

9.12-31.12.2024

# JOURS DE FÊTE

SPÉCIAL ACTIONS



kg

13<sup>79</sup>

Poitrine de poulet jaune  
suprême  
avec peau  
France  
4 x env. 180-220 g



kg

20<sup>95</sup>

Origine  
Raclette Bio du Valais AOP  
ronde  
1/2 meule, env. 2,5 kg



75 cl

15<sup>90</sup>

Béatrice Baron  
Prestige Brut  
Champagne AOC  
France  
Champagne

30%\*



\* Rabais déjà déduit

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

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

 **PRODEGA**

kg

11<sup>49</sup>

Origine  
Poulet d'élevage en plein air  
env. 0,775-1,55 kg



kg

21<sup>99</sup>

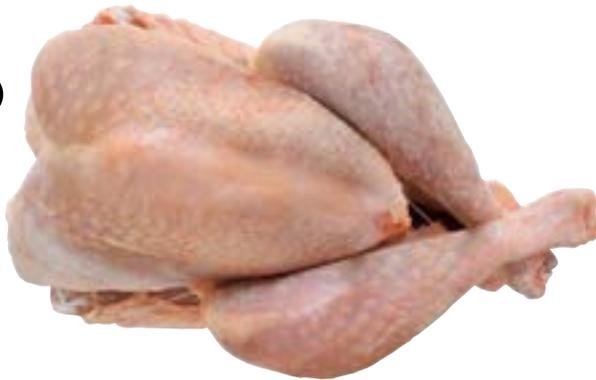
Oie prête à cuire  
France  
env. 3-5 kg



kg

17<sup>99</sup>

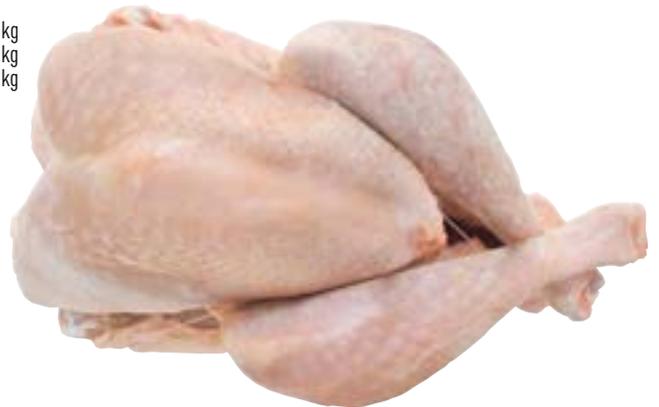
Label Rouge  
Dinde  
Du Maine  
France  
3 - 4 kg



kg

12<sup>99</sup>

Dinde  
en vrac  
France  
env. 4 - 5 kg  
env. 5 - 6 kg  
env. 6 - 8 kg



kg

12<sup>99</sup>

Canard prêt à cuire  
France  
env. 1,4 - 1,6 kg



kg

12<sup>49</sup>

Canard  
France, env. 2,9 kg



\* Rabais déjà déduit

2 JOURS DE FÊTE

9.12-31.12.2024

kg

14<sup>99</sup>

carton/kg

13<sup>99</sup>

Oie nourrie à l'avoine  
parée  
Hongrie  
env. 4 kg



kg

23<sup>99</sup>

carton/kg

22<sup>49</sup>

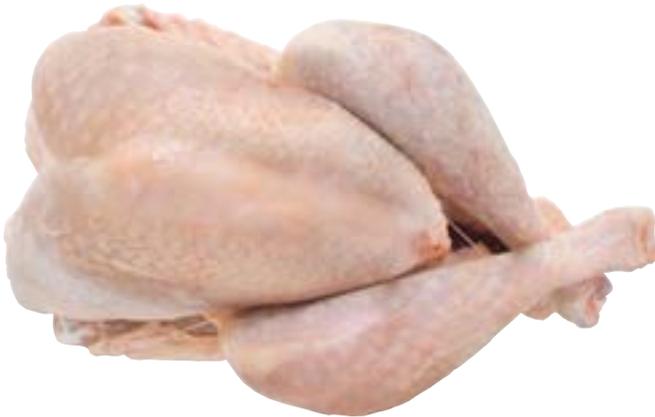
Poitrine d'oie  
avec peau, sans os  
Hongrie  
300 g+  
env. 3 kg



