



**Seehechtfilets (Seelachs),
in Portionen geschnitten**
84161.1 | Set von 2 Beuteln

84161 - Nach dem Auftauen 5 Min. in der Pfanne braten - Island/Färöer-Inseln
Gefangen im Nordostatlantik. Ohne Haut und ohne Gräten*
7 bis 14 Stücke 70 bis 160 g - Beutel 1 kg : 16,90 12,45 - 2 Beuteln 1 kg = 2 kg

Die 2
Beuteln
33,80

24,90

der 2
-50%

8,90
Ersparnis !

MAISON
THIRIET
1902



Gefischt
in ISLAND und
FÉROÉ-Inseln



Seelachs
aus einer
NACHHALTIGE
FISCHEREI

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

HAUSLIEFERUNG FÜR ALLE BESTELLUNGEN vom 1. Januar bis zum 3. Februar 2026

THIRIET.CH

JEDEN MONAT WESENTLICHE



SORTIMENT MIT 12 MINI-FRÜHLINGSROLLEN 87435.1 | SET VON 2 SCHACHTELN

87435 - 10 bis 12 Min. im Ofen aufwärmen - 3 Rezepte.
Hähnchen, Garnelen, Gemüse. 2 Nuoc-Mâm-Saucen inklusive
Schachtel 280 g : 6,-20 4,95 - 2 Schachteln 280 g = 560 g
Pro kg : 22,-14 17,68

die 2
-40%

Die 24
Stücke
12,40

9,90

2,50
Ersparnis !



der 2
-40%

Die 16
Stücke
31,80

25,40

6,40
Ersparnis !

8 KÄSE-AUFLÄUFE **AGEMO** **+** 84710.1 | SET MIT 2 BEUTELN

84710 - 10 bis 12 Min. im Ofen aufwärmen - Hergestellt in
der Schweiz - Stücke 80 g - Beutel 640 g : 15,90 12,70
2 Beutel 640 g = 1,28 kg - Pro kg: 31,80 25,40



REIS MIT GARNELEN UND KOKOSCREMESAUCE 87496.1 | SET MIT 2 BEUTELN

87496 - 10 Min. in der Pfanne braten - Dazu kleines Gemüse
(rote und gelbe Paprika, Karotten und Sojabohnen)
2 Portionen - Beutel 600 g : 9,-50 7,60
2 Beuteln 600 g = 1,2 kg - Pro kg: 15,-83 12,67

der 2
-40%

Die 2
Beuteln
19,00

15,20

3,80
Ersparnis !



der 2
-40%

Die 2
Beuteln
19,00

15,20

3,80
Ersparnis !

BLUMENKOHL **AGEMO** **+** 81111.1 | SET MIT 2 BEUTELN

81111 - 7 bis 11 Min. in der Pfanne garen - Herkunft
Schweiz - 6 bis 7 Portionen - Beutel 1 kg: 9,-50 7,60
2 Beuteln 1 kg = 2 kg

BESTELLUNG AUF DER LETZTE SEITE ODER AUF **THIRIET.CH** MÖGLICH

PRODUKTE AM 2. UM -40%!



ALASKA-SEELACHSFILETS

84146.1 | SET VON 2 BEUTELN

84146 - Nach dem Auftauen 2 bis 3 Min. in der Pfanne braten
USA - Gefangen im Nordostpazifik. Ohne Haut und ohne
Gräten* - **4 bis 10 Stücke 56 bis 113 g**

Beutel 500 g : 12,50 9,95 - 2 Beuteln 500 g = 1 kg

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

der 2
-40%

Die 2
Beuteln
25,00

19,90

5,10
Ersparnis!



die 2
-40%

Die 12
Stücke ca.
39,80

31,80

8,00
Ersparnis!

