

SEPTEMBRE

ACTIONS

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

NOUVEAUTÉS

Prix valables dès le 27 août au 31 septembre 2026
dans la limite des stocks disponibles

2.45/pce



Grand Macaron Passion & Framboise (75 gr)

Art. 9730, carton de 12x75 gr
Produit en France,

2.70/pce



L' "Abricot" (78 gr)

Art. 9714, carton de 12x78 gr
Produit en France

0.95/port.



Tarte Clafoutis Abricot (750 gr)

Art. 9707, carton de 8x(10x75 gr)
Produit en France

0.89/port.



Tarte aux Fruits Rouges (750 gr)

Art. 9703, carton de 8x(12x62 gr)
Produit en France

NOTRE CATALOGUE CHASSE EST DISPONIBLE!
n'hésitez pas à nous le demander

Von Kaenel

LÉGUMES

ACTIONS Septembre 2026



NOUVEAU

6 cm

Mousseline de butternut (70 gr)

France, Ø 6 cm

1.40/pce Art. 7186, carton de 24x70 gr

Préchauffer le four 10 min à 180°C et enfourner 15 min à 180°C OU mettre au four à micro-ondes pendant 2 min à 750W.



NOUVEAU

Trio légumes grillés en stick

Italie,

7.50/Kg Art. 1857.1, carton de 2x2.5 kg

Aubergine, poivrons et courgettes grillés

Four à convection : Placez le produit sur une plaque de cuisson avec un filet d'huile d'olive extra vierge, sans le décongeler. / Enfourez-le ensuite dans un four à convection préchauffé à 180 °C. Attendez que la température remonte et laissez cuire pendant 7 minutes. Servez selon vos envies. / Micro-ondes (800 W) : Versez 100 g de produit dans un récipient adapté au micro-ondes sans le décongeler. Couvrez et faites cuire au micro-ondes à 800 watts pendant 3 minutes. Assaisonnez selon votre goût et utilisez comme vous le souhaitez / Poêle : Versez le produit dans une poêle antiadhésive avec un filet d'huile d'olive extra vierge sans le décongeler. Couvrez et faites cuire pendant 6 minutes à feu moyen. Utilisez selon vos envies.



NOUVEAU

Feuilles de Brocoli-rave

Italie,

6.65/Kg Art. 1858, carton de 2x2,5 kg

Four à convection : Placez le produit sur une plaque de cuisson sans le décongeler ni le superposer. Enfourez-le dans un four à convection préchauffé à 160 °C. Attendez que la température remonte et laissez cuire pendant 13 minutes.

Micro-ondes (800 W) : Versez 125 g de produit dans un récipient adapté au micro-ondes sans le décongeler. Couvrez et faites cuire au micro-ondes à 800 watts pendant 3 minutes.

Poêle : Versez le produit dans une grande poêle sans le décongeler. Faites cuire pendant 10 minutes en gardant le couvercle et en remuant de temps en temps.

LÉGUMES

ACTIONS Septembre 2026



Tatin de Butternut, Carottes & Châtaigne (100 gr)

Europe,

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

Tatin cuite surgelée composée d'une pâte feuilletée 34% et d'un mélange de courge

butternut grillée, carotte jaune, oignon pré frit et châtaigne

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



Cubes de courges (butternut)

Autriche, 15x15 mm

3.90/Kg Art. 1586, carton de *4x2,5 kg

(vente au détail possible)

Au four: Après avoir ajouté de l'huile végétale, laissez cuire le produit surgelé au four à 200°C. Dans une casserole: Faire cuire les légumes dans un peu d'eau bouillante. Faire cuire le produit surgelé dans un autocuiseur. Attention : ne pas le laisser cuire trop longtemps. Assaisonnez selon votre goût. (voyez le temps indiqué)



Purée de céleri

France, Belgique, Hollande,

5.95/Kg Art. 1951, carton de *10x1 kg

(vente au détail possible)

LÉGUMES

ACTIONS Septembre 2026

SANS
GLUTEN



Trio de Sticks Crispy de Légumes

Produit en Autriche,

11.90/Kg Art. 5205, carton de 6 kg

6 paquets de 1 kg, env. 20 gr/pce

2 paquets: sticks dorés de maïs

2 paquets: sticks de légumes oranges aux carottes, butternut et patates douces

2 paquets: sticks rouges au brocoli

Cuisson au four 200°C environ 14 min (retourner une fois) ou à la friteuse env. 4 min. à 175°C.



Pois gourmands (mange-tout)

Kenya,

8.50/Kg Art. 1680.2, carton de 4x2 kg
(vente au détail possible)



Grillés Poivrons rouges et jaunes

Portugal, Espagne, Turquie,

6.95/Kg Art. 1865, carton de *5x1 kg
(vente au détail possible)

A la poêle Faire chauffer 1 à 2 cuillérées à soupe d'huile végétale dans une poêle et ajouter la quantité désirée de produit. Réchauffer à feu moyen en remuant de temps en temps.

Au four: Préchauffez le four à 200°C. Après avoir ajouté de l'huile végétale, laissez cuire le produit surgelé au four à 200°C (20-25 min.).



Mélange quinoa rouge, lentilles vertes, chou fleur

Belgique,

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

Pour décongeler le produit, le placer dans un réfrigérateur pendant le temps indiqué. Servir frais. Au four micro-onde: Versez la quantité désirée de produit dans un plat adapté au four à micro-ondes et laissez chauffer en position cuisson. Remuer à mi-cuisson. Assaisonner selon votre goût. A la poêle: Faites chauffer 1 à 2 cuillères à soupe d'huile végétale dans une poêle et ajoutez la quantité désirée de produit. Réchauffez à feu moyen en remuant de temps en temps. Assaisonner selon votre goût.

LÉGUMES

ACTIONS Septembre 2026



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

Espagne, 14 cm, env. 35 côtes par sachet

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.



Mélange d'herbes Thaï (250 gr)

8.95/sachet de 0.25 Kg Art. 4144,

carton de *8x250 gr

(vente au détail possible)

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



Bananes plantain en RONDELLES IQF

Equateur, épaisseur 1-25mm, diam. 2-45mm

8.50/Kg Art. 2141, carton de *10x1 kg

(vente au détail possible)

A la friteuse sans décongélation: 180°C 1-2 min.

Au four sans décongélation: 180°C pendant 7 min.

A la poêle sans décongélation, feu moyen pendant 3 min. de chaque côté

Au four micro-ondes sans décongélation, 900W 2-3 min.



Bolets bouchons entiers <5 cm

Turquie, Roumanie, Bulgarie, Pologne,

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



DITZLER

PÂTES & GNOCCHIS

ACTIONS Septembre 2026



VEGETARIEN

Raviolo aux bolets

Produit en Liechtenstein,

15.23/Kg

Art. 5992, carton de 2x2 kg

Pâtes aux oeufs farcies aux bolets et champignons de Paris (farce 42 %), précuites, surgelées

Four combiné vapeur: Verser le contenu du sachet dans un bac GN. Ajouter un peu de matière grasse et bien mélanger. Préchauffer le four combiné vapeur à environ 95 °C et faire cuire le produit à la vapeur pendant 8 minutes OU Casserole/marmite: Mettre le produit surgelé dans de l'eau bouillante légèrement salée et laisser cuire pendant 3 à 4 minutes.



VEGETARIEN

Raviolini au fromage

Produit en Liechtenstein,

8.42/Kg

Art. 6019.2, pack de 20 kg

Four combiné vapeur : verser env. 2 kg dans un bac GN. Ajouter un peu de l'huile et bien mélanger. Préchauffer le four combiné vapeur à environ 95 °C et faire cuire les pâtes à la vapeur pendant 8 minutes.

