

Janvier

ACTIONS

Prix valables dès le 2 au 31 Janvier 2026
dans la limite des stocks disponibles

Petits pois BIO

Art. 1663, 2x2,5 kg
BIO BOURGEON SUISSE



Epinards BIO

Art. 1591, 2x2,5 kg
BIO BOURGEON SUISSE



Haricots BIO

Art. 1613.2, 2x2,5 kg
BIO BOURGEON SUISSE



Chandeleur



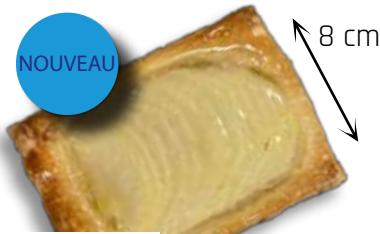
Crêpes natures, 29 cm

Art. 9036, 50x50 gr
Production France

d'autres crêpes en p. 2

BOLAY

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



Tartelette fine aux poires
Art. 9603, 40x80 gr

à commander avant 12h



Carré (burger) de seitan et tomates confites BIO

Art. 7290, 50x100 gr



Galettes de Tofu

Provençales BIO

Art. 7289, 50x100 gr



Coeur aux Fraises «délice»

Art. 52840, 30x42 gr
Production Suisse

d'autres coeurs en p. 3

1.40/pce

Coeur aux Framboises et Chocolat

Art. 49598, 30x41 gr
Production Suisse

2 février 2026

CHANDELEUR

SUGGESTIONS Janvier 2026



Crêpes nature, Ø 29 cm

0.75/pce Art. 9036, ct de 50x50 gr



Crêpes nature, Ø 35 cm

0.90/pce Art. 9038, ct de 50x70 gr



Galettes de blé noir / sarrasin, Ø 29 cm

0.72/pce Art. 9035, ct de 50x70 gr



Crêpes nature, env. Ø 19 cm

0.70/pce Art. 9020, ct de 40x60 gr

Mini crêpes sucrées arôme vanille, Ø 10 cm

0.29/pce Art. 9022, ct de 180x15 gr

Crêpes au Chocolat et Noisettes (roulées)

0.95/pce Art. 9037, ct de 50x50 gr

ST-VALENTIN

SUGGESTIONS Janvier 2026

14 février 2026



Coeur aux Fraises «délice»

Produit en Suisse

1.20/pce

Art. 52840, carton de 30 pièces de 42 gr

Disponibles dans la limite des stocks disponibles



Coeur aux Framboises & Chocolat

Produit en Suisse

1.40/pce

Art. 49598, carton de 30 pièces de 41 gr

Disponibles dans la limite des stocks disponibles



Coeur aux Framboises

Produit en Suisse

1.99/pce

Art. 9721, carton de 24 pièces de 60 gr

Disponibles dans la limite des stocks disponibles



Coques macarons rose en Cœur

Produit en France

0.45/pce

Art. 9849, carton de 72 pièces de 15 gr

Disponibles dans la limite des stocks disponibles



Coques macarons cacao en Cœur

Produit en France

0.60/pce

Art. 9847.1, carton de 72 pièces de 18 gr

Disponibles dans la limite des stocks disponibles

LÉGUMES

ACTIONS Janvier 2026



Mélange de légumes avec champignons

Suisse, Europe

5.95/kg

Art. 1631, carton de 2x2,5 kg

Petits pois, carottes rouges, champignons (23%), salsifis



Bâtonnets de panais

Suisse Garantie

6.00/kg

Art. 1587.1, carton de 2x2,5 kg



Cubes de courges (butternut)

Suisse Garantie

5.85/kg

Art. 1586.2, carton de 2x2,5 kg

Butternut musquée.



Salsifis

Europe

5.70/kg

Art. 1720, carton de *4x2,5 kg

*(vente au détail possible)

LÉGUMES

ACTIONS Janvier 2026



Petits pois BIO

BIO BOURGEON Suisse

5.40/kg Art. 1663, carton de 2x2,5 kg



Epinards en branches en portion BIO

BIO BOURGEON Suisse

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



Haricots BIO

BIO BOURGEON Suisse

5.25/kg Art. 1613.2, carton de 2x2,5 kg



Chou-fleurs BIO

Belgique, Pays-Bas, Espagne, France

5.70/pce Art. 2008, carton de *4x2,5 kg

*(vente au détail possible)

LÉGUMES

ACTIONS Janvier 2026



Gingembre en dés

Chine

6.55/kg

Art. 4140, carton de *8x250 gr

*(vente au sachet possible)

IQF



CORN RIBS



Corn Ribs - maïs coupés en 4, env. 60 gr/pce

Espagne, env. 35 pces/sachet

6.05/kg

Art. 1643, carton de *4x2,5 kg

*(vente au détail possible)

De délicieux épis de maïs coupés en 4 - ils s'enroulent pendant la préparation, donnant une touche originale à vos plats - idéal pour vos barbecues, dans une salade ou comme snack avec une sauce fraîche.