kg

11<sup>29</sup>

Dinde  
France  
4 kg



kg

19<sup>99</sup>

Cuisse d'oie  
Hongrie  
2 x env. 350-500 g



180 g

3<sup>89</sup>

Caille  
France  
surgelée  
4 x 180 g



\* Rabais déjà déduit

kg

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

**Poitrine de pintade**  
suprême  
France  
4 x env. 180 - 210 g



kg

**23<sup>99</sup>**

**Poitrine de canette**  
France  
2 x env. 160-200 g



kg

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

**Poitrine de canard**  
France  
2 x env. 300-350 g



kg

**26<sup>99</sup>**

**Poitrine de canard**  
fumée  
France  
env. 300-350 g



90 g

**4<sup>69</sup>**

**Poitrine de canard fumée**  
en tranches  
France  
90 g



\* Rabais déjà déduit

**4 JOURS DE FÊTE**

**9.12-31.12.2024**

kg

54<sup>99</sup>

Fondue chinoise de bœuf  
coupée à la main  
env. 500 g



kg

28<sup>99</sup>

Fondue chinoise de porc  
coupée à la main  
env. 500 g



kg

78<sup>99</sup>

Fondue chinoise de veau  
coupée à la main  
env. 500 g



kg

31<sup>49</sup>

Fondue chinoise de poulet  
coupée à la main  
env. 500 g



kg

29<sup>99</sup>

Fondue chinoise de dinde  
coupée à la main  
Hongrie  
env. 1 kg



kg

27<sup>99</sup>

Frifag  
Poitrine de poulet pour grill de table  
env. 1 kg



Frifag  
Poitrine de poulet pour fondue chinoise  
env. 1 kg



\* Rabais déjà déduit

70 g  
**2<sup>29</sup>**

**Bell**  
Angus Beefsteak tartare  
portions  
20 x 70 g



70 g  
**2<sup>29</sup>**

**Simmentaler Original**  
Tartare de bœuf  
20 x 70 g



70 g  
**2<sup>49</sup>**

**Natura Bio**  
Tartare de bœuf  
20 x 70 g



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

**Filet mignon de porc en croûte**  
env. 1 kg



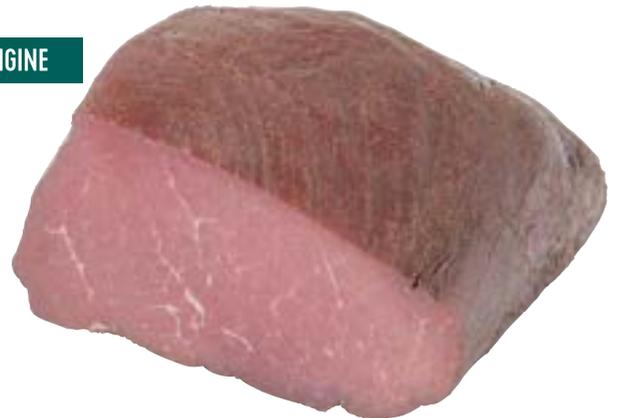
kg  
**9<sup>99</sup>**

**Langue de bœuf**  
fumée  
env. 800-1100 g



kg  
**52<sup>99</sup>**

**Origine Breitenmoser**  
Mostbröckli appenzellois  
env. 500 g



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

**Origine Chermignon**  
Lard cru du Valais  
de porc d'alpage  
sans couenne  
env. 1,2 kg



kg

76<sup>99</sup>

Origine  
Brügger Viande des Grisons  
tranche carrée  
env. 700 g



kg

19<sup>99</sup>

Ferrarini  
Jambon cru Dolce Riserva  
Mattonella  
Italie  
env. 2 kg



kg

27<sup>99</sup>

Ferrarini  
Jambon de Parme  
Italie  
env. 3,2 kg



kg

19<sup>99</sup>

Ferrarini  
Jambon cru Dolce Riserva  
Master Club  
Italie  
env. 6 kg



kg

67<sup>99</sup>

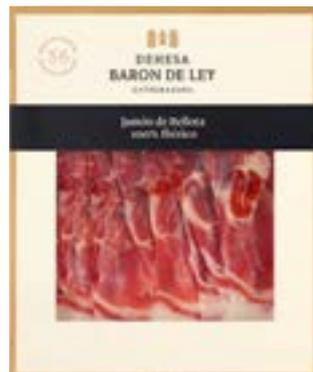
Barón de Ley  
Centro Paleta Iberica Bellota  
Espagne  
env. 1,2 kg



