

Des moments qui restent gravés

Rares sont les périodes de l'année qui offrent autant de belles occasions de partager des moments précieux. Qu'il s'agisse d'un dîner romantique aux chandelles en tête-à-tête, du traditionnel repas de famille autour d'une grande table, d'un après-midi à préparer des biscuits avec les enfants ou d'un apéritif de l'Avent improvisé entre amis – Noël se décline de mille et une façons, à l'image de celles et ceux avec qui nous le célébrons.

Avec bofrost*, la plus belle période de l'année se savoure en toute sérénité. Nous vous livrons tout ce dont vous avez besoin pour profiter pleinement de vos moments forts de Noël, sans grand préparatif. De la traditionnelle fondue chinoise aux savoureux plats de gibier, sans oublier de délicieux biscuits : réjouissez-vous de plaisirs gourmands et de davantage de temps pour ce qui compte vraiment – des moments partagés qui restent gravés.

Nous vous souhaitons un joyeux Noël !

Votre équipe bofrost* suisse

p. 4 Apéritifs & entrées

p. 8 Poissons

p. 10 Volailles

p. 12 Viandes & gibier

p. 14 Accompagnements

p. 18 Raclette & Fondue

p. 18 Vins

p. 20 Glaces

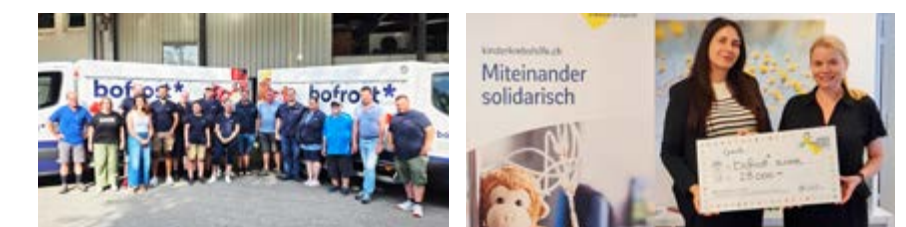
p. 22 Desserts

p. 24 Idées cadeaux



AVEC VOTRE SOUTIEN, LES RÊVES PEUVENT DEVENIR RÉALITÉ... AVEC UN DON (À PARTIR DE FR. 1.-) EN FAVEUR DE LA KINDERKREBSHILFE SCHWEIZ, VOUS SOUTENEZ L'ENGAGEMENT POUR QUE LES ENFANTS ATTEINTS DE CANCER ET LEUR FAMILLE PUISSENT À NOUVEAU REGARDER VERS L'AVENIR AVEC ESPOIR. (ART. 60102)

OFFREZ VOTRE GÉNÉROSITÉ



En juillet 2026, Vania Iten (directrice marketing) de bofrost* suisse AG a remis un don de Fr. 28'000.- à Stéphanie Mohler, directrice de Kinderkrebshilfe Schweiz (à droite). Sur ce montant, la formidable somme de Fr. 10'500.- a été récoltée par l'équipe de Burgdorf, en collaboration avec ses clientes et clients (à gauche). Un grand merci pour ce magnifique engagement !



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. 7.59** |



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. 10.35** | 100 g = Fr. 4.14 |



4362 Mini pains apéro
Doré au four et typiquement suisse : notre assortiment de minis pains apéro est composé de Bürli, de petits pains bretzel, de petits pains rustiques et de petits pains foncés. Parfait pour le petit-déjeuner, le brunch ou l'apéritif.

 | 16 pièces = 480 g | **Fr. 15.95** | 100 g = Fr. 3.32 |



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. 14.30** | 100 g = Fr. 5.72 |



Disponible à partir
du 04.12.2026

*Précommandez
dès maintenant !*

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 |



**Apéritifs
& entrées**

Petits croissants
au jambon

Mini-tartelettes
d'apéritif

NOUVEAU

Mini roulés aux
fromages

Trio de mini
feuilletés

Brioche
gourmande à
partager

4687 Petits croissants au jambon
Pâte feuilletée avec une subtile farce de jambon.

 | 18-22 pièces = 400 g | **Fr. 18.15** | 100 g = Fr. 4.54 |

20934 Mini roulés aux fromages
Un plaisir fromager varié dans une pâte feuilletée levée au beurre, garnie d'une préparation fromagère de qualité à base de ricotta, de Grana Padano, d'emmental, de gouda et de Goya.

