

NOVEMBRE

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

ACTIONS

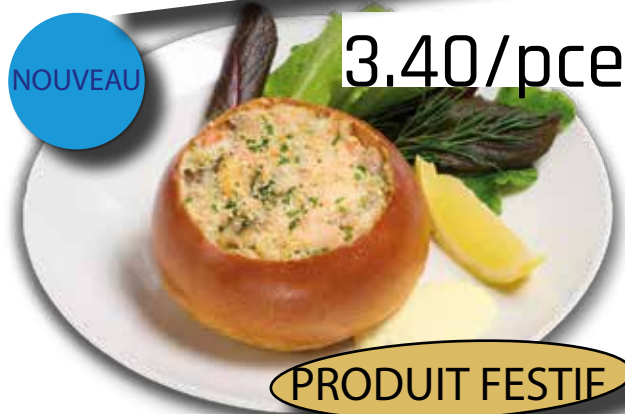
Prix valables dès le 28 octobre au 30 novembre 2026
dans la limite des stocks disponibles

desserts de Noël en pp. 40-41

demandez notre catalogue de produits
festifs si vous ne l'avez pas encore !



16.50/Kg



3.40/pce

Crevette "Twister", préfrit, (23,5 gr)

Litopenaeus vannamei)*, élevage en In-
donésie, ASC

Art. 6538, carton de 20x470 gr
(vente au détail possible)

Mélange de crevettes, légumes et épices, enveloppé dans une
feuille de rouleau de printemps, façonné en forme de petit cône
fin.

A COMMANDER AVANT MIDI POUR UNE LIVRAISON LE JOUR OUVRABLE SUIVANT

Brioche de Poisson à la Dieppoise Ø 8cm (140gr)

Ø 8 cm,

Art. 4219, carton de 22x140gr

Une boule briochée dorée garnie avec une garniture à base
de colin, fumet de poisson, crevettes, moules, petits légumes
et vin.



19.90/Kg



21.00/Kg

Ballotine de Poulet Marrons Champignons env.140 gr

France

Art. 5156, carton de 5 kg

Haut de cuisse de poulet farci aux brisures de marron, aux
champignons (cèpes, bolets jaunes), surgelé, cru, à cuire.

Moelleux de Poulet aux Agrumes & Thym (110 gr)

France, min. 42 pces/ct

Art. 5164, carton de 5 kg

Haut de cuisse de poulet désossé traité en salaison, farci (26
%) à la viande de poulet, aux agrumes et au thym, sans os.

Von Kaenel

LÉGUMES



Bâtonnets de panais

Suisse

6.00/Kg Art. 1587.1, carton de 2x2.5 kg



Mélange de légumes racines Ditzler

Suisse

6.05/Kg Art. 1866.1, carton de 2x2,5 kg
Carottes jaunes, panais, patates douces, navets



Thaï-Mix mélange de légumes

Suisse, Europe, Chine, Kenya, Vietnam

6.75/Kg Art. 1583, carton de 2x2,5 kg
Haricots en morceaux, poivrons en lanières, pois croquants, mini épis de maïs, pousses de bambou, germes de haricots mungo.



Asia-Mix mélange de légumes

Suisse, Chine, Europe

6.70/Kg Art. 1584, carton de 2x2,5 kg
Carottes en batonnets, poivrons en lanières, brocoli fleurs, pousses de bambou, oreilles de juda.



Mélange de légumes Minestrone

Suisse (Europe)

5.95/Kg Art. 1637, carton de 2x2.5 kg
Haricots, carottes rouges, pommes de terre, branches de céleri, petits pois, haricots borlotti, courgettes, poireaux, céleri rave, tomates.



ARTICLE SUR PRÉCOMMANDE:

COMMANDÉ LUNDI AVANT 11H, LIVRAISON DÈS MERCREDI

COMMANDÉ MERCREDI AVANT 11H, LIVRAISON DÈS VENDREDI

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

DITZLER
sur commande

LÉGUMES



Cardons surgelés

Espagne

6.30/Kg Art. 1507, carton de 2x2,5 kg



Cubes de fenouil

Belgique, 10x10 mm

4.50/Kg Art. 1588, carton de *4x2,5 kg
(vente au détail possible)



Cubes de patates douces coupe "irrégulière"

Espagne, Portugal

4.90/Kg Art. 1589, carton de *4x2,5 kg
(vente au détail possible)



Cubes de panais (10x10 mm)

Belgique, Pays-Bas. Allemagne, 10x10 mm

3.90/Kg Art. 1587, carton de 10 kg

LÉGUMES



Fagots de haricots (35 gr), lien végétal

Kenya

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

Four Vapeur : 15 min à 100°C

Microonde : 2-3 min à 750 W



Tatin de légumes et thym (100 gr)

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.



BIO Haricot Rouges

France

6.90/Kg Art. 1614.1, carton de 10 kg

Pré cuits.



Poireaux à la crème

Belgique, 10 mm

5.50/Kg Art. 1702, carton de *4x2,5 kg

(vente au détail possible)



Mélange de légumes oubliés

Union Européenne

5.95/Kg Art. 1856, carton de *4x2,5 kg

(vente au détail possible)

Panais, céleri, carottes jaunes rustiques, potiron, topinambour, oignons rouges, carottes oranges rustiques.

Au four: Après avoir ajouté de l'huile végétale, laissez cuire le produit surgelé au four à 200°C (35-40 min.). A la casserole: Versez les légumes surgelés dans une casserole d'eau bouillante salée. Dès la reprise du frémissement, laissez cuire selon votre goût. Egouttez sans rafraîchir et assaisonnez.

CHAMPIGNONS



Cèpes lamelles

Espagne

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

Cèpes de Bordeaux



Champignons Paris coupés

Pays-Bas

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



Champignons de Paris (petits)

Union Européenne

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

PÂTES & GNOCCHIS



VEGETARIEN

Tortelloni à la ricotta et aux épinards

Produit en Liechtenstein

10.67/Kg Art. 6013, carton de 2x2 kg

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

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

4+1 carton gratuit



VEGETARIEN

Raviolini verdura

Produit en Liechtenstein

8.42/Kg Art. 6020.1, pack de 20 kg

Combi-steamer: Remplir chaque bac perforé avec 1 kg de pâtes surgelés. Incorporer un peu de matière grasse. Porter la température de l'étuveuse combinée à env. 95 °C. Étuver les pâtes 6-8 minutes (portion de 250 g env. 3 minutes).

Marmite/Cuve basculante: Mettre les pâtes surgelés dans de l'eau bouillante légèrement salée et faire gonfler les pâtes 3-5 minutes.

15+5 kg gratuit



Tortelloni au gruyère AOC

Produit en Liechtenstein

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

Four combiné vapeur: verser le contenu du sachet dans un bac GN. Ajouter un peu de 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.

OU

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



VEGETARIEN

Agnolotti aux truffes

Produit en Liechtenstein

14.30/Kg Art. 6029, carton de 2x2 kg

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 min. OU Casserole/marmite: Mettre le produit surgelé dans de l'eau bouillante légèrement salée et laisser cuire pendant 3 à 4 min.

PÂTES & GNOCCHIS

Raviolo Brasato Merlot à la viande

Produit en Liechentstein

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

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.

