

L'éveil du printemps

INSPIRATION POUR LES
PROFESSIONNELS

MARS | 2023

04

Viande d'agneau suisse
Tradition et art culinaire

16

L'asperge parfaite
Cuisson sous vide à point

18

Vins rosés
Une touche de fraîcheur



Saveurs prodigieuses qui flattent et subjuguent le palais. Délices de choix du monde entier.



Sommaire

04

Viande d'agneau suisse
Tradition et art culinaire

06

Crustacés
Pour des buffets somptueux

08

Black Tiger
Crevettes bio de la mangrove

10

Risotto
Divertimento

12

Portrait
Noémie Bernard

14

Confire
Revival d'une technique culinaire

16

L'asperge parfaite
Cuisson sous vide à point

18

Vins rosés
Une touche de fraîcheur

Nous réveillons le printemps



Les jours s'allongent à nouveau, le soleil gagne en puissance – et avec lui la nature. Cela se fête!

LÉGER, LUDIQUE ET PLEIN DE CRÉATIVITÉ

Pour moi, avec l'automne, c'est le printemps qui charrie le plus beau cortège de produits de saison. Les premières fleurs d'ail des ours apparaissent, les asperges dardent ici et là leurs pointes hors de terre, et la rhubarbe tend ses feuilles vers le soleil. Peu à peu – ou plante par plante – le panier de l'offre se garnit à nouveau de produits frais et croquants.

En même temps que la nature, le florilège des idées au sein de l'équipe Cook émerge littéralement de son sommeil hivernal. Il est grand temps en somme d'éveiller le printemps de la gastronomie aussi. Nous vous servons par conséquent avec le premier numéro de 2023 des idées de recettes pour une cuisine de printemps légère et ludique. Que ce soit avec une combinaison de crustacés et de framboises, de la rhubarbe avec du saumon confit ou encore de l'ail des ours frais en dessert.

Comme d'habitude, nous proposons en outre de l'inspiration avec des tendances culinaires actuelles, nous glanons des conseils et proposons même une excellente recette de la jeune cuisinière Noémie Bernard, du restaurant Sternen à Walchwil. Nous montrerons enfin pourquoi les vins rosés ne doivent manquer sur aucune carte des vins.

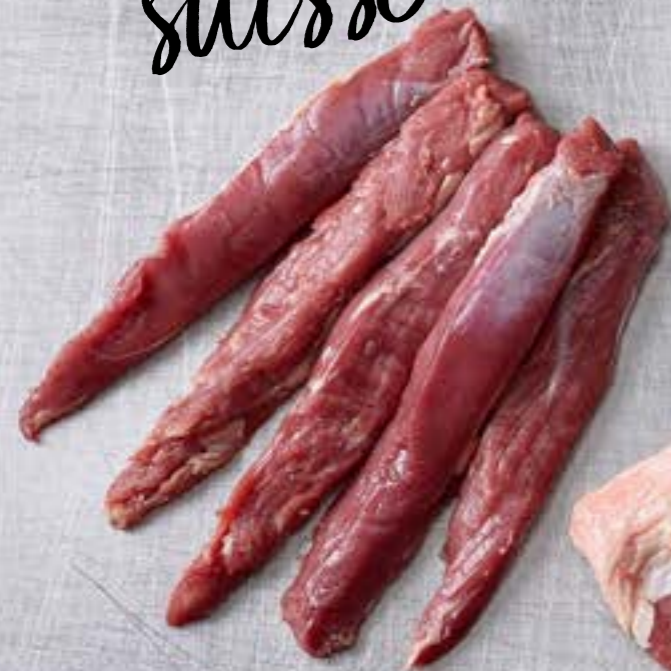
Nous vous souhaitons une éclosion de créations pour la saison fleurie.

