

Cuisiner du gibier

INSPIRATION ET DIVERSITÉ – POUR LES PROS

ÉDITION JUILLET 2025



06

La viande de chamois
Délicatesse alpine

14

Baies des bois
Les fruits de la forêt

16

Food-Scouting by Cook
Salomon FoodWorld

Sommaire

04 Nimrod
La garantie du gibier de qualité

06 La viande de chamois
Délicatesse alpine

08 Lièvre & faisan
Quand les opposés s'attirent

10 Sauces maison
En un coup de cuillère magique

11 Sauce sauvage
Oser les extrêmes

12 Cuire sous vide
Gagner de la place dans les petits espaces

13 Accompagner le gibier
Simplement, avec goût

14 Baies des bois
Les fruits de la forêt

15 Coupe Nesselrode
Tout sauf démodée

16 Food-Scouting by Cook
Salomon FoodWorld

page 7



page 8



page 9



page 16

Du gibier d'accord, mais sauvage alors

Parfois, il vaut la peine de sortir de la routine quotidienne pour s'engager sur de nouvelles pistes. Avec des produits innovants, des recettes créatives et une grande envie d'expérimenter. Pour que le plaisir ne se perde pas – chez les collaborateurs comme chez les hôtes.

Trop tôt pour parler de la saison du gibier? Que nenni! D'une part, le gibier est depuis longtemps disponible toute l'année. D'autre part, il ne faudra pas longtemps avant que l'escalope de chevreuil et le civet de cerf ne trônent à nouveau sur la carte des mets de tout le pays. Car enfin, il n'est de plus grand plaisir que celui de se réjouir. Si l'on planifie suffisamment tôt, on a en outre le temps de s'essayer à quelque chose de nouveau en plus du traditionnel. Que penseriez-vous par exemple du chamois, du lièvre ou du faisan? Trois types de gibier qui offrent un immense éventail de saveurs et de combinaisons possibles. Et pourtant, on les oublie souvent. Mais pas nous: dans ce numéro de Cook, nous vous inspirons avec des recettes créatives, nous vous donnons des conseils pour trouver l'équilibre entre qualité et effort en cuisine, et nous vous montrons comment réinterpréter la tradition. Bienvenue à la saison du gibier encore un peu plus sauvage - et bonne lecture!



Portrait Nimrod | La chasse fait tout

En Suisse, on consomme chaque année près d'un demi-kilo de viande de gibier par personne. La viande de gibier suisse ne couvrant pas la demande, un partenaire fiable à l'étranger se révèle donc d'autant plus important.

L'OFFRE N'EST PAS INFINIE

Tant pour le bien-être animal que pour les caractéristiques typiques de la viande de gibier, il est essentiel que l'animal évolue dans son environnement naturel. En effet, beaucoup de mouvement et des sources d'alimentation naturelles ont un effet direct sur la texture et le goût de la viande. En conséquence, la viande de gibier est intrinsèquement liée à la chasse. Mais cela limite également l'offre - la chasse suisse ne suffit pas, de loin, à couvrir la demande nationale. C'est là que Nimrod, une entreprise slovène fondée en 1994 et basée à Škofja Loka, intervient. 330 familles de chasseurs prennent principalement le gibier en Slovénie, mais aussi en Hongrie, en Pologne ainsi que dans d'autres pays. Nous travaillons en partenariat avec Nimrod depuis de nombreuses années. Cette coopération de longue date permet de garantir une qualité constante, que ce soit au niveau des emballages, de la découpe ou de la sélection des pièces. Cela permet également d'assurer une valorisation complète et judicieuse de l'animal en entier.



ABATTU EN MILIEU NATUREL

Les quelque 100 collaborateurs de Nimrod transforment exclusivement le gibier abattu en pleine nature. Sur place, l'état de santé de l'animal est contrôlé et déjà s'amorce une traçabilité sans faille: quel est le poids de l'animal, où et quand il a été abattu, par qui? Autant de normes de qualité grâce auxquelles Nimrod obtient chaque année le certificat IFS au niveau de conformité le plus élevé. Plusieurs fois par jour, les carcasses sont ensuite livrées à Škofja Loka pour y être transformées. De là, Nimrod exporte ses produits de gibier dans 17 pays d'Europe, dont la Suisse. Malgré toute la professionnalisation dont elle s'accompagne, la viande de gibier reste un produit naturel, au poids et à la disponibilité variables. Le plaisir n'en est que plus grand!