Casserole/marmite: Mettre le produit surgelé dans de l'eau bouillante légèrement salée et laisser cuire pendant 3 à 4 minutes.

ARTICLE SUR PRÉCOMMANDE:

COMMANDÉ VENDREDI AVANT 11h, LIVRAISON DES MARDI.

COMMANDÉ MARDI AVANT 11h, LIVRAISON DES JEUDI.

COMMANDÉ JEUDI AVANT 11h, LIVRAISON DES LUNDI.

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

sur commande

Agnolotti Cèpes & Safran

Produit en Suisse

14.90/Kg Art. 5992.1, carton de 2x2kg

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



12h

Cappelletti aux champignons

Produit en Suisse

7.25/Kg Art. 5992.4, carton de 10 kg



VEGETARIEN

Gnocchi farcis aux Champignons (cèpes)

Produit en Italie, diam. env. 3 cm, env. 14 gr

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

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



PÂTES & GNOCCHIS



VEGETARIEN

Spätzli

Produit en Liechtenstein

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

hilcona
FOODSERVICE

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



Riz Noir cuit

Produit en Italie

6.95/Kg Art. 7135, carton de 4x800 gr

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 comme accompagnement: verser le riz surgelé dans une casserole, ajouter quelques cuillerées d'eau ou d'huile, remuer pendant 90 secondes

VEGAN



hilcona
FOODSERVICE

Gnocchi Rossi

Produit en Liechtenstein

5.70/Kg Art. 3759, carton de 2x2.5kg

Gnocchi aux poivrons doux.

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

Poêle: avec un peu de matière grasse environ 7-10 min.

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

PÂTES & GNOCCHIS

NOUVEAU



Gratin de Pommes de terre aux cèpes (100 gr)

France, Ø 7 cm

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.

Gaufre de Pommes de Terre (85 gr)

France, 9,5 x 8 cm

1.45/pce Art. 3901, carton de 48x85 gr

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

NOUVEAU



Pomme Annette Ø 10 cm (100 gr)

France, Ø 10 cm

PRODUIT FESTIF

21.10/Kg Art. 5201, carton de 15x100 gr

Four professionnel : Préchauffer le four 10 min à 180°C. Placer les produits congelés sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et laisser réchauffer 15 à 20 min.

A COMMANDER AVANT MIDI POUR UNE LIVRAISON LE JOUR OUVRABLE SUIVANT

à commander avant 12h

USA Frites

Suisse

6.50/Kg Art. 3047, carton de 4x2,5 kg

Friteuse 175°C: 3-4 min.



KADI[®]

KADI-Croquettes Pommes de Pin

Suisse (Europe)

7.90/Kg Art. 3117, carton de 2x2,5 kg

Friteuse 175 °C (2 min 30 sec, pause, encore 2 min), Combi-Steamer 200 °C 10-12 Min

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.

KADI-Croquettes panées (env. 23 gr)

Suisse (Europe)

7.25/Kg Art. 3120, carton de 2x2,5 kg

Friteuse 175 °C 4-5 Min



KADI[®]

sur commande



KADI[®]



POISSON & CRUSTACÉS



ISSU DE PÊCHE DURABLE

Saumon fumé pré-tranché

Salmo salar, élevage, ASC

20.95/Kg Art. 4912, carton de *10x1 kg



à commander avant 12h

Saumon Gravlax (filet Cru et Mariné pré tranché)

Salmo salar, élevage en Norvège,

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

Saumon cru et mariné Gravlax pré tranché.

A COMMANDER AVANT MIDI POUR UNE LIVRAISON LE JOUR OUVRABLE SUIVANT



ISSU DE PÊCHE DURABLE

Pavé de Saumon, avec peau (155-170g)

Salmo salar, élevage en cages ouvertes en Norvège, GL 10%, ASC, IQF

16.95/Kg Art. 4353, carton de 5 kg

NOUVEAU



Pavé de Saumon façon "Crumble" (135 gr)

Salmo salar, élevage au Chili, Norvège ou Royaume-Uni,

13.90/Kg Art. 4325, carton de 88x5 kg

Un pavé de saumon d'atlantique recouvert d'un crumble de farine, de beurre et d'herbes.

Four: température: 180°C 17-22 minutes

Four à convection: température: 200°C 17-22 minutes



POISSON & CRUSTACÉS



ISSU DE PÊCHE DURABLE

Dos de Merlu Cap 160/180 gr

Merluccius capensis, M.paradoxus, chaluts, Atlantique, sud-est, GL 10%, MSC

13.85/Kg Art. 4236, carton de 5 kg



ISSU DE PÊCHE DURABLE

Filet carrelet (plie) simple 60-80 gr

Pleuronectes Platessa, chalut, Atlantique, nord-est, MSC, GL 10%

15.90/Kg Art. 4205, carton de 5 kg



ISSU DE PÊCHE DURABLE

Filets Merlu blanc meunière CAP (110-130 gr)

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

14.90/Kg Art. 4231, carton de 5 kg

Sans ajout de matière grasse :- Liaison chaude - Sans décongélation préalable, au four sec préchauffé à 180°C : 12 à 14 min. Ces préconisations sont nos recommandations de restitution optimale. Cependant, elles peuvent être adaptées aux différents outils de remise en température.



ISSU DE PÊCHE DURABLE

Colin d'Alaska pané sans arêtes (40x120 gr)

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

9.95/Kg Art. 4405, carton de 4,8 kg

Combi-vapeur: 180°C 14-16 minutes; friteuse: 180°C 6-7 minutes; poêle: feu moyen avec un peu de matière grasse 8-10 minutes en tournant régulièrement.



ISSU DE PÊCHE DURABLE

Poisson au four bordelaise (130 gr) (herbes)

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

1.10/pce Art. 4408, carton de 35x130 gr

Au four: cuisson env. 15-20 min. 200°C; au four à convection.

POISSON & CRUSTACÉS

NOUVEAU



Crevette "Twister", préfrit, (23,5 gr)

Litopenaeus vannamei)*, élevage en Indonésie,,, env. 23,5 gr/pce, ASC

16.50/Kg Art. 6538, carton de 20x470 gr
(vente au détail possible)

Mélange de crevettes, légumes et épices, enveloppé dans une feuille de rouleau de printemps, façonné en forme de petit cône fin.

10-12 min. au four à 180 °C (retourner une fois)

8-10 min. au airfryers à 180 °C.

3-5 min. à la friteuse à 180 °C.

Les cuire jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

A COMMANDER AVANT MIDI POUR UNE LIVRAISON LE JOUR OUVRABLE SUIVANT



Crevettes RED crues 16/20

Metapenaeus spp., chaluts, Océan Indien, est,

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

Frir à la friteuse 3-4 min. à 180°C.



Crevettes KURO noires crues 16/20

Metapenaeus spp., chalut, Océan Indien, est,, 16/20 pces / livre, min. 22.7 gr/pce

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

Frir à la friteuse 3-4 min. à 180°C.



Crevettes TEMPURA préfrit 16/20

Litopenaeus vannamei, élevage en Indonésie, env. 10-11 cm, env. 25 gr/pce, ASC

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

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

POISSON & CRUSTACÉS

NOUVEAU



Brioche de Poisson à la Dieppoise Ø 8cm (140gr)

Ø 8 cm,

PRODUIT FESTIF

3.40/pce Art. 4219, carton de 22x140gr

Une boule briochée dorée garnie avec une garniture à base de colin, fumet de poisson, crevettes, moules, petits légumes et vin.

