

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

Juin

ACTIONS

Prix valables dès le 27 mai au 30 juin 2026 dans la limite des stocks disponibles

Donuts Football (58 gr)



0.90/pce

Produit en France

Art. 7771, carton de 60x58 gr

Disponible dans la limite des stocks

Croquettes aux Bolets (25 gr)



à commander avant 12h

0.45/pce

Produit en Espagne

Art. 7039, carton de 40x25 gr

Friteuse à 180°C, cuisson environ 4 minutes, égoutter sur du papier absorbant

Seiches entières crues (env. 75 gr)



à commander avant 12h

14.95/kg

Sepia Officinalis, Senne, Océan Indien, est,
Art. 4701, carton de 4x1.5 kg

Croquettes de Poulpe (25 gr)



à commander avant 12h

0.45/pce

Produit en Espagne

Art. 7036, carton de 40x25 gr

Friteuse à 180°C, cuisson environ 4 minutes, égoutter sur du papier absorbant

Von Kaenel



DITZLER

Petits pois BIO BOURGEON

Suisse

5.40/Kg Art. 1663, carton de 2x2,5 kg



DITZLER

Wellness-Mix mélange de légumes

Suisse

6.60/Kg Art. 1585, carton de 2x2,5 kg



DITZLER

Feuilles de bette à tondre

Suisse

6.00/Kg Art. 1561, carton de 2x2,5 kg



DITZLER

Salade russe

Suisse

5.10/Kg Art. 1730, carton de 2x2,5 kg

Régénérer le produit 6-8 minutes dans un four à vapeur et manger chaud ou refroidir pour manger froid.



LÉGUMES

ACTIONS Juin 2026



Haricots rouges précuits

Etats-Unis

4.90/Kg Art. 1614, carton de *10x1 kg
(vente au détail possible)



Corn Ribs (maïs coupé en 4 env. 60 gr)

Espagne

6.05/Kg Art. 1643, carton de *4x2.5 kg
(vente au détail possible)

Au four: étalez le produit encore surgelé sur une plaque recouverte de papier cuisson, cuisson 12-16 min. à 180°C jusqu'à ce que le produit soit doré et croustillant. Friteuse à air chaud: 10-14 min. à 200°C.



Okra entier (Gombo)

Egypte

7.90/Kg Art. 1691, carton de *10x1 kg
(vente au détail possible)



Légumes Marrakech

Europe

6.90/Kg Art. 1854, carton de *4x2,5 kg

(vente au détail possible)

Direction Marrakech avec une recette gourmande de légumes, pois chiche, olives et raisins sec cuisinés au Raz el Hanout.

Four à convection: cuisson 15 min. à 160°C pour 2,5 kg de produit dans un gastronorme plein. Micro-ondes: cuisson 8 minutes minimum. pour 500 gr de produit dans une assiette couverte. Sauteuse. cuisson 10 minutes pour 500 gr de produit.



Poêlée méridionale minute

Europe

6.55/Kg Art. 1870, carton de *4x2,5 kg

(vente au détail possible)

A la sauteuse, faire cuire les légumes sans dégel préalable pendant 7 minutes avec de la matière grasse.

LÉGUMES

ACTIONS Juin 2026



Mélange d'herbes méd. (mix smoky bbq) (250gr)

Union Européenne

17.50/Kg Art. 4143, carton de *8x250 gr

(vente au détail possible)

Sans décongélation, à utiliser comme des herbes fraîches. Remettre immédiatement l'emballage fermé dans le congélateur.



Morilles

Turquie

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

(vente au détail possible)

Dans la limite des stocks disponibles



Mélange de lentilles 3 couleurs

Produit en Belgique

4.95/Kg Art. 7139, carton de *10x1 kg

(vente au détail possible)



Mélange de céréales anciennes (cuites)

Produit en Belgique

6.30/Kg Art. 7142, carton de *10x1 kg

(vente au détail possible)

POMMES DE TERRE

ACTIONS Juin 2026



KADI

KADI-Frites terroir, région du Léman
Suisse



6.70/Kg Art. 3020, carton de 4x2,5 kg
3-4 min à la friteuse à 175°C



KADI

KADI Super-Country Frites 12x12mm
Suisse (Europe)



6.40/Kg Art. 3053, carton de 4 x2.5 kg
Friteuse 175 °C 4.5-5.5 Min, Combi-Steamer 200 °C 17-19 Min



KADI

KADI-Rösti fourrés fromage-fines herbes
(80x75gr)
Autriche



11.25/Kg Art. 3913, carton de 4x1,5 g
Friteuse 170 °C 7 Min, Combi-Steamer 180 °C 15-17 Min, Poêle Température moyenne 10 Min



Wedges de patates douces
Europe

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.
Au four: Etalez le produit encore surgelé sur une plaque recouverte de papier cuisson. Cuisson env. 22-25 min. à 180°C. Retournez à mi-cuisson.
Friteuse: Frire le produit surgelé dans une friteuse à air chaud préchauffée à 180°C. Mélangez le produit à mi-cuisson

PÂTES & GNOCCHIS

ACTIONS Juin 2026

VEGETARIEN

4+1 carton gratuit



Tortelli tomates mozzarella

Produit en Liechtenstein

14.99/Kg Art. 6008, carton de 2x2 kg

Four combiné : 95 °C (100 % vapeur) env. 8 min.

Casserole: dans de l'eau bouillante légèrement salée env. 3-4 min.

hilcona
FOODSERVICE

VEGETARIEN



BIO Tortellini Ricotta Epinards

Produit en Liechtenstein

15+5 kg gratuit

9.90/Kg Art. 6013.2, pack de 20 kg

Casserole/marmite : mettre les pâtes surgelées dans de l'eau bouillante légèrement salée et laisser cuire pendant 3 à 4 minutes.

hilcona
FOODSERVICE

VEGAN



Raviolini Ratatouille végétalien

Produit en Liechtenstein

6.95/Kg Art. 6046, carton de 10 kg

Une farce rouge-orange avec des morceaux de courgettes et de poivrons. Une saveur aromatique caractéristique du Sud, herbes de Provence, tomates, oignons et poivrons. Une pâte jaune pigmentée de rouge et de vert.

VEGETARIEN



Ravioli rucola

Produit en Liechtenstein

9.80/Kg Art. 5991, carton de 2x2 kg

hilcona
FOODSERVICE

PÂTES & GNOCCHIS

ACTIONS Juin 2026

Ravioli aux Herbes Italiennes

Produit en Italie

11.70/Kg Art. 5977, carton de 3x1 kg

Porter de l'eau salée à ébullition, verser les pâtes encore surgelées et, après la reprise de l'ébullition, laisser cuire selon le temps de cuisson conseillé; égoutter et assaisonner selon les goûts.



