Décembre

ACTIONS

Prix valables dès le 27 Novembre au 31 Décembre 2023
dans la limite des stocks disponibles

Horaires pendant les fêtes:
Nous serons fermés les 25-26 décembre et 1-2 janvier

Tartare de saumon

Salmo Salar, élevé en Norvège

32.90/kg Art. 9198, carton de

*15x1 kg - *(vente au kg possible)

Chèvre croustillant Kadaïf (env. 70 gr)

2.05/pce Art. 7027, carton de

24 pièces de 70 gr

Une véritable rondelle de fromage de chèvre déposée sur un appareil à base de fromage de chèvre et de crème, le tout recouvert de kadaïf (cheveux d'ange).

Four air pulsé : dans le moule 20 minutes environ à 180°C

Filet d'Omble Chevalier (140-160 gr)

Salvelinus alpinus, élevage, aquaculture, Islande, BAP, GL 5%

20.95/kg

Art. 4208, carton de 5 kg

Issu de pêche durable

Fagotti aux Truffes Noires

14.95/kg

Art. 6029.1, carton de 3x1 kg

Fagots de haricots (35 gr), lien végétal

0.72/pce

Art. 7380, carton de 48x35 gr

Sapin de Noël en Fête

1.10/pce

Art. 9756, carton de 60 pièces de 45 gr

Bûchette Croustillante aux 3 chocolats

2.25/pce

Art. 9757, ct de 21x90 gr

Tous nos desserts de Noël en p.2 et d'autres douceurs en pp. 16-17

BOLAY

www.bolaysa.ch 022 367 25 50 commande@bolaysa.ch

DESSERTS DE NOËL

ACTIONS Décembre 2023

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

Sapin au Chocolat & glace Vanille

1.04/pce

Art. 9971, carton de 16 pièces de 80 ml

Étoile glacée à la Cannelle

1.09/pce

Art. 9970, carton de 16 pièces de 75 ml

Sapin de Noël en Fête

1.10/pce

Art. 9756, carton de 60 pièces de 45 gr

Bûchettes Fruits Rouges RubiChic

2.40/pce

Art. 9719.1, carton de 16 pièces de 90 gr

Bûche de Noël parfumée au Chocolat

1.05/part (14.70/bûche)

Art. 9972, carton de 3 bûches de 750 gr, coupée en 14 parts d'env. 54 gr (42 parts/carton)

Bûchette Fraise et Rhubarbe

2.20/pce

Art. 9760, ct de 21x70 gr

Bûchette croustillante Chocolat et Caramel beurre salé

2.25/pce

Art. 9762, ct de 21x75 gr

Bûchette Chocolat praliné

2.25/pce

Art. 9764, ct de 21x90 gr

Bûchette Croustillante aux 3 chocolats

2.25/pce

Art. 9757, ct de 21x90 gr

LÉGUMES, CHAMPIGNONS

ACTIONS Décembre 2023

Fagots de haricots (35 gr), lien végétal

Haricots du Kenya

0.72/pce Art. 7380, carton 48x35 gr

Cèpes Lamelles

Espagne

19.50/kg Art. 4013, carton 2x1 kg

DITZLER

Morilles

Turquie

47.50/kg Art. 4040, carton de *2x1 kg

DITZLER

Chanterelles

Allemagne

18.90/kg Art. 4030, carton de *5x1 kg

*(vente au détail possible)

Cardons surgelés

Espagne

5.90/kg Art. 1507, carton de 2x2,5 kg

VOLAILLE

ACTIONS Décembre 2023

Rôti de cerf bardé (800-1200 g/pce)

France

19.50/kg Art. 92152, carton de 10x1 kg

1 rôti par sachet sous-vide

Après décongélation, saisir le rôti bardé légèrement huilé à la poêle avant de le cuire 35-45 min. dans un four préchauffé à 180°C ou en basse température - cuisson à coeur (rosé) 52°C.

Suprême de Poulet Jaune (200/220 gr)

France

15.10/kg Art. 5155, carton de 5 kg

A la poêle avec un peu de matière grasse : 3 min. à feu vif puis 15 min. à feu doux et couvert, retourner à mi cuisson.

Paupiette de dinde forestière (env. 40x150 gr)

France, IQF

18.10/kg Art. 5153, carton de 6 kg

Sans porc.

