

9.9-14.9.2024

# GIBIER

SPÉCIAL



kg

**24<sup>99</sup>**

Viande de chevreuil pour escalope

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



kg

**8<sup>90</sup>**

Chanterelles

Lituanie  
3 kg net



kg

**4<sup>98</sup>**

Choux de Bruxelles

du pays/Pays-Bas  
sachet de 1 kg



p. ex.: **37<sup>90</sup>** action / **37<sup>90</sup>** 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  
**10<sup>50</sup>**

**Chanterelles fraîches**  
Lituanie  
1 kg net



kg  
**180**

**Chou rouge**  
env. 5 kg net



500 g  
**2<sup>95</sup>**

**Premium  
Chou plume**



**prix du jour**

**Thym en pot**  
pièce



kg  
**160**

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



kg  
**4<sup>12</sup>**

**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 **46<sup>99</sup>** carton/kg **44<sup>99</sup>**

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



kg **61<sup>90</sup>** carton/kg **59<sup>50</sup>**

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



kg **71<sup>90</sup>** carton/kg **69<sup>90</sup>**

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



kg **70<sup>90</sup>** carton/kg **68<sup>90</sup>**

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



kg **41<sup>90</sup>** carton/kg **39<sup>90</sup>**

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



kg **39<sup>99</sup>** carton/kg **38<sup>99</sup>**

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



kg **28<sup>99</sup>** carton/kg **26<sup>99</sup>**

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



kg **44<sup>50</sup>** carton/kg **42<sup>50</sup>**

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



kg **19<sup>49</sup>** carton/kg **17<sup>49</sup>**

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



kg **22<sup>90</sup>**

**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 **33<sup>50</sup>** carton/kg **31<sup>50</sup>**

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



kg **21<sup>90</sup>** carton/kg **19<sup>90</sup>**

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



\* Rabais déjà déduit

kg	carton/kg
<b>40<sup>90</sup></b>	<b>38<sup>90</sup></b>

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



kg	carton/kg
<b>53<sup>99</sup></b>	<b>51<sup>99</sup></b>

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



kg	carton/kg
<b>49<sup>99</sup></b>	<b>47<sup>99</sup></b>

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



kg	carton/kg
<b>58<sup>99</sup></b>	<b>56<sup>99</sup></b>

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



kg	carton/kg
<b>39<sup>99</sup></b>	<b>37<sup>99</sup></b>

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



kg	carton/kg
<b>60<sup>90</sup></b>	<b>58<sup>90</sup></b>

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



kg	carton/kg
<b>36<sup>50</sup></b>	<b>34<sup>50</sup></b>

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



kg	carton/kg
<b>35<sup>90</sup></b>	<b>33<sup>90</sup></b>

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



kg	carton/kg
<b>33<sup>99</sup></b>	<b>31<sup>99</sup></b>

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



kg	carton/kg
<b>19<sup>99</sup></b>	<b>17<sup>99</sup></b>

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





kg  
**34<sup>49</sup>**

carton/kg  
**32<sup>49</sup>**

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



kg  
**33<sup>99</sup>**

carton/kg  
**31<sup>99</sup>**

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



kg  
