



BOUAY

CHASSE 2026

Chers Clients,

Pour vous aider à planifier au mieux vos menus de cet automne, nous vous proposons nos produits de chasse.

Tous les produits sont proposés sous réserve des stocks disponibles, nous faisons au mieux pour vous servir tout au long de la saison et pour cette raison, nous n'excluons pas des changements d'origine, de conditionnement et de prix.

En cas d'intérêt pour des produits qui ne figureraient pas dans ce catalogue, n'hésitez pas à nous en faire part, et si c'est possible, nous vous ferons volontiers une offre.

BOLAY SA

Les photos ne sont pas contractuelles.

CHASSE 2026

CHEVREUIL	4-5
CERF	6-7
SANGLIER	8-9
LIEVRE	10
GIBIER A PLUMES	11
OS DE GIBIER	10
KANGOUROU	11
CHAMPIGNONS	12-13
PÂTES DE SAISON	14-17
LÉGUMES	18-19
COURGE ET PRODUITS A BASE DE COURGE	19-21
FRUITS	22-23
MARRONS	23
DESSERTS DE SAISON	24-27

Certains produits sont sur **précommande**, pour ces produits, nous vous remercions de passer vos commandes avant 11h trois jours ouvrables avant ou vous réfèrez aux indications.

Tous les prix sont indiqués sous réserve de modifications.
Les origines sont aussi indiquées sous réserve de modifications.

CHEVREUIL

CHASSE 2026



Selle de chevreuil, 8-10 côtes, env. 1,5-1,8/kg
Grande Bretagne

Art. 9208, carton de env. 10 kg



Escalope de chevreuil 4 pces s/peau
Slovaquie, 4 pièces: coin, noix, longe, rumpsteak

Art. 9200, carton de env. 10 kg

Emballé par kg, 4 muscles



Emincé de chevreuil minute 10-20 gr
Tchéquie

Art. 9201, carton de 5 x1 kg



Ragoût de chevreuil épaule s/os,s/jarret
Grande-Bretagne

Art. 9202, carton de *4x2,5 kg



Noix de chevreuil 2pces s/vidé 250-500 gr
Pologne

Art. 92112, carton de env. 5 kg



Coin de Chevreuil
Pologne

Art. 92121, carton de env. 5 kg

CHEVREUIL

CHASSE 2026



FRAIS

Civet de chevreuil Premium s/os s/jarret frais

Tchéquie, Pologne, Autriche

Art. 9203, bidon de 10 kg

Viande de civet 75%, vin 20%, légumes 5%.
(sans os et sans jarret)



sur commande

Gigot de chevreuil avec os 1.7-2,2 kg

Autriche, Allemagne

Art. 92110, carton de env. 7 kg

ARTICLE SUR PRÉCOMMANDE:

A COMMANDER 3 JOURS OUVRABLES AVANT (AVANT 11h).

PAR DÉFAUT, NOUS METTONS LES ARTICLES EN PRÉCOMMANDE AVEC UNE PROCHAINE LIVRAISON.



sur commande

Epaule de chevreuil sans os/sans jarret

Europe

Art. 92106, carton de env. 9 kg

ARTICLE SUR PRÉCOMMANDE:

A COMMANDER 3 JOURS OUVRABLES AVANT (AVANT 11h).

PAR DÉFAUT, NOUS METTONS LES ARTICLES EN PRÉCOMMANDE AVEC UNE PROCHAINE LIVRAISON.



sur commande

Souris (jarret) de chevreuil surg. 150-180 gr

Autriche, Allemagne

Art. 92120, carton de 5-7 kg

ARTICLE SUR PRÉCOMMANDE:

A COMMANDER 3 JOURS OUVRABLES AVANT (AVANT 11h).

PAR DÉFAUT, NOUS METTONS LES ARTICLES EN PRÉCOMMANDE AVEC UNE PROCHAINE LIVRAISON.

Entrecôte de chevreuil 2 pces 350-600 gr

Autriche, Allemagne, France, Pologne

Art. 92102, carton de env. 4 kg

ARTICLE SUR PRÉCOMMANDE:

A COMMANDER 3 JOURS OUVRABLES AVANT (AVANT 11h).

