

Novembre

ACTIONS

Prix valables dès le 29 Octobre au 30 Novembre 2025
dans la limite des stocks disponibles

Pour assurer vos
livraisons le jour
ouvrable suivant,
veuillez passer vos
commandes avant
15h

PRODUIT
DE
SAISON

20% de farce



Gnocchi farcis aux Cèpes - Funghi Porcini

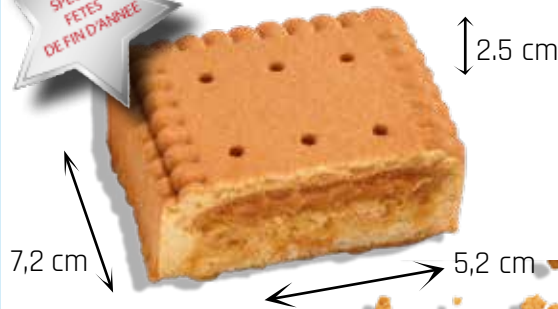
Produit en Italie, env. 14 gr/pce

9.50/kg Art. 3763, carton de 4x1 kg

DISPONIBLE DANS LA LIMITE DES STOCKS

Une recette de gnocchi sans gluten (traces possibles)

- des gnocchis fondants en bouche avec une
farce aux cèpes, à la ricotta et parmesan.
- à servir en entrée ou en plat.



Le «Biscuit» Spéculoos & Caramel

Produit en France

2.35/pce Art. 9891, carton de 12 pces de 70 gr

Laisser dégeler env. 4 heures en chambre froide positive.

Pâtisserie individuelle : mousse au spéculoos, croustillant à l'amande, crémeux au caramel au beurre salé au sel de Guérande, biscuit à l'amande et flocage au chocolat au lait.

DISPONIBLE DANS LA LIMITE DES STOCKS

«Cannelé» Vanille & Caramel

Produit en France

2.65/pce Art. 9890, 12 pièces de 75 gr

Laisser dégeler env. 4 heures en chambre froide positive.

Entremet : biscuit chocolat, crémeux caramel et bavaroise vanille, enrobé d'un glaçage chocolat caramel.

Dessert au format original. **DISPONIBLE DANS LA LIMITE DES STOCKS**

Nos nouveaux desserts en Trompe l'Oeil



5,5 cm

Von Kaenel

ST NICOLAS

DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES
PENSEZ A RESERVER
VOS BONHOMMES DE ST-NICOLAS LE PLUS
RAPIDEMENT POSSIBLE

DISPONIBLES DANS
LA LIMITE DES STOCKS

env. 18 cm



env. 10 cm

**Bonhomme pépites de chocolat
St-Nicolas (70 gr)**

1.22/pce

Art. 8725, carton de 50 pièces de
env. 70 gr

Cuite, laisser dégeler env. 1 heure à température
ambiante

DISPONIBLES DANS
LA LIMITE DES STOCKS

GALETTE FRANGIPANE

à commander d'ici fin
novembre

à commander d'ici fin
novembre



Produit en France

28 cm



Produit en France

28 cm



Produit en France

10 cm

**Galette Frangipane crue, 28
cm**

14.50/pce Art. 9873, carton de 14

pièces de 750 gr

Crue, dorée, rayure losange. Avec un sujet en
porcelaine à l'intérieur et une couronne.

Décongeler 1h15. Temps de cuisson (four ven-
tilé) (min) : 30-35 à env. 200°C. Nous vous
conseillons de piquer la galette avant cuisson.

**Galette des Rois à la pomme, 28
cm**

12.90/pce Art. 9872.1, carton de 14 pièces

de 750 gr

Crue, dorée, rayure losange. Avec 1 fève "Voeux étoi-
lés" en porcelaine à l'intérieur et une couronne.

Décongeler 1h15. Temps de cuisson (four ventilé) (min)
: 30-35 à env. 200°C. Nous vous conseillons de piquer
la galette avant cuisson.

Galette des Rois individuelle, 10 cm

1.40/pce Art. 9870.1, carton de 40 pièces de
90 gr

10 fèves et couronnes par carton / les fèves ne sont
pas déjà insérées dans les galettes.

Décongeler 45min. Temps de cuisson (four ventilé)
(min) : 20-25. Température de cuisson (four ventilé) (°C)
: 200 +/-5. Info : Pour une utilisation optimale, nous
vous conseillons de piquer la galette avant cuisson.

NOS DESSERTS DE NOEL



Produit en Belgique

Étoile glacée à la Cannelle

1.12/pce

Art. 9970, carton de 16 pièces de 75 ml



Produit en Belgique

Sapin au Chocolat & glace Vanille

1.07/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

1.15/part (16.10/bûche)

Art. 9972, carton de 3 bûches de 750 gr, coupée en 14 parts d'env. 54 gr (42 parts/carton)



Produit en France



Produit en France

Bûchette croustillante Chocolat et Caramel beurre salé

2.35/pce

Art. 9762, ct de 21x75 gr



Bûchette exotique

2.30/pce

Art. 9758, ct de 21x85 gr

Produit en France



Bûchette Caramel, praliné & Noisettes

2.30/pce

Art. 9764, ct de 21x84 gr

Produit en France



Produit en France

Bûchette Nougat Framboise

2.30/pce

Art. 9763, ct de 21x75 gr



Bûchette Vanille & Abricots

Produit en France

2.25/pce

Art. 9773, ct de 21x85 gr

Produit en France



Produit en France

Bûchette Croustillante aux 3 chocolats

2.35/pce

Art. 9757, ct de 21x90 gr



Bûchette Citron & Fromage blanc

Produit en France

2.25/pce

Art. 9773, ct de 28x74 gr

Produit en France

NOS CHAMPIGNONS

ACTIONS Novembre 2025



Cèpes morceaux

Espagne

14.95/kg Art. 4010, carton de *4x1 kg
*(vente au détail possible)