80 g

11<sup>99</sup>

Baron de Ley  
Jamon Iberico Bellota  
en tranches  
Espagne  
80 g



80 g

8<sup>49</sup>

Baron de Ley  
Paleta Iberico Bellota  
en tranches  
Espagne  
80 g



kg

114<sup>99</sup>

Barón de Ley  
Centro Jamón Ibérico Bellota  
Espagne  
env. 2,4 kg



\* Rabais déjà déduit

kg

25<sup>99</sup>

Lardo Pata Negra  
Italie/Espagne  
env. 1,2 kg



kg

34<sup>99</sup>

Citterio  
Salami Milano  
Italie  
env. 400-500 g



kg

29<sup>99</sup>

Ferrarini  
Guanciale al pepe  
séché à l'air  
Italie  
env. 1,6 kg



kg

28<sup>99</sup>

Ferrarini  
Salami langhirano  
Italie  
env. 900 g



kg

34<sup>99</sup>

Citterio  
Salami  
Italie  
env. 1,1 kg



kg

22<sup>29</sup>

Ferrarini  
Salami Ventricina  
piquant  
Italie  
env. 3 kg



kg

27<sup>99</sup>

Rapelli  
Salame Gran Riserva  
env. 800 g



110 g

3<sup>59</sup>

Origine  
Chermignon Saucisse à l'ail  
2 x 110 g



200 g

6<sup>39</sup>

Origine  
Chermignon Saucisse au Fendant  
200 g



\* Rabais déjà déduit

8 JOURS DE FÊTE

9.12-31.12.2024

kg  
**11<sup>50</sup>**

carton de 4 kg/kg  
**10<sup>90</sup>**

**Crevettes cocktail**  
cuites, 200/300  
sauvage, FAO 21/27  
1 kg



900 g  
**19<sup>90</sup>**

**Queues d'écrevisse**  
en saumure,  
sauvage, eaux intérieures d'Asie



900 g  
**14<sup>90</sup>**

**Crevettes en saumure**  
sauvage, FAO 21/27



12 pièces  
**12<sup>90</sup>**

**Huîtres Marennes**  
Fine de Claire N° 2  
élevage, France



12 pièces  
**12<sup>50</sup>**

**Huîtres Marennes**  
Fine de Claire N° 3  
élevage, France



kg  
**27<sup>50</sup>**

**Noix St-Jacques**  
sans corail, 10/20  
sauvage, FAO 61  
1 kg



500 g  
**23<sup>90</sup>**

**Crevettes à l'huile aux herbes**  
élevage, Viêt-nam



kg  
**34<sup>90</sup>**

carton de 5 kg/kg  
**33<sup>90</sup>**

**Coquille St-Jacques**  
sans corail, 10/20  
sauvage, FAO 21  
1 kg



kg  
**49<sup>50</sup>**

**Filet de sole**  
ébarbé, env. 80-120 g  
glaçage d'env. 20%  
sauvage, FAO 27  
env. 1,5 kg

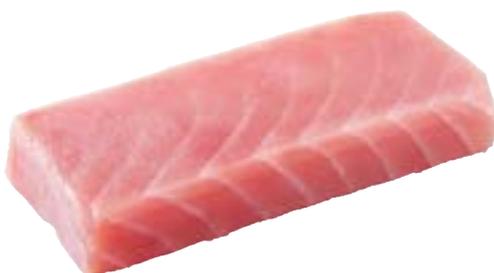


carton de 5 kg/kg  
**46<sup>90</sup>**



kg  
**34<sup>90</sup>**

**Saku**  
de thon  
bloc, cru  
sauvage, FAO 71 / 77  
env. 250 - 450 g



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

**Médailon de saumon**  
env. 140-160 g  
sans peau, pauvre en arêtes  
élevage, Îles Féroé  
1,55 kg



carton de 5 kg/kg  
**20<sup>90</sup>**



kg

29<sup>95</sup>

Quality  
Saumon fumé  
en tranches  
élevage, Norvège  
env. 1 kg



600 g

21<sup>90</sup>

Saumon fumé  
Black Label  
élevage, Norvège



kg

28<sup>90</sup>

Quality  
Saumon fumé, en plaque  
élevage, Norvège  
env. 1 kg



200 g

4<sup>60</sup>

Saumon fumé  
en tranches  
élevage, Norvège



kg

38<sup>90</sup>

Quality  
Saumon fumé  
sans peau, en tranches  
élevage, Ecosse  
env. 1 kg



500 g

27<sup>90</sup>

Natura Bio  
Saumon fumé  
en tranches  
élevage, Irlande



100 g

6<sup>90</sup>

Premium  
Dos de saumon Nori  
fumé à froid  
élevage, Norvège



kg

49<sup>50</sup>

Premium  
Dos de saumon fumé  
élevage, Norvège  
env. 170 g



150 g

5<sup>90</sup>

Tartare de saumon  
fumé à froid  
élevage, Norvège  
12 x 150 g



500 g

9<sup>60</sup>

Filet de truite  
fumé  
élevage, Danemark



\* Rabais déjà déduit

10 JOURS DE FÊTE

9.12-31.12.2024

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

carton de 10 kg/kg  
**22<sup>90</sup>**

**Quality**  
**Crevettes Black Tiger**  
easy peel 6/8  
glacage d'env. 20%, sans additifs  
élevage, Viêt-nam, 1 kg



198 g  
**13<sup>90</sup>**

**MSC** Queues de homard  
avec carapace, 2 pièces  
sauvage, FAO 21



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

carton de 10 kg/kg  
**18<sup>90</sup>**

**Quality**  
**Crevettes Black Tiger**  
décortiquées, 16/20  
glacage env. 20%, sans additifs  
élevage, Viêt-nam, 1 kg