6 WAADTLÄNDER SCHWEINE-SCHNECKEN AGEMO

92404.1 | SET VON 2 SCHALEN

92404 - 12 bis 15 Min. auf dem Grill oder in der Pfanne garen

Stücke ca. 130 g - Schale ca. 780 g : 19,9 15,90

2 Schalen ca. 780 g = ca. 1,56 kg - Pro kg: 25,50 20,40



der 2
-40%

Die 2
Brioche
15,80

12,60

3,20
Ersparnis!

bio



BRIOCHE AUS REINER BIO-BUTTER

6708 | SET VON 2 BEUTELN

70022 - 15 Min. im Ofen auftauen lassen, dann 15 Min.
ruhen lassen - **8 Portionen** - Beutel 355 g : 7,90 6,30
2 Beuteln 355 g = 710 g - Pro kg : 22,25 17,75



die 2
-40%

Die 8
Lütticher
13,00

10,40

2,60
Ersparnis!

4
PARFUMS
ZUR AUSWAHL

4 LÜTTICHER

6709 | SET VON 2 SCHACHTELN

10 Min. bei Raumtemperatur ruhen lassen - **▲ 16015 Kaffee**

16020 Schokolade - 16030 Pfirsich Melba - 16040 Birne

Belle-Hélène - Schachtel 292 bis 320 g (= 500 ml) : 6,50 5,20

2 Schachteln 292 bis 320 g = 584 bis 640 g - Pro kg : 20,31

16,25 bis 22,26 17,81

Kombination aus den 4 Parfums möglich

Die
**GESCHENKE
DER
HAUS**

ZUM SAMMELN

AB EINEM EINKAUFSWERT VON CHF85*
**JEDEN MONAT EIN
GESCHENK VON DER
HAUS ANGEBOten**

*Diesen Monat gibt
es das Brotmesser
von Maison Thiriet
gratis dazu*!*



ES WIRD IHNEN ANGEBOten
AB EINEM EINKAUFSWERT VON CHF85* !

- Logo „MAISON THIRIET“ auf dem Griff eingraviert
- Materialien: Holzgriff und Edelstahlklinge
- Abmessungen: 32 x 2,6 x 1,5 cm

*Angebot gültig für eine Bestellung mit Lieferung nach Hause vom 01.01. bis 03.02.2026 ab einem Einkaufswert von CHF85 nach Abzug aller aktuellen Rabatte, Promotionen oder Sonderangebote und ohne Lieferkosten à la carte. Das Angebot ist nicht kumulierbar pro CHF85 Einkaufswert. Nur solange der Vorrat reicht.



17. Februar
**Neujahr-
asiatisch**
Jahr des
Feuer-
pferdes



die 2
-40%

Die 12
Garnelen-
Beignets
~~11,00~~

8,80

2,20
Ersparnis !

China

6 GARNELEN-BEIGNETS

87469.1 | Set von 2 Schachteln

87469 - 9 bis 10 Min. im Ofen erhitzen

1 süß-saure Sauce enthalten

Schachtel 116 g : 5,50 4,40 - 2 Schachteln 116 g

= 232 g - Pro kg : 47,41 37,93

Krevetten aus
einer VERANT-
WÖRTLICHEN
ZUCHT



Handarbeit



Vietnam

8 RAVIOLI MIT GEMÜSE

87301 - 5 Min. 30 bis 6 Min. 30 in einem Topf

kochen - Reisteig gefüllt mit frischem

Gemüse (Erbsen, Kartoffeln,

Wasserkastanien, Karotten, Kohl, schwarze

Pilze), Minze und Koriander.

1 Sojasauce/Ingwer enthalten

Schachtel 220 g

Pro kg : 25,00 20,45



Frisches
Gemüse



Handkäse



Dampfgegart



5,50

4,50

-15%

1,00
Ersparnis !



100%
FILETS



Basmatireis
von HÖCHSTER
QUALITÄT

Japan

TERIYAKI- HÄHNCHEN & BASMATIREIS

87497 - 6 bis 7 Min. in der Mikrowelle erhitzen - Mariniertes Hähnchenfleisch mit Teriyaki-Sauce, gemischtes Gemüse (Karotten, Shiitake-Pilze, rote und gelbe Paprika, Sojabohnen und Zwiebeln), dazu Basmatireis
1 Portion - Schachtel 350 g - Pro kg : 19,71 16,57

6,90

5,80

-15%

1,10

Ersparnis !