Cèpes lamelles

Espagne

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



Cèpes entiers, cal. 5-8 cm

Pologne

19.95/kg Art. 4011, carton de *4x1 kg
*(vente au détail possible)



Bolets jaunes coupés

Ukraine

9.00/kg Art. 4000, carton de 5x1 kg



DITZLER



Bolets bouchons entiers, cal. <5 cm

Turquie, Europe

19.95/kg Art. 4015, carton de 5x1 kg



DITZLER

NOS CHAMPIGNONS

ACTIONS Novembre 2025

Mélange de Champignons

Europe

9.95/kg

Art. 4062, carton de 5x1 kg
Champignons de Paris, bolets baies, trompettes d'automne, bolets en cubes



DITZLER

Mélange de champignons

Espagne

8.95/kg

Art. 4063, carton de 4x1 kg
Pieds violets, pleurotes, bolets, lactaires délicieux



Mélange de champignons

Asie

5.90/kg

Art. 4060, carton de 5x1 kg
Pleurotes, shiitake, namecos, champignons de paris coupés.



Chanterelles

Roumanie

18.90/kg

Art. 4030, carton de *5x1 kg
*(vente au détail possible)
Calibre 20-40 mm



Champignons Paris coupés

Pays-Bas

4.10/kg

Art. 4020, carton de *4x2,5 kg
*(vente au détail possible)



Champignons de Paris (petits)

Europe

7.50/kg

Art. 4021, carton de *10x1 kg
*(vente au détail possible)



LÉGUMES

ACTIONS Novembre 2025



DITZLER
sur commande

Epinards à la crème BIO

Suisse, BIO BOURGEON

5.10/kg Art. 1596.2 carton de 5x1 kg

Article à commander lundi avant 11h, livraison dès mercredi et mercredi avant 11h pour une livraison dès vendredi



DITZLER

Mélange de légumes racines

Suisse Garantie

6.00/kg Art. 1866.1, carton de 2x2,5 kg

Carottes jaunes (blanchies), panais (blanchis), patates douces (blanchies), navets (blanchis).



DITZLER

Thaï-Mix mélange de légumes

Suisse, Europe, Chine, Inde

6.85/kg Art. 1583, carton de 2x2,5 kg

Haricots en morceaux, poivrons en lanières, pois croquants, mini épis de maïs, pousses de bambou, germes de haricots mungo.



DITZLER

Asia-Mix mélange de légumes

Suisse, Europe, Chine

6.65/kg Art. 1584, carton de 2x2,5 kg

Carottes en batonnets, poivrons en lanières, brocoli fleurs, pousses de bambou, oreilles de juda

LÉGUMES

ACTIONS Novembre 2025



Minestrone

Belgique

4.30/kg Art. 1633, carton de 2x2,5 kg

Pommes de terre, carottes, tomates, haricots, petits pois, chou de Savoie, courgettes, haricots borlotti, poireaux, céleri en feuille.



Mélange quinoa rouge, lentilles vertes, chou fleur

Belgique, Pérou, Bolivie

6.35/kg Art. 1863, carton de *10x1 kg
*(vente au détail possible)



Navets jaunes en cubes (rutabaga) 10x10 mm

Belgique

3.90/kg Art. 1597, carton de *4x2,5 kg
*(vente au détail possible)



Fagots de haricots (lien végétal) 35 gr

Kenya

0.72/pce Art. 7380, carton de 48x35 gr



Filet de Kangourou (env. 800-1000 gr)

Australie (rien à déclarer selon OagrD)

14.90/kg Art. 92191, carton de env. 10 kg



Viande d'escalope de cerf 4 pces

Espagne

15.30/kg Art. 9211, carton de env. 15 kg
Tranche grasse, noix, longe, rumpsteak. Sans peau.



Escalope de chevreuil 4 pces

Espagne

24.90/kg Art. 9200, carton de env. 10 kg (emballé
par pièce d'env. 1 kg)
Coin, noix, longe, rumpsteak. Sans peau.



Selle de chevreuil 8-10 côtes

Gande-Bretagne

35.50/kg Art. 9208, carton de env. 5x2 kg
Pièces de 8-10 côtes



Filet de Sanglier (env. 400-1200 gr)

Espagne

12.50/kg Art. 92173, carton de env. 15 kg



Ragoût de lièvre (30-40 gr)

Argentine

12.90/kg Art. 92164, carton de *2x5 kg
*(vente au détail possible)
Sans os, sans jarret.

POISSON

ACTIONS Novembre 2025

NOUVEAU



Burger de Colin d'Alaska Fish&Chips (120-125g)

Theragra chalcogramma, pêché au chalut ou à la senne en FAO 61 et 67 (Pacifique Nord), MSC

10.95/kg Art. 4403, carton de 2x2,5 kg (env. 38 pces)

Préfait

Au four sec: env. 12-14 min. à 220°C ou à la friteuse: 5-6 min. à 180°C.