PAR DÉFAUT, NOUS METTONS LES ARTICLES EN PRÉCOMMANDE AVEC UNE PROCHAINE LIVRAISON.

sur commande

CERF

CHASSE 2026



Entrecôte de Cerf Longue avec peau 3-5 kg

Pologne

Art. 9210, carton de env. 13 kg

(vente au détail possible)



Viande d'escalope de cerf 4 pces sans peau

Espagne

Art. 9211, carton de env. 20 kg

Tranche grasse, noix, longe, rumpsteak



Ragoût de cerf épaule S/OS S/J

Espagne

Art. 9213, carton de *4x2,5 kg

(vente au détail possible)



Emincé de cerf minute 15-25 gr

Pologne/Slovaquie

Art. 9212, carton de *8x1 kg

(vente au détail possible)



FRAIS

Civet de cerf ragoût Luxe s/os, s/jarret FRAIS

Espagne, Tchéquie, Pologne, Autriche

Art. 9214, bidon de 10 kg

Viande de civet 75%, vin 20%, légumes 5%
(sans os et sans jarret)



Osso buco de Cerf, 110-130 gr PV

Espagne

Art. 9210.3, carton de env. 5 kg

CERF

CHASSE 2026



Coin de cerf surgelé

Nouvelle Zélande

Art. 92132, carton de env.15 kg



Filet de cerf 2 pces s/vide

Espagne, Tchéquie

Art. 92138, carton de 5 kg



Hamburger de CERF

Espagne

Art. 9210.2, carton de 24x180 gr



Rumpsteak de cerf surgelé (500-800 gr/pce)

Tchéquie

Art. 92143, carton de env. 6 kg



Rack de cerf surg. 10 côtes (1.2-1,6 kg/pce)

Nouvelle Zélande

Art. 92141, carton de env. 5 kg

ARTICLE SUR PRÉCOMMANDE!

A COMMANDER 3 JOURS OUVRABLES AVANT (AVANT 11h).

PAR DÉFAUT, NOUS METTONS LES ARTICLES EN PRÉCOMMANDE AVEC UNE PROCHAINE LIVRAISON.

sur commande



Entrecôte de cerf s/peau, 1.7 - 2.3 kg

Nouvelle-Zélande

Art. 9209, carton de env. 8.5 kg

ARTICLE SUR PRÉCOMMANDE!

A COMMANDER 3 JOURS OUVRABLES AVANT (AVANT 11h).

PAR DÉFAUT, NOUS METTONS LES ARTICLES EN PRÉCOMMANDE AVEC UNE PROCHAINE LIVRAISON.

sur commande

SANGLIER

CHASSE 2026



Paupiettes de Sanglier 160-180 gr 28-32 pces
France

Art. 9206, carton de env. 5 kg



Ragoût de sanglier surgelé
Espagne

Art. 92176, carton de *4x2,5 kg

(vente au détail possible)



Filet mignon de sanglier 200/350 gr
Espagne

Art. 92074, carton de env. 7 kg



Civet de Sanglier luxe FRAIS s/os
Europe

Art. 9218, bidon de 10 kg

Viande de civet 75%, vin 20%, légumes 5%.

ARTICLE SUR PRÉCOMMANDE!

A COMMANDER 3 JOURS OUVRABLES AVANT (AVANT 11h).

PAR DÉFAUT, NOUS METTONS LES ARTICLES EN PRÉCOMMANDE AVEC UNE PROCHAINE LIVRAISON.

FRAIS

sur commande

SANGLIER

CHASSE 2026



sur commande

Entrecôte de Sanglier coupe courte 0.55 kg/pce France

Art. 92171, carton de env. 5 kg

ARTICLE SUR PRÉCOMMANDE:

A COMMANDER 3 JOURS OUVRABLES AVANT (AVANT 11h).

PAR DÉFAUT, NOUS METTONS LES ARTICLES EN PRÉCOMMANDE AVEC UNE PROCHAINE LIVRAISON.



sur commande

Short-Ribs de sanglier 500-700 gr France

Art. 92169, carton de 6 kg

ARTICLE SUR PRÉCOMMANDE:

A COMMANDER 3 JOURS OUVRABLES AVANT (AVANT 11h).

PAR DÉFAUT, NOUS METTONS LES ARTICLES EN PRÉCOMMANDE AVEC UNE PROCHAINE LIVRAISON.



sur commande

Carré de Sanglier 2-3 kg France

Art. 92179.1, carton de env. 10 kg

ARTICLE SUR PRÉCOMMANDE:

A COMMANDER 3 JOURS OUVRABLES AVANT (AVANT 11h).

PAR DÉFAUT, NOUS METTONS LES ARTICLES EN PRÉCOMMANDE AVEC UNE PROCHAINE LIVRAISON.



sur commande

Cotelettes de sanglier Allemagne, Slovaquie

Art. 92179, carton de env. 2 kg

ARTICLE SUR PRÉCOMMANDE:

A COMMANDER 3 JOURS OUVRABLES AVANT (AVANT 11h).

PAR DÉFAUT, NOUS METTONS LES ARTICLES EN PRÉCOMMANDE AVEC UNE PROCHAINE LIVRAISON.

