

Mon menu de Noël

Composez votre menu de Noël et profitez de cette période magique avec bofrost* et vos proches.

N° d'art.	Article	Quantité
0616	Pommes de terre de Noël	
0679	Petits gratins de pommes de terre	
0705	Trio de fleurettes	
0793	Riz basmati aux légumes	
1294	Velouté aux girolles	
1325	Rennes du Père Noël	
1538	Premium Selection	
1644	Raviolis aux cèpes	
1700	Jardinière de légumes d'hiver	
1706	Persillade forestière	
1721	Girolles	
1947	Aldo Bottega Grappa Riserva Prosecco 50 Anniversario	
2252	Pommes williams	
3830	Single Malt Whisky Double Oak Small Batch	
3867	Tartufo Pistache	
4227	Pommes carrées / 34227 -20%	
4361	Mini-tartelettes d'apéritif	
4421	Spätzli	
4540	Michel Maury Merlot Réserve Pays d'Oc IGP	
4549	Philippe Cesar Sauvignon Blanc Colombar Cuvée Intense Côtes de Gascogne IGP	
4550	Da Vinci Toscana Rosso IGT Collezione Privata	
4687	Petits croissants au jambon	
4702	Haricots verts extra-fins	
4760	Saucisses aux herbes / 64760 -20%	
4776	Filet de porc en croûte	
4777	Rôti à la tessinoise avec des pruneaux	
4786	Poitrine de poulet en pâte feuilletée avec champignons	
4787	Fondue chinoise, coupée à la main	
4834	Blanc de poulet, assaisonné	
4839	Tartare	
4901	Assortiment de mini pains apéritifs	
5808	Panettone Antica Ricetta	
6038	Craquant caramel	
6751	Marrons, pelés	
6760	Duos de haricots lardés	
7002	Treccia Mozzarella di Bufala Campana DOP	
7024	Salami Felino	
7030	Ciliegine Mozzarella di Bufala Campana DOP	
7056	Camembert de buffle	
7123	Sélection de bières « Dimont »	
7248	Tranches de saumon fumé norvégien	
7288	Carpaccio de thon albacore légèrement fumé	
7308	Gorgonzola DOP Piccante	
9159	Velouté courge et carotte	
9274	PanPizzettis Margherita	

N° d'art.	Article	Quantité
10910	Choux à la crème	
10914	Petits sablés au beurre	
10925	Dômes glacés à la noisette	
10965	Liqueur d'orange Aldo Bottega	
10969	Glera Spumante Dry	
11317	Filet de canard fumé en tranches	
11379	Cuisses de canard, précuites	
11465	Médallions de chevreuil, marinés	
11479	Mini rumpsteaks de bœuf	
11511	Filets de lotte, nature	
11513	Pavés de saumon, nature	
11520	Saumon au four « citron-herbes »	
11625	Feuilletés saumon et épinards	
11641	Trio de mini feuilletés	
11642	Twister au fromage frais	
11753	Chou rouge aux pommes	
11930	Michel Maury Rosé Grande Cuvée Vin de France	
12218	Portions de saumon, marinés	
15119	Petites magies du café	
15343	Gnocchi farcis de mascarpone et de truffe	
15669	Purée de pommes de terre	
15837	Briochettes étoilées	
15849	Pâte sablée	
16068	Sorbet passion	
16142	Coquilles Saint-Jacques « Prestige »	
16555	Coffret de pralines belges	
16632	Crunchy crevettes	
16646	Briochette gourmande à partager	
16648	Mini vols-au-vent aux cèpes	
16820	Cœurs coulants au chocolat et à la framboise	
16849	Aumônières de crêpe façon tatin	
17003	Flûtes glacées au citron « Limone di Sorrento IGP »	
17032	Craquant vanille	
17037	Craquant cappuccino	
17047	« I Cremosi » Crème de Whisky	
17254	Raviolacci aux châtaignes	
17381	Rôti de dinde aux châtaignes, radicchio et provola	
17829	Meringata Spéculoos	
19637	Dorella	
20025	Flocons de neige glacés	
20118	Médallions de cerf, marinés	
20150	Feuilleté saumon aneth	
20333	Mousse au chocolat étoile filante	
21035	Maisonnette de Noël glacée	
60102	Don en faveur de la Kinderkrebshilfe Schweiz	
60694	Coffret cadeau 2025	

Votre vendeur vous livrera tous vos délices bofrost* à temps, avant les fêtes de Noël.

