

# Mai

## ACTIONS

Prix valables dès le 28 Avril au 31 Mai 2025  
dans la limite des stocks disponibles

NOUVEAU



### Assortiment Mini Paniers aux fruits (40 gr)

Produit en France

**0.88/pce** Art. 8525,

carton de 100 pces de 40 gr  
Griotte, mangue et fraise, pomme tatin  
Laisser dégeler 30-45 min à température ambiante puis cuire au four ventilé 13-15 min. à 165-170°C



### Saumon fumé pré-tranché

Salmo Salar, ASC élevé en Norvège

**21.50/kg** Art. 4912,

carton de 10x1 kg

\*(vente au détail possible)



### Coeur framboise (60 gr)

Produit en Suisse

**1.99/pce** Art. 9721, 24 pièces de 60 gr

Laisser dégeler.

Kern & Sammet<sup>®</sup>  
L'art suisse de la boulangerie

NOUVEAU



### Cheesecake Coeur Exotique

Produit en France

**2.15/pce** Art. 9546,

carton de 20 pces de 100 gr

### Glace Mangue & Passion

Mangue: Inde Passion: Pérou

**1.60/pce** Art. 12184, 24x45 ml



BIO &  
VEGAN

**BOLAY**

NOUVEAU

# DESSERTS

ACTIONS Mai 2025

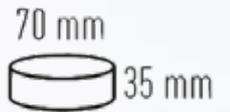
NOUVEAU



## Cheesecake Coeur Exotique

Produit en France

2.15/pce Art. 9546, carton de 20 pces de 100 gr



### Appareil à cheesecake

21% de fromage frais, des oeufs entiers, de la crème et des grains de vanille

Un cheesecake gourmand (plus de 21% de fromage frais, grains de vanille) à l'appareil cuit au four pour garantir son onctuosité. Un dessert qui se distingue par son coeur surprenant aux fruits de la passion et citron vert, apportant une note d'exotisme à ce classique nord-américain. Une base crumble pur beurre, relevée par de la noix de coco râpée.

Un grand classique de la carte des desserts dans le monde, et personnalisable selon votre inspiration.



**Coeur exotique**  
purée de fruits de la passion (9%), jus de citron vert

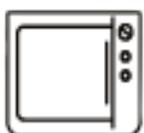
### Base crumble pur beurre à la coco

réalisée avec du sucre roux, de la poudre d'amandes et de la noix de coco râpée (2,9%)



### Décongélation

simple décongélation 4h à +4°C



### Micro-ondes

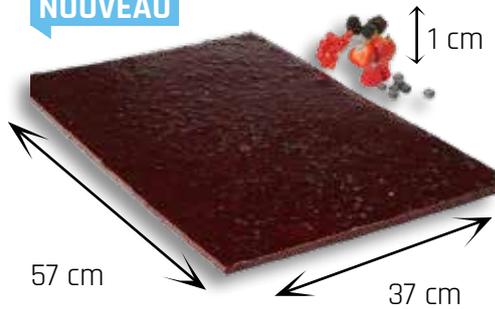
2.30 minutes au micro-ondes à 750W sans décongélation préalable. Adapter le temps de cuisson à la puissance de votre four. Puis laisser reposer 10 minutes avant de servir.

# INSERTS DE FRUITS

ACTIONS Mai 2025

Une gamme innovante d'inserts prêt à l'emploi pour optimiser toutes vos envies créatives!

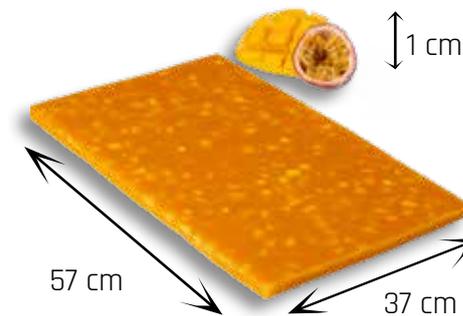
NOUVEAU



## Insert de Fruits Rouges

Produit en France

12.90/pce Art. 2571, carton de 4 plaques de 2,2 kg



## Insert de Fruits Exotiques (mangue & passion)

Produit en France

13.50/pce Art. 2563, carton de 4 plaques de 2,2 kg

*Des recettes qui conviennent aux régimes  
vegan / sans lactose / sans gluten*

- prêts à l'emploi: les plaques peuvent être facilement découpées à l'emporte-pièce sans décongélation préalable
- pas de perte: nos inserts sont thermoréversibles avec possibilité de refondre les chutes pour les utiliser (fourrage macarons, verrines, etc.)
- les inserts sont livrés sans moules plastiques pour éviter des déchets superflus.