Le saviez-vous?

Seule la viande de gibier provenant d'animaux vivants et chassés en milieu naturel peut être appelée gibier - le gibier de Nimrod n'échappe pas à cette règle.

NIMROD
WILD TASTE

FILET DE CERF

sans châinette
provenant de milieu naturel
Europe
env. 950 g

063531

Prix du jour

ENTRECÔTE DE SANGLIER

sans châinette
provenant de milieu naturel
Europe
2 x env. 500 g

063931

Prix du jour

SELLE DE CHEVREUIL

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

063381

Prix du jour

Délicatesse alpine: la viande de chamois

La viande de chamois ne se trouve pas sur tous les menus de gibier. Entre autres parce que l'animal n'est pas facile à chasser. Mais cette viande sombre et aromatique mérite largement les efforts exigés.

L'environnement rocheux de leur région d'origine, les Alpes, est particulièrement propice aux chamois pour tester leur endurance et leur capacité à grimper. Cela fait de la chasse au chamois un défi - et de la viande de chamois un mets rare. Mais les muscles bien irrigués permettent également d'obtenir une viande sombre et délicieusement aromatique considérée par les amateurs de gibier comme un raffinement ultime. Par exemple, sous forme de selle de chamois aux fibres tendres, rôtie en entier ou en morceaux. L'épaule de chamois avec os permet de réaliser un succulent rôti braisé, tandis que l'épaule désossée servira de plat de résistance pour un ragoût sauvage. Ou alors, que diriez-vous d'un pastrami de chamois à partir d'entrecôtes de chamois aussi juteuses que savoureuses?

RAGOÛT DE CHAMOIS

épaule
provenant de milieu naturel
Europe
env. 1 kg

063721

Prix du jour

ENTRECÔTE DE CHAMOIS

sans chaînette
provenant de milieu naturel
Europe
env. 680 g

063481

Prix du jour

Pastrami de chamois

Si la viande de chamois est saumurée traditionnellement, elle en acquiert une note sauvage supplémentaire et deviendra, en tant que mets rare de gibier, une double surprise gustative pour les hôtes.

Préparation

- Parer soigneusement l'entrecôte de chamois
- Faire bouillir les ingrédients pour la saumure dans l'eau et laisser refroidir complètement
- Injecter la saumure dans les morceaux de viande à l'aide d'une seringue à viande, la quantité injectée doit correspondre au total à 15% du poids de la viande
- Laisser reposer l'entrecôte de chamois dans le reste de la saumure pendant 24 heures au réfrigérateur
- Le lendemain, sortir la viande de la saumure
- Piler grossièrement au mortier les ingrédients de la croûte d'épices, les mélanger et les répartir sur la viande
- Mettre l'entrecôte de chamois sous vide et la cuire (sous vide) à 78 °C pendant environ 1 heure
- Retirer la viande du sac et la laisser refroidir

Astuce de pro

Le pastrami de chamois est idéal pour les hors-d'œuvre ou les sandwiches. Il s'accompagne par exemple de champignons des bois fraîchement sautés ou d'airelles rouges.

Si l'on souhaite rester plus proche de la préparation classique du pastrami, on peut fumer l'entrecôte de chamois avant la cuisson sous vide.

Recettes



Idée
VIN



CHÂTEAU DU TRIGNON LE
BOSSU GIGONDAS AOC

France
Rhône

652351

75 cl 21.90

Quand le lièvre et le faisan se côtoient

L'exemple du faisan et du lièvre montre à quel point le gibier peut être varié: l'un révèle un goût doux de noisette, tandis que l'autre présente un goût fort et aromatique. Un vrai terrain de jeu pour la créativité!

Le lièvre et le faisan font tous deux partie des spécialités de gibier traditionnelles, mais plutôt rares. Et ils convainquent tous deux par la tendreté de leur chair. Mais la comparaison s'arrête là. Le lièvre appartient au gibier à poil, le faisan au gibier à plumes. Le lièvre a un arôme intense de gibier et se marie à merveille avec des herbes et des épices puissantes, par exemple pour un rôti, un ragoût ou un civet de lièvre. Le faisan n'est pas non plus en reste côté goût. Sa chair est toutefois un peu plus douce, plus élégante, plus noble. Mais, c'est connu, les opposés s'attirent. Aussi chez le gibier. En effet, le lièvre et le faisan se combinent à merveille pour mettre toute la palette de la nature dans l'assiette.