Avec mes salutations les plus relevées,

Christoph Pop
Cuisinier de l'Équipe Compétence Culinaire



Viande
d'agneau
suisse



**FILET MIGNON
D'AGNEAU**

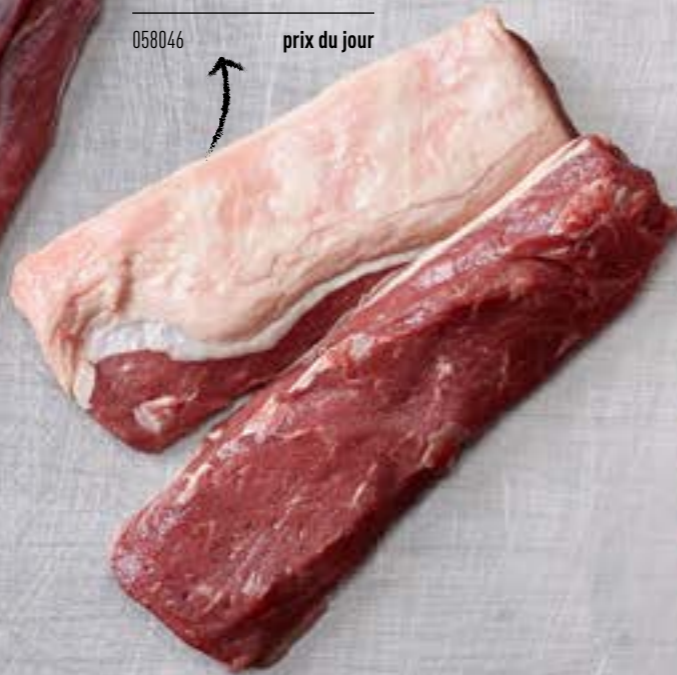
Suisse
env. 500 g

058047 prix du jour

**FILET D'AGNEAU
AVEC GRAISSE**

Suisse
2 x env. 250 g

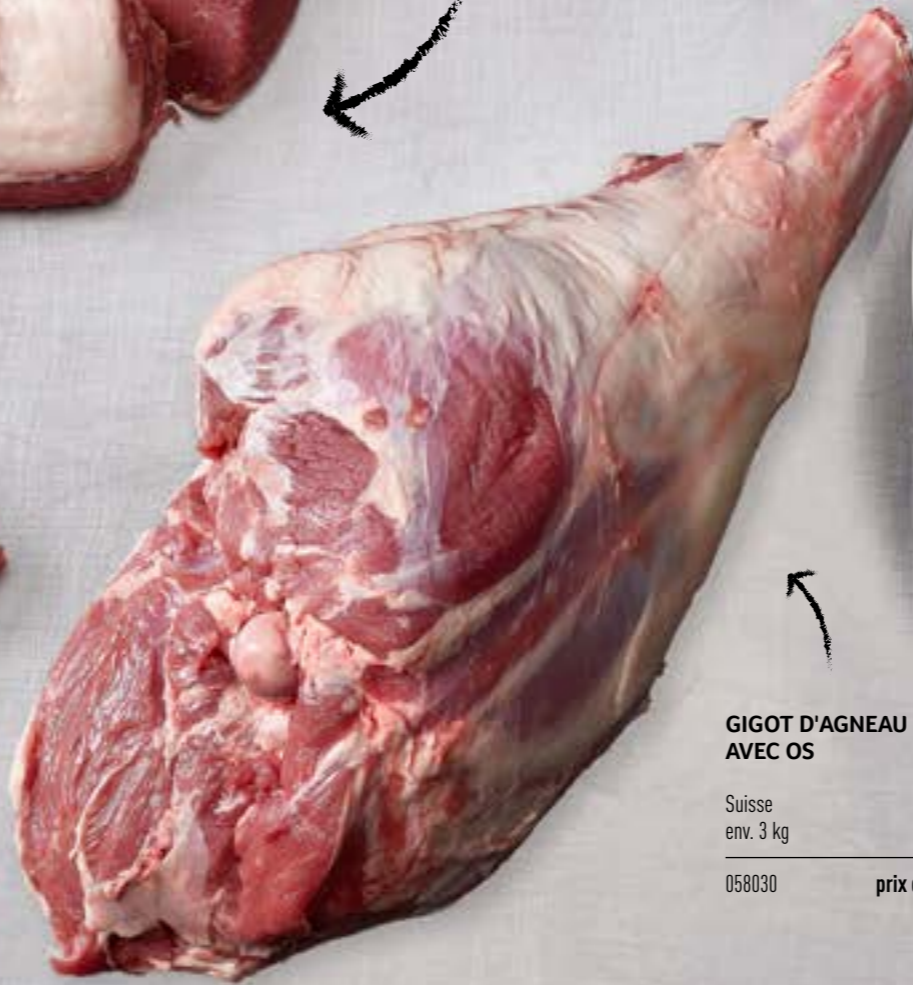
058046 prix du jour



**CÔTELETTES D'AGNEAU
SANS CHAÎNETTE**

Suisse
env. 400 g

058044 prix du jour



**GIGOT D'AGNEAU
AVEC OS**

Suisse
env. 3 kg

058030 prix du jour



Les plats d'agneau sont traditionnellement annonciateurs du printemps, et ce pas seulement du point de vue de la tradition. Sur le plan culinaire, la viande d'agneau s'harmonise aussi parfaitement avec les saveurs fraîches.

TRADITION CULINAIRE

C'est au printemps que la viande d'agneau suisse connaît son apogée. Tradition culinaire oblige bien sûr, car l'agneau est pour certains indispensable à Pâques. D'autre part, la plupart des agneaux naissent entre décembre et mars et sont parfois prêts à être abattus avant l'été. Les premiers mois, les jeunes sont allaités par leur mère. Ensuite, les petits ovins se repaî-trent surtout de foin et d'herbe des pâturages. En partie en hiver aussi. Aujourd'hui encore, une trentaine de bergers et bergères parcourent les vallées suisses avec de grands troupeaux de moutons pendant les mois d'hiver. Cela ne perturbe nullement les brebis ou leurs agneaux qui sont bien protégés du froid par leur épaisse laine et peuvent par ailleurs gratter l'herbe sous la neige. En revanche, une bonne moitié des moutons suisses passent l'été à l'alpage.