Nouveau: Burger de Colin façon Fish'n'Chips

portions de 120-125 gr



Issu de pêche durable

Filet carrelet (plie) simple (60-80 gr)

Pleuronectes Platessa, pêché au chalut en FAO 27 (Atlantique Nord-Est), MSC, GL 10%

15.90/kg Art. 4205, carton de 5 kg

Pauvre en arêtes.



Issu de pêche durable

Queues de limande jaune, cuits, panés (30-60 gr)

Limanda Aspera pêché au chalut en FAO 67 (Pacifique Nord-Est), MSC

11.45/kg Art. 4209, carton de 2x2,5 kg

Saumon fumé pré-tranché

Salmo Salar, ASC élevé en Norvège

21.50/kg Art. , carton de *10x1 kg

*(vente au détail possible)



Issu de pêche durable

POISSON

ACTIONS Novembre 2025



Issu de pêche durable

Filets de flétan noir sans peau (400-700 gr)

Rheinhardtius hippoglossoides pêché au chalut en FAO 21, poids net, MSC, plaque interleaved

18.50/kg Art. 4250, carton de 6,81 kg



Issu de pêche durable

Aile de Raie(400 gr et +)

Faja radiata/Leucoraja ocellata, sauvage, pêché aux filets maillants et similaires en FAO 21 (Atlantique Nord-Ouest), MSC, IWP, Poids net

15.50/kg Art. 4237, carton de 5 kg
Ebarbée, sans peau, avec cartilage.



Issu de pêche durable

Crevettes cocktail 200/300

Pandalus borealis, pêché au chalut en FAO 21 et 27 (Atlantique Nord), MSC, GL 10%

12.95/kg Art. 4611, carton de *4x2,5kg
*(vente au détail possible)



Issu de pêche durable

Moules décortiquées, 300/500

Mytilus chilensis, aquaculture, Chili, ASC, Poids net

8.95/kg Art. 4650, carton de *5x1 kg
*(vente au détail possible)

POMMES DE TERRE

ACTIONS Novembre 2025



KADI®

Kadi Cuts

Suisse (Europe)

5.50/kg Art. 3017, carton de 2x2,5 kg
Friteuse: 175°C, 3-4 min.



KADI®

Kadi USA Frites

Suisse

6.10/kg Art. 3047, carton de 4x2,5 kg
Friteuse: 175°C, 3-4 min..



KADI®

Kadi Croquettes panées

Suisse (Europe)

7.15/kg Art. 3120, carton de 2x2,5 kg
Friteuse: 175°C, 4-5 min.



KADI®

Kadi Croquettes Pommes de Pin

Suisse (Europe)

7.85/kg Art. 3117, carton de 2x2,5 kg
Friteuse 175 °C (2 min 30 sec, pause, encore 2 min), Combi-Steamer 200 °C 10-12 Min.

sur commande

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

cuisson
possible au
four

Suggestion de présentation



POMMES DE TERRE

SUGGESTIONS Novembre 2025

Lingot de Polenta aux Cèpes (env. 30 gr)

Produit en France

18.90/kg Art. 7184, ct de 5 kg

Sans décongélation préalable : sans ajout de matière grasse, au four sec préchauffé à 200°C : 10 minutes jusqu'à atteindre une température à cœur de 70°C pendant 2 min.

Lingot crémeux avec morceaux de cèpes généreux.

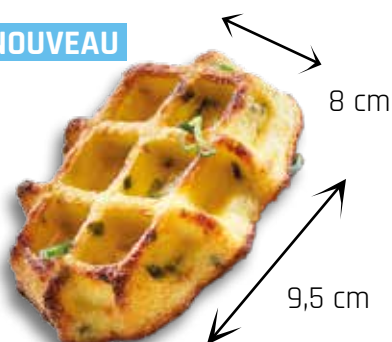
Parfait pour un accompagnement festif ou sur des planches apéritives!

NOUVEAU



DISPO DÈS LE 14 NOVEMBRE

NOUVEAU



Gaufre de Pommes de Terre

1.45/pce Art. 3901, 48 pièces de 85 gr

Sans décongélation : réchauffer au four traditionnel 20 min à 180°C ou au Merry Chef 2 minutes 15 sec (30% ventilation / 80% de microondes).



ACTIONS Novembre 2025

NOUVEAU



«extra Crispy & Tasty»

Wedges de patates douces

Produit en France

6.75/kg Art. 3012, carton de *4x2 kg

*(vente au détail possible)

Les patates douces cuites au four sont dotées d'un nappage sans gluten, ce qui les rend encore plus croustillantes. Succès garanti si vous les servez en snack (accompagnées d'une sauce salée épicée) ou avec un délicieux grill ou des plats barbecue.

Convient aux régimes vegan / sans lactose / végétarien.



VOLAILLE

ACTIONS Novembre 2024



Ballotin Poulet, champignons, marrons, raisin secs (140 gr)

France

19.90/kg Art. 5152, carton de 5 kg (env. 35x140 gr)

Haut de cuisse de poulet français désossé traité en salaison farci de viande de poulet, champignons de Paris, brisures de marrons et raisins secs, cru.

Sans décongélation préalable: au four sec 40 min. à 180°C jusqu'à atteindre une température à coeur du produit de 74°C.

