

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

MAISON  
**THIRIET**  
1902



*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  
VERZEHEN 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, HALBGEGART, 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  
mehrmales 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 CHF 120 !\*\*\*



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 CHF 120 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 CHF 120. 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 KRABBENFLEISCH

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, halbgetrockneten Tomaten; auf Mehrkorn-Toastbrot, Ziegenkäse, Haselnüssen, halbgetrockneten 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 !



### 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



# 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 !



10 KLEINE KOHLROULAGEN  
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-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

**7,90**

1,00  
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 !



12 MINI-  
QUICHES,  
DREI  
KÄSESORTEN  
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 !

# Die EINGÄNGE



## 24 GEFÜLLE 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!



# Kalte Vorspeisen

## VOM MEER

MAISON  
**THIRIET**  
1902

### 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 : 84,58 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 Seehet (Seehet) 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 Argoppecten purpuratus - Peru.*

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

**1,00**  
Ersparnis !

# Kalte 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.



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

# Warmer 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 3

2



### 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

~~23,90~~  
**21,90**

Beutel 440 g

Pro kg: 54,32 49,77

\*Zygochlamys patagonica  
Argentinien.

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 !

# Warmer 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,  
Kabeljaufilets aus  
dem Nordostatlantik  
und cremige  
Zitronensauce.

**6 TEILE**

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

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

**3,00**  
Ersparnis !

**▲ PERLHUHPASTETE  
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

~~11,90~~

**9,90**

**2,00**  
Ersparnis !

**JAKOBSMUSCHEL- /  
CARNELEN-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.



# Warme Vorspeisen

## AUMÔNIÈRES, KARTOFFELNESTEN & FONDANTS



2 TEIGTASCHEN MIT  
JAKOBSMUSCHELN\* UND  
CARNELEN

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

MAISON  
**THIRIET**  
1902



## 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 Aussichtsplatten, die verhindern, dass in See verlorene Reusen Hummer und andere Arten fangen.

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

## Erstellung

### GEKOCHTE KRABBENKLAUEN

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

**12,90**



### ROHE, GESCHÄLTE UND ENTDARMBECKEN GARNELEN AGEMO

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. Garnele 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

## CARNELEN UND JAKOBSMUSCHELN\* IN OLIVENÖL UND PETERSILIE

84811 - 6 BIS 7 MIN IN DER PFANNE BRATEN

Carnelen 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.

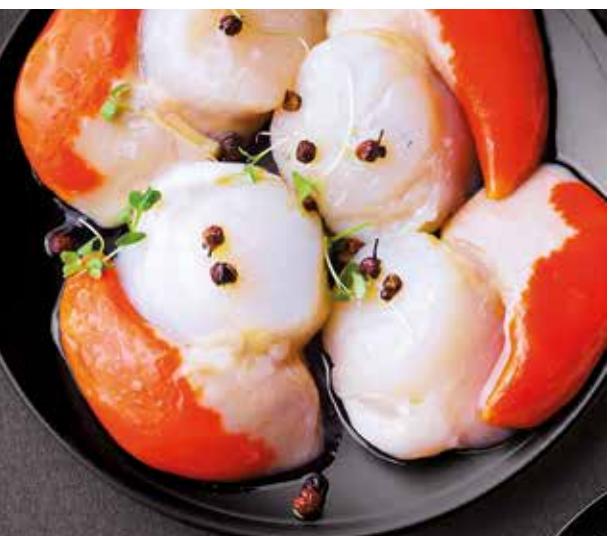
Beutel 250 g

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



## 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.**

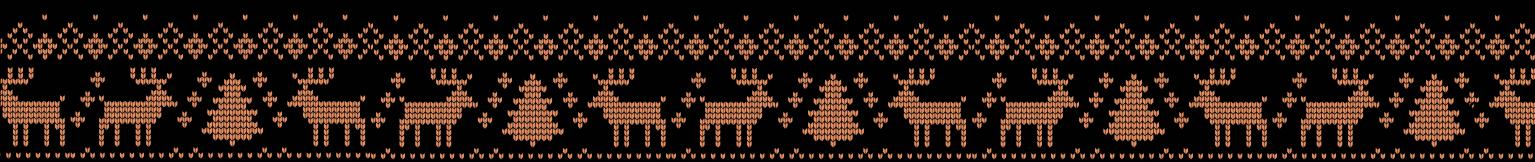
**STÜCKE 125 G**

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

**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  
SEEHECHTROUDEN  
(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, Kollensellerie,  
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, Tomatencoulis,  
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).

