

Décembre

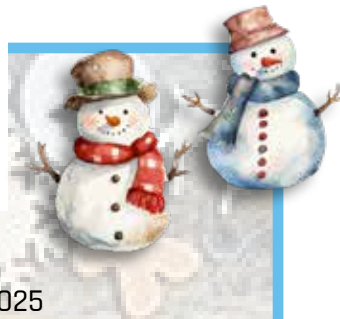
ACTIONS

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

Prix valables dès le 26 Novembre au 31 Décembre 2025 dans la limite des stocks disponibles

PRODUITS DISPONIBLES DANS LA LIMITE DES STOCKS

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



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



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



**Bûchette Nougat
Framboise**

2.30/pce

Art. 9763, ct de 21x75 gr

Produit en France



**Bûchette Croustillante
aux 3 chocolats**

2.35/pce

Art. 9757, ct de 21x90 gr

Produit en France



Bûchette Vanille & Abricots

Produit en France

2.25/pce

Art. 9773, ct de 21x85 gr

Produit en France



**Bûchette Citron & Fromage
blanc**

Produit en France

2.25/pce

Art. 9773, ct de 28x74 gr

Produit en France

Von Kaenel

NOS CHAMPIGNONS

ACTIONS Décembre 2025



Cèpes lamelles

Espagne

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



Chanterelles

Roumanie

18.90/kg Art. 4030, carton de *5x1 kg

*(vente au détail possible)

Calibre 20-40 mm



Morilles

Turquie

43.90/kg Art. 4040, carton de *2x1 kg

*(vente au détail possible)



Mélange Exquis de Champignons

Asie, Europe, Turquie

14.50/kg Art. 4061, carton de 5x1 kg

Bolets, chanterelles blanchies, bolets jaunes, namecos cultivés, shiitake.



LÉGUMES

ACTIONS Décembre 2025



Cardons

Espagne

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



Cubes de Panais (10x10 mm)

Belgique, Hollande, Allemagne

3.90/kg Art. 1587, carton de 10 kg



Racines de Persil tubéreux (10x10 mm)

Belgique

5.40/kg Art. 1864, 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



Tatin de Butternut, Carottes et Châtaignes (100 gr)

Produit en France

2.25/pce Art. 7908, carton de 24x100 gr

Tatin cuite surgelée composée d'une pâte feuilletée 34% et d'un mélange de courge butternut grillée, carottes jaunes, oignons pré-frit et châtaignes.

Sans décongélation préalable, dans un four plein, réchauffer sur plaque avec son contenant pendant 20 minutes au four sec pré-chauffé ventilé à 160°C jusqu'à atteindre une température de + 70°C pendant au moins 2 minutes à coeur du produit Démouler en retournant. Ne pas restituer ce produit au micro-ondes.

POISSON

ACTIONS Décembre 2025

NOUVEAU



à commander avant 12h

Saumon Gravlax pré-tranché (cru et mariné)

Salmo Salar, ASC élevé en Norvège

21.90/kg Art. 4913 , pièces de env. 1 kg (entre 900 et 1600 gr).

A COMMANDER AVANT 12H POUR UNE LIVRAISON LE LENDEMAIN



Issu de pêche durable

Saumon fumé pré-tranché

Salmo Salar, ASC élevé en Norvège

19.90/kg Art. 4912 , carton de *10x1 kg
*(vente au détail possible)



Saku de Thon (200-400 gr/pce)

Thunnus albacares, pêché à la ligne (opérée à la main) et senne, FAO 71 (Vietnam), poids net.

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



POISSON

ACTIONS Décembre 2025



Issu de pêche durable

Noix de pétoncles sans corail (40/60)

Pecten yessoensis pêché à la draguée, FAO 61 (Ecosse), GL 25%

25.65/kg Art. 4670, carton de *6x2 kg
*(vente possible par 2 kg)



Issu de pêche durable

Filet (pavé) d'Omble Chevalier (140-160 gr)

Salvelinus alpinus, élevage, aquaculture, Islande, BAP

20.90/kg Art. 4208, carton de 5 kg



Issu de pêche durable

Crevettes entières Blacktiger 8/12

Penaeus monodon, élevage Vietnam GL 20%, ASC

23.90/kg Art. 4530, carton de *5x2,5kg
*(vente au détail possible)



Queues de crevettes décortiquées 16/20 Blacktiger

Penaeus monodon, aquaculture, Bengladesch, GL 20%

13.95/kg Art. 4212, carton de *10x1 kg
*(vente au détail possible)

POMMES DE TERRE

ACTIONS Décembre 2025

NOUVEAU



Kadi Crunchy Wedges de patates douces

Pays-Bas

9.75/kg Art. 3011, carton de 2x2,5 kg

Combi-Steamer 200 °C pendant 15 - 20 minutes

Friteuse 175 °C pendant 4 - 5 minutes

cuisson
possible au
four

**Nouveau wedges de patates douces :
croustillant et moelleux à l'intérieur**



Kadi Pommes Williams (35.7 gr)

Suisse (Europe)

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

Friteuse 175 °C (2 x 3 minutes: Frire pour env. 3 minutes, sortir de la friteuse, échauffer l'huile encore une fois, terminer la friture pour env. 3 minutes.)



