

Juillet & Août

ACTIONS

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

Prix valables dès le 25 juin au 31 août 2026 dans la limite des stocks disponibles

Donuts Football (58 gr)



2.95/pot

à commander avant 12h

Tiramisu Mangue en Verrine (115 gr)

Produit en Italie

Art. 9647, carton de 12x115 gr

Tiramisu à la purée de mangue, sans café.

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

Disponible pendant la période estivale



0.90/pce

Produit en France

Art. 7771, carton de 60x58 gr

Disponible dans la limite des stocks

NOS SUGGESTIONS POUR LE 1ER AOÛT

Disponible dans la limite des stocks



2.20/pce

Dessert 1er Aout:croix framboise et citron (65 gr)

Produit en Suisse

Art. 49701, carton de 29x65 gr

Laisser décongeler 4-5 heures en chambre froide positive.

À COMMANDER AVANT MIDI POUR UNE LIVRAISON LE JOUR OUVRABLE SUIVANT

2.30/pce

Emblème "1er Août" à la fraise (80 gr)

Produit en Suisse

Art. 49702, carton de 64x80

gr

Laisser décongeler.

À COMMANDER AVANT MIDI POUR UNE LIVRAISON LE JOUR OUVRABLE SUIVANT



SANS GLUTEN

12.90/pce

Bûche glacée Suisse (1000 ml)

Art. 12088, carton de 1000 ml

Crème glacée Glace pour la consommation congelée

+ nos malakoffs en p. 17

Von Kaenel

LÉGUMES

ACTIONS Juin 2026



Haricot blanc BIO, précuit

France, Italie

7.55/Kg Art. 1622, carton de *4x2.5 kg

(vente au détail possible)

A la casserole : Porter une casserole d'eau à ébullition et ajoutez la quantité souhaitée de haricots blancs encore surgelés et à la reprise de l'ébullition laissez réchauffer 10 à 12 minutes.

A la vapeur : Versez la quantité souhaitée de haricot blanc encore surgelé dans le récipient mettre le couvercle et faire cuire 9 à 10 minutes.

Maïs en grains

Espagne et France

3.25/Kg Art. 1640, carton de *4x2,5 kg

(vente au détail possible)



Epis de maïs 250 gr

France

3.95/Kg Art. 1641, carton de *4x2,5 kg

(vente au détail possible)



Pois gourmands (mange-tout)

Kenya

8.50/Kg Art. 1680.2, carton de 4x2 kg

(vente au détail possible)



Tomates séchées

Turquie

14.50/Kg Art. 7219, carton de *10x1kg

(vente au détail possible)

Préchauffez le four à 200°C. Versez les légumes encore surgelés avec un peu d'huile dans un plat adapté et laissez chauffer pendant 10-15 minutes.

Faites chauffer un peu d'huile dans une sauteuse. Versez les légumes encore surgelés et laissez chauffer 6-8 minutes à feu moyen.

Laissez décongeler la quantité désirée de légumes et assaisonner les à votre convenance.

LÉGUMES

ACTIONS Juillet & Août 2026



Ratatouille "à la minute" prête à l'emploi

Europe

6.50/Kg Art. 1711, carton de *4x2,5 kg

(vente au détail possible)

Tomates, aubergines précuites, courgettes grillées, sauce tomate, eau, oignons pré-frits, poivrons verts grillés, poivrons rouges grillés



Mélange de légumes Andalous

Union Européenne

5.50/Kg Art. 1851, carton de *4x2,5 kg

(vente au détail possible)

maïs doux, haricots rouges, carottes en cubes, céleri-rave en cubes, haricots mange-tout coupés, petits pois doux, poivrons rouges en cubes, poivrons verts en cubes.



Poêlée de légumes Espagne

Europe

6.70/Kg Art. 1859, carton de *4x2,5 kg

(vente au détail possible)

Haricots verts plats, courgettes vertes grillées, oignons grillés, poivrons jaunes, poivrons rouges.



Purée de poivrons rouges

Espagne

10.90/Kg Art. 2550, carton de *6x1 kg

(vente au détail possible)



Tatin de légumes et thym (100gr)

Union Européenne

2.20/pce Art. 7907, carton de 12x100 gr

Des courgettes, aubergines, tomates, poivrons et oignons confits, relevés d'huile d'olive et de thym sous une pâte feuilletée.

Préparation sans décongélation, préchauffer le four à 180°C, poser la tatin dans son moule encore surgelée sur une plaque à mi hauteur et réchauffer 20 à 25 minutes au four à 180°C puis retourner sur une assiette.

PÂTES & GNOCCHIS

ACTIONS Juillet & Août 2026

VEGETARIEN

4+1 carton gratuit



hilcona
PRODSERVICE

Ravioli aux épinards BIO

Produit en Liechtenstein

10.28/Kg Art. 6002, carton de 2x2 kg



hilcona
PRODSERVICE

Cappelletti Tomate-Basilic

Produit en Liechtenstein

8.42/Kg Art. 6024.1, pack de 20 kg

15+5 kg gratuit

VEGETARIEN



hilcona
PRODSERVICE

Ravioli rucola

Produit en Liechtenstein

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

VEGETARIEN



hilcona
PRODSERVICE

Raviolo Ricotta Epinards

Produit en Liechtenstein

13.50/Kg Art. 6010, carton de 2x2 kg

sur commande

ARTICLE SUR PRÉCOMMANDE!

COMMANDÉ VENDREDI AVANT 11H, LIVRAISON DÈS MARDI.

COMMANDÉ MARDI AVANT 11H, LIVRAISON DÈS JEUDI.

COMMANDÉ JEUDI AVANT 11H, LIVRAISON DÈS LUNDI.

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

VEGAN



hilcona
PRODSERVICE

Ravioli aux légumes Dal

Produit en Liechtenstein

9.40/Kg Art. 6042, carton de 2x2 kg

Pâtes farcies aux légumes (poivrons, courgettes, aubergines, oignons), lentilles et pois chiches.

ARTICLE SUR PRÉCOMMANDE!

COMMANDÉ VENDREDI AVANT 11H, LIVRAISON DÈS MARDI.

COMMANDÉ MARDI AVANT 11H, LIVRAISON DÈS JEUDI.

COMMANDÉ JEUDI AVANT 11H, LIVRAISON DÈS LUNDI.

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

PÂTES & GNOCCHIS

ACTIONS Juillet & Août 2026

VEGETARIEN



sur commande

Rondelli Limone & Basilico

Produit en Liechtenstein

13.90/Kg Art. 6084, carton de 2x2 kg

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



sur commande

Raviolo Brasato Merlot à la viande

Produit en Liechtenstein

14.15/Kg Art. 6070, carton de 2x2 kg

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



Ravioli aux Herbes Italiennes

Produit en Italie

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



Fagotti aux Truffes Noires CANUTI

Produit en Italie

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

VEGETARIEN



Cuori rouge Tomates Mozzarella

Produit en Suisse

13.40/Kg Art. 6030.1, carton de 2x2 kg

Dans la limite des stocks disponibles

PÂTES & GNOCCHIS

ACTIONS Juillet & Août 2026



Gnocchi de Betterave

Produit en Italie

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

Préparation: à manger après cuisson

- Traditionnel: Plonger les gnocchi encore surgelés dans l'eau bouillante salée pendant 2 minutes. Egoutter et assaisonner.
- A la poêle: Utilisez les gnocchi directement en ajoutant un condiment suffisamment liquide dans la poêle et laissez cuire pendant 3 minutes.
- Four microonde: Mettez les gnocchi surgelés avec la sauce choisie dans un récipient spécifique avec son couvercle et laissez cuire pendant 3 minutes selon la quantité.



Gnocchi farcis aux 4 Fromages

Produit en Italie

9.95/Kg Art. 3764, carton de 4x1 kg

Gnocchi de pommes de terre farcis aux 4 Fromages: Ricotta, Rosa Camuna, Parmigiano

Reggiano, Edam, Gorgonzola, surgelés.