LIÈVRE

CHASSE 2026



Ragoût de lièvre désossé s/jarret 30-40 gr Argentine

Art. 92164, carton de 2x5 kg

(vente au détail possible)
sans os, sans jarret



Rable de lièvre, 600 gr + Argentine

Art. 92163, carton de env. 12 kg

ARTICLE SUR PRÉCOMMANDE!
A COMMANDER 3 JOURS OUVRABLES AVANT (AVANT 11h).
PAR DÉFAUT, NOUS METTONS LES ARTICLES EN PRÉCOMMANDE AVEC UNE PROCHAINE LIVRAISON.

sur commande



Cuisse de lièvre avec os s/vide 700-750 gr Argentine

Art. 92160, carton de env. 12 kg

ARTICLE SUR PRÉCOMMANDE!
A COMMANDER 3 JOURS OUVRABLES AVANT (AVANT 11h).
PAR DÉFAUT, NOUS METTONS LES ARTICLES EN PRÉCOMMANDE AVEC UNE PROCHAINE LIVRAISON.

sur commande

Os de gibier Pologne

Art. 9225, carton de 5 kg

GIBIER À PLUMES

CHASSE 2026



sur commande

Faisan-suprême surgelé a/peau
France

Art. 92086, carton de 7 kg

ARTICLE SUR PRÉCOMMANDE:

A COMMANDER 3 JOURS OUVRABLES AVANT (AVANT 11H).

PAR DÉFAUT, NOUS METTONS LES ARTICLES EN PRÉCOMMANDE AVEC UNE PROCHAINE LIVRAISON.



sur commande

Perdreau-filet surgelé s/os s/peau
Grande-Bretagne

Art. 92087, carton de 16x env. 500 gr

ARTICLE SUR PRÉCOMMANDE:

A COMMANDER 3 JOURS OUVRABLES AVANT (AVANT 11H).

PAR DÉFAUT, NOUS METTONS LES ARTICLES EN PRÉCOMMANDE AVEC UNE PROCHAINE LIVRAISON.

KANGOUROU



Filet de kangourou surgelé 800-1000 gr
Australie

Art. 92191, carton de 1x10 kg

CHAMPIGNONS

CHASSE 2026



Cèpes entiers cal. 5-8 cm

Espagne

Art. 4011, carton de *4x1 kg
(vente au détail possible)



Cèpes lamelles

Espagne

Art. 4013, carton de 2x1 kg
Cèpes de Bordeaux



Bolets bouchons entiers <5 cm

Turquie, Roumanie, Bulgarie, Pologne

Art. 4015, carton de 5x1 kg



Champignons Paris coupés

Pays-Bas

Art. 4020, carton de *4x2,5 kg
(vente au détail possible)



Bolets jaunes coupé

Ukraine

Art. 4000, carton de 5x1 kg



Cèpes morceaux

Espagne

Art. 4010, carton de *4x1 kg
(vente au détail possible)
Cèpes de Bordeaux



Champignons de Paris (petits)

Union Européenne

Art. 4021, carton de *10x1 kg
(vente au détail possible)

CHAMPIGNONS

CHASSE 2026



ESPAGNE Mélange de champignons

Espagne

Art. 4063, carton de 4x1 kg

Pleurotus eryngii, boletus edulis, suillus luteus, lactarius deliciosus



Mélange de champignons

Chine

Art. 4060, carton de 5x1 kg

Pleurotes, shiitake, namecos, champignons de paris coupés.



Morilles

Turquie

Art. 4040, carton de *2x1 kg

(vente au détail possible)



EUROPE Mélange de Champignons

Europe

Art. 4062, carton de 5x1 kg

Champignons de Paris, bolets baies, trompettes d'automne, bolets en cubes



Mélange Exquis de Champignons

Chine

Art. 4061, carton de 5x1 kg

Bolets, chanterelles blanchies, bolets jaunes, namecos cultivés, shiitake.



Chanterelles (petites)

Espagne, Portugal

Art. 4032, carton de *4x1 kg

(vente au détail possible)

Champignons entiers calibrés en trois tailles: petite 1-3 cm.
Pas besoin de décongeler au préalable.

NOS PÂTES DE SAISON

CHASSE 2026

VEGETARIEN



Agnolotti à la courge (automne)

Produit en Liechtenstein

Art. 6027, carton de 2x2 kg

Four combiné : 95 °C (100 % vapeur) env. 8 min.

Casserole: dans de l'eau bouillante légèrement salée env. 3-4 min.

VEGETARIEN



Raviolo aux bolets

Produit en Liechtenstein

Art. 5992, carton de 2x2 kg

Pâtes aux oeufs farcies aux bolets et champignons de Paris (farce 42 %), précuites, surgelées

Four combiné vapeur: Verser le contenu du sachet dans un bac GN. Ajouter un peu de matière grasse et bien mélanger. Préchauffer le four combiné vapeur à environ 95 °C et faire cuire le produit à la vapeur pendant 8 minutes OU Casserole/marmite: Mettre le produit surgelé dans de l'eau bouillante légèrement salée et laisser cuire pendant 3 à 4 minutes.



