

GIBIER

SPÉCIAL



kg

24⁹⁹

Viande de chevreuil pour escalope

4 pcs
provenant de milieu naturel
Europe
env. 1,4 kg



kg

8⁹⁰

Chanterelles

Lituanie
3 kg net



kg

4⁹⁸

Choux de Bruxelles

du pays/Pays-Bas
sachet de 1 kg



p. ex.: **37⁹⁰** action / **37⁹⁰** prix normal

Dès le jeudi sur Internet: [prodega.ch](https://www.prodega.ch)

Sous réserve de modification des prix et de limitation des quantités! Toutes les offres TVA exclue.
Dans certains marchés, quelques articles sont disponibles uniquement sur commande.



PRODEGA

kg
10⁵⁰

Chanterelles fraîches
Lituanie
1 kg net



kg
1⁸⁰

Chou rouge
env. 5 kg net



500 g
2⁹⁵

**Premium
Chou plume**



prix du jour

Thym en pot
pièce



kg
1⁶⁰

Courge Butternut
Portugal / Espagne
pièce, env. 1,2 kg



kg
4¹²

Poires à Botzi
6 kg net



kg
1⁵⁰

Courge "Muscat"
Espagne/Portugal
pièce de 5 à 8 kg



kg
1⁶⁰

Pommes Gala petites
60 - 65 mm
6 kg net



* Rabais déjà déduit

kg **46⁹⁹** carton/kg **44⁹⁹**

Selle de chevreuil
10 côtes
provenant de milieu naturel
Europe
env. 1,5 kg +



kg **61⁹⁰** carton/kg **59⁵⁰**

Selle de chevreuil
4 côtes
provenant de milieu naturel
Europe
env. 1 kg



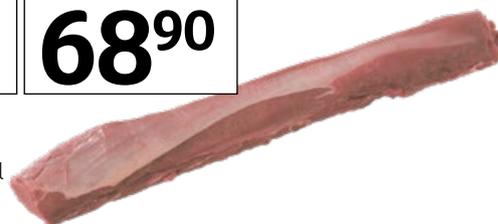
kg **71⁹⁰** carton/kg **69⁹⁰**

Entrecôte de chevreuil
provenant de milieu naturel
Europe
3 x env. 225 g



kg **70⁹⁰** carton/kg **68⁹⁰**

Entrecôte de chevreuil
avec peau
provenant de milieu naturel
Europe
env. 350-650 g



kg **41⁹⁰** carton/kg **39⁹⁰**

Viande de chevreuil
pour escalope 4 pcs
provenant de milieu naturel
Europe
env. 1,2 kg+



kg **39⁹⁹** carton/kg **38⁹⁹**

Escalope de chevreuil
provenant de milieu naturel
Europe
12 x env. 50 g



kg **28⁹⁹** carton/kg **26⁹⁹**

Ragoût de chevreuil
épaule, sans jarret
provenant de milieu naturel
Europe
env. 1,1 kg



kg **44⁵⁰** carton/kg **42⁵⁰**

Filet de cerf
provenant au milieu naturel
Europe
env. 1 kg



kg **19⁴⁹** carton/kg **17⁴⁹**

Ragoût de cerf
épaule
provenant de milieu naturel
Europe
env. 1,1 kg



kg **22⁹⁰**

Viande de cerf pour escalope
noix, noix pâtissière, tranche carrée
provenant de milieu naturel
Europe
carton de 3 x env. 1-2,5 kg



kg **33⁵⁰** carton/kg **31⁵⁰**

Filet de sanglier
provenant de milieu naturel
Europe
2 - 4 x 200-600 g



kg **21⁹⁰** carton/kg **19⁹⁰**

Émincé d'épaule de sanglier
provenant de milieu naturel
Europe
env. 1,1 kg



* Rabais déjà déduit

kg	carton/kg
40⁹⁰	38⁹⁰

Selle de chevreuil
12 côtes
provenant de milieu naturel
Europe
env. 2,5 kg



kg	carton/kg
53⁹⁹	51⁹⁹

Selle de chevreuil
Royal
provenant de milieu naturel
Europe
env. 800 g+



kg	carton/kg
49⁹⁹	47⁹⁹

Racks de chevreuil
6-8 côtes
provenant de milieu naturel
Europe
3 x env. 300 g



kg	carton/kg
58⁹⁹	56⁹⁹

Entrecôte de chevreuil
sans chaînette
provenant de milieu naturel
Europe
3 x env. 215 g