délicieux

pour accompagner vos plats

préparation facile:

au four: 180 °C 12-16 min

au grill: à feu moyen

au micro-ondes

à la friteuse à air chaud: 200 °C 10-14 min

POMMES DE TERRE

ACTIONS Janvier 2026

KADI®



Kadi SUPER-DIPPER Frites

Suisse (Europe)

7.10/kg

Art. 3019, carton de 2x2,5 kg
Friteuse 175 °C 3,5-4,5 Min, Combi-Steamer 200 °C 16-20 Min



Suggestion de présentation

KADI

Kadi Romarin Wedges

Suisse

8.10/kg

Art. 3013, carton de 2x2,5 kg

Friteuse 175 °C 3-4 Min, Combi-Steamer 200 °C 15-20 Min

A commander trois jours ouvrables avant, avant 12h.

cuisson
possible au
four



sur commande

ROULEAUX DE PRINTEMPS

NOUVEAU

KADI

Kadi Rouleaux de printemps Choucroute (50 gr)

Suisse

0.95/pce

Art. 6531, carton de 32x50 gr

Four traditionnel 200 °C 14 - 16 min; Four à chaleur tournante 200 °C 14 - 16 min ou Combi - steamer 200 °C 14 - 16 min

A commander trois jours ouvrables avant, avant 12h.



sur commande



Issu de pêche durable

Dos de Colin d'Alaska, (135-155 gr)

Theragra chalcogramma, pêché au chalut en FAO 61 et 67 (Pacific Nord), MSC, Poids compensé

10.55/kg Art. 4200, carton de 5 kg

Au four mixte: 18-20 min. à 170°C et 20% d'humidité.



Issu de pêche durable

Filets de limande du nord (100-140 gr)

Limanda aspera, pêché aux chaluts en FAO 67 (Océan Pacifique Nord-Est), MSC, poids compensé

12.70/kg Art. 4204, carton de 5 kg

Pauvres en arêtes, filets mariés, sans peau.



Issu de pêche durable

Queues de limande jaune, cuits, panés (30-60 gr)

Limanda Aspera pêché au chalut en FAO 67 (Pacific Nord-Est), MSC

11.45/kg Art. 4209, carton de 2x2,5 kg



Issu de pêche durable

Cabillaud pané sans gluten (80 gr)

Gadus morhua, Gadus macrocephalus, pêche au chalut, aux crochets et lignes, casier et nasse en FAO 67 et 61, MSC.

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

Pauvres en arêtes.

POISSON

ACTIONS Janvier 2026



Issu de pêche durable

Filets de merlu blanc du CAP meunière (110-130 gr)

Merluccius capensis/paradoxus pêché au chalut en FAO 47 (Atlantique Sud-Est), MSC

14.50/kg

Art. 4231, carton de 5 kg

Sans arrête, préfrit.



Issu de pêche durable

Filets de rouget (15/40 gr)

Parupeneus heptacanthus, pêché au chalut en FAO 57 et 67 (Océan Indien Est et Pacifique Nord-Est), MSC, PN

15.35/kg

Art. 4300, carton de *10x1 kg

*(vente au détail possible)



à commander avant 12h

Filet de Tacaud (40-70 gr)

Trisopterusluscus Luscus, pêché aux chaluts ou aux filets en FAO 27 (Atlantique Nord-Est), IQF

à commander avant 12h

11.95/kg

**Art. 4306, carton de 3 kg

Pauvre en arêtes, sans peau.

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



à commander avant 12h

Saumon Gravlax (filet mariné cru), pré tranché

Salmo salar, élevage en Norvège.

21.90/kg

**Art. 4913, pce de env. 1 kg.

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

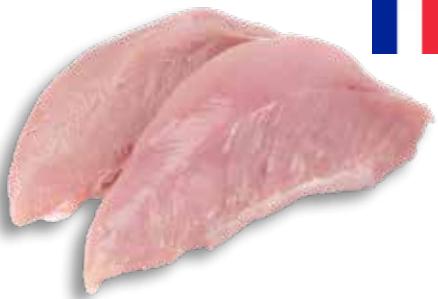
à commander avant 12h



■ ■ ■ **Mini filets de poulet rôti**

France

17.50/kg Art. 5106.2, carton de 4x1 kg



■ ■ ■ **Escalopes de Dinde (130-150 gr)**

France

14.95/kg Art. 5130, carton de 5 kg



■ ■ ■ **Poitrines de Dinde (env. 1,5 kg/pce)**

France

13.95/kg Art. 5131, carton de 10 kg



■ ■ ■ **Quenelles de volaille (env. 80 gr/pce)**

France

0.78/pce Art. 5160, carton de *4 sachets de 25 pces

*(vente au sachet possible)

NOUVEAU



Chicken Karaage

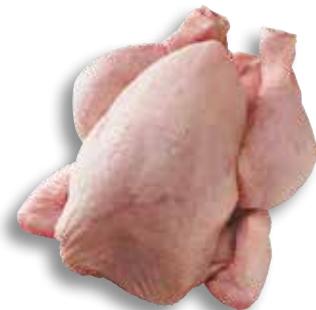
Thailande*

18.90/kg

Art. 5404, carton de 10x600 gr

Friteuse: 4,5 min à 180°C ; à la poêle: Faire sauter 8-10 min. dans de l'huile chaude en remuant continuellement ou au four: 12 min. à 220°C.