Tortelli à la viande de Cerf

Produit en Liechtenstein, Cerf (Europe)

Art. 5983, carton de 2 x 2000g

Pâtes fraîches aux œufs farcies à la viande de cerf (43 % de farce), précuites et surgelées. Les tortelli ont une pâte jaunâtre et une farce à base de viande de cerf avec des morceaux de carottes et persil.

Eau frémissante salée : 3 à 4 minutes / Four vapeur : 95°C pendant environ 8 min.

VEGETARIEN



Agnolotti aux truffes

Produit en Liechtenstein

Art. 6029, carton de 2x2 kg

Four combiné vapeur: Verser le contenu du sachet dans un bac GN. Ajouter un peu de matière grasse et bien mélanger. Préchauffer le four combiné vapeur à environ 95 °C et faire cuire le produit à la vapeur pendant 8 min. OU Casserole/marmite: Mettre le produit surgelé dans de l'eau bouillante légèrement salée et laisser cuire pendant 3 à 4 min..

ARTICLE SUR PRÉCOMMANDE:

COMMANDÉ VENDREDI AVANT 11H, LIVRAISON DÈS MARDI.

COMMANDÉ MARDI AVANT 11H, LIVRAISON DÈS JEUDI.

COMMANDÉ JEUDI AVANT 11H, LIVRAISON DÈS LUNDI.

PAR DÉFAUT, NOUS METTONS LES ARTICLES EN PRÉCOMMANDE AVEC UNE PROCHAINE LIVRAISON.

sur commande

NOS PÂTES DE SAISON

CHASSE 2026

VEGAN

NOUVEAU



sur commande

Cappelletti aux Pleurotes

Produit en Liechtenstein

Art. 6026, carton de 2x2 kg

Pâtes à la farce de pleurote du panicaut, carotte et persil

Casserole: dans de l'eau bouillante légèrement salée env. 3-4 min. ou au four combiné: 95 °C (100 % vapeur) env. 8 min

ARTICLE SUR PRÉCOMMANDE:

COMMANDÉ VENDREDI AVANT 11h, LIVRAISON DÈS MARDI.

COMMANDÉ MARDI AVANT 11h, LIVRAISON DÈS JEUDI.

COMMANDÉ JEUDI AVANT 11h, LIVRAISON DÈS LUNDI.

PAR DÉFAUT, NOUS METTONS LES ARTICLES EN PRÉCOMMANDE AVEC UNE PROCHAINE LIVRAISON.

NOUVEAU



VEGETARIEN

Girasoli Courge

Produit en Suisse

Art. 6031.1, carton de 2x2 kg

env. 4 minutes au steamer avec 100% de vapeur à 90°C ou env. 4 min dans de l'eau bouillante légèrement salée, porter à ébullition et laisser frémir.

NOUVEAU



Ravioloni au Cerf

Produit en Suisse, Cerf (Autriche)

Art. 5984, carton de 2x1.75 kg

Steamer: Pendant environ 4 minutes avec 100% de vapeur à 90°C.

Casserole: Plonger les pâtes congelées dans de l'eau bouillante légèrement salée, porter à ébullition et laisser frémir, déguster après 4 minutes pour parvenir au degré de cuisson désiré



Fagotti aux Truffes Noires

Produit en Italie

Art. 6029.1, carton de 3x1 kg

4-5 min de dans l'eau bouillante salée



Delizie Courge et Parmiggiano

Produit en Italie

Art. 6031, carton de 3x1 kg

Porter de l'eau salée à ébullition, verser les pâtes encore surgelées et, après la reprise de l'ébullition, laisser cuire selon le temps de cuisson conseillé ; égoutter et assaisonner selon les goûts.

NOS PÂTES DE SAISON

CHASSE 2026



VEGETARIEN

Spätzli

Produit en Liechtenstein

Art. 6050, carton de 2x2.5 kg



VEGETARIEN

Spätzli aux épinards

Produit en Liechtenstein

Art. 6051, carton de 2x2,5 kg



VEGETARIEN

Knöpfli nature

Produit en Liechtenstein

Art. 6053, carton de 2x2,5 kg

VEGAN



Spätzli vegan

Produit en Liechtenstein

Art. 6050.1, carton de 1x10 kg

ARTICLE SUR PRÉCOMMANDE:

COMMANDÉ VENDREDI AVANT 11H, LIVRAISON DÈS MARDI.

COMMANDÉ MARDI AVANT 11H, LIVRAISON DÈS JEUDI.

COMMANDÉ JEUDI AVANT 11H, LIVRAISON DÈS LUNDI.