2

1

3

4

5

# *Die* **FLEISCH** **& GEFLÜGEL**



## *Erstellung*

2 PERLHUHNKEULEN, GEFÜLLT MIT  
ENTENLEBER UND SAUTERNES

85330 - NACH DEM AUFTAuen 45 MIN IM OFEN BACKEN

Perlhuhn, Truthahnfüllung, Entenstopfleber und  
Sauternes AOC\*. Einzelv. vakuumverpackt.

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

\*Kontrollierte Herkunftsbezeichnung

**15,50**



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!



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. Einzelne  
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

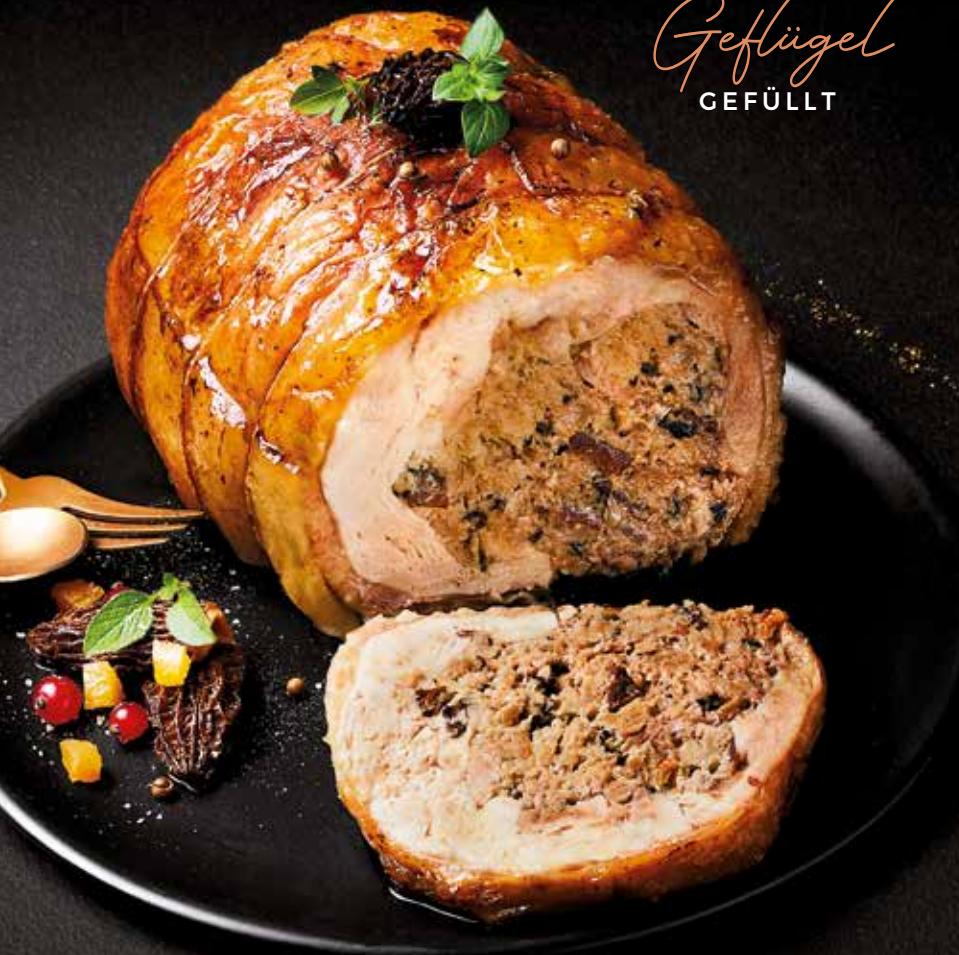
85235 - 55 MIN IM OFEN BACKEN

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!