Laisser décongeler 24h puis cuisson 30 min. sur une plaque recouverte de papier cuisson au four préchauffé à 150°C (th. 5). Laisser reposer 5 mn à température ambiante puis déguster.



Quenelles brochet (80 gr/pce)

Produit en France, brochet (Canada)

0.79/pce Art. 4420, carton de *4 x25x80 gr

(vente au détail possible)

Au four : Préchauffer le four pendant 10 minutes thermostat 7 ou 210°C. Disposer les quenelles dans un plat à gratin. Napper jusqu'au 3/4 d'une sauce de votre choix. Laisser cuire et gonfler pendant le temps indiqué ci-dessous.

A la casserole : Disposer les quenelles dans une casserole. Napper d'une sauce de votre choix. Couvrir et laisser gonfler à feu doux pendant le temps indiqué ci-dessous. Ne découvrir qu'au moment de servir. Durée de cuisson 30 à 35 minutes

DESTOCKAGE

ARRÊT PRODUIT



à commander avant 12h

Brochette Rouget-Barbet meunière (40 gr)

Parupeneus Heptacanthus, chaluts, Pacifique, centre-ouest,

dans la limite des stocks

15.90/Kg Art. 4310, carton de *10x1kg

(vente au détail possible)

Filets de rouget barbet cinnabare avec peau sans arête mis en brochettes panés meunière légèrement poivrés pré-frits, surgelés Plancha ou poêle: avec une cuillère à soupe d'huile d'olive et cuire pendant 6 à 7 minutes en tournant

À COMMANDER AVANT MIDI POUR UNE LIVRAISON LE JOUR OUVRABLE SUIVANT

DESTOCKAGE

ARRÊT PRODUIT



à commander avant 12h

Filet Grondin, pauvre en arêtes a/peau 20-40g

Aspitrigla cuculus, Pêche aux chaluts, Atlantique, nord-est, PN, IQF

dans la limite des stocks

18.50/Kg Art. 4307, carton de 3 kg

À COMMANDER AVANT MIDI POUR UNE LIVRAISON LE JOUR OUVRABLE SUIVANT

VOLAILLE

NOUVEAU



Ballotine de Poulet Marrons Champignons env.140 gr

France

PRODUIT FESTIF

19.90/Kg Art. 5156, carton de 5 kg

Haut de cuisse de poulet farci aux brisures de marron, aux champignons (cèpes, bolets jaunes), surgelé, cru, à cuire.

Sans décongélation préalable, mettre au four sec préchauffé à 180°C pendant 40 min. Après décongélation en chambre froide entre 0°C et 4°C pendant 24 heures maximum dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène, cuire au four sec préchauffé à 180°C pendant 30 min. Nécessité de cuire le produit à une température de 74°C à coeur minimum.

NOUVEAU



Moelleux de Poulet aux Agrumes & Thym (110 gr) France, min. 42 pces/ct

PRODUIT FESTIF

21.00/Kg Art. 5164, carton de 5 kg

Haut de cuisse de poulet désossé traité en salaison, farci (26 %) à la viande de poulet, aux agrumes et au thym, sans os.

Sans décongélation préalable, mettre au four à air pulsé préchauffé à 180°C pendant 25 min pour atteindre une température de 70°C à coeur pendant 2 min. En utilisation liaison froide: décongeler le produit en chambre froide entre 0 et 4°C pendant max. 72h dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène, puis réchauffer en barquette ouverte en cellule ou chariot à 120°C pendant 25 min pour atteindre une température de 70°C à coeur pendant 2 min.



Suprême de Poulet Jaune 200/220 gr France

13.65/Kg Art. 5155, carton de 5 kg

A la poêle : disposez les suprêmes de poulet dans une poêle chaude avec un peu de matière grasse, 3 min à feu vif puis 15 min à feu doux et couvert. Les retourner à mi cuisson. à savourer cuit à coeur



Crunchy Chicken Wings Suisse

16.95/Kg Art. 5261, carton de 5x1 kg

Préparation de viande de poulet marinée, panée avec chapelure de cornflakes, crue, destinée à être consommée cuite

Au four: préchauffer le four à 200°C et cuire le produit pendant 19 à 21 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

VOLAILE

Foie gras de canard LOBE (500 gr/pce)

France

38.90/Kg Art. 14013, carton de 6 x 500 gr
(vente au détail possible)



**- foie gras du Sud-Ouest, IGP
- des lobes de 500 gr net pour un
meilleur contrôle de vos costs.**

Une maîtrise globale de la filière, de la sélection des animaux à l'expédition des produits finis garantissent une traçabilité et un Indication Géographique Protégée Sud-Ouest, garantissant une origine certifiée sur l'ensemble des produits.

Magret de canard (300-500 gr/pce) PV

France

19.95/Kg Art. 5181, carton de env. 5.5 kg
2 sachets de 6 pces sous-vide, env. 12 pces/ct



Assortiment 4 Brochettes Poulet Yakitori (env.25g)

Thaïlande

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

Assortiment de brochettes assaisonnées cuites et surgelés 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

PRODUITS VÉGÉTARIENS



Burger Edamame Avocat env.45 x112.5 gr

Produit en Pays-Bas, diam. 10,5 cm H 1 cm

17.50/Kg Art. 5351, carton de 5 x1 kg

Le burger à l'Avocat & Edamame est garni d'avocat Hass (Pérou) et de graines de soja edamame (Autriche), ce qui le rend unique dans sa catégorie. Mais ce n'est pas seulement sa garniture qui rend ce produit si spécial, c'est aussi son goût doux et riche associé à la panure croustillante à base de graines et de quinoa. Friteuse : Préchauffer l'huile à 175°C. Faire frire en petites portions de congelé dans l'huile pendant 3,5-4 minutes. Maintenez la température de l'huile à 175°C. Laisser 2 minutes sur une assiette avant de servir. Four: Préchauffer le four à 220 ° C, disposer en une seule couche, cuire pendant 15-18 minutes. Tourner une fois pendant la cuisson. Laisser 2 minutes sur une assiette avant de servir.