PAR DÉFAUT, NOUS METTONS LES ARTICLES EN PRÉCOMMANDE AVEC UNE PROCHAINE LIVRAISON.

sur commande

SANS
GLUTEN



Spätzli S/GLUTEN et S/LACTOSE

Produit en Suisse

Art. 6099, carton de 10x300 gr

Faire tremper le sachet dans de l'eau froide pendant environ 30 min. pour qu'il commence à décongeler. Faire fondre du beurre à rôti et y faire dorer les spätzli/gnocchi à feu moyen en remuant de temps en temps (environ 8 min.).

NOS PÂTES DE SAISON

CHASSE 2026

VEGETARIEN



Gnocchis Alsaciens (Schupfnudeln)

Produit en Allemagne

Art. 6055, carton de 2x2,5 kg

Combi steamer: cuisson env. 15min à 190°C avec 70% air tournant et 30% vapeur.

VEGETARIEN

NOUVEAU



Mini Gnocchi à la Courge & aux Carottes

Produit en Allemagne

Art. 3749, carton de 2x2,5 kg

Combi-vapeur: réchauffer env. 6-8 min. avec de la vapeur dans une plaque gastro 1/1
A la poêle: cuisson. 10 à 12 minutes à feu moyen dans de l'huile chaude (remuez délicatement pendant la cuisson).

VEGETARIEN

NOUVEAU



Gnocchis Alsaciens TRICOLORE (Schupfnudeln)

Produit en Allemagne,

Art. 6056, carton de 2x2,5 kg

Mélange de Schupfnudel jaunes, de Schupfnudel verts aux épinards et de Schupfnudel rouges à la betterave rouge
four mixte: Huiler légèrement 2,5 kg (1 sachet) de « Schupfnudeln » et les faire cuire dans une plaque GN 1/1 pendant 8 à 10 minutes en mode mixte à 150 °C à la vapeur.
Poêle basculante: Faites chauffer l'huile dans une poêle basculante. Ajoutez 2,5 kg (1 sachet) de « Schupfnudeln » surgelés et faites-les revenir pendant 8 à 10 minutes à feu moyen. Pendant la cuisson, retournez-les délicatement à plusieurs reprises.

A COMMANDER AVANT MIDI POUR UNE LIVRAISON LE JOUR OUVRABLE SUIVANT



VEGETARIEN

Gnocchi à la courge

Produit en Suisse

Art. 3752.1, carton de 2x2 kg

Steamer: env. 5 minutes avec 100% de vapeur à 90°C. ou à la casserole: plonger les gnocchi encore congelées dans de l'eau bouillante légèrement salée pendant 5-8 minutes puis les sortir.

ARTICLE SUR PRÉCOMMANDE:

A COMMANDER 3 JOURS OUVRABLES AVANT (AVANT 11h).

PAR DÉFAUT, NOUS METTONS LES ARTICLES EN PRÉCOMMANDE AVEC UNE PROCHAINE LIVRAISON.

sur commande

VEGETARIEN

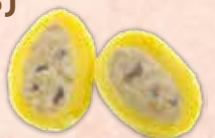


Gnocchi farcis aux Champignons (cèpes)

Produit en Italie

Art. 3763, carton de 4x1 kg

Plonger les gnocchis encore surgelés dans de l'eau bouillante légèrement salée. à partir du moment où ils remontent à la surface, laisser bouillir pendant 2 min. puis les sortir de l'eau avec une écumoire; y ajouter ensuite l'assaisonnement. Pour un excellent résultat, réchauffer l'assaisonnement dans une poêle, ajouter les gnocchis et les faire revenir quelques instants.



LÉGUMES

CHASSE 2026



Choux de Bruxelles 20/30

Belgique

Art. 1540, carton de 2x2,5 kg



Chou rouge cuit et assaisonné

Suisse

Art. 1541, carton de 2x2,5 kg



Art. 1555.1, carton de 5x1 kg



Choux rouges

Autriche

Art. 1555, carton de *4x2,5 kg

(vente au détail possible)

Verser la quantité désirée de produit dans une casserole. Ajouter un peu d'eau et faire chauffer en remuant de temps en temps. Verser la quantité désirée de produit dans un plat adapté au micro-ondes et laisser chauffer en position cuisson. Remuer à mi-cuisson.



Purée de céleri

France, Belgique, Hollande

Art. 1951, carton de *10x1 kg

(vente au détail possible)



Purée de céleri

Suisse

Art. 1951.1, carton de 5x1 kg



COURGE

CHASSE 2026

Cubes de courges (butternut)

Suisse



Art. 1586.2, carton de 2x2,5 kg



Cubes de courges (butternut)

Autriche



Art. 1586, carton de *4x2,5 kg

(vente au détail possible)

Au four: Après avoir ajouté de l'huile végétale, laissez cuire le produit surgelé au four à 200°C. Dans une casserole: Faire cuire les légumes dans un peu d'eau bouillante. Faire cuire le produit surgelé dans un autocuiseur. Attention : ne pas le laisser cuire trop longtemps. Assaisonnez selon votre goût. (voyez le temps indiqué)

Purée de courge (butternut)

Suisse



Art. 1586.1, carton de 5x1 kg



Purée de potiron (courge)

France



Art. 1956, carton de *4x2,5 kg

(vente au détail possible)

COURGE

CHASSE 2026



Burger au Potiron, frit, Ø 10,5 cm (100 gr)

Produit en Suisse

Art. 7783, carton de 60x100 gr

Végétalien et sans gluten, c'est un burger à base de pois chiches et potiron, assaisonné d'herbes et épices. Préparation: une fois dégelé 7 min. au four (200°C) ou 3 min. à la poêle. Une fois décongelé, le produit se conserve 7 jours en froid positif.