Kadi Noisettes (env. 9 gr/pce)

Suisse (Europe)

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

Friteuse 175 °C 3-4 Min



Kadi Duchesses (env. 15 gr/pce)

Suisse (Europe)

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

Friteuse 175 °C 3 Min, Combi-Steamer 200 °C 8-10 Min

cuisson
possible au
four

POMMES DE TERRE

SUGGESTIONS Décembre 2025

Lingot de Polenta aux Cèpes (env. 30 gr)

Produit en France

16.90/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 coeur de 70°C pendant 2 min.

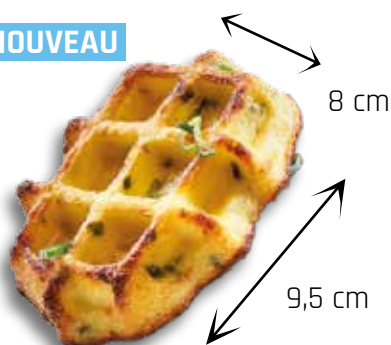
Lingot crémeux avec morceaux de cèpes généreux.

Parfait pour un accompagnement festif ou sur des planches apéritives!

NOUVEAU



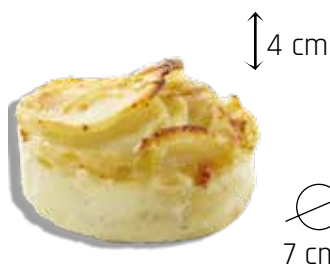
NOUVEAU



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).



Gratin de pommes de terre Premium Ø 7cm

France

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..



KADI

Kadi Gratin dauphinois, pasteurisé avec sauce

Suisse (Europe)

8.30/kg Art. 1030, carton de 2x2,5 kg

Combi-Steamer 190 °C 30-45 Min (180 - 200° C).

Produit frais pasteurisé.



VOLAILE

ACTIONS Décembre 2024



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

France

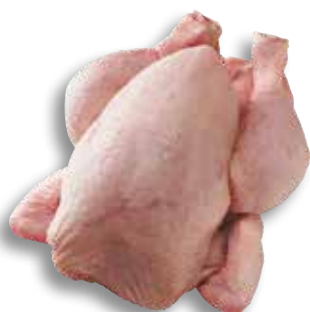
19.90/kg Art. 5152, carton de 5 kg (env. 35x140 gr)

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



Poulets vidés sans abats (1200 gr)

Suisse

7.50/kg Art. 5116, carton de 9,6 kg (8 x1200 gr)

env.10 cm



Chicken Burger Crunchy

Suisse

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

Burger pané et préfrit

NOUVEAU



Smash Burger pur boeuf (80 gr)

Suisse Garantie

21.50/kg Art. 9187, carton de 4,8 kg

Poêle: décongeler le produit au réfrigérateur en le gardant couvert. Préchauffer une poêle avec un peu

d'huile. Déposer la galette de viande dans la poêle chaude et presser à l'épaisseur souhaitée. Faire cuire chaque côté pendant environ 1.5 minute. Terminer la cuisson au degré de cuisson souhaité. Plaque de grillade: décongeler le produit au réfrigérateur en le gardant couvert. Préchauffer la plaque de grillade à 230°C. Presser la galette de viande à l'épaisseur souhaitée. Faire cuire chaque côté pendant environ 1.5 minute. Terminer la cuisson au niveau de cuisson souhaité. Astuce: Ne pas bouger pour obtenir la croûte parfaite!



VOLAILLE

ACTIONS Décembre 2024



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)



Magret de canard (env. 300-500 gr/pce)

France

19.95/kg Art. 5181, carton de env. 5 kg (2 sachets de 6 pces sous-vide, env. 450 gr/pce, 12 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 Décembre 2025



4+1 carton gratuit

Tortelli au saumon MSC

Produit au Liechtenstein

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

végétarien



Ravioli au fromage Raclette

Produit au Liechtenstein

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

végétarien



Cannelloni à la viande (50 gr)