350 g  
**12<sup>50</sup>**

**Homard**  
entier, cuit  
sauvage, FAO 21  
350 g



330 g  
**23<sup>90</sup>**

**Queue de langouste**  
avec carapace, crue  
sauvage, FAO 31



185 g  
**23<sup>90</sup>**

**Chair de homard**  
High Pressure  
sauvage, FAO 21



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

**Dyhrberg**  
Sauce à l'aneth et à la moutarde



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

**Dyhrberg**  
Sauce cocktail



550 g  
**8<sup>90</sup>**

**Dyhrberg**  
Mousse de raifort



50 g  
**32<sup>90</sup>**

**Aki**  
**Caviar Impérial**  
pasteurisé  
élevage, Chine



50 g  
**79.-**

**Caviar Oona**  
N° 103 Malossol  
Maison tropicale, Suisse



50 g  
**73.-**

**Caviar Oona N° 103**  
Malossol  
pasteurisé  
Maison Tropicale, Suisse



\* Rabais déjà déduit

kg  
**16<sup>70</sup>**

Gorgonzola  
Selezione Reale  
1/16 de meule d'env. 750 g



kg  
**26<sup>20</sup>**

Roquefort  
Papillon  
1/4 de meule d'env. 675 g



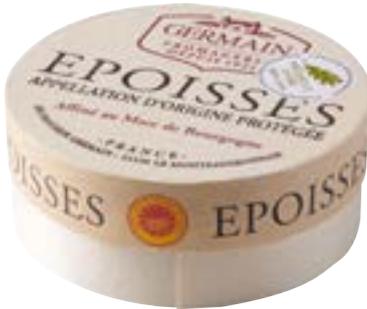
kg  
**18<sup>20</sup>**

Brillat Savarin IGP  
Lincet  
France  
env. 500 g



250 g  
**6<sup>60</sup>**

Germain  
Epoisses AOP  
au marc



200 g  
**3<sup>20</sup>**

Val d'Arve  
Tomme au Four Jean-Louis



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

Tentation de St-Félicien



kg  
**25<sup>20</sup>**

Brie  
aux truffes  
1/2 meule d'env. 750 g



150 g  
**3<sup>25</sup>**

Boursin  
Truffe



3 x 80 g  
**4<sup>95</sup>**

Boursin  
Trio Gourmand



400 g  
**12<sup>50</sup>**

Wyssmüller  
Fondue  
Création Truffles



4 x 115 ml  
**6<sup>30</sup>**

Gautschi  
Sauces pour fondue  
bourguignonne



\* Rabais déjà déduit

12 JOURS DE FÊTE

9.12-31.12.2024

180 g

3<sup>30</sup>

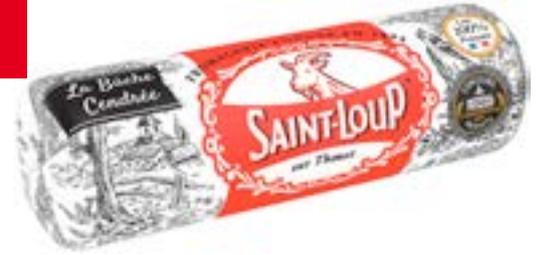
St-Loup  
Bûche  
nature



180 g

3<sup>50</sup>

St-Loup  
Bûche  
cendrée



pièce

-.93

Hug  
Mini Bretzels Navettes  
fourrés, assortis  
2 x 24 pièces



78 g

2<sup>40</sup>

Mousse au chocolat  
16 x 78 g



pièce

11<sup>50</sup>

Hug  
Bûche Forêt-noire  
2 x 450 g



550 g

12<sup>30</sup>

Hug  
Bûche royale à l'ananas  
2 x 550 g



75 g

2<sup>30</sup>

Deliciel  
Cheesecake  
Sapin au Lotus Biscof  
18 x 75 g



65 g

2<sup>30</sup>

Deliciel  
Étoile à la mandarine  
12 x 65 g



IMPERIAL

♥ Pure ice cream pleasure

Avez-vous déjà prévu votre dessert  
pour les fêtes?

15%  
ACTION



\* Rabais déjà déduit

# Place au plaisir créatif

Les tartelettes sont une invitation à présenter des créations spéciales, de manière festive et en toute simplicité. Même en présence d'un grand afflux d'hôtes. Miser sur les tartelettes de Hug permet de gagner encore plus de temps sans faire de compromis sur la qualité.

Les tartelettes offrent un espace artistique et gourmand pour mettre en scène un plaisir créatif de haut niveau. Pour cela, il est bien sûr possible de confectionner soi-même les petits fonds en pâte brisée. Mais on peut tout aussi bien gagner du temps en misant sur la qualité premium suisse éprouvée de Hug. Hug produit les tartelettes classiques depuis les années 1970. Il en existe même une offre végétalienne ainsi que la Collection Filigrano, qui apporte une élégance moderne dans l'assiette avec ses bords verticaux et ses parois fines. Les trois lignes de produits ont en commun un large éventail de possibilités et d'utilisations. Que ce soit pour des apéritifs festifs, des entrées et des plats principaux créatifs ou encore pour couronner le tout d'une touche sucrée.