Moelleux de Haut de cuisse poulet Forestier

France, IQF

18.90/kg Art. 5159, carton de 5x1 kg

Haut de cuisse de poulet avec peau, sans os, saumuré à 3%. Laisser dégeler 12h au réfrigérateur puis cuire au four 45 min. à 180°C sur une plaque avec un fond d'eau.

VOLAILLE

ACTIONS Décembre 2023

Escalope de Foie gras

France

63.50/kg Art. 14012, carton de env. *4x1 kg (env. 20x50 gr/sachet)

*(vente au sachet possible)

SUGGESTION Décembre 2023

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

France

22.90/kg Art. 5181, carton de env. 5,5 kg

Sous-vide, 12 pièces/ carton.

Filet de canard (env. 300-400 gr/pce)

France

22.90/kg Art. 5180, carton de env. 10 kg

Sous-vide, 32 pièces/ carton.

Cuisse de canettes (env. 23 pces 200-220 gr)

France

14.90/kg Art. 5112, carton de 5 kg

Ragoût de Cuisse de Canard

France

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

En bloc, sans peau, sans os

POISSON

ACTIONS Décembre 2023

Tartare de saumon

Salmo Salar, élevé en Norvège

32.90/kg Art. 9198, carton de *15x1 kg

*(vente au détail possible)

Saumon fumé pré-tranché

Salmo Salar, élevé en Norvège

23.90/kg Art. 4912, plaque de env. 1,5 kg

Issu de pêche durable

Filet d'Omble Chevalier (140-160 gr)

Salvelinus alpinus, élevage, aquaculture, Islande, BAP, GL 5%

20.95/kg Art. 4208, carton de 5 kg

Saku de Thon (thon en bloc) (200-600 gr)

Thunnus albacares, pêché à la ligne (opérée à la main) et senne en FAO 71,51,57 et 61 (Vietnam), PN

34.90/kg Art. 4361, carton de 5 kg

blocs sous-vide entre 200-600 gr. Idéal pour du thon snaké, sushis, poke bowls.

Issu de pêche durable

Filet de flétan Royal (90-120 gr)

Reinhardtius hippoglossoides, pêché au chalut en FAO 21 (Athlantique Nord-Ouest), MSC, PN

19.15/kg Art. 4251, carton de 5 kg

POISSON

ACTIONS Décembre 2023

Issu de pêche durable

Noix de St-Jacques sans corail

Placopecten magellanicus, pêché à la drague en FAO 21 (Athlantique Nord-Ouest), MSC, GL 20%

30.95/kg Art. 4682, 1 kg

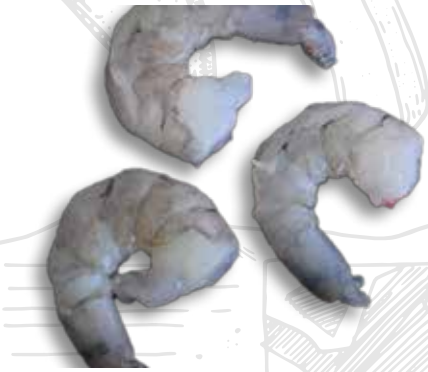
Issu de pêche durable

Crevettes entières, Blacktiger 8/12

Penaeus monodon, élevage, Vietnam, ASC, GL 20%

23.90/kg Art. 4530, carton de *5x1 kg

*(vente au détail possible)



Queues de crevettes décortiquées, Blacktiger 8/12

Penaeus monodon, élevage, Bengladesh, GL 20 %

17.95/kg Art. 4214, carton de *10x1 kg

*(vente au détail possible)

Issu de pêche durable

Pavé de colin pané, Trapèze (80x75 gr)

Theragra chalcogramma, pêché au chalut en FAO 61 et 67 (Pacifique Nord), MSC

9.90/kg Art. 4407, carton de 2x3 kg

Four à convection: 15-20 min. à 180°C; à la friteuse: frire à 180°C; à la poêle: frire 4-5 min. de chaque côté dans de l'huile chaude à chaleur moyenne.

Issu de pêche durable

Beignets de filet de colin Kibbelinge (20-25 gr)

Theragra chalcogramma, pêché au chalut, en FAO 61 et 67 (Pacifique Nord), MSC

9.90/kg Art. 4401, carton de 3x1 kg

Friteuse env. 5-6 min. à 175°C.; au four 220°C (conventionel) ou 200°C (air pulsé): 20-25 min jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées (retourner après environ 12-14 min.)