Produit au Liechtenstein, boeuf: Suisse

10.90/kg Art. 6021, carton de 5 kg (env. 100x50 gr)



sur commande

Tortelloni Quinoa & Epinards

Produit au Liechtenstein

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

A commander 3 jours ouvrables en avance, avant 12h

végétarien

PÂTES

ACTIONS Décembre 2025

Fagotti aux Truffes noires

Produit en Italie

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

Delizie Courge & Parmiggiano

Produit en Italie

13.10/kg Art. 6031, carton de 3x1 kg

disponibles dès le 5 décembre

Nids de Tagliatelles noires

Produit en Italie

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

Fiori Tomates & Mozzarella S/GLUTEN S/LACTOSE

Produit en Suisse

16.80/kg Art. 6096, carton de 3x1 kg

végétarien

Fiori Tomates & Boeuf S/GLUTEN S/LACTOSE

Produit en Suisse, boeuf: Suisse

18.90/kg Art. 6098, carton de 3x1 kg

PÂTES

ACTIONS Décembre 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

disponibles dès le 5 décembre

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

GIBIER

ACTIONS Décembre 2025

Selle de chevreuil, 8-10 côtes

Grande Bretagne

34.90/kg Art. 9208, carton de env. 10 kg



- 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

SNACKING

ACTIONS Décembre 2025



Crêpes farcies à la courge

Produit en Autriche

1.39/pce Art. 2849, carton de 30 pièces de 65 gr

Four: Retirer les crêpes surgelées de l'emballage, les répartir sur une plaque légèrement graissée et les chauffer au four préchauffé à env. 160°C pendant env. 12 minutes. Possible aussi au four à micro-ondes ou à la poêle. Les temps peuvent varier selon l'appareil.

Une pâte aux oeufs issus d'un élevage plein air.

Des crêpes farcies à la courge et à la fromage.

Disponible dans la limite des stocks



Friand (strudel) Epinards et Ricotta

Produit en Suisse

1.95/pce Art. 9007, carton de 30 pièces de 130 gr

Cuisson 10 min. à 180°C ou laisser dégeler et servir froid.



Friand (strudel) Poulet & Curry

Produit en Suisse (volaille: Suisse)

1.95/pce Art. 9010, carton de 30 pièces de 130 gr

Cuisson 10 min. à 180°C ou laisser dégeler et servir froid.



SNACKING

ACTIONS Décembre 2025



NOUVEAU



Quiches à la Ratatouille (145 gr)

Produit en Suisse

2.30/pce Art. 9153, carton de 30 pièces de 145 gr

Une quiche farcie à la ratatouille (courgettes, aubergines, pepperoni et tomates).

Décongeler au micro-ondes : Environ 5 minutes à 700 watts, puis environ 5-7 minutes dans le four préchauffé à 160°C pour réchauffer. Décongeler au four : Environ 8-10 minutes à 100°C dans le four froid, puis environ 5-8 minutes à 160°C pour réchauffer. Décongelé : environ 10-12 minutes à 160°C dans le four préchauffé pour réchauffer.

Disponible dans la limite des stocks

Mélange de légumes ratatouille: Suisse



10 cm



Citrouille: Suisse (et Europe)

NOUVEAU



Lait: Suisse

Quiche à la Citrouille (145 gr)

Produit en Suisse

2.35/pce Art. 9159, carton de 30 pièces de 145 gr

Décongélation au micro-ondes : Environ 5 minutes à 700 watts, puis réchauffer environ 5 à 7 minutes dans un four préchauffé à 160 °C.

Décongélation au four : Environ 8 à 10 minutes à 100 °C dans un four froid, puis environ 5 à 8 minutes à 160 °C.

Décongelé : Environ 10 à 12 minutes à 160 °C dans un four préchauffé.

Disponible dans la limite des stocks



Oeufs: Suisse (plein air)

Farine: Suisse

VÉGÉTARIEN

ACTIONS Décembre 2025



VEGAN

Protéines
≥10%

Emincé végétalien

Suisse

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

Emincé végétalien à base de protéines de soja et de blé.

Poêle: Faire frire à feu moyen dans l'huile des deux côtés pendant environ 6-9 minutes.

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 6.9



Piccata Tofu aux herbes (55 gr)

Produit en Suisse

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

Piccata végétarienne aux herbes à base de tofu aux herbes et au fromage (pré-frite).

A la poêle: Faire cuire à feu moyen pendant env. 3-4 min de chaque côté. Au four: Faire cuire dans le four préchauffé (200°C) pendant environ 7-10 min. A la friteuse: Faire frire pendant env. 4-5 min dans la friteuse préchauffée (180°C)

263 kcal / 1968 kJ / Protéines 15 / Matières grasses 17 / dont AG sat. 4.4 / HC 12 / dont sucres 1.2 / Sel 2 / Fibres 1

végétarien

VEGAN

SANS
GLUTEN



Falafels à la courge (12 gr)

Produit en Suisse, Pois chiches: Turquie

16.90/kg Art. 7264.1, 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.