Ou après décongélation en chambre froide positive pendant 24H maxi, au four sec 30 min. à 180°C, jusqu'à atteindre une température à coeur du produit de 74°C.

DISPONIBLE DANS LA LIMITE DES STOCKS



Escalope de dinde Viennoise (125 gr)

France

12.65/kg Art. 5422, carton de 5 kg (env. 40 x125 gr)

Au four mixte: quelques minutes à 150-170°C.



Piccata de dinde (env. 50 gr)

France

16.90/kg Art. 5220, carton de 5x1 kg

A la poêle: 6-7 min. dans l'huile à feu moyen ou au four: 10-12min. à 200°C.



Moelleux Haut de cuisse poulet Forestier (140 gr)

France, IQF

18.90/kg Art. 5159, carton de 5 kg (env. 35x140 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 minutes en arrosant régulièrement. Visez une température à coeur du produit de 80°C minimum en fin de cuisson. A savourer cuit à coeur..



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, 32 pces/ct)



Cuisse de Canard confite (env. 180 gr)

France

21.50/kg Art. 5191, carton de 4xenv. 875 gr (4 sachets de 4 cuisses)

PÂTES

ACTIONS Novembre 2025



4+1 carton gratuit

Tortelloni à la ricotta et aux épinards

Produit au Liechtenstein

10.67/kg Art. 6013, carton de 2x2 kg
4 cartons achetés + 1 offert

végétarien



Agnolotti aux truffes

Produit au Liechtenstein

14.00/kg Art. 6029, carton de 2x2 kg

végétarien



Tortelloni au Gruyère AOC

Produit au Liechtenstein

9.80/kg Art. 6014, carton de 2x2 kg



PÂTES

ACTIONS Novembre 2025

NOUVEAU



Raviolo Brasato Merlot à la viande

Produit au Liechtenstein

13.95/kg

Art. 6070, carton de 2x2 kg

A commander 3 jours ouvrables en avance, avant 12h

sur commande



Fiori Fromage S/GLUTEN S/LACTOSE

Produit en Suisse

17.90/kg

Art. 6097, carton de 3x1 kg

végétarien



Spätzli

Produit au Liechtenstein

3.65/kg

Art. 6050, carton de 2x2,5 kg



Gnocchis Alsaciens (Schupfnudeln)

Produit en Allemagne

5.70/kg

Art. 6055, carton de 2x2,5 kg

Quenelles de pomme de terre

Combi steamer: cuisson env. 15 min à 190°C avec 70% air tournant et 30% vapeur.

PÂTES

ACTIONS Novembre 2025

PRODUIT
DE
SAISON



env. 3 cm

Gnocchi farcis aux Champignons

Produit en Italie, env. 14 gr/pce

9.50/kg Art. 3763, carton de 4x1 kg

Une recette de gnocchi sans gluten (traces possibles)

Plonger les gnocchis encore surgelés dans de l'eau bouillante légèrement salée. à partir du moment où ils remontent à la surface, laisser bouillir pendant 2 min. puis les sortir de l'eau avec une écumoire; y ajouter ensuite l'assaisonnement. Pour un excellent résultat, réchauffer l'assaisonnement dans une poêle, ajouter les gnocchis et les faire revenir quelques instants.

DISPONIBLE DANS LA LIMITE DES STOCKS



- des gnocchis fondants en bouche avec une farce aux cèpes, à la ricotta et parmesan.
- à servir en entrée ou en plat.



Gnocchi verdi aux Epinards

Produit en Italie

5.05/kg Art. 3751, carton de 6x1 kg



Gnocchi de Betterave

Produit au Liechtenstein

5.90/kg Art. 3760, carton de 6x1 kg



Ravioles du Dauphiné Label Rouge

Produit en France

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

Une pâte de blé tendre aux oeufs frais farcie de fromage blanc et de comté relevé de persil.

- un riz 100% italien
- une préparation simple et rapide en 90 sec.
- un résultat 100% réussi



Riz Noir cuit

6.90/kg Art. 7135, carton de 4x800 gr

surgelé IQF

texture «al dente»

prêt en 90 secondes seulement

Riz 100% italien



Risidoro Carnaroli «Gran Riserva» (Riz Risotto)

4.95/kg Art. 7137, carton de 3 kg

Préparation: à manger après cuisson

- Comment préparer le risotto: Préparez le condiment préféré, ajoutez le riz encore congelé et remuez pendant 90 secondes jusqu'à consistance désirée (si le condiment est très sec, ajoutez une goutte d'eau)
- Préparer le riz blanc comme accompagnement: verser le riz surgelé dans une casserole, ajouter quelques cuillerées d'eau ou d'huile, remuer pendant 90 secondes

VÉGÉTARIEN

ACTIONS Novembre 2025



Protéines
≥10%

Escalope végé. fromage et épinards (40x120 gr) Suisse

18.45/kg Art. 5317, carton de 5x1 kg

végétarien

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.

273 kcal / 1140 kJ / Protéines 16 / Matières grasses 15 / dont AG sat. 3.4 / HC 17 / dont sucres 2.6 / Sel 1.1 / Fibres 3



Boulettes de légumes (env 20 gr) Produit en Suisse

14.20/kg Art. 9136, carton de 5x1 kg

végétarien

Boulettes à base de brocoli, petits pois, carottes, maïs, poireaux, oignons et poivrons.