DE PRÉCIEUX MESSAGERS DU PRINTEMPS

Souvent, les agneaux sont abattus à un âge variant de quatre à huit mois, généralement au printemps ou en automne. La viande des jeunes animaux est particulièrement tendre et leur graisse a un goût moins prononcé. L'un dans l'autre, la proportion de graisse varie aussi fortement d'une pièce de viande à l'autre, selon qu'il s'agisse par exemple d'un gigot, d'une côtelette ou d'un filet. En outre, la graisse présente dans la viande d'agneau n'est pas sans valeur, notamment sur le plan nutritionnel. Elle se compose en effet pour plus de la moitié d'acides gras insaturés que notre corps ne peut pas produire lui-même. Parallèlement, la viande d'agneau suisse est une source précieuse de zinc, de fer, de vitamine B12 ou encore de protéines. Enfin, l'agneau suisse est aussi un délice culinaire, par exemple en combinaison avec Ragoût de haricots.

FILET D'AGNEAU SUISSE | CROÛTE VERTE | RAGOÛT DE HARICOTS

Ingrédients pour 10 personnes

Filet d'agneau suisse et croûte verte

2,5 kg	Filet d'agneau, avec graisse, Suisse
200 g	Saitaku Panko
150 g	Origine Beurre de montagne du Jura bernois
10 g	Ail des ours, frais
10 g	Romarin
30 g	Persil, plat
20 g	Ciboulette
30 g	Natura Bio Moutarde, gros grains
	Sel
	Natura Bio Poivre, noir

Ragoût de haricots

400 g	Fagioli Borlotti
400 g	Fagioli bianchi
750 g	Oignons
30 g	Ail
30 g	Rubino Paprika en poudre
60 ml	Premium Bourgeon Bio Vinaigre de pomme
30 g	Concentré de tomate
400 g	Pomodorini collina
5 g	Natura Bio Feuilles de laurier
5 g	Natura Bio Carvi, entier
3 g	Natura Bio Carvi, moulu
10 g	Origan, frais