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



Tortelli à la viande de Cerf

Produit en Liechtenstein, 14 gr/pce

14.20/Kg

Art. 5983, carton de 2 x 2000g

Pâtes fraîches aux œufs farcies à la viande de cerf (43 % de farce), précuites et surgelées. Les tortelli ont une pâte jaunâtre et une farce à base de viande de cerf avec des morceaux de carottes et persil.

Eau frémissante salée : 3 à 4 min. / Four vapeur : 95°C pendant environ 8 min.



Ravioli au fromage à raclette

Produit en Liechtenstein,

9.95/Kg

Art. 6012, carton de 2x2 kg

PÂTES & GNOCCHIS

ACTIONS Septembre 2026

VEGETARIEN



Spätzli

Produit en Liechtenstein,

3.65/Kg Art. 6050, carton de 2x2.5 kg

VEGETARIEN



Spätzli aux épinards

Produit en Liechtenstein,

4.55/Kg Art. 6051, carton de 2x2,5 kg

VEGETARIEN



Knöpfli nature

Produit en Liechtenstein,

5.75/Kg Art. 6053, carton de 2x2,5 kg

VEGETARIEN



Gnocchi de pdt

Produit en Italie, env. 32x2 mm, env. 6 gr

5.10/Kg Art. 3753, carton de *10x1 kg
(vente au détail possible)

VEGETARIEN



Gnocchis Alsaciens (Schupfnudeln)

Produit en Allemagne,

5.70/Kg Art. 6055, carton de 2x2,5 kg
Combi steamer: cuisson env. 15min à 190°C avec 70% air tournant et 30% vapeur.

PÂTES & GNOCCHIS

ACTIONS Septembre 2026

NOUVEAU



Ravioloni au Cerf

Produit en Suisse, Cerf (Autriche),

16.90/Kg Art. 5984, carton de 2x1.75 kg

Steamer: Pendant environ 4 minutes avec 100% de vapeur à 90°C.

Casserole: Plonger les pâtes congelées dans de l'eau bouillante légèrement salée, porter à ébullition et

laisser frémir, déguster après 4 minutes pour parvenir au degré de cuisson désiré

VEGETARIEN



Girasoli Courge

Produit en Suisse,

14.80/Kg Art. 6031.1, carton de 2x2 kg

env. 4 minutes au steamer avec 100% de vapeur à 90°C ou env. 4 min dans de l'eau bouillante légèrement salée, porter à ébullition et laisser frémir.



Delizie Courge et Parmiggiano

Produit en Italie, env. 2-23 gr, env. 5.5x5.5 cm, h env. 1 cm

13.10/Kg Art. 6031, 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.



Cannelloni Della Nonna(ricotta-épin.)env.100 pce

Produit en Italie,

9.15/Kg Art. 6022, carton de 5 kg

Placer le produit encore surgelé dans un moule. Assaisonner à votre choix et cuire dans le four préchauffé à 180

C° pendant 30 minutes dans le four traditionnel, pendant 20 minutes dans le four à convection



Pâte à lasagnes 47,5x28cm 4x12pce (feuilles)

Produit en Italie,

6.50/Kg Art. 6054, carton de 4x2,5 kg

Laisser décongeler le paquet à température ambiante pendant 1 heure; préparer les lasagnes ou les cannellonis selon les goûts, les feuilles de pâte étant déjà précuites.

PÂTES & GNOCCHIS

ACTIONS Septembre 2026

SANS
GLUTEN

SANS LACTOSE



Fiori ricotta/épinards S/GLUTEN et S/LACTOSE

Produit en Suisse,

16.90/Kg Art. 6049, carton de 3x1 kg

Steamer: Pendant environ 4 minutes avec 100% de vapeur à 90°C.

Casserole: Plonger les pâtes congelées dans de l'eau bouillante légèrement salée, porter à ébullition et laisser frémir, déguster après 4 minutes pour parvenir au degré de cuisson désiré.

SANS
GLUTEN

SANS LACTOSE



Fiori mozz/tom. S/GLUTEN et S/LACTOSE

Produit en Suisse,

16.90/Kg Art. 6096, carton de 3x1 kg

Steamer: Pendant environ 4 minutes avec 100% de vapeur à 90°C.

Casserole: Plonger les pâtes congelées dans de l'eau bouillante légèrement salée, porter à ébullition et laisser frémir, déguster après 4 minutes pour parvenir au degré de cuisson désiré.

SANS
GLUTEN

SANS LACTOSE



Fiori Fromage S/GLUTEN S/LACTOSE

Produit en Suisse,

16.90/Kg Art. 6097, carton de 3x1 kg

Steamer: Pendant environ 4 minutes avec 100% de vapeur à 90°C.

Casserole: Plonger les pâtes congelées dans de l'eau bouillante légèrement salée, porter à ébullition et laisser frémir, déguster après 4 minutes pour parvenir au degré de cuisson désiré.

SANS
GLUTEN

SANS LACTOSE



Fiori tomates/boeuf S/GLUTEN et S/LACTOSE

Produit en Suisse,

17.90/Kg Art. 6098, carton de 3x1 kg

Steamer: Pendant environ 4 minutes avec 100% de vapeur à 90°C.

Casserole: Plonger les pâtes congelées dans de l'eau bouillante légèrement salée, porter à ébullition et laisser frémir, déguster après 4 minutes pour parvenir au degré de cuisson désiré.

Cappellacci Carbonara

Produit en Suisse,

jusqu'à épuisement de stock

13.95/Kg Art. 6039, carton de 2x2 kg

Pâtes fraîches aux oeufs farcies au lard, jaune d'oeuf et fromage

Steamer: Pendant environ 4 minutes avec 100% de vapeur à 90°C.

Casserole: Plonger les pâtes congelées dans de l'eau bouillante légèrement salée, porter à ébullition et

laisser frémir, déguster après 4 minutes pour parvenir au degré de cuisson désiré.

A COMMANDER AVANT MIDI POUR UNE LIVRAISON LE JOUR OUVRABLE SUIVANT



à commander avant 12h



POMMES DE TERRE

ACTIONS Septembre 2026



7 cm

Gratin de Pommes de terre aux cèpes (100 gr)

France,

1.70/pce Art. 7187, carton de 20x100 gr

Sans décongélation :

- Au four traditionnel préchauffé : placer les gratins sur une grille et réchauffer 20 min à 180°C.
- Au four à micro-onde, pour un gratin, réchauffer 3 minutes 20 sec. à 750W.
- Au four Merry Chef 250°C : placer les gratins sur une grille et réchauffer 2 minutes 45 sec en ventilation 10% et micro-ondes 90%
- Au Air Fryer : 15 minutes à 170°C.



Frites de patates douces, CRISPY

Union Européenne,

8.20/Kg Art. 5206, carton de *4x2 kg

(vente au détail possible)

A la friteuse: Plongez le produit encore surgelé dans l'huile chaude à 175°C par petites quantités pendant 2,5 à 3,5 minutes jusqu'à ce qu'il soit croustillant et doré. Ne faites pas frire trop de produits à la fois afin d'éviter les pertes de chaleur.

Au four: Etalez le produit encore surgelé sur une plaque recouverte de papier cuisson. Préchauffez votre four à 200°C environ et faites cuire pendant 20-25 min, jusqu'à ce que le produit soit doré et croustillant. Retournez à mi-cuisson.



Frites de Manioc

Equateur, 80-100 mm x 5-10 mm

7.95/Kg Art. 5204, carton de *10 x1 kg

(vente au détail possible)

PRÉPARATION : À la friteuse (sans décongélation) - 180°C : 3 min.