152 kcal / 631 kJ / Protéines 4.5 / Matières grasses 10.2 / dont AG sat. 0.9 / HC 10 / dont sucres 1.2 / Sel 0.94

VEGAN

SANS
GLUTEN



Falafels patates douces (12 gr)

Produit en Suisse, Pois chiches: Turquie

16.90/kg Art. 7264, 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.

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

VÉGÉTARIEN

ACTIONS Décembre 2025



The Green Mountain Schnitzel Burger (env. 120 gr)

Produit en Suisse

19.65/kg Art. 7830.1, carton de 2x1,4 kg

Burger-Patty végétalien à base de protéines de pois et de graisse de coco, surgelé, à rôtir. Poêle: Important: La sauteuse/poêle à frire ne doit jamais être trop chaude. Cuire le Patty pendant environ 4 minutes de chaque côté. Le temps de préparation est plus long sur départ congelé. OU: Grill: Fait sur le grill, le The Green Mountain Burger-Patty a meilleur goût directement sorti du congélateur. Mettre à feu moyen et faire cuire de chaque côté pendant 4-5 minutes.

193 kcal / 803 kj / Protéines 13 / Matières grasses 12 / dont AG sat. 7 / HC 5.4 / dont sucres 1 / Sel 1.9 / Fibres 5.8



Médaillons chou-fleur & Fromage (env. 135 gr)

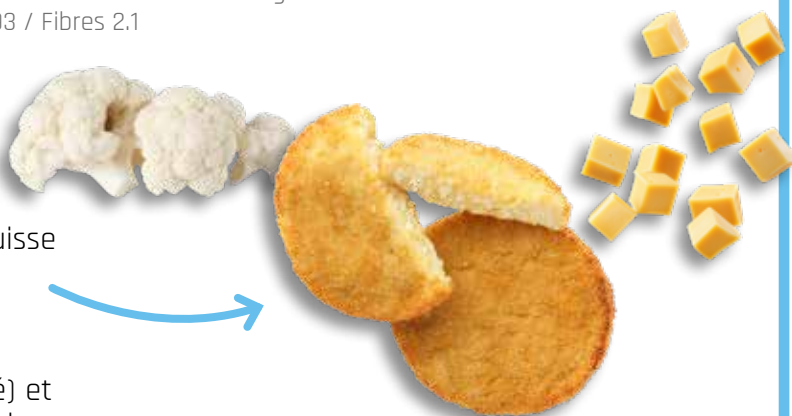
Fabrique en Suisse

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

végétarien

232 kcal / 968 kj / Protéines 8.5 / Matières grasses 14 / dont AG sat. 3 / HC 17 / dont sucres 1.7 / Sel 0.93 / Fibres 2.1

Avec du chou-fleur et du fromage suisse



A la friteuse: frire les médaillons 10 min. à 170°C.

Au four*: Préchauffer le four à 180°C (0% d'humidité) et y faire cuire les médaillons congelés pendant 24 min - après la cuisson, laisser les médaillons au four pendant env. 1 min. pour les rendre plus croustillant.

* temps et température peuvent varier selon les fours

VÉGÉTARIEN

ACTIONS Décembre 2025



Burger Edamame & Avocats (env. 112 gr)

Produit aux Pays-Bas

17.50/kg Art. 5351, carton de 5x1 kg (env. 45x112,5 gr)

Le burger à l'Avocat & Edamame est garni d'avocat Hass (Pérou) et de graines de soja edamame (Autriche), ce qui le rend unique dans sa catégorie. Mais ce n'est pas seulement sa garniture qui rend ce produit si spécial, c'est aussi son goût doux et riche associé à la panure croustillante à base de graines et de quinoa.

225 kcal / 945 kJ / Protéines 8.4 / Matières grasses 10.70 / dont AG sat 2.3 / HC 24 / dont sucres 1.8 / Sel 1.08 / Fibres 2.3

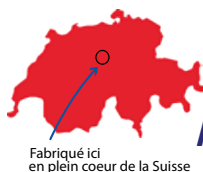


COCKTAIL

ACTIONS Décembre 2025

Amuses-bouche / mini ramequins

- une délicieuse pâte feuilletée croustillante
- des farces maison avec des ingrédients suisses.
- des produits pur beurre et naturels.



