

Décembre

ACTIONS

Prix valables dès le 28 Novembre au 31 Décembre 2024
dans la limite des stocks disponibles

Horaires pendant les fêtes:
Nous serons fermés les 25-26 décembre ainsi que 1-2 janvier



Tartare de saumon

Salmo Salar, élevé en Norvège

32.90/kg Art. 9198, carton de *5x1 kg
*(vente au sachet possible)



Escalope de Foie gras

France

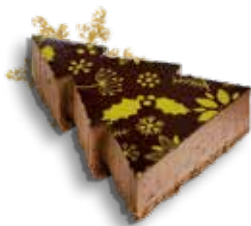
59.00/kg Art. 14012, carton de *4x1 kg
*(vente au sachet possible)



Fagots de haricots (35 gr), lien végétal

Haricots du Kenya

0.72/pce Art. 7380, carton de 48 pces de 35 gr



Sapin au chocolat

1.10/pce Art. 9755, ct de 60x45 gr

Entremet composé d'une génoise imbibée neutre, garnie mousse chocolat avec un nappage chocolat décoré d'une sérigraphie.

Laissier décongeler 1 à 2 heures en chambre froide positive. Servir frais de préférence



Bûchette Caramel, praliné & Noisettes

2.25/pce

Art. 9764, ct de 21x84 gr

*Tous nos desserts de Noël en p.2 et d'autres
douceurs en pp. 26-33*

Von Kaenel





NOS DESSERTS DE NOËL

ACTIONS Décembre 2024

PRODUITS DISPONIBLES DANS LA LIMITE DES STOCKS

**PENSEZ A RESERVER VOS DESSERTS DE NOËL
LE PLUS RAPIDEMENT POSSIBLE**



Étoile glacée à la Cannelle

1.09/pce

Art. 9970, carton de 16 pièces de 75 ml



Sapin au Chocolat & glace Vanille

1.04/pce

Art. 9971, carton de 16 pièces de 80 ml



Sapin au chocolat

1.10/pce

Art. 9755, ct de 60x45 gr

Entremet composé d'une génoise imbibée neutre, garnie mousse chocolat avec un nappage chocolat décoré d'une sérigraphie.

Laisser décongeler 1 à 2 heures en chambre froide positive. Servir frais de préférence.



Bûche de Noël parfumée au Chocolat

1.10/part (15.40/bûche)

Art. 9972, carton de 3 bûches de 750 gr, coupée en 14 parts

d'env. 54 gr (42 parts/carton)



Bûchette exotique

2.25/pce

Art. 9758, ct de 21x85 gr



Bûchette croustillante Chocolat et Caramel beurre salé

2.25/pce

Art. 9762, ct de 21x75 gr



Bûchette Caramel, praliné & Noisettes

2.25/pce

Art. 9764, ct de 21x84 gr



Bûchette Croustillante aux 3 chocolats

2.25/pce

Art. 9757, ct de 21x90 gr

CHAMPIGNONS

ACTIONS Décembre 2024

Mélange Exquis de Champignons

Asie, Europe, Turquie

14.50/kg Art. 4061, carton 5x1 kg
Bolets, chanterelles blanchies, bolets jaunes, namecos cultivés, shiitake.



DITZLER

Chanterelles

Allemagne

18.90/kg Art. 4030, carton de *5x1 kg
*(vente au détail possible)



DITZLER

Morilles

Turquie

43.90/kg Art. 4041, carton de *3x1 kg



Cèpes lamelles

Turquie

19.50/kg Art. 4013, carton de 2x1 kg



LÉGUMES

ACTIONS Décembre 2024



Chou-fleur

Suisse garantie

4.55/kg Art. 1530.1, carton de 2x2,5 kg



Haricots verts très fins

Suisse garantie

4.90/kg Art. 1611, carton de 2x2,5 kg



Cardons

Espagne

5.90/kg Art. 1507, carton de 2x2,5 kg



Topinambour en cubes BIO

France, 10x10 mm

8.95/kg Art. 1608, carton de 1x10 kg

LÉGUMES

ACTIONS Décembre 2024



Fagots de haricots (35 gr), lien végétal

Haricots du Kenya

0.72/pce Art. 7380, carton de 48 pces de 35 gr



Tatin de légumes et thym (100gr)

France

2.20/pce Art. 7907, carton de 12 pces de 100 gr



Tatin de Butternut, Carottes & Châtaigne (100 gr)

France

2.25/pce Art. 7908, carton de 24 pces de 100 gr



VOLAILE

ACTIONS Décembre 2024



Suprême de poulet jaune 200/220 gr

France

13.95/kg Art. 5155, carton de 5 kg



OFFRE
SPECIALE



Paupiette de Dinde aux Girolles (env. 140 gr)

France

22.00/kg Art. 5154, carton de 6 kg

Une véritable escalope de dinde farcie de viande de dinde et de girolles. Sans barde, sans ficelle.

Sans décongelation, au four à cuisson mixte avec une pointe de beurre: 18 minutes à 200°C. Ce produit est destiné à être cuit à coeur.