Préparation:
cook.transgourmet.ch/recettes



DYHRBERG MSC QUEUES DE HOMARD

avec carapace, 2 pièces
sauvages, FAO 21
surgelées

068345

250 g 20.90



CREVETTES D'ARGENTINE

décortiquées, env. 25 g
sauvages, FAO 41
surgelées, 1 kg

069401

kg 24.90



QUEUE DE LANGOUSTE

avec carapace, crue
sauvage, FAO 31
surgelée

067040

330 g 27.80



Le vaste monde des crustacés

Le printemps est aussi la saison
du renouveau. Quoi de mieux pour
cela que le monde des crustacés
qui invite à la rêverie?

BUFFET SOMPTUEUSEMENT GARNI

Pour certains, les crustacés évoquent immédiatement le homard ou les langoustines. Pour d'autres ce seront les crevettes ou les scampis. En vérité, le monde des crustacés, avec ses 50 000 espèces, est pour ainsi dire infini. Dans les cuisines du monde entier, ce sont surtout ce que l'on appelle les «dix-pattes» qui jouent un rôle important, eux-mêmes classés en deux catégories: ceux qui nagent et ceux qui rampent. Parmi les premières se trouvent les crevettes, appelées Garnelen en allemand ou shrimps en anglais. Ce sont les fruits de mer les plus répandus, qui reçoivent souvent une dénomination supplémentaire en fonction de leur taille ou de leur couleur, comme par exemple les red schrimps. Parmi les crustacés rampants, on trouve des noms bien connus comme la langouste, la langoustine et le homard.

FAIM D'AVENTURE DANS L'ASSIETTE

Peu d'aliments sont autant évocateurs de nouveaux mondes dans les assiettes de la gastronomie suisse que les crustacés. Ils nous rappellent les voyages, les cuisines étrangères et les expériences sensorielles exotiques. La chair tendre et légèrement sucrée du homard par exemple, dont l'arôme est toujours accompagné d'une brise maritime. Que seraient la cuisine italienne sans langoustes et la paella espagnole sans scampis? Des associations qui en font rêver plus d'un et qui donnent envie de vivre de nouvelles aventures. Émotionnellement, mais aussi culinairement - comme c'est le cas dans notre recette.



DUO DE LANGOUSTINES ET RED SHRIMPS | PURÉE DE PETITS POIS | FRAMBOISE MARINÉE

Ingrédients pour 10 personnes

Manteau de bisque de langoustine

- 240 g Échalotes
- 150 g Carottes
- 100 g Tomates
- 100 g Poireau
- 40 g Ail
- 40 g Beurre
- 40 ml Huile de colza
- 150 ml Cognac
- 1,2 kg Carcasses de crustacés
- 30 g Thym, frais
- 2 l Eau
- Agar-Agar

Tartare de Red Shrimps

- 500 g Red Shrimps d'Argentine
- 80 g Échalotes
- Wiberg Huile aux agrumes
- Piment d'Espelette
- Sel Murray River
- Poivre, noir

Langoustines marinées

- 10 MSC Langoustines, entières, 13/16
- 150 g Sel de mer, gros
- 150 g Natura Bio Demerara
- Sucre brut de canne
- Wiberg Exquisite Sansho
- Poivre entier aux fleurs

Purée de petits pois

- 750 g Petits pois, moyens
- 180 g Échalotes
- 150 ml Crème entière
- 70 g Beurre
- Poivre, noir
- Sel

Framboises marinées

- 300 g Framboises, fraîches
- Premium Balsamico à la grenade



Préparation:

cook.transgourmet.ch/recettes

À la recherche des crevettes bio



Il fait chaud, l'humidité est énorme. C'est ici, dans les forêts de mangrove du sud du Viêt-nam, que les crevettes Black Tiger se sentent particulièrement à l'aise. Si nous allions jeter un coup d'œil sur place?