ÉMINCÉ DE POITRINE DE FAISAN

provenant de milieu naturel
Europe
1 kg

062691

Prix du jour

ÉMINCÉ DE CUISSE DE LIÈVRE

provenant de milieu naturel
Europe/Argentine
env. 1 kg

068851

Prix du jour

FILET DE POITRINE DE FAISAN

provenant de milieu naturel
Europe
10 x env. 100 g

062711

Prix du jour

ENTRECÔTE DE LIÈVRE

provenant de milieu naturel
Europe/Argentine
100 g+
env. 1 kg

064040

Prix du jour

Le nouveau pâté de gibier

Le pâté de gibier, c'est en fait un classique qui n'est pas du tout dépassé! A fortiori la variante de Cook, préparée avec du lièvre, du faisan, du chamois et du café.

Préparation

Farce

- Préparer une farce avec la viande de lièvre, la viande de porc, le café moulu et la crème, assaisonner avec du sel, du poivre, des pignons entiers grillés et des pistaches
- Saisir les filets de faisan et les morceaux d'entrecôte de chamois coupés à la taille souhaitée à feu très vif et brièvement de tous les côtés
- Disposer la farce et les morceaux saisis dans un moule à terrine sur une épaisseur de 6 à 7 cm, de manière à obtenir un joli motif à la découpe
- Cuire au bain-marie dans le four à 150 °C pendant 35 minutes, refroidir rapidement après la cuisson

Chemisage

- Blanchir les feuilles de chou et les laisser refroidir, les poser sur un linge pour les faire sécher, puis les aplatir légèrement entre deux films transparents
- Laver les champignons et les réduire en purée avec les échalotes, laisser la duxelles s'évaporer dans la casserole et rectifier l'assaisonnement
- Recouvrir le plan de travail de film alimentaire, disposer dans l'ordre les plaques de pain de mie, puis les feuilles de chou, le jambon cru et la duxelles
- Démouler soigneusement la farce cuite et la placer sur le chemisage de manière à pouvoir rouler le pâté facilement et le plus fermement possible
- Laisser reposer le pâté de gibier pendant environ 2 heures au réfrigérateur
- Après quoi, faire dorer le pâté sur tous les côtés avec une bonne quantité de beurre noisette et le rendre croustillant
- Le déposer sur du papier absorbant et égoutter le reste de la graisse
- Réserver au frais, trancher avant de servir à l'aide d'un couteau bien aiguisé

Recettes



MALANSER
PINOT NOIR SPÄTLESE BARRIQUE
GRAUBÜNDEN AOC
VON SALIS

Suisse
Grisons

667181

75 cl 21.90

Idée
VIN

Des sauces en un coup de cuillère magique

Pour beaucoup, c'est la qualité d'une sauce qui rend un plat parfait. Pour cela, un bouillon maison constituera souvent la base idéale. Mais que faire lorsque le temps ou le personnel manquent pour le «fait maison»?

La préparation d'un bouillon frais prend du temps. Et c'est bien sûr au moment où l'on en a le plus besoin que la réserve s'avère être épuisée. Les produits tels que les concentrés de bouillon et de fond, de l'assortiment Premium de Hügli, permettent de pallier cette situation. Ils couvrent une large palette de goûts et contiennent, selon la variété, de 64 à 71 pourcent de la matière première correspondante, ce qui leur donne un goût identique à celui de leurs équivalents faits maison. La consistance gélifiée empêche par ailleurs la formation de grumeaux, ce qui facilite grandement la manipulation. Enfin, si elles ne sont pas ouvertes, les gelées se conservent douze mois. Cette base parfaite pour les sauces est donc facile à stocker et toujours à portée de main, quel que soit le temps ou le personnel qualifié dont on dispose au moment voulu.

Astuce de pro

Froid, ça fonctionne aussi: grâce à leur consistance gélifiée, les bouillons et les fonds Premium peuvent s'employer sans problème à froid

Avec de la personnalité: les fonds et bouillons concentrés de Hügli ont une faible teneur en sel, ce qui laisse place à un assaisonnement individuel.