# Geflügel GEFÜLLT



GEFÜLLTER  
KAPUNBRATEN,  
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  
Pouarde, 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

MAISON  
**THIRIET**  
1902



**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 PERLHUHN, 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

~~26,50~~

**25,50** | 1,00  
Ersparnis!

**92452 - RINDFLEISCH** +

Schweiz - Pro kg: 53,00 51,00

~~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 VITELOTTE-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!



### 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,  
Faltipilze 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 sulfitfreien 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**

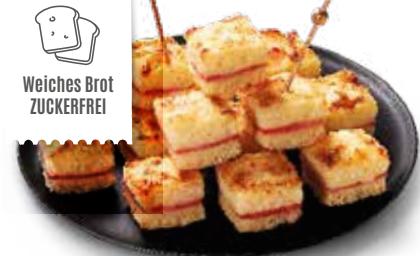
80259 - 18 bis 20 Min. im Ofen aufbacken - Brioche-Brötchen, Barbecue-Sauce, Hähnchen und Cheddar - Schachtel 145 g  
Pro kg: 68,28 58,62

**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 Spaltenklasse 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: 16,86 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: 10,22 9,44

**0,70**  
Ersparnis!  
**9,20**  
**8,50**

**20 Mini-Croissants mit Schinken**

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**



**-20%**  
**9,50**  
**7,50**  
**2,00**  
Ersparnis!

**2 klassische Flammkuchen**

82260 - 12 bis 14 Min. im Ofen backen  
2 x 1 Stück - Schachtel 520 g  
Pro kg: 18,27 14,42



**-15%**  
**8,50**  
**7,20**  
**1,30**  
Ersparnis!

**8 Körbe Hähnchen/ Pilze**

82131 - 20 bis 25 Min. im Ofen backen  
Schachtel 640 g - Pro kg: 13,28 11,25

**Tartar aus Walliser Forelle**

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

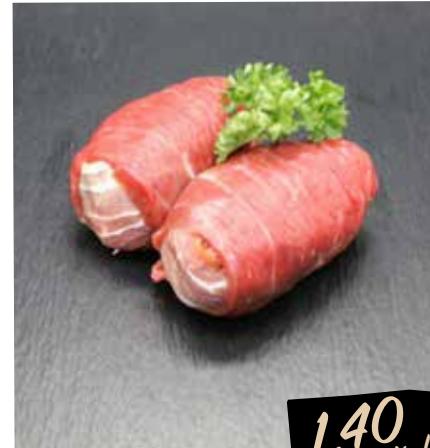
92483 - 5 Min. in der Pfanne braten  
Herkunft: Schweiz. Metzgerei Perusset in Orbe (VD) - Beutel 1 kg

2,00  
Ersparnis!23,50  
21,50

## Schweizer Hähnchen-Cordon-Bleu

+ Perusset

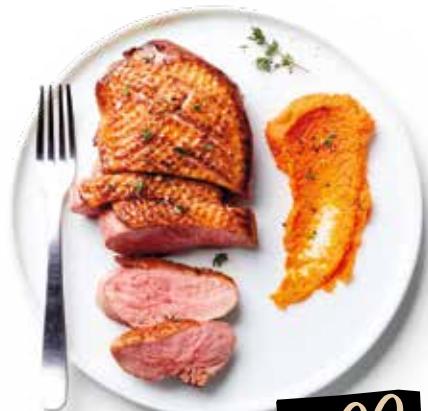
86902 - 14 bis 16 Min. in der Pfanne braten - Beutel 900 g  
Pro kg: 26,33 26,56

1,60  
Ersparnis!25,50  
23,90

## Hausgemachte Frikadellen

AGEMO

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

1,40  
Ersparnis!29,00  
28,50

## 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: 36,15 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

## Ganze gekochte Bio-Muscheln

AGEMO

84458 - 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

NEU!