N° client

Nom

Adresse

NPA/Localité

Téléphone

Veuillez retourner votre bon de commande directement à votre agence bofrost* ou remettez-le tout simplement à votre vendeur.

bofrost* suisse

Une élégance croquante au cœur tendre

NOUVEAU

10925 Dômes glacés à la noisette
Succulente glace aux noisettes avec un cœur de meringue.
Le tout est décoré d'éclat de praliné amande et noisette pour un dessert gourmand.

| 4 pièces = 520 ml | Fr. 14.95 | 100 ml = Fr. 2.88 |

Ces offres sont valables du
10.11.25 au 31.12.2025

NOUVEAU

17381 Rôti de dinde aux châtaignes, radicchio et provola

Un rôti qui renferme une véritable explosion de saveurs. Imaginez, la tendreté de la viande de dinde, mariée à un cœur de farce. Un savoureux cœur, alliant la douceur de la châtaigne, de la provola et le goût prononcé de la pancetta.

Le tout équilibré par l'amertume délicate du radicchio rouge. Une étreinte de saveurs qui célèbre la richesse d'une table d'exception.

70
📅 | 650 g | Fr. 29.95 |

| 100 g = Fr. 4.61 |

Un Noël
savoureux
qui réchauffe
le cœur



Joyeux Noël

Noël – une fête riche en traditions et en profondes significations. Le moment idéal pour accueillir la famille et les amis dans une atmosphère chaleureuse et conviviale. Dans cette brochure spéciale, nous vous invitons à un voyage culinaire qui vous accompagnera de l'entrée jusqu'au dessert – avec des spécialités soigneusement sélectionnées et des idées pour composer votre menu de fêtes selon vos envies. Notre plus grand souhait est de pouvoir vous offrir, à travers nos créations, non seulement des instants précieux, mais aussi du temps – du temps que vous n'aurez pas à consacrer aux préparatifs, mais que vous pourrez partager avec ceux qui vous sont chers.

Table des matières

- 4 Apéritifs
- 8 Entrées
- 10 Poissons
- 12 Volailles
- 14 Viandes
- 16 Gibier
- 18 Vins
- 20 Glaces
- 22 Desserts
- 24 Idées cadeaux

Les accompagnements comme les légumes et les spécialités de pommes de terre se trouvent sur différentes pages.

Menu

ENTRÉE

16142 Coquilles
Saint-Jacques « Prestige »

PREMIER PLAT

1294 Velouté aux girolles

PLAT PRINCIPAL

0705 Trio de fleurettes
2252 Pommes williams
11753 Chou rouge aux pommes
11379 Cuisses de canard, cuites
4540 Michel Maury Merlot Réserve
Pays d'Oc IGP

DESSERT

16820 Cœurs coulants au chocolat
et à la framboise

Une invitation gourmande pour les fêtes, avec
des recettes pensées pour émerveiller vos invités.





7030 Ciliegine Mozzarella di Bufala Campana DOP
Les délicieuses boules de Bufala Mozzarella DOP, fantastiques pour tous vos plats, donnent une touche spéciale à vos salades et apéritifs. Parfait pour enrichir nos pizzas.

| 250 g | **Fr. 9.95** | 100 g = Fr. 3.98 |

4901 Assortiment de mini pains apéritifs
Mélange de mini-pains. À servir farcis de façon raffinée pour l'apéritif ou comme mini-pains de table.

| 3 x 6 pièces = 450 g | **Fr. 13.95** | 100 g = Fr. 3.10 |



7002 Treccia Mozzarella di Bufala Campana DOP
La délicatesse du lait de buffle et la passion des maîtres fromagers s'unissent dans cette gourmandise exclusive. Filée et tressée avec soin à la main, elle arrive sur votre table quelques jours seulement après sa fabrication. Laissez vous séduire par son goût incomparable.

| 250 g | **Fr. 9.95** |

| 100 g = Fr. 3.98 |

NOUVEAU



7024 Salami Felino
Il doit son nom à la ville où il est produit (Felino) dans la province de Parme. Ses principales caractéristiques sont la douceur, l'arôme intense et la saveur délicate dus à la qualité de la viande (100% porc), à la technique de transformation et au processus de maturation.