Pour 100g de gnocchis, porter 1 litre d'eau à ébullition, ajouter une cuillère de sel et plonger les gnocchis encore surgelés. À partir du moment où ils remontent à la surface, laisser bouillir pendant 2 minutes puis les sortir de l'eau avec une écumoire ; leur ajouter ensuite l'assaisonnement.

Pour un excellent résultat, réchauffer l'assaisonnement dans une poêle, ajouter les gnocchis et les faire revenir quelques instants.

VEGAN



Nids de Linguine (50 gr)

Produit en Danemark

5.20/Kg Art. 6161, carton de 1x5 kg

Faites chauffer les pâtes surgelées pendant 75 secondes dans de l'eau bouillante légèrement salée ou au combi steamer: pendant environ 4 minutes dans un four à vapeur combiné (100 °C, 100 % vapeur).

SANS
GLUTEN



Risidoro Carnaroli (Riz Risotto)

Produit en Italie

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 cuillères d'eau ou d'huile, remuer pendant 90 secondes

POMMES DE TERRE

ACTIONS Juillet & Août 2026

Rösti galette Patty (burger) Ø10 cm (env.69 gr)

Suisse (Europe)

8.35/Kg Art. 3904, carton de 2x2,5 kg
Friteuse: 175 °C, 2,5-3,5 min. Combi-Steamer: 200 °C, 14-16 min.



KADI

KADI-Rösti Toast (env. 66x75 gr)

Suisse (Europe)

8.35/Kg Art. 3921, carton de 2x2,5 kg
Combi-Steamer 200°C: 16-20 min.



KADI

sur commande

ARTICLE SUR PRÉCOMMANDE:

COMMANDÉ VENDREDI AVANT 11H, LIVRAISON DÈS MARDI.

COMMANDÉ MARDI AVANT 11H, LIVRAISON DÈS JEUDI.

COMMANDÉ JEUDI AVANT 11H, LIVRAISON DÈS LUNDI.

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



Pommes Gaufrettes

Royaume-Uni / Union européenne

8.90/Kg Art. 5208, carton de 4x2,5 kg

Une forme originale entre chips et mini gaufre.

Pomme de terre avec peau découpée en forme de mini gaufre ondulée et perforée,

enrobée au paprika et aux herbes, pré frit

Friteuse: 175°C pendant 2:30 / 3:30 minutes puis sécher avec du papier absorbant. Four: 200°C pendant 15-20 minutes en retournant à mi-cuisson.



Cèpes morceaux

Espagne

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

Cèpes entiers cal. 5-8 cm

Espagne

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



POISSONS & CRUSTACÉS

ACTIONS Juillet & Août 2026



ISSU DE PÊCHE DURABLE

Tatakis Thon Listao (250-650g) MSC

Katsuwonus pelamis, filets tournants et soulevés, Océan Indien, ouest,

20.50/Kg Art. 4363, carton de 4 kg

Le tatakis est une présentation japonaise consistant à saisir rapidement la longe de manière à laisser le coeur cru. Ce process permet d'obtenir un visuel et un goût unique. Les produits sont redescendus en température dans un tunnel à l'azote au sein de notre atelier de Boulogne sur Mer, spécialisé dans la consommation crue. Toutes les étapes

de production s'effectuent sans décongélation.

Laisser décongeler au frais (0°C-2°C) pendant 3h. Puis, découper les tatakis en tranches et remettre au frais pendant 1h pour terminer la décongélation. Ou, passer 7 min sous une eau tempérée (20/30°C), ouvrir le sac sous vide et mettre le tatakis dans un bac gastro troué pendant 2h au frais enroulé de papier absorbant. Couper encore légèrement congelé avec un couteau dentelé, remettre en chambre froide 1h pour terminer la décongélation. Le tatakis est prêt à être servi.

Tartare de saumon mélange (180 gr) ASC

Salmo salar, élevage en Norvège, Atlantique, nord-est,

6.30/pce Art. 9197, carton de 25x180 gr

Tartare de saumon

Salmo salar, élevage en Norvège, Atlantique, nord-est,

29.50/Kg Art. 9198, carton de *5x1 kg
(vente au détail possible)

Filet de truite fumé ASC (25x125 gr)

Oncorhynchus mykiss, élevage en Turquie

28.00/Kg Art. 4346, carton de 25x125 gr
Après décongélation au réfrigérateur, prêt à consommer



ISSU DE PÊCHE DURABLE



ISSU DE PÊCHE DURABLE

Saumon Gravlox (filet Cru et Mariné pré tranché)PV

Salmo salar, élevage en Norvège

21.90/Kg Art. 4913, carton de env.1 kg

Saumon cru et mariné Gravalx pré tranché.

A COMMANDER AVANT MIDI POUR UNE LIVRAISON LE JOUR OUVRABLE SUIVANT

à commander avant 12h

Queue de Limande jaune, cuit, pané 30-60 gr MSC

Limanda aspera, chalut, Pacifique, nord-est,

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

60% de poisson, 40% de panure

le produit n'est pas garanti 100% sans arêtes Les filets ont été cuits à coeur à 72°C. De ce fait, une simple décongélation suffit. Les filets surgelés peuvent être réchauffé 12 min. dans un four préchauffé à 220°C.



ISSU DE PÊCHE DURABLE

POISSONS & CRUSTACÉS

ACTIONS Juillet & Août 2026



ISSU DE PÊCHE DURABLE

Beignet de Cabillaud Fish'n'Chips (150-180 gr) MSC

Gadus morhua ou gadus macrocephalus, chalut, Atlantique, nord-est, Pacifique, nord-est, Pacifique, nord-ouest,

16.90/Kg Art. 4431, carton de 5 kg

Liaison chaude - Sans décongélation préalable :

- au four sec préchauffé à 220°C : 15 minutes, sans ajout de matière grasse
- à la friteuse à 180°C : 7 à 8 minutes.



ISSU DE PÊCHE DURABLE

Filet de Merlu Fish'n'Chips 155-185 gr MSC

Merluccius capensis/paradoxus, chalut, Atlantique, sud-est,

14.95/Kg Art. 4234, carton de 6 kg

Liaison chaude - Sans décongélation préalable,

- au four sec préchauffé à 220°C et sans ajout de matière grasse : 22 à 24 minutes dans un plat adapté.
- à la friteuse à 170°C : 6 à 7 minutes.



ISSU DE PÊCHE DURABLE

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

Theragra chalcogramma, Pêché au chalut ou à la senne, Pacifique, nord-est,

10.95/Kg Art. 4403, carton de 2x2.5 kg

Liaison chaude :

- Sans ajout de matière grasse, au four sec préchauffé à 220°C : 12 à 14 minutes environ.- A la friteuse, à 180°C : 5 minutes 30 à 6 minutes environ



ISSU DE PÊCHE DURABLE

Jumbo stick de Colin d'Alaska (70x70 gr) MSC

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

9.90/Kg Art. 4414, carton de 4,9 kg

Au four à convection: 16-18 min. à 225°C; à la friteuse: frire 4-6 min. à 180°C; à la poêle: 4-5 min. de chaque côté à feu moyen.



ISSU DE PÊCHE DURABLE

Aiguillettes colin pané grains 46-62gr. MSC

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

14.90/Kg Art. 4406, carton de 2x2,5 kg

Liaison chaude - Sans décongélation préalable- au four sec préchauffé à 200°C, sans ajout de matière grasse : 10 minutes.- à la friteuse à 170°C : 3 à 5 minutes

POISSONS & CRUSTACÉS

ACTIONS Juillet & Août 2026

NOUVEAU



Filet de truite saumonée (100/150 gr) ASC

Oncorhynchus mykiss, élevage en FAO 37, GL 10%

15.70/Kg Art. 44745, carton de 1x5 kg



Poulpe, PN (env.1,kg - 2 kg) PV

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

14.90/Kg Art. 4690, carton de *env. 14 kg
(vente au détail possible)



Tentacules de calamars cuits GL 20%

dosidicus gigas, ligne et hameçon, Pacifique, sud-est,

17.90/Kg Art. 4692, carton de *10x1 kg
(vente au détail possible)

Idéal pour vos salades.