* rien à déclarer selon OAGR



Poulets vidés sans abats (8x1200 gr)

Suisse Garantie

7.50/kg

Art. 5116, carton de 8 pces de 1200 gr



Lamelles de poulet Kebab

France, Clean Label

17.50/kg

Art. 5171, carton de *10x1 kg

*(vente au détail possible)



Ragout de cuisse de canard (50-60 gr)

France

19.90/kg

Art. 5188, carton de 2x2,5 kg

Sans os, sans peau, sous vide.

A consommer après cuisson. Cuisson en cocotte, environ 15 minutes.

PÂTES

ACTIONS Janvier 2026



4+1 carton gratuit

Tortelloni tricolore fromage

Produit au Liechtenstein

10.87/kg Art. 6016, carton de 2x2 kg
4 cartons achetés + 1 offert

végétarien



Ravioli à la viande

Produit au Liechtenstein, Boeuf: Suisse

9.90/kg Art. 6001, carton de 2x2 kg

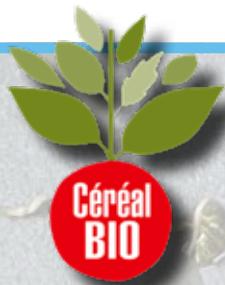


Lasagne ricotta/épinards (300 gr)

Produit en Allemagne

3.15/pce Art. 6035, carton de 30x300 gr

végétarien



VÉGÉTARIEN

ACTIONS Janvier 2026



VEGAN



Carré (burger) de seitan et tomates confites BIO

Produit en France

1.78/pce

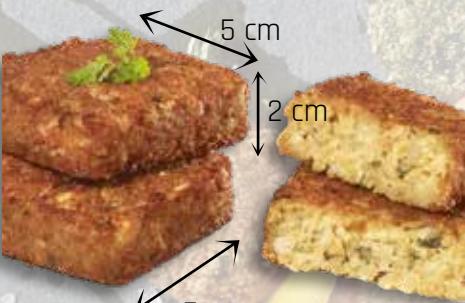
Art. 7290, carton de 50 pces de 100 gr
Préparation au four avec (14 min à 130°C ou 9 min à 210°C) ou sans décongélation (25 min à 130°C ou 13 min à 210°C)

200 kcal / 840 kj / Protéines 14 / Matières grasses 8.3 / dont AG sat 1 / HC 16 / dont sucres 13.3 / Sel 1.1 / Fibres 2.8



Galette Bio & 100% végétale

- ✓ Ingrédients principaux : seitan (blé, riz et légumes)
- ✓ Sans colorant / Sans conservateur / Sans arôme
- ✓ Fabriqué en France



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

Produit en France

vegétarien

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



Galette 100% Bio & végétarienne

- ✓ Ingrédients principaux : seitan (blé), riz et légumes
- ✓ Sans colorant / Sans conservateur / Sans arôme
- ✓ Fabriqué en France
- ✓ Format 50g pour adapter vos portions

VEGAN



Galette Tofu Provençale (100 gr) BIO

Produit en France

1.40/pce

Art. 7289, carton de 50x100 gr

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

203 kcal / 846 kj / Protéines 13 / Matières grasses 12 / dont AG sat. 1.7 / HC 8.9 / dont sucres 2.8 / Sel 1 / Fibres 3.7



Galette Bio & 100% végétale

- ✓ Ingrédients principaux : tofu
- ✓ Sans colorant / Sans conservateur / Sans arôme
- ✓ Fabriqué en France



VÉGÉTARIEN

ACTIONS Janvier 2026



Emincé de quorn

Fabriqué en Grande-Bretagne

végétarien

19.90/kg

Art. 5300, carton de 5x1 kg

Emincé à base de quorn.

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

99 kcal / 417 kj / Protéines 14 / Matières grasses 2.6 / dont AG sat. 0.8 / HC 1.7 / dont sucres 0.6 / Sel 0.79 / Fibres 7.1



Escalope de quorn panée

Produit en Grande-Bretagne

végétarien

19.50/kg

Art. 5301, carton de 5x1 kg

Escalope panée à base de quorn.

A la poêle: faire frire dans l'huile à feu moyen pendant 4 à 6 minutes.

Au four: préchauffer le four à 200°C et cuire le produit pendant 13 à 15 minutes à 200°C.