| poids variable env. 350 - 550 g | **100 g = Fr. 7.32** |



7056 Camembert de buffle
Camembert fabriqué à partir de lait de buffles italiens, avec une texture douce et crémeuse, recouvert d'une fine croûte blanche. Il est caractérisé par une saveur douce et intense, il est idéal à déguster sur du pain, accompagné de vin blanc.

| 250 g | **Fr. 13.95** | 100 g = Fr. 5.58 |

7248 Tranches de saumon fumé norvégien
Saumon fumé de qualité supérieure élevé en Norvège. Salé à la main et légèrement fumé au bois de hêtre. Une entrée froide idéale pour les fêtes.

| 300 g | **Fr. 28.95** |

| 100 g = Fr. 9.65 |

7308 Gorgonzola DOP Piccante
Parmi les fromages les plus connus, ce Gorgonzola a une couleur bleue particulière qui lui confère une saveur forte et enveloppante. Doux et sans croûte, nous le recommandons pour les crostini, pour enrichir les entrées ou pour les plateaux de fromages et de charcuterie avec des confitures.

| 100 g | **Fr. 5.65** |

7288 Carpaccio de thon albacore légèrement fumé
Élégant carpaccio de thon albacore, sublimé par un délicat fumage et préparé en tranches pratiques, disposé sous vide. Idéal en entrée ou comme plat principal, relevé d'un filet d'huile et de jus de citron vert, servi sur un lit de roquette.

| 80 g | **Fr. 9.95** |

| 100 g = Fr. 12.44 |

NOUVEAU
Disponible à partir du 05.12.25

Apéritifs



11641 Trio de mini feuilletés

Snacks croustillants en pâte feuilletée avec une savoureuse farce de 3 saveurs différentes : épinards, légumes méditerranéens et jambon-fromage frais. Très facile à préparer au four. Idéal pour l'apéritif, comme en-cas ou avec une salade.

  | 26-30 pièces = 600 g | **Fr. 14.95** | 100 g = Fr. 2.49 |



4687 Petits croissants au jambon

Pâte feuilletée avec une subtile farce de jambon.

 | 18-22 pièces = 400 g |

| **Fr. 17.95** | 100 g = Fr. 4.49 |

NOUVEAU



16646 Briochette gourmande à partager

Petite brioche en pâte briochée salée. Fourrée au fromage et aux herbes. Légèrement parfumée à l'ail. Recouverte d'une savoureuse couche de fromage émmmental. Parfaite pour les fêtes et à partager à l'apéritif.

 | 330 g | **Fr. 16.95** |

| 100 g = Fr. 5.14 |

4361 Mini-tartelettes d'apéritif

L'idée parfaite pour l'apéro ! De délicieuses mini-tartelettes fabriquées à la main en Suisse dans les variétés feta aux légumes, bœuf, épinards et poulet thaï au curry sauront ravir les petits et les grands gourmands.

  | 12 pièces = 216 g | **Fr. 15.95** |

| 100 g = Fr. 7.38 |



9274 PanPizzettis Margherita

Le snack pour pizzas qui plaît à tout le monde : de délicieuses mini-pizzas à base de pâte de pommes de terre particulièrement moelleuse, garnies de mozzarella et de sauce tomate.

  | 16-18 pièces = 650 g | **Fr. 18.95** | 100 g = Fr. 2.92 |



NOUVEAU

16648 Mini vols-au-vent aux cèpes

Mini vols-au-vent, encas idéal pour parfaire vos apéritifs. Composés de pâte feuilletée pur beurre, garnis d'une préparation crémeuse aux cèpes et au vin blanc. Contient de l'alcool.

 | 16 pièces = 176 g | **Fr. 17.95** | 100 g = Fr. 10.20 |



11642 Twister au fromage frais

Le duo parfait : une pâte feuilletée au beurre – remplie de fromage frais crémeux et raffinée avec du persil et du Gouda.

 | 10 pièces = 500 g | **Fr. 15.95** | 100 g = Fr. 3.19 |



NOUVEAU

1294 Velouté aux girolles

De petites girolles sélectionnées avec soin dans une soupe à la crème affinée au vin blanc. Facile et rapide à préparer. Contient de l'alcool.