Les inserts de fruits, c'est:

- un goût intense
- 75% de fruits en moyenne
- une bonne tenue dans le dessert final tout en conservant une texture fondante en bouche.

### Des applications sucrées

#### Pâtisserie - Biscuiterie

#### Viennoiserie - Glaciers

- travail en cadre
- desserts à l'assiette
- verrines / fourrage macarons

### Des applications sucrées/salées

#### Traiteurs

#### Restaurateurs

- petits fours
- verrines
- mets sucrés/salés (foie gras poêlé sur un médaillon de fruits exotiques)

Découvrez en vidéo comment vous pouvez travailler les inserts



Exemple de présentation d'un insert fraise dans une bûche

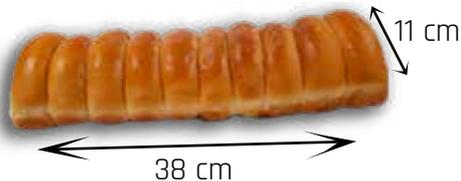


NOUVEAU

# BOULANGERIE

ACTIONS Mai 2025

NOUVEAU



## Pain pour Mini Lobster Roll (650 gr)

Produit en France

à commander avant 12h

**10.45/pce** Art. 9377, carton de 6 plaques de 650 gr

de 10 mini lobsters chacune (1.045/le mini lobster)

Laisser décongeler dans l'emballage d'origine pendant environ 4 heures en chambre froide.

Suggestions de présentation



Suggestions de présentation



Un pain brioché - 10 petits pains par plaque à séparer et à beurrer généreusement avant de les toaster.

Suggestions de présentation:

Avec du homard ou avec des crevettes et une mayonnaise.

NOUVEAU



Pain cru

## Triangle au maïs

Produit en Suisse

support à sandwich

**1.10/pce** Art. 8696, carton de 60 pces de 90 gr

Pain à base de farine de maïs, saupoudrée de maïs croustillant et de graines de tournesol

Déposer les pâtons congelés sur une plaque de cuisson et les laisser décongeler pendant environ 15 minutes. Cuire ensuite dans le four préchauffé à 210 °C (four à chaleur tournante 180 °C) avec peu de vapeur pendant environ 20 minutes.

NOUVEAU



## Assortiment Mini Paniers aux fruits (40 gr)

Produit en France

**0.88/pce** Art. 8525, carton de 100 pces de 40 gr

Griotte, mangue et fraise, pomme tatin

Laisser dégeler 30-45 min à température ambiante puis cuire au four ventilé 13-15 min. à 165-170°C