100%
FILETS



Basmatireis
von HÖCHSTER
QUALITÄT

China

HÄHNCHEN MIT CASHewnÜSSEN & BASMATIREIS

87465 - 9 bis 11 Min. in der Pfanne erhitzen - Hähnchenfiletstücke, Basmatireis, Cashewnüsse, gegrillte Zwiebeln und rote Paprika sowie Sojabohnen
2 Portionen - Beutel 600 g - Pro kg : 13,17 10,83

7,90

6,50

-15%

1,40

Ersparnis !

Krevetten aus
einer VERANT-
WORTLICHEN
ZUCHT



Krevetten
ENTDARMT*

China

NUDELN MIT GARNELEN UND GEMÜSE

87467 - 6 bis 7 Min. in der Mikrowelle garen Chinesische Nudeln, Garnelen, orangefarbene und gelbe Karotten, Grünkohl, rote Paprika, schwarze Pilze, Omelett, Sojasauce, Ingwer und Schnittlauch - 1 Portion - Schachtel 320 g + Pro kg : 19,38 16,25 *Bei Maison Thiriet werden die Garnelen für unser chinesisches Rezept von Hand entdarmt. Dabei wird der braune Teil auf dem Rücken der Garnele entfernt, um eine optimale organoleptische Qualität zu gewährleisten.

6,20

5,20

1,00

Ersparnis !



100%
FILETS



Thai-Reis
von HÖCHSTER
QUALITÄT

China

HÄHNCHEN MIT ANANAS & THAI-REIS

87454 - 5 Min. 30 bis 6 Min. 30 in der Mikrowelle erhitzen - Hähnchenfilet- und Hähnchenbruststreifen, Ananas in Sirup, rote und grüne Paprika, Zwiebeln, Karotten, Frühlingszwiebeln, schwarze Pilze und Sojasauce - 1 Portion
Schachtel 350 g
Pro kg : 18,57 15,71

6,50

5,50

-15%

1,00

Ersparnis !



Basmatireis
von HÖCHSTER
QUALITÄT

China

SCHWEINEEISCH MIT KARAMELL & BASMATIREIS MIT KLEINEM GEMÜSE

88398 - 5 bis 6 Min. in der Mikrowelle erhitzen Geschnetzeltes Schweinefleisch, Karamellsauce, Ingwer, gewürzter Basmatireis, Zucchini, Karotten, schwarze Pilze und Bambussprossen
1 Portion - Schachtel 350 g
Pro kg : 16,86 14,00

5,90

4,90

-15%

1,00

Ersparnis !

China

RINDEISCH MIT ZWIEBELN & CHINESISCHEN NUDELN

87300 - 6 bis 7 Min. in der Mikrowelle erhitzen - Rindfleischstreifen in Zwiebelsauce, dazu Nudeln mit Zwiebeln und schwarzen Pilzen
1 Portion - Schachtel 350 g - Pro kg : 19,71 16,57

6,90

5,80

-15%

1,10

Ersparnis !

VORSPESSEN & KUCHE des Hauses

Gekochter
Superior-
Schinken
OHNE NITRITE
hinzugefügt



Chicorée mit Schinken

87855 - Im Backofen 50 bis 55 Min. aufwärmen - 2 Portionen
Schachtel 700 g - Pro kg : 16,43 12,71

-20%

11,50
8,90
2,60
Ersparnis !

4 Emmentaler- Aufläufe

82566 - 35 bis 40 Min.
im Ofen backen
Schachtel 480 g
Pro kg : 18,54 15,63



-15%

8,90
7,50
1,40
Ersparnis !

Champignons
OHNE SULFIT



Blätterteig mit Pilzen

81825 - 25 bis 27 Min. im Ofen backen
4 Portionen - Schachtel 500 g
Pro kg : 13,89 11,00



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



Blätterteig
aus REINER
BUTTER



Leckere Blätterteiggebäckstücke
mit Savoyer Geschmack!