Laisser décongeler en chambre froide positive et assaisonner selon vos goûts.



Petits Calamars frits (env.16gr/pce)

Todaropsis eblanae, chalut et filets maillants, Atlantique, nord-est,

16.90/Kg Art. 4693, carton de *4x1 kg
(vente au détail possible)

Ne pas décongeler le produit. Friteuse: frire à 180°C pendant 1min30-2 min jusqu'à ce qu'ils soient dorés (aussi possible de les frire dans de l'huile chaude à la poêle - les retourner pendant la cuisson).



Seiches entières crues (env. 75 gr)

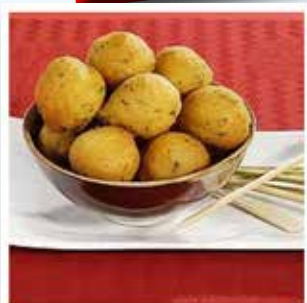
Sepia Officinalis, Senne, Océan Indien, est,

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

à commander avant 12h



Acra de morue préfrit (env. 13 gr/pce)

Gadus morhua, chalut, Atlantique, nord-est,

7.25/Kg Art. 7901, carton de 4x1 kg

Sans décongélation.

Passer en friteuse 2 à 3 min à 180°C jusqu'à ce que les beignets soient dorés.

VOLAILLE & VIANDE

ACTIONS Juillet & Août 2026



FRANCE Mini filet de poulet rôti

France

17.50/Kg Art. 5106.2, carton de 4x1 kg

Les émincés de poulet rôtis peuvent se consommer froids ou chauds. Après décongélation, les émincés peuvent être incorporés directement dans vos sandwiches, pizza ou salades. Après décongélation, les émincés peuvent être conservés pendant 3 jours entre 0 et 4°C.

Four Préchauffez votre four à 180°C (th 6). Sortez les émincés du sachet et disposez-les dans un plat. Faites réchauffer 6 à 7 min à 180°C (th 6). Micro Ondes Au four micro-ondes (puissance 850W) : 4 min. Poêle A la poêle : 4 à 5 min à feux doux sans ajout de matière grasse.



FRANCE Manchons de poulet marinés cuits (mexicain)

France

15.25/Kg Art. 5107, carton de 5x1 kg

env. 50 gr/pce

Directement dans un four mixte poly-cuiseur préchauffer 150°/170° chaleur et vapeur, dans un bac perfo, ou plaque chaude quelques minutes. Sans décongélation en barquette polypro j + 3. Au micro-ondes 650 w dans un contenant avec un peu d'eau et et couvert d'un film alimentaire. Dans un wok avec la suite culinaire.



FRANCE Emincé de canard (dans l'aiguillette)

France

20.50/Kg Art. 5185, carton de 3x1 kg



FRANCE Brochettes de poulet (poitrine) 140/160gr

France

17.10/Kg Art. 5196, carton de 5 kg



SWISSE Carpaccio de boeuf (120 gr)

Suisse

5.50/port. Art. 9192, carton de 12x120 gr

Prêt à poser sur assiette

PRODUITS VÉGÉTARIENS

ACTIONS Juillet & Août 2026



VEGAN SANS GLUTEN



Baba Ghanoush (aubergine)

Produit en Suisse

15.50/Kg Art. 7268, carton de *12x500 gr

(vente au détail possible)

Végétalienne et sans gluten, cette préparation culinaire du Moyen Orient est une purée d'aubergines mélangée à du tahini (purée de sésame). Une fois décongelé, le produit se conserve 3 jours en froid positif. En appétitif sur du pain pita, des blinis, des bagels, des galettes au zaatar, des galettes de riz, du pain grillé, des chips de tortilla, des crackers, des gressins... En diner, avec des crudités, des falafels, des légumes grillés, des salades composées, de la viande, du poisson, des fruits de mer...

kcal	kJ	protéines	matières grasses	acides gras saturés	HC	dont sucres	sel	fibres
101	429	3.6	7.4	0.9	4.8	0.4	1.1	0

VEGAN SANS GLUTEN



Jackfruit

Produit en Suisse

19.95/Kg Art. 7269, carton de *12x500 gr

(vente au détail possible)

Le jacquier est un fruit cultivé principalement dans les régions tropicales chaudes et humides. Sa texture fibreuse se rapproche beaucoup de celle du poulet et du porc, ce qui lui permet de se marier à de nombreux plats traditionnellement composé de viandes. Faire revenir quelques minutes dans une poêle. Le Jackfruit est utilisé comme patty pour des burgers, sandwich et wrap. C'est également un substitut de viande accompagné de riz, pâtes, légumes... Après décongélation, réchauffer quelques minutes à la poêle ou manger froid - le produit est prêt à être consommé.

kcal	kJ	protéines	matières grasses	acides gras saturés	HC	dont sucres	sel	fibres
89	370	1.2	5.6	0.5	8.4	3.2	2	0

VEGAN SANS GLUTEN



10 cm

Burger Quinoa, Betterave et Maïs (100 gr)

Produit en Suisse

2.15/pce Art. 7282, carton de 60x100 gr

Burger végétalien sans gluten à base de quinoa, pommes de terre, maïs betterave. Préparation: 7 min. au four (200°C).

kcal	kJ	protéines	matières grasses	acides gras saturés	HC	dont sucres	sel	fibres
202	860	4.1	10	0.1	24	0.5	0.5	0

VEGAN SANS GLUTEN



10 cm

Burger Quinoa et Légumes Mix (100 gr)

Produit en Suisse

2.25/pce Art. 7283, carton de 60x100 gr

Burger végétalien à base de quinoa, carottes, pommes de terre, courgettes, petits pois. Préparation: une fois dégelé 7 min. au four (200°C).

kcal	kJ	protéines	matières grasses	acides gras saturés	HC	dont sucres	sel	fibres
208	883	4.4	10	0.1	25	0.5	0.6	0

PRODUITS VÉGÉTARIENS

ACTIONS Juillet & Août 2026

VEGAN



sur commande

Cervelas vegan (80 gr)

Produit en Suisse

17.90/Kg Art. 5303, carton de 5x1 kg

Produit végétan à base de protéines végétales (blé, pommes de terre, petits pois), fumé, bien cuit, à consommer froid ou chaud. A la poêle: faire frire dans l'huile à feu moyen pendant 4 à 6 minutes. Au grill: griller à feu moyen en retournant plusieurs fois pendant 6 à 8 minutes. Autre: aliments froids dégelés

ARTICLE SUR PRÉCOMMANDE:

A COMMANDER 3 JOURS OUVRABLES AVANT (AVANT 11H).

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

kcal	kJ	protéines	matières grasses	acides gras saturés	HC	dont sucres	sel	fibres
206	857	6.9	15	1.1	10	2.9	1.3	1.8

VEGAN



Saucisse rôtir végétalienne (100 gr)

Produit en Suisse

18.50/Kg Art. 5311, carton de 3x1 kg

Produit végétan à base de protéine de blé et tofu, bien cuit, frit, a consommer froid ou chaud. Produit végétan à base de protéine de blé et tofu, bien cuit, frit, a consommer froid ou chaud. A la poêle: faire frire dans l'huile à feu moyen pendant 4 à 6 minutes. Au grill: griller à feu moyen en retournant plusieurs fois pendant 6 à 8 minutes

kcal	kJ	protéines	matières grasses	acides gras saturés	HC	dont sucres	sel	fibres
228	951	20	15	1.2	1.9	1.7	1.3	2.9

VEGAN



10 cm



sur commande

HVB Vegan Crunchy Burger 90 gr

Produit en Suisse

12.25/Kg Art. 5314, carton de 3x900 gr

Burger végétan à base de protéine de blé, pané avec des cornflakes, frit et bien cuit. A la poêle: faire frire dans l'huile à feu moyen pendant 12 à 15 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 3 à 4 minutes jusqu'à ce qu'elle soit dorée.

ARTICLE SUR PRÉCOMMANDE:

A COMMANDER 3 JOURS OUVRABLES AVANT (AVANT 11H).