225 kcal / 940 kj / Protéines 10 / Matières grasses 12 / dont AG sat. 1.5 / HC 17 / dont sucres 2 / Sel 1 / Fibres 5

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 NC

VEGAN

SANS GLUTEN



Houmous Betterave

Suisse, Pois chiches: Turquie

9.20/barquette

Art. 7215, carton de *12X500 gr

*(vente au détail possible)

Houmous traditionnel raffiné avec de la betterave.

Laisser dégeler.

153 kcal / 650 kj / Protéines 7.9 / Matières grasses 11.40 / dont AG sat. 1.9 / HC 4.6 / dont sucres 0.3 / Sel 0.58 / Fibres NC

VÉGÉTARIEN

ACTIONS Janvier 2026



The Green Mountain Galette pour Smash Burger

Produit en Allemagne



HIGH PROTEIN

VEGAN

Protéines
≥10%

sur commande



15.55/kg

Art. 7854, carton de 3x900 gr

Produit végétalien à base de protéines de pois, de graisse de coco et de protéines de blé.

Parfaitement assaisonnés et extra-fins, les nouveaux smash burgers se préparent rapidement et facilement.

Plaisir garanti! avec des arômes intenses de grillade, à base de plantes et de la meilleure qualité THE GREEN MOUNTAIN.

Préparation

Sortir la quantité nécessaire de smash burgers du congélateur et les préparer directement. Les smash burgers sont parfaits pour les petits pains d'un diamètre de 10 à 11 cm.



Sur une plaque de grill (ou à la poêle)

Griller la galette surgelée avec un peu d'huile sur une plaque de grill chaude (ou une poêle en fonte) pendant 3 à 4 minutes des deux côtés (saisir à feu vif) jusqu'à ce que la coloration souhaitée soit atteinte.



À la friteuse

Préchauffer la friteuse à 170 °C avec suffisamment de matière grasse. Y faire frire la galette surgelée pendant env. 2 à 3 minutes. Puis enlever la graisse excédentaire avec du papier absorbant.

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

210 kcal / 871 kJ / Protéines 13 / Matières grasses 15 / dont AG sat. 8.8 / HC 3.6 / dont sucres 1 / Sel 1.5 / Fibres 4.2



VEGAN

Protéines
≥10%

sur commande

The Green Mountain Schnitzel Hot N Cold

Produit en Suisse

14.70/kg

Art. 7855, carton de 2x1,6 kg

Emincé à base de protéines de blé.

Peut se consommer froid ou chaud.

A la friteuse: env. 1 min à 175°C ou à au four mixte: env. 6 min. à 170°C.

A commander 3 jours ouvrables en avance, avant 12h

262 kcal / 1095 kJ / Protéines 14 / Matières grasses 14 / dont AG sat. 1.3 / HC 18 / dont sucres 0.9 / Sel 2.1 / Fibres 4.1



VEGAN

Protéines
≥10%

Burger Quinoa et Chili (env. 125 gr)

Fabriqué aux Pays-Bas

végétarien

1.62/pce

Art. 9125, carton de 42 pces de 125 gr

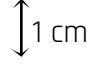
Burger végétarien à base de quinoa et au chili pané, précuit.

A la poêle: env 12 min. avec un peu de matière grasse à feu moyen en retournant plusieurs fois, à la friteuse: 8 min. à 175°C ou au four combiné: 15 min. à 175°C

247 kcal / 1033 kJ / Protéines 6.5 / Matières grasses 12 / dont AG sat. 1.7 / HC 27 / dont sucres 2.4 / Sel 0.95 / Fibres 2.4



9 cm



1 cm

Mini Bao burger (25 gr)

Produit en France

0.85/pce

Art. 7097, carton de 90 pces de 25 gr.
Sans décongélation préalable, réchauffe vapeur 85°, 100% d'humidité.
Ou snacké à la plancha.

A commander avant 12h pour une livraison le lendemain.



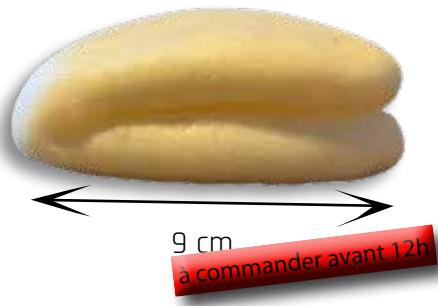
Gua Bao (hirata bun) (55 gr)

Produit en France

1.12/pce

Art. 7098, carton de 60 pces de 55 gr
9x9 cm
Sans décongélation préalable, réchauffe vapeur 85°, 100% d'humidité.
Ou au micro-ondes 35 sec.

A commander avant 12h pour une livraison le lendemain.



