

Jakobsmuscheln* von einer NACHHALTIGEN FISCHEREI

Gut AUSGEWÄHLT*

4 Jakobsmuscheln*, Sancerre-Sauce

82608 - 25 bis 30 Min. im Ofen backen
Cremige Sauce mit Champignons, verfeinert mit Sancerre AOC**
Beutel 440 g - Pro kg: ~~42,05~~ 31,36
**Zygochlamys patagonica, Argentinien.*
***Geschützte Ursprungsbezeichnung.*

-25%

~~18,50~~
13,80 | **4,70 Ersparnis!**

SCHNÄPPCHEN

MAISON THIRIET 1902

LIEFERUNG NACH HAUSE FÜR ALLE BESTELLUNGEN *vom 3. bis 30. November 2026*

THIRIET.CH

ALS VORPREMIERE UND IN LIMITIERTER AUFLAGE!

GLACES IN TANNENZAPFENFORM

8 BIS 10 PORTIONEN

3 PARFUMS ZUR AUSWAHL

BESTELLT SIE JETZT GLEICH!



3 Kreationen



GLACE IN TANNENZAPFENFORM STRACCIATELLA/SCHOKOLADE/KARAMELL 60696

30 MIN. IM KÜHLSCHRANK RUHEN LASSEN
Schokoladen- und Milchschokoladengliis mit Crème fraîche, Stracciatella-Glace mit Crème fraîche und dunklen Schokoladensplittern, Kakao-Haselnuss-Crumble und Knusperbelag aus Milchschokolade mit Haselnuss-Praliné, zartschmelzendes Schokoladenkaramell (Karamell mit Guérande-Salz IGP*), Schokoladenhülle und Schokoladendekor. **Crème fraîche. Hergestellt in unserem Atelier Toqué™.**
Schachtel 850 g (≈ 1,135 Liter) - Pro kg : 31,65
Limitierte Auflage. **Geschützte geografische Angabe.*



GLACE IN TANNENZAPFENFORM MASCARPONE/MANGO/PASSIONSFRUCHT 60697

30 MIN. IM KÜHLSCHRANK RUHEN LASSEN
Mascarpone-Glace mit Crème fraîche, marmoriert mit «Plein Fruit»-Sorbet aus Mango und Passionsfrucht (50 %), Passionsfrucht-Glace mit Crème fraîche, Stückchen von Meringue-Biskuit, Mandel-Crumble und Knusper aus weisser Schokolade und Mandeln, zartschmelzendes Passionsfrucht-Karamell, Hülle und Dekorationen aus gefärbter Kakaobutter. **Crème fraîche. Hergestellt in unserem Atelier Toqué™.** Schachtel 860 g (≈ 1,135 Liter) - Pro kg : 31,28
Limitierte Auflage.

WEITERE INFORMATIONEN ZU DEN PRODUKTEN (ZUTATEN, ALLERGENE, NÄHRWERTE USW.)
ERHALTEN SIE AUF THIRIET.CH, BEI IHREM BERATER ODER BEIM KUNDENDIENST.



GLACE IN TANNENZAPFENFORM HIMBEERE/JOGHURT/VANILLE 60698

30 MIN. IM KÜHLSCHRANK RUHEN LASSEN
Joghurt-Glace mit Crème fraîche, marmoriert mit «Plein Fruit»-Himbeersorbet 50 %, Bourbon-Vanilleglace aus Madagaskar mit Crème fraîche, karamellisierten Mandelsplittern, Mandel-Crumble und Knusper aus weisser Schokolade mit Mandeln, zartschmelzender Himbeersauce, Hülle und Verzierungen aus gefärbter weisser Schokolade. **Crème fraîche. Hergestellt in unserem Atelier Toqué™.**
Schachtel 870 g (= 1,135 Liter) - Pro kg : 30,92
Limitierte Auflage.

DAS GLACE

26,90

-20%

AUF DAS ZWEITE GEKAUFTE GLACE
6621

DAS 2ER-PACK GLACE

~~53,80~~

47,80

6,00 Ersparnis!