## HUG SNACK-TARTELETTE FILIGRANO BAKERY

au beurre, ronde, 7 cm

332130

12 pièces 7.43

## HUG SNACK-TARTELETTE FILIGRANO

au beurre, rectangulaire, 5,3 cm

360760

30 pièces 7.72

## HUG TARTELETTE DESSERT FILIGRANO

au beurre  
ronde, 5,3 cm

360700

24 pièces 6.76

## HUG TARTELETTE DESSERT FILIGRANO

au beurre  
ronde, 7 cm

358640

12 pièces 5.92

### Astuce de pro 1

Plus la teneur en matières grasses de la garniture est élevée, plus longtemps la tartelette restera croustillante. Il faut aussi éviter une forte proportion d'eau et les fruits ne devraient pas être en contact direct avec le bord.

### Astuce de pro 2

Les fourrages dont la température dépasse 30 °C peuvent avoir une influence négative sur la couche de beurre de cacao et donc sur le croustillant. De même, les tartelettes surgelées doivent être décongelées lentement et de manière contrôlée.

# TARTELETTE AU CHOCOLAT, AUX BETTERAVES ET À LA POUDRE D'OLIVES

## Préparation

### Ganache au chocolat noir

- Porter la crème entière à ébullition et la verser sur la couverture
- Remuer jusqu'à ce que la couverture soit entièrement fondue et que la masse soit lisse
- Remplir les fonds de tartelette à moitié avec la ganache encore liquide
- Réserver au frais

### Betteraves

- Couper les betteraves cuites à la taille souhaitée et les badigeonner d'huile de noisette pour leur donner un peu de brillant et un goût plus doux

### Poudre d'olives noires

- Égoutter les olives et les faire sécher complètement au four à 90 °C pendant environ 4 heures ou dans un déshydrateur
- Moudre grossièrement ou finement les olives séchées, à votre guise



# TARTELETTE À LA COURGE, AU HOMARD ET AU JAMÓN IBERICO

## Ingrédients pour 10 portions

### Homard sous-vide

- |       |                  |
|-------|------------------|
| 300 g | Queues de homard |
| 1 dl  | Huile d'olive    |
|       | Fleur de sel     |
|       | Poivre           |

### Chips au Jamón Iberico

- |      |                    |
|------|--------------------|
| 80 g | Jambon cru Iberico |
|------|--------------------|

### Courge smashed

- |       |              |
|-------|--------------|
| 300 g | Courge       |
|       | Sel          |
|       | Poivre       |
|       | Noix muscade |
| 40 g  | Beurre       |

Inspired by:



TRANSGOURMET

COOK

# Tempérer le chocolat: la clé de la perfection

**Un bon tempérage est essentiel pour obtenir une surface brillante et un croquant parfait lorsque l'on mord dans le chocolat. Pour cela, il faut un thermomètre. Et un peu de patience.**

Lors du premier chauffage, toutes les formes cristallines présentes dans le chocolat doivent fondre. Ensuite, le chocolat est refroidi avant d'être à nouveau légèrement chauffé. Cela semble simple. Le tempérage du chocolat exige toutefois un travail précis. L'essentiel est de respecter scrupuleusement les températures, qui peuvent varier selon le chocolat ou la couverture. Pourquoi se donner tant de mal? Le tempérage stabilise la formation de cristaux qui donnent au chocolat un aspect particulièrement beau et une sensation harmonieuse en bouche. Le chocolat tempéré fond également moins vite à température ambiante et se travaille plus facilement. Précisément idéal pour des figurines en chocolat festives.

## QUALITY COUVERTURE EN GOUTTES

au lait 33%

180060 2,5 kg 20.95

## QUALITY COUVERTURE GOUTTES

blanches 28%

180000 2,5 kg 26.20

## QUALITY COUVERTURE GOUTTES

foncées 56%

180290 2,5 kg 17.95

### Conseil de pro 1

Le respect de températures précises en fonction du type de chocolat est essentiel pour le tempérage. Pour obtenir des résultats parfaits, il faut donc un thermomètre.

### Conseil de pro 2

Pour les grandes quantités de chocolat, une tempéreuse facilite grandement le travail. Outre le tempérage classique au bain-marie, il existe également d'autres méthodes telles que le tablage ou l'ensemencement.

# Couverture: la reine des chocolats



**Le chocolat est un incontournable des fêtes de fin d'année. Mais dans une cuisine professionnelle, on ne se contente pas de n'importe quel chocolat. Il s'agit de chocolat de couverture.**

Que ce soit pour la tarte au chocolat, les tartelettes créatives ou les chocolats faits maison: la couverture est indispensable, surtout en pâtisserie. Sa particularité est sa teneur en beurre de cacao d'au moins 31 pour cent. Cette teneur élevée en matières grasses permet d'obtenir un brillant soyeux et une texture parfaite pour les décorations et les enrobages en chocolat. De plus, la couverture est facile à travailler et pratique à tempérer. Mais à côté de tout cela, il ne faut pas non plus négliger le goût! Ainsi, les bonnes couvertures confèrent au dessert festif non seulement un bel aspect chocolaté, mais séduisent également par leur arôme intense de cacao.

