvoller Zucht - Fütterung ohne Verwendung von GVO*. Ohne Haut und Gräten**. Einzeln vakuumverpackt.

STÜCKE VON 80 BIS 120 G

Beutel 400 g (4 Paves): 19,90 16,45
2 Beuteln 400 g = 800 g
Pro kg: 49,75 41,13

~~39,80~~
32,90

6,90
Ersparnis !

2 SCHEIBEN ATLANTISCHER LACHS

84177 - NACH DEM AUFTAUEN 5 BIS 6 MIN IN DER PFANNE BRATEN

Herkunft Norwegen*** - Aus verantwortungsvoller Zucht - Fütterung ohne GVO*. Ohne Haut und ohne Gräten**. Einzeln vakuumverpackt.

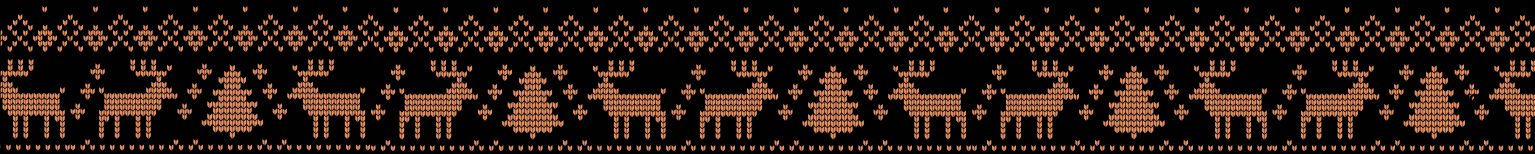
STÜCKE 125 G

Beutel 250 g - Pro kg: 42,00

***Das Haus Thiriet hat einen in Norwegen gezüchteten, filetierten und verpackten Lachs ausgewählt.

10,50

*GVO (genetisch veränderte Organismen) < 0,9 %. **Trotz aller Sorgfalt bei der Zubereitung unseres Fisches kann das Vorhandensein von Gräten nicht ausgeschlossen werden.



Fische

NATUR, GERICHTE & SAUCEN



SEETEUFELFILETS

84176 - NACH DEM AUFTAUEN 7 BIS 8 MIN IN DER PFANNE BRATEN.

Gefangen im Nordostatlantik. **Französischer Fischfang** - Von Hand filetiert und enthäutet. Ohne Haut und Gräten**.

**3 BIS 6 STÜCKE
80 BIS 150 G**

Beutel 500 g
Pro kg : 65,00

Limitierte Auflage

32,50



KABELJAUFILETS

84167 - NACH DEM AUFTAUEN 6 BIS 7 MIN IN DER PFANNE BRATEN

Kabeljau aus Island und Norwegen. Gefangen im Nordostatlantik. Aus nachhaltiger Fischerei. Ohne Haut und Gräten**.

7 BIS 11 STÜCKE VON 80 BIS 120 G

Beutel 800 g
Pro kg: 35,63 32,38

~~28,50~~
25,90

2,60
Ersparnis !



EGLIFILET MIT HAUT AGEMO

83300 - 1 BIS 2 MIN IN DER PFANNE BRATEN Wildfang. Gefangen in Estland.

40 BIS 60 STÜCK 10 BIS 40 G

Beutel 1 kg

~~24,50~~
20,50

4,00
Ersparnis !

Erstellung

2 LACHS- UND SEEHECHTROULADEN (SEEHECHT) MIT KLEINEM GEMÜSE

84824 - 30 BIS 35 MIN IM OFEN BACKEN

Lachs aus verantwortungsvoller Zucht - Lachs, der ohne GVO* gefüttert wurde - Seehecht aus nachhaltiger Fischerei. Tomatenstückchen, Karotten, Knollensellerie, Zucchini. Einzeln verpackt.

2 STÜCKE

Schachtel 240 g
Pro kg: 45,42

*GVO (genetisch veränderte Organismen) < 0,9 %

10,90

1. BEURRE BLANC-SAUCE

88945 - 3 BIS 6 MIN IM TOPF ERHITZEN

Zubereitet mit **Butter Charentes-Poitou AOP******, **Crème fraîche** und **15 % Muscadet AOC*****. Portionierbar.

Beutel 200 g - Pro kg: 21,00 19,50

****Geschützte Ursprungsbezeichnung.

~~4,20~~
3,90
0,30
Ersparnis!

2. HUMMERSAUCE

88923 - 3 MIN. 30 BIS 6 MIN. 30 IM TOPF ERHITZEN

Gekocht in Krustentiersaft, Tomatencoullis, Hummerextrakt und **Crème fraîche**. Portionierbar.

Beutel 200 g - Pro kg: 21,00 19,50

~~4,20~~
3,90
0,30
Ersparnis!

3. ZITRONEN-BUTTER-SAUCE

88946 - 3 BIS 6 MIN 30 IM TOPF ERHITZEN

Mit **Crème fraîche** und **Butter**, Riesling-Weißwein und Zitronensaft zubereitet. Portionierbar.

Beutel 200 g - Pro kg: 21,00 19,50

~~4,20~~
3,90
0,30
Ersparnis!

4. SAUERAMPFER-SAUCE

88944 - 3 BIS 6 MIN 30 IM TOPF ERHITZEN

Mit **Crème fraîche** und **16 % Muscadet AOC***** und Sauerampfer zubereitet. Portionierbar.

Beutel 200 g - Pro kg: 21,00 19,50

~~4,20~~
3,90
0,30
Ersparnis!

5. CHAMPAGNERSAUCE

88900 - 3 MIN. 30 BIS 6 MIN. 30 IM TOPF ERHITZEN

Mit **Crème fraîche** und **15 % Champagner**, Geflügelfond und Gemüsesaft zubereitet. Portionierbar.

Beutel 200 g - Pro Liter: 22,50 19,50

~~4,50~~
3,90
0,60
Ersparnis!

Trotz aller Sorgfalt bei der Zubereitung unseres Fisches kann das Vorhandensein von Gräten nicht ausgeschlossen werden. *Appellation d'Origine Contrôlée (kontrollierte Herkunftsbezeichnung).

Die FLEISCH & GEFLÜGEL



Erstellung

2 PERLUHNKEULEN, GEFÜLLT MIT
ENTENLEBER UND SAUTERNES

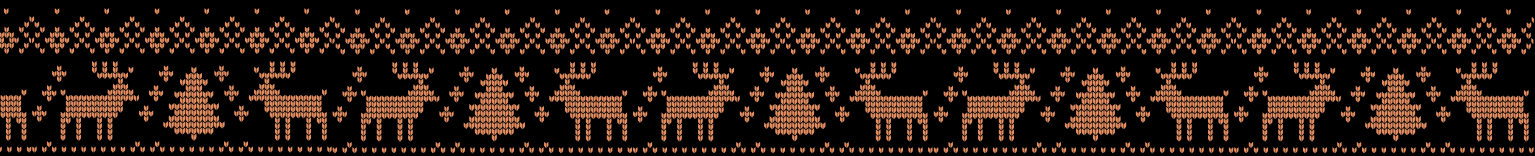
85330 - NACH DEM AUFTAUEN 45 MIN IM OFEN BACKEN

Perlhuhn, Truthahnfüllung, Entenstopfleber und
Sauternes AOC*. Einzeln vakuumverpackt.

2 STÜCKE - Schachtel 420 g - Pro kg: 36,90

*Kontrollierte Herkunftsbezeichnung.

15,50





**2 GEFÜLLTE ENTENKEULEN,
WALDFRÜCHTEFÜLLUNG**

85290 - 30 BIS 35 MIN IM WASSERBAD ERWÄRMEN

Dose, Truthahnfüllung, Waldpilze (Steinpilze, Pfifferlinge, Austernpilze und Pfifferlinge), verfeinert mit altem Armagnac. Teilweise entbeint. Einzeln vakuumverpackt.

2 STÜCKE - Schachtel 400 g
Pro kg: 41,25 38,75

~~16,50~~
15,50
1,00
Ersparnis!



**2 GEFÜLLTE WACHTELN,
GEFÜLLT MIT
ENTENSTOPFLEBER**

85235 - 55 MIN IM OFEN BACKEN

Wachtel, gefüllt mit Entenstopfleber und Schweinefleisch. Teilweise entbeint.

2 STÜCKE - Schachtel 320 g
Pro kg: 55,94 51,56

~~17,90~~
16,50
1,40
Ersparnis!