Sans décongélation: A la poêle: Faire revenir les boulettes à feu moyen env. 7-9 min. ou Au combi-vapeur (160°C, vapeur 90%) env. 7-8 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

VEGAN

SANS
GLUTEN



Falafels Patate douce (12 gr)

Produit en Suisse, Pois chiches: Turquie

16.90/pce Art. 7264, carton de *6x1 kg

Décongelé: au four: 7 min. à 200°C ou à la poêle: 3 min

Convient aux régimes sans gluten / sans lactose / vegan.

206 kcal / 858 kJ / Protéines 4.3 / Matières grasses 13 / dont AG sat. 1.1 / HC 17 / dont sucres 3.1 / Sel 1.1

VEGAN

SANS
GLUTEN



Falafels (12 gr)

Produit en Suisse, Pois chiches: Turquie

13.50/kg Art. 7223, carton de *6x1 kg

*(vente au détail possible)

Décongelé: au four: 7 min. à 200°C ou à la poêle: 3 min

Convient aux régimes sans gluten / sans lactose / vegan.

284 kcal / 1180 kJ / Protéines 9 / Matières grasses 16 / dont AG sat. 1 / HC 21 / dont sucres 1.5 / Sel 1.7

VÉGÉTARIEN

ACTIONS Novembre 2025



NOUVEAU



VEGAN

sur commande

The Green Mountain Schnitzel Hot N Cold

Produit en Suisse

14.70/kg Art. 7855, carton de 2x1,6 kg

Emincé à base de protéines de blé.

Peut se consommer froid ou chaud.

A la friteuse: env. 1 min à 175°C ou à au four mixte: env. 6 min. à 170°C.

A commander 3 jours ouvrables en avance, avant 12h

159 kcal / 670 kJ / Protéines 28 / Matières grasses 3.1 / dont AG sat. 0.6 / HC 5.4 / dont sucres 1 / Sel 1.8 / Fibres 3.8



VEGAN



Protéines
≥10%

Tofu Crispy Cornflakes (env. 60 gr)

Fabriqué en Suisse

16.00/kg Art. 5336, carton de 2x1,5 kg

Four combiné (air pulsé): env. 6 min. à 200°C ou à la friteuse: 3,5 min à 175°C

213 kcal / 894 kJ / Protéines 10 / Matières grasses 9 / dont AG sat. 0.9 / HC 21 / dont sucres 1.8 / Sel 1.2 / Fibres 4.2



Burger Quinoa et Chili (env. 125 gr)

Fabriqué aux Pays-Bas

1.62/pce Art. 9125, carton de 42 pces de 125 gr

Burger végétarien à base de quinoa et au chili pané, précuit.

A la poêle: env 12 min. avec un peu de matière grasse à feu moyen en retournant plusieurs fois, à la friteuse: 8 min. à 175°C ou au four combiné: 15 min. à 175°C

247 kcal / 1033 kJ / Protéines 6.5 / Matières grasses 12 / dont AG sat. 1.7 / HC 27 / dont sucres 2.4 / Sel 0.95 / Fibres 2.4

végétarien

VÉGÉTARIEN

ACTIONS Novembre 2025



Tempeh Pois Chiches BIO, en bloc

Produit en France, pois chiches: France

16.95/kg Art. 7274, carton de 5x1 kg

Spécialité végétale fermentée à base de légumineuses, source de protéines.

Le tempeh se prête parfaitement à vos recettes végétariennes comme la sauce bolognaise végété, les lasagnes végétariennes, le chili sin carne, les quiches et tartes salées, les pizzas garnies ou encore les salades protéinées... Astuce : Découpez-le, marinez-le pour plus de saveurs et assaisonnez-le généreusement selon vos plats !

Laisser décongeler 24h en chambre froide.

181 kcal / 764 kJ / Protéines 12.4 / Matières grasses 2.1 / dont AG sat 0.3 / HC 26.9 / dont sucres 0.3 / Sel 0.05 / Fibres 2.3



Tempeh Pois Chiches curry BIO, en cubes

Produit en France, pois chiches: France

17.95/kg Art. 7275, carton de 5x1 kg

Spécialité végétale fermentée à base de légumineuses, source de protéines.

Décongélation 24h en chambre froide avant utilisation.

A déguster à la poêle, frit, au four ou au barbecue avec un filet d'huile d'olive. Servez-les accompagnés d'un riz parfumé et de légumes au curry et lait de coco. Peut aussi se manger frais en l'incorporant directement à l'un de vos plats préférés pour y ajouter une touche de protéines.

182 kcal / 756 kJ / Protéines 12.4 / Matières grasses 2.1 / dont AG sat 0.3 / HC 26.9 / dont sucres 0.3 / Sel 0.9 / Fibres 2.3

↑ 5-6 cm

⊘
10-11 cm



Buns brioché pomme de terre (85 gr)

Produit en France

0.95/pce Art. 7084, carton de 30 pces de 85 gr

Non coupés.

Laisser dégeler 1 heure à température ambiante.

Kern & Sammet
L'art suisse de la boulangerie



Croissant au jambon (90 gr)

Produit en Suisse

1.33/pce Art. 9075, carton de 50 pces de 90 gr

Laisser décongeler sur une tôle env. 60 min. Cuire à la vapeur env. 30-35 min. à env. 200°C (four à circulation d'air à env. 180°C).