LE CYCLE NATUREL

Se rendre dans les élevages de crevettes du sud du Viêt-nam, c'est partir à l'aventure. D'abord sur la route, puis sur les voies navigables, en passant par des canaux étroits et des courbes serrées, on arrive chez nos crevettes bio Black Tiger de mangroves Origine. Dans des étangs remplis d'eau saumâtre, d'une profondeur allant jusqu'à un mètre et demi, en partie recouverts de palétuviers qui protègent les côtes contre les grandes vagues. Mais les racines densément tressées dans l'eau offrent aussi aux crevettes une protection contre leurs congénères plus grands, et constituent donc un lieu de refuge apprécié. Parallèlement, les mangroves fournissent une nourriture naturelle. En effet, les crevettes bio se nourrissent de petits animaux microscopiques et de bactéries attachées aux feuilles de mangrove tombées dans l'eau. Un cycle tel que la nature l'a prévu et qui continue à se dérouler ici tout naturellement.



LA DURABILITÉ À SAVOURER

Pour Nguyen Anh Yuân, il est crucial que ses crevettes soient élevées sans médicaments ni additifs. Il est l'un des 1'200 producteurs de crevettes qui participent à ce projet bio et loue pour cela deux bassins à l'État. Des bassins dans lesquels les crevettes ont nettement plus d'espace vital et moins de stress lié à la densité que dans l'élevage conventionnel, où l'on compte entre 50 et 100 animaux par mètre carré. Ici, il y a au maximum deux animaux par mètre carré. Mais même dans ces conditions, Nguyen Anh Yuân parvient à produire 100 kilogrammes de crevettes par hectare et par an, avec un achat garanti. Pour lui, cela signifie un revenu assuré dans le lieu où il a grandi. En conséquence, tout le monde profite de l'élevage bio: les consommateurs, la nature, les agriculteurs, mais aussi les consommateurs, car l'élevage naturel et lent permet d'obtenir une chair de crevette ferme au goût doux noiseté. Et par la même occasion un plaisir durable.

ORIGINE BIO CREVETTES DE MANGROVES BLACK TIGER

décortiquées, 21/25
glacage d'env. 20%, sans additifs
élevage, Viêt-nam
surgelées
1 kg

069771

kg 28.90



ORIGINE BIO CREVETTES DE MANGROVES BLACK TIGER

easy peel, 13/15
glacage d'env. 20%, sans additifs
élevage, Viêt-nam
surgelées
1 kg

069691

kg 29.80

Risotto divertimento

Tout bon risotto repose sur une bonne technique de cuisson et des produits de qualité. Cela commence bien sûr par le riz, bien que certaines alternatives comme la Fregola Sarda peuvent apporter une touche de fantaisie culinaire. Mais ce sont surtout les produits complémentaires qui font de chaque risotto une pièce unique.