**2 GEFÜLLTE HÄHNCHENBRUSTFILETS,
GEFÜLLT MIT ENTENSTOPFLEBER,
STEINPILZEN**

85306 - NACH DEM AUFTAUEN 30 BIS 35 MIN
IM OFEN BACKEN

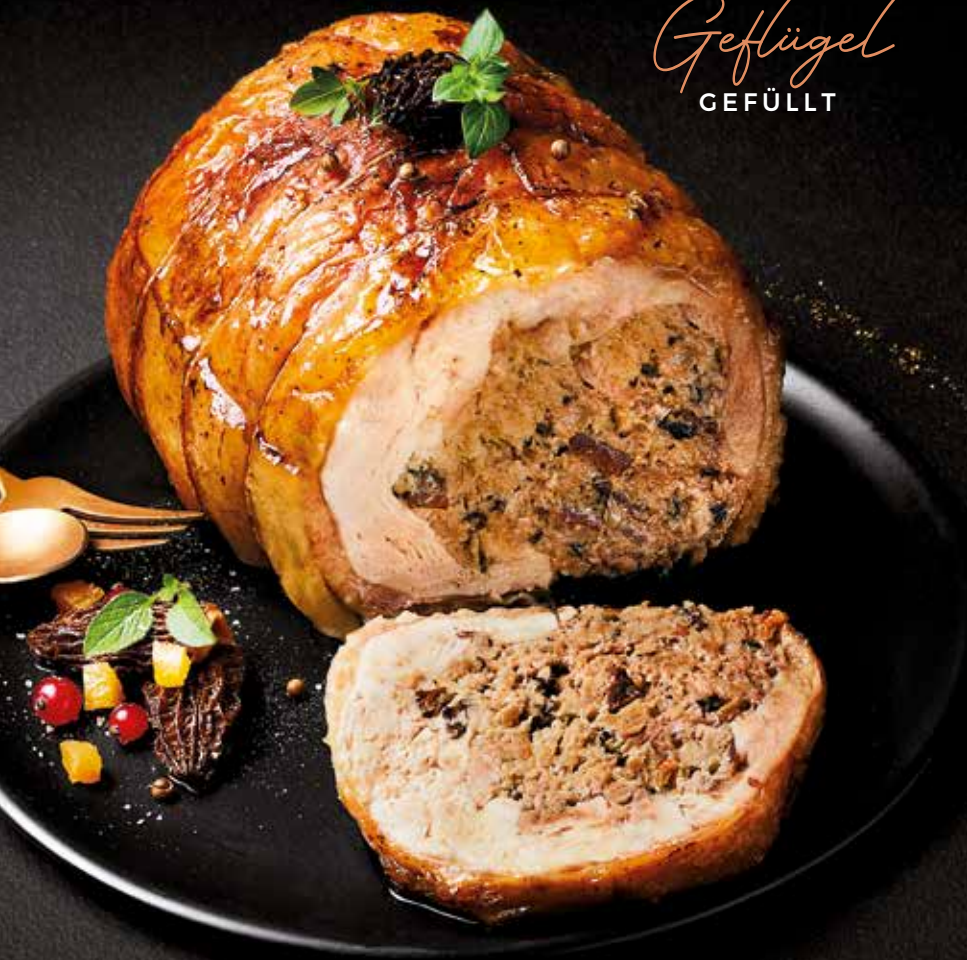
Hähnchen, gefüllt mit Entenstopfleber, Schweinefleisch und Steinpilzen. Mit Pistazienstückchen garniert. Vakuumverpackt.

2 STÜCKE - Schachtel 320 g - Pro kg: 51,56 48,44

~~16,50~~
15,50
1,00
Ersparnis!



Geflügel GEFÜLLT



GEFÜLLTER KAPAUENBRATEN, GEFÜLLT MIT MORCHELN UND ARMAGNAC

85285 - NACH DEM
AUFTAUEN 1 STUNDE 45
MIN. IM OFEN BACKEN

Kapaun, gefüllt mit
Truthahnfleisch und
Morcheln, verfeinert
mit altem Armagnac.
Ganzes Geflügel,
entbeint, von Hand
geformt und
gebunden.

6 BIS 7 TEILE

Schachtel 1,3 kg
Pro kg: 32,69

42,50



GEFÜLLTER TRUTHAHN, BUTTERNUSS-FÜLLUNG UND MARONEN

85325 - NACH DEM AUFTAUEN 1 STUNDE 20 MIN. IM OFEN BACKEN

Truthahn, Truthahnfüllung, kandierte Maronen und Butternusskürbis.
Geflügel entbeint, von Hand geformt und gebunden.

5 BIS 6 PORT. - Schachtel 1 kg

28,50



GEBRATENE GEFÜLLTE POULARDE, GEFÜLLT MIT STEINPILZEN

85286 - NACH DEM AUFTAUEN 1 STUNDE
25 MIN. IM OFEN BACKEN

Poularde, gefüllt mit
Truthahnfleisch und
Steinpilzen, verfeinert mit
Viel Armagnac. Ganzes
Geflügel, entbeint, von
Hand geformt und
gebunden.

5 BIS 6 PORT.

Schachtel 1 kg

~~33,50~~
31,50

2,00
Ersparnis!

Fleisch und Geflügel

GEFÜLLT, IN KRUSTE UND FÜR FONDUE CHINOISE



RINDERFILET WELLINGTON AGEMO

92061 - NACH DEM AUFTAUEN 40 MIN. IM OFEN BACKEN

Blätterteig, Pilze, Gänseleber.

4 BIS 6 PORT. - Beutel 700 bis 900 g

Pro kg: 98,50

CA.

78,50



SCHWEINEFILET IN KRUSTE, GEFÜLLT MIT PFIFFERLINGEN AGEMO

92063 - NACH DEM AUFTAUEN 40 MIN. IM OFEN BACKEN

Blätterteig, Pfifferlingfüllung.

4 BIS 6 PORT. - Beutel 700 bis 900 g

Pro kg: 75,50

CA.

59,90



GEFÜLLTES PERLUHN, GEFÜLLT MIT MORCHELN, KORINTHEN UND COGNAC FINE CHAMPAGNE

85264 - NACH DEM AUFTAUEN 1 STUNDE 40 MIN. BIS 2 STUNDEN IM OFEN BACKEN

Perlhuhn, gefüllt mit Putenfleisch, Morcheln, Korinthen und Cognac Fine Champagne. Halb entbeint, von Hand geformt und gebunden.

4 BIS 5 PORT. - Schachtel 1,2 kg

Pro kg: 29,58

35,50



GEROLLTES FONDUE CHINOISE AGEMO

AUFTAUEN LASSEN 6 BIS 8 STUNDEN IM KÜHLSCHRANK
Schachtel 500 g

92452 - RINDFLEISCH
Schweiz - Pro kg: 53,00 51,00

~~26,50~~
25,50 | 1,00 Ersparnis!

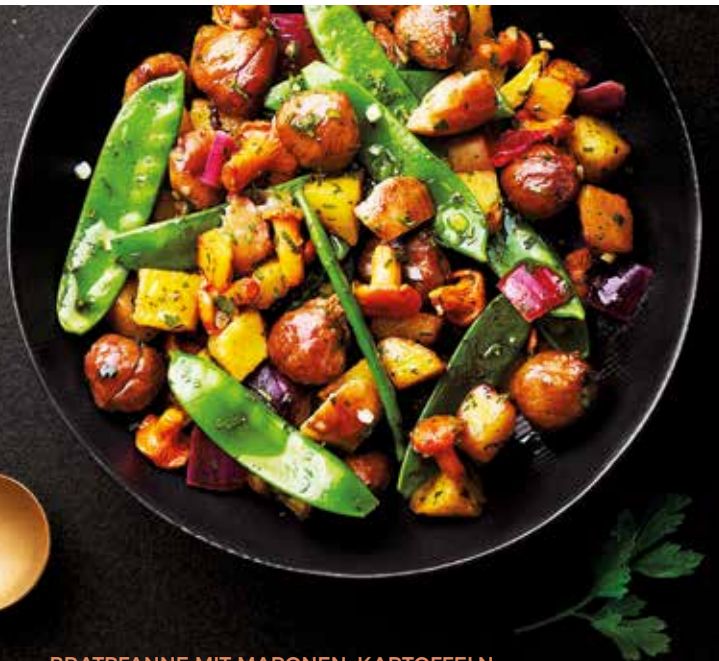
92493 - PFERD
Europa, Argentinien
Pro kg: 43,00 41,00

~~21,50~~
20,50 | 1,00 Ersparnis!

92403 - TRUTHAHN
Polen - Pro kg: 39,80 37,80

~~19,90~~
18,90 | 1,00 Ersparnis!

Die GEMÜSE & BEILAGEN



BRATPFANNE MIT MARONEN, KARTOFFELN, PFIFFERLINGEN UND STEINPILZEN

84965 - 15 MIN. IN DER PFANNE BRATEN

Kastanien, Kartoffeln, Erbsen, ganze Pfifferlinge und Steinpilze. Portionierbar.

3 TEILE - Beutel 450 g - Pro kg: 21,11

9,50



PFANNENGERÜHRTES GEMÜSE MIT SPARGEL, LÖFFELPILZEN UND PFIFFERLINGEN

83934 - 9 BIS 10 MIN. IN DER PFANNE BRATEN

100 % grüne Spargelspitzen, knackige Erbsen, rote Zwiebeln, ganze Pfifferlinge und Pfifferlinge. Portionierbar.