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

kcal	kJ	protéines	matières grasses	acides gras saturés	HC	dont sucres	sel	fibres
229	960	14	8.5	0.7	22	1.2	1.2	3

PRODUITS VÉGÉTARIENS

ACTIONS Juillet & Août 2026

VEGAN



Tofu Crispy Cornflakes (env. 60 gr)

Produit en Suisse

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

Four Combiné : cuire le Crispy Tofu surgelé au four préchauffé à 200°C (air pulsé) pendant env. 6 Minutes. Friteuse: plonger directement le Crispy Tofu dans l'huile chauffée à 175°C pendant 3,5 min.

kcal	kJ	protéines	matières grasses	acides gras saturés	HC	dont sucres	sel	fibres
213	894	10	9	0.9	21	1.8	1.2	4.2

VEGAN

SANS GLUTEN



It's Vegic Emincé

Produit en Liechtestein

9.50/Kg Art. 5347, carton de 3x2 kg

Produit végétalien à base de protéines de soja.

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

kcal	kJ	protéines	matières grasses	acides gras saturés	HC	dont sucres	sel	fibres
109	460	19	1.4	0.2	2.6	0.1	1.5	5.1

sur commande



Nuggets végétariens, env 25 gr

Produit en Allemagne

10.90/Kg Art. 5405.1, carton de 2 x1,5 kg

Autocuiseur combiné à vapeur : Préchauffer, nuggets surgelés à 180 °C (air chaud) env. 12-15 min. Friteuse: Frire les nuggets surgelés à 175 °C pendant 3-4 min. Poêle à frire: Faire cuire les nuggets congelés à niveau moyen et faites-les cuire env. 3-4 min. de chaque côté.

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

kcal	kJ	protéines	matières grasses	acides gras saturés	HC	dont sucres	sel	fibres
194	815	11	7.4	0.5	19	1.3	1.5	3.9

sur commande

VEGAN



Green Mountain Galette pour Smash Burger vegan

Produit en Allemagne

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.

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

kcal	kJ	protéines	matières grasses	acides gras saturés	HC	dont sucres	sel	fibres
210	871	13	15	8.8	3.6	1	1.5	4.2

sur commande

PRODUITS VÉGÉTARIENS

ACTIONS Juillet & Août 2026



VEGAN



Green Mountain Burger (env.120 gr)

Produit en Suisse

19.65/Kg Art. 7830.1, carton de 24x120 gr

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.

kcal	kJ	protéines	matières grasses	acides gras saturés	HC	dont sucres	sel	fibres
193	803	13	12	7	5.4	1	1.9	5.8

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.

kcal	kJ	protéines	matières grasses	acides gras saturés	HC	dont sucres	sel	fibres
159	670	28	3.1	0.6	2.9	1	1.8	3.8

VEGAN

SANS GLUTEN



The Green Mountain "Saucisse Blanche Grillée"

Produit en Suisse

16.50/Kg Art. 7851, carton de 3x1.15 kg

30 saucisses/ct (env. 115 gr/pce)

Produit végétalien à base d'huile de colza, de pleurotes du panicaut et de protéines de pois, surgelé. Produit riche en vitamine B12.

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

sur commande

kcal	kJ	protéines	matières grasses	acides gras saturés	HC	dont sucres	sel	fibres
169	698	5.5	15	1.1	0.6	0.1	1.3	4.9

VEGAN



The Green Mountain Plant-based Crispy Burger

Produit en Pays-Bas

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.

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

sur commande

kcal	kJ	protéines	matières grasses	acides gras saturés	HC	dont sucres	sel	fibres
269	1125	12	13	1.5	24	0.9	1.8	4

SNACKING

ACTIONS Juillet & Août 2026



Gyoza aux crevettes ASC 25 gr

16.95/Kg Art. 7628, carton de *10x1 kg
(vente au détail possible)

Préparation à la poêle sans décongélation (Recommandée): Faites réchauffer les gyoza dans une poêle chaude avec 2 cuillères à soupe d'huile et laissez cuire pendant 2 minutes en laissant dorer sur une face, puis à feu doux, rajouter 1/2 verre d'eau et couvrir jusqu'à absorption complète.

Préparation à la vapeur sans décongélation : placez les gyoza dans un panier vapeur. Laissez réchauffer au dessus d'une casserole d'eau bouillante pendant 6 minutes environ.

Préparation au micro-onde sans décongélation : Mettre les gyoza dans une assiette avec un fond d'eau. Chauffer à 750W, faire chauffer pendant 2 minutes (pour 10pièces).



Oignons Bhajis (20 gr)

Produit en Inde

10.70/Kg Art. 7629, carton de *6x50x20 gr
(vente au détail possible)

Bouchées aux oignons frites surgelées

Cuisson au four à 180°C: env. 10 min à mi-hauteur sur une grille recouverte de papier cuisson.

Air fryer: sortir réchauffer en mode air fryer à 200°C pendant 6 minutes sur une grille.



Assortiment 4 Brochettes Poulet Yakitori (env.25g)

Thaïlande

0.65/pce Art. 9973, carton de 160xenv.25g

Assortiment de brochettes assaisonnées cuites et surgelées individuellement.

Brochettes nappées selon la recette :

- d'une sauce marron translucide (à base de soja et de caramel) - recette boulette de poulet

- d'une sauce jaune vive translucide (cacahuète gingembre) - recette poulet satay

- d'une sauce marron orangée (à base de soja et de caramel) - recette poulet teriyaki

- d'une sauce orangée translucide (à base de lait de coco citronnelle) - recette poulet tomkha

Au four : préchauffer votre four à 180°C, placez les brochettes sur une feuille de papier sulfurisée et laissez réchauffer 13 minutes environ.

Au four à micro-onde : placez les brochettes dans un plat adapté. Laissez réchauffer 3 minutes à 900w, pour 12 brochettes

SPÉCIAL 1ER AOÛT

ACTIONS Juillet & Août 2026



Malakoff 80 gr

Produit en 756

2.75/pce Art. 7760, carton de 84x80 gr

Laisser décongeler environ 1 heure avant de les frire dans une huile à env. 170°C durant 7-8 minutes



Mini Malakoff 15 gr

Produit en Suisse

1.00/pce Art. 7761, carton de 100x15 gr

(vente au détail possible)

Frire dans une huile à env. 170°C env 3-4 minutes



à commander avant 12h

Dessert 1er Aout: croix framboise et citron (65 gr)

Produit en Suisse

2.20/pce Art. 49701, carton de 29x65 gr

Laisser dégeler 4-5 heures en chambre froide positive.

À COMMANDER AVANT MIDI POUR UNE LIVRAISON LE JOUR OUVRABLE SUIVANT

Dans la limite des stocks disponibles



à commander avant 12h

Emblème "1er Aout" à la fraise (80 gr)

Produit en Suisse

2.30/pce Art. 49702, carton de 64x80 gr

Laisser dégeler.

À COMMANDER AVANT MIDI POUR UNE LIVRAISON LE JOUR OUVRABLE SUIVANT

Dans la limite des stocks disponibles

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

SNACKING

ACTIONS Juillet & Août 2026



Friand au Boeuf (130 gr)

Produit en Suisse

1.99/pce Art. 9004, carton de 30x130 gr
Mettre au four préchauffé à 180°C et cuire le friand pendant 10-15 minutes



Strudel/Friand jambon (130 gr)

Produit en Suisse

1.90/pce Art. 9005, carton de 30x130 gr
Cuisson 10 min au four à 180°C ou laisser décongeler et servir froid.



VEGETARIEN

Friand/Strudel Brocoli et Ricotta (130 gr)

Produit en Suisse

1.90/pce Art. 9006, carton de 30x130 gr
Mettre au four préchauffé à 180°C et cuire le friand pendant 10 minutes ou décongeler et servir froid

SNACKING

ACTIONS Juillet & Août 2026



VEGETARIEN

Friand/Strudel tomate & mozzarella (130 gr)

Produit en Suisse

1.90/pce Art. 9008, carton de 30x130 gr

Mettre au four préchauffé à 180°C et cuire le friand pendant 12-15 minutes



VEGETARIEN

Friand au Fromage, CRU (180 gr)

Produit en Suisse

2.80/pce Art. 9009, carton de 30x180 gr

Déposer les produits surgelés sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Badigeonner de jaune d'oeuf et faire cuire dans un four préchauffé à environ 180°C (selon le type de four) pendant env. 18-20 minutes.