# GLACES PALETA LOCA

ACTIONS Mai 2025

FABRIQUÉES EN SUISSE AVEC BEAUCOUP D'AMOUR ET UN MAX DE PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON



*C'est fou ça!*  
Les fruits locaux! Des petits formats



## Hibiscus & Framboises

Framboises suisses

1.60/pce Art. 12188, 24x45 ml

BIO & VEGAN



## Mangue & Passion

Mangue: Inde Passion: Pérou

1.60/pce Art. 12184, 24x45 ml



BIO & VEGAN



## Citron Vert

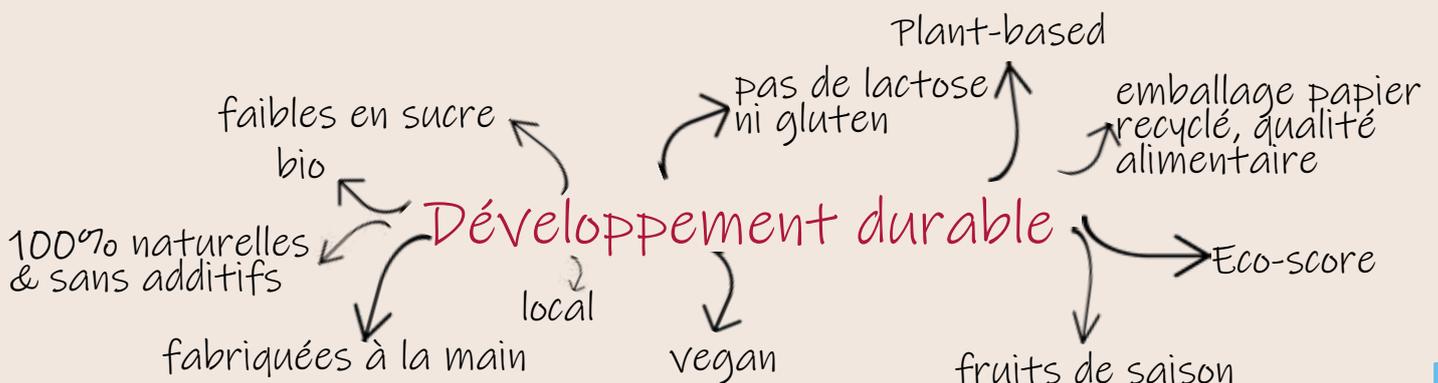
Citron vert du Sri Lanka

1.60/pce Art. 12189, 24x45 ml

BIO & VEGAN



Des recettes qui conviennent aux régimes  
vegan / sans lactose / sans gluten



# LÉGUMES

ACTIONS Mai 2025



## Epinards en branches en portion BIO

BIO BOURGEON Suisse

5.35/kg Art. 1591, carton de 2x2,5 kg



DITZLER



## Wellness-Mix mélange de légumes

Suisse Garantie

6.45/kg Art. 1585, carton de 2x2,5 kg  
Broccoli, carottes jaunes, patates douces, carottes rouges.



DITZLER



DITZLER

## Choix de légumes rosettes

Suisse, Europe, Equateur

7.75/kg Art. 1635, carton de 2x2,5 kg



DITZLER

## Petits pois et carottes

Suisse, Europe

4.90/kg Art. 1670, carton de 2x2,5 kg

# LÉGUMES

ACTIONS Mai 2025



## Petites Asperges

Italie

**15.90/kg** Art. 1504.2, carton de \*12x500 gr

\*(vente au détail possible)

11,5 cm



## Fèves pelées

Egypte

**6.60/kg** Art. 1606, carton de \*5x1 kg

\*(vente au détail possible)



## Edamame (fèves de soja japonais) pelés

Italie

**8.50/kg** Art. 1761, carton de \*4x2,5 kg

\*(vente au détail possible)



## Pois Chiches

France

**3.90/kg** Art. 1607, carton de \*10x1 kg

\*(vente au détail possible)



## Purée de poivrons rouges

Espagne

**11.25/kg** Art. 2550, carton de \*6x1 kg

\*(vente au détail possible)

# LÉGUMES

ACTIONS Mai 2025



## Ratatouille

Europe

**4.95/kg** Art. 1710, carton de \*4x2,5 kg  
\*(vente au sachet possible)

Tomates, courgettes, aubergines, oignons, poivrons rouges, poivrons verts.



## Mélange de légumes Andalous

Europe

**5.40/kg** Art. 1851, carton de \*4x2,5 kg  
\*(vente au détail possible)

Maïs, haricots rouges, carottes, celleri-rave, haricots mange-tout coupés, petits pois, poivrons rouges et poivrons verts.



## Mélange de légumes WELLNESS

Europe

**5.50/kg** Art. 1860, carton de \*4x2,5 kg  
\*(vente au détail possible)

Pois, maïs, haricots rouges kidney, haricots soja, haricots romano, oignons, graines de tournesol.



## Mélange d'herbes méditerranéennes (mix smoky bbq)

Europe

**17.50/kg** Art. 4143, carton de \*8x250 gr  
\*(vente au détail possible)

Echalote, ail, romarin, thym, marjolaine, sauge, sarriette, piment, tomates semi-séchées.

# CREVETTES & SAUMON

ACTIONS Mai 2025

## Saumon fumé pré-tranché

Salmo Salar, ASC élevé en Norvège

**21.50/kg** Art. 4912, carton de \*10x1 kg  
\*(vente au détail possible)



Issu de pêche durable

## Crevettes cocktail 100/150

Pandalus borealis pêché au chalut en FAO 21 et 27 (Atlantique Nord), MSC, GL 10%

**14.95/kg** Art. 4610, carton de \*4x2,5 kg  
\*(vente au détail possible)



Issu de pêche durable

## Crevettes cocktail 200/300

Pandalus borealis pêché au chaluten FAO 21 et 27 (Atlantique Nord), MSC, GL 10%

**12.95/kg** Art. 4611, carton de \*4x2,5 kg  
\*(vente au détail possible)



Issu de pêche durable

## Cubes de Saumon cru, 30x30 mm

Salmo Salar, élevé en aquaculture au Chili, ASC

**18.50/kg** Art. 4351 carton de \*4x2,5 kg  
\*(vente au détail possible)



Issu de pêche durable

# POISSON

ACTIONS Mai 2025



Issu de pêche durable

## Cabillaud pané sans gluten (80 gr)

Gadus morhua ou gadus macrocephalus pêché au chalut, crochets et lignes en FAO 27, 61 et 67 (Atlantique Nord-Est, Pacifique Nord), MSC

**13.70/kg** Art. 4221, carton de 2x2,5 kg

Cuisson au four (sans décongélation) 10-12 min à 220°C.