Falafels à la Courge

Produit en Suisse

Art. 7264.1, carton de *6x1kg

(vente au détail possible)

Après décongelation, 7 min au four (200°).

LÉGUMES

CHASSE 2026

NOUVEAU

6 cm



Mousseline de butternut (70 gr)

France, Ø 6 cm

Art. 7186, carton de 24x70 gr

Préchauffer le four 10 min à 180°C et enfourner 15 min à 180°C OU mettre au four à micro-ondes pendant 2 min à 750W.



Suggestion de présentation



NOUVEAU

7 cm



Gratin de Pommes de terre aux cèpes (100 gr)

France, Ø 7 cm

Art. 7187, carton de 20x100 gr

Sans décongélation :

- Au four traditionnel préchauffé : placer les gratins sur une grille et réchauffer 20 min à 180°C.
- Au four à micro-onde, pour un gratin, réchauffer 3 minutes 20 sec. à 750W.
- Au four Merry Chef 250°C : placer les gratins sur une grille et réchauffer 2 minutes 45 sec en ventilation 10% et micro-ondes 90%
- Au Air Fryer : 15 minutes à 170°C.



Suggestion de présentation



Tatin de Butternut, Carottes & Châtaigne (100 gr)

Europe

Art. 7908, carton de 24x100 gr

Tatin cuite surgelée composée d'une pâte feuilletée 34% et d'un mélange de courge butternut grillée, carotte jaune, oignon pré frit et châtaigne

Sans décongélation préalable, dans un four plein, réchauffer sur plaque avec son contenant pendant 20 minutes au four sec préchauffé ventilé à 160°C jusqu'à atteindre une température de + 70°C pendant au moins 2 minutes à coeur du produit Démouler en retournant. Ne pas restituer ce produit au micro-ondes.



FRUITS

CHASSE 2026



Airelles

Suède

Art. 2015, carton de *2x2.5 kg

(vente au détail possible)

Décongeler lentement au réfrigérateur, puis utiliser comme des fruits frais.



Cranberry

USA, Canada

Art. 2016, carton de *5x1 kg

(vente au détail possible)



Figues entières

France

Art. 2150, carton de *5x1 kg

(vente au détail possible)



Mélange baies des bois

Europe Est, CEE, Chili, Italie

Art. 2070, carton de 2x2,5 kg



Purée de coing

Espagne, Allemagne, Turquie

Art. 2551, carton de *6x1 kg

(vente au détail possible)



Purée de figues violette avec pépins

France (Provence)

Art. 2542, carton de *6x1 kg

(vente au détail possible)

MARRONS

CHASSE 2026

Marrons entiers

Espagne



Art. 2090, carton de 5 kg

Décongeler lentement au réfrigérateur, puis utiliser comme des fruits frais.

Marrons entier BIO

Italie, Portugal



Art. 2091, carton de 2x2,5 kg



ARTICLE SUR PRÉCOMMANDE:

COMMANDÉ LUNDI AVANT 11H, LIVRAISON DÈS MERCREDI

COMMANDÉ MERCREDI AVANT 11H, LIVRAISON DÈS VENDREDI

PAR DÉFAUT, NOUS METTONS LES ARTICLES EN PRÉCOMMANDE AVEC UNE PROCHAINE LIVRAISON.

Purée de marrons

Europe



Art. 2510, carton de 5x1 kg



Purée de marrons BIO

Europe du Sud



Art. 2510.1, carton de 5x1 kg



ARTICLE SUR PRÉCOMMANDE:

COMMANDÉ LUNDI AVANT 11H, LIVRAISON DÈS MERCREDI

COMMANDÉ MERCREDI AVANT 11H, LIVRAISON DÈS VENDREDI

PAR DÉFAUT, NOUS METTONS LES ARTICLES EN PRÉCOMMANDE AVEC UNE PROCHAINE LIVRAISON.