  | 14-17 pièces = 480 g | **Fr. 14.65** | 100 g = Fr. 3.05 |

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 |

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. 16.20** | 100 g = Fr. 7.50 |

16646 Brioche 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 emmental. Parfaite pour les fêtes et à partager à l'apéritif.

 | 330 g | **Fr. 17.95** | 100 g = Fr. 5.44 |



Crunchy crevettes

-20%
à seulement
Fr. 13.15

au lieu de Fr. 16.45
100 g = Fr. 3.29
(Art. 44758)

Pizzettis au salami

-20%
à seulement
Fr. 12.85

au lieu de Fr. 16.10
100 g = Fr. 3.21
(Art. 44757)

Rouleaux de printemps végétariens

Rouleaux de printemps au poulet

Coquilles Saint-Jacques « Prestige »

16632 Crunchy crevettes

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

| 300 g | **Fr. 20.25** | 100 g = Fr. 6.75 |

4758 Rouleaux de printemps au poulet

Viande de poulet suisse et tendre accompagnée de divers légumes traditionnels et enrobés d'une pâte asiatique originale.

| 8 pièces = 400 g | **Fr. 16.45** | 100 g = Fr. 4.11 |

4757 Rouleaux de printemps végétariens

Rouleaux de printemps végétariens garni de légumes frais avec une pâte asiatique originale.

| 8 pièces = 400 g | **Fr. 16.10** | 100 g = Fr. 4.03 |

0336 Pizzettis au salami

Des mini pizzas croustillantes garnies de salami, sauce tomate, fromage et fines herbes.

| 18 pièces = 540 g |

| **Fr. 17.20** | 100 g = Fr. 3.19 |

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. 27.30** |

| 100 g = Fr. 6.20 |



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. 29.25** | 100 g = Fr. 7.70 |

Apéritifs
& entrées

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. 11.45** | 100 g = Fr. 1.91 |

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 |



1644 Raviolis aux cèpes

Raviolis frais farcis d'une préparation aux cèpes.

| 500 g | **Fr. 16.25** | 100 g = Fr. 3.25 |



1649 Raviolis ricotta et épinards

Pâtes fraîches farcies de ricotta et épinards, le tout harmonieusement rehaussé de beurre et de crème.

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

Délices de poisson

4571 Filets de sandre, nature
Ce poisson noble d'eau douce enchante par sa chair blanche et tendre. Un vrai délice. Quasiment sans arêtes et sans peau.

 | 4-6 pièces = 450 g |
| Fr. 24.30 | 100 g = Fr. 5.40 |



3743 Filets de truites, nature (avec peau)
Les meilleurs filets de truite, issus de l'aquaculture durable. Le poisson tendre convient à tous types de préparation. À cuisiner de préférence dans une poêle ou sur le grill.

  | 4-6 pièces = 500 g | Fr. 32.95 |
| 100 g = Fr. 6.59 |



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.

  | 2 pièces = 320 g | Fr. 15.65 | 100 g = Fr. 4.89 |



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.

     | 4 pièces = 480 g | Fr. 29.95 | 100 g = Fr. 6.24 |

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.

 | 545 g | Fr. 26.95 | 100 g = Fr. 4.94 |



4566 Crevettes géantes
Crevettes géantes d'aquaculture soigneusement sélectionnées, décortiquées et vidées.

  | 400 g | Fr. 33.80 |
| 100 g = Fr. 8.45 |



11617 Crevettes en sauce aux fines herbes et au vin blanc

Le temps des moments d'exceptions : nos crevettes royales sauce crème, fines herbes et vin blanc sont l'entrée parfaite pour tous vos menus de fêtes. Laissez-vous séduire par de nobles crevettes royales, des carottes jaunes et du brocoli délicat dans une sauce à la crème aromatique, relevée de ciboulette, de persil, d'aneth et d'un soupçon de vin blanc. Un délice raffiné pour des occasions festives ! Contient de l'alcool.