Grand Magret de canard (300-500 gr/pce)

France

19.95/kg Art. 5181, carton d'env. 5,5 kg (2 sachets de 6 pces sous-vide)



Filet de canard (env. 250-350 gr/pce)

France

19.80/kg Art. 5180, carton de env. 10 kg (4 sachets de 8 pces sous-vide, env. 350 gr/pce, env. 32 pces/ct)

VOLAILLE

ACTIONS Décembre 2024

OFFRE
SPECIALE



Suprême de pintade (180-220 gr)

France

16.95/kg Art. 5161, carton de 5 kg

DISPONIBLE DANS LA LIMITE DES STOCKS



Paupiette de dinde forestière

France

17.95/kg Art. 5153, carton de 6 kg (env. 40 pces de 150 gr)

Cuisson sans décongélation en sauteuse dans un bouillon aromatisé ou au polycuiseur vapeur à 160°C pendant 30 min. A savourer cuit à coeur.



Moelleux de Haut de cuisse de poulet Forestier

France, IQF

18.90/kg Art. 5159, carton de 5 kg (env. 35 pces de 140 gr)

Avec décongélation de 12 h au réfrigérateur. Préchauffez votre four à 180°C, disposez les moelleux sur une plaque cuisson avec un fond d'eau et enfournez pendant 45 min. en arrosant régulièrement. Visez une température à coeur du produit de 80°C minimum en fin de cuisson. A savourer cuit à coeur.



env. 10 cm

Chicken Burger Crunchy (90 gr)

Suisse

15.60/kg Art. 5262, carton de 5x1 kg

Au four: 15-17 min. à 220°C ou à la friteuse: 5-6 min à 180°C jusqu'à ce qu'elle soit dorée.

POISSON

ACTIONS Décembre 2024

NOUVEAU



Issu de pêche durable

Pavé de Saumon, avec peau, 155-175 gr

Salmo Salar - Aquaculture cages d'élevage ouvertes, IQF, GL 10%, ASC, NO

16.95/kg Art. 4353, carton de 10 kg



Saku de Thon (200-600 gr)

Thunnus albacares, pêché à la ligne (opérée à la main) et senne en FAO 71, 51, 57,61 (Vietnam), PN

33.80/kg Art. 4361, carton de 10 kg
Idéal pour du thon snaké, sushis, poke bowls,...



déstockage



Issu de pêche durable

Filet de flétan royal (120-150 gr)

Reinhardtius hippoglossoides pêché au chalut en FAO 21 (Atlantique Nord-Ouest), MSC, PN

17.50/kg Art. 4251, carton de 5 kg

DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLE - DLC 09.01.2025



Issu de pêche durable

Filet d'Omble Chevalier (140-160 g)

Salvelinus alpinus, aquaculture Islande, GL 5% BAP

20.90/kg Art. 4208, carton de 5 kg

POISSON

ACTIONS Décembre 2024



Issu de pêche durable

Saumon fumé pré-tranché

Salmo Salar, ASC, élevé en Norvège

23.90/kg Art. 4912, plaque de env. 1 kg



Tartare de saumon

Salmo Salar, élevé en Norvège

32.90/kg Art. 9198, carton de *5x1 kg

*(vente au sachet possible)



Issu de pêche durable

Noix de St-Jacques sans corail

Placopecten magellanicus à la drague en FAO 21 (Atlantique Nord-Ouest), MSC, GL 20%

27.50/kg Art. 4682, 1 kg



Issu de pêche durable

Aile de Raie (400 gr et +)

Faja radiata/Leucoraja ocellata, pêché aux filets mail-lants et similaires en FAO 21 (Atlantique Nord-Ouest), MSC, IWP

15.50/kg Art. 4237, carton de 5 kg

Ebarbée, sans peau, avec cartilage central.

POMMES DE TERRE

ACTIONS Décembre 2024



KADI®

Kadi Duchesses (préfait) (15 gr)

Suisse

7.20/kg Art. 3198, carton de 2x2,5 kg

Env. 15 gr/pce, env. 333 pces.

Friteuse 175°C: 3 min ou Combi-Steamer 200°C: 8-10 Min

cuisson
possible au
four



KADI®

Kadi Noisettes

Suisse

6.95/kg Art. 3140, carton de 2x2,5 kg

Env. 9 gr/pce, env. 555 pces.

Friteuse 175°C 3-4 min



KADI®

Kadi Pommes Williams

Suisse

10.05/kg Art. 3190, carton de 2x2,5 kg

Env. 35.7 gr/pce, 140 pces.

Friteuse 175 °C: Frire pour env. 3 min., sortir de la friteuse, échauffer l'huile encore une fois, terminer la friture pour env. 3 min.



POMMES DE TERRE

ACTIONS Décembre 2024



9 cm

Galette Anna (60 gr)

18.90/kg Art. 1751.1, carton de 2,4 kg (40x60 gr)

Fines lamelles de pommes de terre disposées en rosace, dorées au beurre puis cuites.

Sans décongélation: au four: 10 min. à 190°C ou à la poêle à feu doux.

NOUVEAU



7 cm

4 cm

Gratin de pommes de terre Premium (100 gr)

1.45/pce Art. 7180, carton de 20x100 gr

Sans décongélation : réchauffer au four traditionnel 20 min à 180°C ou au four à micro-onde 3 minutes 20 sec. à 750W..