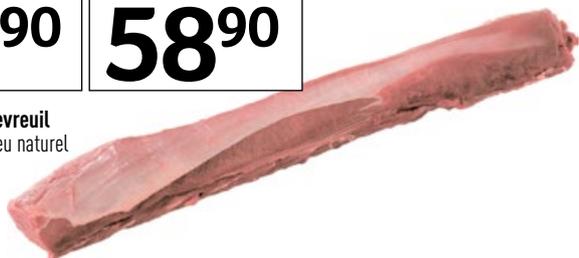
kg	carton/kg
39⁹⁹	37⁹⁹

Filet de chevreuil
provenant de milieu naturel
Europe
40-80 g
env. 500 g



kg	carton/kg
60⁹⁰	58⁹⁰

Entrecôte de chevreuil
provenant de milieu naturel
Europe
env. 300 - 700 g



kg	carton/kg
36⁵⁰	34⁵⁰

Coin de chevreuil
provenant de milieu naturel
Europe
2 x env. 350 g



kg	carton/kg
35⁹⁰	33⁹⁰

Noix de chevreuil
provenant de milieu naturel
Europe
3 x env. 300 g



kg	carton/kg
33⁹⁹	31⁹⁹

Viande de chevreuil pour escalope
noix, noix pâtissière, tranche carrée
provenant de milieu naturel
Europe
env. 0,9-1,2 kg



kg	carton/kg
19⁹⁹	17⁹⁹

Épaule de chevreuil
sans os
Europe
2 x env. 300-500 g, env. 800 g



kg
34⁴⁹

carton/kg
32⁴⁹

Rumpsteak de chevreuil
provenant de milieu naturel
Europe
env. 800 g



kg
33⁹⁹

carton/kg
31⁹⁹

Longe de chevreuil
provenant de milieu naturel
Europe
3 x env. 300 g



kg
33⁴⁹

carton/kg
31⁴⁹

Pièce ronde de chevreuil
Europe
5 x 70-90 g
env. 500 g



kg
41⁹⁹

carton/kg
39⁹⁹

Escalope de chevreuil
provenant de milieu naturel
Europe
12 x env. 50 g



kg
27⁴⁹

carton/kg
25⁴⁹

Ragoût d'épaule
de chevreuil, sans jarret
provenant de milieu naturel
Europe
env. 1,1 kg



kg
29⁹⁰

carton/kg
27⁹⁰

Emincé de chevreuil
provenant de milieu naturel
Europe
env. 1 kg



kg
22⁵⁰

carton/kg
20⁵⁰

Ragoût de chevreuil
épaule/cou
provenant de milieu naturel
Europe
env. 2 kg



kg
13⁴⁹

carton/kg
11⁴⁹

Jarret de chevreuil
entier
provenant de milieu naturel
Europe
env. 900 g



kg
19⁴⁹

carton/kg
17⁴⁹

Noix de viande de faon de cerf
provenant de milieu naturel
Europe
2 x env. 500 g



kg
21⁹⁹

carton/kg
19⁹⁹

Selle de faon de cerf
provenant de milieu naturel
Europe
env. 3-4,5 kg



kg	carton/kg
40⁹⁰	38⁹⁰

Filet de cerf sans chaînette, surgelé, env. 950 g
 sans chaînette
 provenant de milieu naturel
 Europe
 env. 950 g