FRAIS Purée de marrons Royale + KIRSCH

Europe



Art. 1201, carton de *5x1 kg

(vente au détail possible)



NOS DESSERTS D'AUTOMNE

CHASSE 2026



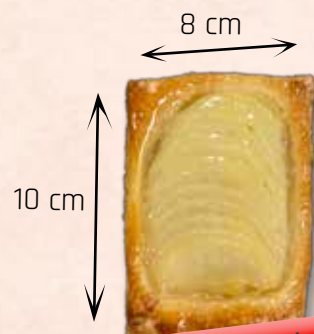
La "Poire" (90 gr)

Produit en France, Ø 6 cm x ht 7 cm

Art. 9702, carton de 12x90 gr

Individuel pâtissier composé d'une mousse à la poire (63%), d'une préparation à la poire (21%), d'un décor (10.7%) et d'un biscuit aux amandes (5.3%).

Décongeler 4h à 4°C.. Après décongélation conserver à 4°C et consommer dans les 48h.



Tartelette fine aux Poires (40x80 gr)

Produit en France, 8x10 cm

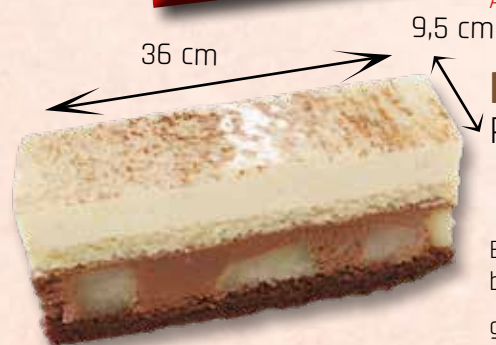
Art. 9603, carton de 40x80 gr

Fond de pâte feuilletée sur lequel sont déposées des lamelles de poire. Produit cuit, nappé, surgelé et filmé par plateau de 20 pièces.

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

A COMMANDER AVANT MIDI POUR UNE LIVRAISON LE JOUR OUVRABLE SUIVANT

à commander avant 12h



Bande POIRE CHOCOLAT (3x850 gr)

Produit en France

Art. 9858, carton de 3x850 gr

Bande composée d'un biscuit chocolat, de cubes de poire, d'une mousse chocolat, d'un biscuit amande imbibé au sirop de poire, d'une mousse poire, recouvert d'un velour glaçage de poudre de cacao.

Laisser décongeler boîte fermée 6h en chambre froide entre 0 et 4°C.



Bande Poire Caramel (3x924 gr)

Produit en France, 36x9,5 cm

Art. 9792, carton de 3x924 gr

Bande composée d'un biscuit amande, d'un croustillant praliné, de cubes de poire, d'une mousse poire, d'un biscuit amande imbibé au sirop de poire, d'une mousse caramel, recouvert d'un velour au chocolat au lait.

Percer le film et laisser décongeler 6h en chambre froide entre 0 et 4°C. Oter le film puis servir.



Fond de tarte sucré beurre (35 gr) 101029 Ø9.5cm

Produit en France, Øint 9mm Øext 95mm

Art. 9088, carton de 100x35 gr

Préchauffer le four à 180°C. Sortir le produit de son emballage. Cuire le produit surgelé pendant 15 minutes. Garnir selon votre propre recette.

NOS DESSERTS D'AUTOMNE

CHASSE 2026



26 cm



Tarte aux pommes (6x850gr) Ø 26 cm

Produit en France, Ø 26 cm

Art. 9606, carton de 6x850 gr

Un fond de pâte feuilletée sur lequel est déposé une compote de pommes et des lamelles de pommes. Produit précuit, surgelé.
Sortir le produit de son sur-emballage. Cuire dans le moule 15 à 20 minutes à 180/190°C. Laisser refroidir avant manipulation de la tarte.



27 cm



Tarte aux Pommes Normande surgelée (720 gr)

Produit en France, Ø 27 cm / coupé en 10 parts

Art. 9600, carton de 10x(10x72 gr)

Pâte brisée garnie d'une crème façon normande aux oeufs
41% de pommes fraîches.

Pommes fraîches issues d'une exploitation Haute Valeur Environnementale
Préchauffez votre four 10 minutes à 80°C, puis enfournez la tarte congelée pendant 15 à 20 minutes à 80°C. Important : pour une pâte plus croustillante, vous pouvez enlever la tourtière avant de mettre la tarte au four. A 4°C : Vous pouvez également laisser décongeler la tarte 14 h à 4°C. (pour une décongélation plus rapide, il est préférable de la sortir du film).



24,7 cm



Tarte Normande aux Pommes et aux Cassis (720 gr)

Produit en France, h: 21 mm, Ø : 24,7 cm

Art. 9706, carton de 10x(10x72 gr)

Pâte brisée garnie d'une crème façon normande aux oeufs avec 27% de pommes fraîches, issues d'une exploitation Haute Valeur environnementale et de 13% de cassis. Découpée en 10 parts. Four: Préchauffez votre four 10 minutes à 80°C, puis enfournez la tarte congelée pendant 15 à 20 minutes à 80°C. Pour une pâte plus croustillante, vous pouvez enlever la tourtière avant de mettre la tarte au four
A 4°C : Vous pouvez également laisser décongeler la tarte 14 h à 4°C. (pour une décongélation plus rapide, il est préférable de la sortir du film).