#### **Astuce de pro 1**

La couverture permet également d'obtenir une ganache particulièrement onctueuse et stable, à la texture lisse et au goût intense.

#### **Astuce de pro 2**

Plus la proportion de beurre de cacao est élevée, plus le brillant de la couverture sera intense et plus elle sera facile à travailler.

Inspired by:



**COOK**

pot

9<sup>40</sup>

Houmous  
1 kg net



prix du jour

Truffes blanches grosses  
Italie  
pièce d'env. 20 g+



prix du jour

Truffes du Périgord  
France  
pièce d'env. 20 g+



800 g

16<sup>64</sup>

Ceposa  
Olives vertes Mammut dénoyautées



300 g

11<sup>56</sup>

Ceposa  
Piatto misto classico



1 kg

22<sup>56</sup>

Ceposa  
Pâte de légumes végétalienne  
«pour la cuisine froide et chaude»



Joyeuses fêtes

20%  
de rabais sur tout  
l'assortiment  
Ceposa!

CEPOSA®  
Antipasti & Co.

pièce

**-.59**

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



400 g

**8<sup>32</sup>**

**Père Olive**  
Olives  
à l'ail

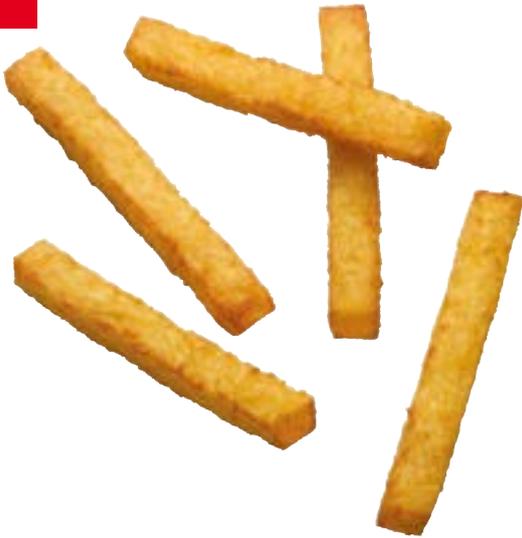
20% de rabais sur tout  
l'assortiment "Père Olive"