À COMMANDER AVANT MIDI POUR UNE LIVRAISON LE JOUR OUVRABLE SUIVANT

BOULANGERIE

ACTIONS Juillet & Août 2026

VEGAN



Hirata Bun - pain vapeur (bao) (100 gr)

Produit en Vietnam, 9x13 cm

1.15/pce Art. 9407, carton de 32x100 gr

Réchauffer le produit au four à vapeur pendant environ 10 minutes. Pain vapeur de couleur blanche en forme de demi lune, se séparant facilement en 2 avec une mie aérée et moelleuse

VEGAN



Pain Bao (30 gr)

Produit en Vietnam

0.55/pce Art. 7091, carton de 80x30 gr

Directement du congélateur dans le cuiseur à la vapeur.

Placer un papier sulfurisé pour que le petit pain ne colle pas à la surface. Laisser le Bao se réchauffer pendant environ 10 minutes à pleine vapeur.

Le Bao peut être fourré et servi immédiatement.

VEGAN



Pain Naan nature (60 gr)

Produit en Grande Bretagne, 10-13 cm x 16-18 cm

0.65/pce Art. 7722, carton de 24 x60 gr

VEGAN



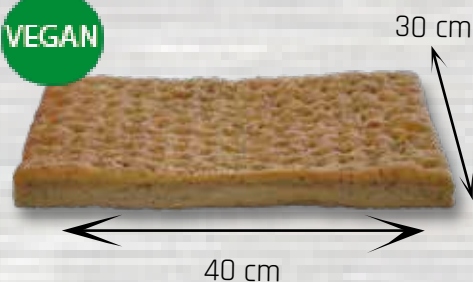
English Muffin (75 gr)

Produit en Royaume-Uni

0.75/pce Art. 7817, carton de 72x75 gr

Laisser décongeler dans le sachet à température ambiante.

VEGAN



Focaccia Romarin (700 gr)

Produit en Italie

7.75/pce Art. 8616, carton de 8x700 gr

Cuisson (au four à air pulsé): 4-5 min. à 185°-190°C.

BOULANGERIE

ACTIONS Juillet & Août 2026

VEGAN



Assortiment de Mini pains pérènes (50 gr)

Produit en France

0.40/pce Art. 8506.3, carton de 3x25x50 gr

Décongélation: 30 min à température ambiante.

Préchauffage: four à 210°C. Cuisson: 5min à 200 +/-10°C.

∅
4,5 cm



Mini Brioches nature (10gr)

Produit en France

0.28/pce Art. 8750, carton de 100x10 gr

Non coupés, décongeler le produit 20 à 30 minutes à une température comprise entre 0 et +4°C ou 10 min. à température ambiante.

Se conserve 24 heures après décongélation à une température maximum de +4°C.

∅
4,5 cm



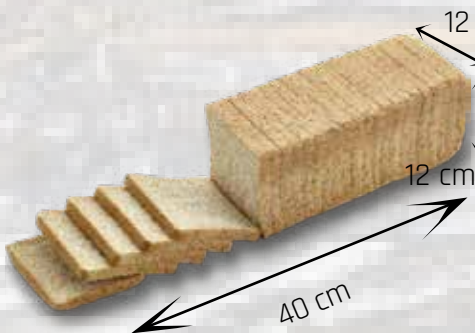
Mini Brioches Noires (10gr)

Produit en France

0.43/pce Art. 8751, carton de 100x10 gr

Décongeler le produit 20 à 30 minutes à une température comprise entre 0 et +4°C.

Se conserve 24 heures après décongélation à une température maximum de +4°C.



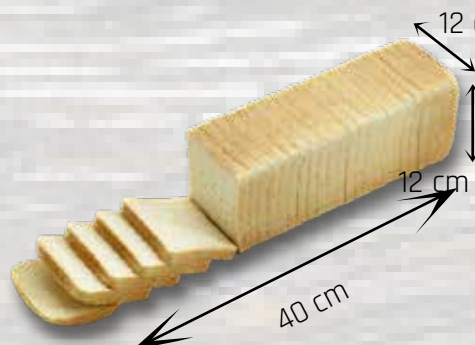
Pain toast coupé farine complète SUISSE (1300 gr)

Produit en Suisse, 12mm/tranches (33 tranches)

8.00/pce Art. 8771, carton de 5x1300 gr

Pain de mie avec farine complète

Laisser décongeler le pain de mie à température ambiante pendant environ 30 minutes.



Pain toast, coupé SUISSE (1100 gr)

Produit en Suisse, 12mm/tranches (33 tranches)

6.10/pce Art. 8773, carton de 5x1.100 kg

Pain de mie, tranché, surgelé.

Laisser décongeler le pain de mie à température ambiante pendant environ 30 minutes.

BOULANGERIE

ACTIONS Juillet & Août 2026



Plaques de pâte feuilletée, 2,5 mm 16x625 gr

Produit en Belgique

9.50/Kg Art. 9690, carton de 10 kg

36x56 cm

Laissez décongeler 10 min. à température ambiante, coupez et travaillez. Cuisson env. 20 min à 220°C, le temps de cuisson dépend de la forme et de l'épaisseur du produit.



Plaques de pâte feuilletée, 3,5 mm, 11x910 gr

Produit en Belgique

9.50/Kg Art. 9691, carton de 10 kg

36x56 cm

Laissez décongeler env. 15 min. à température ambiante, coupez et travaillez la pâte. Cuisson env. 20 min. à 220°C. Le temps de cuisson dépend de la forme et de l'épaisseur du produit.



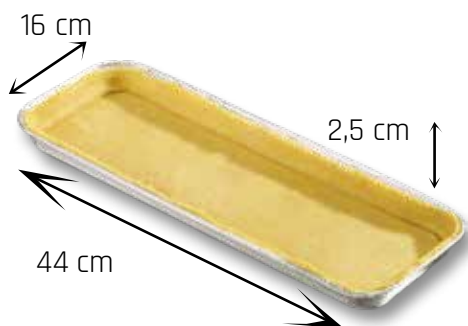
BEURRE Plaque feuilletée, 2.8 mm, 14x714 g B51

Produit en Belgique

13.95/Kg Art. 9693, carton de 10 kg

36x56 cm

Laissez décongeler env. 7 min à température ambiante, cuisson 15 à 30 min selon utilisation à 200°C dans un four à air pulsé ou 230°C dans un four traditionnel.



Fonds quiche crus Bande beurre (420 gr)

Produit en France

5.90/pce Art. 9155, carton de 10x420 gr

Garnir le fond de pâte et laisser cuire 40 à 45 minutes à 180°C selon la garniture .

BOULANGERIE

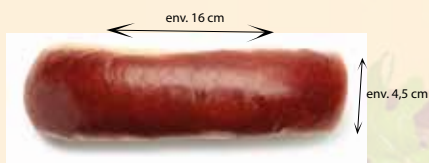
ACTIONS Juillet & Août 2026

Plaque Beach Pain Hot Dog Brioché (6x8x75gr)

Produit en Espagne

7.15/pce Art. 9331, carton de 6x600 gr

Décongeler 50 minutes à température ambiante.



Suggestions de présentation:



Suggestions de présentation:



Suggestions de présentation:



GOURMANDISES

ACTIONS Juillet & Août 2026

⊘
5,5 cm



Mini donut Chocolat (20 gr) 25560 D76

Produit en Belgique

0.35/pce Art. 2884, carton de 110x20 gr
Sortir les produits de leur emballage et les laisser décongeler à température ambiante pendant 15 minutes

⊘ 2,5 cm
6,1 cm



Mix Mini Donuts Doonys (22 gr)

Produit en Belgique

0.35/pce Art. 2884.1, carton de 108x22 gr
Laisser décongeler les produits dans l'emballage fermé pendant 15 à 30 minutes à température ambiante. Enlever la feuille en plastique après décongélation des produits.