à commander avant 12h

⊘
env. 6 cm



↑ 3 cm

Mini ballon Viking (35 gr)

Produit en Suisse

0.48/pce Art. 18110, carton de 100 pces de 35 gr

Cuire env. 4 min. à 210°C avec 20% de vapeur.

A commander avant 12h pour une livraison le lendemain.

à commander avant 12h



Bouchées Avocats, Edamame & Katsu Curry

Produit aux Pays-Bas, Avocat: Pérou, Edamame: Autriche

16.95/kg Art. 7237, carton de *6x1 kg

Petites bouchées d'avocats et edamame avec une panure légèrement épicée façon curry katsu.

Cuisson à la friteuse 3,5-4 min. à 175°C ou au four: 15-18 min. à 220°C

209 kcal / 848 kJ / Protéines 6.7 / Matières grasses 9 / dont AG sat 2.2 / HC 22.5 / dont sucres 2.5 / Sel 1.03 / Fibres 3.9



Pão de Queijo sans gluten (12.5 gr)

Produit en Suisse

0.27/pce Art. 13500, carton de 80 pces de 12 gr

Petites boulettes de pain (à base de farine de manioc) au gruyère.

Au four: 15-20 min. à 200°C



ROZISHKA mini feuilleté Fromage frais & Olives

98.55/ct Art. 7630, carton de 4x1 kg

Mini feuilleté avec une farce au fromage et olives 76% et pâte filo 24%.

Cuisson 13-15 min. au four à 200°C.



Dim Sum assortis crevettes et légumes

Vietnam

19.00/kg Art. 7642, carton de *10 boîtes de 680 gr, (29 pces/boîte + sauce)

*(vente au détail possible)



COCKTAIL

ACTIONS Novembre 2025



Mini brioche 4 couleurs (10 gr)

Produit en France

0.40/pce Art. 8753, carton de 100 pces de 10 gr
Pâte à brioche colorée, saupoudré de graines de pavot, polenta et sésame.

Laisser décongeler 20-30 min en chambre froide positive.



Mini pain Suédois (3,5 gr)

Produit en Suède

25.50/kg Art. 9404, carton de 1 kg (env. 280x3,5 gr)

Laisser décongeler 30 min en chambre froide positive.

NOUVEAU

à commander avant 12h



CHANGEMENT DE PRODUIT

Pain pour Lobster Roll

Produit en France

8.55/pce Art. 9378, carton de 4 pains de 5x100 gr
1 pain de 500 gr = env. 20x19xh6 cm = 5 pains détachés = 8.55/pce

1 pain détaché (env. 100 gr) = env. 20x3,5xh6 cm = 1.71/pce
Laisser décongeler dans l'emballage d'origine pendant environ 4 heures en chambre froide (+4°C).

A COMMANDER AVANT 12H POUR UNE LIVRAISON LE LENDEMAIN



NOUVEAU



Mini Canelés aux poivrons, goût chorizo

0.49/pce Art. 14115, carton de 180 pièces de 13 gr, env. 0.99/pce

Décongeler les produits 1 heure entre + et +4°C.

Conseil : Réchauffer les produits à 180°C pendant 10 minutes. Laisser refroidir pour que le produit retrouve tout son croustillant.

Recette végétarienne.

Produit en France

GOURMANDISES

ACTIONS Novembre 2025



Eclair au chocolat (45 gr)

Produit en France

0.70/pce Art. 9660, carton de 96 pces de 45 gr

Laisser dégeler

SYMPHONIE
PASQUIER



Eclair Vanille (45 gr)

Produit en France

0.70/pce Art. 9661, carton de 96 pces de 45 gr

Laisser dégeler

SYMPHONIE
PASQUIER



Eclair Café (45 gr)

Produit en France

0.70/pce Art. 14132, carton de 96 pces de 45 gr

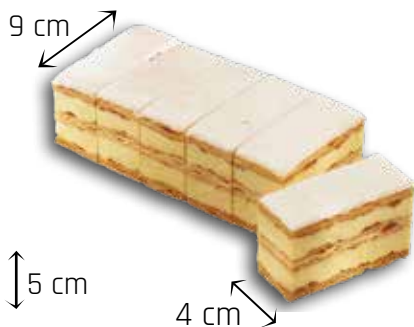
Laisser dégeler

SYMPHONIE
PASQUIER



DESSERTS

ACTIONS Novembre 2025

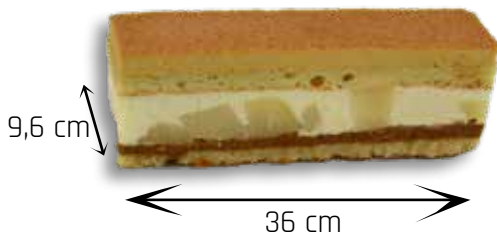


Mille-feuilles (100 gr)

Produit en Suisse

1.95/pce Art. 9361, carton de 28 pces de 100 gr.
Laisser dégeler en morceaux à température ambiante env. 1 h.

Kern & Sammet
L'art suisse de la boulangerie



Bande Poire Caramel (950 gr)

18.90/pce Art. 9792, carton de 3x950 gr

Biscuit, croustillant praliné, mousse poire avec des dés de poires et une mousse caramel.

Sortir du congélateur, ouvrir la boîte, percer le film et laisser dégeler 6 heures en chambre froide positive.