RIZ POUR RISOTTO ACQUERELLO

Italie
319060 1 kg 13.90

DON BERNARDO MANCHEGO DOP

Espagne
Semi Curado
1/4 de meule, env. 750 g
012952 kg 24.80



PREMIUM RIZ CARNAROLI

Italie
234631 2,5 kg 19.75

SABAROT FREGOLA SARDA

France
550101 950 g 15.50

ORIGINE UNTERTRÜBSEE SBRINZ D'ALPAGE AOP

Suisse
env. 1 kg
010006 kg 23.45

L'ETIVAZ FROMAGE D'ALPAGE AOP

Suisse
1/16 de meule d'env. 1,25 kg
010627 kg 27.15



Recette

Fregola Sarda Risotto |
Cresson de fontaine |
Éponge de persil |
Manchego



Portrait

NOÉMIE BERNARD

RESTAURANT STERNEN, WALCHWIL
15 GAULT&MILLAU POINTS

CHOUCHOUTER SES CLIENTS AU PLUS
HAUT NIVEAU

«Pourquoi pas?» – Si l'on demande à Noémie Bernard ce qui l'a poussée à diriger un restaurant à seulement 30 ans, il ne faut pas s'effaroucher devant l'assurance de sa réponse. Depuis quatre ans, elle chouchoute ses clients au plus haut niveau au Sternen à Walchwil, aujourd'hui distingué par 15 points Gault&Millau. Avant cela, elle avait fait ses armes auprès de Tanja Grandits au restaurant Stucki, au Bellevue Palace à Berne, au Park Hotel Vitznau et avec Armin Amrein à l'hôtel Walserhof, où elle a effectué son apprentissage. Sa passion pour le métier de cuisinier lui a été transmise au berceau peut-on dire. Ses parents, Giorgio et Anita Bernard, sont eux-mêmes restaurateurs à succès. Ils ont notamment travaillé à l'hôtel Schwert à Näfels, dans différentes cantines et, plus récemment, au Gasthaus Bergli à Linthal. Aujourd'hui, ils aident leur fille à accomplir son rêve.

Elle s'est formée auprès de quelques-uns des noms les plus connus de Suisse. Aujourd'hui, Noémie Bernard est elle-même en passe d'atteindre le sommet. À tout juste 30 ans, elle dirige son propre restaurant et surprend ses clients jour après jour avec l'aide de ses parents.



MENU SURPRISE POUR TOUS

La maison en bois, classée monument historique, propose de 35 places. Elle a été rénovée avec beaucoup de goût il y a quelques années par la famille Hürlimann, propriétaire des lieux. Mais la salle du restaurant n'est pas la seule à susciter l'enthousiasme: on peut aussi admirer par la fenêtre la vue sur le lac de Zoug, sur les rives duquel les clients peuvent même se faire gâter en été en dégustant sur la terrasse des plats cuisinés en live cooking. Noémie, Anita et Giorgio Bernard dirigent le restaurant à trois: la mère s'occupe des clients, le père de l'administration, de la sélection des vins et d'aider en cuisine, ce qui permet à Noémie Bernard de se concentrer entièrement sur son art culinaire. Ils prennent toujours les décisions ensemble, comme celle de ne proposer qu'un Menu Surprise à la carte, excepté le dimanche. «Nous restons flexibles malgré tout, en proposant toujours des alternatives en cas d'intolérance ou de souhaits particuliers. En même temps, nous pouvons miser sur des produits frais tout en ayant une très bonne capacité de planification et très peu de foodwaste», explique Noémie Bernard. Un concept qui plaît aux hôtes – et aux critiques.



Préparation:
cook.transgourmet.ch/recettes



«J'ai mon propre style»



Noémie, que signifie le mot printemps pour vous?

Asperges, fraises, ail des ours, dent-de-lion et bien d'autres choses encore – le printemps amène avec lui toutes sortes de nouvelles possibilités en cuisine.

Vous avez déjà travaillé pour de nombreux grands noms. Comment cela se traduit-il dans vos plats?

Il est certain que l'on retire quelque chose de partout où l'on est allé, l'expérience se reflète toujours dans une cuisine. Mais je ne veux pas faire de copies. J'ai mon propre style.

Comment le décririez-vous?

Classique-moderne, pas trop compliqué, plutôt compréhensible. Une cuisine colorée aussi, régionale, saisonnière et fraîche est importante pour moi.

La fraîcheur est l'une des raisons pour lesquelles vous proposez presque exclusivement votre Menu Surprise.

Proposer une offre à la carte pour 35 couverts en frais serait très difficile, et coûteux, à ce niveau-ci. Mais avec le Menu Surprise, c'est possible, notamment parce que nous pouvons rester extrêmement spontanés.

Vous gérez le restaurant Sternen avec vos parents. N'est-ce pas difficile parfois?

Au contraire, dans notre cas, cela facilite les choses. Nous savons exactement comment nous fonctionnons les uns les autres. Les circuits de décision sont très courts et nous nous complétons à merveille. Dans la cuisine, par exemple, mon père et moi avons des styles tout à fait différents, ce qui donne lieu à une combinaison passionnante.



Est-ce que cela signifie aussi un peu plus de temps libre pour vous?