DAS ZWEITE GLACE UND ALLE WEITEREN

~~26,90~~

23,90

Glace in Tannenzapfenform
Stracciatella/Schokolade/Karamell
60696 - Schachtel 850 g
(= 1,135 Liter) - Pro kg : 26,88

Glace in Tannenzapfenform
Himbeere/Joghurt/Vanille
60698 - Schachtel 870 g
(= 1,135 Liter) - Pro kg : 26,26

Glace in Tannenzapfenform
Mascarpone/Mango/Passionsfrucht
60697 - Schachtel 860 g
(= 1,135 Liter) - Pro kg : 26,57

Kombination aus den 3 Glace-Sorten möglich
Die Aktion gilt für diese Produkte vom 03.11. bis zum 31.12.26

DIE **HIGHLIGHTS** DES MONATS!



Crème fraîche

100% FILETS

die 2. **-30%**

Die 16 Lachs-Körbchen

~~23,00~~

19,55

3,45 Ersparnis!

8 Lachs-Körbchen

81831.1 | Set von 2 Schachteln

81831 - 20 bis 25 Min. im Ofen backen - **Mit Lauch und gegrillten Zucchetti, verfeinert mit einer Sauce aus Zitrone, Schnittli und Muscadet AOC*** - Schachtel 640 g : ~~11,50~~ 9,78
2 Schachteln 640 g = 1,28 kg - Pro kg : ~~17,97~~ 15,27

**Geschützte Ursprungsbezeichnung.*



Keks aus 100 % REISMEHL

die 2. **-30%**

Die 16 Mini-Garnelen-Frühlingsrollen

~~11,80~~

9,90

1,90 Ersparnis!

8 Mini-Garnelen-Frühlingsrollen

87305.1 | Set von 2 Schachteln

87305 - 10 bis 12 Min. im Ofen aufwärmen - **Reisfladen gefüllt mit Crevetten, Erbsennudeln, Zwiebeln, Karotten und schwarzen Pilzen. 2 Nuoc-Mâm-Saucen inklusive**
Schachtel 240 g : ~~5,90~~ 4,95 - 2 Schachteln 240 g = 480 g
Pro kg : ~~24,58~~ 20,63

Ente aus dem SÜDWESTEN

Ente, gefüttert mit Getreide aus FRANKREICH*

100 % pflanzliche Ernährung, Vitamine und Mineralstoffe, ohne GVO**



Enten-Foie gras aus dem Südwesten, roh, entadert

85156 - 12 Stunden im Kühlschrank auftauen lassen und nach Ihren Rezepten zubereiten - **Ente aus verantwortungsbewusster Produktion. Extra-Qualität***. Vakuumverpackt**
1 Stück - Schachtel 400 g - Pro kg : ~~114,75~~ 106,25

Die Enten stammen aus einer verantwortungsbewussten Lieferkette, die sich einem Qualitätskonzept verschrieben hat, dessen Schwerpunkte auf Biosicherheit, Tierwohl, Umwelt, sozialen Auswirkungen und Ethik liegen. Dieser Ansatz wird mehrmals jährlich kontrolliert. Diese Enten werden mit einem Futter gefüttert, das zu 100 % aus pflanzlichen Bestandteilen und Mineralien, Spurenelementen, Vitaminen und Nahrungsergänzungsmitteln (< 0.9 %) besteht, darunter insbesondere Mais und Soja, die zu 100 % aus dem Südwesten stammen. Das Futter ist nährstoffreich und gentechnikfrei. **GVO (genetisch veränderte Organismen) < 0,9 %. ***Das Haus Thiriet hat sich bei diesem Produkt für eine Foie gras der Kategorie «Extra» entschieden, die insbesondere aufgrund ihrer homogenen Farbe und ihrer glatten Konsistenz ausgewählt wurde.*

3,40 ERSPARNIS!

~~45,90~~

42,50



-15%

~~12,90~~

10,90

2,00 Ersparnis!

4 Croques-Monsieur AGEMO

85515 - 10 Min. im Ofen backen
Mit Käse und Schinken
Stücke 105 g
Schachtel 420 g
Pro kg: ~~30,71~~ 25,95



Lachs Herkunft NORWEGEN

Lachs aus VERANTWORTUNGS-VOLLEM ZUCHT

Ernährung ohne VERWENDUNG VON GVO*

der 2.
-50%

Die 8 Atlantiklachs-Filets
~~33,80~~
24,90
8,90
Ersparnis!