800 g | **Fr. 19.95** | 100 g = Fr. 2.49 |

9159 Velouté courge et carotte

Un velouté onctueux à base de courge et de carotte, au goût délicatement sucré. Délicieux avec une touche de crème et de coriandre.

600 g | **Fr. 10.95** | 100 g = Fr. 1.83 |



1644 Raviolis aux cèpes

Raviolis frais farcis d'une préparation aux cèpes.

500 g | **Fr. 15.95** | 100 g = Fr. 3.19 |



NOUVEAU

17254 Raviolacci aux châtaignes

Un premier plat typiquement hivernal, préparé avec une pâte rustique aux œufs et à la farine de châtaignes. Garni d'une farce onctueuse à base de châtaignes et de ricotta.

400 g | **Fr. 11.50** | 100 g = Fr. 2.88 |

15343 Gnocchi farcis de mascarpone et de truffe
Une création noble pour les fans de truffes ! Ces gnocchis de pommes de terre, avec leur farce crémeuse au mascarpone et à la truffe d'été, invitent Noël à table.

600 g | **Fr. 11.95** | 100 g = Fr. 1.99 |

*Entrées festives
qui enchantent à
la fois les yeux et
les papilles !*



16142 Coquilles Saint-Jacques « Prestige »

La délicate chair de la noix de Saint-Jacques cuite dans une sauce au Champagne, saupoudrée de fromage râpé et servie dans sa coquille décorative. Une fête pour les yeux et le palais. Se prépare simplement au four. Contient de l'alcool.

4 pièces = 440 g | **Fr. 26.95** |

| 100 g = Fr. 6.13 |

4839 Tartare

Un festin pour les fins gourmets ! Tartare, vite préparé. Décongeler la portion, y mélanger la sauce et servir avec des toasts. 2 x 130 g de bœuf, 2 x 60 g de sauce tartare.

380 g | **Fr. 28.50** |

| 100 g = Fr. 7.50 |

NOUVEAU



11317 Filet de canard fumé en tranches

Un festin pour les gourmets : filets de canard de Barbarie fumés et finement tranchés. Joliment disposés en éventail. Au menu, une entrée raffinée, pour les fêtes de fin d'année.

140 g | **Fr. 17.95** | 100 g = Fr. 12.82 |

16632 Crunchy crevettes

Idée fraîche pour l'apéro : Queues de crevettes décortiquées dans une panure croustillante aux nachos. Préfrit.

300 g | **Fr. 19.95** | 100 g = Fr. 6.65 |



Poissons



0679 Petits gratins de pommes de terre
 Petits gratins à base de pommes de terre en tranches, de crème aigre et de crème, gratinés au fromage et légèrement épicés. Excellent en accompagnement ou avec la salade.
 22
 6 pièces = 720 g | **Fr. 15.95** |
 100 g = Fr. 2.22 |



0793 Riz basmati aux légumes
 Riz basmati au délicieux parfum avec un subtil mélange de légumes : carottes jaunes et rouges, petits pois, maïs, poireaux et oignons. Accompagne vos viandes et poissons ainsi que les plats asiatiques.
 6 4
 1000 g | **Fr. 14.95** |

4702 Haricots verts extra-fins
 Haricots verts extra-fins, aux multiples utilisations.
 15 12
 1000 g | **Fr. 10.95** |

Quantités limitées

11511 Filets de lotte, nature
 Beaux filets de lotte uniformes à la chair blanche, ferme et très juteuse. Pratiquement sans arêtes. Idéal à poêler.
 6
 4-6 pièces = 500 g |
Fr. 34.95 | 100 g = Fr. 6.99 |



12218 Portions de saumon, marinés
 Portions de saumon délicieux dans une marinade aromatique d'épices et d'ail. Accompagnent à merveille toutes sortes de salades et de délicieuses spécialités à base de pommes de terre.
 16 9 6
 3 pièces = 390 g |
Fr. 26.95 | 100 g = Fr. 6.91 |



11520 Saumon au four « citron-herbes »
 Délicieusement festif : Filet de saumon tendre et juteux avec peau, pratiquement sans arêtes, couronné d'un irrésistible topping de beurre fin aux persil, basilic, coriandre, zestes de citron et tranches de citron.
 25
 420 g | **Fr. 27.95** | 100 g = Fr. 6.65 |