Muscheln  
Herkunft  
ÎLES CHAUSEYMuscheln  
gezüchtet  
AUF OFFENEM SEE

Alaska-Seelachs aus einer NACHHALTIGEN FISCHEREI

100% FILETS

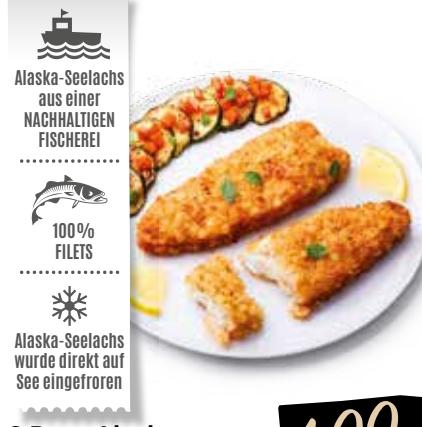
Alaska-Seelachs im Meer tiefgefroren



-20%

## 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

4,90  
3,90  
1,00  
Ersparnis!

## 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

## Ganze gekochte Bio-Muscheln

84458 - 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

AB  
AUSGEZEICHNET  
EU

13,50



**Extrafeine Bohnen**

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

86909 - 8 Teile

Beutel 1 kg

**0,60**  
Ersparnis!

8,50  
**7,90**

81280

Beutel 2,5 kg

Pro kg: 7,56 6,20

**-15%**

18,00  
**15,50**

**3,40**  
Ersparnis!

**Erbsen/Karotten**

5 bis 6 Min. in einem Topf kochen lassen

82705

**6 bis 7 Teile**

Beutel 1 kg

61502

**14 bis 16 Teile** - Beutel 2,5 kg

Pro kg: 7,00 5,56

**-20%**

**5,90**

17,50  
**13,90**

**3,60**  
Ersparnis!



**Gehackter Spinat mit Sahne**

10 bis 14 Min. in einem Topf kochen lassen

86906 - 8 Teile

Beutel 1 kg

**1,00**  
Ersparnis!

8,90  
**7,90**

81154

**14 bis 16 Teile** - Beutel

2,5 kg - Pro kg: 6,60 6,20

**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

**0,70**  
Ersparnis!

6,20  
**5,50**

81107

**14 bis 16 Teile** - Beutel

2,5 kg - Pro kg: 5,16 4,60

**1,40**  
Ersparnis!

12,90  
**11,50**



**Rotkohl**

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**



**Gemüsemischung Excellence**

8 Min. im Topf kochen - Bestehend aus Spargel, Karotten, Blumenkohl, Bohnen, gelben Karotten

81451 - 6 bis 7 Teile

Beutel 1 kg

**1,00**  
Ersparnis!

11,50  
**10,50**

81450 - 14 bis 16 Teile

Beutel 2,5 kg

Pro kg: 10,20 9,00

**3,00**  
Ersparnis!

25,50  
**22,50**



**Rösti-Küchlein**

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**

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

**1,40**  
Ersparnis!

9,90  
**8,50**

**3,00**  
Ersparnis!

24,50  
**21,50**



Œufs 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: 51,11 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  
aufzutauen 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  
aufzutauen lassen  
Herkunft: Moldawien  
Beutel 1 kg

**-15%**

**12,50**  
**10,50**  
**2,00**  
Ersparnis!



Halbe Pflaumen

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

**-20%**

**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: 20,90 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  
Rosenbrötchen - 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  
Milchschokolade.

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

FÜR DEN  
FLÜSSIGKEITS-  
BEHÄLTER  
Zartschmelzendes  
Karamell mit  
Guérande-Salz IGP\*.

FÜR DIE  
KNUSPRICKEIT  
Knusprig mit  
Milchschokolade  
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 - Milchschokoladeneis mit Crème fraîche, Bourbon-Vanille-Eiscreme aus Madagaskar mit Crème fraîche, zartschmelzendes gesalzenes Karamell mit Guérande-Meersalz IGP\*, Cookiedough-Stückchen, Milchschokoladen-Knusper und Haselnuss-Praliné und Cerealien mit Brownie-Stückchen, Milchschokoladenhülle, 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  
2ER-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  
FLÜSSIGKEITSAUSSAß  
Himbeersauce.