VEGETARIEN

Gnocchi farcis aux Champignons (cèpes)

Produit en Italie

9.95/Kg Art. 3763, carton de 4x1 kg

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.



Gnocchi de Patates douces

Produit en Italie

6.95/Kg Art. 3761, carton de 6x1 kg



Penne

Produit en Allemagne

4.90/Kg Art. 6151, carton de *4x2.5 kg

(vente au détail possible)

Préparations froides (salades)

- laisser décongeler les pâtes et y ajouter les différents ingrédients (les pâtes décongelées doivent être consommées dans les 3 jours, stockage à 5°C maximum).

- pour un emploi immédiat, décongeler les pâtes sous l'eau tiède du robinet, laisser égoutter et puis ajouter les ingrédients de la salade

Préparations chaudes (les pâtes ne doivent pas être dégelées)

- réchauffer pendant 30 sec. dans de l'eau chaude (± 95°C) légèrement salée.

- 4 min. (100°C) au four vapeur.

- réchauffer directement dans une sauce ou au wok



VOLAILLE & VIANDE

ACTIONS Juin 2026



Aiguillettes Poulet Crunchy Smart

Suisse

19.00/Kg Art. 5113, carton de 5x1 kg

Produit à base de viande de poulet reconstituée, avec saumure, enrobé de cornflakes, frit, cuit, surgelé, à consommer chaud.

A la poêle: faire frire dans l'huile à feu moyen pendant 9 à 12 minutes.

Au four: préchauffer le four à 200°C et cuire le produit pendant 13 à 15 minutes à 200°C.



CH Cordon bleu de poulet 150 gr

Suisse

15.95/Kg Art. 5412, carton de 5x1.05 kg

A la poêle: décongelé dans la casserole à feu moyen dans l'huile des deux côtés pendant environ 11 à 13 minutes et rôtir.

Au four: préchauffer le four à 200°C et cuire le produit pendant 13 à 15 minutes à 200°C.

A la friteuse: frire dans l'huile à 180°C pendant 7 à 8 minutes jusqu'à ce qu'elle soit dorée



Mini cordon-bleu dinde (80 gr/pce)

France

12.35/Kg Art. 5411, carton de 5 kg

Directement dans un four mixte poly-cuiseur préchauffer 150°/170° chaleur et vapeur, dans un bac perfo, ou plaque chaude, quelques minutes.



CH Escalope de poulet pané (125 gr)

Suisse

18.40/Kg Art. 5256, carton de 5x1 kg

Préparation de viande de poulet reconstituée, avec de l'eau, panée, frite, à consommer cuite.

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

Au four: préchauffer le four à 200°C et cuire le produit pendant 13 à 15 minutes à 200°C.

A la friteuse: frire dans l'huile à 180°C pendant 5 à 6 minutes jusqu'à ce qu'elle soit dorée



VOLAILLE & VIANDE

ACTIONS Juin 2026



 **Escalope de dinde VIENNOISE (env. 40 x125 gr)**
France

12.65/Kg Art. 5422, carton de 5 kg



Filet de kangourou surgelé 800-1000 gr PV
Australie

14.90/Kg Art. 92191, carton de 1x10 kg

POISSONS & CRUSTACÉS

ACTIONS Juin 2026



ISSU DE PÊCHE DURABLE

Dos de Colin d'Alaska, 135 / 155 gr MSC PC

Theragra chalcogramma, chalut, Pacifique, nord-est, Pacifique, nord-ouest,

10.55/Kg Art. 4200, carton de 1x5 kg

Liaison chaude - Sans décongélation préalable et sans matière grasse, au four mixte à 20% d'humidité préchauffé à 170°C : 18 à 20 minutes



Filets de sole tropicale 60/90 gr plein filet, PN

Cynoglossus spp, filets maillants ou chalut, Atlantique, centre-est,

12.55/Kg Art. 4309, carton de *6x2 kg

(vente au détail possible)



ISSU DE PÊCHE DURABLE

Dip and fish Colin, stick (25-35 gr) MSC

Theragra chalcogramma, chalut, Pacifique, nord-est, Pacifique, nord-ouest,

13.45/Kg Art. 4430, carton de 5 kg

Liaison chaude - Sans décongélation préalable :- au four sec préchauffé à 200°C : 15 à 17 minutes.- à la friteuse à 190°C : 1 minutes 30 à 2 minutes environ.



ISSU DE PÊCHE DURABLE

Beignets de filet Colin Kibbeling, MSC (20-25 gr)

Theragra chalcogramma, chalut, Pacifique, nord-est, Pacifique, nord-ouest,

9.90/Kg Art. 4401, carton de *6x1 kg

(vente au détail possible)

Friteuse 175°C: pendant environ 5-6 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
Four 220°C (conventionnel) ou 200°C (air pulsé): cuisson 20-25 min jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées (retourner après environ 12-14 min.)

POISSONS & CRUSTACÉS

ACTIONS Juin 2026

NOUVEAU



à commander avant 12h

Eglefin pané façon Fish'n'Chips MSC 150/180g
Melanogrammus aeglefinus, chalut, Atlantique, nord-est,

16.90/Kg Art. 4307.1, carton de 5 kg
Filets d'églefin MSC formés enrobés d'une pâte à beignet traditionnelle américaine
préfaits

Four à 220°C: 26 à 30 min, friteuse à 180°C: 6 à 8 min, poêle: 8 à 10 min
À COMMANDER AVANT MIDI POUR UNE LIVRAISON LE JOUR OUVRABLE SUIVANT

ISSU DE PÊCHE DURABLE



ISSU DE PÊCHE DURABLE

Cubes de Saumon cru, ASC, 30x30x30 mm
Salmo salar, élevage au Chili

18.50/Kg Art. 4351, carton de *4x2,5 kg
(vente au détail possible)

Idéal pour les gratins de poissons, marmites de poissons, brandades, brochettes de poissons.



ISSU DE PÊCHE DURABLE

Cubes de Cabillaud MSC, cru 30x30 mm

Gadus morhua, pêché au chalut TTB, pêche à la senne SDN, Filets fixes GNS, pêche lignes à main LHP, Atlantique, nord-est,

17.20/Kg Art. 4352, carton de 1x5 kg

Idéal pour les gratins de poissons, marmites de poissons, brandades, brochettes de poissons.



Cubes de Thon (15x15x15 mm) PN

Thunnus albacares, hameçons et lignes opérées à la main (LHP), Pacifique, centre-ouest,

23.90/Kg Art. 4362, carton de 20x500 gr

Idéal pour vos poke bowls, salades estivales.