  | 600 g | Fr. 18.65 |
| 100 g = Fr. 3.11 |

NOUVEAU



Poissons

Rennes du Père Noël

Blanc de poulet, assaisonné

Aiguillettes de dinde « Fine Champagne »

NOUVEAU



Poitrine de poulet en pâte feuilletée avec champignons

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. Pré-cuites.
4 16
🍽️ 📅 | 8 pièces = 500 g | **Fr. 17.65** |
| 100 g = Fr. 3.53 |

2839 Aiguillettes de dinde « Fine Champagne »
Aiguillettes de dinde rôties précoupées et prépoêlées, accompagnées d'une délicate sauce à la crème aux champignons des bois, aromatisée au cognac. Contient de l'alcool.
9 45
🍽️ 📅 | 450 g | **Fr. 19.95** |
| 100 g = Fr. 4.43 |

4834 Blanc de poulet, assaisonné
Appétissant filet de poulet ! Déjà assaisonné. Elaboré en Suisse.
14 14
🍽️ 📅 | 9-11 pièces = 1200 g |
| **Fr. 29.75** | 100 g = Fr. 2.48 |

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 |

Volailles

NOUVEAU
Disponible à partir de mi-novembre

17392 Rôti de dinde au radicchio, speck et pommes
Un rôti de dinde raffiné, farci de radicchio, de speck et d'une délicate préparation à base de pomme. La saveur relevée du speck s'allie à la note légèrement amère du radicchio et à la douceur fruitée de la pomme pour créer une association harmonieuse et savoureuse. Idéal pour un plat principal gourmand et pour les occasions spéciales.
80

🍽️ 📅 | 650 g | **Fr. 29.95** | 100 g = Fr. 4.61 |

NOUVEAU

0205 Canard à l'orange
Magret de canard tendre dans une sauce fruitée à l'orange, accompagné d'une succulente tranche d'orange. Déjà cuit et tranché. Présenté dans deux sachets de cuisson séparés.
20 8
🍽️ 📅 | 2 sachets = 500 g |
| **Fr. 27.55** | 100 g = Fr. 5.51 |

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.
30
🍽️ 📅 | 2 pièces = 500 g |
| **Fr. 29.55** | 100 g = Fr. 5.91 |





3972 Émincé de veau à la crème
Délicat mijoté de veau, dans une sauce à la crème finement équilibrée, à l'autrichienne. Ce goulasch séduit par son goût doux et généreux ainsi que par sa texture particulièrement crémeuse. Relevé d'épices sélectionnées, il devient un véritable classique. À savourer idéalement avec des spätzli ou des knöpfle.

 2 x 250 g = 500 g | **Fr. 29.95** | 100 g = Fr. 5.99 |



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 |



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. 5.94** |



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. 3.80** |



Viandes & gibier

Mini rumpsteaks de bœuf

Médallions de chevreuil, marinés

NOUVEAU

Émincé de porc à la sauce crème et champignons

Médallions de cerf, marinés

NOUVEAU

11479 Mini rumpsteaks de bœuf

Mini rumpsteaks de bœuf juteux. Déjà marinés 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. 29.55** | 100 g = Fr. 7.39 |

4865 Émincé de porc à la sauce crème et champignons

Emincé de porc suisse dans une délicate sauce à la crème et aux champignons affinée aux vins blanc et rouge.

 2 sachets = 480 g |

| **Fr. 22.55** |

| 100 g = Fr. 4.70 |

20717 Médallions de chevreuil, marinés

Le produit phare de la saison du gibier. De savoureux médallions de cuissot de chevreuil, déjà marinés dans une marinade relevée et agrémentée d'herbes aromatiques classiques.