Mini donuts au sucre (18gr)

Produit en Belgique

0.35/pce Art. 2884.2, carton de 110x18 gr
Laisser décongeler.

⊘
6 cm



Donuts à la Vanille (58 gr) D77

Produit en France

0.75/pce Art. 7797, carton de 36x58 gr
D'abord enlever la feuille en plastique des plateaux et laisser décongeler pendant 30 à 60 min à température ambiante.



Donuts fourré au Chocolat (67 gr) D120

Produit en France

0.99/pce Art. 7799, carton de 36 x67 gr
Laisser décongeler 90-120 minutes à température ambiante, d'abord sortir les produits de l'emballage.

DESSERT

ACTIONS Juillet & Août 2026



à commander avant 12h

Dessert 1er Aout: Croix framboise et citron (65 gr)

Produit en Suisse

2.20/pce Art. 49701, carton de 29x65 gr

Laisser décongeler 4-5 heures en chambre froide positive.

À COMMANDER AVANT MIDI POUR UNE LIVRAISON LE JOUR OUVRABLE SUIVANT



à commander avant 12h

Emblème "1er Août" à la fraise (80 gr)

Produit en Suisse

2.30/pce Art. 49702, carton de 64x80 gr

Laisser décongeler.

À COMMANDER AVANT MIDI POUR UNE LIVRAISON LE JOUR OUVRABLE SUIVANT



Baba au rhum (130 gr)

Produit en Italie

2.20/pce Art. 9766, carton de 15x130 gr

Un des desserts les plus tendance du moment ! Au format bouchon et généreux en rhum.

Décongeler en chambre froide positive entre 0°C et 4°C pendant 5 à 6 heures.



Mini Baba au Rhum (env. 16 gr)

Produit en Italie

0.63/pce Art. 9767, carton de 96x16 gr

Gâteau de pâte levée en forme de bouchon cuit au four imbibé d'un sirop à base de rhum, surgelé

Décongeler le produit au réfrigérateur entre 0 et 4°C pendant 4 h.

GOURMANDISES

ACTIONS Juillet & Août 2026

NOUVEAU


9 cm



Croissant Bun N Roll Cacao (87 gr)

Produit en Espagne

1.35/pce Art. 7075.2, carton de 36x87 gr

Laisser décongeler 30 minutes à température ambiante.

Nouveau: encore plus gourmand avec du chocolat et des éclats de noisettes!



Muffins Cheesecake Myrtille (112 gr)

Produit en Belgique

1.55/pce Art. 8212, carton de 36x112 gr

Laissez décongeler les produits pendant 30 à 60 minutes à température ambiante.

Après décongélation, le produit doit être conservé à température ambiante et consommé dans les 3 jours.



Muffins Myrtille crumble (115 gr)

Produit en France

1.48/pce Art. 8207, carton de 24x115 gr

Conseils de préparation: laisser décongeler env. 2 heures à +4°C, après décongélation, le produit se garde 3 jours dans un endroit frais et sec ou 9 jours à +4°C.



Muffins au Citron fourrés Framboises (112 gr)

Produit en Pays-Bas

1.45/pce Art. 8203, carton de 36x112 gr

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

GOURMANDISES

ACTIONS Juillet & Août 2026



Cookie Triple Chocolat (non emballés) (106 gr)

Produit en France

1.38/pce Art. 7788.2, carton de 48x106 gr



11 cm



11 cm



Non emballés, Maxi Cookies Chocolat au Lait 106 gr

Produit en France

1.30/pce Art. 8209.1, carton de 48x106 gr

Laisser décongeler 2 heures à +4°C - pour davantage de moelleux, réchauffer le cookie 5 secondes au four à micro-ondes 600W. Après décongélation, vous pouvez conserver le produit 9 jours à 4°C ou 3 jours dans un endroit frais et sec.



Brunoise de fruits (10x10 mm)

Turquie

7.85/Kg Art. 2142, carton de *4x2,5 kg

(vente au détail possible)

Fraises, ananas, pêche, mangue

DESSERT

ACTIONS Juillet & Août 2026

NOUVEAU



Tarte Normande aux Pommes et aux Cassis (720 gr)

Produit en France

0.95/port. Art. 9706, carton de 10x(10x72 gr)

Pâte brisée garnie d'une crème façon normande aux oeufs avec 27% de pommes fraîches, issues d'une exploitation Haute Valeur environnementale et de 13% de cassis. Découpée en 10 parts.

Four: Préchauffez votre four 10 minutes à 80°C, puis enfournez la tarte congelée pendant 15 à 20 minutes à 80°C, pour une pâte plus croustillante, vous pouvez enlever la tourtière avant de mettre la tarte au four

A 4°C : Vous pouvez également laisser décongeler la tarte 14 h à 4°C. (pour une décongélation plus rapide, il est préférable de la sortir du film).



Tarte à la noix de coco, 5x(12x83 gr) 1 kg

Produit en France

0.95/port. Art. 9494, carton de 5x(12x83 gr)

Une base de pâte sablée pur beurre garnie d'un appareil noix de coco.

Démouler la tarte encore surgelée et laisser la décongeler en chambre froide positive env. 3 heures.



Ø
27 cm



Tarte Citron meringuée (27 cm)

Produit en France

15.90/pce Art. 9617, carton de 3x1 kg

Démouler la tarte encore surgelée et la laisser pendant 3 h en chambre froide entre 0°C et +4°C.

Après décongélation, conserver entre 0°C et +4°C et consommer dans les 48 heures

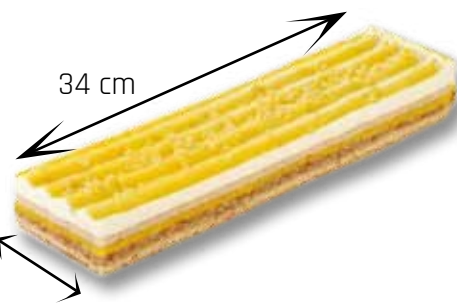
Entremet Citron de Sicile (765 gr)

Produit en France

20.50/pce Art. 9636, carton de 3x765 gr

Entremet composé d'un biscuit dacquoise citron, d'un croquant chocolat blanc, d'une crème citron au jus de citron de Sicile et d'un biscuit amande. Une mousse mascarpone au jus de citron de Sicile vient terminer l'entremet. Finition nappage citron et zestes de citron.

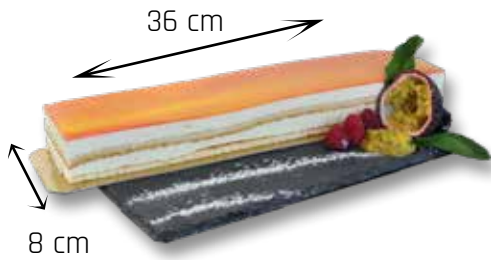
Mettre les produits sur un plat de service et laisser décongeler 4 heures au froid positif (+4°C) avant dégustation.



9 cm

DESSERT

ACTIONS Juillet & Août 2026



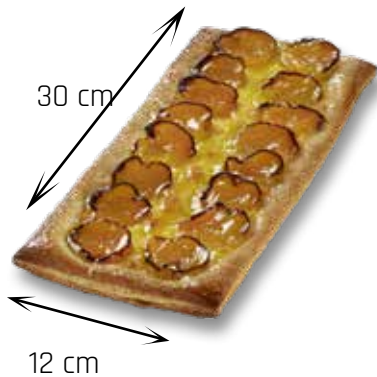
Bande Bavarois passion (700 gr) B177

Produit en Belgique

14.50/pce Art. 9592, carton de *6x700 gr

(vente au détail possible)

Laisser décongeler 3-4 heures en chambre froide positive.



Tarte bande abricots caramélisée CRUE (495 gr)

Produit en France

10.55/pce Art. 9601, carton de 14x495 gr

45% d'abricots dans la recette, feuilletage caramélisé et croustillant pur beurre. env. 5 parts.