POISSONS & CRUSTACÉS

ACTIONS Juin 2026



ISSU DE PÊCHE DURABLE

Poisson au four bordelaise MSC (30x200 gr)

Theragra chalcogramma, chalut, Pacifique, nord-est, Pacifique, nord-ouest,

1.65/pce Art. 4201, carton de 30x200 gr

Conseils de mise en œuvre: cuisson env. 25 minutes au four préchauffé à 220°C ou env. 25 min, dans un four à convection à 200°C.



ISSU DE PÊCHE DURABLE

Poisson au four Provençal (160 gr) MSC

Theragra chalcogramma, chalut, Pacifique, nord-est, Pacifique, nord-ouest,

1.50/pce Art. 4410, carton de 30x160 gr

Sans décongélation: cuisson au four à 200°C (air tournant 180°C) environ 30 minutes ou au four à convection 25-28 min. à 180°C.

Seiches entières crues (env. 75 gr)

Sepia Officinalis, Senne, Océan Indien, est,

14.95/Kg Art. 4701, carton de 4x1.5 kg

Seiches entières crues nettoyées surgelées

A COMMANDER AVANT MIDI POUR UNE LIVRAISON LE JOUR OUVRABLE SUIVANT

NOUVEAU



à commander avant 12h

Tentacules de poulpe émincé cuit GL 20%

Octopus Cyaneus, lignes et hameçons, Pacifique, centre-ouest,

26.50/Kg Art. 4691, carton de *10x1 kg

(vente au détail possible)



Tentacules de poulpes ENTIERES CUITES(70-100gr) PV

octopus vulgaris, casiers et pièges, Atlantique, centre-est,

35.90/Kg Art. 4694, carton de *8x env.650 gr

(vente au détail possible)

Précuit



POISSONS & CRUSTACÉS

ACTIONS Juin 2026



BLACKTIGER Queues de crevettes déco. 26/30

Penaeus monodon, Vietnam GL 20%,

12.95/Kg Art. 4210.2, carton de *10 x1 kg
(vente au détail possible)



BLACKTIGER 16/20 Queues de crevettes déco

Penaeus monodon, Bangladesh GL 20%,

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



Crevettes TEMPURA préfrit 16/20 ASC

Litopenaeus vannamei, Indonésie

22.90/Kg Art. 4575, carton de *10x750 gr
(vente au détail possible)

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



Crevettes KURO noires crues 16/20

Metapenaeus spp., chalut, Océan Indien, est,

32.90/boîte de 0.8 Kg Art. 4576, carton de *4x800 gr
(vente au détail possible)

Frir à la friteuse 3-4 min. à 180°C.



Crevettes RED crues 16/20

Metapenaeus spp., chaluts, Océan Indien, est,

32.90/boîte de 0.8 Kg Art. 4577, carton de *4x800 gr
(vente au détail possible)

Frir à la friteuse 3-4 min. à 180°C.

SNACKING

ACTIONS Juin 2026

Fonds de pizza rectangulaire GASTRO

Produit en Italie, 50x30 cm

5.50/pce Art. 1341.1, carton de 20x450 gr

À consommer après cuisson: farcir la base selon les goûts.

Cuire pendant 3 minutes au four réfractaire à 300/320 °C ; ou 5 minutes au four préchauffé à 250°C.



Fond de pizza tomate GN 1/1 (900 gr)

Produit en Italie, 48x28 cm

6.90/pce Art. 1340, carton de 12x900 gr

48x28cm, laisser décongeler 10 min. à température ambiante, garnir la pizza à volonté puis cuisson 8-5 minutes à 200°C-250°C.



Pizza marguerite (280 gr)

Produit en Italie

2.95/pce Art. 9080, carton de 22x280 gr

Enlever l'emballage, laisser décongeler 10 min., cuire au four 220°C env. 7 min.



Ø
27 cm

Ramequin au fromage 56x70 gr

Produit en Suisse Ø env. 9 cm

1.05/pce Art. 9070, carton de 56x70 gr

Cuisson 25 min à 180°C.



Ø
9 cm

Quiche Lorraine ind. (12x180 gr) 12 cm

Produit en France

1.99/pce Art. 9157, carton de 12x180 gr

Ne pas décongeler. Préchauffer votre four 10 à 15 minutes à 180°C. Enfourner votre quiche et laisser cuire pendant 20 à 25 minutes. Sortir laisser refroidir avant découpe.



Ø
12 cm

SNACKING APÉRITIF

ACTIONS Juin 2026

NOUVEAU

Croquettes de Poulpe (25 gr)

Produit en Espagne

0.45/pce Art. 7036, carton de 40x25 gr

Croquettes surgelées à base de béchamel et de poulpe façon galicienne, légèrement épicées.

à commander avant 12h

Panure croustillante après cuisson.

Friteuse à 180°C

Environ 4 minutes

À COMMANDER AVANT MIDI POUR UNE LIVRAISON LE JOUR OUVRABLE SUIVANT

NOUVEAU

VEGETARIEN

Croquettes aux Bolets (25 gr)

Produit en Espagne

0.45/pce Art. 7039, carton de 40x25g

Croquettes de champignons boletus.

Friteuse à 180°C, cuisson environ 4 minutes, égoutter sur du papier absorbant

à commander avant 12h

À COMMANDER AVANT MIDI POUR UNE LIVRAISON LE JOUR OUVRABLE SUIVANT

Assortiment Feuilletés apéritif cru (env.12 gr)

Produit en France

0.42/pce Art. 9065, carton de 240 x env.12 gr

4 variétés: saucisse, saumon, chèvre, tomates-basilic.

Sans décongélation, disposer les feuilletés bien séparés sur une plaque. Cuire environ 10 à 15 minutes au four à air pul sé à 220° C



SNACKING APÉRITIF

ACTIONS Juin 2026

NOUVEAU



VEGETARIEN

Mini blinis noirs au charbon végétal (5 gr)

Produit en France

0.29/pce Art. 9417, carton de 240x5 gr

Blinis moelleux, légers en bouche avec un goût de beurre et de couleur noir charbon, cuits, surgelés.

4.5 cm

A consommer lors des buffets traiteur, lors d'un brunch ou comme snack. A déguster chaud ou froid. Idéal toasté avec une crème fraîche ciboulette, du saumon fumé, des rillettes de poisson,...

Décongélation : pour 10 mini blinis, 2 heures au réfrigérateur à +4°C (recommandé) ou 20 secondes au micro-ondes (sans emballage) en mode décongélation. .