Suggestion de présentation: avec champignon



Suggestion de présentation: avec écrevisses, épinards et morilles

PÂTES

ACTIONS Décembre 2024

hilcona



Tortelli au saumon

FAO 67

15.62/kg Art. 6009, carton de 2x2 kg
4 cartons achetés + 1 offert

4+1 carton gratuit

hilcona



Ravioli au Fromage Raclette

9.95/kg Art. 6012, carton de 2x2 kg

végétarien

hilcona



Cannelloni à la viande (100x50gr)

Boeuf: Suisse

10.90/kg Art. 6021, carton de 5 kg

hilcona



Tortelloni quinoa et épinards

9.80/kg Art. 6045, carton de 2x2 kg

A commander 3 jours ouvrables en avance avant 12h

vegan

sur commande

PÂTES

ACTIONS Décembre 2024



Ravioles du Dauphiné Label Rouge

17.25/kg Art. 5981, carton de 5x1 kg

*(vente au sachet possible)

végétarien



Fiori ricotta/épinards

Sans gluten, sans lactose

16.50/kg Art. 6049, carton de 3x1 kg

végétarien



Cappelletti aux champignons

7.75/kg Art. 5992.4, carton de 1x10 kg

végétarien



Fagotti aux Truffes Noires

14.95/kg Art. 6029.1, carton de 3x1 kg

végétarien



Nids de tagliatelles noires (22 gr)

7.70/kg Art. 6157, carton de 2x1 kg

A l'encre de sèche.



VÉGÉTARIEN

ACTIONS Décembre 2024



Protéines
≥10%

Piccata Tofu aux herbes (55 gr)

Suisse

végétarien

19.50/kg Art. 9150, carton de 5x1 kg

Piccata végétarienne aux herbes, couverte de fromage, à base de tofu, pré-frite, bien cuite.

A la poêle: 3-4 min de chaque côté à feu moyen dans un peu d'huile. Au four: env. 7-10 min. à 200°C. A la friteuse: env. 4-5 min. à 180°C.

280 kcal / 1168 kJ / Protéines 15 / Matières grasses 19 / dont AG sat. 6.1 / HC 12 / dont sucres 1 / Sel 2.2 / Fibres 0.7



Protéines
≥10%

Emincé végétalien

15.50/kg Art. 5319, carton de 5x1 kg

A base de protéines de soja et de blé.

A la poêle: env. 6-9 min. à feu moyen dans l'huile des deux côtés

végan

178 kcal / 746 kJ / Protéines 30 / Matières grasses 4.3 / dont AG sat. 0.4 / HC 1.3 / dont sucres 0.5 / Sel 0.45 / Fibres NC

CROUSTILLANT DE CHEVRE



Chèvre courstillant Kadaïf (env. 70 gr)

Produit en Europe

2.05/pce Art. 7027, carton de 24 pces de 70 gr

Composée d'une véritable rondelle de fromage de chèvre déposée sur un appareil à base de fromage de chèvre et de crème, le tout recouvert de kadaïf, plus familièrement appelé cheveux d'ange.

Four air pulsé : dans le moule sans décongélation env. 20 min. à 180°C.



Quorn émincé

21.50/kg Art. 5300, carton de 5x1 kg

A la poêle: faire frire dans l'huile à feu moyen 6 à 9 min.

161 kcal / 674 kj / Protéines 4.9 / Matières grasses 4.2 / dont AG sat. 0.6 / HC 22 /
dont sucres 5.8 / Sel 1.1 / Fibres 7.7

végétarien



Escalopes nature de Quorn (env. 55 gr)

21.50/kg Art. 5305, carton de 5x1 kg

A la poêle: faire frire dans l'huile à feu moyen 6 à 9 min.

86 kcal / 360 kj / Protéines 12 / Matières grasses 1.5 / dont AG sat. 0.5 / HC 4 / dont
sucres 0.5 / Sel 0.8 / Fibres 5

végétarien



Escalopes panées de Quorn (env. 55 gr)

21.50/kg Art. 5301, carton de 5x1 kg

A la poêle: faire frire dans l'huile à feu moyen 3-4 min. de chaque côté. Au four : 12-15 min. à 180°C.

225 kcal / 940 kj / Protéines 10 / Matières grasses 12 / dont AG sat. 1.5 / HC 17 / dont
sucres 2 / Sel 1 / Fibres 5

végétarien



Quorn Haché bien cuit

21.90/kg Art. 5304, carton de 5x1 kg

A la poêle: faire frire dans l'huile à feu moyen pendant 15 à 16 minutes.