HÜGLI
PREMIUM
FOND DE VEAU

concentré
220640 540 g 13.50

HÜGLI
PREMIUM
DEMI-GLACE

liquide
220660 1 l 16.00

HÜGLI
PREMIUM
BOUILLON DE POULE

concentré
220620 540 g 13.50

HÜGLI
PREMIUM
BOUILLON DE LÉGUMES

concentré
220610 540 g 13.50

Sauce sauvage

Quel est le secret d'une bonne sauce pour le gibier? En plus d'une sauce de base irréprochable, il vaut la peine d'oser les extrêmes, que ce soit pour l'assaisonnement ou les combinaisons.

Entre nous, tous les gibiers n'exigent pas une sauce corsée. Dans le cas d'une poitrine de faisán, par exemple, il faut veiller à ne pas masquer la douce saveur du gibier. Cependant, de nombreuses espèces sauvages s'accrochent d'arômes puissants. Après tout, ils ne manquent eux-mêmes pas de caractère. Baies de genièvre, clous de girofle, cumin - oui, même le chocolat peut faire office de food pairing. Ou pourquoi pas même un peu de café? On peut aussi varier les plaisirs dans ce cas: un café à l'arôme prononcé et à la torréfaction foncée s'accorde parfaitement avec une viande de gibier corsée. C'est pourquoi nous utilisons des grains de café espresso Quality pour notre jus et nous l'affinons avec un peu de gin. Complètement sauvage!



Cuire sous-vide et gagner de la place

Même dans les petites cuisines, il n'est pas nécessaire de renoncer à la cuisson sous vide. Il s'agit plutôt d'utiliser un cuiseur sous vide pratique qui nécessite peu d'espace et assure malgré tout la réussite.

Pour la cuisson sous vide, il faut un appareil de mise sous vide, une casserole d'eau – et une température constamment élevée. Les cuiseurs sous vide, qui peuvent être accrochés très facilement dans les casseroles, les cuves ou les bassins existants, assurent également cette dernière condition.

Ils chauffent l'eau à la température souhaitée et la maintiennent au degré près pendant toute la durée programmée grâce à la circulation de l'eau.

Ensuite, le cuiseur sous vide peut être rangé facilement et sans prendre de place – plutôt pratique dans les petites cuisines avec peu d'espace de rangement, non?



Astuces de pro

Faire le bon choix: tous les appareils ne sont pas adaptés à toutes les quantités d'eau et à toutes les températures. C'est pourquoi il faut bien observer les indications lors du choix des appareils.

Ne pas oublier l'entretien: selon le degré de dureté de l'eau, les cuiseurs sous vide doivent être nettoyés régulièrement avec des produits adaptés.



BARTSCHER
THERMOPLONGEUR SOUS VIDE

15 L

970201

pièce 169.00

Accompagner le gibier avec goût

Chou rouge, marrons, choux de Bruxelles – tels sont les accompagnements typiques du gibier qui, cuits sous vide, se redécouvrent sous un nouveau jour. Et sont particulièrement faciles à préparer.

Pourquoi cuire sous vide alors qu'on peut aussi cuire directement dans l'eau direz-vous? Réponse: pour plus de goût, plus de nutriments, plus de couleur et une qualité constante. Étant donné que les aliments sont emballés hermétiquement et mis sous vide lors de la cuisson, tout reste dans le sachet. Il en va naturellement de même pour les garnitures de gibier: les marrons, par exemple, restent bien juteux lorsqu'ils sont cuits sous vide, et les choux de Bruxelles conservent beaucoup de la saveur qui leur est propre. Ou pourquoi ne pas cuire directement le chou rouge sous vide, portionné en sachets, le refroidir et le régénérer plus tard si nécessaire? Bien d'autres produits typiques de l'automne peuvent aussi être cuits sous vide et servis avec le gibier, la citrouille par exemple, pour un chutney doux et épicé.

STEBA

CUISEUR SOUS VIDE SV120

2'000 W, en acier inoxydable

998039

pièce 225.00

Conseils de préparation pour les pros

Consommation d'énergie: 24 heures de cuisson sous vide à 62 degrés consomment près de 2,65 kilowatts d'énergie. Au prix de 32 centimes par kilowattheure, cela représente un coût énergétique de 85 centimes. La plus grande partie de l'énergie est d'ailleurs consacrée au chauffage de l'eau.

Les légumes grillés tels que le céleri, les carottes, les oignons et autres ont besoin de températures supérieures à 70 degrés pour dissoudre l'amidon et briser la structure cellulaire. Pour obtenir de beaux arômes grillés, il faudra en outre les faire revenir au préalable.