 6 pièces = 300 g |

| **Fr. 31.95** | 100 g = Fr. 10.65 |

20718 Médallions de cerf, marinés

Savourez le gibier à l'état naturel. De tendres médallions de cerf, issus de la cuisse, marinés dans une sauce épicée aux herbes aromatiques et relevée d'une pointe d'ail.

 6 pièces = 350 g |

| **Fr. 28.95** | 100 g = Fr. 8.27 |

Accompagnements raffinés



Spätzli

Pommes
Duchesse

Pommes de terre
de Noël

Pommes
Williams

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. 9.55** | 100 g = Fr. 1.27 |

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.

   600 g | **Fr. 11.45** | 100 g = Fr. 1.91 |

5665 Pommes Duchesse

Spécialité à base de purée de pommes de terre cuisinée, à la forme originale.

  1000 g | **Fr. 15.15** |

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 |

Bouchées de pommes
de terre au fromage
de montagne

Accompa-
gnements

Röstis au fromage
frais et aux cèpes

NOUVEAU

Mini gratin de pommes
de terre à la truffe

NOUVEAU

Purée de pommes
de terre aux
8 légumes

15664 Bouchées de pommes de terre au fromage de montagne

Cette spécialité à base de pommes de terre séduit par son cœur fondant au fromage de montagne et son enrobage doré et croustillant. Idéale en accompagnement, en snack ou pour l'apéritif.

   27-38 pièces = 500 g |
| **Fr. 12.55** | 100 g = Fr. 2.51 |

10838 Röstis au fromage frais et aux cèpes

Des röstis élégants réalisés à partir de pommes de terre râpées, garnis d'une préparation de fromage frais aux cèpes. Parfaits pour accompagner une viande lors des repas de fêtes.

  7-9 pièces = 560 g |
| **Fr. 14.75** | 100 g = Fr. 2.63 |

0688 Mini gratin de pommes de terre à la truffe

Belles tranches de pommes de terre dorées avec une préparation savoureuse à base de crème, mozzarella et ail. Le tout agrémenté de succulentes pépites de truffes.

 8 pièces = 600 g |
| **Fr. 17.25** | 100 g = Fr. 2.88 |

12330 Purée de pommes de terre aux 8 légumes

Onctueuse purée de pommes de terre fraîches, mélangé à pas moins de 8 légumes différents : panais, carottes, céleris, oignons, persil, poireaux, poivrons et rutabaga.

  1500 g | **Fr. 22.90** |
| 100 g = Fr. 1.53 |

Raclette & Fondue

4968 Fondue au fromage nature, prête à l'emploi
Notre mélange de fromage à fondue nature est un vrai régal et n'a besoin que d'être chauffé. Préparé à la main et à partir de produits suisses.

| 600 g | **Fr. 26.95** |
| 100 g = Fr. 4.49 |

4788 Mélange pour raclette suisse, en tranches fines herbes et poivre
Le meilleur fromage à raclette Suisse aux herbes et au poivre. Préparé à la main en Suisse.

| 400 g | **Fr. 19.95** |
| 100 g = Fr. 4.99 |

4476 Fromage à raclette suisse nature, en tranches
Le meilleur fromage à raclette Suisse dans la variété nature. Préparé à la main en Suisse.

| 500 g | **Fr. 19.95** |
| 100 g = Fr. 3.99 |

Vins

11930 Michel Maury Rosé Grande Cuvée Vin de France
• Cépage : Cuvée
• Origine : Grande Cuvée, France
• Teneur en alcool : 12.0%
• Température de dégustation : 8-10°C
• Parfum de : Framboises
• Accompagne parfaitement : Apéritif, pommes de terre, poisson et salade

| 750 ml |
| **Fr. 14.35** |

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

| 750 ml |
| **Fr. 17.35** |

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

| 750 ml |
| **Fr. 18.35** |

10969 Glera Spumante Dry Vino Spumante Aromatico di Qualità
• Cépage : Glera
• Origine : Vénétie, Italie
• Teneur en alcool : 11.0%
• Température de dégustation : 6-8°C
• Parfum de : Raisins, agrumes et pêches
• Accompagne parfaitement : Apéritif, poisson, dessert et petit-déjeuner