3 TEILE - Beutel 450 g - Pro kg: 21,11

9,50



Erstellung

4 KARTOFFEL-FONDANTS AUS VITELLOTTE-KARTOFFELN, KAROTTEN-DUO

83964 - 25 MIN. IM OFEN ERWÄRMEN

Vitelotte-Kartoffeln. Gelbe und orangefarbene Karotten.

4 STÜCKE - Schachtel 360 g

Pro kg: 21,94

7,90



FESTLICHE KARTOFFELN

83694 - 22 MIN. IM OFEN BACKEN

Formen: Tanne, Stern und Schneemann.

4 TEILE - Beutel 600 g - Pro kg: 9,17 8,17

~~5,50~~
4,90
0,60
Ersparnis!

Beilagen

MIT PILZEN ZUBEREITET



4 KARTOFFELNESTER MIT STEINPILZEN
84989 - 20 BIS 25 MIN. IM OFEN AUFWÄRMEN
4 STÜCKE - Schachtel 400 g
Pro kg: 21,25 19,75

~~8,50~~
7,90
0,60 Ersparnis !



PILZCOCKTAIL

83426 - 9 BIS 13 MIN. IN DER PFANNE BRATEN

Champignons, Austernpilze, Shiitake, Faltpilze und Steinpilze.

Beutel 450 g - Pro kg: 9,33 8,67

~~4,20~~
3,90
0,30 Ersparnis !



4 PILZFLANS
83954 - 20 BIS 25 MIN. IM OFEN AUFWÄRMEN
Flan auf Basis von Sahne und Eiern aus Freilandhaltung mit Stücken von sulfittfreien Champignons.
4 STÜCKE
Schachtel 280 g - Pro kg: 30,36 28,21

~~8,50~~
7,90
0,60 Ersparnis !



9 Mini-Burger mit Hähnchen, Cheddar und Barbecue-Sauce

80259 - 18 bis 20 Min. im Ofen
aufbacken - Brioche-Brötchen,
Barbecue-Sauce, Hähnchen und
Cheddar - Schachtel 145 g
Pro kg: 68,28 58,62

1,40
Ersparnis!

~~9,90~~
8,50



12 knusprige Häppchen

80061 - 15 bis 17 Min. im Ofen
backen 3 Rezepte. Paprika, Tomaten
und Mozzarella; gegrillte Zucchini und
Oliven; Spinat und Schafskäse
Schachtel 150 g
Pro kg: 46,00 39,33



1,00
Ersparnis!

~~6,90~~
5,90



20 Mini-Croque Monsieur

80220 - 10 bis 12 Min. im Ofen
aufbacken - Toastbrot ohne
Zuckerzusatz, gekochter Schinken der
Spitzenklasse und Emmentaler
Schachtel 240 g - Pro kg: 31,25 28,75

0,60
Ersparnis!

~~7,50~~
6,90



Endivien mit Schinken

87637 - 35 bis 40 Min. im Ofen
aufwärmen - Mit Bechamelsauce
übergießen und mit Emmentaler
bestreuen - 1 Port. - Schachtel
350 g - Pro kg: 46,86 14,00

-15%

~~5,90~~
4,90
1,00
Ersparnis!



Lasagne mit Lachs und Spinat

87615 - 50 bis 55 Min. im Ofen
garen - In einer Sauce mit Crème
fraîche - 3 Port. - Schachtel 900 g
Pro kg: 40,22 9,44

0,70
Ersparnis!

~~9,20~~
8,50



20 Mini-Croissants mit Schinken **AGEMO**

84702 - Im Ofen 20 bis 25 Min.
backen - Hergestellt in der Schweiz
20 Stücke - Beutel 700 g
Pro kg: 37,00 34,14

2,00
Ersparnis!

~~25,90~~
23,90



2 klassische Flammkuchen

82260 - 12 bis 14 Min. im Ofen backen
2 x 1 Stück - Schachtel 520 g
Pro kg: 48,27 14,42

-20%

~~9,50~~
7,50
2,00
Ersparnis!



8 Körbe Hähnchen/ Pilze

82131 - 20 bis 25 Min. im Ofen backen
Schachtel 640 g - Pro kg: 43,28 11,25

-15%

~~8,50~~
7,20
1,30
Ersparnis!



Tartar aus Walliser Forelle **AGEMO** **+**

66850 - 5 Min. in kaltem Wasser
auftauen lassen - Herkunft:
Schweiz. 2 Beutel Forellentartar
(VS) und 2 Beutel Limettensauce
enthalten - 2 Port. - Beutel 400 g
Pro kg: 88,75 74,75

-15%

~~35,50~~
29,90
5,60
Ersparnis!



Geschnetzeltes Schweinefleisch

AGEMO + Perusset

92496 - 4 bis 6 Min. in der Pfanne braten
Geschnetzeltes Schweinefleisch, geboren, aufgezogen
und geschlachtet in der Schweiz. Es
wird von der traditionellen Metzgerei
Perusset von Hand geschnitten
Beutel 1 kg

19,90



Schweinsbratwürste

AGEMO + Perusset

92483 - 5 Min. in der Pfanne braten
Herkunft: Schweiz. Metzgerei
Perusset in Orbe (VD) - Beutel 1 kg

2,00
Ersparnis!

~~23,50~~
21,50



Schweizer Hähnchen- Cordon-Bleu

+

86902 - 14 bis 16 Min. in der
Pfanne braten - Beutel 900 g
Pro kg: 28,33 26,56

1,60
Ersparnis!

~~25,50~~
23,90



2 Entenfilets

85184 - Nach dem Auftauen 9 bis
10 Min. in der Pfanne braten
Vakuumverpackt - Stücke von 290
bis 375 g - 3 bis 4 Port. - Schachtel
650 g - Pro kg: 36,45 33,08

2,00
Ersparnis!

~~23,50~~
21,50

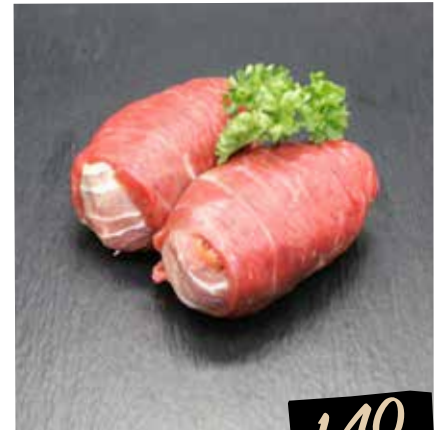


6 Pferde- Entrecôtes

AGEMO

92488 - Nach dem Auftauen 2 bis 3
Min. auf jeder Seite in der Pfanne braten
Herkunft: Kanada/Argentinien
6 Stücke ca. 180 g - Beutel ca. 1 kg

Ca.
38,50



1,40
Ersparnis!

Hausgemachte Frikadellen

AGEMO

62460 - 5 Min. in der Pfanne braten
Hergestellt von der Metzgerei
Perusset - 6 Stücke - Beutel 1 kg

~~29,90~~
28,50



Alaska-Seelachs
aus einer
NACHHALTIGEN
FISCHEREI



100%
FILETS



Alaska-Seelachs
im Meer
tiefgefroren

Nuggets aus Alaska- Seelachs und Mozzarella

84402 - 8 bis 10 Min. in der Pfanne braten
Ohne Gräten* - 10 Stücke ca. 30 g
Beutel 300 g - Pro kg: 16,33 13,00

-20%

~~4,90~~
3,90
1,00
Ersparnis!



Alaska-Seelachs
aus einer
NACHHALTIGEN
FISCHEREI



100%
FILETS



Alaska-Seelachs
wurde direkt auf
See eingefroren

6 Port. Alaska- Seelachsfilets, paniert mit knusprigen Cerealien

84453 - 8 Min. in der Pfanne erhitzen
Ohne Gräten* - Stücke ca. 80 g
Schachtel 480 g - Pro kg: 19,79 14,84

1,00
Ersparnis!

~~9,50~~
8,50



Muscheln
Herkunft
ÎLES CHAUSEY
.....
Muschn
gezüchtet
AUF OFFENER SEE

Ganze gekochte Bio-Muscheln

84585 - 1 bis 2 Min. in einem Topf erhitzen.
In Frankreich (Chausey-Inseln) hoch.
Vakuumverpackt - 110
bis 130 Stücke - Beutel
800 g - Pro kg: 16,88



13,50

*Trotz aller Sorgfalt bei der Zubereitung unseres Fisches kann das Vorhandensein von Gräten nicht ausgeschlossen werden.



Extrafeine Bohnen +

8 bis 12 Min. in einem Topf kochen - Herkunft: Schweiz

86909 - 8 Teile
Beutel 1 kg

81280 AGEMO
Beutel 2,5 kg
Pro kg: 7,56 6,20

0.60
Ersparnis!

8,50
7,90

18,90

15,50 | **3,40**
Ersparnis!