Friteuse à air: Préchauffer la friteuse à 200 ° C, cuire pendant 10-12 minutes. Laisser 2 minutes sur une assiette avant de servir.

kcal	kJ	protéines	matières grasses	acides gras saturés	HC	dont sucres	sel	fibres
225	945	8.4	10.7	2.3	24	1.8	1.08	2.3



Falafels à la Courge

Produit en Suisse,

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

(vente au détail possible)

Après décongélation, 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



Tachina (fraîche)

Produit en Turquie,

9.95/pot de 0.45 Kg Art. 7745, carton de 450 gr

kcal	kJ	protéines	matières grasses	acides gras saturés	HC	dont sucres	sel	fibres
660	2730	27	58	8	10	0.3	0.5	0

PRODUITS VÉGÉTARIENS

VEGAN



sur commande

HVB Vegan Crunchy Burger 90 gr PS

Produit en Suisse, Ø env. 10cm, h: env. 1 cm

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

Burger végétarien 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	950	14	8.5	0.7	22	1.2	1.2	3

VEGETARIEN



sur commande

Escalope végé. fromage et épinards 40x120 gr

Produit en Suisse,

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

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 10 à 12 minutes à 200°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
273	1140	16	15	3.4	17	2.6	1.1	3

VEGETARIEN



Boulettes de légumes, env 20gr

Produit en Suisse,

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

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

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

A la poêle: faire frire dans l'huile à feu moyen pendant 6 à 9 minutes. Combi-Steamer: congelé à 160°C avec 90% de vapeur pendant 8 à 9 minutes.

kcal	kJ	protéines	matières grasses	acides gras saturés	HC	dont sucres	sel	fibres
161	674	4.9	4.2	0.6	22	5.8	1.1	7.7

VEGETARIEN



Piccata Tofu aux herbes (55 gr)

Produit en Suisse,

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

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

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

kcal	kJ	protéines	matières grasses	acides gras saturés	HC	dont sucres	sel	fibres
263	1968	15	17	4.4	12	1.2	2	1

PRODUITS VÉGÉTARIENS

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

NOUVEAU

VEGETARIEN



Burger Mexicain à la Quinoa (100 gr)

Produit en Pays-Bas,

1.25/pce Art. 9125.1, carton de 40x100 gr

Cuisson env. 15 min. dans un four préchauffé à 175°C ou environ 12 min. à la poêle ou env. 8 min. à la friteuse (170°C).

kcal	kJ	protéines	matières grasses	acides gras saturés	HC	dont sucres	sel	fibres
251	1051	6.5	12	1.9	28	2.4	0.9	2.6

VEGETARIEN



Aiguillettes végétales de blé, épinards féta 40 gr

Produit en France,

12.10/Kg Art. 5313, carton de 2x2,5 kg

Après décongélation: 35-45 min. au four sec préchauffé à 120-130°C. Sans décongélation: 13-15 min. au four sec préchauffé à 180°C.

kcal	kJ	protéines	matières grasses	acides gras saturés	HC	dont sucres	sel	fibres
246	1027	13.1	12.7	2.03	18.2	0.93	0.56	3.1

VEGETARIEN



Emincé végétarien (POIS & BLE)

Produit en France,

12.95/Kg Art. 5330, carton de 5 kg

Sans décongélation préalable, à la poêle à feu moyen, avec un peu de matière grasse 6 à 10 minutes.

kcal	kJ	protéines	matières grasses	acides gras saturés	HC	dont sucres	sel	fibres
212	887	25.6	9.9	0.76	4.4	0.5	1.26	1.3

MALAKOFFS



Malakoff 80 gr

Produit en Suisse

2.75/pce Art. 7760, carton de 100x80 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

NOUVEAU



Mini Malakoff aux Cèpes (15 gr)

Produit en Suisse

1.20/pce Art. 7762, carton de *3x100 pces

(vente au détail possible)

Frire à env.180 °C encore congelé durant 3-4 minutes

À COMMANDER AVANT MIDI POUR UNE LIVRAISON LE JOUR OUVRABLE SUIVANT

PRODUIT FESTIF

à commander avant 12h

NOUVEAU



Mini Malakoff aux Herbes des Alpes (15 gr)

Produit en Suisse

1.15/pce Art. 7770, carton de *3x100 pces

(vente au détail possible)

Frire à env.180 °C encore congelé durant 3-4 minutes

À COMMANDER AVANT MIDI POUR UNE LIVRAISON LE JOUR OUVRABLE SUIVANT

PRODUIT FESTIF

à commander avant 12h

COCKTAIL

NOUVEAU



Mini Croque-Monsieur Jambon-Emmental (10 gr)

Produit en France

0.39/pce Art. 7681, carton de 40x10 gr

Cuire les mini croques encore surgelés sur une plaque avec papier cuisson env. 10-12 min à 210°C - servir chaud.

(ne pas utiliser le micro-ondes et ne pas chauffer ou griller trop longtemps ou à une température trop élevée)

NOUVEAU



Assortiment de Mini-Wraps (env.13 gr)

Produit en France, diam. 35 mm, h: 15 mm

0.75/pce Art. 7680, carton de 48 x 13gr

12 wraps chèvre et légumes méditerranéens, 12 wraps saumon et ciboulette, 12 wraps

poulet et poivron doux, 12 wraps pastrami et moutarde

Laisser décongeler env. 5h à 4°C en les laissant couverts du film plastique. Sortir du réfrigérateur 5 min. avant de servir.

A consommer froid immédiatement après décongélation.

Mini Ramequins bouchée assortis (18 gr)

Produit en France



0.52/pce Art. 9063, carton de 5x25x18 gr

Un assortiment original de 5 recettes de mini apéritifs surgelés : champignon ail persil ;

tartiflette, saumon aneth, tomates chèvre basilic, choux fleur brocoli.

Les minis bouchés sont présentées dans un plateau noir spécial cuisson. Cuisson env. 15 min dans un four préchauffé à 160°C.

Canapés "Amuse-Bouche Bistrot" (env 15 gr)

Produit en France



1.02/pce Art. 14112, carton de 48x15 gr

8 pièces de chaque: Clubs façon César cake Grana Padano rillettes de poulet au parmesan, crème de batavia; Cakes à la noisette, crème thym citron, bresaola; Cakes aux épinards menthe, houmous de petits pois, éclats de graines de courge; Financiers au cumin, crème de carotte, fromage de chèvre et poivre 5 baies; Sablés sésame et pavot, crème aux agrumes, saumon fumé et fleur de bleuet; Financiers poivron huile d'olive,

gelée de tomate balsamique, caviar d'aubergine, mozzarella

Laisser dégeler 3h à 4°C.

COCKTAIL



Assortiment de Pita Cocktail (11 gr)

Produit en France

0.63/pce Art. 14114, carton de 56x11 gr

Assortiment de 4 variétés présenté en 4 lignes de 7 pièces : 7 pitas aux épices et rillettes de saumon, 7 pitas nature garnies de fromage frais à la provençale, 7 pitas épinard garnies d'une crème à l'aneth et aux oeufs de truites et 7 pitas tomate garnies d'une crème ail et fines herbes.

Ôter le film protecteur, puis laisser décongeler les produits environ 3 heures en chambre froide entre 0 et 4°C.



Plateau de canapés prestige 54 pces

Produit en France

0.95/pce Art. 14111.1, carton de 54x12 gr

Assortiment de 6 recettes présentées sur plateau : fromage de chèvre et tomate marinée. Cheesecake à l'avocat/saumon. Mousselines de carottes, houmous. Mini burger, crème coriandre/yuzu, pois gourmand. Biscuit et son crémeux au bloc de foie gras/figues. Cake aux carottes, fromage et jambon sec.

Livré avec plateau de présentation.



Assortiment de Mini muffins salés (25 gr)

Produit en France

0.70/pce Art. 2903, carton de 40x25 gr

Laisser dégeler.

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



Pain Surprise 6 céréales à garnir, 2 pains 900 gr

Produit en France, Ø 20 cm

18.95/pce Art. 14148, carton de 2x900 gr

- La base idéale de votre créativité !
- Un pain surprise prêt à garnir, creusé et découpé, pour réaliser facilement vos propres créations.