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

DAS GEWISSE  
EXTRA  
Cookie-  
Teigstücke\*\*.



*Erstellung*

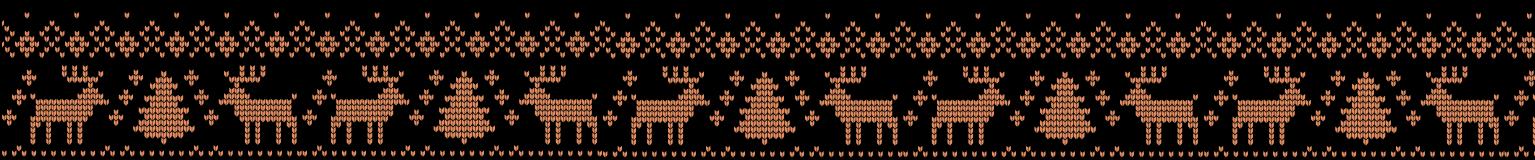
**8 BIS 10 PORT.**

DER GLACÉ-BECHER

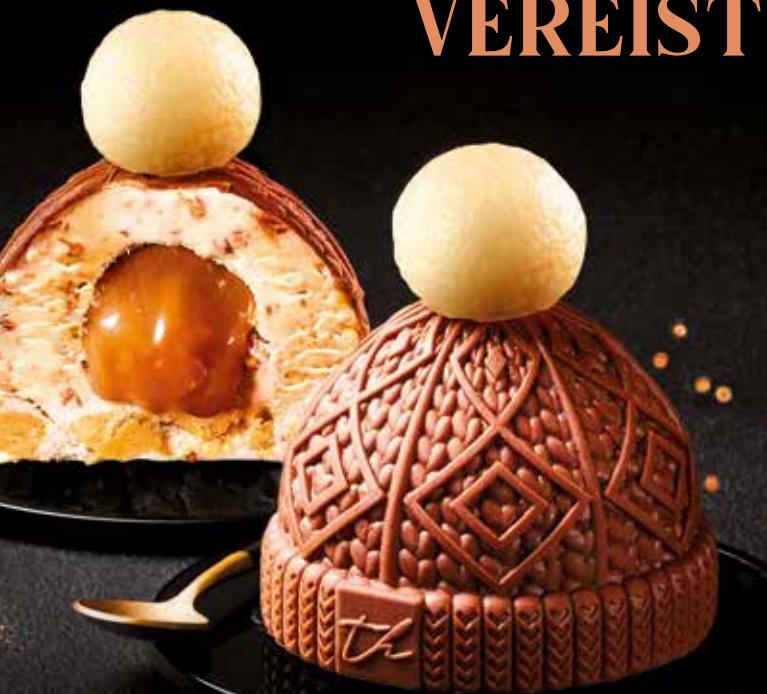
60695 - VANILLE/HIMBEERE/SABLÉ BRETON/COOKIE DOUGH/CROUSTILLANT

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 Kekskrümeln, Cookie-Stückchen, Schokoladenhülle in bunten Farben, 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  
RUHEN LASSEN

Macadamia-Eiscreme mit Crème fraîche mit Milchschokoladen-Praliné-Krokant und Kekskrümeln, zartschmelzendem Karamell mit Guérande-Meersalz ICP\*\*, Milchschokoladenhülle 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 Schokoladenbonbonstückchen, umhüllt von weißer Schokolade und prickelnden Bonbons. **Ohne künstliche Farbstoffe oder Aromen.** Hergestellt in unserem Atelier Toqué™.

~~5,90~~

**4,90**

**1,00**

Ersparnis!

2 EISBÄREN VANILLE/ROTE  
FRÜCHTE

15007 - 5 MIN. IM KÜHLSCHRANK  
RUHEN 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

~~24,50~~  
**22,50**

**2,00**  
Ersparnis !

*Limitierte Auflage*



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

**60690 - 15 MIN. IM KÜHLSCHRANK  
RUHEN LASSEN**

**Eiscreme mit Bourbon-Vanille aus  
Madagaskar und Gianduja mit  
karamellisierten  
Haselnussplättchen, Eiscreme und  
Haselnussauce aus Haselnüssen  
aus dem Piemont IGP\* mit  
karamellisierten  
Haselnussplättchen, 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.