-15%



Erbsen/Karotten

5 bis 6 Min. in einem Topf kochen lassen

82705
6 bis 7 Teile
Beutel 1 kg

61502 AGEMO +
14 bis 16 Teile - Beutel 2,5 kg
Pro kg: 7,00 5,56

5,90

17,50

13,90 | **3,60**
Ersparnis!

-20%



Gehackter Spinat mit Sahne +

10 bis 14 Min. in einem Topf kochen lassen

86906 - 8 Teile
Beutel 1 kg

81154 AGEMO
14 bis 16 Teile - Beutel
2,5 kg - Pro kg: 6,60 6,20

1.00
Ersparnis!

8,90
7,90

1.00
Ersparnis!

16,50
15,50



Rosenkohl

9 bis 12 Min. in einem Topf kochen lassen

82810
6 bis 7 Teile
Beutel 1 kg

81107 AGEMO
14 bis 16 Teile - Beutel
2,5 kg - Pro kg: 5,16 4,60

0.70
Ersparnis!

6,20
5,50

1.40
Ersparnis!

12,90
11,50



Rotkohl

AGEMO +

81106 - 10 bis 12 Min. im Topf kochen - Gekochter und gewürzter Rotkohl (Apfel, Weißwein, Essig, Nelken, Pfeffer)
6 bis 7 Teile - Beutel 1 kg

0.60
Ersparnis!

8,50
7,90



Rösti-Küchlein AGEMO +

20 bis 25 Min. im Ofen backen

60252 - Beutel 1 kg

60240 - Beutel 2,5 kg
Pro kg: 10,36 9,40

1.00
Ersparnis!

11,90
10,90

2.40
Ersparnis!

25,90
23,50



Ofenkartoffeln AGEMO

80771 - 18 bis 22 Min. im Ofen backen
Diese weichen und knusprigen Pommes frites, die direkt aus Belgien kommen, werden Groß und Klein begeistern. - Beutel 2 kg
Pro kg: 6,25 5,25

2.00
Ersparnis!

12,50
10,50



Kartoffelklößchen +

12 bis 15 Min. im Ofen backen

86913 - 8 Teile
Beutel 1 kg

80826 AGEMO
Beutel 2,5 kg - Pro kg:
9,80 8,60

1.40
Ersparnis!

9,90
8,50

3.00
Ersparnis!

24,50
21,50



Eufs CH bruns Jorat 63 g+ Freilandhaltung **AGEMO** **+**

Nicht tiefgefrorenes Produkt

63010 - 10 Stücke
Schachtel 630 g
Pro kg: 7,14

4,50

63015 - 15 Stücke
Schachtel 945 g
Pro kg: 6,98

6,60



Meringues aus Gruyères **AGEMO**

27676 - Nicht tiefgekühltes Produkt - 12 Stücke
Schachtel 135 g
Pro kg: 51,14 43,70

1,00 Ersparnis!

6,90
5,90



Schlagsahne Isigny Ste-Mère mit Vanille aus Madagaskar

94135 - Nicht tiefgekühltes Produkt - Flasche mit 250 g
Pro kg: 31,60

7,90



Exotischer Obstsalat

89056 - 10 Stunden im Kühlschrank auftauen lassen - Ananas, Mango, Papaya, Passionsfruchtsaftkonzentrat 3 bis 4 Port. - Beutel 600 g - Pro kg: 10,33 8,67 *Bei La Maison Thiriet haben wir die Sorte Red Lady aufgrund ihres Geschmacks und ihrer natürlichen Süße ausgewählt. **Enthält natürlich vorkommenden Zucker.

-15%

6,20
5,20
1,00 Ersparnis!



Ganze Himbeeren

AGEMO
62261 - 1 Stunde im Kühlschrank auftauen lassen
Herkunft: Moldawien
Beutel 1 kg

-15%

12,50
10,50
2,00 Ersparnis!



-20%

Halbe Pflaumen

AGEMO
82441 - 1 Stunde im Kühlschrank auftauen lassen
Herkunft: Moldawien
Beutel 1 kg

6,90
5,50
1,40 Ersparnis!



Butterzöpfe **AGEMO** **+**

7 bis 9 Min. im Ofen aufwärmen - Hergestellt in der Schweiz

65315 - 7 Mini-Zöpfe
7 x 95 g - Beutel 665 g
Pro kg: 20,99 19,40

65310 - 2 Zöpfe
2 x 320 g - Beutel 640 g
Pro kg: 15,47 13,91

1,00 Ersparnis!

13,90
12,90

1,00 Ersparnis!

9,90
8,90



4 Scheiben French Toast

89554 - 5 bis 6 Min. im Ofen aufwärmen - Schachtel 360 g
Pro kg: 20,00 17,22

1,00 Ersparnis!

7,20
6,20



10 Mini-Gebäckstücke aus reiner Butter
3086 | Set von 3 Beuteln

14 bis 18 Min. im Ofen backen, dann 10 Min. ruhen lassen **▲ 89561 Schokoladenbrötchen - 89560 Croissants - 89562 Rosinenbrötchen - Beutel 300 bis 350 g: 6,20 4,13 - 3 Beuteln 300 bis 350 g = 900 bis 1,05 kg - Pro kg: 20,67 13,78 - Mischung aus den 3 Produkten möglich**

3 PRODUKTE ZUR AUSWAHL

2+1 angeboten

Die 30 Mini-Gebäckstücke
18,60
12,40
6,20 Ersparnis!

DIE MUGS

Die Kollektion

FÜR DEN KNUSPER

Hülle aus
Milkschokolade.

FÜR DIE CREMICKEIT

Vanilleeiscreme
mit Bourbon-
Vanille aus
Madagaskar,
Milch-
schokoladen-
eiscreme.

FÜR DEN FLÜSSIGKEITS-BEHÄLTER

Zartschmelzendes
Karamell mit
Guérande-Salz IGP*.

FÜR DIE KNUSPRIGKEIT

Knusprig mit
Milkschokolade
Haselnusspraliné
Getreide.

DAS GEWISSE EXTRA

Cookie-
Teigstücke**.

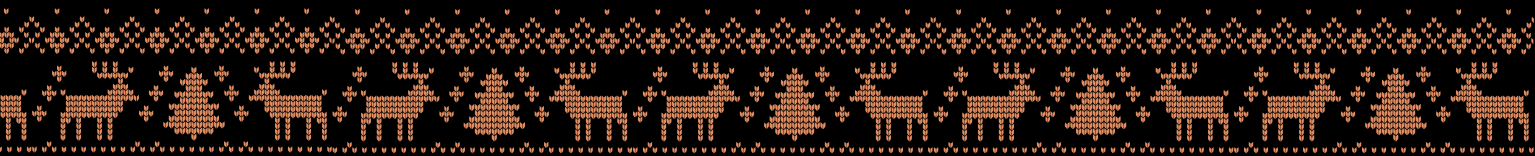
8 BIS 10 PORT.

Erstellung

DER GLACÉ-BECHER

60694 - SCHOKOLADE/VANILLE/KARAMELL FONDANT/COOKIE DOUGH/KNUSPRIG

25 bis 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen - Milkschokoladeneis mit Crème fraîche, **Bourbon-Vanille-Eiscreme aus Madagaskar** mit Crème fraîche, zartschmelzendes **gesalzenes Karamell mit Guérande-Meersalz IGP***, Cookie-dough-Stückchen, Milkschokoladen-Knusper und Haselnuss-Praliné und Cerealien mit Brownie-Stückchen, Milkschokoladenhülle, Brownie-Stückchen und Schokoladensiegel. **Hergestellt in unserem Atelier Toqué™** - Schachtel 835 g (= 1,265 Liter) - *Limitierte Auflage*



DER MUG

Schachtel 835 bis 840 g
(= 1,265 Liter) - Pro kg:
31,55 28,39 bis 31,74
28,56

26,50

-20%

**AUF DEM
ZER-SET BECHER**

6621 | SET VON 2 SCHACHTELN

Schachtel 835 bis
840 g (= 1,265 Liter):
26,50 23,85 - Die 2
Schachteln mit 835
bis 840 g = 1,67 bis
1,68 kg