- Une scarification traditionnelle saupoudrée de farine

- Utilisable dans vos recettes éligibles «fait maison»

Pain caractéristique du pain de mie avec des inclusions de céréales ; couleur ambrée du pain due aux céréales ; texture croquante des céréales et pain de mie fondant ; présence d'avoine, de maïs, de millet, de lin, de farine de blé et de farine de seigle.

Au réfrigérateur

- Placer le pain encore surgelé dans le bas du réfrigérateur. Laisser décongeler pendant 24 h.

- Sortir le pain un peu avant utilisation

COCKTAIL



Bouchées Avocats, Edamame & Katsu Curry

Produit en Pays-Bas, env. 64 pces/kg

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

(vente au détail possible)

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

Préparation / mode de cuisson (à partir de l'état congelé) : Friteuse (175 °C) : 3,5 à 4 minutes Four traditionnel (220 °C) : 8 à 10 minutes Four à convection (200 °C) : 6 à 8 minutes Poêle (à feu moyen) : 4 à 6 minutes, utiliser de l'huile de cuisson Cuire en petites portions, retourner pendant la cuisson. Attendre 2 minutes avant de servir.



Gougère à l'emmental (420x14 gr), crue

Produit en France

0.25/pce Art. 7029, carton de 420x14 gr

Mettre la feuille sur une plaque de cuisson puis enfourner de suite à thermostat à env. 170°C pendant 24 à 30 minutes. (A adapter selon le four)



Spanakopita (feuilletés épinards/féta) (30 gr)

Produit en Grèce

0.47/pce Art. 7622, carton de 168x30 gr

Au four: préchauffer votre four à 210°C, déposer les feuilletés encore surgelés sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et enfourner à mi-hauteur. Laisser cuire 12 à 15 minutes environ. Retourner les feuilletés en milieu de cuisson.



Wonton aux légumes (15 gr)

Produit en Thaïlande

0.34/pce Art. 7623, carton de 66x15 gr

Au four : Préchauffer votre four à 210°C. Déposez les bouchées encore surgelées sur une plaque recouverte de papier sulfurisée et enfournez à mi-hauteur. Laissez réchauffer 12 à 15 minutes environ.



Gyoza aux crevettes ASC 25 gr

Thaïlande, 39-41 pces/kg

16.95/Kg Art. 7628, carton de *10x1 kg

(vente au détail possible)

Bouchées à la vapeur à base de pâte de blé 40% farine d'une farce aux crevettes 60% Raviole Gyoza de forme traditionnelle (en croissant). Pâte de couleur crème uniforme. Garniture bien identifiable (crevettes, choux ciboule).
,

COCKTAIL



DRAGON Dim Sum assortis crevettes légumes Vietnam

19.90/Kg Art. 7642.1, carton de 12x545 gr

Royal Hargao, crevette shaomai, crevette shaomai tail-on, farce shiitake et crevette, crevette shaomai «fleur», hakao en forme de rose.

Cuisson env. 8-9 min. à la vapeur.



Mini-Gaufre Pommes de Terre (env. 9,5 gr)

France, Ø 4 cm × hauteur 2,9 cm

0.34/pce Art. 7682, carton de 180 x 9,5g

Décongeler pendant 2 heures à 4 °C

Réchauffage rapide

Mettre au four pendant 4 minutes à 145 °C.

Laisser refroidir quelques minutes



VEGETARIEN

Mini blinis noirs au charbon végétal (5 gr)

Produit en France, diam. env. 4,5 cm

0.20/pce Art. 9417, carton de env 240x5 gr

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



VEGETARIEN

Mini blinis aux poivrons rouges et piquillos (5gr)

Produit en France, Ø env. 4,5 cm

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

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

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

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

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

COCKTAIL

NOUVEAU



à commander avant 12h

Mini Coupelle Noire (fond de tartelette)

Produit en Belgique Ø 4 cm, h: 1,8 cm

0.35/pce Art. 9111, carton de 240x3 gr

Laisser dégeler (produit déjà cuit)

À COMMANDER AVANT MIDI POUR UNE LIVRAISON LE JOUR OUVRABLE SUIVANT

NOUVEAU



à commander avant 12h

Mini Coupelle neutre (fond de tartelette)

Produit en Belgique, Ø 4 cm, h: 1,8 cm

0.35/pce Art. 9112, carton de 240x3 gr

Laisser dégeler

À COMMANDER AVANT MIDI POUR UNE LIVRAISON LE JOUR OUVRABLE SUIVANT

NOUVEAU



à commander avant 12h

Mini Coupelle (fond de tartelette) Rustique

Produit en Belgique, Ø 4 cm, h: 1,8 cm

0.35/pce Art. 9113, carton de 240x3 gr

Laisser dégeler.

À COMMANDER AVANT MIDI POUR UNE LIVRAISON LE JOUR OUVRABLE SUIVANT

NOUVEAU



à commander avant 12h

Mini Quatra (fond de tarte carré) Noire

Produit en Belgique 4x4 cm, h: 1,7 cm

0.35/pce Art. 9114, carton de 128x3 gr

Laisser dégeler

À COMMANDER AVANT MIDI POUR UNE LIVRAISON LE JOUR OUVRABLE SUIVANT

NOUVEAU



à commander avant 12h

Mini Quatra (fond de tarte carré) 4x4 cm

Produit en Belgique 4x4 cm, h: 1,7 cm, 4x4 cm, h: 1,7 cm

0.35/pce Art. 9115, carton de 128x3 gr

Laisser dégeler

À COMMANDER AVANT MIDI POUR UNE LIVRAISON LE JOUR OUVRABLE SUIVANT

COCKTAIL

Nos coupelles se déclinent en sucré et en salé, en préparations froides et chaudes selon vos envies.*

A laisser dégeler et garnir ou garnir et passer au four.

Ci-dessous quelques suggestions de présentation:



**Préparation chaude: réchauffer les coupelles garnies env. 20 min à 180°C -procéder à des tests au préalable, cela peut varier en fonction du four et de la garniture*



BOULANGERIE



Mini Brioches nature (10 gr) Ø 4,5 cm

Produit en France, Ø 4.5 cm

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.



Mini Brioches Noires (10 gr) Ø 4,5 cm

Produit en France, Ø 4.5 cm

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.



Mini Brioches Sésame (10 gr) Ø 4,5 cm

Produit en France, Ø 4.5 cm

0.28/pce Art. 8752, carton de 100x10 gr

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



Mini brioches 4 couleurs (10 gr) Ø 4.5 cm

Produit en France, Ø 4.5 cm

0.40/pce Art. 8753, carton de 100x10 gr

Produit cuit surgelé composé d'une pâte à brioche colorée, saupoudré de graines de pavot, polenta et sésame.

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

BOULANGERIE

VEGAN



Petite Flûte aux Olives 13 cm (35 gr)

Produit en Espagne, env. 13x4 cm, h: 3 cm

0.40/pce Art. 8765, carton de 45x35 gr
Décongeler 30 minutes à température ambiante. Cuire 12 minutes à 185°C.



Mini sandwich navette nature 9.5 cm (25 gr)

Produit en Belgique, longueur: env. 9,5 cm

0.28/pce Art. 8740, carton de 200x25 gr

Petit pain moelleux surgelé, cuit.

Laissez décongeler pendant 30 minutes dans l'emballage.