POMMES DE TERRE

Décembre 2023

ECO-SCORE A B C D E

KADI-Rösti Vol-au-vent (env. 75 gr/pce)

Suisse

9.90/kg Art. 3909, carton de 2x2 kg (env. 53 pces)

Combi-Steamer 180 °C 17-19 Min

ECO-SCORE A B C D E

KADI-Duchesses (env. 15 gr/pce)

Suisse

7.10/kg Art. 3198, carton de 2x2,5 kg

Préfrit.

Friteuse 175 °C 3 Min, ou Combi-Steamer 200 °C 8-10 Min

ECO-SCORE A B- C D E

KADI-Noisettes (env. 9 gr/pce)

Suisse

6.85/kg Art. 3140, carton de 2x2,5 kg

Friteuse 175 °C 3-4 Min

ECO-SCORE A B C D E

KADI-Pommes Williams (140x35.7 gr)

Suisse

9.95/kg Art. 3190, carton de 2x2,5 kg

Friteuse 175 °C (2 x 3 minutes: Frire pour env. 3 minutes, sortir de la friteuse, réchauffer l'huile encore une fois, terminer la friture pour env. 3 minutes.)

ECO-SCORE A B+ C D E

sur commande

KADI-Duchesse à la Truffe

Suisse

13.05/kg **Art. 3197, carton de 2x2,5 kg

Préfrit

**Article à commander 3 jours ouvrables avant (avant 12h)

ACCOMPAGNEEMENTS

ACTIONS Décembre 2023

Nids de tagliatelles noires (22 gr)

7.70/kg Art. 6157, carton de 2x1 kg

A l'encre de seiche.

9 cm

Galette Anna (40x60 gr)

Europe

18.90/kg Art. 1751.1, carton de 2,4 kg

Fines lamelles de pommes de terre disposées en rosace, dorées au beurre puis cuites.

Sans décongélation: au four, 10 min. à 190°c ou à la poêle à feu doux.

Gratin dauphinois portion cuit (env. 28x100 gr)

Europe

11.90/kg Art. 7180, carton de 3 kg

Réchauffer 18-22 min au four à 180°C ou env. 2 min à 900W pour une pièce au mirco-ondes.

Lingot de Polenta crémeux à l'emmental (env. 30 gr)

Europe

14.90/kg Art. 7185, carton de 2x2,5 kg

Polenta crémeuse préfrite à l'emmental. Forme lingot permettant divers dressages (façon pomme Pont Neuf).

Préparation: 3 min. à la friteuse à 180°C ou 8 min. au four à 180°C.

Réchauffer 18-22 min au four à 180°C ou env. 2 min à 900W pour une pièce au mirco-ondes.

PÂTES

ACTIONS Décembre 2023

hilcona

4+1 carton gratuit

Tortelli au saumon

FAO 67 (Pacifique Nord-Est)

15.92/kg Art. 6009, carton de 2x2 kg

4 cartons achetés + 1 offert

hilcona

Ravioli au fromage à raclette

10.50/kg Art. 6012, carton de 2x2 kg

végétarien

hilcona

Cannelloni à la viande (100x50gr)

Boeuf: Suisse

11.95/kg Art. 6021, carton de 5 kg

PÂTES

ACTIONS Décembre 2023

Tortelloni quinoa et épinards

11.35/kg Art. **6045, carton de 2x2 kg

Article à commander 3 jours ouvrables avant (avant 12h)

vegan

Ravioles du Dauphiné Label Rouge

16.95/kg Art. 5981, carton de 5x1 kg

végétarien

Pâtes farcies aux Légumes grillés

12.55/kg Art. 5988, carton de 3x1 kg

Courgettes, aubergines, poivrons, oignons.

vegan

Fiori ricotta/épinards sans gluten et sans lactose

16.50/kg Art. 6049, carton de 3x1 kg

végétarien

Fagotti aux Truffes Noires

14.95/kg Art. 6029.1, carton de 3x1 kg

végétarien

PLAQUES DE PAIN DE MIE

ACTIONS Décembre 2023

Plaque de pain de mie

5.35/pce Art. 9295, carton de 10x250 gr
30x40x0.9 cm

Plaque de pain de mie noir (cacao et malt)