4 Körbchen mit Speckwürfeln/Reblochon

82143 - 20 bis 25 Min. im Ofen backen - Reblochon AOP*
Schachtel 320 g - Pro kg : 21,56 17,19
*Geschützte Ursprungsbezeichnung.

-20%

6,90
5,50
1,40
Ersparnis !

Gemüse
Herkunft
ITALIEN

Pilze
Herkunft
ITALIEN



Bio-Pizza „Vier Jahreszeiten“

81508 - 12 bis 14 Min. im Ofen aufwärmen
Auberginen, Zucchini, gelbe und rote Paprika und
gegrillte Champignons, Artischocken, Mozzarella und
Emmentaler - 1 bis 2 Portionen - Schachtel 400 g
Pro kg : 14,75 12,25



-20%

5,90
4,90
1,00
Ersparnis !



-15%

Lachs-Lauch-Tarte

82229 - 20 Min. im Ofen aufwärmen - 3 bis 4 Portionen
Schachtel 400 g - Pro kg : 14,75 12,25

5,90
4,90
1,00
Ersparnis !

DER FISCHHANDLER & DIE BEILAGEN
des
Hauses



-15%

4 Regenbogenforellenfilets mit Haut

84345 - 4 bis 5 Min. in der Pfanne braten - Aufgewachsen in Frankreich. Rosa Fleisch. Natürliches Vorhandensein von Gräten. Einzeln vakuumverpackt - Stücke ca. 100 g - Beutel 400 g
Pro kg : 38,75 32,25 *GVO (genetisch veränderte Organismen) < 0,9 %.

15,50
12,90
2,60
Ersparnis !



-15%

Kabeljaufilets, portioniert

84157 - Nach dem Auftauen 4 bis 6 Min. in der Pfanne braten Frankreich - Gefangen im Nordostatlantik. Ohne Haut und ohne Gräten* - 5 bis 10 Stücke ca. 80 bis 160 g
Beutel 800 g - Pro kg : 30,63 24,88

24,50
19,90
4,60
Ersparnis !



-15%

Weißfischfilets vom Kap nach Müllerinart

84452 - 8 Min. in der Pfanne braten Ohne Gräten* - 4 bis 6 Stücke 64 bis 142 g
Beutel 500 g - Pro kg : 19,80 16,40

9,90
8,20 | 1,70
Ersparnis !



3,00
Ersparnis !

Black Tiger Garnelenschwanz AGEMO

19813 - In der Pfanne 2 bis 3 Min. auf jeder Seite braten Black Tiger Garnelen ohne Kopf und ohne Panze
16 bis 20 Stücke - Beutel 500 g - Pro kg : 45,00 41,00

22,50
19,50



Haselnuss-Äpfel AGEMO +

10 bis 12 Min. im Ofen backen - Herkunft Schweiz

80591
6 bis 7 Portionen
Beutel 1 kg

-15%

11,50
9,50 | 2,00
Ersparnis !

80592 - 14 bis 15 Portionen
Beutel 2,5 kg
Pro kg : 10,20 8,36

-15%

25,50
20,90 | 4,60
Ersparnis !



Pommes frites Steakhouse AGEMO

80767 - 3 bis 4 Min. in der Fritteuse garen Herkunft Belgien - 12 bis 14 Portionen - Beutel 2 kg
Pro kg : 4,95 4,45

1,00
Ersparnis !

9,90
8,90

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



2.00
Ersparnis!

Piccata vom Truthahn AGEMO +

84216 - Nach dem Auftauen 10 bis 12 Min. im Ofen backen
Putenstücke aus Frankreich mit Parmesanpanade
20 Stücke ca. 50 g - Beutel 1 kg

27,50
25,50



2.60
Ersparnis!

8 Schweinefiletschnitzel AGEMO +

92432 - In der Pfanne 5 bis 6 Min. auf jeder Seite braten
Herkunft Schweiz - 8 Stücke 150 g
Beutel 1,2 kg - Pro kg: 24,58 22,42

29,50
26,90



3.00
Ersparnis!

Geschnetzeltes Rindfleisch

AGEMO + Permet

92442 - Ca. 45 Min. in Brühe bei schwacher Hitze köcheln lassen
3 Stücke 250 g - Schachtel 750 g - Pro kg: 35,33 31,33

26,50
23,50



-15%

Hähnchenbrust natur AGEMO +

84077 - Nach dem Auftauen 10 bis 12 Min. in der Pfanne braten - Herkunft Schweiz - Ca.
5 Stücke 170 bis 220 g - Beutel ca. 1 kg

29,50
24,90 | 4,60
Ersparnis!