Suggestions de présentation



salé ou sucré



NOUVEAU



VEGETARIEN

Mini blinis aux poivrons rouges et piquillos (5gr)

Produit en France

0.29/pce Art. 9418, carton de 240x5 gr

Blinis moelleux, légers en bouche avec un goût de poivron, cuits, surgelés.

4.5 cm

A consommer lors des buffets traiteur, d'un apéritif, lors d'un brunch ou comme snack. A déguster chaud ou froid et aussi bien seuls qu'accompagnés d'une crème fraîche ciboulette, d'une tapenade, de rillettes de poisson,...

Décongélation : pour 10 mini blinis, 2 heures au réfrigérateur à +4°C (recommandé) ou 20 secondes au micro-ondes (sans emballage) en mode décongélation.

Utilisation : Les mini blinis se dégustent à température ambiante, agrémentés de garnitures salées, sans nécessité de réchauffer. Si vous souhaitez tout de même les tiédir, vous pouvez les passer 30 secondes au toaster, ou sur une plaque chauffée à 200°C, 5 secondes de chaque côté.

Suggestions de présentation



salé ou sucré



BOULANGERIE

ACTIONS Juin 2026

VEGAN



14 cm

Pain Authentik (PITA) (65x120 gr)

Produit en Croatie

1.15/pce Art. 7227, carton de 65x120 gr

Pain cuit et surgelé

A température ambiante (<20°C), décongeler le produit environ 1heure avant utilisation.

VEGAN



18 cm

Pain Authentik (PITA) (45x200 gr)

Produit en Croatie

1.65/pce Art. 7228, carton de 45x200 gr

Pain rond de couleur dorée avec une croûte unie

A température ambiante (<20°C), décongeler le produit environ 1heure avant utilisation.

VEGAN



à commander avant 12h

Mini ballon Viking (35 gr)

Produit en Suisse

0.48/pce Art. 18110, carton de 100x35gr

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

A COMMANDER AVANT MIDI POUR UNE LIVRAISON LE JOUR OUVRABLE SUIVANT

BUNS

ACTIONS Juin 2026



12.5 cm

Buns au sésame Ø12.5cm (24x83 gr)

Produit en Suisse

0.72/pce Art. 7073, carton de 24x83 gr

Déjà coupés, laisser dégeler à température ambiante ou mettre au four encore congelés à 200°C 2-4 min.



11 cm

Buns au sésame Ø11 cm (30x83 gr)

Produit en Suisse

0.65/pce Art. 7074, carton de 30x83 gr

Déjà coupés, laisser dégeler à température ambiante ou mettre au four encore congelés à 200°C 2-4 min.



11 cm

Buns Nature Cristal (75 gr)

Produit en Espagne, pré coupé, diam. 11 cm

0.70/pce Art. 7072, carton de 60x75 gr

Décongeler 30 minutes à température ambiante.



11 cm

Buns SANS sésame 11 cm (83 gr)

Produit en Suisse

0.61/pce Art. 7075.1, carton de 30x83 gr



9,5-10 cm

Buns au sésame coupé Ø 9.5-10 cm (48x64 gr)

Produit en Suisse

0.52/pce Art. 7079, carton de 48x64 gr

Déjà coupés, laisser dégeler à température ambiante ou mettre au four encore congelés à 200°C 2-4 min.

BUNS

ACTIONS Juin 2026



11 cm

Buns rustique aux graines (60x70 gr)

Produit en Espagne, Ø 11 cm, pré découpé

0.85/pce Art. 7085, carton de 60x70 gr

Pré découpé, laisser décongeler.



11 cm

Buns au sésame noir Ø11cm (30x83 gr)

Produit en Suisse

0.90/pce Art. 7086, carton de 30x83 gr

Déjà coupés, laisser décongeler à température ambiante ou mettre au four encore congelés à 200°C 2-4 min.



11 cm

Buns brioché "sésame noir" SMOKY (83 gr) 11 cm

Produit en Suisse

0.85/pce Art. 7094, carton de 30x83 gr

Déjà coupé, laisser décongeler.



env. 11,5 cm

Buns Brioché "Beach" Ø env. 11,5 cm (95 gr)

Produit en Espagne

0.85/pce Art. 7088, carton de 80x95 gr

plaque de 20 pièces à détacher, pré coupés en 2
Décongeler: 30 minutes à température ambiante



SANS
GLUTEN



9,3 cm

Buns SANS GLUTEN Ø 9,3cm (20x80 gr)

Produit en Espagne

1.65/pce Art. 8769, carton de 20x80 gr

Non coupés, Décongeler sans sortir de son contenant à la température ambiante 30 minutes. Possible de cuire dans le même récipient à 180 °C pendant 8 à 12 minutes.

BOULANGERIE

ACTIONS Juin 2026



Croissant pâtissier droit SGA (65 gr)

Produit en Suisse

0.85/pce Art. 18010, carton de 50x65gr

Laisser décongeler de 30 minutes à 12h à température ambiante, cuire 20 minutes à 170/180°C.



Pain au chocolat pâtissier (80 gr)

Produit en Suisse

1.12/pce Art. 18020, carton de 50x80gr

Laisser décongeler de 30 minutes à 12h à température ambiante, cuire 20 minutes à 170/180°C.



Pancakes au beurre Ø 11 cm (40 gr)

Produit en France

0.75/pce Art. 9410, carton de 72x40 gr

Petites crêpes épaisses à l'américaine, fraîches et moelleuses. A déguster froide ou chaude, nature ou nappée (confiture, chocolat, sirop d'érable...). Idéales pour le petit déjeuner, le dessert ou le goûter des enfants.

A température ambiante: Laisser décongeler 3 pancakes sur une assiette filmée 55 min environ à température ambiante. Au micro-ondes: Disposer les pancakes sur une assiette (ne pas filmer). Micro-ondes en mode décongélation pour 3 pancakes: 3 min environ. Pour déguster les pancakes chauds, vous pouvez les passer 20 sec au micro-ondes à 750W ou 30 sec au grille-pain.

BUNS

ACTIONS Juin 2026



∅
9 cm

Croissant Bun N Roll (36x85 gr)

Produit en Espagne, diam. 9 cm, h: 3 cm

1.08/pce Art. 7075, carton de 36x85 gr

Décongeler 30 minutes à température ambiante.

Suggestions de présentation



PRODUITS VÉGÉTARIENS

ACTIONS Juin 2026



Hachis végétalien

Produit en Suisse

16.95/Kg Art. 5320, carton de 5x1 kg

Hachis végétalien à base de protéine de soja, à consommer cuit.
A la poêle: faire frire dans l'huile à feu moyen pendant 5 à 6 minutes.