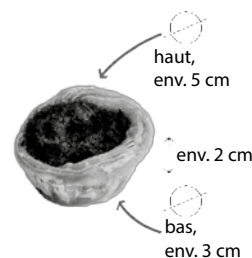
Fabriqué ici
en plein cœur de la Suisse

Amuses-bouche au boeuf

Amuses-bouche aux épinards

Amuses-bouche au poulet curry thaï

Vendu par mono produit
carton de 72x18 gr



0.85/pce



Epinards: Art. 7615

Boeuf: Art. 7616

Poulet Curry Thaï: Art. 7617

BOULANGERIE

ACTIONS Décembre 2025



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



CHANGEMENT DE PRODUIT



Brioche Jaune (50 gr)

Produit en France

0.90/pce

Art. 8742, carton de 40 pces de 50 gr

Non coupés.

Laisser dégeler 20-30 min. en chambre froide positive.

A commander avant 12h pour une livraison le lendemain.

7 cm

à commander avant 12h



Brioche Verte (50 gr)

Produit en France

0.90/pce

Art. 8743, carton de 40 pces de 50 gr

Non coupés.

Laisser dégeler 20-30 min. en chambre froide positive.

A commander avant 12h pour une livraison le lendemain.

7 cm

à commander avant 12h



Brioche Noire (50 gr)

Produit en France

1.00/pce

Art. 8744, carton de 40 pces de 50 gr

Non coupés.

Laisser dégeler 20-30 min. en chambre froide positive.

A commander avant 12h pour une livraison le lendemain.

7 cm

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



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.



Mini Canelés salés

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

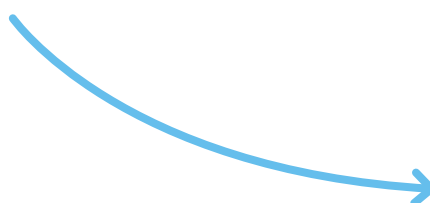
Décongeler les produits 1 heure entre + et +4°C.

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

Pour vos cocktails salés (recette végétarienne)



COCKTAIL

ACTIONS Décembre 2025

Ø
15,5 cm



Un pain ciabatta à l'huile d'olive vierge extra

Un décor de graines de courge concassées, thym et basilic

Pain surprise Façon Ciabatta Méditerranéenne

Produit en France

25.00/pce Art. 14149, carton de 2 pains de 920 gr (50 sandwich par pain)

Jambon Serrano sur un beurre basilic & ail; Provolone, roquette et éclats d'amandes; Rillettes de thon, olive noire et citron confit; Tomates mi-séchées, fromage de brebis et pesto basilic; Délice d'aubergines, parmesan et éclats d'amandes

Laisser dégeler 24h min en chambre froide positive et sortir le pain 30 min. avant de le servir.



Assortiment de Pita Cocktail (11 gr)

Produit en France

0.62/pce Art. 14114, carton de 56 pièces de 11 gr

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.

Laisser décongeler les produits environ 3h 0 et 4°C.



Plateau de mini bagels garnis (14 gr)

Produit en Belgique

0.99/pce Art. 14113, carton de 48 pièces de 14 gr

3 recettes de mini-bagels : pastrami, légumes, saumon.

Laisser dégeler.



Assortiment de Mini muffins salés (25 gr)

Produit en France

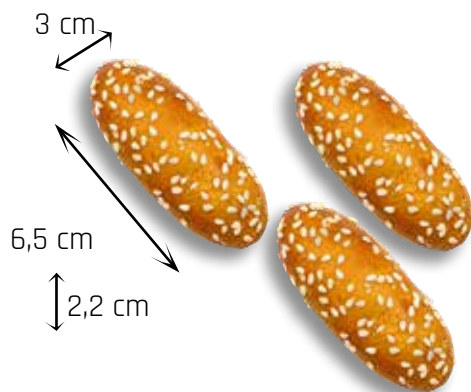
0.70/pce Art. 2903, carton de 40 pièces de 25 gr

Laisser dégeler.

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

COCKTAIL

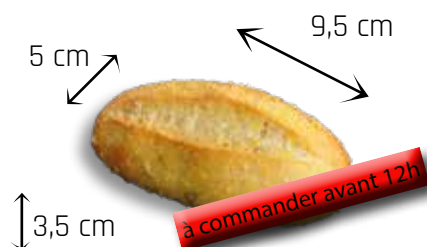
ACTIONS Décembre 2025



Mini Moricette au Sésame (11 gr)

Produit en France

0.27/pce Art. 8754, carton de 250 pces de 11 gr.
Laisser dégeler 30 min en chambre froide positive.



Mini pain maïs (35 gr)

Produit en Suisse

0.46/pce Art. 18111, carton de 60 pces de 35 gr.
Cuire env. 4 min. à 210°C avec 20% de vapeur.

A commander avant 12h pour une livraison le lendemain.