4.60
Ersparnis!

Pferdestücke AGEMO

92460 - Nach dem Auftauen 2 bis 4 Min. in der Pfanne braten - In Belgien geborenes, aufgezogenes und geschlachtetes Pferd. Einzeln verpackt - Stücke ca. 160 g - Beutel ca. 1 kg

34,50
29,90



3.00
Ersparnis!

Rinderhackbraten

AGEMO + Permet

92487 - 1 Stunde im Ofen garen - Herkunft Schweiz
Metzgerei Perusset in Orbe (VD)
Beutel ca. 1 kg

Ca.
26,50
23,50



NEU!

bio

2
PRODUKTE
ZUR AUSWAHL

Bio-Gemüsesuppe - 2 Portionen

4 bis 11 Min. im Topf erhitzen - ▲ 88062 Wintergemüse (Kürbis, Karotten, Kartoffeln und Zwiebeln)

88061 Grünes Gemüse (Gartenerbsen, Brokkoli, Lauch, Kartoffeln, Karotten und Zwiebeln)

Portionierbar - Beutel 600 g - Pro kg : 5,90



5,90



2
PRODUKTE
ZUR AUSWAHL

-15%

Gemüse für Suppe - 4 Portionen

15 bis 18 Min. in einem Topf kochen - ▲ 83199 Traditionelles Gemüse (Pastinaken, Butternusskürbis, Kartoffeln und Steckrüben) - 83196 Orange (Potimarron-Kürbis, Karotten, Zwiebeln und Kartoffeln)

Beutel 600 g - Pro kg : 10,83 9,17

6,50
5,50
1,00
Ersparnis!



Brokkoli in Rosettenform AGEMO +

10 bis 12 Min. in einem Topf kochen lassen - Herkunft Schweiz

81704 - 4 bis 6
Portionen
Beutel 1 kg

-15%

81705 - 13 bis 15
Portionen - Beutel
2,5 kg - Pro kg :
6,76 5,96

2,00
Ersparnis!

16,90
14,90

9,50
7,90 | 1,60
Ersparnis!



1,30
Ersparnis!

Extrafeine Bohnen AGEMO +

81281 - 8 bis 10 Min. in einem Topf kochen - 6 bis 7 Portionen
Beutel 1 kg

9,20
7,90



1,00
Ersparnis!

Karottenstifte AGEMO +

81031 - 6 bis 8 Min. in einem Topf kochen lassen - Herkunft Schweiz
6 bis 7 Portionen - Beutel 1,25 kg - Pro kg : 7,92 6,80

9,90
8,90



2,00
Ersparnis!

Auswahl an Wok-Gemüse AGEMO

81435 - 10 bis 12 Min. in der Pfanne garen - Herkunft Europa/Asien. Butterbohnen, Zuckerschoten, Wasserkastanien, Lotuswurzeln, grüner Spargel, Mungbohnen, Judasohren, Sojabohnen - 13 bis 15 Portionen
Beutel 2,5 kg - Pro kg : 9,80 9,00

24,50
22,50

1 10 Mini-Crêpes
89729.1 | Set
von 3 Beuteln

89729 - 15 bis 20 Min.
bei Raumtemperatur
auftauen lassen
Frische Vollmilch aus
der Bretagne - Beutel
150 g : 3,90 2,60
3 Beuteln 150 g
= 450 g Pro kg : 26,00
17,33

der 3
angeboten

Die 30
Mini-
Crêpes
11,70

7,80

3,90
Ersparnis !

2 6 bretonische Crêpes

82527 - 10 bis 15 Min.
bei Raumtemperatur
auftauen lassen - Frische
Vollmilch aus der
Bretagne. Halbmond-
förmig gebogen - Beutel
240 g - Pro kg : 24,58
20,42

-15%

5,90

4,90

1,00
Ersparnis !