47,70 statt 53,00

Pro kg: 31,55 28,39 bis
31,74 28,56

DIE 2 MUGS

47,70

**5,30
Ersparnis!**

Mischung aus den 2 Parfums möglich

**FÜR DIE
KNUSPRIGKEIT**
Hülle aus weißer
Schokolade.

**FÜR DIE
CREMICKEIT**
Himbeersorbet,
Bourbon-
Vanilleeis aus
Madagaskar,
Sablé-Breton-
Eis.

**FÜR DEN
FLÜSSIGKEITSAUSSLASS**
Himbeersauce.

**FÜR DIE
KNUSPRIGKEIT**
Knusprig mit weißer
Schokolade,
Mandeln, Getreide
und Kekskrümel.

**DAS GEWISSE
EXTRA**
Cookie-
Teigstücke**.

Erstellung

8 BIS 10 PORT.

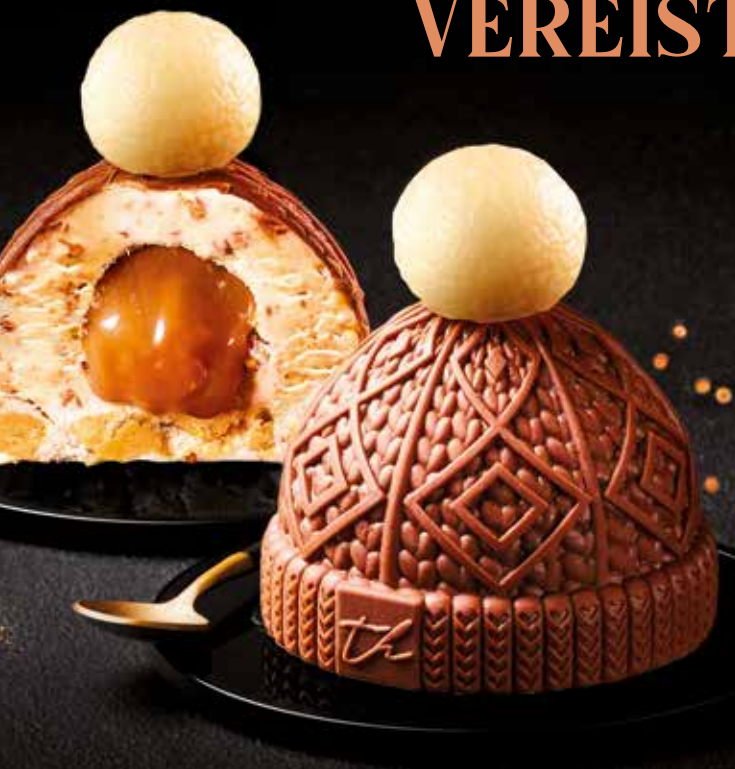
DER GLACÉ-BECHER

60695 - VANILLE/HIMBEERE/SABLÉ BRETON/COOKIE DOUGH/CROUSTILLANT

25 bis 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen - Bourbon-Vanille-Eis aus Madagaskar und reines Butter-Breton-Sandgebäck mit frischer Sahne, Himbeersorbet mit 50 % Fruchtanteil, Himbeersauce, Knusperstückchen aus weißer Schokolade, Mandeln, Cerealien mit Kekskrümel, Cookie-Stückchen, Schokoladensiegel, Streusel mit roten Früchten und Schokoladensiegel. Hergestellt in unserem Atelier Toqué™ - Schachtel 840 g (= 1,265 Liter) - *Limitierte Auflage*

*Geschützte geografische Angabe. **Keksteig.

Die DESSERTS VEREIST



Erstellung

**2 MINI-EISTÜTEN
MACADAMIA/KARAMELL/
COOKIE DOUGH*/KNUSPRIG**

15050 - 5 MIN. IM KÜHLSCHRANK
RUHEEN LASSEN

Macadamia-Eiscreme mit Crème
fraîche mit Milkschokoladen-
Praliné-Krokant und Kekskrümeln,
zartschmelzendem Karamell mit
Guérande-Meersalz IGP**,
Milkschokoladenhülle und
weißer Schokoladenpompon.
Hergestellt in unserem Atelier
Toqué™.

2 STÜCKE - Schachtel 190 g

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

*Keksteig. **Geschützte geografische
Angabe.

9,90



**4 SAPINS PÉTILLANTS™
VANILLE**

2205 - Vanilleeiscreme mit
Crème fraîche und
Schokoladen-
bonbonstückchen, umhüllt
von weißer Schokolade und
prickelnden Bonbons. **Ohne
künstliche Farbstoffe oder
Aromen.** Hergestellt in
unserem
Atelier
Toqué™.

4 STÜCKE

Schachtel
192 g (= 280
ml) - Pro kg:
30,73 25,52

~~5,90~~
4,90
1,00
Ersparnis !



**2 EISBÄREN VANILLE/ROTE
FRÜCHTE**

15007 - 5 MIN. IM KÜHLSCHRANK
RUHEEN LASSEN

Vanilleeiscreme mit Crème fraîche,
Sorbet Plein Fruit mit 50 % roten
Früchten, Sauce aus
roten Früchten.
Hergestellt in
unserem Atelier
Toqué™.

2 STÜCKE

Schachtel 135 g
(= 200 ml) - Pro kg:
58,52 51,11

~~7,90~~
6,90

1,00
Ersparnis !

Aufgrund der Größe einiger
Dekorationselemente empfehlen
wir, diese Leckereien nicht an
Kinder unter 3 Jahren zu verteilen.



**DIE GEFRORENE
ROSE HIMBEERE/
ERDBEERE/VANILLE**

60602 - 15 MIN. IM
KÜHLSCHRANK RUHEN
LASSEN

**Erdbeer-Sorbet aus
ganzen Früchten und
Bourbon-Vanille-
Eiscreme mit Crème
fraîche, Himbeer-Sorbet
aus ganzen Früchten mit
Erdbeer-/Himbeersauce,
Schale und weißer
Schokoladenglasur,
Baiser. Hergestellt in
unserem Atelier
Toqué™.**

8 TEILE - Schachtel

615 g (= 995 ml)
Pro kg: 39,52 36,29

Limitierte Auflage

~~24,50~~
22,50

2,00
Ersparnis !



**DIE BEWOHNTE
BAUMSTAMM-TORTE
MIT GIANDUJA/VANILLE/
HASELNUSS**

60690 - 15 MIN. IM KÜHLSCHRANK
RUHEN LASSEN

**Eiscreme mit Bourbon-Vanille aus
Madagaskar und Gianduja mit
karamellisierten
Haselnussplittern, Eiscreme und
Haselnussauce aus Haselnüssen
aus dem Piemont IGP* mit
karamellisierten
Haselnussplittern, Haselnuss-
Dacquoise und dunkler
Schokoladenhülle. Hergestellt in
unserem Atelier
Toqué™.**

10 TEILE

Schachtel 750 g (= 1,08 Liter) - Pro kg:
35,33 32,67

Limitierte Auflage

*Geschützte geografische
Angabe.

~~26,50~~
24,50

2,00
Ersparnis !



Eisdesserts zum Teilen

4 TEILE



Erstellung

EISDESSERT MIT ROTEN FRÜCHTEN/ VANILLE/HIMBEERE

60983 - 15 MIN. IM KÜLSCHRANK RUHEN LASSEN

Sorbet aus 50 % roten Beeren. Vanilleeis mit Crème fraîche und karamellisierten Mandelsplittern, Himbeergelee, Mandelbiskuit mit Praliné-Stückchen, Himbeergelee-Dekor, Meringues. **Hergestellt in unserem Atelier Toqué™.**

4 TEILE - Schachtel 375 g
(= 480 ml) - Pro kg: 31,65 29,03

~~16,90~~
15,50
1,40
Ersparnis !

EISDESSERT MIT MIRABELLEN AUS LOTHRINGEN/MANDELN/KARAMELL

60981 - 15 MIN. IM KÜLSCHRANK RUHEN LASSEN

Fruchtsorbet aus 60 % Mirabellen mit karamellisierten Mandelsplittern, Mandeleis, Mirabellensauce, Karamellcreme aus gesalzener Butter, Keks mit Pralinestückchen, karamellisierten Haselnussplittern, Meringues und Mandeln als Dekoration. **Mirabellen aus Lothringen IGP*.** **Hergestellt in unserem Atelier Toqué™.**

4 TEILE

Schachtel 385 g (= 480 ml) - Pro
kg: 43,90 40,26

*Geschützte geografische Angabe.

~~16,90~~
15,50
1,40
Ersparnis !

EISDESSERT MIT MARONEN

60980 - 15 MIN. IM KÜLSCHRANK RUHEN LASSEN

Kastanieneis mit kandierten Kastanienstückchen und Bourbon-Vanille mit Crème fraîche, Kastaniensauce, Kastanien-Brownie-Keks mit Pralinen-splittern, dekoriert mit kandierten Kastanienstückchen, Haselnüssen und Meringues. **Kastanienanteil 17 %.** **Hergestellt in unserem Atelier Toqué™.**

4 TEILE

Schachtel 370 g
(= 480 ml) - Pro kg:
45,68 41,89

~~16,90~~
15,50
1,40
Ersparnis !

Eisdesserts zum Teilen

6 TEILE



EISDESSERT MIT SIZILIANISCHER ZITRONE/VANILLE/WEISSER SCHOKOLADE

60648 - 15 MIN. IM KÜHLSCHRANK RUHEN LASSEN

Sorbet aus sizilianischen Zitronen, Bourbon-Vanille-Eiscreme aus **Madagaskar** mit karamellisierten Mandelsplittern und weißer Schokolade mit Crème fraîche, **sizilianischer Zitronensauce**, Zitronenkeks, Baiser-Dekor und kandierten Zitronenschalen. **Hergestellt in unserem Atelier Toqué™.**

6 TEILE

Schachtel 435 g
(= 605 ml) - Pro kg:
44,83 42,53

~~19,50~~
18,50

1,00
Ersparnis!