Bao Burger (70 gr)

Produit en France

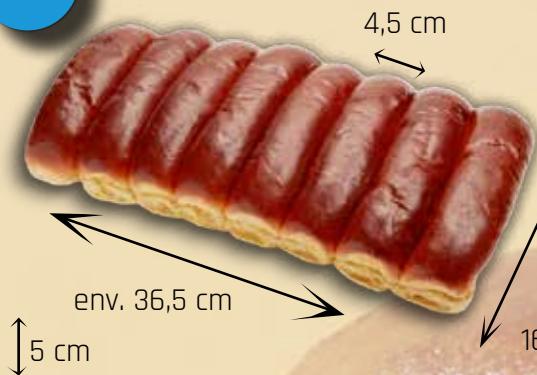
1.30/pce

Art. 7099, carton de 48 pces de 70 gr
Sans décongélation préalable, réchauffe vapeur 85°, 100% d'humidité.
Ou snacké à la plancha.

A commander avant 12h pour une livraison le lendemain.



NOUVEAU



Pain Hot Dog Brioché «Beach» (75 gr)

Produit en Espagne

7.15/pce

Art. 9331, carton de 6 pains de 8x75 gr

Présentation en plaques de 8 pces, 1 pain détaché (env. 75 gr)

Laisser décongeler 50 minutes à température ambiante.



NOUVEAU



Buns Brioché «Beach» (95 gr)

Produit en Espagne

0.85/pce

Art. 7088, carton de 4 plaques de 20 pces de 95 gr (80 buns/carton)

Présentation en plaques de 20 pces, déjà pré-coupé. Laisser dégeler 30 minutes à température ambiante.



5 cm

env. 11,5 cm

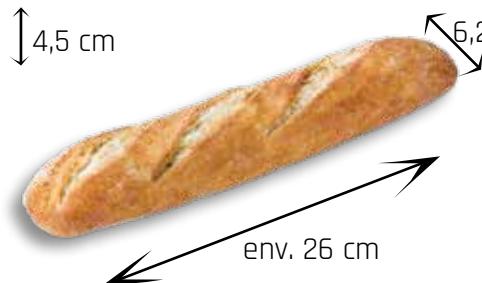


- couleur intense
- texture moelleuse, humide et légèrement élastique
- burger extra tendre
- un goût sucré et crémeux
- une touche visuelle «fait maison» avec les petits plis

produit
avec du
BEURRE

BOULANGERIE

ACTIONS Janvier 2026



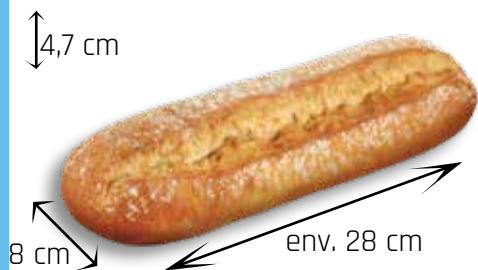
Country Demi-baguette (135 gr)

Produit en Espagne

0.75/pce

Art. 8733, carton de 52 pces de 135 gr

Décongeler 20 min. à température ambiante. Cuire 17 min. à 200°C.



Rustic Demi-Baguette (155 gr)

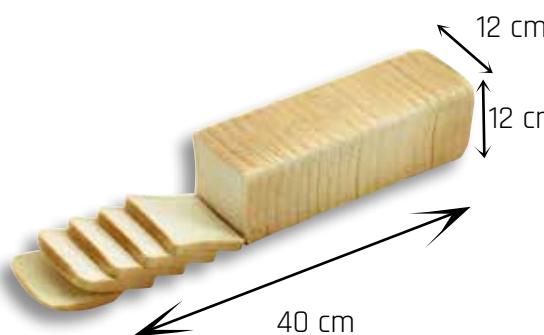
Produit en Espagne

0.80/pce

Art. 8734, carton de 50 pces de 155 gr

Décongeler 15-20 min. à température ambiante. Cuire 15-20 min. à

180-200°C.



Pain toast tranché

Produit en Suisse



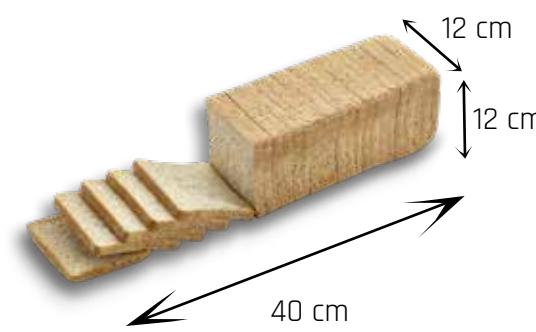
Fabriqué ici
en plein cœur de la Suisse

6.10/pce

Art. 8773, carton de 5 pces de 1100 gr

Laisser dégeler environ 30 min. à température ambiante.

env. 28 tranches de 13 mm, tranches de 12x12 cm



Pain toast tranché farine complète

Produit en Suisse



Fabriqué ici
en plein cœur de la Suisse

8.00/pce

Art. 8771, carton de 5 pces de 1300 gr

Laisser dégeler environ 30 min. à température ambiante.

env. 33 tranches de 12 mm, tranches de 12x12 cm



Pain Pita «Authentik» (120 gr)

Produit en Croatie

1.15/pce

Art. 7227, carton de 65 pces de 120 gr

A température ambiante (<20°C), décongeler le produit environ 1 heure avant utilisation.