92 kcal / 384 kj / Protéines 13 / Matières grasses 1.7 / dont AG sat. 0.5 / HC 2.3 /
dont sucres 0.1 / Sel 0.14 / Fibres 7.5

végétarien

VÉGÉTARIEN

ACTIONS Décembre 2024



3+1 carton gratuit



Garden Gourmet Falafel Betterave (env. 21 gr)

19.95/kg Art. 5363, carton de 8 kg
3 cartons achetés + 1 offert



Garden Gourmet Burger de Luxe (90 gr)

20.55/kg Art. 5365, carton de 6 kg



Garden Gourmet haché veggie

19.20/kg Art. 5368, carton de 3X2 kg



Garden Gourmet Buger Lentilles et Carottes

19.20/kg Art. 5362, carton de 3x2 kg



Garden Gourmet Nuggets végétariens (env. 20 gr)

20.55/kg Art. 5366, carton de 3x2 kg



Garden Gourmet Boulettes véganes

21.75/kg Art. 5371, carton de 2x2 kg



VÉGÉTARIEN

ACTIONS Décembre 2024



hilcona



Protéines
≥10%

The Green Mountain Plant-Based Burger

Europe

vegan

19.65/kg Art. 7830.1, carton de 2x1,44 gr (env. 24x120 gr)

A base de protéines de pois et de froment.

A la poêle: Faire frire les burgers décongelés ou encore surgelés dans un peu d'huile chaude à feu moyen, en les retournant de temps à autre jusqu'à ce qu'ils atteignent le degré de cuisson désiré ou au grill: griller les burgers décongelés ou encore surgelés à feu moyen en les retournant de temps à autre jusqu'à ce qu'ils atteignent le degré de cuisson désiré.

196 kcal / 815 kj / Protéines 14 / Matières grasses 12 / dont AG sat. 7.3 / HC 5.2 / dont sucres 1 / Sel 0.93 / Fibres 5.6

hilcona



Protéines
≥10%

The Green Mountain Chicken Chunks

Suisse

vegan

16.50/kg Art. 7848, carton de 2x1500 gr

A base de protéines de soja.

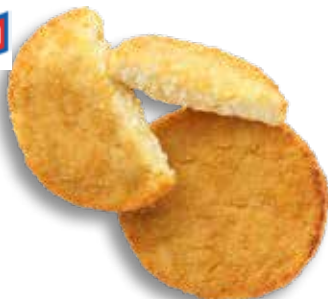
Faire chauffer dans de l'huile, le produit est déjà salé et épicé.

sur commande

Article à commander 3 jours ouvrables avant (avant 12h)

129 kcal / 545 kj / Protéines 20 / Matières grasses 1.3 / dont AG sat. 0.1 / HC 7.3 / dont sucres 0.1 / Sel 1 / Fibres 4.1

hilcona



Médailon chou-fleur/fromage (135 gr)

Chou-fleur et fromage: Suisse

végétarien

1.95/pce Art. 9141, carton de 20x135 gr

Pané.

218 kcal / 913 kj / Protéines 8.5 / Matières grasses 11 / dont AG sat. 2.6 / HC 20 / dont sucres 1.6 / Sel 0.93 / Fibres 2.7

PLAQUES DE PAIN DE MIE

ACTIONS Décembre 2024



Plaque de pain de mie

5.35/pce Art. 9295, ct de 10 plaques de 250 gr



Plaque de pain de mie Campagne

5.65/pce Art. 9296.1, ct de 10 plaques de 250 gr

Suggestions de présentation



Plaques de pain de mie aux épinards

6.65/pce Art. 9297, ct de 10 plaques de 250 gr

Plaque de pain de mie tomates

6.65/pce Art. 9297.1, ct de 10 plaques de 250 gr

Plaque de pain de mie noir (cacao et malt)

5.65/pce Art. 9296, ct de 10 plaques de 250 gr

Préparation:

Sans décongélation, déposez bien à plat votre pain sur un support rigide avant de travailler. Beurrez, tartinez ou déposez les ingrédients de votre choix.

Découpez la plaque en variant les formes.



Produit en France
30x40x0,9 cm

BOULANGERIE

ACTIONS Décembre 2024



9 cm
3 cm

Croissant Bun N Roll (85 gr)

Produit en Espagne

1.05/pce

Art. 7075, carton de 36 pces de 85 gr

Bun feuilleté déjà cuit réalisé à partir d'une pâte à croissant, non coupé.

Laisser décongeler 30 min. à température ambiante.

Snacking salé ou gourmandise

A servir en version salée ou sucrée au gré de vos envies, ci-dessous des suggestions de présentation



COCKTAILS

ACTIONS Décembre 2024

NOUVEAU

3 cm

6,5 cm

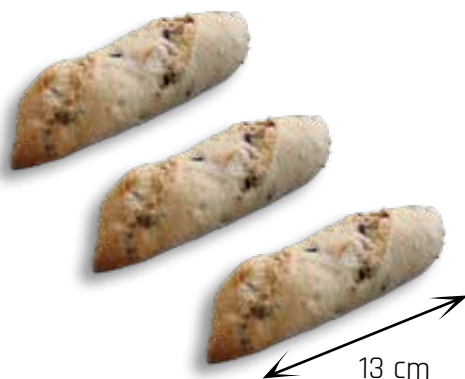


Mini Moricette® au sésame (11 gr)

Produit en France

0.27/pce Art. 8754, carton de 250 pces de 11 gr
Laisser décongeler à température ambiante pendant environ 1 heure.

suggestion de présentation



13 cm

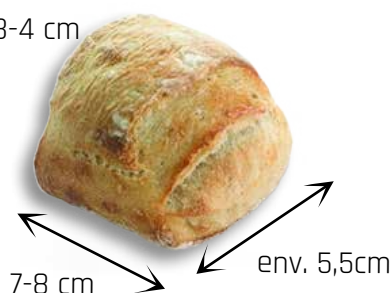
Petite flûte aux Olives (35 gr)

Produit en Espagne

0.39/pce Art. 8765, carton de 45 pces de 35 gr
Décongeler 30 minutes à température ambiante. Cuire 12 minutes à 185°C.