Mini navettes nature 7 cm (15 gr)

Produit en France, env. 7x4 cm, h 3,5 cm

0.32/pce Art. 8741, carton de 50x15 gr

Petit pain brioché à garnir pour la réalisation de sandwiches.

Sortir les navettes 1 h avant leur consommation et les laisser décongeler à température ambiante (< 25°C) sous film pour éviter tout dessèchement. Conservation 48h maximum à température ambiante sous réserve de manipulations conformes aux bonnes pratiques d'hygiène

VEGAN



Mini Moricette® au Sésame (11 gr)

Produit en France, 6,5x3 cm h:2.25cm

0.27/pce Art. 8754, carton de 250x11 gr

Micro pain en pâte à brezel topping sésame

Laisser décongeler à température ambiante pendant environ 1 heure.

VEGAN



Assort. de mini Moricettes (25 gr) 10cm

Produit en France

0.37/pce Art. 8560, carton de 60x25 gr
3 sachets: 1x20 pces de mini moricettes sans graines; 1x20 pces de mini moricettes aux graines de sésame; 1x20 pces de mini moricettes aux graines de pavot.
Sortir le produit du sachet et le laisser décongeler à température ambiante pendant environ 1 heure.

COCKTAIL

NOUVEAU



Mini feuilletés apéritif à cuire (env.12 gr)

Produit en France, entre 8-14 gr

PRODUIT FESTIF

0.47/pce

Art. 7011, carton de 165x env. 18 gr
Carré Tapenade, Allumette Basilic, Allumette Fromage, Hexagonal Provençale (recette sans porc)
Cuisson sur plaque avec papier cuisson au four préchauffé à 200°C pendant 15 min. Ne pas décongeler avant cuisson.



Allumette Fromage

Hexagonal Provençal

Carré Tapenade

Allumette Basilic

NOUVEAU



à commander avant 12h

Mini-pain brioché "carré" (16 gr)

Produit en France, 5x5 cm, h: 4 cm

PRODUIT FESTIF

0.65/pce

Art. 7015, carton de 70x16 gr
Petit pain carré brioché, base pour pièces cocktail, aussi bien salées que sucrées (non coupés)
Laisser décongeler 30 min au réfrigérateur
A COMMANDER AVANT MIDI POUR UNE LIVRAISON LE JOUR OUVRABLE SUIVANT

NOUVEAU



Mini-Bun N Roll nature (19 gr)

Produit en France, ø env. 5,5 cm, h: env. 3 cm

PRODUIT FESTIF

0.68/pce

Art. 7016, carton de 70x19 gr
Pâte à croissant roulée, pur beurre, surgelé.
Laissez décongeler pendant 30 minutes les mini rolls au réfrigérateur

BOULANGERIE



Feuille de génoise blanche, 38x58x0.7 (500 gr)

Produit en France, 58x38x0.7 cm

6.95/pce Art. 9695, carton de 6x500 gr



Feuille de génoise chocolat (480 gr)

Produit en France, 58x38x0.7 cm

7.35/pce Art. 9696, carton de 6x480 gr



Plaque feuilletée pur beurre, 2.8 mm, 14x714 gr

Produit en Belgique, 36x56 cm

13.95/Kg Art. 9693, carton de 10 kg

Laisser 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.



Mini fonds de tartelettes crus 5x25x8 gr

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

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

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

DESSERTS

VEGAN

SANS
GLUTEN

NOUVEAU



à commander avant 12h

Tropical Noix de Coco, Mangue & Passion (87 gr)

Produit en Belgique, Ø 5 cm, h: 4 cm

2.40/pce Art. 9109, carton de 24x87 gr

Un dessert individuel composée d'une gelée de mangue, d'une mousse exotique (passion & mangue), de noix de coco et de génoise - vegan et sans gluten. Laisser dégeler.

À COMMANDER AVANT MIDI POUR UNE LIVRAISON LE JOUR OUVRABLE SUIVANT

Suggestion de présentation



VEGAN

SANS
GLUTEN

NOUVEAU



à commander avant 12h

Entremet Pistache & Fruits des Bois (87 gr)

Produit en Belgique, Ø 5 cm, h: 4 cm

2.60/pce Art. 9719, carton de 24x87 gr

Un dessert individuel composé d'une superposition de gelée de baies des bois, d'une mousse pistache, d'éclats de pistache et d'une génoise - vegan et sans gluten. Laisser dégeler.

À COMMANDER AVANT MIDI POUR UNE LIVRAISON LE JOUR OUVRABLE SUIVANT

Suggestion de présentation



VEGAN

SANS
GLUTEN

NOUVEAU



à commander avant 12h

Entremet Praliné Noisettes & Chocolat Noir (84 gr)

Produit en Belgique, Ø 5 cm, h: 4 cm

2.55/pce Art. 9723, carton de 24x84 gr

À COMMANDER AVANT MIDI POUR UNE LIVRAISON LE JOUR OUVRABLE SUIVANT

Suggestion de présentation



DESSERTS



Saint-Honoré Revisité (70gr)

Produit en France, 12x3,5 cm

2.30/pce Art. 9754, carton de 14x70 gr

Sur un feuilleté caramélisé, 3 petits choux craquelés garnis d'une crème pâtissière caramel salé et d'un glaçage à la confiture de lait, surmontée d'une crème diplomate caramel salé

Décongélation 4h30 dans son emballage en chambre froide positive.



Cabosse "Chocolat Coeur Caramel et noisette" 75 gr

Produit en France

2.35/pce Art. 9701, carton de 12x75 gr

Entremets en pâte à bombe, coeur caramel et éclat de noisette caramélisée. Le tout est déposé sur un biscuit financier.

Laisser décongeler en chambre froide + 4°C pendant 4 heures en dehors de son emballage. Après décongélation, à conserver 24 heures au réfrigérateur à + 4°C.



Sablé crémeux au Gianduja, 90 gr, Ø 7 cm

Produit en France, Ø 7 cm

2.15/pce Art. 9568, carton de 16x90 gr

Décor gourmand et croustillant bâtonnets d'amandes, noisettes concassées, morceaux d'orange confite, pistaches vertes, Crumble, Jeu de textures qui valorise le produit

croustillance du crumble et du décor, fondant de la crème Gianduja.

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



Précieux Chocolat & Caramel (80 gr)

Produit en France, Ø 6 cm

2.40/pce Art. 9933, carton de 24x80 gr

Une base de feuillantine pralinée entourée de biscuit cacao renfermant une bavaroise au chocolat et un coeur de caramel au beurre salé.

Laisser décongeler sur plateau 4 heures en chambre froide positive et laisser tempérer quelques minutes avant de servir. Conservation 48h maximum entre 0°C et +4°C sous réserve de manipulations conformes aux bonnes pratiques d'hygiène



Allumette Rocher Chocolat praliné (65 gr)

Produit en France, 11x3 cm, h: 2,5 cm

2.25/pce Art. 9771, carton de 16x65 gr

Un biscuit cacao-noisettes, un croustillant chocolat, une mousse au chocolat - le tout enrobé d'un délicieux chocolat au lait aux noisettes. Laisser dégeler 3 heures en chambre froide positive.