Cela signifie plutôt que je peux me concentrer sur la cuisine et qu'ils me laissent le champ libre dans d'autres domaines. Mais du temps libre, je n'en n'ai plus. De toute façon, les horaires de travail n'ont jamais été un problème pour moi. La cuisine, la gastronomie, c'est ma passion, j'aime y donner tout ce que j'ai.



Retrouvez toute l'interview sur:
cook.transgourmet.ch/bernard



Conserver au printemps



Recette

Saumon confit |
Rhubarbe |
Mayonnaise au basilic



Qui a dit que les méthodes traditionnelles de mise en conserve ne pouvaient être utilisées qu'en automne? Cela fait en effet longtemps que ces techniques culinaires innovantes apportent de la variété dans la cuisine moderne. Même au printemps. Le meilleur exemple en est le confitage.



DU TEMPS JADIS

Pour la génération des grands-parents, le confitage est sans doute encore principalement connu comme méthode de mise en conserve, une technique originaire de France. C'est surtout le confitage de la viande de canard ou d'oie qui y est répandu. Pour le confit traditionnel, la viande est d'abord prétraitée avec du sel ou une saumure. Après une première période de repos, elle sera alors cuite dans de la graisse, ce qui lui permettra d'être stockée pendant des mois. Le confitage ne fonctionne toutefois pas uniquement avec la viande. Les légumes aussi peuvent être confits, parfois avec du vinaigre au lieu d'huile. Pour les fruits, on parle aussi de candir. À cette fin, on utilise de l'eau sucrée tiède dans laquelle on verse des cerises, des oranges ou des citrons.

POUR LA CUISINE MODERNE

Comme beaucoup d'anciennes techniques de cuisson, le confitage connaît aujourd'hui un renouveau. Pas à cause de la nécessité de mettre en conserve, non, plutôt pour le plaisir de l'extraordinaire. En effet, le confitage permet de redécouvrir les aliments, avec des arômes et des textures plus actuels que jamais. Pour la viande ou pour le poisson par exemple. La cuisson douce dans l'huile permet au saumon de rester particulièrement juteux et tendre. En même temps, l'huile est un excellent vecteur d'arômes. Ail, épices et herbes fraîches en tout genre: lorsqu'ils sont présents dans l'huile lors de la cuisson, leurs arômes continuent d'envelopper les aliments même après que l'huile a été égouttée depuis longtemps et mise de côté afin d'être recyclée. Sans pour autant perdre le goût propre de la viande, du poisson, des légumes et autres. C'est même précisément le contraire, comme le montre notre recette de saumon confit.

Il existe de nombreuses façons de préparer les asperges «parfaites». Au lait, en pied, avec du pain blanc et bien d'autres encore. Mais la méthode préférée de notre chef cuisinier Christoph Pop reste la cuisson sous vide.

L'asperge parfaite

BARTSCHER
THERMOPLONGEUR SOUS VIDE

15 l

970201

pièce 159.00

LE CLASSIQUE DU PRINTEMPS

Peu de légumes rendent un aussi bel hommage au printemps que les asperges. Peut-être est-ce dû au fait que leur nom provient du terme grec «aspáragos» signifiant «jeune pousse». En effet, si l'asperge n'était pas coupée ou récoltée à l'état de turion, elle deviendrait une plante pouvant atteindre un mètre et demi de haut. Ou bien est-ce parce qu'on ne la récolte que jusqu'à la mi-juin pour qu'elle ait assez de force l'année suivante? Une chose est sûre: l'asperge est incontournable sur toute carte printanière. Et ce sous toutes les formes: soupes, risottos, pâtes, ragoûts ou gratins - il n'y a guère de modes de préparation qui ne siéent aux asperges. Pour ma part, je préfère les préparer tout simplement comme légume ou en salade.