KADI
sur commande

KADI Skinny Crispy Wedges

Suisse,

7.90/Kg Art. 3041, carton de 2x2.5 kg

Friteuse 175 °C 2.50 - 3.50 min

Four traditionnel 220 °C 14 - 16 min

Four à chaleur tournante 200 °C 12 - 14 min

Combi - steamer 180 °C 10 - 14 min

Hot Air Fryer (Philips XL) 200 °C 10 - 14 min secouer le panier à mi-temps

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 DE TERRE

ACTIONS Septembre 2026



KADI

KADI Galettes Rösti BIO (53 gr)

Suisse, diam. env. 8.5 cm

8.50/Kg Art. 3902, carton de 2 x2.5 kg
Une enveloppe croustillante et un cœur fondant grâce aux larges lamelles qui leur confèrent un aspect fait maison.
14-16 min à 200°C



Gratin de Pommes de terre aux cèpes (100 gr)



Suggestion de présentation

POISSON & CRUSTACÉS

ACTIONS Septembre 2026



ISSU DE PÊCHE DURABLE

Pavé de Saumon ASC, avec peau (155-170g) IQF

Salmo salar, élevage en Norvège, GL 10%,

16.95/Kg Art. 4353, carton de 10 kg



500 GR+ Filet de Sandre IQF filet a/peau

Sander Lucioperca, filets maillants et filets similaires GNS, Atlantique, nord-est, GL 10%,

15.90/Kg Art. 4295.1, carton de 5 kg



ISSU DE PÊCHE DURABLE

Dos de colin meunière cuit à coeur 110-130 gr

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

12.95/Kg Art. 4202, carton de 1x5 kg

Sans ajout de matière grasse,

- Liaison chaude - Sans décongélation préalable, au four sec préchauffé à 180°C : 15 à 20 minutes. - Liaison froide - Après décongélation lente (24 heures - 0 à +4°C), au four sec préchauffé à 120-130°C : 35 à 45 minutes.



ISSU DE PÊCHE DURABLE

Aiguillettes Merlu blanc fish'n'chips 44-59 gr

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

15.50/Kg Art. 4233, carton de 2x2,5 kg

Sans décongélation préalable et sans ajout de matière grasse, au four sec préchauffé à 220°C : 12 à 14 minutes.



ISSU DE PÊCHE DURABLE

Eglefin pané façon Fish'n'Chips 150/180 gr

Melanogrammus aeglefinus, chalut, Atlantique, nord-est, MSC,

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: 25 à 30 min, friteuse à 180°C: 6 à 8 min, poêle: 8 à 10 min

A COMMANDER AVANT MIDI POUR UNE LIVRAISON LE JOUR OUVRABLE SUIVANT

Dips calamars (env. 20 gr/pce)

dosidicus gigas, chalut, Pacifique, sud-est, MSC,

9.75/boîte de 0.5 Kg Art. 4709, carton de *10x500g

(vente au détail possible) Aiguillettes de filet d'encornet géant matsukasa enrobés d'une légère panure préfaites surgelées Friteuse à 180°C: 3 à 4 min / Au Airfryer à 200°C: 6 à 8 minutes / Four à 230°C: 13 à 15 min

A COMMANDER AVANT MIDI POUR UNE LIVRAISON LE JOUR OUVRABLE SUIVANT



à commander avant 12h

POISSON & CRUSTACÉS

ACTIONS Septembre 2026



FILESIM 120 Colin Fish and Chips(120 gr)

Theragra Chalcogramma, chalut, Pacifique, nord-est, Pacifique, nord-ouest, MSC,

13.90/Kg Art. 4432, carton de 5 kg

FILESIM 50 Colin Fish and Chips (50 gr)

Theragra Chalcogramma, chalut, Pacifique, nord-est, Pacifique, nord-ouest, MSC,

13.95/Kg Art. 4433, carton de 5.5 kg

Poisson au four à l'Italienne (30x200 gr)

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

1.80/port. Art. 4404, carton de 30x200 gr

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



Poisson au four Provençal (160 gr)

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

1.55/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.



Crevettes cocktail 100/150

Pandalus borealis, chaluts, Atlantique, nord-ouest, MSC, GL 10%,

14.95/Kg Art. 4610, carton de *4x2,5 kg

(vente au détail possible) Laisser dégeler.

Crevettes cocktail 200/300

Pandalus borealis, chaluts, Atlantique, nord-ouest, MSC, GL 10%,

12.95/Kg Art. 4611, carton de *4x2,5 kg

(vente au détail possible) Laisser dégeler.

Anneaux de calamars Romaine

Dodisdictus gigas, pêché à la ligne et au hameçon, Pacifique, sud-est, PN,

5.70/Kg Art. 4720, carton de *8x1 kg

(vente au détail possible)

Sans décongélation: A la friteuse: 1-2 min à 180°C jusqu'à ce qu'ils soient dorés; à la poêle: 1-2 min dans de l'huile très chaude (180°C) - les retourner à mi-cuisson pour les rendre croustillants; au four: cuisson 11-12 min à 210°C (chaleur tournante) sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.



VOLAILLE

ACTIONS Septembre 2026



Aiguillettes Poulet Crunchy Smart

Suisse, env. 22-25 gr/pce



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.



Chicken Burger Crunchy (90 gr)

Suisse, diam. env. 1 cm



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

Produit à base de viande de poulet reconstitué, pané, préfrit, bien cuit.

Au four: préchauffer le four à 220°C et cuire pendant 15 à 17 minutes à 220°C.

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



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.



Aiguillettes de poulet CROUSTY (env. 35-40 gr)

France,



14.90/Kg Art. 5114, carton de 5 kg

Au four: préchauffer à 180°C pendant 10 min.

A la friteuse, 3 min. à 180°C.



Moelleux Haut de cuisse poulet Forestier IQF

France, env. 14 gr



18.90/Kg Art. 5159, carton de 5 kg

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

VOLAILLE

ACTIONS Septembre 2026



Brochettes Yakitori Sweet Chili (30 gr)

Thaïlande,

33.40/sachet de 1.5 Kg Art. 7663,

carton de 6x1,5 kg

Au micro onde : 10 brochettes sur un plateau: env. 2-3 min à 750w.



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

France, 4 sachets/ 8 pces s-vide, environ 35 gr 32/pce/ct.

19.95/Kg Art. 5180, carton de 10 kg



Ragout de cuisse de canard s/os s/peau 50-60gr

France, 5-6 gr

19.90/Kg Art. 5188, carton de 2x2,5 kg

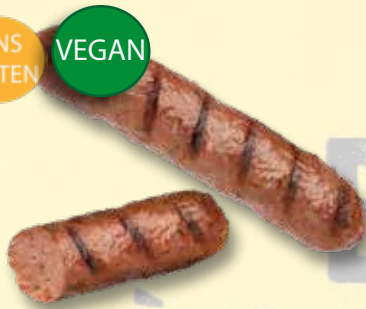
A consommer après cuisson

Cuisson en cocotte, comptez environ 15 minutes.