## Filets de perches en Pâte à beignet (20-40 gr)

Perca fluviatilis pêché aux filets maillants calés GNS FPO Trap net en FAO 05 (Russie)

**15.95/kg** Art. 4290.4, carton de 2x2,5 kg

Frir 4 minutes à 180 C°.



Issu de pêche durable

## Colin d'Alaska pané (40x120 gr)

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

**9.85/kg** Art. 4405, carton de 4,8 kg

Au combi-vapeur: 14-16 min. à 180°C; à la friteuse: 6-7 min. à 180°C ou à la poêle: 8-10 min. à feu moyen avec un peu de matière grasse en tournant régulièrement.



Issu de pêche durable

## Poisson au four à la bordelaise (130 gr)

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

**1.05/pce** Art. 4408, carton de 35x130 gr

Au four: env. 15-20 min. 200°C.



## Anneaux de calamars Romaine

Dodisidicus gigas, pêché à la ligne et au hameçon en FAO 87 et 67 (Pacifique Sud-Est et Nord-Est), Poids net

**5.50/kg** Art. 4720, carton de \*8x1 kg

\*(vente au détail possible)

A la friteuse: 1-2 min à 180°C; à la poêle: 1-2 min dans de l'huile très chaude (180°C) - retourner à mi-cuisson; au four (chaleur tournante): 11-12 min à 210°C.

# POISSON

ACTIONS Mai 2025



à commander avant 12h

## Filet de Tacaud (40-70 gr)

Trisopterus luscus Luscus pêché aux chaluts et aux filets en FAO 27 (Atlantique Nord-Est), IQF

**13.50/kg** Art. \*\*4306, carton de 3 kg

Pauvre en arêtes, avec peau.

\*\* A commander avant 12h pour une livraison le lendemain.

à commander avant 12h



à commander avant 12h

## Filet de Grondin (20-40 gr)

Aspitriglacuculus cuculus, pêché aux chaluts en FAO 27 (Atlantique Nord-Est), IQF

**18.55/kg** \*\*Art. 4307, carton de 3 kg

Pauvre en arêtes, avec peau.

\*\* A commander avant 12h pour une livraison le lendemain.

à commander avant 12h



à commander avant 12h

## Filet d'Eglefin (60-110 gr)

Aspitriglacuculus aeglefinus, pêché aux chaluts et aux filets en FAO 27 (Atlantique Nord-Est), IQF

**17.95/kg** \*\*Art. 4308, carton de 3 kg

Pauvre en arêtes, sans peau.

\*\* A commander avant 12h pour une livraison le lendemain.

à commander avant 12h



## Filets de sole tropicale (60/90 gr)

Cynoglossus spp pêché aux filets maillants ou chalut en FAO 34 (Atlantique Centre-Ouest), Poids net

**12.95/kg** Art. 4309, carton de \*6x2 kg

\*(vente au détail possible)



Issu de pêche durable

## Filet de Sandre

Sander lucioperca pêché aux filets maillants calés GNS - trap net FPO en FAO 05 (Russie), MSC, IQF, GL 10%

**17.50/kg** Art. 4295.1, carton de 10 kg

Avec peau.

# POMMES DE TERRE

ACTIONS Mai 2025



**KADI**

**Kadi Super-Frites (avec enrobage croustillant)**

Suisse

**5.90/kg** Art. 3051, carton de 4x2,5 kg

Friteuse 175°C 3-4 min, Combi-Steamer 180 °C 14-16 min



cuisson  
possible au  
four



**KADI**

**Kadi Paprika Frites**

Suisse

**7.35/kg** Art. 3003, carton de 2x2,5 kg

Friteuse: 175°C 3-4 min ou Combi-Steamer 200 °C 10-14 min



cuisson  
possible au  
four

## BOEUF



**Boulette de boeuf sans gluten (25 gr)**

Suisse

**15.95/kg** Art. 9169, carton de 5 kg

Au four: 19-21 min. à 200°C; ou à la friteuse: 7-8 min. à 180°C jusqu'à ce qu'elle soit dorée

# VOLAILLE

ACTIONS Mai 2025



## ■ ■ Brochettes de poulet (140/160 gr)

France, poitrine

**17.10/kg** Art. 5196, carton de 5 kg



## ■ ■ Cuisse de Canard Confite (env 180 gr/pce)

France

**21.50/kg** Art. 5191, carton d'env. 3-4 kg (4 cuisses par sachet, 4 sachets/ct)



## ■ + Ballottine poulet Florentine (200 gr)

Suisse

**28.90/kg** Art. 5151, carton de 5 kg  
Au four : 30-45 min à 200°C, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.