3 6 bretonische Buchweizen-Galettes

82528 - 10 bis 15 Min.
bei Raumtemperatur
auftauen lassen
Zubereitet mit Salz aus
Guérande IGP*. Halbmond-
förmig gebogen - Beutel 300 g
Pro kg : 18,33 15,00
*Geschützte geographische
Angabe.

-15%

5,50

4,50

1,00
Ersparnis !

16 PARFUMS ZUR AUSWAHL

**4 Eisbehälter Essentiel
900 ml bis 1 Liter
Eiscreme und Sorbets**

5 bis 10 Min. im Kühlschrank ruhen lassen
Eiscreme : ▶ 52662 Haselnusspraline mit
karamellisierten Haselnussplittern
52607 Vanille Bourbon - 52653 Minze mit
Schokoladenraspeln - 52663 Plombières
mit kandierten Früchten und
Kirschwasser - 52672 Kokosnuss mit
Kokosraspeln - 52679 Pistazie mit
Pistazienstückchen - 52722 Kreolisch mit
in Rum eingelegten Rosinen - 52642
Schokolade mit Schokoladenraspeln
52612 Kaffee - 52632 Gesalzene
Butterkaramell

Sorbets : 52833 Rote
Früchte - 52822 Zitrone
52842 Mango - 52823
Ananas - 52824 Cassis
52829 Erdbeere mit
Erdbeerstückchen

Hergestellt in unserer
Atelier Toqué™ - Schale 500
bis 620 g (= 900 ml bis
1 Liter) - Pro kg : 12,10 10,00
bis 15,00 12,40

7,50

6,20

1,30
Ersparnis !

CRÊPES-PARTY!



**5 Schlagsahne Isigny
Ste-Mère mit Vanille aus
Madagaskar**

94135 - Flasche 250 g - Pro kg : 31,60

NICHT TIEGGEFROREN

7,90

6 Reiner Ahornsirup

94143 - Herkunft Kanada
Flasche 250 g (= 189 ml)
Pro kg : 27,60 22,00

NICHT TIEGGEFROREN

6,90

5,50

-20%

1,40
Ersparnis !

DIE DESSERTS des Hauses

Hergestellt
in unserem
Atelier Toqué™



Schokolade
REINE BUTTER
KAKAO



OHNE KÜNSTLICHE
FARBEN UND
AROMEN

17
PARFUMS
ZUR AUSWAHL



4 Stäbchen Parenthèses™

5 Min. im Kühlschrank ruhen lassen

1957 Bretonisches Sandgebäck mit heller

Schokoladenkuvertüre und Bretonischem

Sandgebäckstückchen - 1959 Pistazien mit gesalzener

Milchschokolade überzogen und Pistazienstückchen

1958 Rote Früchte mit weißer Schokoladenhülle und

Streuseln aus roten Früchten - 1966 Nougat aus Montélimar mit weißer

Schokoladenhülle und Nougatstückchen - 1977 Spekulatius mit

Milchschokoladenüberzug und Spekulatiusstückchen - 1996 Blaubeer-

Käsekuchen mit weißer Schokoladenüberzug und Spekulatius-Stückchen - 1951

Vanille-Karamell-Macadamia mit Milchschokoladenüberzug und karamellisierten

Macadamianusskrümeln - 1941 Haselnuss mit Milchschokoladenüberzug und

karamellisierten Haselnussplittern - 1981 Minze mit dunkler Schokoladenhülle

und Kekskrümeln - 1986 Arabica-Kaffee/Schokolade mit dunkler

Schokoladenüberzug und Kekskrümeln - 1956 Gesalzenes

Pekannuss-Karamell mit Milchschokoladenüberzug und

karamellisierten Pekannussplittern - 1989 Tiramisu-Kaffee mit

Milchschokoladenüberzug und Kekskrümeln - 1936 Vanille mit

weißer Schokoladenüberzug - 1938 Vanille mit

Milchschokoladenüberzug - 1934 Vanille mit dunkler

Schokoladenüberzug - 1932 Milchschokolade mit

Milchschokoladenüberzug und Mandelsplittern - 1933 Vanille mit

Milchschokoladenüberzug und Mandelsplittern - 4 x 70 bis 72 g

Schachtel 280 bis 288 g (= 400 ml)

Pro kg : 26,04 21,53 bis 26,79 22,14

-15%

7,50

6,20

1,30

Ersparnis !