BOULANGERIE

ACTIONS Janvier 2026



Rouleau à la Cannelle (110 gr)

Produit en Espagne

1.15/pce

Art. 7764, carton de 30 pces de 110 gr

Décongeler 50 minutes à température ambiante. Cuire 10-12 minutes à 180°C.



Chausson aux pommes (100 gr)

Produit en France

1.05/pce

Art. 8504, carton de 54 pces de 100 gr

Décongeler 60 minutes à température ambiante. Cuire env. 20 minutes à 200°C.



Maxi croissant au beurre

Produit en France

0.75/pce

Art. 8509, carton de 90 pces de 75 gr

Cuisson (air pulsé): 16-20 min. à 165-180°C.



Mini paniers aux fruits

Produit en France

0.88/pce

Art. 8525, carton de 100 pces de 40 gr

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

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

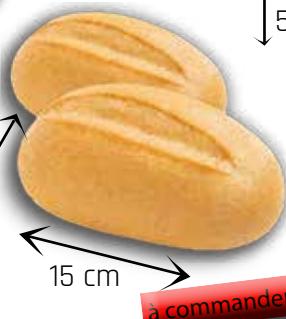
SANS GLUTEN

ACTIONS Janvier 2026



SANS
GLUTEN

5,5 cm



5 cm

15 cm

à commander avant 12h



SANS
GLUTEN

9 cm



à commander avant 12h



SANS
GLUTEN

env. 9 cm



4,5 cm

à commander avant 12h



SANS
GLUTEN



Ciabatta SANS GLUTEN

Produit en Autriche

1.45/pce

Art. 13383, carton de 14 pces de 80 gr

Laisser dégeler OU sans décongélation : cuisson au four 8 min. à 180°C

A commander avant 12h pour une livraison le lendemain.

à commander avant 12h

SANS GLUTEN

ACTIONS Janvier 2026

SANS
GLUTEN



30 cm

Fond de Pizza SANS GLUTEN

Produit en Italie

3.90/pce

Art. 9096, carton de 15 pces de 200 gr
Un fond de pizza sans gluten qui offre une pâte croustillante, moelleuse et fine avec une texture semblable à celle d'une pizza traditionnelle.
Au four ventilé: 5-6 min. à 250°C direcrement sur la grille du four ou au four réfractaire 3-4 min à 350°C.

SANS
GLUTEN



Pain toast tranché SANS GLUTEN (300 gr)

Produit en Espagne

6.25/pce

Art. 13402, carton de 6 pces de 300 gr
Laisser dégeler environ 30 min. à température ambiante.
Après décongélation, le produit se conserve max. 20 jours (dans un endroit frais et sec).

SANS
GLUTEN



Pain tranché aux céréales SANS GLUTEN (300 gr)

Produit en Espagne

6.25/pce

Art. 13406, carton de 6 pces de 300 gr
Laisser dégeler environ 30 min. à température ambiante.
Après décongélation, le produit se conserve max. 20 jours (dans un endroit frais et sec).

SANS
GLUTEN



5,3 cm

9,3 cm

Buns SANS GLUTEN (80 gr)

Produit en Espagne

1.65/pce

Art. 8769, carton de 20 pces de 80 gr

Non coupé.
Laisser dégeler 30 min. à température ambiante sans sortir de son contenant. Possible de cuire dans le même récipient 8-10 min. à 180°C.

SANS
GLUTEN



Croissant au beurre SANS GLUTEN (30 gr)

Produit en Espagne

1.05/pce

Art. 13405, carton de 50 pces de 30 gr

Laisser dégeler 30 min. à température ambiante ou cuire dans l'emballage 5-6 min. à 180°C

SANS
GLUTEN



a commander avant 12h

Pain au Chocolat SANS GLUTEN (60 gr)

Produit en Espagne

1.75/pce

Art. 13403, carton de 48 pces de 60 gr

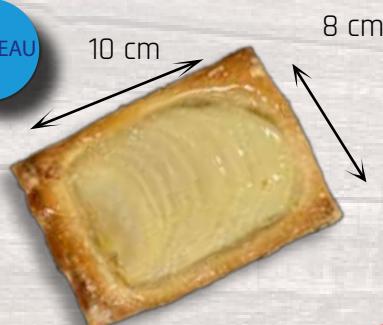
Laisser dégeler 1 heure à température ambiante. Chauffer au four sans sac 1-2 min. à 180°C.

A commander avant 12h pour une livraison le lendemain.

DESSERTS

ACTIONS Janvier 2026

NOUVEAU



à commander avant 12h



NOUVEAU

Tartelette fine aux poires (80 gr)

Produit en France

1.95/pce

Art. 9603, carton de 40 pces de 80 gr
Fond de pâte feuilletée sur lequel sont déposées des lamelles de poire.
Précuit.

Sortir le produit surgelé de son emballage. Réchauffer dans un four à 180°C pendant 8 à 10 minutes.