VegiFit Golden Nuggets 25 gr

Produit en Suisse

12.90/Kg Art. 5405, carton de 5x1 kg

Nuggets végétaliens à base de protéines de soja et de froment.

Poêle : à feu moyen environ 3-4 minutes de chaque côté.

Four : environ 8-10 minutes à 200°C.

Friteuse : environ 3-4 minutes à 180°C.



Boulettes de riz Thaï. (env. 210x25 gr) PS

Produit en Pays-Bas

14.35/Kg Art. 9128, carton de 5,25 kg

Boulette végétarienne à base de légumes au riz basmati et avec 11% de panure au coco, panée et précuit.

Autocuiseur combiné à vapeur: Préchauffer, balls surgelés à 175 °C (air chaud) env. 8 min.

Poêle à frire: Frire les balls surgelés avec un peu de matière grasse à niveau moyen en retournant à plusieurs reprises pendant env. 8 min.

Friteuse: Frire les balls surgelés à 175 °C pendant 6 min.

Conseil : pour les produits dégelés le temps de préparation se réduit d'env. 2 min.

ARTICLE SUR PRÉCOMMANDE:

COMMANDÉ MARDI AVANT 11H, LIVRAISON DÈS JEUDI

COMMANDÉ JEUDI AVANT 11H, LIVRAISON DÈS LUNDI

COMMANDÉ VENDREDI AVANT 11H, LIVRAISON DÈS MARDI

PAR DÉFAUT, NOUS METTONS LES ARTICLES EN PRÉCOMMANDE AVEC UNE PROCHAINE LIVRAISON.

PRODUITS VÉGÉTARIEN



ACTIONS Juin 2026

VEGAN SANS GLUTEN



The Green Mountain Plant-Based émincé

Produit en Liechtenstein

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

Émincé à base de protéines de soja et de pois
Poêle: Préchauffer la poêle, ajouter un peu d'huile dans la poêle et faire cuire l'émincé décongelé à feu moyen pendant env. 3 minutes. Si l'émincé est surgelé, prolonger le temps de cuisson de 1 à 2 minutes. Après la cuisson, mariner, assaisonner ou poursuivre la préparation. OU Réalisation en sauce: Faire mijoter l'émincé dans la sauce pendant 1-2 minutes et laisser reposer 8 minutes au minimum. Conseil: Le produit n'est pas aromatisé et n'est que légèrement épicé. Grâce à sa texture unique, il absorbe idéalement le goût des sauces, marinades et autres épices. La meilleure façon de le préparer est de le faire revenir légèrement à la poêle, puis de l'ajouter à une sauce ou de l'affiner avec une marinade.

ARTICLE SUR PRÉCOMMANDE:
COMMANDÉ MARDI AVANT 11H, LIVRAISON DÈS JEUDI
COMMANDÉ JEUDI AVANT 11H, LIVRAISON DÈS LUNDI
COMMANDÉ VENDREDI AVANT 11H, LIVRAISON DÈS MARDI
PAR DÉFAUT, NOUS METTONS LES ARTICLES EN PRÉCOMMANDE AVEC UNE PROCHAINE LIVRAISON.

VEGAN



Green Mountain Galette pour Smash Burger

Produit en Allemagne, env. 90 gr **sur commande**

15.55/Kg Art. 7854, carton de 3x0.9 kg
Plaque chauffante: Laisser décongeler et former des boules de la taille souhaitée. Frottez avec un peu d'huile et placez sur une plaque chauffante (ou une poêle en fonte). Placez un morceau de papier sulfurisé sur chacune des boules hachées et aplatissez-les avec un fer à repasser jusqu'à ce que les galettes aient une épaisseur d'environ 3 à 5 mm. Selon l'épaisseur de la galette, la faire griller des deux côtés environ 1 à 2 minutes à feu vif (la saisir). Saler et assaisonner au besoin.

sur commande

VEGAN



The Green Mountain Plant-based Crispy Burger

Produit en Pays-Bas, env. 90 gr **sur commande**

12.70/Kg Art. 7857, carton de 2x1620gr
Alternative végétalienne au burger de poulet à base de protéines de blé, pané avec des cornflakes, frit
Friteuse: Préchauffer la friteuse à 180 °C avec suffisamment de matière grasse. Y frire le burger-patty surgelé pendant 3 à 4 minutes. Puis enlever l'excédent de grasse avec un chiffon propre. Poêle: Préchauffer la poêle à feu moyen avec suffisamment de matière grasse. Déposer le burger-patty surgelé et le cuire environ 4 minutes de chaque côté jusqu'à obtenir le brunissage souhaité. Four mixte: Préchauffer le four mixte à 180 °C (chaleur tournante) et 5 % de vapeur. Cuire le burger-patty surgelé pendant 9 à 10 minutes. Conseil: Nous recommandons de les préparer surgelés. Décongelés, le temps de préparation est réduit de 1 à 2 minutes.

sur commande

ARTICLE SUR PRÉCOMMANDE:
COMMANDÉ MARDI AVANT 11H, LIVRAISON DÈS JEUDI
COMMANDÉ JEUDI AVANT 11H, LIVRAISON DÈS LUNDI
COMMANDÉ VENDREDI AVANT 11H, LIVRAISON DÈS MARDI
PAR DÉFAUT, NOUS METTONS LES ARTICLES EN PRÉCOMMANDE AVEC UNE PROCHAINE LIVRAISON.

VEGAN SANS GLUTEN



The Green Mountain Plant-Based Saucisse Rouge

sur commande

Produit en Allemagne, env. 3x16,5 cm, env. 90 gr

15.30/Kg Art. 7843.1, carton de 3x1080 gr
Produit végétalien à base d'huile de colza, de protéines de pois et de grasse de coco, fumé, surgelé, à rôtir.

sur commande

ARTICLE SUR PRÉCOMMANDE:
COMMANDÉ MARDI AVANT 11H, LIVRAISON DÈS JEUDI
COMMANDÉ JEUDI AVANT 11H, LIVRAISON DÈS LUNDI
COMMANDÉ VENDREDI AVANT 11H, LIVRAISON DÈS MARDI
PAR DÉFAUT, NOUS METTONS LES ARTICLES EN PRÉCOMMANDE AVEC UNE PROCHAINE LIVRAISON.