5.65/pce Art. 9296, carton de 10x250 gr
30x40x0.9 cm

Plaque de pain de mie Campagne

5.65/pce Art. 9296.1, carton de 10x250 gr
30x40x0.9 cm

Plaques de pain de mie aux épinards

6.65/pce Art. 9297, carton de 10x250 gr
30x40x0.9 cm

Plaque de pain de mie tomates

6.65/pce Art. 9297.1, carton de 10x250 gr
30x40x0.9 cm

COCKTAIL

ACTIONS Décembre 2023

Feuilles de Brick Ø 30 cm

Suisse (GRTA)

27.70/sac Art. 9413, cartons de *8x50 pièces de 10 gr

*(vente au sachet possible)

Minis Blinis (15 gr) Ø 5,5 cm

Suisse (GRTA)

0.37/pce Art. 9412, cartons de *3x72 pièces de 15 gr

*(vente au sachet possible)

Assortiment de mini Moricettes (25 gr)

0.37/pce Art. 8560, cartons de 60 pièces de 25 gr

Mini brioches nature (10 gr) Ø 4,5 cm

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

Mini brioches noires (10 gr) Ø 4,5 cm

0.41/pce Art. 8751, cartons de 100x10 gr

Mini brioches sésame (10 gr) Ø 4,5 cm

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

COCKTAIL

ACTIONS Décembre 2023

Canapés «Amuse-Bouche Bistrot»

0.99/pce Art. 14112, carton de 48 pces de 15 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 3 heures en chambre froide positive.

Plateaux de Canapés Apéritifs

0.88/pce Art. 9079, carton de 56 pces de 10 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 3 heures en chambre froide positive.

Plateaux de mini bagels garnis (14 gr)

0.95/pce Art. 14113, carton de 48 pces de 14 gr

3 recettes de mini-bagels : pastrami (origine France), légumes, saumon (origine Norvège).

Wontons aux légumes (15 gr)

0.34/pce Art. 7623, carton de 48 pces de 14 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.

COCKTAIL

ACTIONS Décembre 2023

ROZISHKA bouchées de fromage frais aux poireaux (20 gr)

0.50/pce Art. 7638, carton de 200 pces de 20 gr

Bouchée composée de pâte filo et de fromage frais bulgare.

Décongeler puis cuire 10-12 min. dans un four préchauffé à 200°C.

Mini Ramequins «bouchées assorties» (18 gr)

0.52/pce Art. 9063, carton de 125 pces de 18 gr

5 variétés : champignon ail persil ; tartiflette, saumon aneth, tomates chèvre basilic, choux fleur brocoli. Les minis bouchés sont présentées dans un plateau noir spécial cuisson.

Préchauffer le four 10 minutes à 160°C. Oter le film entourant le plateau. Enfourner 15 minutes à 160°C

Assortiment de Mini muffins salés (25 gr)

0.70/pce Art. 2903, carton de 40 pces de 25 gr

4 variétés : jambon et emmental, tomates et basilic, petits pois et menthe, carottes et curry.

Laisser dégeler.

Sauce aigre-douce

13.50/bt Art. 7247, bouteille de 1lt.

PRODUITS FABRIQUÉS LOCALEMENT

DESSERTS

SUGGESTIONS Décembre 2023

NOUVEAU

Saint-Honoré Revisité

2.35/pce Art. 9754, carton de 14 pces de 70 gr

Sur un feuilleté caramélisée, 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.

NOUVEAU

Précieux Myrtilles

2.40/pce Art. 9751, carton de 24 pces de 80 gr

Biscuit Joconde Framboise et concassé d'amandes avec inclusion de marmelade de myrtilles, le tout recouvert d'une mousse fromage blanc et d'une préparation à la myrtilles

Laisser dégeler 12 heures à 4°C.

NOUVEAU

Impérial Chocolat & Mandarine

2.10/pce Art. 9753, carton de 12 pces de 75 gr

Mousse au chocolat, coeur perlé mandarine, décor velours chocolat, glaçage cacao et cheveux d'ange mandarine.

Laisser décongeler en chambre froide positive pendant 2 à 3 heures hors de son emballage.

ACTIONS Décembre 2023

Cabosse «Chocolat Coeur Caramel et Noisettes»

2.20/pce Art. 9701, carton de 12 pces de 75 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.

DESSERTS

ACTIONS Décembre 2023

P'tits Verres Sucrés (verrines)

1.10/pce Art. 9543, carton de 36 pces de 30 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)

Coques de Baby Meuh'ringue

0.37/pce Art. 9965, carton de 100 pièces de 3 gr

Laissez dégeler et garnissez à volonté.