4 Atlantiklachs-Filets mit Haut
84245.1 | Set von 2 Beuteln

84245 - 8 bis 10 Min. in der Pfanne braten
Norwegen. Grätenfrei. Einzeln vakuumverpackt**
Beutel 400 g : ~~16,90~~ 12,45 - 2 Beuteln 400 g = 800 g
Pro kg : ~~42,25~~ 31,13
**GVO (genetisch veränderte Organismen) < 0,9 %.*
***Trotz grösster Sorgfalt bei der Zubereitung unseres Fisches kann das gelegentliche Vorkommen von Gräten nicht ausgeschlossen werden.*



100 % GRÜNE SPARGELSPITZEN

DAS IST NEU !

-15%

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

Pfannengericht mit Spargeln, Laubpilzen und Steinpilzen

83973 - 9 bis 10 Min. in der Pfanne braten
Grüner Spargli, knackige Erbsen, Laubpilze und Steinpilze, rote Zwiebeln. In Portionen teilbar
3 Portionen - Beutel 450 g
Pro kg : ~~21,11~~ 17,56



Blätterteig AUS BUTTER

AUSGEWÄHLTE Apfelsorte*

der 2.
-30%

Die 4 Strudel
~~7,80~~
6,50
1,30
Ersparnis!

2 Apfelstrudel
89793.1 | Set von 2 Beuteln

89793 - 20 bis 25 Min. im Ofen backen, anschliessend 10 Min. ruhen lassen - **Füllung aus Äpfeln und Rosinen, verfeinert 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 dafür entschieden, für dieses Rezept Fuji-Äpfel zu verwenden. Sie sind bekannt für ihre Festigkeit, ihren Biss und ihre Süsse und eignen sich besonders gut für Strudel.*



Hergestellt in unserem Atelier Toqué™

VANILLEBOURBON AUS MADAGASKAR

Cognac AOC* von der Insel Ile de Ré

2 PARFUMS ZUR AUSWAHL

die 2.
-30%

Die 8 Pucks
~~19,00~~
16,10
2,90
Ersparnis!

4 Pucks
6589 | Set von 2 Schachteln

10 Min. im Kühlschrank ruhen lassen
▲ **18225 Vanille/Cognac** - **18215 Café/Whisky**
Schachtel 300 g (= 400 ml) : ~~9,50~~ 8,05 - 2 Schachteln 300 g = 600 g - Pro kg : ~~31,67~~ 26,83
Mischung der beiden Parfums möglich
**Kontrollierte Ursprungsbezeichnung.*

APÉRO & VORSPEISEN des Hauses



11 PRODUKTE ZUR AUSWAHL

Klassische Pizzen - im Holzofen gebackener Teig - 1 bis 2 Portionen

4956 | Set von 2 Schachteln

Zum Aufwärmen oder 10 bis 15 Min. im Ofen backen - ▲ **81507 Nach Tartiflette-Art** **81544 Bolognese** - **81506 Lachs** - **81543 Thunfisch** - **81545 Rindfleisch, weisse Sauce mit Knoblauch und feinen Kräutern** - **81536 Cantal/Bleu d'Auvergne** - **81535 Chorizo** **81516 Ziegenkäse/Speckwürfel** - **81537 Sommergemüse** - **81519 Margherita** **81520 Royale** - Schachtel 330 bis 500 g : ~~5,90~~ 4,95 - 2 Schachteln 330 bis 500 g = 660 g bis 1 kg - Pro kg : ~~11,80~~ 9,90 bis ~~17,88~~ 15,00 - **Mischbestellung aus den 11 Produkte möglich**

Die 2 klassischen Pizzen

~~11,80~~

9,90

die 2. -30%

1,90 Ersparnis!