GOURMANDISES



Donuts Magic Mix Box (69 gr)

Produit en France

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

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



Muffins Pomme-Cannelle fourrés Caramel (112gr)

Produit en Belgique

1.45/pce Art. 8202, carton de 36x112 gr

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



Mini Gaufre de Liège, pur beurre (55 gr)

Produit en Belgique

0.75/pce Art. 8634, carton de 36x55 gr

A consommer chaud ou froid :

Chaud : placer la gaufre décongelée pendant 1 à 2 minutes dans un four préchauffé à 150°C.

Froid : laisser décongeler pendant 1h à +4°C.

env. 18 cm

à commander avant 12h

env. 10 cm

Bonhomme pépites de chocolat St-Nicolas (70 gr)

Fabriqués en France

1.22/pce Art. 8725, carton de 50 pièces de env. 70 gr

Cuite, laisser dégeler env. 1 heure à température ambiante

A commander avant midi pour une livraison le lendemain

DISPONIBLES DANS LA LIMITE DES STOCKS

GOURMANDISES

NOUVEAU



Beignet fourré à la Pomme (75 gr)

Produit en France, diam. env. 8 cm, h: env. 4.75 cm

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.

NOUVEAU



Mini Beignet Nature (20 gr)

Produit en France, diam. env. 5.25 cm, h: env. 3,25 cm

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



à commander avant 12h

Croissant au Chocolat (100 gr)

Produit en Belgique

0.95/pce Art. 9288, carton de 60x100 gr

Décongélation: 15 min à température ambiante. Préchauffer le four. Cuisson: 20 +/- 2 min à 170 +/- 10°C.

À COMMANDER AVANT MIDI POUR UNE LIVRAISON LE JOUR OUVRABLE SUIVANT



Croissant Bun N Roll Cacao (87 gr)

Produit en Espagne, diam. 9 cm

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

Laisser dégeler 30 minutes à température ambiante.



Assortiment Mini Paniers aux fruits (100x40 gr)

Produit en France

0.85/pce Art. 8525, carton de 100x40 gr

De délicieuses viennoiseries, aux formes variées et aux multiples saveurs.

Quatres délicieuses recettes aux fourrages généreux pour un moment ultra gourmand. Découvrez le Mini Panier Griotte, le

Mini Panier Pomme Tatin, le Mini Panier Mangue, et le Mini Panier Fraise.

Laisser dégeler 30-45 min. à température ambiante puis cuisson (en four ventilé): environ 13-15 min. à 165-170°C

DESSERTS

NOUVEAU



à commander avant 12h

Bande croustillante Pomme Caramel Speculoos 770 gr

Produit en France, 34x9 cm

PRODUIT FESTIF

23.90/pce Art. 9939, carton de 3x770 gr

Entremets composé d'une génoise nature, d'un croustillant au chocolat au lait et au speculoos, d'un confit pomme caramel, d'une génoise et d'une mousse speculoos. Mettre les produits sur un plat de service et laisser décongeler 4 heures au froid positif (+4°C) avant dégustation.



Cheesecake New Yorkais (2x1500 gr)

Produit en France, daim 20 cm, hauteur 4,5 cm

2.10/port. Art. 8372, carton de 28x107 gr

Décongélation 8h au réfrigérateur à +4°C pour un cheesecake entier. 3h au réfrigérateur à 4°C pour des parts séparées.



Tarte Tatin (1.2 kg)

Produit en France, Ø 26 cm

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.



FRUITS



Cranberry

USA, Canada

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

(vente au détail possible)

Manipuler à l'état surgelé. Après décongelation : conserver 2 à 3 jours si utilisation avec glaçage ou si le produit est incorporé. 1 jour si utilisation nature (sans enrobage ou protection). Ne pas recongeler un produit décongelé.



Salade de fruits exotiques

Union Européenne, Amérique, Asie

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

(vente au détail possible)



Figues entières

France

9.25/Kg Art. 2150, carton de *5x1 kg

(vente au détail possible)



VEGETARIEN

Baklava (env. 36 gr)

Produit en Turquie

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

(vente au détail possible)

DESSERTS

VEGAN

SANS
GLUTEN

NOUVEAU

à commander avant 12h

Mousse Tropicale Passion & Mangue en poche

Produit en Belgique

12.90/Kg Art. 13001, carton de *6x500 gr

(vente au détail possible)

Laisser dégeler (entre 4-6h à max 7°C)

A COMMANDER AVANT MIDI POUR UNE LIVRAISON LE JOUR OUVRABLE SUIVANT

VEGAN

SANS
GLUTEN

NOUVEAU

à commander avant 12h

Mousse au Chocolat Noir en poche

Produit en Belgique

12.90/Kg Art. 13002, carton de *6x500 gr

(vente au détail possible)

Laisser dégeler (entre 4-67 heures à max. 7°C puis 30 min. à env. 20°C)

A COMMANDER AVANT MIDI POUR UNE LIVRAISON LE JOUR OUVRABLE SUIVANT

Suggestion de présentation avec
nos coupelles en p. 24



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.

DESSERTS

NOUVEAU



Allumette Chocolat & Pistache (65 gr)

Produit en France, 2,5x10 cm, h: 3,5 cm

2.35/pce Art. 9934, carton de 13x65 gr

Entremet composé d'une mousse au chocolat noir, d'un biscuit amande saveur pistache, d'un croustillant au praliné et au chocolat blanc saveur pistache, flocage au chocolat

noir.

Laisser dégeler env. 4h en chambre froide positive.

À COMMANDER AVANT MIDI POUR UNE LIVRAISON LE JOUR OUVRABLE SUIVANT

PRODUIT FESTIF

NOUVEAU



Cube "Cassis" (80 gr)

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

2.50/pce Art. 9935, carton de 12x80 gr

Entremets pâtissier composé d'une mousse, d'un crémeux, d'une sauce, d'un gâteau le tout au cassis, d'un croustillant au chocolat blanc et d'un glaçage.

Laisser dégeler env. 4 heures en chambre froide positive.

À COMMANDER AVANT MIDI POUR UNE LIVRAISON LE JOUR OUVRABLE SUIVANT

PRODUIT FESTIF

NOUVEAU



Précieux Citron & Yuzu (80 gr)

Produit en France, Ø 6 cm, h: 5 cm

2.30/pce Art. 9936, carton de 24x80 gr

Biscuit Joconde cannelle et pralin, crémeux citron yuzu, mousse façon cheesecake, gelée citron avec zeste de citron vert

Laisser dégeler 12h en chambre froide positive.

À COMMANDER AVANT MIDI POUR UNE LIVRAISON LE JOUR OUVRABLE SUIVANT

PRODUIT FESTIF

à commander avant 12h



Carrot Cake

Produit en Grande Bretagne, 1450 gr (14 parts) diam. 25 cm, hauteur 5,5 cm

1.95/pce Art. 42663, carton de 14x100 gr

Le Carrot Cake typique qui nous vient d'Angleterre!

Un gâteau mousseline aux carottes et aux noix, recouvert d'un glaçage au fromage et décoré de noix râpées. Surgelé.

A laisser dégeler.

Crazy & Carrot Cake (85 gr)

Produit en Pays-Bas

1.20/pce Art. 42662, carton de 21x85 gr

Déballer le produit, laisser décongeler 9 heures en froid positif. Après décongélation, conserver au frais et consommer dans les 72 heures.