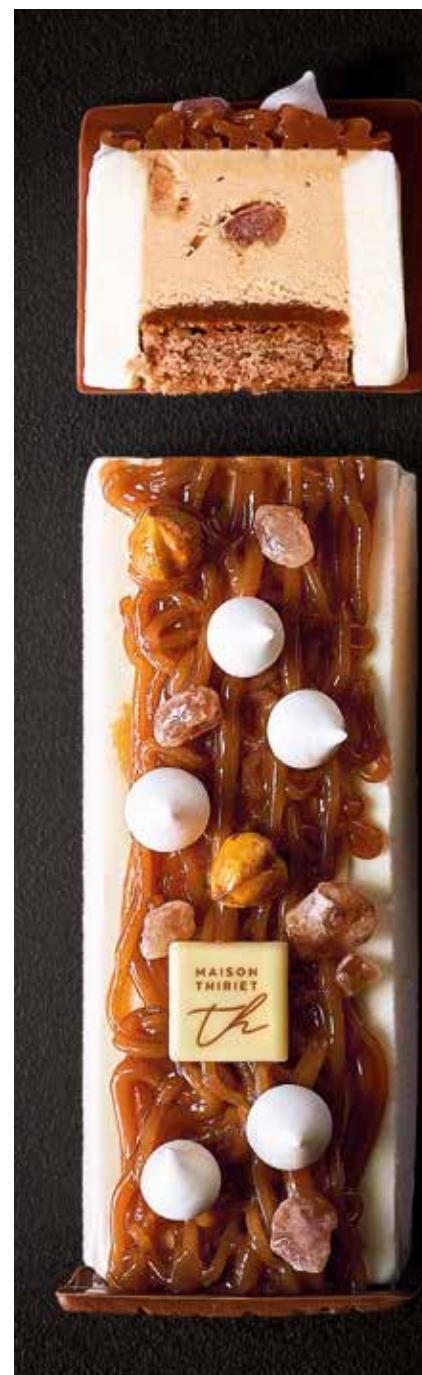
~~26,50~~  
**24,50**

**2,00**  
Ersparnis !



# Eisdesserts zum Teilen

4 TEILE



## Erstellung

### EISDESSERT MIT ROTEN FRÜCHTEN/ VANILLE/HIMBEERE

60983 - 15 MIN. IM KÜHLSCHRANK 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/MADELN/KARAMELL

60981 - 15 MIN. IM KÜHLSCHRANK 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 KÜHLSCHRANK RUHEN  
LASSEN

Kastanieneis mit kandierten Kastanien-  
stückchen und Bourbon-Vanille mit Crème  
fraîche, Kastaniensauce, Kastanien-Brownie-  
Keks mit Praliné-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  
1,40  
Ersparnis !

# Eisdesserts zum Teilen

6 TEILE

MAISON  
**THIRIET**  
1902



## EISDESSERT MIT SIZILIANISCHER ZITRONE/VANILLE/WEISSE SCHOKOLADE

60648 - 15 MIN. IM KÜHLSCHRANK RUHEN LASSEN

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

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

6 TEILE

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

**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™.

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

6 TEILE

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

**1,00**  
Ersparnis !

## EXOTISCHES EISDESSERT MIT MANGO, PASSIONSSFRUCHT, YUZU UND KOKOSNUSS

60646 - 15 MIN. IM KÜHLSCHRANK RUHEN LASSEN

Kokosnusseis 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™.