SANS
GLUTEN

VEGAN



Chipolata Nature (env. 28x45g)

Produit en Espagne,

16.50/Kg Art. 5211, carton de 1.290 kg

Poêle à frire: à feu moyen/élevé. Ajouter une cuillère à soupe d'huile et faire cuire pendant 6 minutes, en tournant toutes les minutes. Au barbecue: décongeler les saucisses, les badigeonner d'huile et les cuire pendant 4 minutes en les tournant fréquemment. Ragoûts: cuire séparément et ajouter au plat juste avant de servir.

kcal	kJ	protéines	matières grasses	acides gras saturés	HC	dont sucres	sel	fibres
150	630	16	7.5	2.5	2.4	0.7	1.7	4.5

SANS
GLUTEN

VEGAN



Chipolata épicée (chorizo) (env. 28x45 g)

Produit en Espagne,

16.50/Kg Art. 5212, carton de 1.290 kg

Poêle à frire: à feu moyen/élevé. Ajouter une cuillère à soupe d'huile et faire cuire pendant 6 minutes, en tournant toutes les minutes. Au barbecue: décongeler les saucisses, les badigeonner d'huile et les cuire pendant 4 minutes en les tournant fréquemment. Ragoûts: cuire séparément et ajouter au plat juste avant de servir.

kcal	kJ	protéines	matières grasses	acides gras saturés	HC	dont sucres	sel	fibres
154	642	16	7.4	1.2	2.9	0.9	1.4	5.7

SANS
GLUTEN

VEGAN



Aiguillette nature (CHUNK)

Produit en Espagne,

17.95/Kg Art. 5213, carton de 2.5 kg

Faire sauter les morceaux dans une poêle avec un peu d'huile pendant 8 minutes (ou 5 si produit décongelé) et à déguster en salade, wraps, pâtes,.... Dans les ragoûts, faire cuire séparément et ajouter au moment de servir.

kcal	kJ	protéines	matières grasses	acides gras saturés	HC	dont sucres	sel	fibres
129	538	18	3.2	0.4	1.7	0	1.6	5.9

VEGAN



Burger vegan (env. 25x100gr)

Produit en Espagne, 9-1 cm diamètre

14.80/Kg Art. 5214, carton de 2.500 kg

Pour déguster un hamburger savoureux et juteux, nous vous recommandons : Poêle : préchauffer la poêle à feu moyen, ajouter une cuillère à soupe d'huile et cuire 10 minutes en retournant fréquemment. BBQ : badigeonner d'huile et cuire 10 minutes en retournant fréquemment.

kcal	kJ	protéines	matières grasses	acides gras saturés	HC	dont sucres	sel	fibres
207	863	19	12	3	4.2	0.7	0.98	3.1

100% VÉGÉTAL

NOUS PENSONS QUE LE MONDE A BESOIN D'UNE TRANSITION ALIMENTAIRE

VEGAN



Escalope panée S/GLUTEN (10x105 g)

Produit en Espagne,

18.40/Kg Art. 5216, carton de 1.050 kg

Pour profiter d'un produit juteux à l'intérieur et d'un enrobage croustillant, nous recommandons : Four : Préchauffer le four à 220°C. Placez le produit sur une surface antiadhésive et faites-le cuire pendant 20 minutes au total, en le retournant au bout de 10 minutes. Friteuse à air : Cuire pendant 12 minutes à 175°C, en retournant le produit au bout de 6 minutes. Poêle à frire : Décongeler d'abord, puis cuire à feu moyen avec une cuillère à soupe d'huile pendant 6 minutes au total, en retournant à mi-cuisson.

kcal	kJ	protéines	matières grasses	acides gras saturés	HC	dont sucres	sel	fibres
178	748	15	7.6	1.2	9.7	0.8	1	5.2

VEGAN



Nuggets (env.119x21gr.)

Produit en Espagne,

15.65/Kg Art. 5217, carton de 2.500 kg

Pour déguster des nuggets croustillants à l'extérieur et juteux à l'intérieur, nous vous recommandons : Poêle : faire frire les nuggets à feu moyen-doux avec une cuillère à soupe d'huile pendant 6 à 8 minutes, en les retournant au bout de 3 à 4 minutes. Four : Préchauffer le four à 220°C. Placez les nuggets sur une surface antiadhésive et faites-les cuire pendant 11 minutes au total, en les retournant à mi-cuisson. Friteuse à air : cuire pendant 5 minutes à 175°C, en retournant à mi-cuisson.

kcal	kJ	protéines	matières grasses	acides gras saturés	HC	dont sucres	sel	fibres
206	865	12	8.9	1.2	17	1	0.86	4.8

IL DOIT ÊTRE PLUS DURABLE ET CAPABLE DE
PROTÉGER CE QUE NOUS AIMONS LE PLUS:
LA PLANÈTE, NOTRE SANTÉ ET LES ANIMAUX.

Chez Heura®, nous accélérons cette transition en créant des alternatives délicieuses et saines à la viande, qui respectent notre héritage culinaire. Nous recherchons des personnes qui, comme vous et comme nous, ont décidé de changer le monde.

PRODUITS VÉGÉTARIENS

ACTIONS Septembre 2026



Tempeh Pois Chiches BIO en BLOC 1 kg

Produit en France,

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

Spécialité végétale fermentée à base de légumineuses source de protéines.
Décongélation 24h en chambre froide avant utilisation.

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

kcal	kJ	protéines	matières grasses	acides gras saturés	HC	dont sucres	sel	fibres
181	764	12.4	2.1	0.3	26.9	0.3	0.05	2.3



Tempeh Pois Chiches BIO CURRY en cubes

Produit en France,

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

Spécialité végétale fermentée à base de légumineuses riche en protéines.
Décongélation 24h en chambre froide avant utilisation.

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

kcal	kJ	protéines	matières grasses	acides gras saturés	HC	dont sucres	sel	fibres
182	756	12.4	2.1	0.3	26.9	0.3	0.9	2.3



Boulettes de Jackfruit (env. 80x25 g)

Produit en Allemagne,

19.90/Kg Art. 7276, carton de 2 kg

Ne pas recongeler après décongélation

kcal	kJ	protéines	matières grasses	acides gras saturés	HC	dont sucres	sel	fibres
140	585	3.1	6.2	0.7	16	2.7	1.9	0



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

kcal	kJ	protéines	matières grasses	acides gras saturés	HC	dont sucres	sel	fibres
222	928	11	9.2	1	21	2.1	0.9	5.4

PRODUITS VÉGÉTARIENS

ACTIONS Septembre 2026

SANS
GLUTEN

VEGETARIEN



Emincé "QUORN"

Produit en Grande-Bretagne,

19.90/Kg Art. 5300, carton de 5x1 kg

Quorn™ émincé, à base de quorn™, produit de champignons, surgelé, à consommer cuit
A la poêle: faire frire dans l'huile à feu moyen pendant 6 à 9 minutes

kcal	kJ	protéines	matières grasses	acides gras saturés	HC	dont sucres	sel	fibres
99	417	14	2.6	0.8	1.7	0.6	0.79	7.1

SANS
GLUTEN

VEGETARIEN



Escalopes nature "QUORN" (env. 55 gr)

Produit en Grande-Bretagne,

19.90/Kg Art. 5305, carton de 5x1 kg

Escalope de quorn nature, à base de Quorn - produit à base de champignon, précuite, surgelée, destinée à être consommée cuite

A la poêle: faire frire dans l'huile à feu moyen pendant 12 à 15 minutes

kcal	kJ	protéines	matières grasses	acides gras saturés	HC	dont sucres	sel	fibres
86	360	12	1.5	0.5	4	0.5	0.8	5

VEGAN



sur commande

HVB Vegan Wings

Produit en Pays-Bas,

16.30/Kg Art. 5315, carton de 3x1 kg

De délicieux wings végétaux avec une enveloppe croustillante. L'alternative végétalienne parfaite pour toutes les occasions - faciles à préparer et pleins de saveurs.

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

Au four: Préchauffer le four à 220°C et cuire pendant 16-18 à minutes à 220°C.