Four mixte: Cuire les saucisses décongelées dans le four réchauffé à 200 °C (chaleur tournante) avec 5 % de vapeur pendant 6 à 7 minutes sur une plaque de cuisson ou une grille du barbecue.
Poêle: Préchauffer la poêle à feu moyen, y faire cuire les saucisses décongelées pendant environ 7 à 8 minutes en les retournant plusieurs fois.
Réalisation en sauce: Faites cuire les saucisses décongelées dans une sauce au curry chaud pendant 4 à 6 minutes à feu moyen.

PRODUITS VÉGÉTARIENS

ACTIONS Juin 2026

NOUVEAU

VEGAN



Boulettes de Jackfruit (env. 80x25 g)

Produit en Allemagne

19.90/Kg Art. 7276, carton de 2 kg

Ne pas recongeler après décongélation

VEGETARIEN



Kefta BBQ BIO (env.36g)

Produit en France

14.90/Kg Art. 7292, carton de 5 kg

Spécialité végétariennes surgelée à base de seitan et de pois chiches,
Four: 10 minutes à 180 °C sans décongélation préalable.
Four: 8 minutes à 180°C ou à 130°C avec décongélation.
Friteuse: 4 min 30 sec à 183°C

VEGAN



Carré(Burger) Seitan & tomates confites(100 gr) BIO

Produit en France

1.78/pce Art. 7290, carton de 50x100 gr

Préparation au four:
sans décongélation: 25 min. à 130°C ou 13 min. à 210°C
avec décongélation: 14 min. à 130°C ou 9 min. à 210°C.

VEGETARIEN



Pané de blé, fromage et épinards (env. 47x100 gr)

Produit en France, oval 7x9 cm, épaisseur env. 1,5 cm

10.60/Kg Art. 5327, carton de 2x2,5 kg

Sans ajout de matière grasse :- Liaison froide - Après décongélation lente (72 heures - 0 à +4°C), au four sec préchauffé à 120-130°C : 35 à 45 minutes.- Liaison chaude - Sans décongélation préalable, au four sec préchauffé à 200°C : 17 à 19 minutes.

PRODUITS VÉGÉTARIENS

ACTIONS Juin 2026

VEGAN

SANS
GLUTEN



Manchurian balls indiens 12gr

Produit en Suisse

17.95/Kg Art. 7267, carton de *6x1 kg

(vente au détail possible)

7 minutes au four (200°C) ou 2-3 minutes à la poêle

VEGAN

SANS
GLUTEN



Houmous Betterave

Produit en Suisse

9.20/barqu. de 0.5 Kg Art. 7215, car-

ton de 12x500 gr

(vente au détail possible)

Houmous traditionnel raffiné avec de la betterave. Délicat et crémeux, il surprend par une touche légèrement sucrée qui équilibre à la perfection les saveurs.

Une fois décongelé, conserver à max 5°C et à consommer dans les trois jours.

VEGETARIEN



Garden Gourmet Nuggets végé (env. 20gr/pce)

Produit en Serbie

18.15/Kg Art. 5366, carton de 3x2 kg

SANS
GLUTEN



Garden Gourmet Haché Veggie

Produit en République Tchèque

16.95/Kg Art. 5368, carton de 3x2 kg

PRODUITS VÉGÉTARIENS

ACTIONS Juin 2026

VEGAN



Planted.Emincé Nature

Produit en Suisse

19.55/Kg Art. 5380, carton de *4x2 kg

(vente au détail possible)

Aliment végétal à base de protéines de pois.

Extrêmement polyvalent: convient très bien pour les currys, stir fries, noodle bowls ou

comme garniture dans les tourtes et quiches. Délicieux aussi comme snack pané ou frit.

Mariner ou assaisonner à votre goût. Chauffer de l'huile végétale dans une poêle. Faire

sauter 3 à 5 mn jusqu'à obtention d'une belle coloration. Vous pouvez également ajouter

votre marinade en fin de cuisson, pour garder toute la fraîcheur.

VEGAN



Planted Nuggets

Produit en Allemagne

11.95/Kg Art. 5380.1, carton de 4x1.3 kg

Aliments panés à base de protéines végétales et fongiques, pré-frits, congelés, à consommer cuits.

Four gastro: préchauffer le four à 200 °C (chaleur tournante). Placer les nuggets sur une plaque de cuisson et les faire cuire au milieu du four pendant 8 minutes. Retourner à

mi-parcours. Friteuse : préchauffer la friteuse à 180 °C. Faire frire pendant 2,5 minutes

jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes.

VEGAN



Planted.Kebab Original

Produit en Suisse

18.65/Kg Art. 5384, carton de *4x2 kg

(vente au détail possible)

Chauffez de l'huile végétale dans une poêle. Faire frire pendant 3-5 mn jusqu'à ce que ce soit croustillant et

déglacer avec 1 cuillère à café d'eau. Peut être consommé sans cuisson.

Le sac fermé a une durée de vie de 20 jours une fois décongelé si bien conserve à 5°C.

DESSERTS

ACTIONS Juin 2026



à commander avant 12h

Tiramisu Fraise en Verrine (115 gr)

Produit en Italie

2.95/pot Art. 9646, carton de 12x115 gr

Tiramisu à la purée de fraises sans café.

Nous vous conseillons de le servir avec des fraises fraîches.

Décongelez le produit au réfrigérateur à une température maximale de 4 °C pendant au moins 4 heures.

À COMMANDER AVANT MIDI POUR UNE LIVRAISON LE JOUR OUVRABLE SUIVANT

Suggestion: servez et dégustez avec des fraises fraîches



7 cm



Cheesecake Saint-Sébastien Ø 7 cm (95 gr)

Produit en France

1.95/pce Art. 8371, carton de 20x95 g

Retirer le film plastique et laisser décongeler pendant 3h à +4°C.

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 intègrera aussi parfaitement une formule déjeuner à emporter.

7 cm



Sablé Mangue & Coco (90 gr) Ø 7 cm

Produit en France

1.99/pce Art. 9545, carton de 16x90 gr

Dessert à base de mousse à la noix de coco, préparation à la mangue et fruit de la passion, crumble à la noix de coco et noix de coco râpée - Surgelé

Retirer le film plastique. Démouler le produit en déchirant le calage. Laisser décongeler à 4°C pendant 3 h.



Saint-Honoré Revisité (14x70gr)

Produit en France, 12x3,5 cm

2.30/pce Art. 9754, carton de 14x70 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 Juin 2026



30 cm

Tarte ronde aux Myrtilles Ø 30 cm

Produit en France

25.90/pce Art. 9608, carton de 1500 gr

Pâte sucrée garnie de crème frangipane et crème pâtissière, recouverte de myrtille. Mettre les produits sur un plat de service et laisser décongeler 5 heures au froid positif (+4°C) avant dégustation.