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

6 TEILE - Die Schachtel

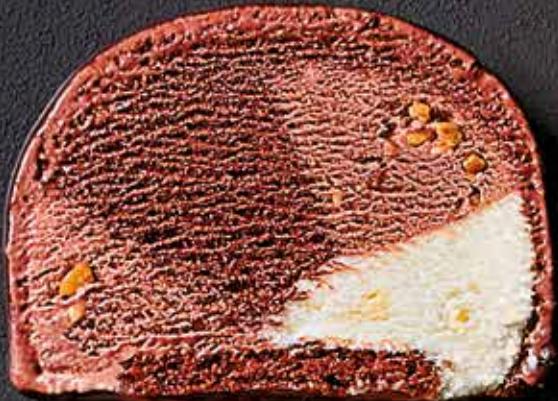
von 435 g (= 605 ml)  
Pro kg: 44,83 42,53

**1,00**  
Ersparnis !



# Eisdesserts

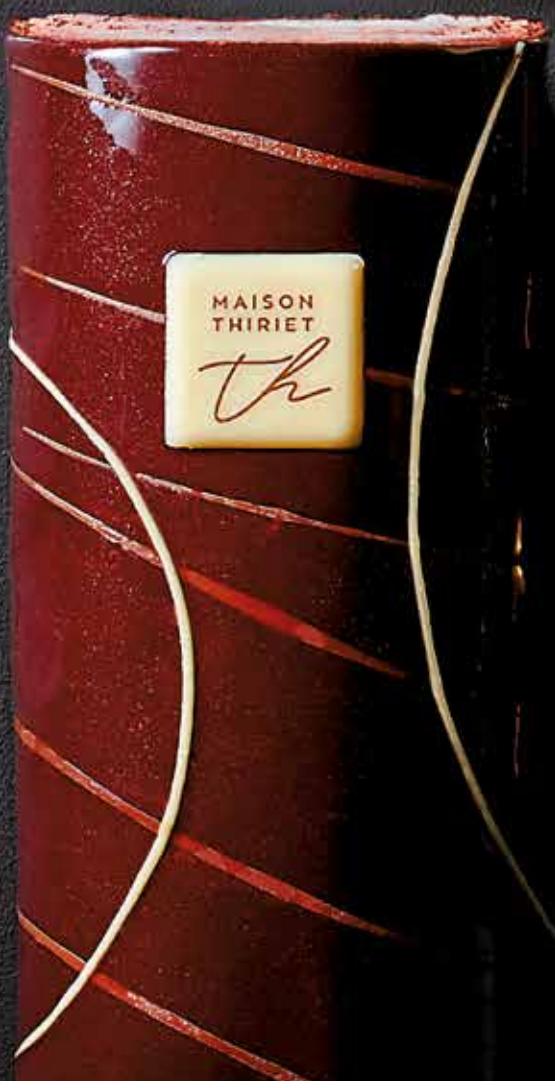
ZU TEILEN



1



2



## 1. DÉLICE 3 CHOCOLATS

60642 - 15 MIN. IM KÜHLSCHRANK  
RUHEN LASSEN

Eiscreme aus Milchschokolade mit  
karamellisierten  
Haselnusstückchen 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 31,00

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 RUHEN  
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-  
BÜCHE**