Reblochon AOP*

Blätterteig REINE BUTTER

-15%

30 Mini-Blätterli aus unseren Regionen

80189 - 18 Min. im Ofen backen - **4 Rezepte. Flammekueche-Blätterteiggebäck nach elsässischer Art; Reblochon-AOP*-Blätterteiggebäck nach savoyischer Art; Tapenade-Röllli nach provenzalischer Art; Mini-Körbli nach baskischer Art** - Schachtel 365 g - Pro kg : ~~18,90~~ 15,89 **Geschützte Ursprungsbezeichnung.*

~~6,90~~

5,80

1,10 Ersparnis!

Keks aus 100 % REISMEHL



4 Gemüse-Frühlingsrollen

87302 - 18 bis 20 Min. im Ofen erwärmen - **Fladen aus 100 % Reismehl, gefüllt mit Wasserkastanien, Erbsen-Fadennudeln, Karotten, Zwiebeln, schwarzen Pilzen, Mangold, Zitronengras und Ingwer. 2 Nuoc-Mâm-Saucen inklusive** Schachtel 280 g - Pro kg : ~~19,64~~ 16,07

-15%

~~5,50~~

4,50

1,00 Ersparnis!

DIE KÜCHE des Hauses



Pasta von HÖCHSTER QUALITÄT

DAS IST NEU !

Mac & Cheese*

87773 - 5 bis 5.30 Min. in der Mikrowelle garen - **Hochwertige Makkaroni, überzogen mit einer Cheddar-Emmentaler-Sauce mit Crème fraîche** - **1 Portion** - Schale 330 g - Pro kg : 14,85

**Makkaroni mit Käse.*

4,90



Lachs aus VERANTWORTUNGS-BEWUSSTER ZUCHT

In NORWEGEN gezüchteter Lachs

Crème fraîche

Pasta von HÖCHSTER QUALITÄT

-15%

Lasagnettes mit Lachs und cremiger Zitronensauce

87620 - 7 bis 11 Min. in der Pfanne braten

Dazu passt eine Gemüsemischung (gegrillte Zucchetti, orange und gelbe Karotten). Portionierbar - **3 Portionen**

Beutel 900 g - Pro kg : ~~13,89~~ 11,67

~~12,50~~

10,50

2,00

Ersparnis!



100% FILETS

Crème fraîche

die 2. -30%

Lachstorte mit kleinem Gemüse

81918.1 | Set von 2 Schachteln

81918 - 30 bis 35 Min. im Ofen backen

Blätterteig mit Lachs, Karotten- und Selleriestreifen sowie einer mit Wermut verfeinerten Crème-fraîche-Sauce

4 Portionen - Schachtel 500 g : ~~8,50~~ 7,23 - Pro kg : ~~17,00~~ 14,45

2 Schachteln 500 g = 1 kg

Die 2 Lachstorte ~~17,00~~

14,45

2,55

Ersparnis!



Tomaten aus ITALIEN

0,50

ERSPARNIS!

Cannelloni mit Bolognaise-Sauce

88259 - 50 bis 55 Min. im Ofen backen

Mit Béchamelsauce übergiessen und mit Emmentaler bestreuen

3 Portionen - Schachtel 1 kg

~~9,90~~

9,40



100 % Lachsfilets aus VERANTWORTUNGS-BEWUSSTER ZUCHT

Crème fraîche

DAS IST NEU !

-20%

Lauchgratin mit Lachs

88658 - 6 bis 7 Min. in der Mikrowelle garen

1 Portion - Schachtel 350 g - Pro kg : ~~14,00~~ 11,14

~~4,90~~

3,90

1,00

Ersparnis!

Auswahl BRASSERIE

3 PRODUKTE ZUR AUSWAHL



Kartoffelstock mit BUTTER und RAHM

Zunge wird lange IM TOPF gekocht

DAS IST NEU !