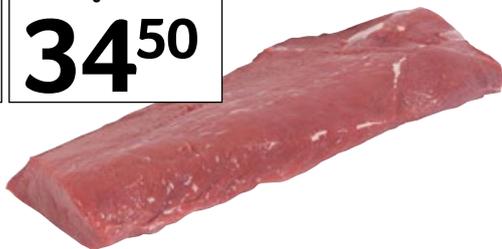
kg	carton/kg
37⁵⁰	35⁵⁰

Entrecôte de cerf
 courte, pluchée, sans chaînette
 provenant de milieu naturel
 Europe
 env. 1,1 kg



kg	carton/kg
36⁵⁰	34⁵⁰

Entrecôte de cerf
 pluchée
 provenant de milieu naturel
 Europe
 env. 1,2-2,4 kg



kg	carton/kg
36⁹⁹	34⁹⁹

Entrecôte de cerf
 pluchée
 élevée
 Nouvelle-Zélande
 env. 1,3-1,7 kg



kg	carton/kg
36⁹⁹	34⁹⁹

Racks de cerf
 8-10 côtes
 provenant de milieu naturel
 Europe
 env. 1,5 kg



kg	carton/kg
40⁵⁰	38⁵⁰

Racks de cerf
 8-10 côtes
 Nouvelle-Zélande
 élevée
 env. 1,1-1,7 kg



kg	carton/kg
26⁹⁰	24⁹⁰

Flank Steak de cerf
 Nouvelle-Zélande
 élevée
 env. 0,6 kg



kg	carton/kg
16⁴⁹	14⁴⁹

Viande de cerf pour escalope
 4 pièces, pluchée
 élevée
 Nouvelle-Zélande
 env. 1,2 kg



kg	carton/kg
21⁹⁹	19⁹⁹

Coin de cerf
 sans couvert
 provenant de milieu naturel
 Europe
 env. 900 g



kg	carton/kg
19⁴⁹	17⁴⁹

Rumpsteak de cerf
 provenant de milieu naturel
 Europe
 2 x env. 550 g



kg **25⁹⁰** carton/kg **23⁹⁰**

Rumpsteak de cerf
découpé
provenant de milieu naturel
Europe
6 x env. 150 g



kg **17⁹⁹** carton/kg **15⁹⁹**

Emincé de cerf
provenant de milieu naturel
Europe
env. 1 kg



kg **15⁹⁰** carton/kg **13⁹⁰**

Rôti d'épaule de cerf
provenant de milieu naturel
Europe
env. 1 kg



kg **15⁹⁰** carton/kg **13⁹⁰**

Emincé de cerf
à cuire
provenant de milieu naturel
Europe, env. 2 kg



kg **12⁹⁹** carton/kg **11⁴⁹**

Epaule de cerf
sans os
Europe
env. 2-2,5 kg



kg **17⁹⁰** carton/kg **15⁹⁰**

Ragoût d'épaule de cerf
sans jarret
provenant de milieu naturel
Europe
env. 1,1 kg



kg **9⁹⁹** carton/kg **8⁴⁹**

Jarret de cerf
entier
Europe
900 - 1,6 kg



kg **13⁹⁹** carton/kg **11⁹⁹**

Ragoût de jarret de cerf
provenant de milieu naturel
Europe
env. 1 kg



kg **46⁹⁹** carton/kg **44⁹⁹**

Viande de chamois pour escalope
provenant de milieu naturel
Europe
env. 1 kg



kg **31⁹⁹** carton/kg **29⁹⁹**

Ragoût de chamois
épaule
provenant de milieu naturel
Europe
env. 1 kg



kg
18⁹⁹

carton/kg
16⁹⁹

Entrecôte de sanglier
provenant de milieu naturel
Europe
env. 1-2,5 kg



kg
21⁴⁹

carton/kg
18⁹⁹

Entrecôte de sanglier
sans chaînette
provenant de milieu naturel
Europe
2 x env. 500 g