Assortiment de Mini moricettes

Produit en France

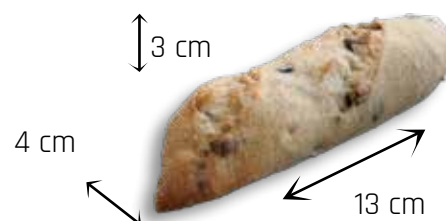
0.37/pce Art. 8560, carton de 60 pces de 25 gr.
Laisser dégeler 1 heure à température ambiante.



Petite flûte aux olives

Produit en Espagne

0.40/pce Art. 8765, carton de 45 pces de 35 gr.
Laisser dégeler 30 min en chambre froide positive.



COCKTAIL

ACTIONS Décembre 2025



Mini brioches 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 dégeler 20-30 min en chambre froide positive.

4,5 cm



4 cm

Mini pain Suédois (3,5 gr)

Produit en Suède

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

Laisser dégeler 30 min en chambre froide positive.

Mini pain pita cocktail

Produit en Israël

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

Laisser dégeler 30 min en chambre froide positive.

env. 6 cm



Suggestions de présentation



Blinis minis GRTA

Produit en Suisse, GRTA

0.39/pce Art. 9412, carton de *3x72 pces de 15 gr.
*[vente par 72 pces possible]

Laisser dégeler 30 min en chambre froide positive.

5,5 cm



Blinis party GRTA

Produit en Suisse, GRTA

89.00/ct Art. 9416, carton de 256 pces de 6 gr.
Laisser dégeler 30 min en chambre froide positive.

3,8 cm





Crevettes Tempura 16/20 préfrit

Litopenaeus vannamei aquaculture en Indonésie, ASC

22.90/kg Art. 4575, carton de 10 boîtes de 750 gr (env. 30x25 gr/boîte)

Sans décongélation, cuisson à la friteuse, au four, à la friteuse à air ou à la poêle. (ne pas trop cuire).

env. 10-11 cm, env. 25 gr/pce



Crevettes Kuro noires, cures 16/20

Metapenaeus spp. pêché au chalut, océan Indien Est (FAO 57)

32.90/boîte Art. 4576, carton de 4 boîtes de 800 gr

Frir à la friteuse 3-4 min. à 180°C.

A la poudre de charbon de bambou. 16-20 pces/livre



Crevettes Red, cures 16/20

Metapenaeus spp. pêché au chalut, océan Indien Est (FAO 57)

32.90/boîte Art. 4577, carton de 4 boîtes de 800 gr

Frir à la friteuse 3-4 min. à 180°C. 16-20 pces/livre

Panure panko de betterave rouge.

DESSERTS

ACTIONS Décembre 2025



NOUVEAU



à commander avant 12h



Ø
20,3 cm
↑
4,3 cm

Cheesecake coulis Framboises (100 gr)

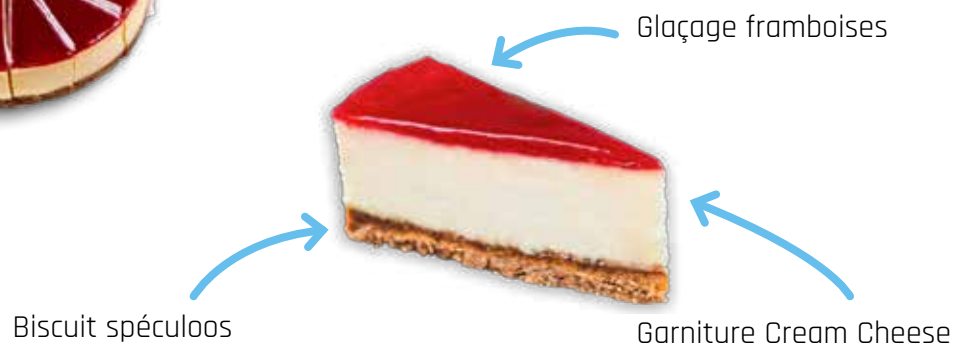
Produit en France

2.10/pce Art. 8372.1, carton de 2 pces de 1500 gr
(2x14 portions de 107 gr/carton)

Décongélation 8h au réfrigérateur à +4°C.

Entremets pâtissier composé d'une garniture au fromage à la crème, d'un biscuit spéculoos et d'un glaçage framboise.

A commander avant 12 pour une livraison le lendemain.