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
216	900	13	12	3	12	0	1.1	3.9

VEGAN

SANS
GLUTEN



Boulettes d'Okara BIO (env. 18 gr)

Produit en Suisse,

17.35/Kg Art. 9140, carton de 3x1 kg

Produit bio végétalien à base de tofu et okara, frit, 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 10 à 12 minutes à 200°C.

kcal	kJ	protéines	matières grasses	acides gras saturés	HC	dont sucres	sel	fibres
165	690	6.6	8.4	0.9	13	1.5	1.3	5.7

PRODUITS VÉGÉTARIENS

ACTIONS Septembre 2026

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.

kcal	kj	protéines	matières grasses	acides gras saturés	HC	dont sucres	sel	fibres
200	840	14	8.3	1	16	3.3	1.1	2.8

VEGETARIEN



Galette Seitan PDT Emmental env.100x50 g. BIO

Produit en France, h: 2cm, carré 5x5 cm

18.90/Kg Art. 7287, carton de 5 kg

Mode cuisson directe : Sans décongélation, au four 6 minutes à 210°C. Avec décongélation, 4 minutes à 210°C

Mode liaison froide : 10 minutes à 130°C après décongélation

kcal	kj	protéines	matières grasses	acides gras saturés	HC	dont sucres	sel	fibres
239	1002	15	11	2.4	19	2.4	1.2	2.1

VEGAN



Galette Tofu Provençale BIO (50x100 gr)

Produit en France, h: 2 cm, diam. 7 cm

1.40/pce Art. 7289, carton de 50x100 gr

Sans décongélation: env. 8 min. à 210°C.

Après décongélation: env. 5 min. à 210°C ou 15 min. à 130°C.

kcal	kj	protéines	matières grasses	acides gras saturés	HC	dont sucres	sel	fibres
203	846	13	12	1.7	8.9	2.8	1	3.7

PRODUITS VÉGÉTARIENS

ACTIONS Septembre 2026

VEGAN



hilcona
FOODSERVICE

sur commande

The Green Mountain Plant-based Crispy Tenders

Produit en Pays-Bas, env. 36 gr/pce

11.70/Kg Art. 7856, carton de 2x1620gr

Tenders végétaliens à base de protéines de blé, panés et frits. Saveur de panure frite et de poulet.

Friteuse: Préchauffer la friteuse à 180 °C avec suffisamment de matière grasse. Y frire les Tenders surgelés pendant 3 à 4 minutes. Puis enlever l'excédent de graisse avec un chiffon propre.

Poêle: Préchauffer la poêle à feu moyen avec suffisamment de matière grasse. Déposer les Tenders surgelés et les cuire environ 3 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 les Tenders surgelés pendant 7 à 8 minutes. Conseil: Nous recommandons de les préparer surgelés.

Décongelés, le

temps de préparation est réduit de 1 à 2 minutes.

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
231	967	9.5	11	1.3	22	0.9	1.9	3

VEGAN SANS GLUTEN



Burger au Potiron, frit, Ø 10,5 cm (100 gr)

Produit en Suisse, Ø 1,5 cm

1.95/pce Art. 7783, carton de 60x100 gr

Végétalien et sans gluten, c'est un burger à base de pois chiches et potiron, assaisonné d'herbes et épices. Préparation: une fois dégelé 7 min. au four (200°C) ou 3 min. à la poêle. Une fois décongelé, le produit se conserve 7 jours en froid positif.

kcal	kj	protéines	matières grasses	acides gras saturés	HC	dont sucres	sel	fibres
152	631	4.5	10.2	0.9	10	1.2	0.94	0

VEGAN SANS GLUTEN



Falafels à la Courge

Produit en Suisse,

16.90/Kg Art. 7264.1, carton de *6x1kg

(vente au détail possible)

Après décongelation, 7 min au four (200°).

kcal	kj	protéines	matières grasses	acides gras saturés	HC	dont sucres	sel	fibres
152	631	4.5	10.2	0.9	10	1.2	0.94	0

ASSORTIMENT SANS GLUTEN

SANS
GLUTEN

ACTIONS Septembre 2026

SANS
GLUTEN



à commander avant 12h

Petite baguette s/gluten (70gr)

Produit en Autriche, 15x55 cm, h : 5 cm

1.25/pce Art. 13380, carton de 10x70 gr

A COMMANDER AVANT MIDI POUR UNE LIVRAISON LE JOUR OUVRABLE SUIVANT

SANS
GLUTEN



à commander avant 12h

Petits pains aux céréales s/gluten (70gr)

Produit en Autriche, diam. 9 cm

1.30/pce Art. 13381, carton de 10x70 gr

Laisser décongeler pendant 20 min OU sans décongélation : cuisson sur une feuille de cuisson pendant 7 min. à 180°C

A COMMANDER AVANT MIDI POUR UNE LIVRAISON LE JOUR OUVRABLE SUIVANT

SANS
GLUTEN



à commander avant 12h

Pain aux graines de tournesol s/gluten (70 gr)

Produit en Autriche, diam. env. 8,5 cm, h: 45 mm

1.30/pce Art. 13382, carton de 10x70 gr

A COMMANDER AVANT MIDI POUR UNE LIVRAISON LE JOUR OUVRABLE SUIVANT

SANS
GLUTEN



à commander avant 12h

Ciabatta s/gluten (80gr)

Produit en Autriche, 12x8 cm, h: 4 cm

1.45/pce Art. 13383, carton de 14x80 gr

Laisser décongeler / Sans décongélation: cuisson sur une feuille de cuisson pendant 8 min. à 180°C.

A COMMANDER AVANT MIDI POUR UNE LIVRAISON LE JOUR OUVRABLE SUIVANT

VEGAN

SANS
GLUTEN



Pain tranché aux céréales S/GLUTEN

Produit en Espagne,

6.25/pce Art. 13406, carton de 6x300 gr

SANS
GLUTEN



Buns SANS GLUTEN Ø 9,3cm (80 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.

ASSORTIMENT SANS GLUTEN

SANS
GLUTEN

ACTIONS Septembre 2026

SANS
GLUTEN



à commander avant 12h

Muffin myrtille s/gluten (70 gr)

Produit en Autriche,

1.75/pce Art. 13384, carton de 20x70 gr

Emballés individuellement.

À COMMANDER AVANT MIDI POUR UNE LIVRAISON LE JOUR OUVRABLE SUIVANT

SANS
GLUTEN



à commander avant 12h

Muffin double chocolat s/gluten (70 gr)

Produit en Autriche, diam. env. 5 cm

1.85/pce Art. 13385, carton de 20x70 gr

Laisser dégeler.

À COMMANDER AVANT MIDI POUR UNE LIVRAISON LE JOUR OUVRABLE SUIVANT

SANS
GLUTEN



Pain toast tranché SANS GLUTEN (300 gr)

Produit en Espagne,

6.25/pce Art. 13402, carton de 6x300 gr

Laisser dégeler à température ambiante env. 30 min.

SANS
GLUTEN



à commander avant 12h

Pain Chocolat sans gluten (60gr)

Produit en Espagne,

1.75/pce Art. 13403, carton de 48x60 gr

Laisser dégeler 1 heure à température ambiante.

Chauffer au four sans sac à 180°C pendant 1-2 minutes.