## ■ + Crunchy Chicken Wings (75-110 gr)

Suisse

**17.90/kg** Art. 5261, carton de 5x1 kg  
Au four: 19-21 min. à 200°C; ou à la friteuse: 7-8 min. à 180°C jusqu'à ce qu'elle soit dorée (produit cru)

# PÂTES

ACTIONS Mai 2025

hilcona  
FOODSERVICE



4+1 carton gratuit

**Cannelloni Méditerranéo (45 gr)**

végétarien

**14.05/kg** Art. 6033, carton de 5 kg (env. 110x45 gr)  
4 cartons achetés + 1 offert

hilcona  
FOODSERVICE



**Tortelloni tricolore fromage**

végétarien

**9.80/kg** Art. 6016, carton de 2x2 kg

hilcona  
FOODSERVICE



**Lasagne ricotta/épinards (300 gr)**

végétarien

**3.15/port.** Art. 6035, carton de 30x300 gr

hilcona  
FOODSERVICE



**Lasagne Bolognaise (300 gr)**

Boeuf: Suisse

**3.15/port.** Art. 6036, carton de 30x300 gr

# PÂTES

ACTIONS Mai 2025

## Cappelletti tomates-mozzarella

7.50/kg Art. 6030, carton de 5x2 kg

végétarien

## Nids de nouilles SOBA

6.50/kg Art. 6700, carton de 5x1 kg

75 sec. dans de l'eau chaude salée ou 4 min. dans le combi-vapeur (100°C, 100% vapeur)

## Nids de Nouilles CHINOISES

5.80/kg Art. 6702, carton de 5x1 kg

75 sec. dans de l'eau chaude salée ou 4 min. dans le combi-vapeur (100°C, 100% vapeur)

# RIZ

## Riz Noir cuit

Italie, sans gluten, IQF

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

Préparation: a 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)



# VÉGÉTARIEN

ACTIONS Mai 2025

VEGAN



## Boulettes végétaliennes (env. 20 gr)

Suisse

**15.90/kg** Art. 5321, carton de 5x1 kg

Boulettes véganes à base de protéines de soja et de froment.

A la poêle: 9-12 min à feu moyen dans l'huile; au four: env. 10-12 min à 200°C.

196 kcal / 821 kJ / Protéines 22 / Matières grasses 8.4 / dont AG sat. 0.6 / HC 5.3 / dont sucres 2.7 / Sel 1.6 / Fibres 5.7

Protéines  
≥10%



## Cervelas vegan (80gr )

Suisse

**17.90/kg** Art. 5303, carton de 5x1 kg

A la poêle: 4-6 min dans l'huile à feu moyen. ou au grill: 6-8 min à feu moyen en retournant plusieurs fois.

206 kcal / 857 kJ / Protéines 6.9 / Matières grasses 15 / dont AG sat. 1.1 / HC 10 / dont sucres 2.9 / Sel 1.3 / Fibres 1.8

Protéines  
≥10%

végétarien

VEGAN



## HVB Vegan Wings

Europe

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

A la poêle: 9-12 min. dans l'huile à feu moyen ou au four: 16-18 à minutes à 220°C.

216 kcal / 900 kJ / Protéines 13 / Matières grasses 12 / dont AG sat. 3 / HC 12 / dont sucres 0 / Sel 1.1 / Fibres 3.9

Protéines  
≥10%

sur commande

A commander 3 jours ouvrables en avance, avant 11h

VEGAN

SANS  
GLUTEN



## Pakoras Légumes (20-30 gr)

Suisse

**17.30/kg** Art. 7263, carton de 2x2,5 kg

Au four: 6 min. à 200°C (chaleur tournante 180°C)

244 kcal / 1019 kJ / Protéines 6.3 / Matières grasses 13 / dont AG sat. 0.9 / HC 23 / dont sucres 4.2 / Sel 0.95 / Fibres 0

VEGAN

SANS  
GLUTEN



## Falafels de Patate douce (12 gr)

Suisse, Pois chiches: Turquie

**16.90/kg** Art. 7264, carton de \*6x1 kg

\*(vente au détail possible)

Après décongélation: 7 min. au four à 200°C ou 3 min. à la poêle.