**33<sup>49</sup>**

carton/kg  
**31<sup>49</sup>**

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



kg  
**41<sup>99</sup>**

carton/kg  
**39<sup>99</sup>**

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



kg  
**27<sup>49</sup>**

carton/kg  
**25<sup>49</sup>**

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



kg  
**29<sup>90</sup>**

carton/kg  
**27<sup>90</sup>**

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



kg  
**22<sup>50</sup>**

carton/kg  
**20<sup>50</sup>**

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



kg  
**13<sup>49</sup>**

carton/kg  
**11<sup>49</sup>**

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



kg  
**19<sup>49</sup>**

carton/kg  
**17<sup>49</sup>**

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



kg  
**21<sup>99</sup>**

carton/kg  
**19<sup>99</sup>**

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



kg	carton/kg
<b>40<sup>90</sup></b>	<b>38<sup>90</sup></b>

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



kg	carton/kg
<b>37<sup>50</sup></b>	<b>35<sup>50</sup></b>

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



kg	carton/kg
<b>36<sup>50</sup></b>	<b>34<sup>50</sup></b>

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



kg	carton/kg
<b>36<sup>99</sup></b>	<b>34<sup>99</sup></b>

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



kg	carton/kg
<b>36<sup>99</sup></b>	<b>34<sup>99</sup></b>

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



kg	carton/kg
<b>40<sup>50</sup></b>	<b>38<sup>50</sup></b>

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



kg	carton/kg
<b>26<sup>90</sup></b>	<b>24<sup>90</sup></b>

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



kg	carton/kg
<b>16<sup>49</sup></b>	<b>14<sup>49</sup></b>

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



kg	carton/kg
<b>21<sup>99</sup></b>	<b>19<sup>99</sup></b>

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



kg	carton/kg
<b>19<sup>49</sup></b>	<b>17<sup>49</sup></b>

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





kg  
**25<sup>90</sup>**

carton/kg  
**23<sup>90</sup>**

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



kg  
**17<sup>99</sup>**

carton/kg  
**15<sup>99</sup>**

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



kg  
**15<sup>90</sup>**

carton/kg  
**13<sup>90</sup>**

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



kg  
**15<sup>90</sup>**

carton/kg  
**13<sup>90</sup>**

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



kg  
**12<sup>99</sup>**

carton/kg  
**11<sup>49</sup>**

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



kg  
**17<sup>90</sup>**

carton/kg  
**15<sup>90</sup>**

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



kg  
**9<sup>99</sup>**

carton/kg  
**8<sup>49</sup>**

**Jarret de cerf**  
entier  
Europe  
900 - 1,6 kg



kg  
**13<sup>99</sup>**

carton/kg  
**11<sup>99</sup>**

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



kg  
**46<sup>99</sup>**

carton/kg  
**44<sup>99</sup>**

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



kg  
**31<sup>99</sup>**

carton/kg  
**29<sup>99</sup>**

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



kg  
**18<sup>99</sup>**

carton/kg  
**16<sup>99</sup>**

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



kg  
**21<sup>49</sup>**

carton/kg  
**18<sup>99</sup>**

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



kg  
**25<sup>49</sup>**

carton/kg  