NOUVEAU



à commander avant 12h

↑ env. 5 cm Ø
env. 6,5 cm

Dôme Exotique Mangue (72 gr)

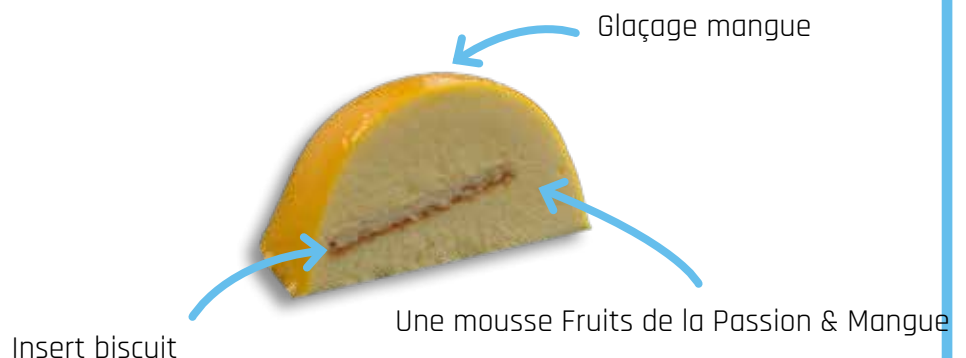
Produit en France

2.10/pce Art. 9747, carton de 12x72 gr

Une mousse mangue & fruits de la passion sur un biscuit.

Laisser dégeler 4h en chambre froide positive.

A commander avant 12 pour une livraison le lendemain.



DESSERTS

ACTIONS Décembre 2025



Boule de Châtaigne

2.65/pce Art. 9722, carton de 12 pces de 85 gr

Entremet surgelé composé d'une mousse marron, d'un insert biscuit sablé-ganache marron, d'un biscuit amande imbibé de sirop et d'une gelée marron, recouvert d'un velours chocolat au lait et saupoudré de poudre de cacao.

Laisser dégeler 4-6 heures en chambre froide positive.



Grand macaron Vanille & Framboises

Produit en Belgique

2.75/pce Art. 9728, 12 pièces de 100 gr

Un grand macaron garni de crème à la vanille et de framboises.

Laisser dégeler 1 heure à température ambiante.



Précieux Chocolat et Caramel

Produit en France

2.40/pce Art. 9933, carton de 24 pces 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 dégeler 4 heures en chambre froide positive.

DESSERTS

ACTIONS Décembre 2025



Petits Fours Délicatesse (12 gr)

0.89/pce Art. 14128, carton de 48 pces de 12 gr
6 tartelettes au citron - 6 cakes à l'amandes, mousse à la pistache aromatisée, décor chocolat - 6 fondants au chocolat et préparation à la noix de coco - 6 cakes à la noisette, mousse au cassis - 6 entremets mousse au mascarpone, au chocolat et au café - 6 financiers à la noix de coco, gelée aux fruits de la passion et à la mangue, mousse à la noix de coco - 6 croquants au chocolat et à la brisure de crêpe, préparation au caramel - 6 croquants au praliné et morceaux d'abricots.
Laisser dégeler 5 heures en chambre froide positive.



Petits Fours Aquarelle (14 gr)

0.80/pce Art. 14129, carton de 48 pces de 14 gr
6 mini-éclairs à la vanille - 6 tartelettes cacao, mousse à la fraise - 6 tartelettes au citron, décor au chocolat - 6 entremets à la mousse de crème de nougat, décor pistache - 6 fondants au chocolat - 6 financiers à la pistache, mousse à l'abricot - 6 financiers, mousse noix de coco - 6 croquants aux chocolats, gelée aux fruits de la passion et à la mangue.
Laisser dégeler 5 heures en chambre froide positive.



Petits Fours «Mini éclairs et mini choux» (14 gr)

0.80/pce Art. 14131, carton de 44 pces de 14 gr
8 Mini-éclairs à la pistache - 6 Choux au caramel, décor chocolat - 8 Mini-éclairs à la vanille - 8 Mini-éclairs au café, décor chocolat - 6 Choux au praliné - 8 Mini-éclairs au chocolat
Laisser dégeler 5 heures en chambre froide positive.



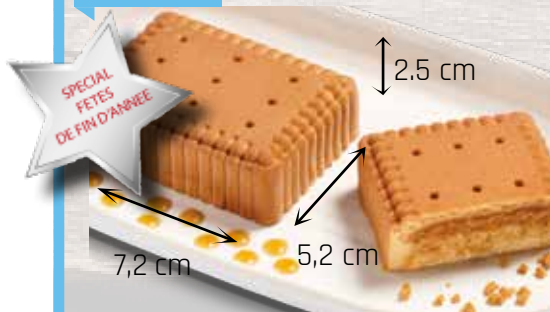
Petits Fours «Elégance et Chocolat» (13 gr)

0.90/pce Art. 9783, carton de 48 pces de 13 gr
6 tartelettes mousse au chocolat et au café - 6 brownies, mousse au chocolat blanc - 6 financiers, ganache au chocolat - 6 financiers, ganache au chocolat et à l'orange - 6 mini-éclairs au chocolat - 6 entremets croustillant au praliné, au chocolat noisette gianduja et chocolat noir - 6 croquants au chocolat, préparation à la noix de coco - 6 fondants au chocolat
Laisser dégeler 5 heures en chambre froide positive.