kg
25⁴⁹

carton/kg
23⁴⁹

Filet de sanglier
sans chaînette
provenant de milieu naturel
Europe
env. 900 g



kg
23⁹⁰

carton/kg
21⁹⁰

Racks de sanglier
6-8 côtes
provenant de milieu naturel
Europe
env. 850 g



kg
19⁹⁹

carton/kg
17⁹⁹

Coin de sanglier
provenant de milieu naturel
Europe
env. 1 kg



kg
17⁴⁹

carton/kg
15⁴⁹

Rôti d'épais d'épaule de sanglier
provenant de milieu naturel
Europe
env. 1,1 kg



kg
16⁹⁹

carton/kg
14⁹⁹

Ragoût de sanglier
provenant de milieu naturel
Europe
env. 1,1 kg



kg
11⁴⁹

carton/kg
9⁴⁹

Jarret de sanglier
entier
provenant de milieu naturel
Europe
3-4 x env. 300 g



kg
26⁵⁰

carton/kg
24⁵⁰

Filet de poitrine de faisán
provenant de milieu naturel
Europe
10 x env. 100 g



kg
39⁹⁰

carton/kg
37⁹⁹

Entrecôte de lièvre
provenant de milieu naturel
Argentine
100 g+
env. 1 kg



kg
23⁴⁹

10 kg/kg
21⁹⁹

Civet de chevreuil
épaule, sans jarret
cru
Europe
5 kg

Quality



kg
17²⁰

10 kg/kg
16²⁰

Civet d'épaule de cerf
sans jarret
cru
Europe
5 kg

Quality



kg
19⁷⁰

Civet de chevreuil Gastro
épaule, cou, jarret, poitrine
cru, sans os
Europe
10 kg

economy



**PRIX
BAS
PERMANENT**

kg
14⁹⁰

Civet de cerf spécial
épaule, cou, jarret
cru
Europe
10 kg

economy



**PRIX
BAS
PERMANENT**

kg
15⁹⁹

10 kg/kg
14⁹⁹

Civet de sanglier
épaule, cou, jarret
cru
Europe
5 kg

Quality



kg
27⁹⁹

Civet de chamois
épaule, cou, jarret
cru
Europe
5 kg

Quality



kg
19⁹⁹

Albert Spiess
Civet de chevreuil aux champignons
cuit, pasteurisé
provenant de milieu naturel
Europe
2 kg



kg
12⁹⁹

Albert Spiess
Civet de cerf aux champignons
cuit, pasteurisé
provenant de milieu naturel
Europe
2 kg



600 g
8⁹⁹

Fond de gibier pour sauce
Europe
600 g



140 g

2²⁹

Saucisse à rôtir de gibier
gros grains
Europe
5 x 140 g



kg

13⁴⁹

Bell
Rôti haché de gibier
en crépine
Europe
env. 2 kg



150 g

2⁴⁹

Bell
Paupiette de gibier
en brochette
Europe
5 x 150 g



kg

43⁹⁹

Chermignon
Filet de sanglier
séché
Europe
env. 400 g



kg

52⁹⁹

Chermignon
Viande séchée de cerf
Europe
env. 400 g



kg

42⁹⁹

Chermignon
Jambon cru de sanglier
Europe
env. 430 g



250 g

8⁶⁹

Chermignon
Saucisse de sanglier
aux noix
Europe



190 g

6²⁹

Chermignon
Saucisse de cerf
Europe
2 x 95 g



90 g

2⁹⁹

Rapelli
Salametti de cerf
Nouvelle-Zélande
2 x 90 g



kg

28⁹⁹

Le Patron
Terrine de gibier
Suisse / Nouvelle-Zélande / Argentine
env. 1,3 kg



110 g

2⁹⁹

Albert Spiess
Salsiz de cerf
production: Suisse
provenance: importation



kg

1⁹⁸

Courge Hokkaido
Portugal / Espagne
pièce, env. 1 kg



kg

5⁹⁸

Champignons de Paris blancs
1 kg net



kg

1⁸⁰

Courge Hokkaido bleue
pièce, env. 1 kg



kg

2⁶⁵

Natura Bio Courge Butternut
Espagne
pièce d'env. 1,4 kg

natura



kg

1⁸⁰

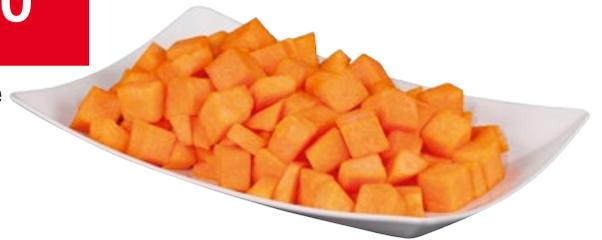
Courge d'Etampes rouge
pièce, env. 5 kg net