Fertiggerichte 1 Portion

6 bis 7 Min. in der Mikrowelle erwärmen - ▲ **87800 Rindszunge mit scharfer Sauce und Kartoffelstock** - **88664 Rindsnieren mit Dijon-Senf-Sauce und Kartoffelstock** - **88661 Rindsbacke und Spätzli, Rotweinsauce mit Schalotten**

Schachtel 350 g - Pro kg : 35,71

12,50

DER FISCHHÄNDLER des Hauses



Regenbogenforellenfilets mit Haut

84231 - 6 bis 8 Min. in der Pfanne braten
In Frankreich gezüchtet. Rosa Fleisch. Enthält von Natur aus Gräten. Vakuumverpackt - 3 bis 5 Stücke 100 bis 180 g - Beutel 500 g - Pro kg : ~~25,00~~ 21,00 **GVO (genetisch veränderte Organismen) < 0,9 %.*

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



In Portionen geschnittene Seewolf-Filets

84356 - Nach dem Auftauen 5 bis 6 Min. in der Pfanne braten - **Island/ Färöer-Inseln. Gefangen im Nordostatlantik. Ohne Haut und Gräten** 3 bis 7 Stücke 80 bis 160 g** - Beutel 500 g - Pro kg : 37,00
**Maison Thiriet hat sich bei diesem Seewolf für den Fang mit Angeln und Haken entschieden. Diese selektive Fangmethode bewahrt die Qualität des Fisches und schont die Umwelt.*

18,50



In Portionen geschnittene Seehechtfilets

84161 - Nach dem Auftauen 5 Min. in der Pfanne braten - **Island/Färöer-Inseln. Gefangen im Nordostatlantik. Ohne Haut und Gräten** - 7 bis 14 Stücke 70 bis 160 g** - Beutel 1 kg

~~16,90~~
14,20
2,70 Ersparnis!



Panierte Kabeljaufilets mit knusprigen Getreideflocken

84462 - 20 bis 22 Min. im Ofen backen - **Ohne Gräten** - 6 bis 11 Stücke 38 bis 77 g** - Beutel 400 g - Pro kg : ~~27,25~~ 23,00

~~10,90~~
9,20
1,70 Ersparnis!



Fischstäbli

AGEMO

In der Pfanne auf jeder Seite 3 bis 4 Min. braten

85483 - 15 Stücke
Schachtel 450 g
Pro kg : ~~15,33~~ 13,11

1,00 ERSPARNIS!
~~6,90~~
5,90

85480 - 24 Stücke
Schachtel 720 g
Pro kg : ~~13,75~~ 11,39

-15%
~~9,90~~
8,20 | **1,70 Ersparnis!**

***Trotz aller Sorgfalt bei der Zubereitung unserer Fischgerichte kann nicht ausgeschlossen werden, dass in Ausnahmefällen Gräten enthalten sind.*

DER METZGER des Hauses



Bleu-Blanc-Cœur

Kaninchen, die mit pflanzlicher Nahrung, darunter Leinsamen und Luzerne (reich an Omega-3-Fettsäuren), gefüttert wurden

Kaninchen, die OHNE GVO* (<0,9 %) gefüttert wurden

Rezept Idee



In Stücke geschnittene Kaninchenkeulen

85194 - Nach dem Auftauen 50 Min. bis 1 Stunde im Schmortopf garen
4 bis 5 Stücke
85 g - Beutel 395 g - Pro kg : ~~22,53~~ 20,00
**GVO (gentechnisch veränderte Organismen) < 0.9 %.*

1,00 ERSPARNIS!

~~8,90~~
7,90



Sauce mit zwei Senfsorten

88941 - 3.30 bis 6.30 Min. im Kochtopf erwärmen
Zubereitet mit Crème fraîche, Senf nach alter Art und Dijon-Senf. Portionierbar
Beutel 200 g
Pro kg : ~~21,00~~ 17,50

-15%

~~4,20~~
3,50
0,70
Ersparnis!



1,40 ERSPARNIS!

Poulet-Nuggets

86904 - 9 bis 10 Min. in der Pfanne braten
Poulet aus der Schweiz, umhüllt von knuspriger Panade - Beutel 750 g - Pro kg : ~~26,53~~ 24,67

~~19,90~~
18,50



Schweine-schinken aus DER SCHWEIZ

100% Schweinefleisch

1,40 ERSPARNIS!

Schweins-geschnetzeltes

AGEMO

92496 - 5 bis 7 Min. in der Pfanne braten
In der Schweiz geboren, aufgezogen und geschlachtet. Metzgerei Perusset in Orbe (VD)
3 x 250 g - Beutel 750 g - Pro kg : ~~26,53~~ 24,67

~~19,90~~
18,50



1,00 ERSPARNIS!