A commander avant 12 pour une livraison le lendemain.

8 cm

Tarte aux pommes (850 gr)

Produit en France

12.90/pce

Art. 9606, 6 tartes de 850 gr
Un fond de pâte feuilletée sur lequel est déposé une compote de pommes et des lamelles de pommes. Précuit.

Sortir le produit de son emballage. Cuire dans le moule 15 à 20 minutes à 180/190°C. Laisser refroidir avant manipulation de la tarte.

8 cm

Carac (70 gr)

Produit en Suisse

Kern & Sammet

L'art suisse de la boulangerie

2.20/pce

Art. 9249, carton de 9 pces de 70 gr
Dessert avec farce au chocolat et glaçage au sucre
Laisser dégeler pièce par pièce à température ambiante env. 1 heure..



22

Tourte aux carottes (1 kg)

Produit en Suisse

Kern & Sammet

L'art suisse de la boulangerie

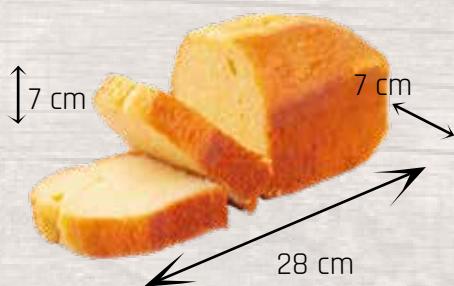
24.35/pce

Art. 9625, carton de 1 pce de 1 kg coupée en 12 parts

Laisser dégeler 12h en chambre froide positive ou 1h30 à température ambiante.

DESSERTS

ACTIONS Janvier 2026



Cake nature au beurre (575 gr)

Produit en France

8.00/pce

Art. 9649, carton de 8 pces de 575 gr

Laisser dégeler 8h en chambre froide positive ou au four: 10 min à 190°C.
Laisser à température ambiante 20 min avant dégustation.



Carrot Cake Cake vegan

Produit en Angleterre

1.30/pce

Art. 9738, carton de 30 pièces de 76 gr

Laisser dégeler. Une génoise végétalienne moelleuse et légèrement épicee à la carotte et à l'orange, avec des raisins secs, de la noix de coco et des morceaux de noix. Garnie d'un glaçage crémeux au fromage frais végétalien et à la vanille de Madagascar, parsemée de pétales de bleuet, de noisettes confites concassées et de graines de courge. Pré-portionné en 30 tranches rectangulaires par plateau.

Convient aux régimes vegan.



Chocolate Fudge Cake vegan

Produit en Angleterre

1.40/pce

Art. 9737, carton de 30 pièces de 78 gr

Laisser dégeler. Une génoise au chocolat noir riche et moelleuse, recouverte d'une ganache au chocolat, parsemée de flocons de chocolat noir et de fèves de cacao dorées. Pré-portionnée en 30 tranches rectangulaires par plateau.

Convient aux régimes vegan.



Brunoise de fruits (10x10 mm)

Turquie

6.95/pce

Art. 2142, carton de *4 x2,5 kg

**(vente au détail possible)*

10x10 mm

Fraise, ananas, pêche, mangue.



PRIX DE LANCEMENT

TIRAMISU

NOUVEAU

Un tiramisu en portions individuelles, sûr, durable, facile à servir et, surtout, aussi bon que celui préparé par les chefs.

Décongelez le produit au réfrigérateur à une température maximale de 4 °C pendant au moins 4 heures.

Après décongélation, le produit se conserve 10 jours entre 0 et +4 °C.



PREMIUM

à commander avant 12h

Produit en Italie

Tiramisu Classic en verrine

Production en Italie

3.15/pce 2.95/pce Art. 9643, carton de 12 pots de 115 gr
A COMMANDER AVANT 12H POUR UNE LIVRAISON LE LENDEMAIN.



à commander avant 12h

Produit en Italie

Tiramisu Pistache en verrine

Production en Italie

3.15/pce 2.95/pce Art. 9644, carton de 12 pots de 115 gr
A COMMANDER AVANT 12H POUR UNE LIVRAISON LE LENDEMAIN.



- RAPIDE A SERVIR

Pas besoin de dressage, le personnel de salle le sert directement.

- SÛR

Oeuf pasteurisé selon la technique de la pâte à bombe. Chaque lot est tracé et analysé en laboratoire.

- DURABLE

L'emballage en pot en verre peut être recyclé ou réutilisé.

- PERSONNALISABLE

Le pot n'est pas marqué et le tiramisu peut être agrémenté avec votre garniture préférée.

- ÉQUILIBRÉ EN GOÛT

Authentique, léger et équilibré avec des ingrédients soigneusement sélectionnés.

- SANS CONSERVATEURS

Seuls du lait et du sucre sont utilisés afin de garantir un tiramisu naturel et de haute qualité.

- ANTI-GASPILLAGE

Longue conservation au congélateur et 10 jours de conservation après décongélation.