Hergestellt
in unserem
Atelier Toqué™

3
PARFUMS
ZUR AUSWAHL



Passionata™ - 6 Teile

15 Min. im Kühlschrank ruhen lassen

▲ 31250 Vanille/Karamell - 31125 Zitrone/

Exotisch - 31220 Drei Schokoladen

Schachtel 320 bis 370 g (= 600 ml) - Pro kg :

20,27 15,95 bis 23,44 18,44

7,50

5,90

1,60

Ersparnis !

-20%



REINE BUTTER



8 Croissants aus reiner Butter

89563.1 | Set von 2 Beuteln

89563 - 20 bis 25 Min. im Ofen backen, dann

10 Min. ruhen lassen - Beutel 440 g : 6,90 5,75

2 Beuteln 440 g = 880 g - Pro kg : 45,68 13,07

Die 16

Croissants

13,80

11,50

2,30

Ersparnis !

**der 2
-30%**

Hergestellt
in unserem
Atelier Toqué™



KAFFEE-Sauce
15%

2
PARFUMS
ZUR AUSWAHL



4 Perfekte

10 Min. bei Raumtemperatur ruhen lassen

▲ 17210 Kaffee - 17220 Cassis - Schachtel 300 g

(= 460 ml) - Pro kg : 21,67 18,33

6,50

5,50

1,00

Ersparnis !

-15%



Blätterteig
AUS BUTTER



AUSGEWÄHLTE
Apfelsorte*



2 Apfelstrudel

89793.1 | Set von 2 Beuteln

89793 - 20 bis 25 Min. im Ofen backen, dann 10 Min. ruhen lassen

Füllung mit Äpfeln und Rosinen, gewürzt mit einer Prise Zimt - Beutel

240 g : 3,90 3,25 - 2 Beuteln 240 g = 480 g - Pro kg : 16,25 13,54

*Bei Maison Thiriet haben wir uns für dieses Rezept für Fuji-Äpfel entschieden. Sie

sind bekannt für ihre Festigkeit, Knackigkeit und Süße und eignen sich besonders

gut für Strudel.

**der 2
-30%**

Die 4
Apfelstrudel

7,80

6,50

1,30

Ersparnis !

Hergestellt
in unserem
Atelier Toqué™



Königskuchen mit Orangenblüten- aroma und kandierte Früchten als Dekoration

70009 - 15 Min. im Ofen auftauen
lassen, dann 15 Min. bei
Raumtemperatur - Mit Bohne und
Krone - **8 TEILE** - Beutel 350 g
Pro kg : 32,25 27,17

-15%

~~8,90~~
7,50
1,40
Ersparnis !

Fruchtige Variante!

Apfel- Dreikönigskuchen

89861 - 25 bis 30 Min. im Ofen
backen, dann 15 bis 20 Min. ruhen
lassen - **Apfelkompott mit
Stückchen. Mit Bohne und Krone**
4 BIS 6 PORTIONEN - Schachtel
400 g - Pro kg : 18,75 15,50

-15%

~~7,50~~
6,20
1,30
Ersparnis !



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"/>
<input type="text"/>			CHF <input type="text"/>

Total Einkauf

CHF



Dreikönigskuchen mit Frangipane

89950 - 40 Min. im Ofen backen,
dann 30 bis 45 Min. ruhen lassen
Frangipane mit geschälten und
ungeschälten Mandeln. Mit
Bohne und Krone
6 BIS 8 PORTIONEN - Schachtel
600 g - Pro kg : 19,17 15,83

-15%

~~11,50~~
9,50
2,00
Ersparnis !



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 telefonischer 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.