6 Schüblig

AGEMO

92406 - 15 Min. in der Pfanne braten - **Herkunft Schweiz. Handgefertigt von der Metzgerei Perusset in Orbe (VD)**
Beutel 900 g - Pro kg : ~~17,67~~ 16,56

~~15,90~~
14,90



Würziges Schweinefilet AGEMO

60456 - Nach dem Auftauen 30 bis 40 Min. im Ofen backen
Beutel ca. 500 g - Pro kg: 29,90
Produkt wird nach Gewicht verkauft*
**Dieser Artikel wird nach Gewicht verkauft; der hier angegebene Preis ist ein geschätzter Durchschnittspreis. Auf Ihrer Rechnung wird das bei der Auftragsabwicklung tatsächlich festgestellte Gewicht berücksichtigt.*

Preis für 500 g
14,90*

DIE NEUIGKEIT des Hauses



Diät-Gemüsemischung AGEMO

8 bis 10 Min. in der Pfanne braten - **Herkunft Schweiz. Mischung aus Zucchetti, gelben Karotten, Karotten und Sellerie**

87021 - **6 bis 7 Portionen**
Beutel 1 kg

1,00 ERSPARNIS! ~~9,50~~ 8,50

87020 - **14 bis 16 Portionen**
Beutel 2,5 kg - Pro kg : ~~7,16~~ 6,60

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



Geschnittener Römersalat

AGEMO

81381 - 8 bis 10 Min. im Topf kochen
6 bis 7 Portionen - Beutel 1,25 kg
Pro kg : ~~9,52~~ 7,92

-15%
~~11,90~~ 9,90 | 2,00 Ersparnis!



Gemüsemischung «Paysanne» AGEMO

6 bis 9 Min. im Topf kochen lassen

81415 - **6 bis 7 Portionen**
Beutel 1 kg

0,70 ERSPARNIS! ~~9,20~~ 8,50

81414 - **10 bis 12 Portionen**
Beutel 2,5 kg - Pro kg : ~~6,76~~ 6,20

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



0,60 ERSPARNIS!

Blattspinat

86907 - 10 bis 15 Min. im Topf erwärmen
Herkunft Schweiz - **8 Portionen** - Beutel 1 kg

~~6,50~~ 5,90



Kroketten aus Kiefernkernen aus dem Ofen AGEMO

13 bis 15 Min. im Ofen backen - **Herkunft Schweiz**

80741 - **5 bis 6 Portionen**
Beutel 1 kg

1,00 ERSPARNIS! ~~10,50~~ 9,50

80740 - **14 bis 15 Portionen**
Beutel 2,5 kg - Pro kg : ~~9,40~~ 8,60

2,00 ERSPARNIS! ~~23,50~~ 21,50



1,60 ERSPARNIS!

«Crinkle»-Pommes aus dem Ofen AGEMO

80773 - 12 bis 14 Min. im Ofen backen - **Herkunft Belgien**
10 bis 12 Portionen - Beutel 2 kg - Pro kg : ~~5,75~~ 4,95

~~11,50~~ 9,90

DIE DESSERTS des Hauses



1,00 ERSPARNIS!

Normannische Tarte

89920 - 15 bis 20 Min. im Ofen aufwärmen, dann abkühlen lassen **Geschnitten** - **10 Portionen** - Schachtel 800 g - Pro kg : ~~12,38~~ 11,13

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



2,00 ERSPARNIS!

Birnbaum

70043 - 3.30 Stunden bei Zimmertemperatur und anschliessend 30 Min. im Kühlschrank auftauen lassen - **Birnenmousse, Birnen-Kakao-Biskuit, mit Likör verfeinerter Birnen-Kakao-Biskuit, Birnenkompott, Kakao-Löffelbiskuits und Schokoladenganache** - **6 Portionen** - Schachtel 600 g - Pro kg : ~~30,83~~ 27,50

~~18,50~~ **16,50**



der 2. -30%

8 Croissants aus reiner Butter

89563.1 | Set von 2 Beuteln

89563 - 20 bis 25 Min. im Ofen backen, anschliessend 10 Min. ruhen lassen - Beutel 440 g : ~~6,50~~ 5,45
2 Beuteln 440 g = 880 g - Pro kg : ~~14,77~~ 12,39

Die 16 Croissants ~~13,00~~ **10,90**

2,10 Ersparnis!