3-4 cm



7-8 cm

env. 5,5cm

Mini pain pérènes au levain campagne (50 gr)

Produit en France

0.35/pce Art. 8506, carton de 75 pces de 50 gr
Décongélation: 30 min à température ambiante. Préchauffage: four à 210°C. Cuisson: 5min à 200 +/-10°C.

COCKTAILS

ACTIONS Décembre 2024



6 cm

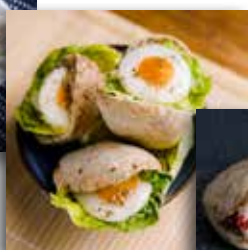
Mini pain pita cocktail (env. 18 gr)

Produit en Israël

59.95/ct Art. 7225, carton de 4 kg (env. 220 pces)

Laisser dégeler à température ambiante

suggestions de
présentation



3,8 cm

Blinis Party (6 gr)

Produit en Suisse

89.00/ct Art. 9416, carton de 256 pces de 6 gr

Laisser dégeler.



5 cm

Pain Bao (30 gr)

0.55/pce Art. 7091, carton de 80 pces de 30 gr

Produit non coupé et non garni.

Décongélation env. 90 min. en chambre froide positive. Cuisson à la vapeur: 5-6 min. ou au micro-ondes: 30 secondes à 750W.

suggestion de présentation



15 cm



Pain surprise végétarien (850 gr)

34.00/pce Art. 14147, carton de 3 pièces de 850 gr

Pain moelleux au maïs et graines de tournesol.

5 variétés (10 sandwiches de chaque variété) : Kipti poivron et feta / Caviar de tomate, capre et olive / Légumes grillés façon achard / Carotte rôtie, miel et thym / Houmous, fève de soja, gingembre, citron confit.



20 cm



Pain surprise traiteur (1100 gr)

24.50/pce Art. 14120, carton de 2 pièces de 1100 gr

- 10 Sandwichs saumon fumé et beurre citronné
- 10 Sandwichs fromage de chèvre, tomates aux herbes et roquette
- 10 Sandwichs jambon Serrano et beurre
- 10 Sandwichs rillettes d'oie, noisettes
- 10 Sandwichs fromage frais, figues et noix



Pain surprise façon ciabatta méditerranéenne (920 gr)

25.00/pce Art. 14149, carton de 2 pains de 920 gr

5 variétés: jambon de parme sur un beurre basilic & ail; provolone piquante, roquette et éclats d'amandes; rillette de thon, olive noire et citron confit; tomates marinées, fromage de brebis et pesto basilic; délice d'aubergines, parmesan et éclats d'amande.



Canapés «Amuse-Bouche Bistros» (env. 15 gr)

0.99/pce Art. 14112, 48x15 gr

8 pièces de chaque: Clubs façon César cake Grana Padano rillettes de poulet au parmesan, crème de batavia; Cakes à la noisette, crème thym citron, bresaola; Cakes aux épinards menthe, houmous de petits pois, éclats de graines de courge; Financiers au cumin, crème de carotte, fromage de chèvre et poivre 5 baies; Sablés sésame et pavot, crème aux agrumes, saumon fumé et fleur de bleuet; Financiers poivron huile d'olive, gelée de tomate balsamique, caviar d'aubergine, mozzarella

Laisser dégeler 3 heures en chambre froide positive.

COCKTAILS

ACTIONS Décembre 2024

Mini Ramequins - bouchées assorties (18 gr)

France



0.52/pce Art. 9063, 5 plateaux de 25 pièces

Un assortiment original de 5 recettes de mini apéritifs surgelés : champignon ail persil ; tartiflette, saumon aneth, tomates chèvre basilic, choux fleur brocoli. Les minis bouchés sont présentées dans un plateau noir spécial cuisson.

Préchauffer le four 10 minutes à 160°C. Oter le film entourant le plateau. Enfourner 15 minutes à 160°C.

Spanakopita (30 gr)

Grèce



0.47/pce Art. 7622, carton de 168x30 gr

Une pâte filo croustillante garnie d'épinards et de féta.

Au four: préchauffer votre four à 210°C, déposer les feuilletés encore surgelés sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et enfourner à mi-hauteur. Laisser cuire 12 à 15 minutes environ. Retourner les feuilletés en milieu de cuisson.

Assortiment de Mini Muffins salés (25 gr)

France



0.70/pce Art. 2903, carton de 40x25 gr

Mini muffin jambon et emmental, mini muffins tomates et basilic, mini muffins petits pois et menthe, mini muffins carottes et curry.

Laisser dégeler.

Assortiment de Pita Cocktail (11 gr)

0.62/pce Art. 14114, 56x11 gr

Assortiment de 4 variétés présenté en 4 lignes de 7 pièces : 7 pitas aux épices et rillettes de saumon, 7 pitas nature garnies de fromage frais à la provençale, 7 pitas épinard garnies d'une crème à l'aneth et aux oeufs de truites et 7 pitas tomate garnies d'une crème ail et fines herbes.