**23<sup>49</sup>**

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



kg  
**23<sup>90</sup>**

carton/kg  
**21<sup>90</sup>**

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



kg  
**19<sup>99</sup>**

carton/kg  
**17<sup>99</sup>**

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



kg  
**17<sup>49</sup>**

carton/kg  
**15<sup>49</sup>**

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



kg  
**16<sup>99</sup>**

carton/kg  
**14<sup>99</sup>**

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



kg  
**11<sup>49</sup>**

carton/kg  
**9<sup>49</sup>**

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



kg  
**26<sup>50</sup>**

carton/kg  
**24<sup>50</sup>**

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



kg  
**39<sup>90</sup>**

carton/kg  
**37<sup>99</sup>**

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





kg  
**23<sup>49</sup>**

10 kg/kg  
**21<sup>99</sup>**

**Civet de chevreuil**  
épaule, sans jarret  
cru  
Europe  
5 kg

**Quality**



kg  
**17<sup>20</sup>**

10 kg/kg  
**16<sup>20</sup>**

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

**Quality**



kg  
**19<sup>70</sup>**

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

**economy**



**PRIX  
BAS  
PERMANENT**

kg  
**14<sup>90</sup>**

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

**economy**



**PRIX  
BAS  
PERMANENT**

kg  
**15<sup>99</sup>**

10 kg/kg  
**14<sup>99</sup>**

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

**Quality**



kg  
**27<sup>99</sup>**

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

**Quality**



kg  
**19<sup>99</sup>**

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



kg  
**12<sup>99</sup>**

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



600 g  
**8<sup>99</sup>**

**Fond de gibier pour sauce**  
Europe  
600 g



140 g

2<sup>29</sup>

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



kg

13<sup>49</sup>

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



150 g

2<sup>49</sup>

Bell  
Paupiette de gibier  
en brochette  
Europe  
5 x 150 g



kg

43<sup>99</sup>

Chermignon  
Filet de sanglier  
séché  
Europe  
env. 400 g



kg

52<sup>99</sup>

Chermignon  
Viande séchée de cerf  
Europe  
env. 400 g



kg

42<sup>99</sup>

Chermignon  
Jambon cru de sanglier  
Europe  
env. 430 g



250 g

8<sup>69</sup>

Chermignon  
Saucisse de sanglier  
aux noix  
Europe



190 g

6<sup>29</sup>

Chermignon  
Saucisse de cerf  
Europe  
2 x 95 g



90 g

2<sup>99</sup>

Rapelli  
Salametti de cerf  
Nouvelle-Zélande  
2 x 90 g



kg

28<sup>99</sup>

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



110 g

2<sup>99</sup>

Albert Spiess  
Salsiz de cerf  
production: Suisse  
provenance: importation





kg

1<sup>98</sup>

**Courge Hokkaido**  
Portugal / Espagne  
pièce, env. 1 kg



kg

5<sup>98</sup>

**Champignons de Paris blancs**  
1 kg net



kg

1<sup>80</sup>

**Courge Hokkaido bleue**  
pièce, env. 1 kg



kg

2<sup>65</sup>

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



kg

1<sup>80</sup>

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



kg

5<sup>80</sup>

**Courge rissolée**  
14 x 14 x 14 mm  
3 kg net



kg

4<sup>20</sup>

**Coloquintes ornementales**  
5 kg net



pièce

-.39

**Figues fraîches**  
Turquie  
20 pièces



kg  
**2<sup>98</sup>**

Schöni  
Choux rouges cuits  
5 kg



kg  
**11<sup>45</sup>**

Ditzler  
Marrons entiers  
5 kg



kg  
**17<sup>15</sup>**

Marrons entiers cuits  