EISDESSERT NACH SCHWARZWÄLDER ART - SCHOKOLADE/GRIOTTINES®/VANILLE

60644 - 15 MIN. IM KÜHLSCHRANK RUHEN LASSEN

Schokoladen- und Vanilleeis mit **Griottines®**-Stückchen und Vanille-Kirsch-Eis mit Crème fraîche, Sauerkirschsauce, Kakaokeks, **Griottines®**-Dekor. **Hergestellt in unserem Atelier Toqué™.**

6 TEILE

Schachtel 420 g
(= 620 ml) - Pro kg:
46,43 44,05

~~19,50~~
18,50

1,00
Ersparnis!

EXOTISCHES EISDESSERT MIT MANGO, PASSIONSFRUCHT, YUZU UND KOKOSNUSS

60646 - 15 MIN. IM KÜHLSCHRANK RUHEN LASSEN

Kokosnussei mit Kokosraspeln und Bourbon-Vanille-Sahne, **exotisches Fruchtsorbet 38 %** (Mango, Passionsfrucht, Yuzu), Mango-/Passionsfruchtsauce, Brownie-Keks mit reiner Butter, weißer Schokolade und Zitrone, Dekor aus weißer Schokolade und Baisers. **Hergestellt in unserem Atelier Toqué™.**

6 TEILE - Die Schachtel

von 435 g (= 605 ml)
Pro kg: 44,83 42,53

~~19,50~~
18,50

1,00
Ersparnis!

Eisdesserts

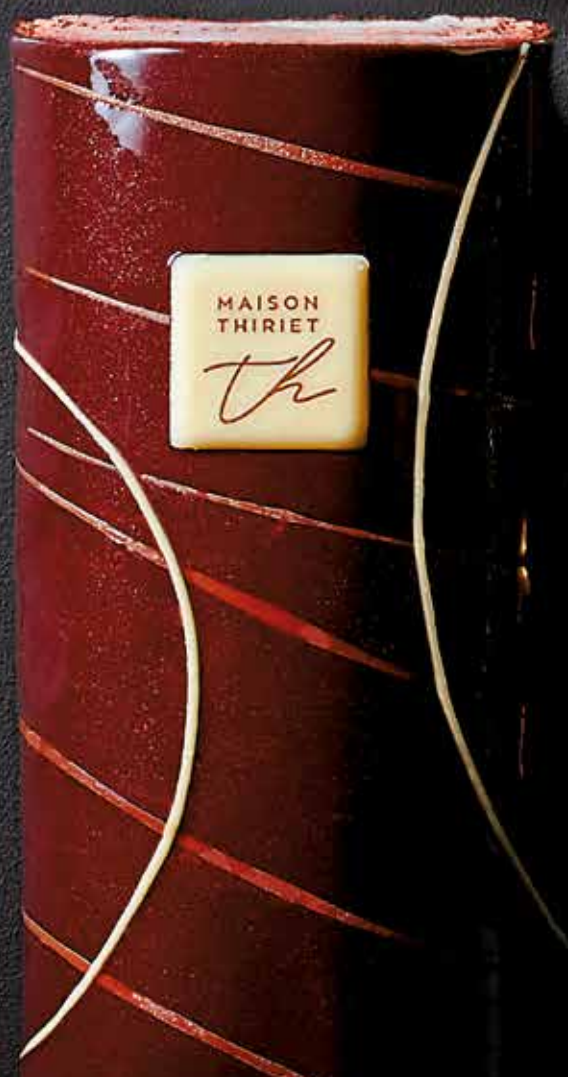
ZU TEILEN



1



2



1. DÉLICE 3 CHOCOLATS

60642 - 15 MIN. IM KÜHLSCHRANK
RUHEN LASSEN

Eiscreme aus Milkschokolade mit
karamellisierten
Haselnussstückchen und weißer
Schokolade, dunkler
Schokoladenmousse, Kakaokeks
und Schokoladen-glasur.

Hergestellt in
unserem
Atelier
Toqué™.

8 TEILE

Schachtel
490 g (= 800
ml) - Pro kg:
33,67 31,63

~~16,50~~
15,50
1,00
Ersparnis!

2. FRUCHTGENUSS VANILLE/ HIMBEERE/MANGO/ERDBEERE

60641 - 15 MIN. IM KÜHLSCHRANK
RUHEN LASSEN

Vanilleeis mit karamellisierten
Mandelsplittern und Crème fraîche,
Erdbeer-, Himbeer- und
Mangosorbets, Keksen und
Vanilleglasur.

Hergestellt in
unserem Atelier
Toqué™.

8 TEILE

Schachtel 500 g
(= 800 ml) - Pro
kg: 33,90 31,00

~~16,50~~
15,50
1,00
Ersparnis!

**BLÄTTER-
TEIGKUCHEN MIT
ROTEN FRÜCHTEN/
MASCARPONE**

**61055 - 15 MIN. IM
KÜHLSCHRANK RUHEN
LASSEN**

**Sorbet mit 35 %
roten Früchten,
Mascarpone-Eiscreme
mit Crème fraîche,
Himbeersauce und
knusprigem
Himbeerblätterteig.
Hergestellt in
unserem Atelier
Toqué™.**

8 TEILE

Schachtel 605 g
(= 985 ml) - Pro kg:
22,31

13,50



**BLÄTTER-
TEIGKUCHEN MIT
SCHOKOLADE/
PRALINÉ/VANILLE**

**61061 - 15 MIN. IM
KÜHLSCHRANK RUHEEN
LASSEN**

**Schokoladen-,
Praliné- und
Vanilleeiscreme mit
Crème fraîche und
knusprigem
Kakaoblätterteig.
Hergestellt in
unserem Atelier
Toqué™.**

8 PORT.

Schachtel 560 g (= 1
Liter) - Pro kg: 24,11

13,50



**LECKERE HASELNUSS-/
SCHOKOLADEN-/VANILLE-
BÛCHE**

**61317 - 15 MIN. IM KÜHLSCHRANK RUHEN
LASSEN**

**Eiscreme mit Haselnuss-, Schokoladen-
und Vanillegeschmack mit Crème
fraîche, umhüllte Getreidekugeln.
Hergestellt in unserem Atelier
Toqué™.**

16 TEILE - Schachtel 1 kg

(= 1,8 Liter)

DAS SIND 1,25 PRO ANTEIL!

19,90

Eisdesserts

EINZELPERSONEN

Erstellung

2 DESSERTS NACH ART DES MONT BLANC

28170 - 5 MIN. IM
KÜHLSCHRANK RUHEN
LASSEN

Eiscreme mit Vanille-
Crème fraîche, Meringue-
und Maronenstückchen,
Maronensauce, Meringue-
Dekor und Puderzucker.
Hergestellt in unserem
Atelier Toqué™.

2 STÜCKE

Schachtel 130 g (= 220 ml)
Pro kg: 15,34 13,40

~~7,90~~
6,90

1,00
Ersparnis!



3
PARFUMS
ZUR AUSWAHL

6 BÜCHETTES

5 MIN. IM KÜHLSCHRANK
RUHEN LASSEN

Hergestellt in unserem Atelier Toqué™.

6 STÜCKE - Schachtel 345 g (= 600 ml)
Pro kg: 33,33 28,70

~~11,50~~
9,90
1,60
Ersparnis!