Plateau de mini bagels garnis (14 gr)

0.95/pce Art. 14113, 48x14 gr

3 variétés : pastrami, légumes, saumon.





Gougère à l'emmental (14 gr), crue

France

0.25/pce Art. 7029, carton de 420x14 gr

Au four sans décongélation: 24-30 min. à env. 170°C.



Mini Malakoff (15 gr)

Suisse

1.00/pce Art. 7761, carton de *3x100x15 gr

*(vente au sachet possible)



COCKTAIL

ACTIONS Décembre 2024



Crevettes TEMPURA (préfait) 16/20

Litopenaeus vannamei, élevage, Indonésie, ASC

22.90/kg Art. 4575, carton de *10x750 gr
*[vente au détail possible]



Crevettes Kuro noires (cruées) 16/20

Metapenaeus spp. pêché au chalut, Océan Indien Est

32.90/boite Art. 4576, carton de *4x800 gr
*[vente au détail possible]

panure avec poudre de charbon

Frir à la friteuse: 3-4 min. à 180°C.



Crevettes Red (cruées) 16/20

Metapenaeus spp. pêché au chalut, Océan Indien Est

32.90/boite Art. 4577, carton de *4x800 gr
*[vente au détail possible]

panure panko de betterave rouge

Frir à la friteuse: 3-4 min. à 180°C.



Crevettes de crevettes panées (cruées) Torpedo

Litopenaeus vannamei aquaculture au Vietnam

14.50/kg Art. 4573, carton de *10x1 kg (62-66 pces/kg)
*[vente au détail possible]

Frir 3-5 min. dans de l'huile à 180°C jusqu'à ce qu'ils soient dorés.



Rouleaux de printemps aux crevettes (20 gr)

Parapenaeopsis hardwickii, pêché en FAO 71 (Océan Pacifique), Vietnam

0.40/pce Art. 6527, carton de 300 pces de 20 gr
Four: 10-12 min. à 220°C ou Combi-steamer: 10-12 min. à 200°C.

DESSERTS

ACTIONS Décembre 2024



Précieux Chocolat & Caramel (80 gr)

2.40/pce Art. 9933, carton de 24 pièces de 80 gr

Une base de feuillantine pralinée entourée de biscuit cacao renfermant une bavaroise au chocolat et un coeur de caramel au beurre salé.

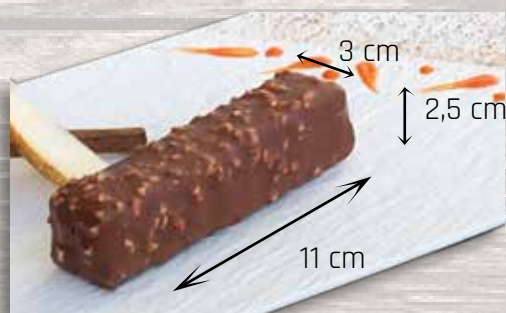
Laisser décongeler sur plateau 4 heures en chambre froide positive et laisser tempérer quelques minutes avant de servir.



Grand Macaron Vanille & Framboises (100 gr)

2.75/pce Art. 9728, carton de 15 pièces de 100 gr

Macaron rose garni d'une crème mousseline vanille, accompagnée de framboises. Sortir du congélateur, laisser décongeler 4 heures en chambre froide entre 0 et 4°C boîte fermée, puis servir.



Allumette Rocher Chocolat praliné (65 gr)

2.15/pce Art. 9771, carton de 16 pièces de 65 gr

Un biscuit cacao-noisettes, un croustillant chocolat, une mousse au chocolat - le tout enrobé d'un délicieux chocolat au lait aux noisettes. Laisser dégeler 3 heures en chambre froide positive.



Truffon (85 gr)

1.95/pce Art. 9542, carton de 16 pièces de 85 gr

Une base ganache bien ferme pour une bonne manipulation et un coeur de meringue croquant et un mini éventail au chocolat croquant. Démouler le produit sur assiette, retirer la languette plastique et laisser décongeler 4 heures en chambre froide positive.

DESSERTS

ACTIONS Décembre 2024



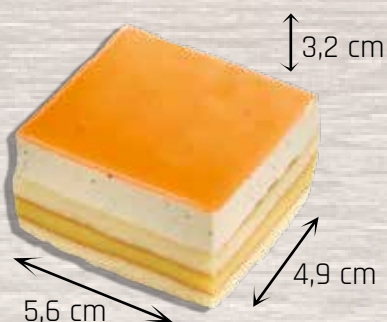
Boule de Châtaigne (85 gr)

2.65/pce Art. 9722, carton de 12 pièces de 85 gr
Entremets mousse marron, insert biscuit sablé, ganache marron, biscuit amande imbibé de sirop et gelée marron.
Décor : velours chocolat au lait et saupoudré de poudre de cacao.



Soufflé glacé au Grand Marnier (75 gr)

2.10/pce Art. 9717, carton de 12 pièces de 75 gr



Délice Vanille & Mandarine (53 gr)

Europe

1.10/pce Art. 9932, carton de 35 pces de 53 gr.