kg

5⁸⁰

Courge rissolée
14 x 14 x 14 mm
3 kg net



kg

4²⁰

Coloquintes ornementales
5 kg net



pièce

-.39

Figues fraîches
Turquie
20 pièces



kg
2⁹⁸

Schöni
Choux rouges cuits
5 kg



kg
11⁴⁵

Ditzler
Marrons entiers
5 kg



kg
17¹⁵

Marrons entiers cuits
1 kg net



kg
2⁷⁰

Ditzler
Choux de Bruxelles 20/30
5 kg



pièce
1¹⁵

Poires sous vide
env. 500 g net
10 pièces



kg
8²⁰

Ditzler
Airelles rouges
2 kg



pièce
1⁰⁸

Pommes Mirza sous vide
env. 500 g net
10 pièces



pièce
-.59

KADI
Vol-au-vent de rösti
56 x env. 71,5 g



kg
15⁹⁰

Economy
Bolets en lamelles
5 kg



**PRIX
BAS
PERMANENT**

* Rabais déjà déduit

1 kg
7⁵⁰

Brand
Vermicelles
au kirsch
6 x 1 kg



kg
6⁸⁰

Economy
Purée de marrons au kirsch
5 x 1 kg

NEW

**PRIX
BAS
PERMANENT**



1 kg
7³⁵

Brand
Vermicelles
nature
6 x 1 kg



1 kg
13²⁰

Moser
Purée de marrons
9 x 1 kg



1 kg
7³⁰

Ditzler
Purée de marrons
blocs
5 x 1 kg



1 l
5⁸⁵

Emmi
Crème entière
35% de matière grasse
UHT
12 x 1 l



1 kg
15⁵⁰

Hilcona
Marrons
glacés



500 g
5⁹⁵

Floralp
Crème entière
35% de matière grasse
sans sucre
UHT
6 x 500 g



250 g
3⁴⁵

Floralp
Demi-crème
30% de matière grasse
sans sucre
UHT
12 x 250 g



60 pièces
12⁹⁵

Hug
Meringues
7 cm

22%*



* Rabais déjà déduit

1 kg
3³⁵

Hilcona
Spaetzli aux œufs
5 x 1 kg



**Pâtes
du
Mois**



4 l
18⁴⁵

Emmi
Sorbetto
pruneau



kg
4⁹⁵

Spaetzli aux œufs
maison
2 kg



1 kg
5³⁰

Hilcona
Spaetzli
au potiron
5 x 1 kg



2,5 kg
7⁴⁰

Hilcona
Spaetzli aux œufs
2 x 2,5 kg



1,5 kg
11²⁰

Hilcona
Poêlée de spaetzli aux légumes
5 x 1,5 kg



1,5 kg
10⁹⁵

Hilcona
Spaetzli au fromage
5 x 1,5 kg



kg
9²⁰

Hilcona
Ravioli
cerf
2 x 2 kg



1 kg
8⁷⁵

Hilcona
Tortelloni
à la ricotta et aux bolets
5 x 1 kg



**Pâtes
du
Mois**

4 l
22⁹⁵

Emmi
Creazione
noix



* Rabais déjà déduit

1 kg
6⁹⁰

Quality
Graines de courge



25%*

4 kg
10⁹⁵

Quality
Oignons blancs en polydoy



24%*

5 dl
13⁹⁹

Premium
Huile de graines de courge



l
1⁸⁹

Quality
Vinaigre de vin rouge
10 l



270 g
6⁴⁵

Quality
Baies de genièvre



2,95 kg
9⁹⁹

Quality
Chou rouge



2,5 kg
3⁸⁰

Farine pour knöpfli



20%*

kg
4¹⁵

Quality
Pappardelle laminées
4 œufs, 18 mm
5 kg



1,5 kg
19⁵⁹

Haco
Purée instantanée Chef



1 kg
19⁹⁹

Quality
Haricots séchés



* Rabais déjà déduit

355 g
7¹⁹

Quality
Poivre noir
moulu



36 pièces
24⁴⁵

Hug
Vol-au-vent Menu
8,5 cm

20%*



500 g
28⁸⁰

Quality
Bolets
séchés 1A



500 g
84⁹⁹