206 kcal / 858 kJ / Protéines 4.3 / Matières grasses 13 / dont AG sat. 1 / HC 17 / dont sucres 3.1 / Sel 1.1 / Fibres 0

# VÉGÉTARIEN

ACTIONS Mai 2025



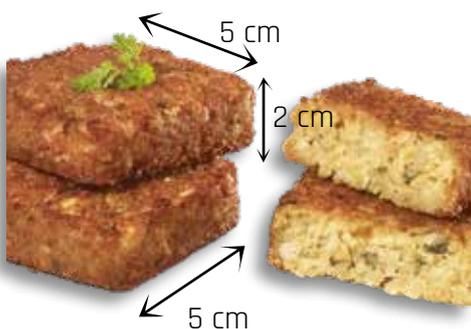
## Egrené de Seitan BIO

France

**16.50/kg** Art. 7285, carton de 3,5 kg

Sauter le seitan à la poêle avec un peu d'huile durant 5 à 6 minutes à feu moyen à vif.

147 kcal / 619 kJ / Protéines 26 / Matières grasses 2 / dont AG sat. 0.4 / HC4.9 / dont sucres 1.2 / Sel 1 / Fibres 2.5



## Galette Seitan, pommes de terre et emmental BIO (50 gr)

France

**18.90/kg** Art. 7287, carton de 5 kg (env. 100 pces)

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

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

avec décongélation: 14 min. à 13°C ou 9 min. à 210°C.

239 kcal / 1002 kJ / Protéines 15 / Matières grasses 11 / dont AG sat. 2.4 / HC 19 / dont sucres 2.4 / Sel 1.2 / Fibres 2.1

végétarien



## Galette Tofu Provençale (100 gr) BIO

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

Faire réchauffer, sans matière grasse, 8 à 10 minutes à four chaud.

193 kcal / 802 kJ / Protéines 13 / Matières grasses 12 / dont AG sat. 1.7 / HC 1 / dont sucres 2 / Sel 1 / Fibres 4.8



## Carré (burger) de Seitan & Tomates confites BIO

**1.75/pce** Art. 7290, carton de 50x100 gr

Préparation au four: sans décongélation: 25 min. à 130°C ou 13 min. à 210°C avec décongélation: 14 min. à 13°C ou 9 min. à 210°C.

200 kcal / 840 kJ / Protéines 14 / Matières grasses 8.3 / dont AG sat. 1 / HC 16 / dont sucres 3.3 / Sel 1.1 / Fibres 2.8



## Burger Seitan et haricots noirs BIO

**1.98/pce** Art. 7291, carton de 30x125 gr

Faire réchauffer sans matière grasse, 8 à 10 min. à four chaud.

210 kcal / 879 kJ / Protéines 14 / Matières grasses 8 / dont AG sat. 0.8 / HC 17 / dont sucres 3 / Sel 1 / Fibres 7

# VÉGÉTARIEN

ACTIONS Mai 2025



VEGAN

hilcona  
FOODSERVICE



Protéines  
≥10%

sur commande

## The Green Mountain «Haché»

Suisse

10.90/kg Art. 7842, carton de 4,5 kg

Produit végétalien à base de protéines de pois et de blé.

Faire chauffer dans de l'huile, le produit est déjà salé et épicé.

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

171 kcal / 714 kJ / Protéines 16 / Matières grasses 8,3 / dont AG sat. 0,8 / HC 5,7 / dont sucres 0,6 / Sel 1,9 / Fibres 4,4

hilcona  
FOODSERVICE



## Boulettes riz Thaï (env. 25 gr)

Allemagne

14.35/kg Art. 9128, carton de 5,25 kg (env 210 pces)

Boulette végétarienne à base de légumes au riz basmati avec une panure au coco.

247 kcal / 1032 kJ / Protéines 3,6 / Matières grasses 12 / dont AG sat. 4,1 / HC 30 / dont sucres 3,4 / Sel 0,73 / Fibres 2,1

végétarien

hilcona  
FOODSERVICE



env. 1 cm

9 cm

## Burger Boulgour et Légumes (env. 125 gr)

Allemagne

1.60/pce Art. 9126, carton de 42x125 gr

Pané.

Combiné-vapeur: env. 15 min. à 75°C; Poêle: env. 12 min. dans un peu de matière grasse à feu moyen en retournant régulièrement; Friteuse: 8 min. à 175°C.

250 kcal / 1043 kJ / Protéines 7,4 / Matières grasses 14 / dont AG sat. 2,6 / HC 22 / dont sucres 1,3 / Sel 1 / Fibres 3,1

végétarien

# VÉGÉTARIEN

ACTIONS Mai 2025

NOUVEAU



## Bouchées Bio «Méditerranéennes» (28 gr)

Suisse

**15.95/kg** Art. 5343, carton de 2x1,5 kg

végétarien

Boulettes végétariennes à base de protéines de pois et farine de blé, légumes et mozzarella, .