26 cm



Tarte aux Pommes à l'Américaine (12x150 gr), coupée

Produit en Pays-Bas, Ø 26 cm

Art. 42658, carton de 12x150 gr

Tarte ronde surgelée avec une pâte viennoise, fourrée aux pommes et à la cannelle, recouverte d'une pâte viennoise et saupoudrée de sucre glace, prête à consommer, déjà coupée en 12 parts de 150 gr.
Enlever l'emballage avant de décongeler. Laisser décongeler au réfrigérateur pendant 12 heures.

NOS DESSERTS D'AUTOMNE

CHASSE 2026



26 cm

Tarte Tatin (1.2 kg)

Produit en France, Ø 26 cm



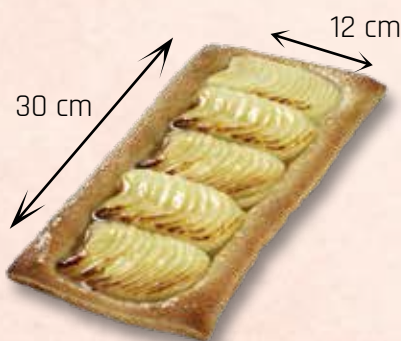
Art. 9745, carton de 3x1,2 kg

Une tarte tatin aux pommes caramélisées.

Fond de pâte brisée, recouvert de pommes caramélisées (pommes origine Val de Loire).

Produit cuit, surgelé, conditionné en moule aluminium et filmé individuellement.

Démouler le produit encore surgelé. Laisser décongeler le produit pendant 12 heures entre 0 et 4°C ou réchauffer le produit au four à 200°C pendant 10 à 15 minutes. Pour démouler le produit, enlever d'abord l'aluminium autour de la tarte puis le dessus.



Tarte bande pommes caramélisée CRUE (490 gr)

Produit en France, 30x12 cm

Art. 9602, carton de 16x490 gr

43% de pommes dans la recette, feuilletage caramélisé et croustillant pur beurre, tourrage manuel, environ 5 parts.

Ne pas décongeler avant cuisson. Cuisson four ventilé : 185°C pendant 40 minutes



Strudel aux pommes viennois

Produit en Allemagne



Art. 9052, carton de 5x1800 gr

Cuisson 50 min. à 190°C.

Contient des raisins avec du rhum, produit cru.



Mini-strudel viennois (36x120 gr)

Produit en Allemagne, 11x5.5 cm, h: 3 cm

Art. 9051, carton de 36x120 gr

Conseil de préparation: encore congelé, dans un four préchauffé (chaleur tournante sans vapeur) 180-200°C pour environ 8-10 minutes; au micro-ondes 2-3 minutes à 450 Watt, ou laisser dégeler 90 minutes à température ambiante. Saupoudrer de sucre glace avant de servir.

NOS DESSERTS D'AUTOMNE

CHASSE 2026



Ø
11,5-12 cm

Tartelette fine pommes (105 gr)

Produit en France

Art. 9711, carton de 16x105 gr

Pâte feuilletée recouverte de morceaux de pommes roulées dans du sucre et du beurre.

Finition nappage.

Mettre les produits sur un plat de service et laisser décongeler 5 heures au froid positif (+4°C) avant dégustation.



Ø
9 cm

Tartelettes aux pommes, pur beurre (120 gr)

Produit en France, Ø 9 cm

Art. 9716, carton de 10x120 gr

Sortir la tartelette de son emballage et la laisser décongeler 4 heures à 4°C.



Drapeau ChocoMousse Toblerone (38 gr)

Produit en Suisse,

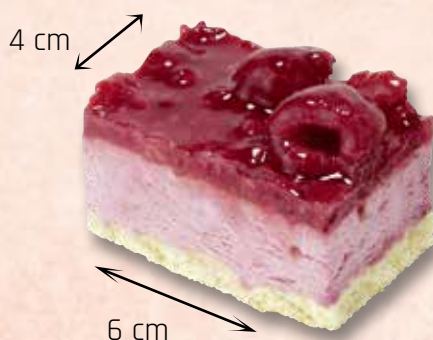
Art. 41159, carton de 30x38 gr

Tranche avec 20% chocolat

Drapeau chocomousse Toblerone

Une mousse au chocolat au lait, nougatine, miel et amandes.

Laisser décongeler durant 2-3 heures dans réfrigérateur.



Tranches aux Framboises (50 gr)

Produit en Suisse, 6x4 cm

Art. 41156, carton de 96x50 gr

Tranche biscuit avec crème aux framboises et yogourt

Laisser décongeler durant 2-3 heures dans réfrigérateur (5°C).