| 750 ml |
| **Fr. 19.35** |

16585 Gilia Prosecco Spumante DOC
• Cépage : Glera
• Origine : Vénétie, Italie
• Teneur en alcool : 10.5%
• Température de dégustation : 6-8°C
• Parfum de : Notes d'agrumes, pommes et raisins
• Accompagne parfaitement : Fruits de mer, pour un cocktail ou pour l'apéritif

| 750 ml |
| **Fr. 16.95** |

4549 Philippe Cesar Sauvignon Blanc-Colombard Cuvée Intense Côtes de Gascogne IGP
• Cépage : Sauvignon Blanc, Colombard
• Origine : Gascogne, France
• Teneur en alcool : 11.0%
• Température de dégustation : 8-10°C
• Parfum de : Citron vert, pomme Granny Smith et pamplemousse
• Accompagne parfaitement : Apéritif, légumes, poisson et poulet

| 750 ml |
| **Fr. 17.35** |

Quantités limitées

4581 Grappa Riserva Prosecco 60. Anniversary
Édition de luxe de la célèbre Prosecco Grappa du maître distillateur Aldo Bottega. Bouteille design élégante, douce et onctueuse. Arômes de noix et de raisins secs. Teneur en alcool : 38 % vol.

| 500 ml | **Fr. 49.95** |

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. Teneur en alcool : 40 % vol.

| 500 ml | **Fr. 79.95** |

Quantités limitées



20792 Coupe à la Mozartkugel
Notre symphonie de saveurs : la glace au massepain et la glace à la pistache s'harmonisent avec une sauce nougat aux éclats de noisettes, une sauce au cacao, accompagnée de pépites de chocolat.

| 6 coupes = 990 ml |
| Fr. 19.25 |
| 100 ml = Fr. 1.94 |

NOUVEAU

20022 Bonshommes de neige glacés
Décorez votre propre bonhomme de neige : crème glacée à la vanille avec un cœur de crème glacée au chocolat au lait. Ajoutez les yeux et le nez en chocolat et régalez-vous !

| 4 pièces = 400 ml |
| Fr. 15.55 |
| 100 ml = Fr. 3.89 |



0068 Friandises glacées vanille Bourbon
Soixante succulentes friandises fondantes en bouche à base de crème glacée à la vanille Bourbon avec un enrobage de cacao (6 boîtes de 10 pièces).

| 60 pièces = 600 ml | Fr. 19.55 | 100 ml = Fr. 3.26 |



1561 Vanille Bourbon
Glace à la vanille délicatement fondante avec de la vraie vanille Bourbon.

| 750 ml | Fr. 13.25 | 100 ml = Fr. 1.77 |



6038 Craquant caramel
Une spécialité glacée pour les tables familiales ! Glaces à la vanille et au caramel avec des couches de biscuit et caramel.