-15%

2 Moelleux

13 Min. im Ofen backen - ▲ **70632 Schokolade/Himbeere** - **70631 Schokolade/Praliné**
Schachtel 200 g - Pro kg : ~~32,50~~ 27,50

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

1,00 Ersparnis!



1,00 ERSPARNIS!

Aprikosenhälften AGEMO

82166 - 4 Stunden im Kühlschrank auftauen lassen **Herkunft Italien** - **5 bis 7 Portionen** - Beutel 1 kg

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



-15%

Halbe Pflaumen

AGEMO

82441 - 5 Std. im Kühlschrank auftauen lassen - **Herkunft Europa 5-7 Port.** - Beutel 1 kg

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

1,00 Ersparnis!



1,00 ERSPARNIS!

2 Natur-Zopfbrote

AGEMO

85100 - 5 bis 7 Min. im Ofen backen **Hergestellt in der Schweiz**
Beutel 760 g - Pro kg : ~~13,03~~ 11,71

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



▲ **15051** - MASCARPONE/ HIMBEERE/COOKIE DOUGH*/KNUSPRIG

Mascarpone-Glace mit Crème fraîche , garniert mit Knusperstückchen aus weisser Schokolade und Praliné sowie Keksstückchen, umhüllt von bunter weisser Schokolade und einem Pompon aus weisser Schokolade, dazu eine zartschmelzende Himbeersauce. **Hergestellt in unserem Atelier Toqué™.**

2 STÜCKE - Schachtel 190 g (= 225 ml) - Pro kg : 52,11

**Keksteig. **Geschützte geografische Angabe.*

9,90



15050
MACADAMIA/ KARAMELL/ COOKIE DOUGH*/ KNUSPRIG

Macadamia-Eis mit Crème fraîche, garniert mit knusprigen Stückli aus Milchschokolade und Praliné sowie Keksstückli, zartschmelzendem Karamell mit Guérande-Salz (IGP**), einer Hülle aus Milchschokolade und einem Pompon aus weisser Schokolade. **Hergestellt in unserem Atelier Toqué™.**



2 EISFIGUREN - VANILLE/SCHOKOLADE

15006 - **5 MIN.** IM KÜHLSCHRANK RUHEN LASSEN

Vanilleglace mit Crème fraîche, Schokoladensauce, Hülle aus Milchschokolade, Dekor in Form einer Fliege aus weisser Schokolade. **Hergestellt in unserem Atelier Toqué™.**

2 STÜCKE - Schachtel 150 g (= 200 ml) - Pro kg : 52,67

7,90



2 EXOTISCHE DESSERTS/KOKOSNUSS

28171 - **5 MIN.** IM KÜHLSCHRANK RUHEN LASSEN

Kokos-Glace mit Kokosraspeln, Crème fraîche und «Plein Fruit»-Sorbet mit 50 % exotischen Früchten, Mango-Passionsfrucht-Sauce, Kokos-Sauce, garniert mit Kokosraspeln. **Hergestellt in unserem Atelier Toqué™.**

2 STÜCKE - Schachtel 150 g (= 220 ml) - Pro kg : 52,67

7,90

LASSEN SIE SICH IHRE BESTELLUNG KOSTENLOS ÜBERALL IN DER SCHWEIZ NACH HAUSE LIEFERN.

BESUCHEN SIE THIRIET.CH ODER RUFEN SIE UNS UNTER 021 903 03 50 AN.

Montag bis Freitag von 7:30 bis 12:00 Uhr und von 13:30 bis 17:30 Uhr

DENKEN SIE AN DIE SICHERHEIT UNSERER BERATER, INDEM SIE IHR HAUSTIER WÄHREND DER LIEFERUNG ISOLIEREN.

Danke!

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.