Entremets composé d'une génoise nature, d'un crémeux agrume, d'une génoise nature imbibée de sirop citron vert et d'une mousse à la vanille. Finition : nappage orange.

Mettre les produits sur un plat de service et laisser dégeler 2 heures au froid positif.

DESSERTS

ACTIONS Décembre 2024



Caprice Clémentine & Bergamote (70 gr)

2.20/pce

Art. 9931, carton de 8 pièces de 70 gr
Entremets pâtissier composé d'une mousse au thé noir bergamote, d'un crémeux au citron, d'une compotée de clémentine, d'une crème montée à la vanille, d'une génoise et d'un flocage.

Laisser dégeler env. 4h en chambre froide positive.



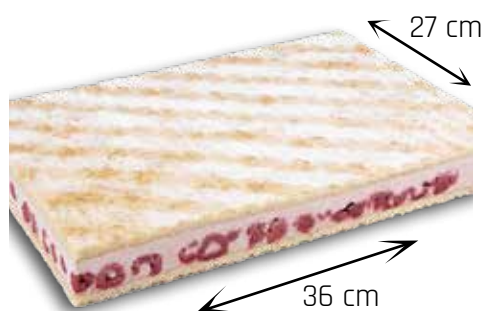
Saint-Honoré Revisité (70gr)

2.25/pce

Art. 9754, carton de 14 pièces de 70 gr
Sur un feuilleté caramélisé, 3 petits choux craquelés garnis d'une crème pâtissière caramel salé et d'un glaçage à la confiture de lait, surmontée d'une crème diplomate caramel salé.

Laisser dégeler 4h30 dans son emballage en chambre froide positive.

DEMI-CADRE

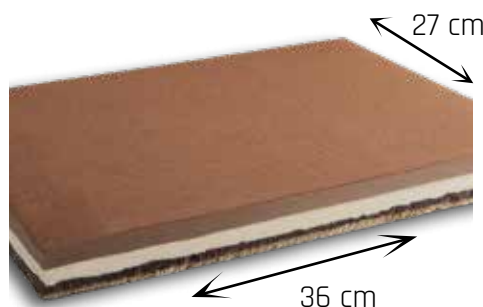


Le Demi-Cadre Macaron Framboise (2665 gr)

51.05/pce

Art. 9588, carton de 2 pces de 2665 gr

Laisser décongeler le produit pendant 10h entre 0 et +4°C.



Le Demi-Cadre Trio de Chocolat (2395 gr)

59.00/pce

Art. 9589, carton de 2 pces de 2395 gr

Laisser décongeler le produit pendant 5h entre 0 et +4°C

DESSERTS

ACTIONS Décembre 2024



Purée de marrons Royale avec Kirsch - pasteurisé

11.40/kg Art. 1201, carton de *5x1 kg
*(vente au détail possible)



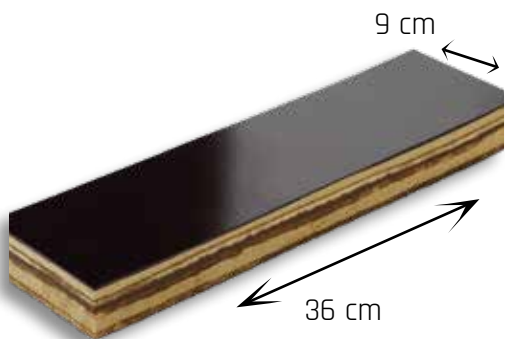
Bande Poire & Chocolat (850 gr)

France

18.90/pce Art. 9858, carton de 3x850 gr

Mousse poire, mousse chocolat, poire cube, biscuit génoise chocolat, biscuit amande, glaçage neutre.

Ouvrir la boîte, laisser décongeler 6 heures en chambre froide positive.

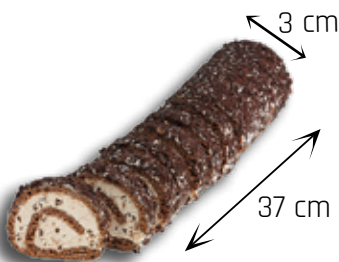


Bande Opéra

20.50/pce Art. 9609, carton de 3x810 kg

Entremet composé d'un biscuit joconde chablonné au chocolat noir imbibé d'un sirop infusion café, d'une crème au beurre infusion café, d'un biscuit joconde imbibé d'un punch infusion café, d'une ganache chocolat et d'un biscuit joconde imbibé d'un punch infusion café. Une crème au beurre infusion café vient terminer l'entremet. Finition: glaçage chocolat noir.

Mettre les produits sur un plat de service et laisser décongeler 4 heures au froid positif (+4°C) avant dégustation.



Roulé au chocolat (1 kg)

Suisse

26.30/pce Art. 9633, carton de 3x1 kg

Couper des parts et laisser décongeler env. 1 h à température ambiante.

Kern & Sammet
L'art suisse de la boulangerie

sur commande

A commander mardi avant 12h, livraison dès jeudi et vendredi avant 12h pour une livraison dès mardi.