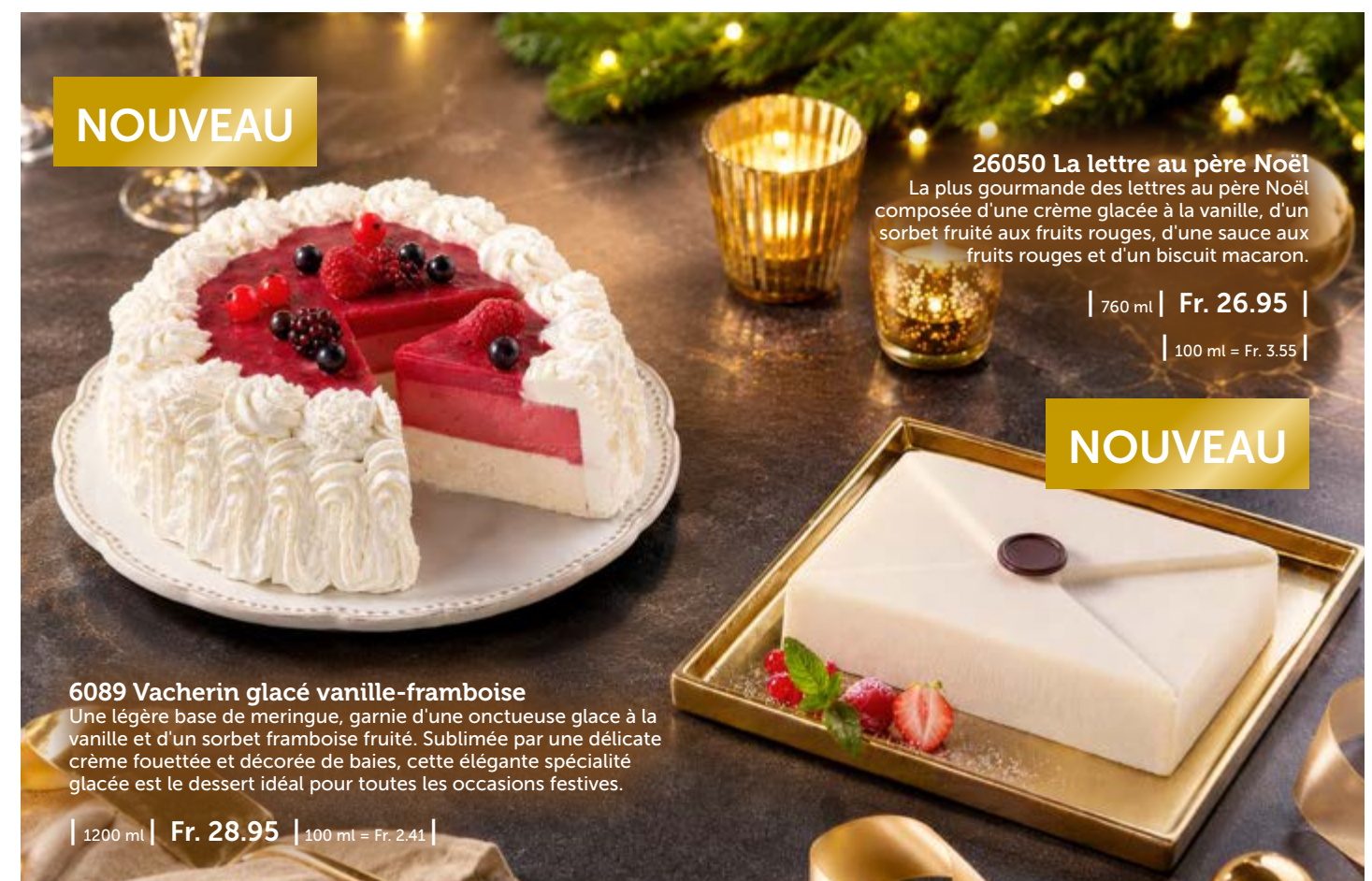
| 650 ml | Fr. 12.15 | 100 ml = Fr. 1.87 |

17037 Craquant cappuccino
Spécialité glacée à partager, parfums café et crème, avec un feuilletage craquant au cacao.

| 1000 ml | Fr. 14.50 |

21035 Maisonnette 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

26050 La lettre au père Noël
La plus gourmande des lettres au père Noël composée d'une crème glacée à la vanille, d'un sorbet fruité aux fruits rouges, d'une sauce aux fruits rouges et d'un biscuit macaron.

| 760 ml | Fr. 26.95 |
| 100 ml = Fr. 3.55 |

NOUVEAU

6089 Vacherin glacé vanille-framboise
Une légère base de meringue, garnie d'une onctueuse glace à la vanille et d'un sorbet framboise fruité. Sublimée par une délicate crème fouettée et décorée de baies, cette élégante spécialité glacée est le dessert idéal pour toutes les occasions festives.

| 1200 ml | Fr. 28.95 | 100 ml = Fr. 2.41 |

**20336 Gâteau
au cappuccino ø 19 cm**
Gâteau composé d'une génoise
moelleuse au chocolat, d'une crème
cappuccino, saupoudré de cacao et
de café en poudre – tout simplement
dans le style cappuccino.