DESSERTS

SUGGESTIONS Décembre 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

ACTIONS Décembre 2025



7 cm

Soufflé glacé au Grand Marnier (130 ml)

Produit en France

2.15/pce Art. 9717, carton de 12 pces de 75 gr
Desserts à manger glacé.



7 cm

Nougat glacé (140 ml)

Produit en France

2.15/pce Art. 9733, carton de 12 pces de 80 gr
Desserts à manger glacé.



7 cm

Cheesecake individuel aux Fruits Rouges

Produit en France

2.05/pce Art. 9544, carton de 16 pces de 90 gr



7 cm

Cheesecake individuel Exotique

Produit en France

2.15/pce Art. 9546, carton de 20 pces de 100 gr

DESSERTS

ACTIONS Décembre 2025



Mini muffins fourrés Pépites de Chocolat & Noisettes

Produit en France

0.60/pce Art. 7804, carton de 42 pces de 26 gr

Laisser dégeler



Mini muffins fourrés Fruits rouges

Produit en France

0.60/pce Art. 7805, carton de 42 pces de 26 gr

Laisser dégeler



Mini muffins fourrés Caramel beurrés salé

Produit en France

0.60/pce Art. 8210, carton de 42 pces de 26 gr

Laisser dégeler



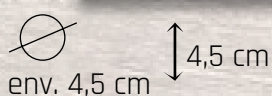
Perles Tropéziennes (22 gr)

Produit en France

0.75/pce Art. 2894, carton de 70 pces de 22 gr
Petite brioche garnie de crème pâtissière et décorée de sucre grain.

Sortir les tropéziennes 4h avant consommation et les laisser décongeler entre 0 et +4°C.



env. 4,5 cm  4,5 cm

DESSERTS

ACTIONS Décembre 2025



Mini fondant au Chocolat (36 gr)

Produit en France

0.88/pce Art. 9727, carton de 45 pces de 36 gr

Réchauffer encore congelé au four micro-ondes pendant environ seulement 20 sec.



env. 4 cm



3 cm



Mini Cheesecake (20 gr)

Produit en France

0.88/pce Art. 8374, carton de 48 pces de 20 gr

Retirer le film. Démouler en déchirant le moule. Laisser décongeler 2h à 4°C.



4,2 cm

Mini Tartes Tatin

Produit en France

0.80/pce Art. 9765, carton de 36 pces de 25 gr

Petite brioche garnie de crème pâtissière et décorée de sucre grain.

Sortir les tropéziennes 4h avant consommation et les laisser décongeler entre 0 et +4°C.



4,2 cm



Tentation Gourmande

Produit en France

0.98/pce Art. 9785, carton de 50 pces de 19 gr

5 tartelettes pomme citron noisette, 5 macarons framboise menthe, 6 carrés orange, 6 choux framboise tonka, 6 entremets banane marron passion, 6 entremets amande abricot, 5 tartelettes poire noisette, 5 entremets spéculoos vanille, 6 moelleux fraise basilic citron vert.

Laisser dégeler 4 heures en chambre froide positive.



DESSERTS

SUGGESTIONS Décembre 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

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

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)

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)

Produit en France

P'tits verres sucrés (verrines)

1.10/pce Art. 9543, ct de 36 pces de 30 gr

Bande Poire & Chocolat (850 gr)

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

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

Sortir du congélateur, ouvrir la boîte, laisser décongeler 6 heures en chambre froide entre 0 et 4°C.



Kern & Sammet
L'art suisse de la boulangerie

Roulé au Chocolat (1 kg)

Produit en suisse

27.20/pce Art. 9633, 3 pièces de 1 kg

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

A commander le vendredi avant 11h pour une livraison dès le mardi suivant ou mardi avant 11h pour une livraison dès le jeudi suivant.



DESSERTS

SUGGESTIONS Décembre 2025



Figues entières

France

9.25/kg Art. 2150, carton de *5x1 kg
*(vente au détail possible)



Purée de figues violettes avec pépins

France

11.50/kg Art. 2542, carton de *6 barquettes de 1 kg.
*(vente à la barquette possible)



Purée de mandarines

France

12.90/kg Art. 2517, carton de *6 barquettes de 1 kg.
*(vente à la barquette possible)



Feuille de génoise blanche (500 gr)

Produit en France (38x58 cm, h: 0.7 cm)

6.95/pce Art. 9695, carton de 6 pces de 500 gr



Feuille de génoise chocolat (480 gr)

Produit en France (38x58 cm, h: 0.7 cm)

7.35/pce Art. 9696, carton de 6 pces de 480 gr