À COMMANDER AVANT MIDI POUR UNE LIVRAISON LE JOUR OUVRABLE SUIVANT

SANS
GLUTEN



Croissant au beurre S/GLUTEN (30 gr)

Produit en Espagne,

1.05/pce Art. 13405, carton de 50x30 gr

Conseils de préparation : laisser dégeler à température ambiante 30 minutes avant la consommation ou cuire dans l'emballage à 180°C pendant 5-6 minutes

SNACKING

ACTIONS Septembre 2026

VEGETARIEN



à commander avant 12h

Crispy Roll Epinards & fromage (50 gr)

Produit en Turquie, 8 x3 cm

0.65/pce Art. 7744, carton de 200x50 gr

A COMMANDER AVANT MIDI POUR UNE LIVRAISON LE JOUR OUVRABLE SUIVANT



à commander avant 12h

Börek Spirale Epinard & Fromage (220 gr)

Produit en Turquie, 13 cm x12 cm

2.15/pce Art. 7746, carton de 72x220 gr

Cuire au four à 185-195°C pendant 19 à 25 minutes, selon le type de four.

A COMMANDER AVANT MIDI POUR UNE LIVRAISON LE JOUR OUVRABLE SUIVANT



à commander avant 12h

Rollbörek Epinard & Fromage (100 gr)

Produit en Turquie, 21 cm

1.20/pce Art. 7747, carton de 100x100 gr

Cuire au four à 185-195°C pendant 19 à 25 minutes, selon le type de four.

A COMMANDER AVANT MIDI POUR UNE LIVRAISON LE JOUR OUVRABLE SUIVANT



à commander avant 12h

RollBörek Fromage (100 gr)

Produit en Turquie, 21 cm

1.20/pce Art. 7748, carton de 100x100 gr

Cuire au four à 185-195°C pendant 19 à 25 minutes, selon le type de four.

A COMMANDER AVANT MIDI POUR UNE LIVRAISON LE JOUR OUVRABLE SUIVANT

SNACKING

ACTIONS Septembre 2026

VEGETARIEN



Arancini Tomates & Mozzarella (25 gr)

Produit en Suisse,

0.55/pce Art. 3956, carton de 160x25 gr
Mettre au four préchauffé à 180°C et cuire les arancini pendant 15-20 minutes

Chèvre courstillant Kadaïf (env. 70 gr)

Produit en France,

2.10/pce Art. 7027, carton de 24x70 gr
Composée d'une véritable rondelle de fromage de chèvre déposée sur un appareil à base de fromage de chèvre et de crème, le tout recouvert de kadaïf, plus familièrement appelé cheveux d'ange.
Produit surgelé : Four air pulsé : dans le moule 20 minutes environ à 180°C.

Samosa aux légumes (25 gr)

Produit en Thaïlande,

0.45/pce Art. 7627, carton de *5x40x25 gr
(vente au détail possible)
Au four: préchauffez votre four à 180°C (Th 7). Déposez les samossas sur une plaque de papier sulfurisé et enfournez à mi-hauteur. Laissez réchauffer: 20 minutes (four traditionnel) / 15 min (four à chaleur tournante)

Gyoza aux légumes (25 gr)

Produit en Thaïlande,

13.90/Kg Art. 7750, carton de *5 x1 kg
(vente au détail possible) Directement depuis l'état congelé: - A la poêle: préchauffer 2 cuillères à soupe d'huile. Faire sauter les gyozas à chaleur moyenne pendant 2 minutes, ou jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée. Placer à feu doux et ajouter 5 à 6 cuillères à soupe d'eau, couvrir. Laissez chauffer jusqu'à la disparition complète de l'eau. - A la vapeur: placer les gyozas dans un panier vapeur. Réchauffer 6 à 7 minutes

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.

Pão de Queijo sans gluten (12.5 gr)

Produit en Suisse,

0.27/pce Art. 13500, carton de 80x12 gr
(vente au détail possible)

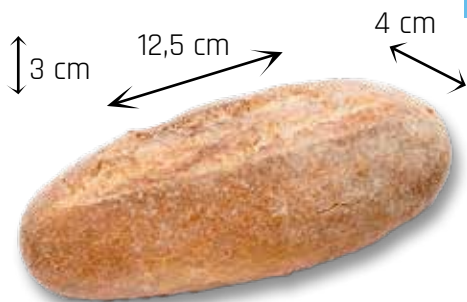
Des petites boulettes de pain (à base de farine de manioc) au gruyère.
Disposez les Pão de Queijo encore surgelés sur une plaque en les espaçant d'environ 3 cm. Cuire 15 à 20 min à 180°C.



SANS
GLUTEN

BOULANGERIE

ACTIONS Septembre 2026



Petite Flûte farinée GRTA (50 gr)

Produit en Suisse (Genève),

0.37/pce Art. 18050, carton de 125x50 gr
Cuire 5-7 minutes à 220-230°C



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

à commander avant 12h



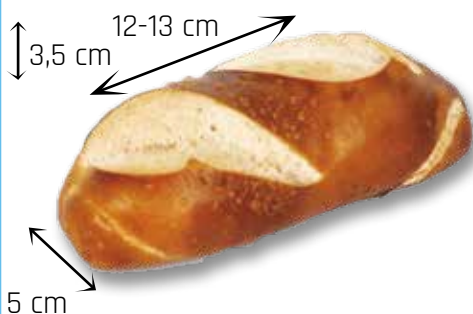
Mini pain maïs (35 gr)

Produit en Suisse,

0.46/pce Art. 18111, carton de 60x35gr
Cuire env. 4 min. à 210°C avec 20% de vapeur.

A COMMANDER AVANT MIDI POUR UNE LIVRAISON LE JOUR OUVRABLE SUIVANT

à commander avant 12h



Délice SGA (45 gr)

Produit en Suisse,

0.75/pce Art. 18160, carton de 90x45 gr
laisser dégeler



BOULANGERIE

ACTIONS Septembre 2026



Piadina nature (50x100 gr)

Produit en Italie,

0.99/pce Art. 2910, carton de 50x100 gr

Il est recommandé de chauffer la piadina au four (à 250°C), au grille-pain, au four à micro-ondes ou dans une poêle antiadhésive, puis de la farcir comme vous le souhaitez.

Ø
20-25 cm



ROND Fond de Flammenkuche (110 gr)

Produit en France,

1.25/pce Art. 9082.1, carton de 100x110 gr

Préchauffer le four à 260°C. Garnir le fond à votre convenance. Laisser cuire 5 à 12 min selon le type de four. La tarte est cuite lorsque la pâte est craquante et que le bord commence à brunir.

Ø
32 cm



Chausson aux pommes (100 gr)

Produit en France,

1.05/pce Art. 8504, carton de 54x100 gr

Décongélation 1h. Cuisson env. 20 min. à env. 200°C.



Petit pain Finedor recette Lenôtre (45 gr)

Produit en France,

0.60/pce Art. 8759, carton de 50x45 gr

Faire préchauffer le four à 220/230°C. Sans décongélation, faire cuire 6 à 8 min à 185/190°C.

Pain au sucre Ø 10 cm (70 gr)

Produit en Suisse,

1.15/pce Art. 9054, carton de 36x70 gr

Laisser dégeler environ 45 min. à température ambiante et repasser au four environ 10 min. à 180°C.



DESSERTS

ACTIONS Septembre 2026

27 cm



Tarte aux Pruneaux pur beurre

Produit en France, coupé en 12 parts

1.00/port. Art. 9493, carton de 5x(12x83 gr)

Une base de pâte brisée pur beurre garnie de pruneaux, de cannelle et recouverte de nappage. Laisser dégeler.

Après décongélation, le produit se conserve 48 heures en chambre froide positive.



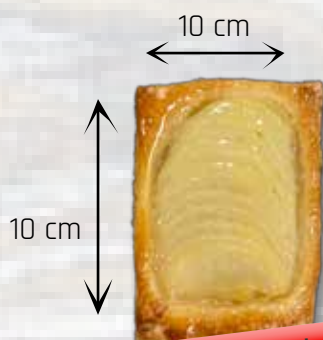
7 cm

Far aux Pruneaux (120x45 gr) 7cm

Produit en France,

0.75/pce Art. 9798, carton de 120x45 gr

Au réfrigérateur : Démouler le far. Laisser le pendant 1 h en chambre froide entre 0°C et +4°C. Après décongélation, conserver entre 0°C et +4°C et consommer dans les 72 heures.