240
* | 700 g | Fr. 20.15 |

**15802 Gâteau meringué
mignon Ø 14 cm**

Spécialité pâtissière italienne garnie de crème, entre deux couches de croquant caramélisé. Décorée de pépites de meringue et de crème. Prête à déguster.

| 330 g | **Fr. 15.75** |

10481 Délices aux fraises
Onctueux et frais ! Fond de tarte sablée, nappé d'une mousse légère au yaourt, recouverte de purée aux fraises et morceaux de fraises.

180
*  | 6 pièces = 480 g | **Fr. 23.30** | 100 g = Fr. 4.85 |

10482 Délices au chocolat

Une crème légère au chocolat au lait et chocolat noir, joliment décorée de pastilles et de décors en chocolat – un plaisir sous sa plus belle forme, parfait pour toutes les occasions.

 6 pièces = 480 g | **Fr. 23.30** | 100 g = Fr. 4.85

10914 Petits sablés au beurre

Parce que c'est tout simplement meilleur quand on le fait soi-même ! Barres à découper et à faire cuire. 4 variétés assorties : chocolat, vanille, noisette et amande.

10  4 pièces = 650 g | **Fr. 16.45** |

| 100 g = Fr. 2.53 |

**20333 Mousse au chocolat
étoile filante**

Le ciel les a envoyées : de délicieuses étoiles filantes en mousse au chocolat aérienne. L'art pâtissier français le plus raffiné pour un dessert parfait pour les fêtes. Les vœux de Noël deviennent ainsi réalité !

50
*  | 4 pièces = 206 g | **Fr. 13.95** |

100 g = Fr. 6.77

NOUVEAU

20436 Sélection Premium

Assortiment de 6 spécialités de Noël
sucrées, typiques des marchés de Noël.
Avec et sans chocolat. Dans une jolie
boîte cadeau. Contient de l'alcool.

| 571 g | **Fr. 26.95** | 100 g = Fr. 4.72 |

NOUVEAU

20410 Stollen de Dresde

Spécialité de Noël allemande produite à Dresde. Pâtisserie à base de pâte levée, agrémentée de raisins secs, de citron confit et d'orange confite. Une recette au goût traditionnel authentique, élaborée à partir d'ingrédients soigneusement sélectionnés. Contient de l'alcool.

| 500 g | **Fr. 26.95** | 100 g = Fr. 5.39 |

NOUVEAU

Desserts & idées cadeaux

**16583 Ballotin gourmand
de pralines belges**

Sélection de pralines belges gourmandes à base de chocolats blanc, noir et lait, garnis de différents fourrages : chocolat blanc et fourrage praliné onctueux, chocolat blanc et lait avec fourrage praliné et éclats de noisettes, chocolat au lait avec fourrage praliné et riz soufflé, chocolat noir avec fourrage praliné, chocolat noir avec fourrage praliné et crumble de spéculoos.

| 28-29 pièces = 450 g | **Fr. 23.95** | 100 g = Fr. 5.32 |

19637 Dorella

Un chef-d'œuvre unique et exclusif parmi les pâtisseries italiennes. Avec une bonne dose de beurre, des œufs et un temps de fermentation de 50 heures, cette Dorella a le goût d'une pâtisserie maison. Parfaite pour accompagner le café, en dessert ou au petit-déjeuner. Sappondez-la simplement de sucre glace fourni et savourez cette délicieuse pâtisserie moelleuse. Sans raisins secs ni zestes d'agrumes.

| 700 g + 50 g sucre glace | **Fr. 29.95** | 100 g = Fr. 3.99 |

5808 Panettone Antica Ricetta

La meilleure tradition italienne de Noël dans ce panetone moelleux et parfumé, dans la recette la plus classique et la plus populaire avec des oranges et des raisins secs. Dans son élégant emballage, c'est une idée de cadeau pour apporter de la joie à vos proches.

| 1000 g | **Fr. 29.95** |