Pas de gaspillage alimentaire: le jus qui reste dans le sachet après la cuisson peut tout à fait être réutilisé. Simplement par exemple comme base pour une sauce à laquelle on ajoutera du beurre.





Sorbet aux baies des bois



Recettes

LES FRUITS DES BOIS

De par leur provenance, les baies des bois se marient parfaitement avec la viande de gibier. Elles conviennent en plus par leur polyvalence et leur saveur intense.

En Suisse, quand on parle de baies des bois, ce sont les myrtilles qui viennent immédiatement à l'esprit. Idéalement fraîchement cueillies en randonnée! Mais pour la cuisine professionnelle, ce n'est pas ce qu'il y a de plus pratique. Heureusement, il existe des baies des bois congelées directement après la récolte. Elles conservent ainsi toute leur fraîcheur et leur saveur jusque dans la cuisine. Elles sont par ailleurs prêtes à l'emploi et disponibles toute l'année. Et l'offre est vaste. Les airelles rouges, par exemple, accompagnent typiquement le gibier grâce à leur goût à la fois âpre et acidulé. Mais les framboises, les mûres, les baies de genièvre, l'argousier ou les cynorhodons font également partie de la famille des baies des bois et conviennent parfaitement aux sauces, aux chutneys ou pour confectionner un sorbet.

Astuces de pro

Efficacité: même surgelées, les baies des bois apportent la fraîcheur et tout l'arôme de la forêt dans la cuisine. En même temps, elles permettent un travail efficace, car elles sont déjà équeutées et nettoyées.

Équilibre: associé à un peu de jus de citron et de vanille, l'arôme des baies n'en sera que renforcé, assurant ainsi un bel équilibre entre douceur et acidité.

La coupe Nesselrode? Tout sauf démodée!

La Coupe Nesselrode ne doit pas manquer sur la carte des desserts à la saison du gibier. Mais la qualité et un peu de créativité permettront de marquer davantage de points au départ d'ingrédients comme les vermicelles, la glace vanille, les meringues et la crème.

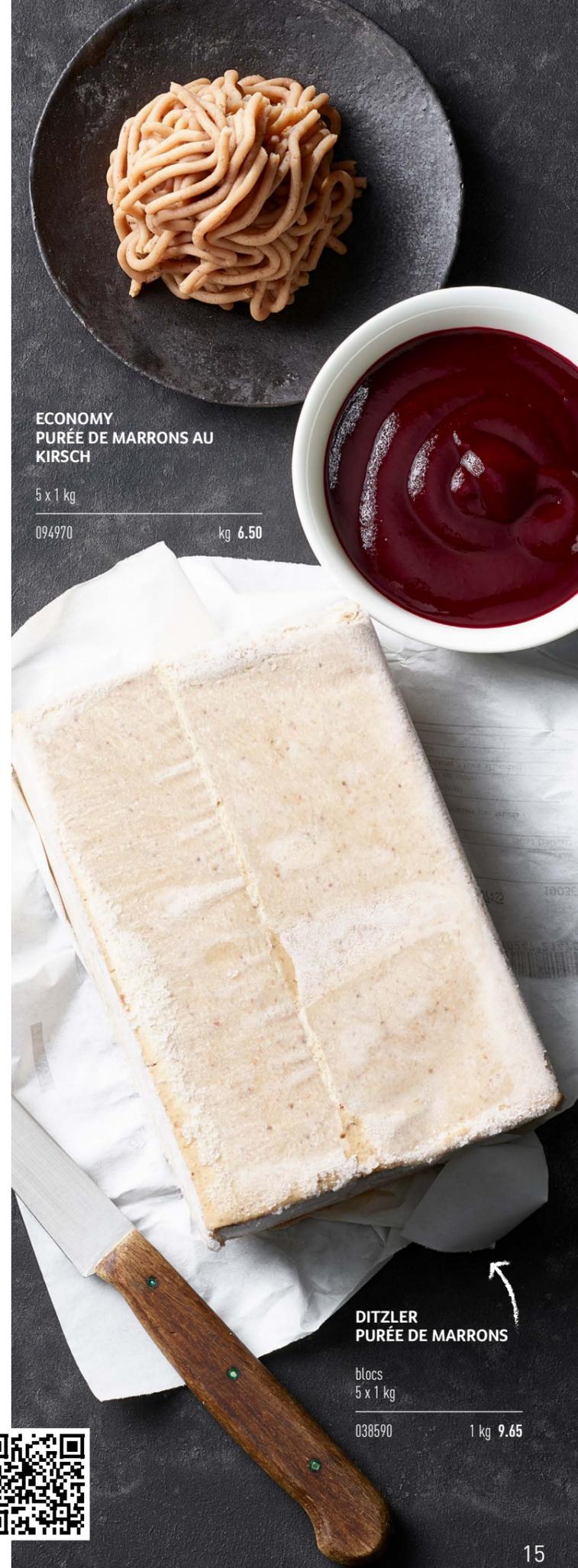
«Chauds les marrons, chauds les marrons» - ces douces noix sont incontournables une fois l'automne et l'hiver tombés sur la Suisse. Transformées en vermicelles aussi. Pour ce dessert traditionnel, les marrons sont réduits en purée, mélangés à du sucre, de l'eau et de l'huile, puis pressés en vermicelles. Mais beaucoup s'épargnent ce travail et s'orientent directement vers la purée. La qualité se reconnaît à la présence minimale d'additifs. Il se trouve aussi des différences au niveau des ingrédients: certaines purées sont par exemple enrichies avec un peu de kirsch. Mais en voulant être plus créatif, on peut aussi réinterpréter les vermicelles de manière tout à fait originale, par exemple sous forme d'espuma de marrons. La base parfaite pour une coupe Nesselrode différente.