Quantités limitées



20150 Feuilleté saumon aneth
 Filet de saumon, quasiment sans arêtes, nappé d'une sauce crémeuse à l'aneth et enveloppé dans un coussin de pâte feuilletée.
 45
 545 g | **Fr. 26.95** | 100 g = Fr. 4.94 |

NOUVEAU



11513 Pavés de saumon, nature
 Filets proprement levés et coupés dans les parties nobles du saumon, quasiment sans arêtes. Ils sont excellents pour de nombreuses recettes.
 12 20 10 30
 4 pièces = 480 g | **Fr. 29.95** | 100 g = Fr. 6.24 |



11625 Feuilletés saumon et épinards
 Tendre filet de saumon, pratiquement sans arêtes, dans une pâte feuilletée croustillante, délicatement assaisonné d'une sauce aux épinards et au fromage frais. Un délice comme plat principal avec une salade ou comme snack. Contient de l'alcool.
 25
 2 pièces = 320 g | **Fr. 14.95** | 100 g = Fr. 4.67 |



1325 Rennes du Père Noël

Nos rennes du Père Noël, composés de filets de poitrine de poulet hachés, enrobés d'une panure croustillante, sont le plat de fête idéal pour petits et grands gourmands. Précuites.

4 16 | 8 pièces = 500 g | **Fr. 17.45** |

| 100 g = Fr. 3.49 |

0616 Pommes de terre de Noël

Des pommes de terre en tenue de fête. Ces pommes de terre croustillantes, en forme de cloche, d'étoile et de sapin, insufflent la magie de Noël dans vos assiettes. A base de purée légère de pommes de terre, enrobées d'une croûte dorée, elles feront la joie des petits et des grands.

13 4 6 | 600 g | **Fr. 11.45** | 100 g = Fr. 1.91 |

11753 Chou rouge aux pommes

Plus rien à faire : un subtil mélange de chou rouge fraîchement cuisiné avec des morceaux de pommes bien mûres. Déjà assaisonné. Prêt en quelques minutes.

12 10 | 1000 g | **Fr. 11.75** |

4834 Blanc de poulet, assaisonné

Appétissant filet de poulet ! Déjà assaisonné. Elaboré en Suisse.

14 14 | 9-11 pièces = 1200 g |

| **Fr. 28.95** | 100 g = Fr. 2.41 |



*Cadeaux culinaires
pour des moments
spéciaux*



NOUVEAU

-20%
pour seulement
Fr. 6.35
au lieu de Fr. 7.95
100 g = Fr. 0.85
art. 34227

4227 Pommes carrées

Ces petits cubes de pommes de terre rissolés sont la solution idéale pour de nombreuses garnitures.

20 12 4 | 750 g | **Fr. 7.95** |

| 100 g = Fr. 1.06 |

17381 Rôti de dinde aux châtaignes, radicchio et provola

Un rôti qui renferme une véritable explosion de saveurs. Imaginez, la tendreté de la viande de dinde, mariée à un cœur de farce. Un savoureux cœur, alliant la douceur de la châtaigne, de la provola et le goût prononcé de la pancetta. Le tout équilibré par l'amertume délicate du radicchio rouge. Une étreinte de saveurs qui célèbre la richesse d'une table d'exception.

70 | 650 g | **Fr. 29.95** | 100 g = Fr. 4.61 |



*L'harmonie
des saveurs*

NOUVEAU

4786 Poitrine de poulet en pâte feuilletée avec champignons

Pâte feuilletée dorée, fourrée de poitrine de poulet suisse, nappée d'une savoureuse farce aux champignons. Un grand classique – raffiné, gourmand et idéal pour les instants précieux comme pour le quotidien.

40 40 | 2 pièces = 400 g | **Fr. 19.95** | 100 g = Fr. 4.99 |



Viandes

2252 Pommes williams

Une délicieuse spécialité de pommes de terre : la purée fraîche se présente sous la forme d'élégantes petites poires.

  | 900 g | **Fr. 16.95** |
| 100 g = Fr. 1.88 |

11479 Mini rumpsteaks de bœuf

Mini rumpsteaks de bœuf juteuses. Déjà marinées avec de l'huile de colza et des herbes comme le persil et le thym pour un goût délicieux. À préparer à la poêle ou sur le grill. Un must pour les amateurs de steak !