DESSERTS

ACTIONS Décembre 2024



P'tits verres sucrés (verrines)

1.10/pce Art. 9543, carton de 36 pièces de 30 gr

9 P'tits verres chocolat (mousse au chocolat au lait, sauce au cacao, mousse au chocolat noir et crumble au cacao)

9 P'tits verres framboise vanille (crumble, mousse à la vanille, préparation à la framboise, framboise et pistache hachée)

9 P'tits verre façon tiramisu (biscuit cacao imbibé au sirop de café, mousse mascarpone, Chantilly et cacao en poudre)

9 P'tits verres citron meringué (crumble, mousse au citron, meringue, zeste de citron semi confit)

Assortiment de Sucettes Pâtissières (14 gr)

1.05/pce Art. 9780, carton de 48 pièces de 14 gr

Sucette chocolat gingembre passion, Sucette chocolat lait citron vert, Sucette chocolat vanille, Sucette cannelle groseille, Sucette chocolat café, Sucette vanille griotte

Dresser sur un plat et laisser décongeler env. 6 heures en chambre froide positive.

Petits Fours «Mini éclairs et mini choux»

0.79/pce Art. 14131, carton de 44 pièces de 14 gr

8 Eclairs au Chocolat, 6 Choux Praliné, 8 Eclairs Café, 8 Eclairs parfum Vanille, 6 Choux Caramel, 8 Eclairs parfum pistache.

Laisser dégeler 5 heures en chambre froide positive.



Petits Fours «Aquarelle»

0.79/pce Art. 14129, carton de 48 pièces de 14 gr

Enlever l'emballage dès la sortie du congélateur et laisser décongeler 5 heures entre 0 et + 4°C.

6 Eclairs parfum à la vanille; 6 Tartelettes Cacao et Mousse à la Fraise; 6 Tartelettes au Citron; 6 Entremets à la Crème de Nougat; 6 Fondants au Chocolat; 6 Moelleux à la Pistache et mousse à l'Abricot; 6 Moelleux à la Noix de Coco; 6 Croquants au Chocolat et préparation géllifiée aux Fruits de la Passion.



DESSERTS

ACTIONS Décembre 2024



Mini Muffins fourrés pépites chocolat & noisettes

0.59/pce Art. 7804, ct de 42 pces de 26 gr
Laisser dégeler 1 heure.

NOUVEAU



Mini Muffins fourrés fruits rouges

0.59/pce Art. 7805, ct de 42 pces de 26 gr
Laisser dégeler 1 heure.

Ø
4,5 cm

Mini Muffins caramel beurre salé

0.59/pce Art. 8210, ct de 42 pces de 26 gr
Laisser dégeler 1 heure.



Ø
4 cm
↑
3 cm

Mini Fondant au chocolat

0.85/pce Art. 9727, carton de 45 pièces de 36 gr
Réchauffer encore congelé au four micro-ondes pendant environ seulement 20 sec.

Mini Baba au Rhum (env. 15 gr)

0.63/pce Art. 9767, carton de 48 pièces de 15 gr
Imbibé de sirop au rhum.

Laissez décongeler pendant 3 à 4 heures à +4°C.

Ø en haut: 3 cm et Ø en bas: 2,5 cm, hauteur: 4,5 cm



Ø
2,5-3 cm
↑
4,5 cm

AIDE À LA PÂTISSERIE

ACTIONS Décembre 2024



Feuille de génoise blanche

Produit en France

6.80/pce Art. 9695, carton 6x500 gr
58x38x0.7 cm



Feuille de génoise chocolat

Produit en France

6.95/pce Art. 9696, carton 6x480 gr
58x38x0.7 cm



Fond de pâte sucrée, stick, (32 gr)

Produit en France

0.62/pce Art. 9100, carton de 70x32 gr
145x55 mm, hauteur 18 mm



Mini fonds de tartelettes crus

Produit en France

0.30/pce Art. 9156, carton de 5 plateaux de 25 pièces
de 8 gr

Oter le film entourant le plateau, garnir à votre convenance et cuisson 30-35 min. à 170°C (adapter la cuisson selon votre garniture)

Ø intérieur 38mm, Ø extérieur 44mm, hauteur 20mm

COULIS ET PURÉES

ACTIONS Décembre 2024

Après décongélation, les bouteilles de coulis se conservent 10 jours en chambre froide postive.



Coulis framboise

France, Europe, Chili

7.30/bout. Art. 2534, carton de *6x500 gr

*(vente à la bouteille possible)



Coulis fruits rouges

Turquie

6.90/bout. Art. 2535, carton de *6x500 gr

*(vente à la bouteille possible)

Fraise, framboise, groseille, mûre, griotte



Coulis fruits Fruits Exotiques

Inde, Pérou

5.85/bout. Art. 2532, carton de *6x500 gr

*(vente à la bouteille possible)

Mangue-passion



Purée d'oranges

Italie

8.95/kg Art. 2521, barquettes de *6x1 kg

*(vente au kg possible)



Purée de mandarines

Italie

12.50/kg Art. 2517, barquettes de *6x1 kg

*(vente au kg possible)



Purée d'oranges sanguines

Italie

11.15/kg Art. 2524, carton *6x1 kg

*(vente au kg possible)