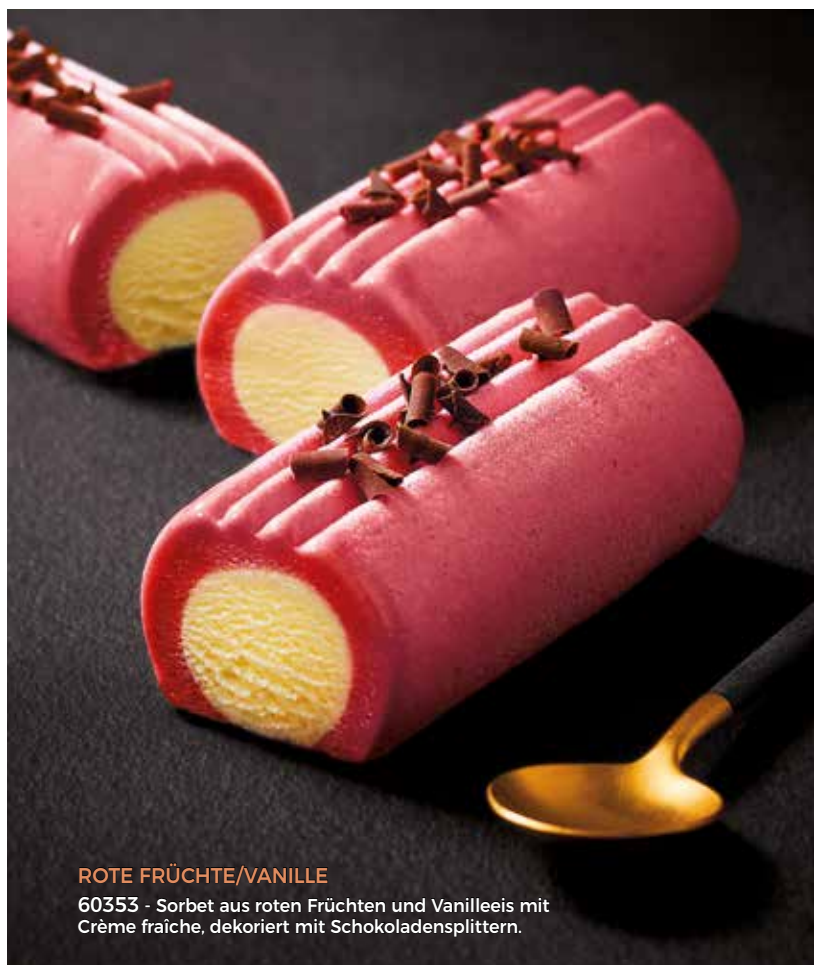
SCHOKOLADE/VANILLE

60352 - Schokoladen- und Vanilleeiscreme mit Crème fraîche, verziert mit Schokoladenstückchen.



MISCHUNGEN

60351 - 3 Rezepte. Karamelleis mit gesalzener Butter und Vanille; Himbeer- und Exotenfruchtsorbet; Vanilleeis und Exotenfruchtsorbet. Mit Schokoladenstückchen dekoriert.



ROTE FRÜCHTE/VANILLE

60353 - Sorbet aus roten Früchten und Vanilleeis mit Crème fraîche, dekoriert mit Schokoladensplittern.

Eisdesserts

EINZELSTÜCKE & PETIT FOURS

3
PARFUMS
ZUR AUSWAHL

2 EISKREM-KÖSTLICHKEITEN

10 MIN. IM KÜHLSCHRANK RUHEN LASSEN
Hergestellt in unserem Atelier Toqué™.

2 STÜCKE - Schachtel 166 g (= 220 bis 225 ml)
Pro kg: 47,59

7,90



BLUTORANGE/SCHOKOLADE

28168 - Vollfrucht-Sorbet aus sizilianischer Blutorange, Eiscrème aus dunkler Schokolade aus Tansania mit 75 % Kakaoanteil und Crème fraîche, Schokoladensauce und karamellisierten Mandelsplittern.



CAPPUCCINO/KARAMELL

28169 - Cappuccino-Eiscrème (100 % Arabica-Kaffee aus Kolumbien) und Vanille, Karamellsauce (Karamell mit Guérande-Meersalz IGP*) und Spekulatius-Stückchen.

*Geschützte geografische Angabe.



HEIDELBEERE/MASCARPONE

28165 - Vollfruchtsorbet mit 50 % wilden Heidelbeeren, Mascarpone-Eiscrème mit Crème fraîche, Heidelbeersauce und Spekulatius-Stückchen.

7
PARFUMS
ZUR AUSWAHL

Erstellung

NEUER PARFUM **1. 49951 - PRALINÉ**

EISIGE FELSEN

5 MIN. IM KÜHLSCHRANK AUSKÜHLEN LASSEN

Herzhafte Sauce - Hergestellt in unserem Atelier Toqué™.

2. 49972 - DADDY COOL* RUM SAINT JAMES®/SCHOKOLADE

3. 49965 MIN.ZE/SCHOKOLADE

4. 49980 ARABICA-KAFFEE

5. 49950 VANILLE/KARAMELL

6. 49960 - WEISSE SCHOKOLADE/HIMBEERE

7. 49973 - VANILLE/GRIOTTE/KIRSCH

CA. 12 STÜCKE

Schachtel 135 g (= 150 ml)
Pro kg: 48,15 40,74

*Cooler Vater.

~~6,50~~
5,50

1,00
Ersparnis !

2



3



4



5



6



7



Die DESSERTS KONDITOREN



Erstellung

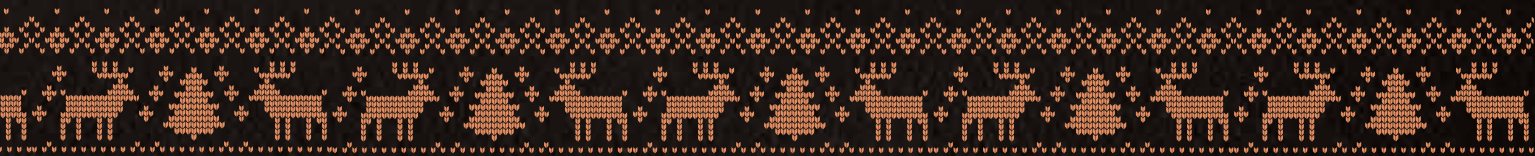
WEIHNACHTSBAUMSTAMM AUS MILCHSCHOKOLADE/VANILLE/
PRALINÉ/HASELNUSS

70175 - 16 STUNDEN IM KÜHLSCHRANK AUFTAUEN LASSEN

Milchschokoladenmousse mit Crème fraîche, **Praliné nach alter Art mit Mandeln**,
gesalzene Haselnüsse, cremige **Bourbon-Vanille aus Madagaskar**, Haselnusskeks,
Milchschokoladenüberzug. **Hergestellt in unserem Atelier Toqué™.**

8 TEILE - Schachtel 675 g - Pro kg: 39,26 - *Limitierte Auflage*

26,50



Konditoreiwaren

ZU TEILEN



1

2

3

12,50
10,90
1,60
Ersparnis !

KONDITOR- DELIKATESSE

1. SCHOKOLADE/KARAMELL

89877 - 4 STUNDEN IM KÜHLSCHRANK AUFTAUEN LASSEN, DANN 10 MIN. BEI RAUMTEMPERATUR

Mousse aus dunkler Schokolade mit 68 % Kakaoanteil, Kakaokekse, Karamellganache, Milkschokoladenkrokant, Schokoladenglasur, geröstete Haselnuss- und Pistazienstückchen. Freilandeier.

4 BIS 6 PORT.

Schachtel 320 g
Pro kg: 39,06 34,06

2. WEISSE SCHOKOLADE/ HIMBEERE

89893 - 6 STUNDEN UND 30 MIN. IM KÜHLSCHRANK AUFTAUEN LASSEN

Mousse aus weißer Schokolade, Erdbeer- und Himbeerkonfitüre, rosa Mandelkekse, Himbeeren, Knusper aus weißer Schokolade/Haselnuss und rosa Glasur.

Ausgewählte Sorte Willamette Eier aus Freilandhaltung.

4 BIS 6 PORT.

Schachtel 275 g
Pro kg: 45,45 39,64

3. BIRNE/KARAMELL

89872 - 6 STUNDEN UND 30 MIN. IM KÜHLSCHRANK AUFTAUEN LASSEN

Birnenmousse, Mandelkekse, Karamellganache mit Birnenstückchen, Milkschokoladen-Praliné-Krokant, Milkschokoladen-Karamell-Glasur, karamellisierte Haselnussplitter. **Ausgewählte Bimensorte Williams - Eier aus Freilandhaltung.**

4 BIS 6 PORT.

Schachtel 323 g
Pro kg: 38,70 33,75

**OBSTGARTEN-KÖSTLICHKEIT
PFIRSICH/HIMBEERE**

70045 - 2,5 STUNDEN BEI RAUMTEMPERATUR AUFTAUEN, DANN 1 STUNDE IM KÜHLSCHRANK

Mousseline-Creme mit Crème fraîche, Pfirsich- und Himbeerwürfeln, Löffelbiskuit und Löffelbiskuit mit Himbeerstückchen, Glasur, Himbeeren und kandierten Orangen. **Freilandeier-Reichhaltig mit Himbeeren und Pfirsichen 27 %.** Hergestellt in unserem Atelier Toqué™.

6 TEILE - Schachtel 500 g
Pro kg: 39,80 33,80

19,90
16,90
3,00
Ersparnis !

Konditoreiwaren

EINZELPERSONEN



Erstellung

2 DOSEN VANILLE/ROTE FRÜCHTE

70339 - 5.5 STUNDEN IM KÜHLSCHRANK AUFTAUEN LASSEN

Mousse aus Bourbon-Vanille aus Madagaskar mit Crème fraîche, Kompott aus roten Früchten, umhüllt von weißer Schokolade und Streuseln aus roten Früchten, Mandelbiskuit. Hergestellt in unserem Atelier Toqué™.

2 STÜCKE - Schachtel 175 g - Pro kg: 43,81- 40,72

~~8,50~~

7,90

0,60

Ersparnis !