kg

**5<sup>45</sup>**

**KADI**  
Rösti Frites  
5 kg



pot

**7<sup>36</sup>**

**Guacamole**  
475 g



pièce

**2<sup>68</sup>**

**Tartare de légumes**  
10 x 120 g



pièce

**1<sup>85</sup>**

**Frigemo**  
Gratin de pommes de terre en portions  
40 x 120 g



kg

**6<sup>72</sup>**

**McCain**  
Sweet Potato Fries  
4 x 2,5 kg



kg  
**37<sup>50</sup>**

Picosa  
Morilles  
1 kg



kg  
**11<sup>95</sup>**

Boiron  
Purée de mangue  
1 kg



kg  
**9<sup>80</sup>**

Boiron  
Purée de fraise  
1 kg



kg  
**12<sup>20</sup>**

Boiron  
Purée de fruit de la passion  
1 kg



kg  
**1<sup>85</sup>**

ICE Factory  
Glaçons Premium  
carton de 8 x 2 kg



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

ICE Factory  
Glaçons/Glace pilée  
3 x 5 kg



\* Rabais déjà déduit

20 JOURS DE FÊTE

9.12-31.12.2024

250 g  
**13<sup>99</sup>**

Cailler  
Femina Noël



245 g  
**13<sup>99</sup>**

Cailler  
Ambassador Noël



460 g  
**28<sup>99</sup>**

Lindt  
Connaisseurs Duo  
2 x 230 g



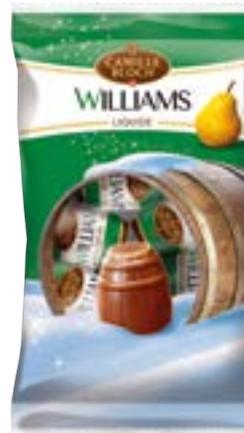
356 g  
**13<sup>99</sup>**

Cailler  
Collection Xmas



140 g  
**4<sup>99</sup>**

Camille Bloch  
Tonnelets au Williams Sacht



359 g  
**13<sup>99</sup>**

Ferrero  
Collection T32  
assortis



245 g  
**18<sup>99</sup>**

Lindt  
Connaisseurs Joyeux Noël



4 kg  
**79<sup>99</sup>**

Biscuits Étoiles à la cannelle



4 kg  
**79<sup>99</sup>**

Biscuits Brunli



180 pièces  
**31<sup>99</sup>**

Hug  
Milanais/Étoiles à la cannelle



\* Rabais déjà déduit

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

Scarpato  
Panettone Crème au citron



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

Scarpato  
Panettone Marron glacé



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

Scarpato  
Panettone Classico  
emballé à la main



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

Panettone  
Crema di Cioccolato



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

Panettone  
sans fruits confits



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

Panettone  
Pépites de chocolat et noisettes



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

Panettone  
Classico



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

Panettone  
Crema Limoncello



750 g  
**12<sup>99</sup>**

Pandoro  
Stracciatella



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

Dolci Panettone  
Balocco



\* Rabais déjà déduit

22 JOURS DE FÊTE

9.12-31.12.2024

boîte  
**4.45**

Oden's  
Cold Extreme White Dry 16 g  
paquet de 10 boîtes



boîte  
**4.90**

Siberia  
Red White Dry Slim 13 g  
paquet de 10 boîtes



paquet  
**39.99**

ELFBAR ELFA Kit Pro  
Black & Blue Razz Lemonade  
Aurora Purple & Watermelon  
paquet de 10 pièces



paquet  
**49.99**

Vuse GO 700 & 1000  
Peppermint Ice  
paquet de 10 pièces



**-10%**

**AROMA KING**

**100% SAFE EUROPEAN LIQUIDS**

Dieses Produkt enthält Nikotin: einen Stoff, der sehr stark abhängig macht.

Dieses Produkt enthält Nikotin: einen Stoff, der sehr stark abhängig macht.

Dieses Produkt enthält Nikotin: einen Stoff, der sehr stark abhängig macht.

Dieses Produkt enthält Nikotin: einen Stoff, der sehr stark abhängig macht.

Dieses Produkt enthält Nikotin: einen Stoff, der sehr stark abhängig macht.

Dieses Produkt enthält Nikotin: einen Stoff, der sehr stark abhängig macht.

Dieses Produkt enthält Nikotin: einen Stoff, der sehr stark abhängig macht.

Dieses Tabakprodukt schädigt Ihre Gesundheit und macht stark abhängig. / Ce produit du tabac nuit à votre santé et crée une forte dépendance. / Questo prodotto del tabacco nuoce alla tua salute e provoca un'elevata dipendenza.

**vuse**

**CERAMIC HEATING TECHNOLOGY. INTENSE FLAVOURS.**

**1 OUTER FOR 51.90 CHF**

**CLEARLY BRILLIANT**

**NEW VUSE GO 1000**

\*Based on Vuse estimated value share of vapour pods and pre-filled devices from Recommended Retail Price in total measured retail in key vapour markets: USA, Canada, France, UK, Germany, Poland and Spain as of May 2024.

**18+** Dieses Produkt kann Ihre Gesundheit schädigen und macht stark abhängig. / Ce produit peut nuire à votre santé et crée une forte dépendance. / Questo prodotto può nuocere alla tua salute e provoca un'elevata dipendenza.

\* Rabais déjà déduit

70 cl/18% Vol.

9<sup>99</sup>

Berliner Luft  
Liqueur de menthe  
Allemagne



70 cl/41% Vol.

23<sup>50</sup>

Morin P&F  
Vieille Prune  
VSOP  
France



70 cl/16% Vol.

12<sup>99</sup>

L'Héritier-Guyot  
Crème de  
Cassis de Dijon  
France



50 cl/30% Vol.

13<sup>50</sup>

Amalfi Russo  
Limoncello  
Italie



100 cl/18% Vol.

14<sup>99</sup>

Noilly Prat  
Dry Vermouth  
France

1L



70 cl/31% Vol.

19<sup>99</sup>

Licor 43  
Espagne



70 cl/40% Vol.

19<sup>99</sup>

Molinari  
Sambuca  
Italie



70 cl/45% Vol.

19<sup>99</sup>

Yeni Raki  
Turquie



70 cl/40% Vol.

19<sup>99</sup>

Pernod Anis  
France



50 cl/43% Vol.

29<sup>99</sup>

Berta  
Grappa  
Elisi di Barbera  
Italie



\* Rabais déjà déduit

70 cl/40% Vol.

**39<sup>99</sup>**

Rémy Martin  
Cognac  
VSOP  
France



70 cl/43% Vol.

**68<sup>99</sup>**

Lagavulin  
Single Malt  
Scotch Whisky  
16 yrs  
Écosse  
Islands



70 cl/40% Vol.

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

Ciroc  
Vodka  
France



70 cl/40% Vol.

**39<sup>99</sup>**

Plantation  
Rum XO  
Barbados



70 cl/46% Vol.

**32<sup>99</sup>**

The Botanist  
Gin  
Écosse



70 cl/43% Vol.

**33<sup>50</sup>**

Le Tribute  
Gin  
Espagne



70 cl/45% Vol.

**49<sup>99</sup>**

Isle of Harris  
Gin  
Écosse



70 cl/45,8% Vol.