10 cm

à commander avant 12h

Tartelette fine aux Poires (40x80 gr)

Produit en France,

1.95/pce Art. 9603, carton de 40x80 gr

Fond de pâte feuilletée sur lequel sont déposées des lamelles de poire. Produit cuit, nappé, surgelé et filmé par plateau de 20 pièces.

Sortir le produit surgelé de son emballage. Réchauffer le produit surgelé dans un four à 180°C pendant 8 à 10 minutes. À adapter à vos équipements

A COMMANDER AVANT MIDI POUR UNE LIVRAISON LE JOUR OUVRABLE SUIVANT



7 cm

Sablé au citron meringué

Produit en France,

1.95/pce Art. 9563, carton de 16x90 gr

Un dessert classique avec un décor meringué différent et raffiné, prêt à servir une fois décongelé: pas nécessaire de le caraméliser, base qui facilite la manipulation et décor meringue italienne qualitatif, sans colorant, sans conservateur, sans exhausteur de goût, sans alcool.

Démouler le produit sur assiette, Retirer la languette plastique et laisser décongeler 4h à 4°C.



DESSERTS

ACTIONS Septembre 2026

NOUVEAU

6 cm 5 cm

Biscuit aux amandes

Mousse aux abricots

Compotée abricot

L' "Abricot" (78 gr)

Produit en France,

2.70/pce Art. 9714, carton de 12x78 gr

Un dessert en Trompe l'Oeil, Abricot.

Laisser décongeler 4h en chambre froide positive.



NOUVEAU

27 cm

Tarte Clafoutis Abricot (750 gr)

Produit en France, Diam. 27 cm

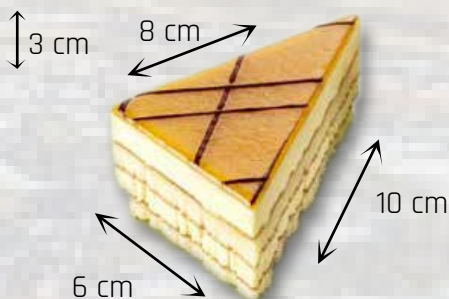
0.95/port. Art. 9707, carton de 8x(10x75 gr)

Tarte ronde à bords cannelés composée d'une pâte sablée garnie d'un appareil à clafoutis à l'abricot, de tranches d'abricots et d'un nappage, prédécoupée par 10.

Au FOUR, env. 10 min. à 180°C, la laisser reposer 15 min. avant de servir

En FROID POSITIF (+4°C), laisser décongeler 4h à +4°C, laisser reposer 15 min. avant de servir.

En AMBIANT (températures préconisées = 20/25°C), laisser décongeler 3h à température ambiante.



Pointe à l'abricot (45 gr)

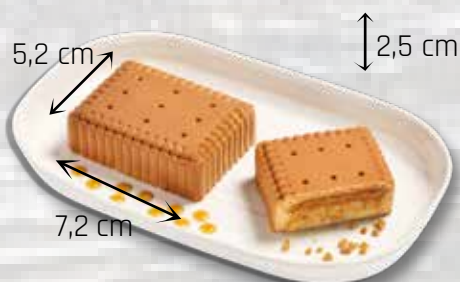
Produit en France,

0.88/pce Art. 9761, carton de 36x45 gr

Entremets composé d'une superposition de biscuit nature, d'une mousse à l'abricot et de biscuit imbibé de sirop neutre. Finition : nappage coloré et décors traits au chocolat.

Produit surgelé.

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.



"Biscuit" Speculoos & Caramel (trompe oeil) 70 gr

Produit en France,

2.15/pce Art. 9891, carton de 12x70 gr

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

Sortir du congélateur et laisser décongeler dans le réfrigérateur (entre 0°C et 4°C) pendant 4 heures environ.



5,5 cm

Cannelé Vanille & Caramel (trompe l'oeil) (75 gr)

Produit en France, Ø 5,5 cm

2.45/pce Art. 9890, carton de 12x75 gr

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

Dessert au format original.

Sortir du congélateur, laisser décongeler 4 à 6 heures en chambre froide entre 0 et 4°C boîte fermée. Ouvrir la boîte puis servir.



DESSERTS

ACTIONS Septembre 2026



26 cm

Tarte aux Fruits Rouges (750 gr)

Produit en France,

0.89/port. Art. 9703, carton de 8x(12x62 gr)

Tarte ronde aux bords cannelés, à la pâte dorée recouverte d'une garniture et d'un mélange de fruits rouges.

Cuisson (sans le moule) env. 10 min dans un four préchauffé à 180 °C; laissez-la reposer 15 minutes avant de la servir OU laisser dégeler la tarte (sans l'emballage et sans le moule) 4 heures à +4°C.

26 cm



Tarte ronde à la Framboise, Ø 26 cm (900 gr)

Produit en France,

17.90/pce Art. 9607, carton de 2x900 gr

20 cm



4,3 cm

à commander avant 12h

Cheesecake Coulis Framboise (2x1500 gr)

Produit en France,

2.10/port. Art. 8372.1, carton de 28x107 gr

Entremets pâtissier composé d'une garniture au fromage à la crème (66.3%), d'un biscuit spéculoos (21.7%) et d'un décor (12%)

Décongélation 8h au réfrigérateur à +4°C

À COMMANDER AVANT MIDI POUR UNE LIVRAISON LE JOUR OUVRABLE SUIVANT



6,5 cm 5 cm



à commander avant 12h

Dôme Exotique Mangue (72gr)

Produit en France,

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

Entremets pâtissier composé d'une garniture au fromage à la crème (78.7%) et d'un biscuit spéculoos (21.3%)

Décongélation 8h au réfrigérateur à +4°C

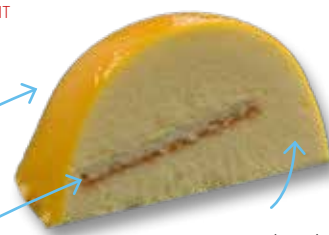
À COMMANDER AVANT MIDI POUR UNE LIVRAISON LE JOUR OUVRABLE SUIVANT



Glaçage mangue

Insert biscuit

Une mousse Fruits de la Passion & Mangue



DESSERTS

ACTIONS Septembre 2026

SANS
GLUTEN

7 cm



SANS Gluten Moelleux au chocolat (120 gr)

Produit en France,

1.95/pce Art. 9698, carton de 18x120 gr

Sortir le produit de son emballage mettre au micro-onde environ 40 secondes à 800W.

SANS
GLUTEN



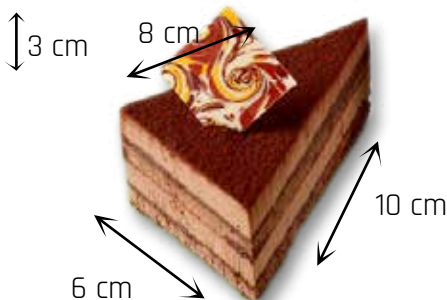
Mousse chocolat Artisanale pur beurre (45 gr)

Produit en France, diam. 7mm Haut. 4 mm

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.



Pointe au cacao (39 gr)

Produit en France,

0.88/pce Art. 9732, carton de 36x39 gr

Entremets composé d'une superposition de deux génoises cacao punchées au sirop cacao entre lesquelles se trouve une mousse au chocolat noir. Finition : cacao poudre.