1 kg net



kg  
**2<sup>70</sup>**

Ditzler  
Choux de Bruxelles 20/30  
5 kg



pièce  
**1<sup>15</sup>**

Poires sous vide  
env. 500 g net  
10 pièces



kg  
**8<sup>20</sup>**

Ditzler  
Airelles rouges  
2 kg



pièce  
**1<sup>08</sup>**

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  
**15<sup>90</sup>**

Economy  
Bolets en lamelles  
5 kg



**PRIX  
BAS  
PERMANENT**

\* Rabais déjà déduit



1 kg  
**7<sup>50</sup>**

Brand  
Vermicelles  
au kirsch  
6 x 1 kg



kg  
**6<sup>80</sup>**

Economy  
Purée de marrons au kirsch  
5 x 1 kg

**NEW**

**PRIX  
BAS  
PERMANENT**



1 kg  
**7<sup>35</sup>**

Brand  
Vermicelles  
nature  
6 x 1 kg



1 kg  
**13<sup>20</sup>**

Moser  
Purée de marrons  
9 x 1 kg



1 kg  
**7<sup>30</sup>**

Ditzler  
Purée de marrons  
blocs  
5 x 1 kg



1 l  
**5<sup>85</sup>**

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



1 kg  
**15<sup>50</sup>**

Hilcona  
Marrons  
glacés



500 g  
**5<sup>95</sup>**

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



250 g  
**3<sup>45</sup>**

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



60 pièces  
**12<sup>95</sup>**

Hug  
Meringues  
7 cm

**22%\***



\* Rabais déjà déduit

1 kg  
**3<sup>35</sup>**

Hilcona  
Spaetzli aux œufs  
5 x 1 kg



**Pâtes  
du  
Mois**



4 l  
**18<sup>45</sup>**

Emmi  
Sorbetto  
pruneau



kg  
**4<sup>95</sup>**

Spaetzli aux œufs  
maison  
2 kg



1 kg  
**5<sup>30</sup>**

Hilcona  
Spaetzli  
au potiron  
5 x 1 kg



2,5 kg  
**7<sup>40</sup>**

Hilcona  
Spaetzli aux œufs  
2 x 2,5 kg



1,5 kg  
**11<sup>20</sup>**

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



1,5 kg  
**10<sup>95</sup>**

Hilcona  
Spaetzli au fromage  
5 x 1,5 kg



kg  
**9<sup>20</sup>**

Hilcona  
Ravioli  
cerf  
2 x 2 kg



1 kg  
**8<sup>75</sup>**

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



**Pâtes  
du  
Mois**

4 l  
**22<sup>95</sup>**

Emmi  
Creazione  
noix



\* Rabais déjà déduit



1 kg  
**6<sup>90</sup>**

Quality  
Graines de courge



**25%\***

4 kg  
**10<sup>95</sup>**

Quality  
Oignons blancs en polydoy



**24%\***

5 dl  
**13<sup>99</sup>**

Premium  
Huile de graines de courge



l  
**1<sup>89</sup>**

Quality  
Vinaigre de vin rouge  
10 l



270 g  
**6<sup>45</sup>**

Quality  
Baies de genièvre



2,95 kg  
**9<sup>99</sup>**

Quality  
Chou rouge



2,5 kg  
**3<sup>80</sup>**

Farine pour knöpfli



**20%\***

kg  
**4<sup>15</sup>**

Quality  
Pappardelle laminées  
4 œufs, 18 mm  
5 kg



1,5 kg  
**19<sup>59</sup>**

Haco  
Purée instantanée Chef



1 kg  
**19<sup>99</sup>**

Quality  
Haricots séchés



\* Rabais déjà déduit

355 g  
**7<sup>19</sup>**

Quality  
Poivre noir  
moulu



36 pièces  
**24<sup>45</sup>**

Hug  
Vol-au-vent Menu  
8,5 cm

**20%\***



500 g  
**28<sup>80</sup>**

Quality  
Bolets  
séchés 1A



500 g  
**84<sup>99</sup>**

Quality  
Morilles  
spéciales



30 pièces  
**19<sup>99</sup>**

Hug  
Vol-au-vent  
standard  
7,5 cm



840 g  
**7<sup>49</sup>**

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



1,1 kg  
**18<sup>45</sup>**

Hügli  
Sauce de base  
pour civet et rôti de bœuf mariné



5 kg  
**79<sup>50</sup>**

Hügli  
Demi-Glace



425 g  
**3<sup>80</sup>**

Hero  
Bigarreux  
dénoyautés, rouges  
6 x 425 g



400 g  
**2<sup>99</sup>**

Darbo  
Compote d'airelles sauvages



**22%\***

\* Rabais déjà déduit



825 g

2<sup>95</sup>

Quality  
Moitiés de poires  
au sirop  
6 x 825 g



24%\*