Conseil de préparation

Substitut de céréales: les châtaignes ne contenant pas de gluten, leur farine sera donc idéale comme alternative à la farine traditionnelle pour la cuisine sans gluten.

Conseil d'assortiment

Ravioli & cie: la purée de marrons non sucrée se marie également à merveille avec la cuisine salée, par exemple avec de la volaille ou comme farce pour les raviolis.



ECONOMY
PURÉE DE MARRONS AU
KIRSCH

5 x 1 kg

094970

kg 6.50

DITZLER
PURÉE DE MARRONS

blocs
5 x 1 kg

038590

1 kg 9.65

Recettes





SALOMON | FoodWorld

BONHEUR PARTAGÉ, BÉNÉFICES AUGMENTÉS

Le Sharing plates (littéralement partage d'assiettes) est dans l'air du temps. Ce principe permet ce que les hôtes recherchent aujourd'hui: de la convivialité, de la diversité et une expérience commune.

Parce que celui qui se sent considéré sur le plan émotionnel se fait davantage plaisir – même en période de sobriété. C'est précisément là que réside le potentiel pour la restauration: plus de chiffre d'affaires à moindre coût. Les produits conçus spécialement par Salomon FoodWorld aident à créer des moments de plaisir émotionnel et à générer ainsi des ventes supplémentaires.

Quatre fois «Waouw»!

Les fingerfood font la vedette de chaque plateau partagé.



SALOMON CAULI WINGS

végétaliennes, précuites
6 x 1 kg
Les «Veggie Wings» à base de chou-fleur sont la toute dernière tendance venue des États-Unis et apportent une touche de fraîcheur.

094621 kg 14.25



SALOMON MOZZARELLA STICKS

6 x 1 kg
Le classique avec une durée de conservation extra longue, grâce à sa panure croustillante aux herbes et à sa mozzarella délicieusement étirée, c'est un must absolu.

094340 kg 15.00



SALOMON BEER BATTERED ONION RINGS

6 x 1 kg
Des anneaux d'oignons extra larges dans une pâte à la bière dorée donnent un bon volume et rendent chaque plat encore plus généreux.

094461 kg 12.40

SALOMON CRUNCHY CHIK'N BURGER

135 g
Allemagne
4 x 1,5 kg
Hamburger – parfait à partager. Rapidement coupé en quatre, idéal pour le snacking: les hamburgers au poulet sont particulièrement appréciés de tous.

075091 Prix du jour





Innovation, qualité et simplicité: tels sont les ingrédients qui font le succès des plateaux partagés d'aujourd'hui. Et c'est exactement ce qu'incarne Salomon FoodWorld, depuis plus de 25 ans présente aussi dans la restauration suisse.

En tant que créateur de tendances et première marque à avoir introduit les amuse-bouches américains en Europe, Salomon FoodWorld fournit régulièrement de nouvelles impulsions pour la cuisine professionnelle – avec des produits qui enthousiasment les clients et apportent un vrai soulagement en cuisine.