26 cm

Tarte aux pommes (6x850gr) Ø 26 cm

Produit en France

12.90/pce Art. 9606, carton de 6x850 gr

Un fond de pâte feuilletée sur lequel est déposé une compote de pommes et des lamelles de pommes. Produit précuit, surgelé.

Sortir le produit de son sur-emballage. Cuire dans le moule 15 à 20 minutes à 180/190°C. Laisser refroidir avant manipulation de la tarte. À adapter à vos équipements



16 cm

Tourte Forêt Noire, non coupée, 16 cm (550 gr)

Produit en France

18.40/pce Art. 9591, carton de 1x550 gr

Laisser dégeler env. 6 heures en chambre froide positive.

DESSERTS

ACTIONS Juin 2026



Fraise-Framboise (500 gr)

Produit en France, env. 34x9 cm

13.55/pce Art. 9615, carton de 3x500 gr

Entremets composé d'une superposition de deux génoises punchées au sirop framboise entre lesquelles se trouve une mousse fraise framboise. Finition : nappage fraise. Mettre les produits sur un plat de service et laisser décongeler 4 heures au froid positif (à +4°C) avant dégustation.

Après décongélation, conserver le produit 72 heures maximum à 4°C.



Bande Caraïbe Ananas (3x830 gr)

Produit en France, env. 36x9 cm, hauteur 3 cm

18.90/pce Art. 9881, carton de 3x830 gr

Bande composée d'un biscuit coco, d'une compotée ananas abricot, d'un biscuit à l'amande, de morceaux d'ananas, d'une mousse Caraïbe, recouvert d'un velours blanc moucheté vert.

Percer le film et laisser décongeler 6h en chambre froide entre 0 et 4°C. Oter le film puis servir.



Tarte clafoutis aux griottes, 8x750 gr

Produit en France

1.15/port. Art. 9560, carton de 8x10x75 gr

Tarte ronde à bords cannelés composée d'une pâte sablée garnie d'un appareil à clafoutis aromatisé à la vanille et de cerises griottes, recouverte d'un nappage.

Prédécoupée x10

env.10 min au four préchauffé à 180°C, laisser reposer avant de servir ou laisser dégeler env. 4h à +4°C ou 2h à température ambiante.



Mille-feuille individuel (65 gr)

Produit en Pays-Bas

0.84/pce Art. 9680, carton de 24x65 gr

Trois couches de pâte feuilletée garnies de crème. Décor : fondant marbré.

Décongélation 2 à 3 h en chambre froide positive sur un plat de service.

Prêt à l'emploi.

DESSERTS

ACTIONS Juin 2026

SANS
GLUTEN



Mousse chocolat Artisanale pur beurre (24x45 gr)

Produit en France

1.00/pce Art. 9713, carton de 24x45 gr

SERVIR FRAIS

Retirer les produits de la boîte avant décongélation. Décongélation: 2 heures au réfrigérateur à + 4°C. Conservation : 72 heures après décongélation au réfrigérateur à +4°C. (ISOLER DES PRODUITS ODOEURANTS)



P'tits verres sucrés (verrines)

Produit en France

1.15/pce Art. 9543, carton de 36x30 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)



Pasteis de Nata cru (104x66 gr)

Produit en Espagne, 85 mm (diam haut), 45 mm (diam bas), hauteur 2 cm

0.70/pce Art. 9566, carton de 104x66 gr

Laisser décongeler 30-45 minutes à température ambiante, puis cuisson 8-10 min à 250°C.



Tropézienne individuelle (73 gr)

Produit en France, haut: 55mm, diam : 80 mm

1.85/pce Art. 9665, carton de 24x73 gr

Brioche garnie de crème pâtissière, nappée et décorée de sucre grain. Laisser décongeler les produits pendant 3 heures entre 0 et 4°C.



Perles Tropézienne (70x22 gr)

Produit en France

0.75/pce Art. 2894, carton de 70x22 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.

DESSERTS

ACTIONS Juin 2026



Day & Night Chocolate Pie (90 gr) 47811

Produit en Pays-Bas, diam 26 cm

1.55/pce Art. 42661, carton de 12x90 gr

Laisser décongeler 9 heures en froid positif, une fois dégelé, conserver à max 7°C et à consommer dans les 24 heures.



Rocky Road Chocolate Cake (65 gr)

Produit en Pays-Bas

1.15/pce Art. 44274, carton de 36x65 gr

Enlever l'emballage et laisser décongeler - 8 heures au réfrigérateur (4heures/portion) ou 4 heures à température ambiante (2 heures/portion). Après décongélation, à consommer dans les 4 jours.



Pâton cookie cacao CRU morceaux 3 chocolats 75 gr

Produit en France

0.81/pce Art. 8214, carton de 50x75g

Disposer les pâtons encore congelés sur une feuille de cuisson en les espaçant de 5-6 cm, puis cuire 16-18 min. à 160°C-170°C et les laisser refroidir 15-20 min avant de déguster.



Mini Muffins Vanille & Chocolat 10x15x15g

Produit en Belgique

0.36/pce Art. 8204, carton de 150x15 gr

Laissez décongeler les produits pendant 30-60 minutes à température ambiante. Après décongélation, le produit doit être conservé à température ambiante et consommé dans les 3 jours.



Cubes de mangues Salud, env. 20x20 mm

Mexique

8.35/Kg Art. 2156, carton de *6x1 kg

(vente au détail possible)

DONUTS

ACTIONS Juin 2026



Donuts Football (58 gr)

Produit en France

0.90/pce Art. 7771, carton de 60x58 gr

Laisser décongeler les produits dans l'emballage fermé pendant 30 à 60 minutes à température ambiante.

disponible dans la limite des stocks



Donuts Magic Mix Box (69 gr)

Produit en France

1.05/pce Art. 7790, carton de 60x69 g

Laisser décongeler les produits dans l'emballage fermé pendant 30-60 min. à température ambiante.



Donuts Smoothie Mangue Passion (69 gr)

Produit en France

1.05/pce Art. 7791, carton de 36x69 g

Laisser décongeler les produits dans l'emballage fermé pendant 90 à 120 minutes à température ambiante.



Donuts au chocolat (55 gr), Ø 9 cm

Produit en France

0.75/pce Art. 7793, carton de 36x55 gr

Laisser décongeler les produits dans l'emballage fermé pendant 30-60 minutes à température ambiante.



Donuts sucré (49 gr)

Produit en France

0.62/pce Art. 7803, carton de 72x49 gr

Laisser décongeler dans l'emballage pendant 30 à 60 minutes à température ambiante.