Ne pas décongeler avant cuisson. Cuisson four ventilé: 185°C pendant 40 minutes.



Moelleux au chocolat BIO (12x75 gr)

Produit en France

1.60/port. Art. 9614, carton de *8x12x75 gr

(vente au détail possible)

Prédécoupé par 12

Au four à micro-ondes

Sortir le gâteau du congélateur et retirer son emballage.

Le démouler et le placer sur le plateau du four à micro-ondes, réchauffer 3min (puissance restituée du four : 900W), le laisser reposer 15 minutes avant de le déguster.

Au four traditionnel

Préchauffer le four à 180°C, thermostat 6.

Le démouler et le placer sur un plat allant au four, le réchauffer 5 minutes à mi-hauteur du four, le laisser reposer 15 minutes avant de déguster.

· Le moelleux au chocolat, l'incontournable des cartes de desserts

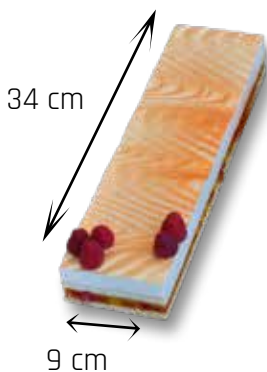
· Au chocolat noir à 70% de cacao

· Recette Pur beurre

· Prédécoupe : gain de temps & mise en oeuvre simplifiée

· Rapidité et facilité de remise en oeuvre : au micro-ondes, au four, en froid positif

Moelleux au chocolat issu de l'agriculture biologique.



Bande tiramisu mangue passion (800 gr)

Produit en France

20.60/pce Art. 9621, carton de 3x800 gr

Entremets composé d'un biscuit amande chablonné blanc, d'un confit mangue épicée passion, de morceaux de mangue et de groseilles égrappées et d'une génoise blanche.

Une mousse mascarpone vient terminer l'entremet. Finition nappage orange.

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

DESSERT

ACTIONS Juillet & Août 2026

NOUVEAU



Tarte aux Pommes à l'Américaine

Produit en Pays-Bas

1.65/pce Art. 42658, carton de 12x150 gr

Tarte ronde surgelée avec une pâte viennoise, fourrée aux pommes et à la cannelle, recouverte d'une pâte viennoise et saupoudrée de sucre glace, prête à consommer, déjà coupée en 12 parts de 150 gr.
Enlever l'emballage avant de décongeler. Laisser décongeler au réfrigérateur pendant 13 heures.

NOUVEAU



Tarte Clafoutis Abricot (750 gr)

Produit en France

0.95/port. Art. 9707, carton de 8x(10x75 gr)

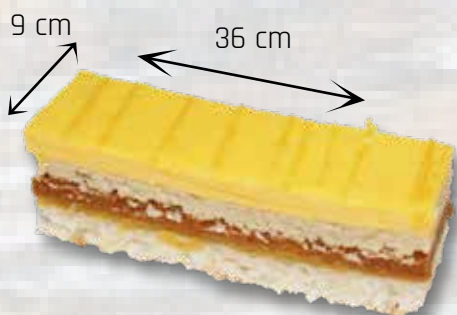
Au FOUR

Préchauffer le four à 180°C, thermostat 6, sortir la tarte du congélateur et retirer son emballage, la démouler et la placer sur un plat allant au four, la réchauffer pendant 10 minutes à mi-hauteur du four, la laisser reposer 15 minutes avant de servir.

En FROID POSITIF (+4°C)

Sortir la tarte du congélateur et retirer son emballage, la démouler et la placer sur un plat de service, la laisser décongeler 4h à +4°C, la laisser reposer 15 minutes avant de servir.

En AMBIANT (températures préconisées = 20/25°C): sortir la tarte du congélateur et retirer son emballage, la démouler et la placer sur un plat de service, la laisser décongeler 3h à +20/25°C.



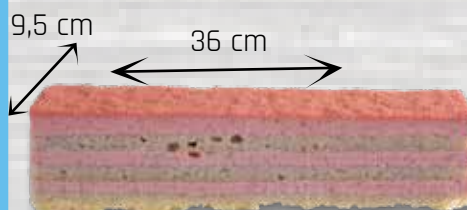
Bande MANGUE CARMEL (850 gr)

Produit en France

19.10/pce Art. 9859, carton de 3x850 gr

Bande composée d'un biscuit coco, d'une compotée mangue ananas, d'un caramel exotique, d'un biscuit amande, d'une mousse mangue, recouvert d'un velours jaune et de traits jaune.

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



Bande aux Fruits Rouges (640 gr)

Produit en France

16.50/pce Art. 9880, carton de 3x640 gr

Superposition d'un biscuit joconde imbibé et d'une mousse aux fruits rouges, finition velours rose.

Sortir du congélateur, ouvrir la boîte, percer le film et laisser décongeler 4 heures en chambre froide entre 0 et 4°C. Ôter le film puis servir.

DESSERT

ACTIONS Juillet & Août 2026

22 cm



Tropézienne (650 gr)

Produit en France

10.50/pce Art. 9650, carton de 6x650 gr

Sortir du congélateur et laisser décongeler dans le réfrigérateur (entre 0°C et 4°C) pendant 12 heures environ. Une fois décongelé, conserver au réfrigérateur et consommer sous 72 heures maximum.



NOUVEAU



à commander avant 12h

Tiramisu Mangue en Verrine (115 gr)

Produit en Italie

2.95/pot Art. 9647, carton de 12x115 gr

Tiramisu à la purée de mangue, sans café.

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

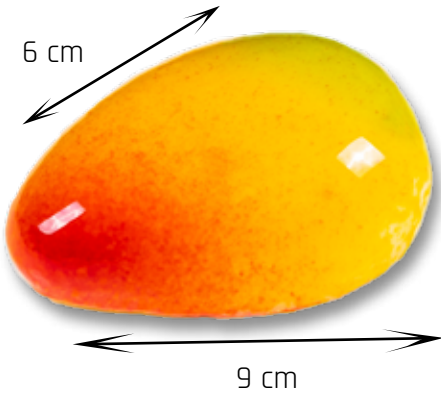
À COMMANDER AVANT MIDI POUR UNE LIVRAISON LE JOUR OUVRABLE SUIVANT



Disponible pendant la période estivale

DESSERT

ACTIONS Juillet & Août 2026

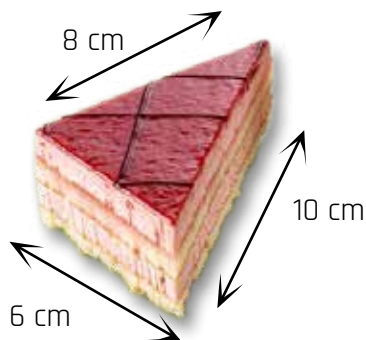
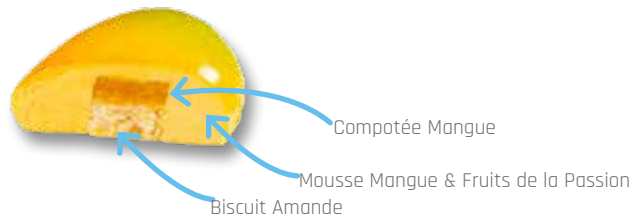


La "Mangue" (95 gr)

Produit en France

2.50/pce

Art. 9705, carton de 12x95 gr
Individuel pâtissier composé d'une mousse mangue fruit de la passion (60.0%), d'une préparation à la mangue (17.5%), d'un décor (15%) et d'un biscuit aux amandes (7.5%).
Laisser décongeler.



Pointe aux fruits rouges (44 gr)

Produit en France

0.85/pce

Art. 9731, carton de 36x44 gr
Entremets composé d'une superposition de biscuit nature, de mousse au fruits rouges et de biscuit imbibé de sirop saveur framboise. Finition : nappage au cassis et décor traits au chocolat noir.
Mettre les produits sur un plat de service et laisser décongeler 2 heures au froid positif (+4°C) avant dégustation. Après décongélation, conserver le produit 24 heures maximum à 4°C.