Bande choco/lait caramel noisette (750 gr)

19.50/pce Art. 9791, carton de 3x750 gr

Breton noisettes, crémeux caramel avec noisettes torréfiées, mousse chocolat et noisettes.

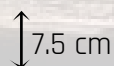
Sortir du congélateur, ouvrir la boîte, percer le film et laisser dégeler 6 heures en chambre froide positive.

DESSERTS

ACTIONS Novembre 2025



6 cm



7.5 cm



La «Poire» (78 gr)

2.55/pce

Art. 9702, carton de 12 pces de 90 gr
Individuel pâtissier composé d'une mousse à la poire, d'une préparation à la poire, d'un décor et d'un biscuit aux amandes.
Sortir de son emballage et laisser dégeler.



4 cm



7 cm



Mousse chocolat Artisanale pur beurre (45 gr)

France

1.00/kg

Art. 9713, carton de 24 pces de 45 gr
Laisser dégeler 2 heures en chambre froide positive.



Cheesecake Saint-Sébastien (95 gr)

Produit en France

1.95/pce

Art. 8371, 20 pièces de 95 gr

En dressage à l'assiette, accompagnez le cheesecake Saint-Sébastien d'un coulis de fruits rouges, d'une sauce chocolat ou d'un trait de caramel et de noisettes torréfiées.

Il intégrera aussi parfaitement une formule déjeuner à emporter.

70 mm



Une touche de vanille pour le côté réconfortant

Une surface délicieusement caramélisée



Un appareil crémeux

A base de fromage frais, crème, mascarpone



Retirer le film plastique et laisser dégeler 3h en froid positif.

DESSERTS

ACTIONS Novembre 2025



7,2 cm

Coque Macaron Vanille à garnir

0.71/pce Art. 9846, carton de 72 coques de 18 gr
Laissez dégeler (conservation 12 jours au frigo).
Convient aux régimes sans gluten / sans lactose.
Ce produit est vendu à la coque.



7,2 cm

Coque Macaron Cacao à garnir

0.71/pce Art. 9847, carton de 72 coques de 18 gr
Laissez dégeler (conservation 12 jours au frigo).
Convient aux régimes sans gluten / sans lactose.
Ce produit est vendu à la coque.



Assortiment Petits Fours Élégance et Chocolat (env. 13 gr)

Produit en France

0.90/pce Art. 9783, plateau de 48 pces de env. 13 gr
6 x tartelettes mousse au chocolat et au café, 6 brownies noix de coco de pécan et mousse chocolat blanc, 6 financiers, ganache au chocolat, 6 moelleux noisettes et cacao, croustillant au praliné et crémeux à la banane, 6 éclairs au chocolat, 6 entremets chocolat gianduja, 6 croustillants au chocolat et crémeux à la noix de coco, 6 fondants au chocolat.

Laisser dégeler

SYM
PHONIE
PASQUIER

3,5 cm



4,5 cm

Mini Muffins Vanille & Chocolat (15 gr)

Produit en Belgique

0.36/pce Art. 8204, carton de 150 pces de 15 gr
Laisser dégeler 30-60 min à température ambiante.

DESSERTS

ACTIONS Novembre 2025



Salade de fruits exotiques

Produit en France

7.55/kg Art. 2140, carton *4x2,5 kg

*(vente au kg possible)

Raisin, ananas, mangue, papaye, mandarine, kiwi, melon vert et melon orange et jus de fruit de la passion.



Cranberry

USA, Canada

7.95/kg Art. 2016, carton *5x1 kg

*(vente au kg possible)



Coulis de fruits rouges (en bouteille)

Produit en France (origine Turquie)

6.90/bouteille Art. 2535, carton *6 bouteilles de 500 gr

*(vente à la bouteille possible)



Coulis exotique mangue & passion (en bouteille)

Produit en France (origine Inde, Pérou)

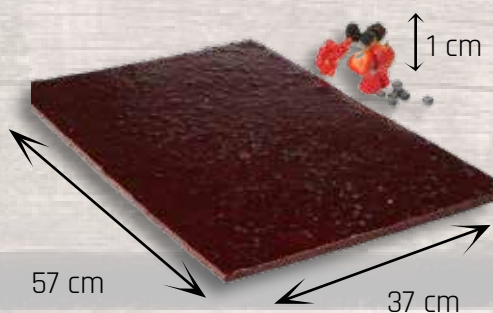
5.85/bouteille Art. 2532, carton *6 bouteilles de 500 gr

*(vente à la bouteille possible)

INSERTS DE FRUITS

ACTIONS Novembre 2025

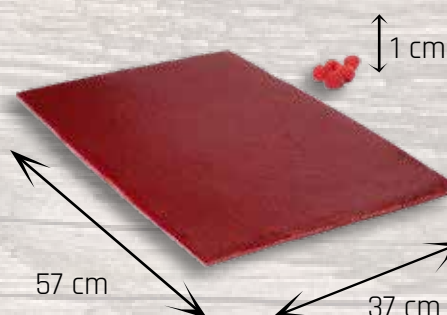
Une gamme innovante d'inserts prêt à l'emploi pour optimiser toutes vos envies créatives!