Sa mission: aider les restaurateurs sur la voie du succès. Avec des produits surgelés faciles à préparer – directement du congélateur à la cuisine, sans compromis sur le goût, l'hygiène ou la disponibilité.

Salomon FoodWorld combine trois aspects qui comptent vraiment dans la restauration: une qualité constante, une efficacité maximale et des solutions de produits inventives et uniques.

100 % Foodservice – 100 % tendance.

Comment optimiser une offre de «sharing»?



CINQ CONSEILS

Varier les textures

Combiner le croustillant et le crémeux crée une certaine dynamique – et rend chaque plateau plus attrayant. Parce que les clients souhaitent que chaque bouchée leur apporte une nouvelle expérience.

Utiliser judicieusement les couleurs et les formes

On mange aussi avec les yeux: les différentes formes de snacks, les couleurs contrastées et les dips placés avec précaution font de toute sélection un véritable point fort.

Utiliser les dips comme créateurs d'expériences

Les dips invitent à goûter – et génèrent des univers gustatifs différents. Trois dips suffiront pour donner du caractère à un plateau.

Jouer sur les contrastes

Le sucré rencontre le salé, le piquant trouve le doux – des contrastes ciblés éveillent la curiosité et garantissent une expérience gustative réussie.

Des noms créatifs ouvrent déjà l'appétit

L'«assiette mixte» devient «apéro urbain», «social bites» ou «after-work mix» – de quoi marquer les esprits et augmenter les ventes.

FESTIVAL CASA DEL VINO

ZURICH

Kaufleuten Zurich

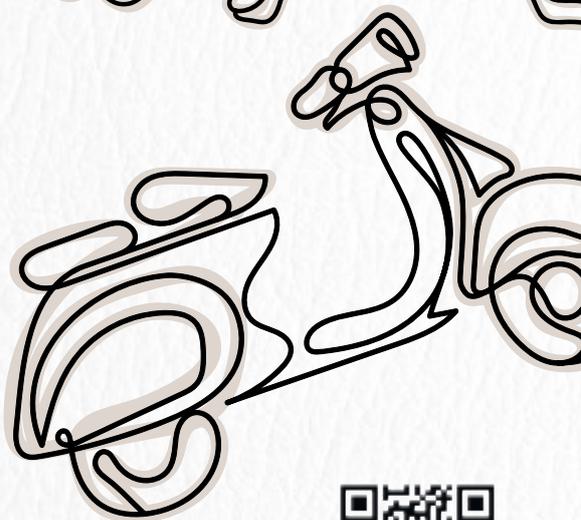
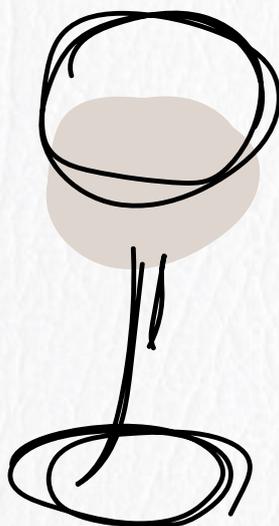
Lundi 1^{er} septembre 2025

Public professionnel

13h30–16h00

Clients privés

16h00–20h00



Après le succès des festivals Español et Italiano l'année dernière, nous présentons maintenant toute la diversité de notre maison au cœur palpitant de Zurich!

Rencontrez plus de 30 grands viticulteurs de renom issus des régions viticoles les plus prestigieuses, qui créent avec passion et dévouement des vins présents dans les meilleures caves du monde. Découvrez ces vins nobles et apprenez de première main l'indispensable à propos de ces chefs-d'œuvre.

Le 1^{er} septembre 2025, ce sera l'ouverture des portes de notre moment fort de l'année – nous nous réjouissons de pouvoir vous y accueillir personnellement dans l'atmosphère festive de la salle du club Kaufleuten.

Utilizzando il codice promozionale «**cook2025**», tramite codice QR, ricevete il

vostro ingresso gratuito (accompagnamento incluso).

Cordialement vôtre,
Votre équipe Casa del Vino

En savoir plus
sur l'événement



CASA
del
VINO

Transgourmet/Prodega

Transgourmet Suisse SA
Lochackerweg 5
3302 Moosseedorf

031 858 48 48

cook.transgourmet.ch
webshop.transgourmet.ch

7.7–18.10.2025

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