Quality
Morilles
spéciales



30 pièces
19⁹⁹

Hug
Vol-au-vent
standard
7,5 cm



840 g
7⁴⁹

Hero
Farce pour vol-au-vent
6 x 840 g



1,1 kg
18⁴⁵

Hügli
Sauce de base
pour civet et rôti de bœuf mariné



5 kg
79⁵⁰

Hügli
Demi-Glace



425 g
3⁸⁰

Hero
Bigarreux
dénoyautés, rouges
6 x 425 g



400 g
2⁹⁹

Darbo
Compote d'airelles sauvages



22%*

* Rabais déjà déduit

825 g

2⁹⁵

Quality
Moitiés de poires
au sirop
6 x 825 g



24%*

1 kg

12⁵⁰

Quality
Cerneaux de noix
moitiés/clairs



20%*

820 g

1⁷⁹

Quality
Moitiés de pêches
au sirop
6 x 820 g



430 g

1⁵⁹

Hero
Purée de pommes
6 x 430 g



22%*

1 kg

5³⁰

Quality
Raisins secs Golden



1 kg

7⁹⁵

Quality
Pruneaux
dénoyautés
de Californie



1,5 kg

10³⁰

Hero
Vermicelles en rouleau



165 g

3⁶⁹

Hug
Meringues géantes CC
6 x 165 g



1 l

3⁹⁰

Quality
Sauce vanille
à la crème



1 kg

4⁷⁵

Quality
Sauce aux noix



* Rabais déjà déduit

JARRET DE CERF

entier
provenant de milieu naturel
Europe
env. 0,9–1,6 kg



063301

kg 9.99



EPAULE DE CERF

sans os
Europe
env. 2–2,5 kg



063311

kg 12.99

Pour un goût de gibier encore plus intense

La viande de gibier offre un goût prononcé caractéristique. Il est donc facile de lui associer d'autres produits au caractère marqué. Par exemple les sauces soja de Kikkoman, dont le goût umami confère aussi aux plats de gibier ce petit quelque chose en plus.

Le mot umami est composé de l'adjectif japonais «umai» («délicieux» ou «savoureux»), et de «mi», qui signifie «essence» – une combinaison de mots qui décrit assez bien la cinquième saveur, après le sucré, l'acide, le salé et l'amer. L'une des représentantes les plus connues de l'umami est la sauce soja, qui, tout comme le terme umami, a conquis le monde au départ du Japon. Grâce aussi à Kikkoman elle-même, précisons-le: l'entreprise est en effet le leader mondial des sauces soja japonaises dont la fabrication remonte à une tradition vieille de 300 ans. En même temps, elle pourrait difficilement être plus actuelle: la sauce soja Kikkoman naturellement fermentée s'adapte parfaitement au mode de vie sain d'aujourd'hui. Elle s'associe également à d'autres cultures alimentaires, que ce soit sous forme de sauce soja ou en tant que base pour d'autres produits Kikkoman. En effet, la saveur umami confère un petit quelque chose non seulement aux plats asiatiques, mais aussi à de nombreux autres mets. Le gibier en est le meilleur exemple.