Insert de Fruits Rouges

Produit en France

12.90/pce Art. 2571, carton de 4 plaques de 2,2 kg



Insert de Framboises

Produit en France (origine Europe de l'Est)

15.20/pce Art. 2561, carton de 4 plaques de 2,2 kg

*Des recettes qui conviennent aux régimes
vegan / sans lactose / sans gluten*

- prêts à l'emploi: les plaques peuvent être facilement découpées à l'emporte-pièce sans décongélation préalable
- pas de perte: nos inserts sont thermoréversibles avec possibilité de refondre les chutes pour les utiliser (fourrage macarons, verrines, etc.)
- les inserts sont livrés sans moules plastiques pour éviter des déchets superflus.

Les inserts de fruits, c'est:

- un goût intense
- 75% de fruits en moyenne
- une bonne tenue dans le dessert final tout en conservant une texture fondante en bouche.

Des applications sucrées

Pâtisserie - Biscuiterie

Viennoiserie - Glaciers

- travail en cadre
- desserts à l'assiette
- verrines / fourrage macarons

Des applications sucrées/salées

Traiteurs

Restaurateurs

- petits fours
- verrines
- mets sucrés/salés (foie gras poêlé sur un médaillon de fruits exotiques)

Découvrez en vidéo comment
vous pouvez travailler les
inserts



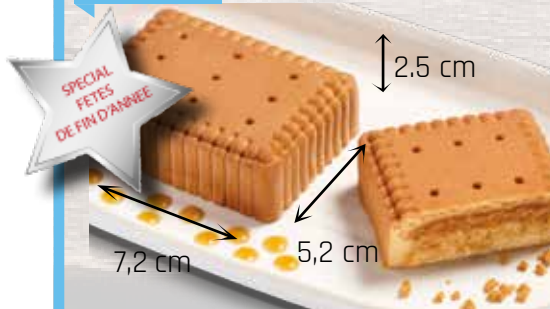
Exemple de présentation
d'un insert fraise dans une
bûche



DESSERTS

SUGGESTIONS Novembre 2025

NOUVEAU



Le «Biscuit» Spéculoos & Caramel

2.35/pce

Art. 9891, carton de 12 pces de 70 gr

Laisser dégeler env. 4 heures en chambre froide positive.

Pâtisserie individuelle : mousse au spéculoos, croustillant à l'amande, crémeux au caramel au beurre salé au sel de Guérande, biscuit à l'amande et flocage au chocolat au lait.

DISPONIBLE DANS LA LIMITE DES STOCKS



NOUVEAU



«Cannelé» Vanille & Caramel

Produit en France

2.65/pce

Art. 9890, 12 pièces de 75 gr

Laisser dégeler env. 4 heures en chambre froide positive.

Entremet : biscuit chocolat, crémeux caramel et bavaroise vanille, enrobé d'un glaçage chocolat caramel.

Dessert au format original.

DISPONIBLE DANS LA LIMITE DES STOCKS



Caprice Clémentine et Bergamote

2.25/pce

Art. 9931, carton de 8 pièces de 70 gr

Entremets pâtissier composé d'une mousse au thé noir bergamote 58%, d'un crémeux au citron 14%, d'une compotée de clémentine 9%, d'une crème montée à la vanille 7%, d'une génoise 6% et d'un flocage 5%. Sortir du congélateur et laisser décongeler dans le réfrigérateur (entre 0°C et 4°C) pendant 4 heures environ. Une fois décongelé, conserver au réfrigérateur et consommer sous 48 heures maximum.

DISPONIBLE DANS LA LIMITE DES STOCKS



St-Honoré Revisité

2.45/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

Décongélation 4h30 dans son emballage en chambre froide positive.

DESSERTS

SUGGESTIONS Novembre 2025

9 Verrines panna cotta fruits rouges (panna cotta et son coulis au mélange de fruits rouges et noirs)

NOUVEAU

9 Verrines Vanille et Caramel (crème de caramel au beurre salé sur son crumble pur beurre à la pointe de caramel, crème à la vanille et noix de pécan caramélisées)



9 Verrines Chocolat et Chantilly (25% chocolat noir et sa crème fouettée, saupoudrée de cacao en poudre)

9 Verrines sablé exotique (crumble pur beurre, compotée de mangues semi-confites, blanc manger coco et son dôme fruits de la passion saupoudré de coco)

Produit en France

Verrines pâtisseries

1.22/pce Art. 9541, ct de 36 pces de 33 gr

MOCHIS

Fabrication française

NOUVEAU



Mochis Caramel & beurre salé

France (commande avant midi pour le lendemain)

0.90/pce Art. 9884, ct de 24 pces de 35 gr

NOUVEAU



Mochis Mangue & Passion

France (commande avant midi pour le lendemain)

0.90/pce Art. 9878, ct de 24 pces de 35 gr

NOUVEAU



Mochis Framboises

France (commande avant midi pour le lendemain)

0.95/pce Art. 9882, ct de 24 pces de 35 gr

NOUVEAU



Mochis Sésame

France (commande avant midi pour le lendemain)

0.90/pce Art. 9888, ct de 24 pces de 35 gr

NOUVEAU



Mochis Chocolat & Noix de Coco

France (commande avant midi pour le lendemain)

0.90/pce Art. 9886, ct de 24 pces de 35 gr

NOUVEAU



Mochis Yuzu Citron

France (commande avant midi pour le lendemain)

0.90/pce Art. 9883, ct de 24 pces de 35 gr

NOUVEAU



Mochis Thé vert Matcha

France (commande avant midi pour le lendemain)

0.90/pce Art. 9887, ct de 24 pces de 35 gr