PREMIUM

à commander avant 12h

Produit en Italie

Tiramisu Caramel salé en verrine

Production en Italie

3.15/pce 2.95/pce Art. 9645, carton de 12 pots de 115 gr
A COMMANDER AVANT 12H POUR UNE LIVRAISON LE LENDEMAIN.

TEXTURE ADAPTEE IDDSI 4

Haricots verts persillés mixés

Europe, production en France

24.00/kg Art. 16026, ct de *6 barquettes de 540 gr (12 portions IQF de 45 gr/barquette) / *(vente à la barquette possible)

Plat préparé mixé lisse congelé à base de haricots verts et persil.



4 PUREE LISSE



Carottes paysannes mixées

Europe, production en France

24.00/kg Art. 16027, ct de *6 barquettes de 540 gr (12 portions IQF de 45 gr/barquette) / *(vente à la barquette possible)

Plat préparé mixé lisse congelé à base de carottes et d'oignons.



4 PUREE LISSE

Petits pois à la française mixés

Europe, production en France

21.90/kg Art. 16028, ct de *6 barquettes de 540 gr (12 portions IQF de 45 gr/barquette) / *(vente à la barquette possible)

Plat préparé mixé lisse congelé à base de petits pois, carottes et lardon de porc.



4 PUREE LISSE

Saumon meunière mixé

Chili/Norvège (salmo salar, élevage), production en France

24.95/kg Art. 16022, ct de *6 barquettes de 600 gr (6 portions IQF de 100 gr/barquette) / *(vente à la barquette possible)

Plat préparé mixé lisse congelé à base de saumon, beurre et citron.



4 PUREE LISSE

Poulet mixé

France (Europe), production en France

29.00/kg Art. 16023, ct de *6 barquettes de 600 gr (6 portions IQF de 100 gr/barquette) / *(vente à la barquette possible)

Plat préparé mixé lisse congelé à base de poulet.



4 PUREE LISSE

Porc mixé

France, production en France

36.90/kg Art. 16024, ct de *6 barquettes de 600 gr (6 portions IQF de 100 gr/barquette) / *(vente à la barquette possible)

Plat préparé mixé lisse congelé à base de viande de porc.



4 PUREE LISSE

Boeuf mixé

France (Europe), production en France

36.50/kg Art. 16025, ct de *6 barquettes de 600 gr (6 portions IQF de 100 gr/barquette) / *(vente à la barquette possible)

Plat préparé mixé lisse congelé à base de viande de boeuf.



4 PUREE LISSE

1. Démoulez le produit encore surgelé:

2. Recouvez l'assiette avec une cloche non percée.

3. Réchauffez dans un four mixte (40 à 60% d'humidité) à 90-100°C jusqu'à ce que la température interne atteigne au minimum + 63°C, ce qui prend environ 20 à 35 minutes (10 à 25 minutes pour un produit décongelé). Ajustez les paramètres en fonction de votre four.

4. Limitez le temps d'attente avant service pour un résultat optimal.

Ne convient pas au four traditionnel.

Produit décongelé éligible au chariot de remise en température (cycle standard).

Attention : l'apparition d'un léger croûtage en cas de surcuissuion ne permettrait plus de casser ce produit en IDDSI4.

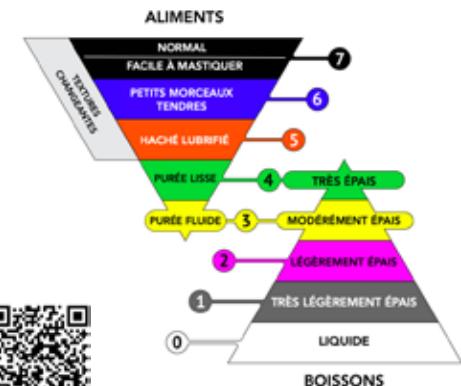
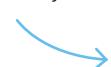
Nous vous conseillons de faire des tests de remise en œuvre au préalable

Les produits peuvent être conservés 72 heures après décongélation entre 0 et +4°C.

Un régime à texture adaptée est constitué d'aliments et des boissons préparés avec une texture ou une consistance spécifique. Cela les rend plus faciles à consommer pour les personnes souffrant de dysphagie (terme médical désignant les troubles de la déglutition). En suivant un régime à texture adaptée, le risque de fausse route est réduit, favorisant une alimentation et une hydratation plus sûres.

Nous proposons une gamme d'aliments nutritifs à texture adaptée, conformes aux normes IDDSI (Niveau 4 : purée lisse), élaborés à partir d'ingrédients frais et enrichis en protéines et en calories 100 % naturelles. Une technologie de pointe unique au monde est utilisée pour garantir des textures sûres et constantes, tout en proposant des recettes inspirées de la gastronomie afin d'apporter aux personnes la nutrition dont elles ont besoin pour s'épanouir, avec les saveurs qu'elles connaissent et apprécient

De nouvelles références intégreront la gamme dès fin janvier. Plus d'informations sur notre flyer



Le cadre IDDSI