  | 6 pièces = 400 g |
| **Fr. 28.95** | 100 g = Fr. 7.24 |

Pommes williams

Trio de fleurettes

Mini rumpsteaks de bœuf

0705 Trio de fleurettes
L'accompagnement idéal pour tous les plats principaux : fleurettes de brocoli, chou-fleur et chou-fleur romanesco. Récolté dans les meilleures régions du monde et trié à la main pour vous.

  | 1000 g | **Fr. 14.45** |

11379 Cuisses de canard, cuites

Cuisses de canard juteuses et tendres, déjà cuites et assaisonnées d'une marinade raffinée. Il suffit de les mettre au four et vous pourrez savourer de délicieuses cuisses dorées.

 | 2 pièces = 500 g |
| **Fr. 28.90** |
| 100 g = Fr. 5.78 |

NOUVEAU

1706 Persillade forestière

Pour vous, nous avons préparé les meilleurs champignons forestiers : pleurotes, cèpes et girolles cuisinés avec de l'huile d'olive, de l'ail et du persil. Un mélange goûteux, idéal pour agrémenter vos rôtis, omelettes, pâtes ou tout simplement en garniture de vos viandes et poissons.

  | 750 g | **Fr. 19.75** | 100 g = Fr. 2.63 |



4777 Rôti à la tessinoise avec des pruneaux

Croustillant à l'extérieur, moelleux à l'intérieur ! Savourez la parfaite harmonie entre le salé et le sucré avec notre rôti tessinois aux pruneaux. Une viande de porc juteuse, préparée avec soin, enveloppée de bacon croustillant et garnie de délicieux pruneaux secs, promet une expérience culinaire festive qui ravira autant votre famille que vos invités.

 | poids variable env. 900 - 1100 g | **100 g = Fr. 3.60** |



4760 Saucisses aux herbes

Si simple, si bon ! Délicieuses saucisses de porc, assaisonnées d'herbes. Les petits et grands vont adorer !

  | 4 pièces = 360 g | **Fr. 12.95** | 100 g = Fr. 3.60 |

4787 Fondue chinoise, coupée à la main

Découpée à la main avec soin : 300 g de bœuf tendre, 300 g de porc juteux et 200 g de poulet délicat – Viande en provenance exclusivement de viande suisse. Parfait pour un bon repas convivial.

 | 800 g |
| **Fr. 59.95** |
| 100 g = Fr. 7.49 |

NOUVEAU



4776 Filet de porc en croûte

Un classique qui étonne toujours ! Filet de porc tendre et juteux, recouvert d'une farce raffinée, le tout enveloppé dans une pâte feuilletée croustillante.

 | poids variable env. 800 - 900 g | **100 g = Fr. 5.88** |



1700 Jardinière de légumes d'hiver

Choux de Bruxelles tendres, rondelles de carottes croquantes, salsifis aux arômes délicats et oignons dans une sauce au beurre finement assaisonnée d'herbes fraîches, d'oignons frits et d'épices.

 | 1000 g | **Fr. 14.45** |

4421 Spätzli

Nos spätzli aux œufs surgelés sont aussi délicieux que les spätzli maison. Il suffit de les faire dorer légèrement dans une poêle avec un peu de beurre. Idéal comme accompagnement ou comme ingrédient dans de nombreuses recettes.

 | 750 g | **Fr. 8.95** | 100 g = Fr. 1.19 |



15669 Purée de pommes de terre

L'onctuosité et la bonté de notre purée ne sont obtenues qu'à partir d'ingrédients simples et de qualité tels que les pommes de terre, le beurre et le lait. Prête en 5 minutes seulement.

 | 400 g | **Fr. 6.95** |

| 100 g = Fr. 1.74 |

1721 Girolles

Girolles sélectionnées et triées de façon homogène. Un accompagnement idéal pour de nombreux plats ou pour agrémenter les sauces ou les soupes à base de crème.

 | 300 g | **Fr. 13.95** |

| 100 g = Fr. 4.65 |



De savoureux accompagnements pour les plats de gibier les plus raffinés, mais également des ingrédients précieux pour inspirer des recettes de Noël élégantes et créatives.