3,5- 4,5 cm

Canelés de Bordeaux (60 gr)

Produit en France

0.95/pce

Art. 9752.1, carton de 60x60 gr
La véritable recette du canelé avec une saveur « Rhum-Vanille » renforcée pour plus de goût, croustillant à l'extérieur et moelleux à l'intérieur.
Au FOUR
Réchauffer le canelé à 200°C, pendant 15 minutes.
Laisser refroidir afin que le produit retrouve tout son croustillant.
En FROID POSITIF (+4°C)
Décongeler pendant 4 heures le canelé à +4°C.

DESSERT

ACTIONS Juillet & Août 2026

7 cm



Cheesecake ind. aux Fruits Rouges (90 gr)

Produit en France

2.05/pce Art. 9544, carton de 16x90 gr

Retirer le film plastique et laisser décongeler 4h en froid positif.

4,2 cm



Mini Cheesecake (20 gr)

Produit en France

0.88/pce Art. 8374, carton de 48x20 gr

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

10 cm



Tartelette au Citron meringuée (130 gr)

Produit en France

2.10/pce Art. 9565, carton de 18x130 gr

Tartelette composée d'une pâte sablée pur beurre, d'un appareil citron et d'une meringue flambée.

Au FOUR

Préchauffer le four à 150°C.

Sortir la tartelette du congélateur et retirer son emballage.

La démouler et la placer sur un plat allant au four.

La réchauffer pendant 8 minutes à mi-hauteur.

La laisser reposer 10 minutes avant de servir.

En FROID POSITIF (+4°C)

Sortir la tartelette du congélateur et retirer son emballage.

La démouler et la placer sur un plat de service.

La laisser décongeler pendant environ 2h à +4°C.

7 cm



Clafoutis aux cerises ind. (45 gr), 7 cm

Produit en France

0.80/pce Art. 9572, carton de 120x45 gr

Démouler et laisser dégeler, ou réchauffer le produit quelques minutes au four.

MACARONS

ACTIONS Juillet & Août 2026

SANS
GLUTEN



Macarons Chocolat Noir D'Equateur (18 gr)

Produit en France

0.69/pce Art. 9800, carton de 64x18 gr
Laisser décongeler 1h entre 0 et +4°C. Après décongélation et maintien à +4°C le produit se conserve 12 jours.

SANS
GLUTEN



Macarons Pistache (18 gr)

Produit en France

0.69/pce Art. 9801, carton de 64x18 gr
Laisser décongeler 1 entre 0 et +4°C. Après décongélation et maintien à +4°C le produit se conserve 12 jours.

SANS
GLUTEN



Macarons Framboise (18 gr)

Produit en France

0.69/pce Art. 9802, carton de 64x18 gr
Laisser décongeler 1h entre 0 et +4°C. Après décongélation et maintien à +4°C le produit se conserve 12 jours.

SANS
GLUTEN



Macarons Café (18 gr)

Produit en France

0.69/pce Art. 9809, carton de 64x18 gr
Laisser décongeler 1h entre 0 et +4°C. Après décongélation et maintien à +4°C le produit se conserve 12 jours.

SANS
GLUTEN



Macaron Mangue Passion (18 gr)

Produit en France

0.69/pce Art. 9810, carton de 64x18 gr

SANS
GLUTEN



Macarons Caramel Beurre Salé (18gr)

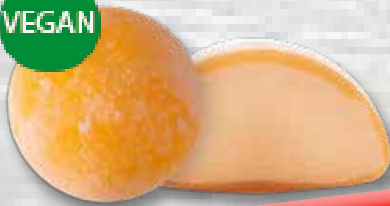
Produit en France

0.69/pce Art. 9813, carton de 64x18gr

DESSERTS GLACÉS

ACTIONS Juillet & Août 2026

VEGAN



Mochis glacés Mangue Passion (35 gr)

0.85/pce Art. 9878, carton de 24x35 gr
Glace végétale à la mangue et aux fruits de la passion enrobée d'une fine pâte de riz saveur mangue - produit surgelé.

À COMMANDER AVANT MIDI POUR UNE LIVRAISON LE JOUR OUVRABLE SUIVANT

à commander avant 12h

VEGAN



Mochis glacés Framboises (35 gr)

0.90/pce Art. 9882, carton de 24x35 gr
Glace végétale à la framboise, aromatisé enrobé d'une fine pâte de riz saveur framboise.

À COMMANDER AVANT MIDI POUR UNE LIVRAISON LE JOUR OUVRABLE SUIVANT

à commander avant 12h

VEGAN



Mochis glacés Yuzu Citron (35 gr)

0.55/pce Art. 9883, carton de 24x35 gr
Glace végétale yuzu et citron enrobée d'une fine pâte de riz saveur yuzu - produit surgelé.

À COMMANDER AVANT MIDI POUR UNE LIVRAISON LE JOUR OUVRABLE SUIVANT

à commander avant 12h



Mochis glacés Caramel Beurre Salé (35 gr)

0.85/pce Art. 9884, carton de 24x35 gr
Crème glacée saveur caramel beurre salé enrobée d'une fine pâte de riz saveur caramel salé.

À COMMANDER AVANT MIDI POUR UNE LIVRAISON LE JOUR OUVRABLE SUIVANT

à commander avant 12h



Mochis glacés Chocolat Noix de Coco (35 gr)

0.85/pce Art. 9886, carton de 24x35 gr
Crème glacée saveur noix de coco enrobée d'une fine pâte de riz cacao - produit surgelé.

À COMMANDER AVANT MIDI POUR UNE LIVRAISON LE JOUR OUVRABLE SUIVANT

à commander avant 12h



Mochis glacés Thé Vert Matcha (35 gr)

0.85/pce Art. 9887, carton de 24x35 gr
Crème glacée au thé vert enrobée d'une fine pâte de riz au thé vert - produit surgelé.

À COMMANDER AVANT MIDI POUR UNE LIVRAISON LE JOUR OUVRABLE SUIVANT

à commander avant 12h



Mochis glacés Sésame (35 gr)

0.85/pce Art. 9888, carton de 24x35 gr
Crème glacée au sésame enrobée d'une fine pâte de riz saveur vanille - produit surgelé.

À COMMANDER AVANT MIDI POUR UNE LIVRAISON LE JOUR OUVRABLE SUIVANT

à commander avant 12h

VEGAN



Mochis glacés Pistache (24x35 gr)

0.84/pce Art. 9889, carton de 24x35 gr
Glace végétale à la pistache avec des éclats de pistache torréfiée, enrobée d'une fine pâte de riz, saveur pistache - produit surgelé.

À COMMANDER AVANT MIDI POUR UNE LIVRAISON LE JOUR OUVRABLE SUIVANT

à commander avant 12h

DESSERTS GLACÉS

ACTIONS Juillet & Août 2026



Omelette Norvégienne (bûche glacée) 2000 ml

15.90/pce

Art. 12067, carton de 1x2000 ml
Une glace à la vanille, entourée d'une meringue (faite à partir de blanc d'oeuf) flambée.
Dessert glacé



Bûche vacherin vanille-CASSIS (1700 ml)

21.95/pce

Art. 12086, carton de 1x1700 ml

SANS
GLUTEN



Bûche glacée Suisse (1000 ml)

12.90/pce

Art. 12088, carton de 1000 ml
Crème glacée Glace pour la consommation congelée



Soufflé glacé au Grand Marnier (130 ml)

2.15/pce

Art. 9717, carton de 12x130 ml



Nougat glacé (140 ml)

Produit en France

2.15/pce

Art. 9733, carton de 12x140 ml

GLACES

ACTIONS Juillet & Août 2026

SANS
GLUTEN



sur commande

PETIT Paleta Loca Glace Coco-Chia (45 ml)

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

ARTICLE SUR PRÉCOMMANDE:

A COMMANDER 7 JOURS OUVRABLES AVANT (AVANT 11H).

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



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 Hibiscus-Framboise (45 ml)

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



SANS
GLUTEN



PETIT Paleta Loca Glace Citron vert (45 ml)

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