A la poêle: 12-15 min. à feu moyen dans un peu de graisse en les retournant plusieurs fois ou au four combiné (air chaud): 8-10 min. à 180 °C.

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

229 kcal / 958 kJ / Protéines 11 / Matières grasses 9.5 / dont AG sat. 9.5 / HC 23 / dont sucres 2 / Sel 1 / Fibres 3.6

Protéines  
≥10%

sur commande



NOUVEAU



## Bouchées Bio «Avoine & Légumes» (28 gr)

Suisse

**15.95/kg** Art. 5344, carton de 2x1,5 kg

VEGAN

Boulettes végétaliennes à base de protéines de pois et farine de blé, légumes et flocons d'avoine.

A la poêle: 12-15 min à feu moyen dans un peu de graisse en les retournant plusieurs fois; au four combiné (air chaud): 8 à 10 min à 180 °C ou à la friteuse: 4 min à 170 °C.

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

208 kcal / 871 kJ / Protéines 10 / Matières grasses 8.4 / dont AG sat. 0.9 / HC 21 / dont sucres 2.5 / Sel 1 / Fibres 4.1

Protéines  
≥10%

sur commande



# SNACKING

ACTIONS Mai 2025



env. 12 cm

## Tortilla Pommes de Terre (130 gr)

France

**1.79/pce** Art. 7250, carton de 40x130 gr

Pommes de terre et oignons. A servir entière ou découpée en guise de tapas.

Au four (air pulsé); env. 20 min. à 150°C



## Empanadas aux Légumes (50 gr)

Produit en Suisse

**1.05/pce** Art. 7757, carton de 80x50 gr

Farcis avec des pepperoni, du maïs, des carottes, des petits pois, des oignons et de la pulpe de tomate.

Cuisson au four 20 min. à 180°C



## Empanadas aux Boeuf (50 gr)

Produit en Suisse

**1.15/pce** Art. 7758, carton de 80x50 gr

Farcis à la viande de boeuf (CH), des pepperoni, du maïs, des carottes, des petits pois, des oignons et de la pulpe de tomate.

Cuisson au four 20 min. à 180°C



## Arancini Tomates & Mozzarella (25 gr)

Produit en Suisse

**0.55/pce** Art. 3956, carton de 160x25 gr

Cuisson au four 15-20 min. à 180°C.

# SNACKING

ACTIONS Mai 2025

NOUVEAU



## Friand au Boeuf (130 gr)

Produit en Suisse, Boeuf: Suisse

**1.99/pce** Art. 9004, carton de 30x130 gr

Cuisson au four 10-15 min. à 180°C.



## Quiche aux 3 fromages (180 gr)

Produit en France

**1.99/pce** Art. 9148, carton de 12x180 gr

Préchauffer votre four 10 à 15 minutes à 180°C. Enfourner votre quiche et laisser cuire pendant 20 à 25 minutes. Sortir, laisser refroidir avant découpe.



## Quiche chèvre épinards (200 gr)

Produit en France

**2.05/pce** Art. 9149, carton de 12x200 gr

Préchauffer le four à 200°C et faire cuire 35-40 minutes à 180°C dans le moule. Ne pas dépasser 220°C.



## Quiche Lorraine (180 gr)

Produit en France

**1.99/pce** Art. 9157, carton de 12x180 gr

Préchauffer votre four 10 à 15 minutes à 180°C. Enfourner votre quiche et laisser cuire pendant 20 à 25 minutes. Sortir laisser refroidir avant découpe.

# BOULANGERIE

ACTIONS Mai 2025

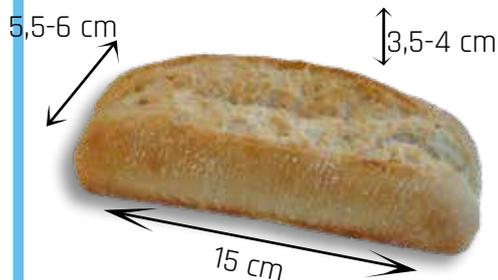


env. 20-25 cm

## Piadina nature (100 gr)

Produit en Italie

**0.99/pce** Art. 2910, carton de 50 pces de 100 gr  
Cuisson 2-4 min à 200°C.



## Pain sandwich cuit (70 gr)

Produit en Espagne

**0.59/pce** Art. 8694, carton de 60 pces de 70 gr  
Laisser décongeler 20 min à température ambiante.  
Possible de le passer rapidement au four pour le rendre plus croustillant.