**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



#### SCHOKOLADE/VANILLE

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



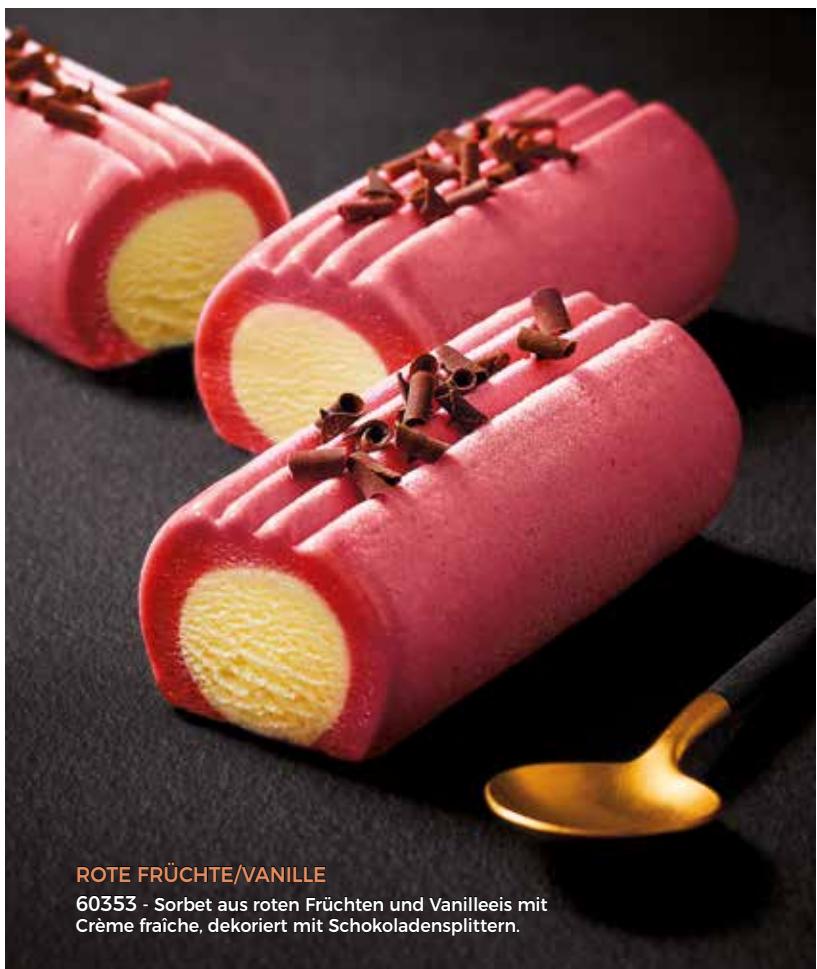
#### MISCHUNGEN

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

11,50

**9,90**

1,60  
Ersparnis !



#### ROTE FRÜCHTE/VANILLE

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

# Eisdesserts

## EINZELSTÜCKE & PETIT FOUPS

MAISON  
**THIRIET**  
1902

**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, Eiscreme aus dunkler Schokolade aus Tansania mit 75 % Kakaanteil und Crème fraîche, Schokoladensauce und karamellisierten Mandelsplittern.



#### CAPPUCCINO/ KARAMELL

**28169** - Cappuccino-Eiscreme (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-Eiscreme mit Crème fraîche, Heidelbeersauce und Spekulatius-Stückchen.

**7**  
PARFUMS  
ZUR AUSWAHL

**1**

*Erstellung*

NEUER PARFUM **1. 49951** - PRALINÉ

**6,50**  
**5,50**  
**1,00**  
Ersparnis !

#### EISIGE FELSEN

5 MIN. IM KÜHLSCHRANK AUSKÜHLEN LASSEN

Herzhafe 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/ CRIOTTE/KIRSCH

**CA. 12 STÜCKE**

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

\*Cooler Vater.



# Die ~~DESSERTS~~ KONDITOREN



## Erstellung

WEIHNACHTSBAUMSTAMM AUS MILCHSCHOKOLADE/VANILLE/  
PRALINÉ/HASELNUSS

70175 - 16 STUNDEN IM KÜHLSCHRANK AUFTAUEN LASSEN

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

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

**26,50**

**1. SCHOKOLADE/KARAMELL**  
**89877** - 4 STUNDEN IM KÜHLSCHRANK AUFTAUEN LASSEN, DANN 10 MIN. BEI RAUMTEMPERATUR  
Mousse aus dunkler Schokolade mit 68 % Kakaoanteil, Kakaokekse, Karamellganache, Milchschokoladenkrokant, 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, Milchschokoladen-Praliné-Krokant, Milchschokoladen-Karamell-Glasur, karamellisierte Haselnussplitter. **Ausgewählte Birnensorte 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!



*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,  
PASSIONSSFRUCHT UND ANANAS

70102 - 12 STUNDEN IM KÜHLSCHRANK AUFTAUEN  
Passionsfruchtmousse mit Sahne mit  
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

~~13,50~~  
**12,50**  
1,00  
Ersparnis!

\*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 % Kakaanteil, Willamette-Himbeeren, schwarze Johannisbeeren aus Burgund, ausgewählte Arabica- und Robusta-Kaffeesorten und Fleur de Sel aus Guérande IGP\*\*.  
\*\*Geschützte geografische Angabe.



### 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 !