ICI, LES ASPERGES CUISENT «EN ELLES-MÊMES»

Pour que cette annonciatrice du printemps entre toutes atteigne la perfection comme simple légume, le mode de préparation est déterminant. Ma méthode préférée reste la cuisson sous vide, car les asperges n'y sont jamais en contact direct avec l'eau, elles cuisent «en elles-mêmes». On peut y associer les ingrédients les plus divers, du beurre ou de l'huile de colza au chili et à l'ail des ours, en passant par la vanille et le sel. Selon leur épaisseur, les asperges ont besoin de 20 à 30 minutes au bain-marie à 85 degrés pour obtenir le résultat parfait. Les tiges cuites peuvent ensuite être conservées en bocal. Pour cela, on pourra préparer un fond avec des chutes d'asperges et des épices et y faire cuire stérilement les turions d'asperges à la vapeur à 90 degrés dans des bocaux de conservation. Ou alors le servir fraîchement préparé. Par exemple avec une sauce hollandaise végétalienne.

SALADE DE PRINTEMPS | SAUCE HOLLANDAISE VÉGÉTALENE | ASPERGES SOUS VIDE

Ingrédients pour 10 personnes

Salade de printemps

10	Premium Burratina
25 g	Micro Leaves Cresson
	Capucine
100 g	Radis rouges
100 g	Radis blancs
100 g	Endives rouges
100 g	Chou-pomme, avec feuillage
80 g	Ciboulette
8	Cresson mélangé
100 ml	Natura Bio Huile de colza
20 ml	Natura Bourgeon Bio
	Vinaigre de vin aux herbes
	Premium Sel Murray River

Sauce hollandaise végétalienne

100 g	Becel Margarine à tartiner Classic
25 g	Natura Bio Farine fleur
200 ml	Natura Bio Bouillon de légumes
200 ml	Alpro Soya Cooking
15 g	Natura Bio Moutarde
1	Bio Citron
3 g	Natura Bio Curcuma, moulu
	Sel
	Natura Bio Poivre, noir
150 ml	Natura Bio Chaval Blanco Valencia
5 g	Natura Bio Poivre, noir
30 g	Natura Bio Oignons
50 g	Persil

Asperges sous vide

350 g	Natura Bio Asperges blanches
350 g	Asperges vertes
1	Bio Citron
100 ml	Natura Bio Huile de colza
	Premium Sel Murray River



Préparation:
cook.transgourmet.ch/recettes



La fraîcheur des vins rosés

Beaucoup d'entre nous pensent encore que les vins rosés vivent l'existence recluse de simples vins de vacance sacrifiés à un plaisir vinicole sans complication. Une image qui ne rend pas justice à la richesse de leur diversité. Car depuis longtemps les rosados, rosati ou rosés complexes et de grande qualité de ce monde sont capables de faire bien mieux: ils se sont hissés au rang de parfaits compagnons pour le repas.

BARÓN DE LEY
ROSADO DE LÁGRIMA
RIOJA DOCA

Espagne
Rioja

691701 75 cl 12.90

11 MINUTES
ROSATO
TREVENEZIE IGP
PASQUA

Italie
Vénétie

693841 75 cl 14.90

WHISPERING ANGEL
ROSÉ
PROVENCE AOC

France
Côtes de Provence

601841 75 cl 20.80

NATURA BIO
GRIS BLANC
PAYS D'OC IGP

France
Languedoc

680881 75 cl 12.90

MURAILLES
ROSÉ
CHABLAIS AOC
HENRI BADOUX

Suisse
Vaud

628451 70 cl 17.60





**Vous êtes cordialement
invité au live cooking dans
les marchés Prodega.**



cook.transgourmet.ch/livecooking

FOLLOW US  

Transgourmet/Prodega

Transgourmet Suisse SA
Lochackerweg 5
3302 Moosseedorf

031 858 48 48

cook.transgourmet.ch
webshop.transgourmet.ch

Édition Mars 2023

Les prix sont sujets à changement et à des restrictions quantitatives. Les prix indiqués sont ceux du libre-service en gros. Vous trouverez les prix actuels de la livraison en gros sur notre magasin en ligne. Toutes les offres s'entendent en CHF hors TVA.

imprimé en
suisse