## Petite Flûte aux Olives (35 gr)

Produit en Espagne

**0.40/pce** Art. 8765, carton de 45 pces de 35 gr  
Décongeler 30 minutes à température ambiante. Cuire 12 minutes à 185°C.



## Croissant Bun N Roll (85 gr)

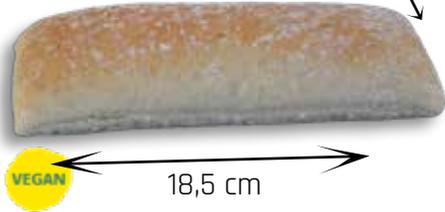
Produit en Espagne

**1.08/pce** Art. 7075, carton de 36 pces de 85 gr  
Laisser décongeler 30 min à température ambiante.

# BOULANGERIE

ACTIONS Mai 2025

Kern Sammet<sup>®</sup>  
L'art suisse de la boulangerie



## Ciabatta (115 gr)

Produit en Allemagne

**0.85/pce** Art. 9320, carton de 55 pces de 115 gr  
Cuisson 2-4 min. à 200°C.

Kern Sammet<sup>®</sup>  
L'art suisse de la boulangerie



## + Bagel Rustico (100 gr)

Produit en Suisse

**1.24/pce** Art. 7779, carton de 28 pces de 100 gr  
Non coupé.

Laisser décongeler 1h à température ambiante ou cuisson 2-4 min. à 200°C.

A commander mardi avant 12h, livraison dès jeudi et vendredi avant 12h pour une livraison dès mardi.

Kern Sammet<sup>®</sup>  
L'art suisse de la boulangerie



## Croissant au beurre à la saumure (42 gr)

Produit en Suisse

**1.01/pce** Art. 9303, carton de 20 pces de 42 gr  
Cuisson (air pulsé): env. 1-2 min. à 180°C

A commander mardi avant 12h, livraison dès jeudi et vendredi avant 12h pour une livraison dès mardi.



## English Muffin (63 gr)

Produit en Espagne

**0.75/pce** Art. 7806, carton de 48 pces de 63 gr  
Laisser décongeler 4h à température ambiante.

8,5 cm

# DESSERTS

ACTIONS Mai 2025

↑ 3,5 cm



∅ 4,5 cm

## Mini Muffins Vanille & Chocolat (15 gr)

Produit en Belgique

**0.36/pce** Art. 8204, carton de 150 pces de 15 gr  
Laisser décongeler 4h en chambre froide positive.



∅ env. 6 cm

## Mix Mini Donuts Doonys (22 gr)

Produit en Belgique

**0.35/pce** Art. 2884.1, carton de 90 pces de 22 gr  
Laisser décongeler dans l'emballage 15-30 min. à température ambiante puis enlever la feuille plastique.



∅ 8,5 cm

## Donuts sucré (52 gr)

Produit en Espagne

**0.75/pce** Art. 7767, carton de 72 pces de 52 gr  
Laisser dégeler 20 min. à température ambiante.

DONUT  
SANS HUILE  
DE PALME



∅ 8,5 cm

## Donuts White & Black (56 gr)

Produit en Espagne

**0.89/pce** Art. 7768, 72 pièces de 56 gr  
Laisser dégeler 20 min. à température ambiante.

DONUT  
SANS HUILE  
DE PALME

# DESSERTS

ACTIONS Mai 2025



## Brookie pépites chocolat (65 g)

Produit en France

**1.49/pce** Art. 6625, carton de 60 pces de 65 gr  
Gâteau composé d'un brownie saupoudré de cookie émietté.  
Laisser décongeler 2h à +4°C. Pour d'avantage de moelleux, vous pouvez réchauffer la part 5 sec. au four à micro-ondes 600 Watt.



## Cheesecake Saint-Sébastien (95 gr)

Produit en France

**1.95/pce** Art. 8371, 20 pièces de 95 gr  
En dressage à l'assiette, accompagnez le cheesecake Saint-Sébastien d'un coulis de fruits rouges, d'une sauce chocolat ou d'un trait de caramel et de noisettes torréfiées.  
Il intègrera aussi parfaitement une formule déjeuner à emporter.

70 mm



Une touche de vanille pour le côté réconfortant

Une surface délicieusement caramélisée



Un appareil crémeux  
A base de fromage frais, crème, mascarpone



Retirer le film plastique et laisser décongeler 3h en froid positif.



## Baba au rhum (112 gr)

Produit en Italie

**2.20/pce** Art. 9766, 10 pièces de 112 gr  
Laisser décongeler 5 à 6 heures en froid positif.