11465 Médallions de chevreuil, marinés

Médallions tendres et juteux de chevreuil marinés et prêts à cuire. La marinade aux groseilles légèrement fruitée rehausse la saveur du gibier.

 | 6 pièces = 300 g | **Fr. 26.95** | 100 g = Fr. 8.98 |



20118 Médallions de cerf, marinés

Pour les amateurs de gibier : tendres médallions de cerf dans une marinade parfumée aux herbes, au poivre noir et avec un soupçon d'ail.

 | 6 pièces = 350 g | **Fr. 23.95** | 100 g = Fr. 6.84 |



6751 Marrons, pelés

Nos marrons tendres et savoureux sont un véritable classique de l'automne. Crus mais déjà pelés, ils sont parfaits pour être rôtis, cuisinés, ou intégrés à des plats de gibier raffinés et des desserts gourmands.

 | 400 g |

Fr. 13.95 |

| 100 g = Fr. 3.49 |

NOUVEAU

6760 Duos de haricots lardés

Fagots de haricots verts et haricots beurre entourés d'une fine tranche de poitrine de porc fumée. Parfaits pour accompagner viandes ou poissons.

 | 270 g | **Fr. 13.95** | 100 g = Fr. 5.17 |



Accompagnement noble pour vos plats de Noël

Quantités limitées

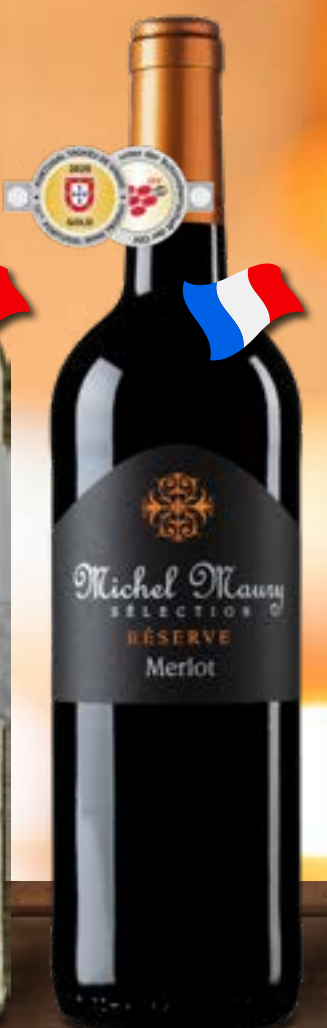
Quantités limitées



NOUVEAU
Quantités limitées

Quantités limitées

NOUVEAU



10969 Glera Spumante Dry
• Cépage : Glera
• Origine : Vénétie, Italie
• Teneur en alcool : 11.0%
• Température de dégustation : 6-8°C
• Parfum de : Raisins mûrs, poires et pommes
• Accompagne parfaitement : Apéritif, poisson et dessert

11930 Michel Maury Rosé Grande Cuvée Vin de France
• Cépage : -
• Origine : Grande Cuvée, France
• Teneur en alcool : 12.5%
• Température de dégustation : 8-10°C
• Parfum de : Framboises
• Accompagne parfaitement : Apéritif, poisson et salades

4549 Philippe Cesar Sauvignon Blanc Colombard Cuvée Intense Côtes de Gascogne IGP
• Cépage : Sauvignon Blanc, Colombard
• Origine : Gascogne, France
• Teneur en alcool : 11.5%
• Température de dégustation : 8-10°C
• Parfum de : Citron vert, pomme Granny Smith et pamplemousse
• Accompagne parfaitement : Apéritif, poisson et poulet

4540 Michel Maury Merlot Réserve Pays d'Oc IGP
• Cépage : Merlot
• Origine : Pays d'Oc, France
• Teneur en alcool : 13.5%
• Température de dégustation : 16-18°C
• Parfum de : Chocolat et cerises
• Accompagne parfaitement : Viande, poulet, pâtes et pizza

4550 Da Vinci Toscana Rosso IGT Collezione Privata
• Cépage : Sangiovese, Merlot
• Origine : Toscane, Italie
• Teneur en alcool : 13.5%
• Température de dégustation : 16-18°C
• Parfum de : Fruits mûrs (baies rouges, cerise), vanille
• Accompagne parfaitement : Viande, volaille, pâtes et pizza

10965 Liqueur d'orange Aldo Bottega
• Liqueur d'orange
• Origine : Italie
• Teneur en alcool : 20.0%
• Température de dégustation : 4-6°C
• Parfum de : Notes nobles d'orange
• Accompagne parfaitement : Cocktails à base de spritz et comme digestif

1947 Aldo Bottega Grappa Riserva 50 Anniversario
Grappa exclusive au Prosecco en qualité Riserva ! Il tire sa couleur dorée et son doux goût de noix, de caramel et d'orange du stockage dans de petits fûts de chêne.