KIKKOMAN
TERIYAKI MARINADE

592270

975 ml 9.49

KIKKOMAN SAUCE SOJA

pauvre en sel

568540

9,75 dl 10.99



Sauce soja et sanglier (porc) combinés

RAGOÛT DE SANGLIER

provenant de milieu naturel
Europe
env. 1,1 kg



064001

kg 16.99

SPARERIBS DE SANGLIER

Europe
env. 500-700 g



058881

kg 13.99



Le sanglier s'intègre parfaitement dans la saison de la chasse et, au niveau du goût, c'est un vrai délice! Une expérience culinaire que la sauce soja vient harmonieusement relever.

L'utilisation de la sauce soja n'est pas bien compliquée, car avec son goût umami, on ne peut guère se tromper. Pour les plats de gibier, la sauce soja forme notamment un contrepoint passionnant aux arômes généralement déjà puissants du gibier. Cette combinaison crée une expérience gustative globale dans laquelle les notes umami soulignent le goût naturel de la viande de gibier, sans pour autant la supplanter. Les créations sont par conséquent très variées, selon le gibier ou la préparation, du chevreuil au cerf, et du ragoût aux spare ribs. Une de ces rencontres particulières est définitivement la sauce soja avec le sanglier. Cette viande souvent sous-estimée allie des arômes puissants à une texture délicate et acquiert une profondeur de goût étonnamment harmonieuse grâce à la sauce soja.

Astuce de pro

Pour une préparation réussie, la viande de gibier doit être absolument fraîche et de la meilleure qualité.

Astuce de cuisson

Pour que la viande de gibier reste juteuse et tendre, il faut la laisser reposer brièvement après la cuisson. Ainsi, les sucs peuvent à nouveau se répartir pleinement dans la viande avant le découpage.

Inspired by:



TRANSGOURMET

COOK

* Rabais déjà déduit

La marinade: rien de plus simple pour modifier la viande



Si vous souhaitez donner une nouvelle orientation à votre gibier, vous pouvez sans autre le mariner. Il est en effet possible d'influencer la texture et les arômes en les faisant mariner ou en les frottant.

L'arôme de gibier est-il quand même trop présent? Ou la viande un peu dure? Pas de problème: en frottant d'abord la viande de gibier avec un mélange d'épices ou en la faisant mariner dans un liquide acide avant la préparation proprement dite, on peut encore modifier beaucoup de choses. En effet, on peut dire que la marinade en tant que technique de cuisson connaît un véritable renouveau. Il ne s'agit plus en premier lieu d'améliorer la durée de conservation. Il s'agit plutôt de rendre la viande plus tendre et plus aromatique. Ou peut-être d'adoucir les arômes un peu trop forts, comme pour la viande de cerf ou de sanglier. Les ingrédients et les épices utilisés sont largement laissés à la créativité de chacun. La sauce soja convient à ce propos très bien pour une marinade - de préférence dans une variante pauvre en sel, afin que la viande ne durcisse pas à la cuisson.

Astuce de cuisson 1

Qu'il s'agisse du mélange d'épices ou du liquide d'assaisonnement: il faudra dans tous les cas faire attention à la teneur en sel, aussi pour les ingrédients utilisés séparément comme la sauce soja.

Astuce de cuisson 2

Pour une marinade, la durée et le temps sont déterminants, afin que la viande devienne aromatique et tendre, sans toutefois absorber trop d'acidité.

SENSUALE
PRIMITIVO
SALENTO IGP
EDIZIONE

Italie
Pouilles

674480

75 cl 8.90

Idée



Sugo de sanglier avec Teriyaki



RECETTE

SUGO DE SANGLIER

- Couper la viande de sanglier en cubes d'un centimètre
- Mettre les cubes de sanglier dans un récipient avec le vin rouge, la sauce teriyaki, les feuilles de laurier et les baies de genièvre et laisser mariner pendant au moins 12 heures
- Retirer la viande, passer le liquide au tamis et réduire de moitié
- Couper les différents légumes en brunoise ou les passer au hachoir à viande (le plus grand disque)
- Faire revenir les cubes de viande dans la graisse chaude, ajouter les légumes et faire revenir brièvement
- Ajouter le concentré de tomates et faire revenir 1 à 2 minutes en remuant
- Mouiller avec le fond au vin rouge réduit et ajouter de l'eau
- Couvrir et laisser mijoter pendant environ 1 heure
- Assaisonner le sugo avec un peu de sel et de poivre
- Pour la finition, faire fondre un peu de couverture de chocolat noir dans le sugo