1 kg

12<sup>50</sup>

Quality  
Cerneaux de noix  
moitiés/clairs



20%\*

820 g

1<sup>79</sup>

Quality  
Moitiés de pêches  
au sirop  
6 x 820 g



430 g

1<sup>59</sup>

Hero  
Purée de pommes  
6 x 430 g



22%\*

1 kg

5<sup>30</sup>

Quality  
Raisins secs Golden



1 kg

7<sup>95</sup>

Quality  
Pruneaux  
dénoyautés  
de Californie



1,5 kg

10<sup>30</sup>

Hero  
Vermicelles en rouleau



165 g

3<sup>69</sup>

Hug  
Meringues géantes CC  
6 x 165 g



1 l

3<sup>90</sup>

Quality  
Sauce vanille  
à la crème



1 kg

4<sup>75</sup>

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



\* Rabais déjà déduit



# 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  
**13<sup>90</sup>**

**Cœur de Baron**  
Alliance de nobles cépages blancs  
Suisse  
Valais



75 cl  
**9<sup>95</sup>**

**Gustave Lorentz**  
Brut  
Crémant d'Alsace AOC  
France



**33%\***

75 cl  
**14<sup>90</sup>**

**Vins des Chevaliers**  
Johannisberg  
Valais AOC  
Suisse  
Valais



75 cl  
**8<sup>95</sup>**

**Natura Bio**  
Jean Geiler  
Pinot Gris  
Alsace AOC  
France  
Alsace

 natura



75 cl  
**17<sup>90</sup>**

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

**28%\***



75 cl  
**11<sup>95</sup>**

**Kellermeister Reserve**  
Grüner Veltliner  
Kremstal DAC  
Winzer Krems  
Autriche  
Kremstal



75 cl  
**11<sup>90</sup>**

**Alois Lageder**  
Chardonnay  
Alto Adige DOC  
Italie  
Tyrol du Sud



75 cl  
**11<sup>95</sup>**

**Grand Métral**  
Pinot Noir Bio  
Valais AOC  
Suisse  
Suisse  
Valais

**20%\***



75 cl  
**12<sup>90</sup>**

**Sassaia**  
Merlot  
Ticino DOC  
Vinattieri  
Suisse  
Tessin



75 cl  
**9<sup>95</sup>**

**Cave de Lugny**  
Pinot Noir  
Bourgogne AOC  
France  
Bourgogne



\* Rabais déjà déduit



75 cl  
**14<sup>90</sup>**

Barón de Ley  
Gran Reserva  
Rioja DOCa  
Espagne  
Rioja



75 cl  
**21<sup>90</sup>**

Tamaral  
Finca Velia  
Ribera del Duero DO  
Espagne  
Ribera del Duero



**26%\***

75 cl  
**13<sup>90</sup>**

Old World  
Cuvée 99  
Appassimento  
Puglia IGP  
Italie  
Pouilles



75 cl  
**9<sup>95</sup>**

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



75 cl  
**10<sup>95</sup>**

Quinta do Crasto  
Tinto  
Douro DOC  
Portugal  
Douro



75 cl  
**11<sup>95</sup>**

Clavien  
Humagne Rouge  
Valais AOC  
Suisse  
Valais



50 cl  
**2<sup>80</sup>**

Moût non pasteurisé  
Italie  
15 x 50 cl



1 l  
**3<sup>80</sup>**

Moût non pasteurisé  
Italie  
12 x 1 l

**22%\***



49 cl  
**2<sup>40</sup>**

Moût pasteurisé  
étranger  
15 x 49 cl



1 l  
**3<sup>40</sup>**

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  
**18<sup>40</sup>**

Bio Dunisoft  
Serviettes  
Wood Deer  
40 x 40 cm



pièce  
**8<sup>20</sup>**

Ardoise  
avec pieds  
40 x 25 cm

**25%\***



pièce  
**48<sup>50</sup>**

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

jusqu'à épuisement du stock



pièce  
**31<sup>50</sup>**

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

jusqu'à épuisement du stock



pièce  
**23<sup>95</sup>**

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



pièce  
**111<sup>90</sup>**

Kai Shun  
Couteau à larder  
en acier damassé, 15 cm



pièce  
**16<sup>90</sup>**

Victorinox  
Aiguise-couteaux



**34%\***

pièce  
**31<sup>90</sup>**

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

jusqu'à épuisement du stock



pièce  
**12<sup>50</sup>**

Lanterne avec feu de camp  
10 x 25 cm

jusqu'à épuisement du stock



\* Rabais déjà déduit