GLACES

ACTIONS Juin 2026

SANS
GLUTEN



Bûche glacée Suisse (1000 ml)

12.90/pce Art. 12088, carton de 1000 ml

Crème glacée Glace pour la consommation congelée
consommation congelée

SANS
GLUTEN



Glace Vanille, gobelet (100 ml)

0.90/pot Art. 9420, carton de 30x100 ml

SANS
GLUTEN



Glace Vanille & Chocolat, gobelet (100 ml)

0.95/pot Art. 12106, carton de 30x100 ml

SANS
GLUTEN



Glace Vanille & Fraise, gobelet (100 ml)

0.95/pot Art. 12108, carton de 30x100 ml

GLACES

ACTIONS Juin 2026



SANS
GLUTEN



PETIT Paleta Loca Glace Citron vert (45 ml)

1.60/pce Art. 12189, carton de 24x45 ml



SANS
GLUTEN



PETIT Paleta Loca Hibiscus-Framboise (45 ml)

1.60/pce Art. 12188, carton de 24x45 ml



SANS
GLUTEN



PETIT Paleta Loca Glace Mangue-Passion (45 ml)

1.60/pce Art. 12184, carton de 24x45 ml



SANS
GLUTEN



PETIT Paleta Loca Glace Coco-Chia (45 ml) PS

1.60/pce Art. 12181, carton de 24x45 ml

ARTICLE SUR PRÉCOMMANDE

COMMANDÉ AVANT 11H LE MERCREDI, LIVRÉ DÈS LE VENDREDI.

PAR DÉFAUT, NOUS METTONS LES ARTICLES EN PRÉCOMMANDE AVEC UNE PROCHAINE LIVRAISON.



sur commande

FABRIQUÉES EN SUISSE AVEC BEAUCOUP D'AMOUR ET
UN MAX DE PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

BOULANGERIE

ACTIONS Juin 2026



Mini fonds de tartelettes crus 5x25x8 gr

Produit en France, Ø int 38mm Ø ext 44mm ht20 mm

0.30/pce Art. 9156, carton de 5x25x8 gr

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



30 cm

Feuilles brick Ø 30 cm GRTA

Produit en Suisse (Genève)

27.70/sachet de 50 pce Art. 9413,

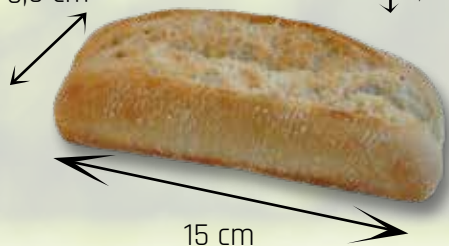
carton de *8x50x10 gr
(vente au détail possible)

PIQUE-NIQUE

ACTIONS Mai & Juin 2026

Prix valables jusqu'au 30 juin 2026
dans la limite des stocks disponibles

5,5 cm



3,5-4 cm

Pain Sandwich cuit (70 gr)

Produit en Espagne (15x5,5-6 cm, h:3,5-4 cm)

0.60/pce Art. 8694, carton de 68x70 gr

Laisser décongeler 20 min à température ambiante.

Possible de le passer rapidement au four pour le rendre plus croustillant.

Baguette sandwich cuite (110 gr)

Produit en Allemagne (24 cm)

0.59/pce Art. 8721, carton de 40x110 gr

Laisser décongeler ou cuisson (four à air pulsé) pour plus de croustillant: 6-8 min. à 180-200°C.



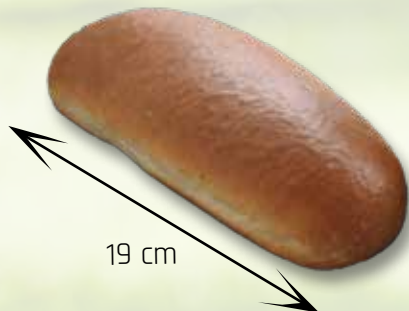
24 cm

Pain sandwich «hot dog» (80 gr)

Produit en Suisse

0.77/pce Art. 9332, carton de 32 pces de 80 gr

Laisser décongeler.



19 cm

Pain sandwich coupé (latéralement) (80 gr)

Produit en Suisse

0.79/pce Art. 9332.1, carton de 32 pces de 80 gr

Laisser décongeler.



19 cm

Mini gaufres de Liège, emballées (55 gr)

Produit en Belgique

emballé individuellement

0.60/pce Art. 8633, carton de 36x55 gr

Conseils de préparation: laisser décongeler 1h à +4°C et servir froid ou la réchauffer après décongélation 1-2 min. à 150°C.



1 cm

disponible dans la limite des stocks

Prix valables jusqu'au 30 juin 2026
dans la limite des stocks disponibles

PIQUE-NIQUE

ACTIONS Mai & Juin 2026



1 cm

8,5 cm

Cookies pépites de chocolat, emballés (45 gr)

Produit en France

emballé individuellement

0.75/pce Art. 7788, carton de 110x45 gr

Conserver le produit dans son emballage d'origine à -18°C. Laissez décongeler 2 heures à +4°C. Pour davantage de moelleux, vous pouvez réchauffer le cookie 5 secondes au four à micro-onde 600W.



11 cm

Cookies Triple Chocolat, emballés (106 gr)

Produit en France

emballé individuellement

1.40/pce Art. 7788.1, carton de 30x106 gr

Conseils de préparation: laisser décongeler 2 heures en froid positif. Pour davantage de moelleux, vous pouvez réchauffer le cookie 5 sec. au four à micro-ondes 600W.



11 cm

Maxi Cookies Chocolat au lait, emballés (106 gr)

Produit en France

emballé individuellement

1.35/pce Art. 8209, carton de 30x106 gr

Conseils de préparation: laisser décongeler 2 heures en froid positif. Pour davantage de moelleux, vous pouvez réchauffer le cookie 5 sec. au four à micro-ondes 600W.



5 cm

Muffin Pépites de Chocolat, emballés (40 gr)

Produit en France

emballé individuellement

0.57/pce Art. 7792, carton de 125 pces de 40 gr

Laisser dégeler.



5,5 cm

Muffin Myrtille, emballés (40 gr)

Produit en France

emballé individuellement

0.67/pce Art. 8201, carton de 125 pces de 40 gr

Laisser dégeler.



7 cm

Muffins Choco & morceaux de Chocolat, emballés (80 gr)

emballé individuellement

1.00/pce Art. 8200, carton de 40 pces de 80 gr

Laisser dégeler.



7 cm

7 cm

Muffins Pépites de Chocolat (80 gr)

1.07/pce Art. 7789, carton de 40 pces de 85 gr

Laisser dégeler.

emballé individuellement