Inspired by:



COOK

75 cl
13⁹⁰

Cœur de Baron
Alliance de nobles cépages blancs
Suisse
Valais



75 cl
9⁹⁵

Gustave Lorentz
Brut
Crémant d'Alsace AOC
France



33%*

75 cl
14⁹⁰

Vins des Chevaliers
Johannisberg
Valais AOC
Suisse
Valais



75 cl
8⁹⁵

Natura Bio
Jean Geiler
Pinot Gris
Alsace AOC
France
Alsace



75 cl
17⁹⁰

Domaine du Vieux Lazaret
Blanc
Châteauneuf-du-Pape
AOC
France
Côtes-du-Rhône

28%*



75 cl
11⁹⁵

Kellermeister Reserve
Grüner Veltliner
Kremstal DAC
Winzer Krems
Autriche
Kremstal



75 cl
11⁹⁰

Alois Lageder
Chardonnay
Alto Adige DOC
Italie
Tyrol du Sud



75 cl
11⁹⁵

Grand Métral
Pinot Noir Bio
Valais AOC
Suisse
Suisse
Valais

20%*



75 cl
12⁹⁰

Sassaia
Merlot
Ticino DOC
Vinattieri
Suisse
Tessin



75 cl
9⁹⁵

Cave de Lugny
Pinot Noir
Bourgogne AOC
France
Bourgogne



* Rabais déjà déduit

75 cl
14⁹⁰

Barón de Ley
Gran Reserva
Rioja DOCa
Espagne
Rioja



75 cl
21⁹⁰

Tamaral
Finca Velia
Ribera del Duero DO
Espagne
Ribera del Duero



26%*

75 cl
13⁹⁰

Old World
Cuvée 99
Appassimento
Puglia IGP
Italie
Pouilles



75 cl
9⁹⁵

Lagar de Granito
Tinto Reserva
Douro DOC
Quinta da Pacheca
Portugal
Douro



75 cl
10⁹⁵

Quinta do Crasto
Tinto
Douro DOC
Portugal
Douro



75 cl
11⁹⁵

Clavien
Humagne Rouge
Valais AOC
Suisse
Valais



50 cl
2⁸⁰

Moût non pasteurisé
Italie
15 x 50 cl



1 l
3⁸⁰

Moût non pasteurisé
Italie
12 x 1 l

22%*



49 cl
2⁴⁰

Moût pasteurisé
étranger
15 x 49 cl



1 l
3⁴⁰

Moût pasteurisé
étranger
12 x 1 l

22%*



* Rabais déjà déduit

pièce
535.-

28%*

Caso VacuChef 70
Machine sous vide
230 V - 350 W



60 pièces
18⁴⁰

Bio Dunisoft
Serviettes
Wood Deer
40 x 40 cm



pièce
8²⁰

Ardoise
avec pieds
40 x 25 cm

25%*



pièce
48⁵⁰

Présentoir à gâteau
avec buste de cerf
25,5 x 25,5 x 37 cm

jusqu'à épuisement du stock



pièce
31⁵⁰

Refroidisseur de vin
15,2 x 19 x 25,5 cm

jusqu'à épuisement du stock



pièce
23⁹⁵

APS
Plateau de service
en ardoise et en bois d'acacia
42 x 18 cm



pièce
111⁹⁰

Kai Shun
Couteau à larder
en acier damassé, 15 cm



pièce
16⁹⁰

Victorinox
Aiguise-couteaux



34%*

pièce
31⁹⁰

Double support sur pied
40,5 x 4 x 75 cm

jusqu'à épuisement du stock



pièce
12⁵⁰

Lanterne avec feu de camp
10 x 25 cm

jusqu'à épuisement du stock



* Rabais déjà déduit