Coques de Meuh'ringuette

0.70/pce Art. 9966, carton de 40 pièces de 15 gr

Laissez dégeler et garnissez à volonté.

RIZ

ACTIONS Décembre 2023

Riz Noir cuit

6.90/kg Art. 7135, carton de 4x800 gr

Préparation du 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)

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

NOUVEAU

Risidoro Carnaroli «Gran Riserva» (Riz Risotto)

4.95/kg Art. 7137, carton de 3 kg

Préparation du 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)

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

NOUVEAU

Stick de polenta nature

6.20/kg Art. 5210, carton de 6x1 kg

Faire dorer à la friteuse 2 min., à la poêle 5 min. dans un peu d'huile ou au four à convection 10 min à 200°C sans matière grasse.

VEGETARIEN

ACTIONS Décembre 2023

Garden Gourmet Burger de Luxe (90 gr)

21.75/kg Art. 5365, carton de 6 kg

Garden Gourmet Emincé Veggie

21.75/kg Art. 5372, carton de 4 kg

Garden Gourmet Nuggets végétariens (20 gr)

21.75/kg Art. 5366, carton de 4 kg

Garden Gourmet Buger Lentilles et Carottes

20.35/kg Art. 5362, carton de 3x2 kg

Garden Gourmet Falafels à la betterave

17.95/kg Art. 5363, carton de 8 kg
(env. 21 gr/pce)

VÉGÉTARIEN

ACTIONS Décembre 2023

Piccata Tofu aux herbes (55 gr)

végétarien

19.30/kg Art. 9150, carton de 5x1 kg

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 8-10 min. A la friteuse: Faire frire pendant env. 4-5 min dans la friteuse pré-chauffée (180°C)

280 kcal / 1170 kj / Protéines 15 / Matières grasses 19 / dont AG sat. 6 / HC 12 / dont sucres 1 / Sel 2.2 / Fibres NC

Quorn Haché bien cuit

végétarien

21.90/kg Art. 5304, carton de 5x1 kg

A la poêle: faire frire dans l'huile à feu moyen pendant 15 à 16 minutes.

92 kcal / 384 kj / Protéines 13 / Matières grasses 1.7 / dont AG sat. 0.5 / HC 2.3 / dont sucres 0.1 / Sel 0.14 / Fibres 7.5

Emincé végétalien

vegan

15.50/kg Art. 5319, carton de 5x1 kg

A base de protéines de soja et de froment.

A la poêle: Faire frire à feu moyen dans l'huile des deux côtés pendant environ 6-9 minutes.

178 kcal / 746 kj / Protéines 30 / Matières grasses 4.3 / dont AG sat. 0.4 / HC 1.3 / dont sucres 0.5 / Sel 0.45 / Fibres NC

VÉGÉTARIEN

ACTIONS Décembre 2023

Green Mountain Burger (env.120 gr)

vegan

22.50/kg Art. 7830.1, carton de 24x120 gr)

A base de protéines de petits pois.

Préparation à la poêle ou au grill après décongélation.

196 kcal / 815 kj / Protéines 14 / Matières grasses 12/ dont AG sat. 7.3/ HC 5.2 / dont sucres 1 / Sel 0.93 / Fibres 5.6

The Green Mountain Chicken Chunks

vegan

16.95/kg Art. **7848, carton de 2X1,5 kg

A base de protéines de soja.

A la poêle: 3-4 min après décongélation.

Réalisation en sauce: Faire mijoter les chunks surgeles dans la sauce pendant 1 a 2 minutes et laisser reposer 5 minutes minimum.

sur commande

** Article à commander 3 jours ouvrables avant (avant 12h)

129 kcal / 545 kj / Protéines 20 / Matières grasses 1.3 / dont AG sat. 0.1 / HC 7.3 / dont sucres 0.1 / Sel 1 / Fibres 4.1

Médaillon chou-fleur/fromage (140 gr)

1.95/pce Art. 9141, carton de 30x140 gr

Sans décongélation, au four: 20 min à 180°C, à la poêle: 5-6 min. à feu moyen, à la friteuse: 4-6 min. à 180°C.

191 kcal / 801 kj / Protéines 9.5 / Matières grasses 6.2 / dont AG sat. 0.5 / HC 23 / dont sucres 1.9 / Sel 0.8 / Fibres 2.4

végétarien