**36<sup>99</sup>**

Talisker  
Single Malt  
Scotch Whisky  
10 yrs.  
Islands  
Écosse



70 cl/40% Vol.

**59<sup>99</sup>**

Chivas Regal  
Blended Scotch  
Whisky  
18 yrs  
Écosse  
Speyside



70 cl/43% Vol.

**89<sup>99</sup>**

Hibiki Harmony  
Blended Japan Whisky  
Japon



\* Rabais déjà déduit

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

Moët & Chandon  
Ice Impérial  
Champagne AOC  
France  
Champagne



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

Perrier-Jouët  
Grand Brut  
Champagne AOC  
France  
Champagne



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

Béatrice Baron  
Prestige Rosé Brut  
Champagne AOC  
France  
Champagne



**33%\***

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

Pommery  
Brut Royal  
Champagne AOC  
France  
Champagne



**28%\***

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

Natura Bio  
Jean Geiler  
Crémant d'Alsace Brut  
Alsace AOC  
France  
Alsace



 natura



**28%\***

75 cl  
**6<sup>50</sup>**

Tradition Clairette de Die  
Jaillance AOC  
France  
Jaillance



37,5 cl  
**25<sup>90</sup>**

Veuve Clicquot  
Brut  
Champagne AOC  
France  
Champagne



37,5 cl  
**21<sup>90</sup>**

Moët & Chandon  
Brut Impérial  
Champagne AOC  
France  
Champagne



37,5 cl  
**20<sup>90</sup>**

Laurent-Perrier  
La Cuvée  
Brut  
Champagne AOC  
France  
Champagne



37,5 cl  
**19<sup>90</sup>**

Taittinger  
Brut Réserve  
Champagne AOC  
France  
Champagne



\* Rabais déjà déduit

75 cl

10<sup>90</sup>

Donnafugata  
Anthilla  
Sicilia DOC  
Italie  
Sicile



21%\*

75 cl

7<sup>95</sup>

Villa Antinori  
Bianco  
Toscana IGP  
Italie  
Toscane



75 cl

9<sup>95</sup>

Feudi di San Gregorio  
Greco di Tufo DOCG  
Italie  
Campanie



23%\*

75 cl

9<sup>95</sup>

Runcneuv  
Arneis  
Langhe DOC  
Roberto Sarotto  
Italie  
Piémont



75 cl

12<sup>95</sup>

Château Châtagneréaz  
1<sup>er</sup> Grand Cru  
Mont-sur-Rolle  
La Côte AOC  
Suisse  
Suisse  
Vaud



70 cl

11<sup>90</sup>

Testuz  
Haute Combe  
Yvorne  
Chablais AOC  
Suisse  
Vaud



75 cl

19<sup>90</sup>

Bianco del Ticino  
Ticino DOC  
Vinattieri  
Suisse  
Tessin



75 cl

13<sup>50</sup>

Grand Métral  
Heida / Petite Arvine  
Valais AOC  
Provins  
Suisse  
Valais



20%\*

75 cl

15<sup>95</sup>

Sherpa  
Assemblage Blanc  
VdP Suisse  
Suisse



75 cl

13<sup>95</sup>

Porte de Novembre  
Valais AOC  
Maison Gilliard  
Suisse  
Valais



\* Rabais déjà déduit

75 cl

**11<sup>80</sup>**

Favi  
Assemblage Rouges  
Valais AOC  
Les Fils de Charles Favre  
Suisse  
Valais



75 cl

**15<sup>95</sup>**

Sherpa  
Assemblage Rouge  
VdP Suisse  
Suisse



75 cl

**13<sup>50</sup>**

Grand Métral  
Humagne Rouge/ Cornalin  
Valais AOC  
Provins  
Suisse  
Valais



**20%\***

75 cl

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

Tamaral  
Finca Velia  
Ribera del Duero DO  
Espagne  
Ribera del Duero



75 cl

**19<sup>90</sup>**

Tamaral  
Gran Reserva  
Ribera del Duero DO  
Espagne  
Ribera del Duero



**28%\***

75 cl

**16<sup>90</sup>**

Finca Monasterio  
Rioja DOCa  
Baron de Ley  
Espagne  
Rioja



75 cl

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

Barón de Ley  
Gran Reserva  
Rioja DOCa  
Espagne  
Rioja



75 cl

**12<sup>90</sup>**

Old World  
Cuvée 99  
Appassimento  
Puglia IGP  
Italie  
Pouilles



**35%\***

75 cl

**28<sup>90</sup>**

Banfi  
Brunello  
di Montalcino DOCG  
Italie  
Toscane



75 cl

**11<sup>80</sup>**

Castello di Albola  
Riserva  
Chianti Classico DOCG  
Italie  
Toscane



75 cl

**11<sup>90</sup>**

Villa Antinori  
Rosso  
Toscana IGP  
Italie  
Toscane



\* Rabais déjà déduit