CAFE GOURMAND



Mini Tarte Tatin (32 gr)

Produit en France, Ø 4,5 cm

0.80/pce Art. 9765.1, carton de 48x32 gr

Cuisson 15 à 20 min. dans un four préchauffé à 100°C.



Perles Tropézienne (22 gr)

Produit en France

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

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

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



Mini Fondant au chocolat (36 gr)

Produit en France, diam. env. 4 cm, hauteur 3 cm

0.88/pce Art. 9727, carton de 40x36 gr

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



P'tits verres sucrés (verrines)

Produit en France

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

9 P'tits verres chocolat (mousse au chocolat au lait, sauce au cacao, mousse au chocolat noir et crumble au cacao)

9 P'tits verres framboise vanille (crumble, mousse à la vanille, préparation à la framboise, framboise et pistache hachée)

9 P'tits verre façon tiramisu (biscuit cacao imbibé au sirop de café, mousse mascarpone, Chantilly et cacao en poudre)

9 P'tits verres citron meringué (crumble, mousse au citron, meringue, zeste de citron semi confit)

CAFE GOURMAND

Assortiment de Petits Fours Moelleux (12 gr)

Produit en France



0.75/pce Art. 9781, carton de 50x12 gr

Plateau composé de 50 petits fours surgelés répartis selon l'assortiment suivant : 5 goûters noisette caramel, 6 gâteaux au chocolat, 5 rubis framboise citron, 6 goûters coco, 6 financiers noisette café mandarine, 6 crumbles mûre chocolat, 5 pains de gène banane chocolat citron vert, 6 moelleux orange cacao, 5 moelleux tigrés. Ouvrir la boîte, percer le film, laissez décongeler pendant 6 heures en chambre froide entre 0 et 4°C boîte fermée. Retirer le film et servir.



Assortiment Macarons (14gr)

Produit en France

0.55/pce Art. 9845, carton de 35x14 gr

7 macarons chocolat d'Equateur, 7 macarons pistache de Californie, 7 macarons framboise intense, 7 macarons vanille Bourbon de Madagascar, 7 macarons caramel beurre salé de Guérande.

Laisser décongeler 1h30 à 2h00 entre 0 et +4°C.



Mini Chou Chocolat (18 gr)

Produit en France

0.75/pce Art. 9794, carton de 48x18 gr

Un mini chou au décor craquelin et fondant, garni d'un crémeux chocolat. Retirer le produit de son emballage et laisser décongeler 1 à 2 heures entre 0°C et +4°C. Sortez le 15 minutes avant dégustation.



Mini Chou Caramel (18 gr)

Produit en France

0.75/pce Art. 9795, carton de 48x18 gr

Un mini chou au décor craquelin et fondant, garni d'un crémeux caramel. Retirer le produit de son emballage et laisser décongeler 1 à 2 heures entre 0°C et +4°C. Sortez le 15 minutes avant dégustation.



DESSERTS DE NOËL

PRODUITS DISPONIBLES DANS LA LIMITE DES STOCKS

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



à commander avant 12h

Produit en France

dans la limite des stocks

Bûchette Passion & Mangue

2.30/pce Art. 9774, carton de 21x80 gr

Laisser dégeler dans la boîte fermée env. 6h entre 0°C et 4°C.
7,8cm x 4,5cm x 4cm (+/-2mm)

A commander avant midi pour une livraison le jour ouvrable suivant



à commander avant 12h

Produit en France

dans la limite des stocks

Bûchette croust. Chocolat/Caramel salé

2.35/pce Art. 9762, carton de 21x75 gr

Laisser dégeler en chambre froide positive pendant 6h.
78x45x35 mm

A commander avant midi pour une livraison le jour ouvrable suivant



à commander avant 12h

Produit en France

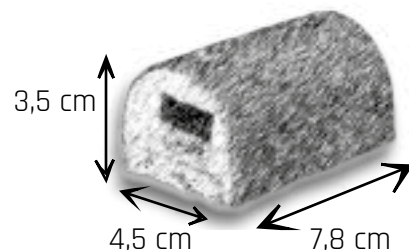
dans la limite des stocks

Bûchette croust. aux 3 chocolats

2.35/pce Art. 9757, carton de 21x90 gr

Laisser décongeler en chambre froide positive pendant 6h.
78x45x35 mm

A commander avant midi pour une livraison le jour ouvrable suivant



à commander avant 12h

Produit en France

dans la limite des stocks

Bûchette aux Fruits Rouges

2.30/pce Art. 9775, carton de 21x80 gr

Laisser dégeler dans la boîte fermée env. 6h entre 0°C et 4°C.
7,8cm x 4,5cm x 4cm (+/-2mm)

A commander avant midi pour une livraison le jour ouvrable suivant



à commander avant 12h

Produit en France

dans la limite des stocks

Bûchette Caramel, praliné & noisettes

2.30/pce Art. 9764, carton de 21x83 gr

Laisser dégeler en chambre froide positive pendant 6h.
78x45x35 mm

A commander avant midi pour une livraison le jour ouvrable suivant

DESSERTS DE NOËL

PRODUITS DISPONIBLES DANS LA LIMITE DES STOCKS
PENSEZ A RESERVER VOS DESSERTS DE NOËL
LE PLUS RAPIDEMENT POSSIBLE



Sapin au Chocolat

1.09/pce Art. 9755, carton de 60x45 gr

Génoise cacao, mousse chocolat, nappage chocolat décoré d'une sérigraphie.
Sortir le produit de la boîte. Laisser décongeler 1 à 2 heures au réfrigérateur entre 0 et 4°C. Servir frais de préférence. **dans la limite des stocks**

A commander avant midi pour une livraison le jour ouvrable suivant

Produit en France

à commander avant 12h



Bûche Rocher Vanille Praline tranchée

1.60/port. Art. 9938, carton de 3x16x55 gr

Mousse pralinée, insert génoise cacao, croustillant chocolat blanc praliné, crème brûlée vanille, décor rocher chocolat lait noisette. Bûche de 880 g, tranchée en 16 parts de 55 g. **dans la limite des stocks**

Laisser décongeler 6h en chambre froide positive dans son emballage.

A commander avant midi pour une livraison le jour ouvrable suivant

Produit en France

à commander avant 12h

Bûche parfum Chocolat 750 gr (déjà coupé)

1.15/port. Art. 9972, carton de 3x14x54 gr

Une génoise nature imbibée d'un sirop, crème parfum chocolat, décorée d'une crème parfum chocolat et de copeaux chocolat. Prédécoupée en 14 parts.

A commander avant midi pour une livraison le jour ouvrable suivant **dans la limite des stocks**

Produit en France



à commander avant 12h

dans la limite des stocks

Sapin chocolat glace vanille

1.07/pce Art. 9971, carton de 16x80 gr

Un sapin en glace vanille enrobée de chocolat. A servir glacé.

A commander avant midi pour une livraison le jour ouvrable suivant



à commander avant 12h

dans la limite des stocks

Etoiles cannelle glacées

1.12/pce Art. 9970, carton de 16x75 ml

Glace pomme et cannelle avec enrobage de cacao (13%), 7 cm (une pointe à l'autre)

A commander avant midi pour une livraison le jour ouvrable suivant