SCHOKOLADENKNUSPER

70070 - 2 STUNDEN BEI RAUMTEMPERATUR AUFTAUEN LASSEN, DANN 30 MIN. IM KÜHLSCHRANK LAGERN

Schokoladenmousse mit Crème fraîche, knusprige Haselnusspraline 33 %, Mandel-Dacquoise und Kakaokeks. Hergestellt in unserem Atelier Toqué™.

4 TEILE - Schachtel 330 g
Pro kg: 46,97 40,91

~~15,50~~
13,50
2,00
Ersparnis !

Und

DIE IDEALE BEGLEITUNG ENGLISCHE CREME

70925 - 3 MIN. IN LAUWARMEM WASSER AUFTAUEN LASSEN
Milch, Crème fraîche und Eier aus Freilandhaltung, Bourbon-Vanilleextrakt und Vanillekörner aus Madagaskar. Hergestellt in unserem Atelier Toqué™.

4 PORT. 100 G
Schachtel 400 g
Pro kg: 17,25 13,75

~~6,90~~
5,50
1,40
Ersparnis !



EXOTISCHES DESSERT MIT MANGO, PASSIONSFRUCHT UND ANANAS

70102 - 12 STUNDEN IM KÜHLSCHRANK AUFTAUEN
Passionsfruchtmousse mit Sahnemilch, Mangostückchen und Ananas, Biskuit und mit Passionsfruchtsirup getränktem Biskuit, Löffelbiskuit mit Kokosraspeln bestreut, Passionsfruchtguss. Exotische Früchte 31 %. Hergestellt in unserem Atelier Toqué™.

8 TEILE - Schachtel 730 g
Pro kg: 32,19 30,00

~~23,50~~
21,90
1,60
Ersparnis !



HIMBEERSTRAUCH

70101 - 12 STUNDEN IM KÜHLSCHRANK AUFTAUEN LASSEN

Vanille-Mousse (Extrakt und Bourbon-Vanilleschoten aus Madagaskar) mit Crème fraîche, Himbeergelee und Himbeerstückchen, Mandelbiskuit, mit Kirschwasser getränktem Mandelbiskuit und Löffelbiskuit mit Himbeerstückchen. Hergestellt in unserem Atelier Toqué™.

8 TEILE - Schachtel 740 g
Pro kg: 31,76 29,59

~~23,50~~
21,90
1,60
Ersparnis !

Kleinigkeiten



Erstellung

6 MINI-ZITRONEN-TÖRTCHEN MIT BAISERHAUBE

89914 - 3 STUNDEN
IM KÜHLSCHRANK
AUFTAUEN LASSEN
Zitronencreme,
Butterkekse.

6 STÜCKE

Schachtel 88 g
Pro kg: 89,77

7,90



12 MACARONS SAMMLUNG

89886 - 1,5 STUNDEN BEI RAUMTEMPERATUR AUFTAUEN LASSEN

6 Geschmacksrichtungen: Bourbon-Vanille aus Madagaskar, Willamette-Himbeere, schwarze Johannisbeere aus Burgund, dunkle Schokolade aus Venezuela, Kaffee, Karamell.
Handwerkliche Herstellung - Eier aus Freilandhaltung - Ausgewählte Zutaten*.

12 STÜCKE - Schachtel 192 g - Pro kg: 70,31 65,10

Bei Maison Thiriet haben wir uns dafür entschieden, Zutaten auszuwählen, die für ihre hohe Qualität und ihr reichhaltiges Aroma bekannt sind: Bourbon-Vanille aus Madagaskar, dunkle Schokolade aus Venezuela mit 62 % Kakaoanteil, Willamette-Himbeeren, schwarze Johannisbeeren aus Burgund, ausgewählte Arabica- und Robusta-Kaffeesorten und Fleur de Sel aus Guérande IGP.*

***Geschützte geografische Angabe.*

12,50
12,50
1,00
Ersparnis !



12 PRESTIGE-MACARONS

89940 - AUFTAUEN LASSEN 1,5 STUNDE BEI RAUMTEMPERATUR
4 Geschmacksrichtungen. Nougat, Haselnusspraliné, würzige Orange und Kakao. **Handwerkliche Herstellung - Eier aus Freilandhaltung - Ausgewählte Zutaten*.**

12 STÜCKE - Schachtel 192 g
Pro kg: 77,60 72,40

**Bei Maison Thiriet haben wir uns dafür entschieden, Zutaten auszuwählen, die für ihre Qualität und ihr reichhaltiges Aroma bekannt sind: Nougatcreme aus Montélimar in der Nougat-Macaron und Kakaomasse aus Venezuela in der Ganache der Kakao-Macaron.*

14,90
13,90
1,00
Ersparnis !



**12 PETITS FOURS
KOLLEKTION**

89854 - 3 STUNDEN
IM KÜHLSCHRANK
AUFTAUEN LASSEN
4 Rezepte. Financiers
mit Schokolade/
Tonkabohne,
Zitronen-Baiser-
Törtchen, Dessert
mit Kokosnuss/
Himbeere und
Praliné/Haselnuss-
Windbeutel.
Freilandeier.

12 STÜCKE

Schachtel 130 g
Pro kg: 80,77 76,15

~~10,50~~

9,90

0,60
Ersparnis!



**24 PETIT FOURS
AUSWAHL**

89913 - 4 STUNDEN
IM KÜHLSCHRANK
AUFTAUEN LASSEN
7 Rezepte.
Zitronentörtchen,
Praliné-Windbeutel,
Kaffee-Eclairs,
Schokoladen-
Eclairs, Gianduja-
Schokoladen-
törtchen,
Himbeer-törtchen
und Schokoladen-
Kaffee-Dessert.
Mürbeteig aus
reiner Butter.

24 STÜCKE

Schachtel 350 g
Pro kg: 56,86 52,00

~~19,90~~

18,20

1,70
Ersparnis!

EPIPHANIE

KÖNIGSKUCHEN MIT ORANGENBLÜTENAROMA UND KANDIERTEN FRÜCHTEN ALS DEKORATION

70009 - 15 MIN. IM BACKOFEN AUFTAUEN LASSEN, DANN **15 MIN.** BEI RAUMTEMPERATUR

Bröche aus reiner Butter mit Eiern aus Freilandhaltung und Weizenmehl, mit Orangenblütenaroma, kandierten Früchten und Hagelzucker. **Hergestellt in unserem Atelier Toqué™. Mit Fève und Krone.**

8 TEILE - Beutel 350 g

Pro kg: 32,25 28,62 - *Limitierte Auflage*

~~8,90~~
7,90

 **1,00**
Ersparnis !

DREIKÖNIGSKUCHEN MIT ÄPFELN

89861 - 25 BIS 30 MIN. IM OFEN BACKEN UND ANSCHLIESSEND **15 BIS 20 MIN.** RUHEN LASSEN

Blätterteig aus reiner Butter und Weizenmehl mit Apfelkompott mit Stückchen. **Mit Bohne und Krone.**

4 BIS 6 PORT.

Schachtel 400 g - Pro kg: 18,75

Limitierte Auflage

 **7,50**

MAISON
THIRIET
1902

KUNDENNUMMER

Name Vorname

Adresse

Postleitzahl Stadt

Telefon E-Mail

Referenznummer	Produktname	Menge	Preis
<input type="text"/>			CHF <input type="text"/>
<input type="text"/>			CHF <input type="text"/>
<input type="text"/>			CHF <input type="text"/>
<input type="text"/>			CHF <input type="text"/>
<input type="text"/>			CHF <input type="text"/>
<input type="text"/>			CHF <input type="text"/>
<input type="text"/>			CHF <input type="text"/>
<input type="text"/>			CHF <input type="text"/>
<input type="text"/>			CHF <input type="text"/>
<input type="text"/>			CHF <input type="text"/>
<input type="text"/>			CHF <input type="text"/>
<input type="text"/>			CHF <input type="text"/>
<input type="text"/>			CHF <input type="text"/>

Total Einkauf CHF



7 SAMMELBOHNEN IN ALLEN UNSEREN GALETES UND BRIOCHES DES ROIS



DREIKÖNIGSKUCHEN MIT FRANGIPANE-FÜLLUNG

89950 - 40 MIN. IM OFEN BACKEN UND ANSCHLIESSEND **30 BIS 45 MIN.** RUHEN LASSEN


Blätterteig aus reiner Butter. Frangipane mit geschälten und ungeschälten Mandeln. **Mit Bohne und Krone.**

6 BIS 8 PORT.

Schachtel 600 g
Pro kg: 19,17

Limitierte Auflage

 **11,50**

 Aufgrund der Größe einiger Dekorationselemente empfehlen wir, diese Leckereien nicht an Kinder unter 3 Jahren zu verteilen.

**Bestellen
Sie wie
Sie möchten**



thiriet.ch

Per Telefon

034 420 02 20

Per Internet

THIRIET.CH

Finden Sie uns auf   Thiriet Suisse

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