3830 Single Malt Whisky Double Oak Small Batch
Ce whisky Double Oak unique a été affiné deux fois dans de nouveaux fûts de chêne. Il en résulte un goût unique et incomparable. Retrouvez ce whisky en exclusivité dans nos offres limitées. Nous recommandons cette rareté comme la conclusion parfaite d'une grande soirée ou comme cadeau raffiné pour l'être aimé.

7123 Sélection de bières « Dimont »
Trois bières artisanales. Des eaux pures des sources des Alpes Carniques naissent : une IPA Indian Pale Ale de haute fermentation, une Ambrata de haute fermentation et une Lager blonde de basse fermentation.

| 750 ml | **Fr. 18.95** | | 750 ml | **Fr. 13.95** | | 750 ml | **Fr. 16.95** | | 750 ml | **Fr. 16.95** | | 750 ml | **Fr. 17.95** | | 700 ml | **Fr. 29.95** | | 500 ml | **Fr. 49.95** | | 500 ml | **Fr. 79.95** | | 3 x 500 ml | **Fr. 17.95** |

Glaces

17003 Flûtes glacées au citron « Limone di Sorrento IGP »

Ce sorbet au citron frais et au jus de « Limone di Sorrento IGP » dégage tout le parfum de la terre ensoleillée. Présenté dans 4 flûtes élégantes en plastique, il est immédiatement prêt à être servi à table.

| 4 pièces = 360 ml |

| Fr. 10.95 |

| 100 ml = Fr. 3.04 |

Quantités limitées

Quantités limitées



3867 Tartufo Pistache

Délicieuse spécialité : séduisante glace à la pistache à base de lait frais et de pistaches, élégamment enrobée de chocolat blanc et complétée par un cœur crémeux à la pistache au goût intense.

| 4 pièces = 540 ml |

| Fr. 16.95 | 100 ml = Fr. 3.14 |

Quantités limitées



16068 Sorbet passion

Sorbet artisanal plein fruit à base de jus concentré de fruit de la passion.

| 750 ml | Fr. 12.95 |

| 100 ml = Fr. 1.73 |

15119 Petites magies du café

Petits mais délicieux : pralinés à la crème glacée au café, enrobés de chocolat.

| 20 pièces = 220 ml | Fr. 8.95 | 100 ml = Fr. 4.07 |

NOUVEAU

17047 « I Cremosi » Crème de Whisky

L'onctueuse crème de whisky se marie à la douceur de la glace à la crème pour une expérience gourmande et enveloppante. Sublimée par une sauce cacao-café aux accents raffinés et parsemée d'éclats de chocolat et de nougatine pour une touche croquante. Contient de l'alcool.

| 1300 ml | Fr. 13.95 | 100 ml = Fr. 1.07 |



6038 Craquant caramel

Une spécialité glacée pour les tables familiales ! Glaces à la vanille et au caramel avec des couches de biscuit et caramel.

| 650 ml | Fr. 11.90 | 100 ml = Fr. 1.83 |

17037 Craquant cappuccino

Spécialité glacée à partager, parfums café et crème, avec un feuilletage craquant au cacao.

| 1000 ml | Fr. 13.95 |

17032 Craquant vanille

Spécialité glacée à partager, parfum vanille, avec un feuilletage craquant au cacao.

| 1000 ml | Fr. 13.95 |

20025 Flocons de neige glacés

De quoi faire briller les yeux : une délicieuse glace à la vanille en forme de flocon de neige, avec un cœur gourmand de glace au chocolat au lait. Aussi beau que bon ! Le dessert idéal pour conclure chaque menu.

| 4 pièces = 400 ml | Fr. 14.95 |

| 100 ml = Fr. 3.74 |

NOUVEAU



21035 Maisonnnette de Noël glacée

Glace à la vanille Bourbon et glace au gianduja avec des éclats d'amandes caramélisées, décorées d'étoiles en chocolat et d'une cheminée en gaufrette.

| 1000 ml | Fr. 19.95 |

NOUVEAU