Surgelé.

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.



Baklava (env. 36 gr)

Produit en Turquie,

0.95/pce Art. 7743, carton de 36x36 gr

(vente au détail possible)

2,5 cm



3 cm

Mini canelés (16 gr)

Produit en France,

0.37/pce Art. 9752, carton de 150x16 gr

La véritable recette du canelé version mini avec une saveur « Rhum-Vanille » renforcée

pour plus de goût, croustillant à l'extérieur et moelleux à l'intérieur

Réchauffer le canelé à 180°C, pendant 5 minutes.

Laisser refroidir afin que le produit retrouve tout son croustillant.

OU Laisser dégeler 1h le canelé à +4°C.

DESSERTS

ACTIONS Septembre 2026



Ø
26 cm

Tarte Tatin (1.2 kg)

Produit en France,

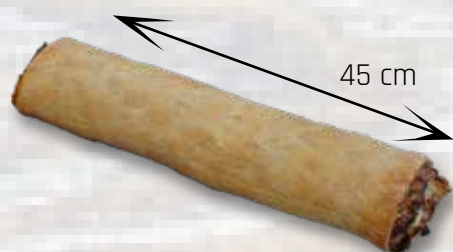
17.50/pce Art. 9745, carton de 3x1,2 kg

Une tarte tatin aux pommes caramélisées.

Fond de pâte brisée, recouvert de pommes caramélisées (pommes origine Val de Loire).

Produit cuit, surgelé, conditionné en moule aluminium et filmé individuellement.

Démouler le produit encore surgelé. Laisser décongeler le produit pendant 12 heures entre 0 et 4°C ou réchauffer le produit au four à 200°C pendant 10 à 15 minutes. Pour démouler le produit, enlever d'abord l'aluminium autour de la tarte puis le dessus.



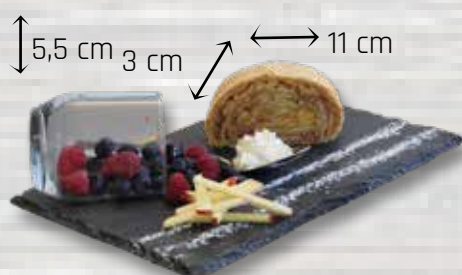
Strudel aux pommes viennois (1800 gr)

Produit en Allemagne,

20.90/pce Art. 9052, carton de 5x1800 gr

Contient des raisins au rhum, produit cru.

Cuisson 50 min. à 190°C.



Mini-strudel viennois (120 gr)

Produit en Allemagne,

1.75/pce Art. 9051, carton de 36x120 gr

Conseil de préparation: encore congelé, dans un four préchauffé (chaleur tournante sans vapeur) 180-200°C pour environ 8-10 minutes; au micro-ondes 2-3 minutes à 450 Watt, ou laisser dégeler 90 minutes à température ambiante. Saupoudrer de sucre glace avant de servir.

DESSERTS

ACTIONS Septembre 2026



NOUVEAU



Ø
26 cm

Tarte aux Pommes à l'Américaine (12x150 gr), coupée

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.

Tartelette fine pommes (105 gr)

Produit en France,

1.95/pce Art. 9711, carton de 16x105 gr

Pâte feuilletée recouverte de morceaux de pommes roulées dans du sucre et du beurre.

Finition nappage.

Mettre les produits sur un plat de service et laisser décongeler 5 heures au froid positif(+4°C) avant dégustation.



Ø
11,5-12 cm

Beignets aux pommes (env. 55-70 gr/pce)

Produit en Allemagne,

14.90/Kg Art. 9055, carton de 6x1 kg



NOUVEAU



Tarte aux Pommes à l'Américaine

DESSERTS

ACTIONS Septembre 2026



Bavarois au spéculoos (choc. amande) (700 gr)

Produit en Belgique, 36x8x4 cm

16.50/pce Art. 9594, carton de *6x700 gr

(vente au détail possible)

Laisser décongeler dans le réfrigérateur pendant 3 à 4 heures et servir frais



Opéra (810 gr)

Produit en France,

20.90/pce Art. 9609, carton de 3x810 gr

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

chocolat noir.

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



Bande choco/lait caramel noisette (3x750gr)

Produit en France, env. 35x9 cm

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

Bande composée d'un biscuit noisette, d'un crémeux caramel avec des noisettes, d'une mousse chocolat noisette, recouvert d'un velour marron.

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



Bande Poire Caramel (3x924 gr)

Produit en France, 36x9,5 cm

18.90/pce Art. 9792, carton de 3x924 gr

Bande composée d'un biscuit amande, d'un croustillant praliné, de cubes de poire, d'une mousse poire, d'un biscuit amande imbibé au sirop de poire, d'une mousse caramel,

recouvert d'un velour au chocolat au lait.

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

DESSERTS

ACTIONS Septembre 2026

NOUVEAU

SANS
GLUTEN



Grand Macaron Passion & Framboise (75 gr)

Produit en France,

2.45/pce Art. 9730, carton de 12x75 gr

Laisser décongeler 3h entre 0 et +4°C.



Mini tranches (mille-feuilles) à la crème (14 gr)

Produit en Pays-Bas,

0.35/pce Art. 2888, carton de 96x14 gr

Sortir le nombre de tranches souhaitées de l'emballage et laisser décongeler pendant environ 40 minutes à température ambiante.



Tranches aux Framboises (50 gr)

Produit en Suisse, 6x4 cm

1.20/pce Art. 41156, carton de 96x50 gr

Tranche biscuit avec crème aux framboises et yogourt

Laisser décongeler durant 2-3 heures dans réfrigérateur (5°C).



Drapeau ChocoMousse Toblerone (38 gr)

Produit en Suisse,

1.55/pce Art. 41159, carton de 30x38 gr

Tranche avec 20% chocolat

Drapeau chocomousse Toblerone

Une mousse au chocolat au lait, nougatine, miel et amandes.

Laisser décongeler durant 2-3 heures dans réfrigérateur.

NOUVEAU



5 cm



3 cm



Mini Beignet Nature (20 gr)

Produit en France,

0.30/pce Art. 9349, carton de 35x20 gr

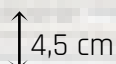
Des mini beignets gourmands et adaptés aux petites faims.

Sortir les boîtes de beignets de leur carton et les laisser décongeler 1h à température ambiante.

NOUVEAU



8 cm



4,5 cm



Beignet fourré à la Pomme (75 gr)

Produit en France,

0.65/pce Art. 9350, carton de 40x75 gr

Beignet traditionnel moelleux et gourmand idéal pour le goûter avec son fourrage à la pomme intensément fruité.

Sortir les beignets de leur carton, les disposer bien à plat sur une plaque et les laisser décongeler 1h30 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 fourré à la vanille (70 gr)

Produit en Belgique,

0.99/pce Art. 7796, carton de 36x70 gr

Laisser dégeler 90-120 min. à température ambiante.



Mini madeleine pur beurre nature (18 gr)

Produit en France,

0.35/pce Art. 7808, carton de 140x18 gr

Au four 4 min 30 à 190°C. Laisser à température ambiante 10 min avant dégustation.

FRUITS

ACTIONS Septembre 2026



Mirabelle oreillon

France,

8.20/Kg Art. 2149, carton de 1 x 10 kg



Pêches de vignes en quartiers

France,

7.95/Kg Art. 2111, carton de 2x2,5 kg



Purée de figues violette avec pépins

France (Provence),

12.50/Kg Art. 2542, carton de *6x1 kg

(vente au détail possible)

Laisser dégeler env. 12h à + 4 °C pour une barquette entière de 1 kg.



Von Kaenel