

GIBIER

SPÉCIAL



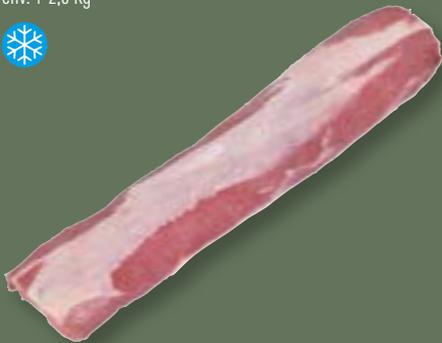
kg

14⁹⁹

carton/kg

13⁹⁹

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



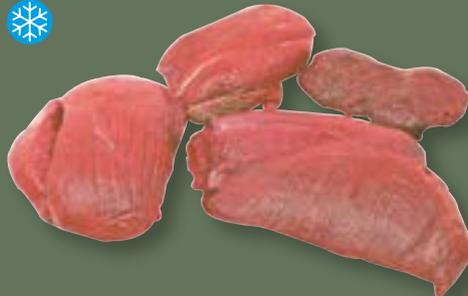
kg

14⁹⁹

carton/kg

13⁹⁹

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



kg

23⁹⁹

cartons/kg

21⁹⁹

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



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

Dès le jeudi sur Internet: 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.

kg
44⁹⁹

carton/kg
42⁹⁹

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



kg
59⁵⁰

carton/kg
57⁵⁰

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



kg
67⁵⁰

carton/kg
65⁵⁰

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



kg
35⁹⁰

carton / kg
33⁹⁰

Viande de chevreuil pour escalope
4 pièces
provenant de milieu naturel
Europe
env. 1,4 kg



kg
66⁵⁰

carton/kg
64⁵⁰

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



kg
35⁹⁰

carton/kg
33⁹⁰

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



kg
37⁹⁹

carton/kg
35⁹⁹

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



kg
27⁹⁹

carton/kg
25⁹⁹

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



kg
48⁵⁰

carton/kg
46⁵⁰

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



kg
24⁹⁰

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
20⁴⁹

carton/kg
18⁴⁹

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



kg	carton/kg
33⁹⁰	31⁹⁰

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



kg	carton/kg
21⁹⁰	19⁹⁰

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



kg	carton/kg
27⁹⁰	25⁹⁰

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



kg	carton/kg
20⁵⁰	18⁵⁰

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



kg	carton/kg
22⁹⁰	19⁹⁰

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



kg	carton/kg
18⁴⁹	16⁴⁹

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



kg	carton/kg
17⁹⁰	15⁹⁰

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



kg	carton/kg
13⁹⁹	11⁹⁹

Spareribs de sanglier
provenant de milieu naturel
Europe
2 x env. 300 g



kg	carton/kg
19⁵⁰	17⁵⁰

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



kg	carton/kg
10⁹⁹	8⁹⁹

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



kg
39⁹⁹

carton/kg
37⁹⁹

Selle de chevreuil
10 côtes
provenant de milieu naturel
Europe
env. 1,8 kg+



kg
57⁹⁹

carton/kg
55⁹⁹

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



kg
42⁹⁰

carton/kg
40⁹⁰

Selle de chevreuil
10 côtes
provenant de milieu naturel
Europe
env. 1,3-1,8 kg



kg
57⁹⁰

carton/kg
55⁹⁰

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



kg
51⁹⁰

carton/kg
49⁹⁰

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



kg
35⁹⁹

carton/kg
33⁴⁹

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



kg
29⁹⁹

carton/kg
28⁴⁹

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



kg
34⁹⁰

carton/kg
32⁹⁰

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



kg
33⁵⁰

carton/kg
31⁵⁰

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



kg
41⁹⁹

carton/kg
39⁹⁹

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



kg
26⁹⁹

carton/kg
24⁴⁹

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



kg
12⁹⁹

carton/kg
10⁹⁹

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



kg
21⁹⁰

carton/kg
19⁹⁰

Épaule de chevreuil
sans os
provenant de milieu naturel
Europe
2 x env. 300-500 g



kg
40⁹⁰

carton/kg
38⁹⁰

Filet de cerf
sans chaînette
provenant de milieu naturel
Europe
env. 850 g



kg
42⁵⁰

carton/kg
40⁵⁰

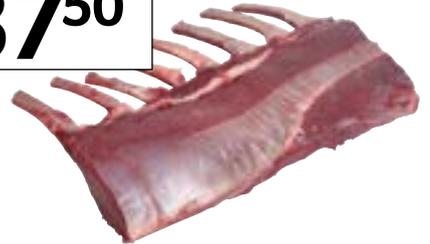
Entrecôte de cerf
courte, pluchée, sans chaînette
provenant de milieu naturel
Europe
env. 1,1 kg



kg
39⁵⁰

carton/kg
37⁵⁰

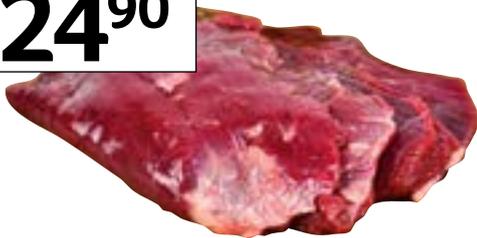
Racks de cerf
8-10 côtes
provenant de milieu naturel
Europe
env. 1,5 kg



kg
26⁹⁰

carton/kg
24⁹⁰

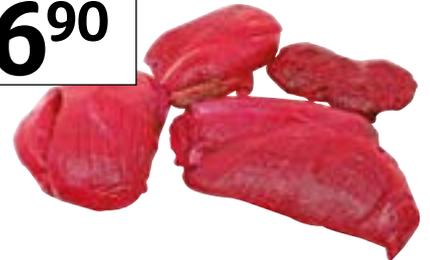
Flank Steak de cerf
Nouvelle-Zélande
élevage
env. 600 g



kg
18⁹⁰

carton/kg
16⁹⁰

Viande de cerf p. escalope
4 pièces
Europe
env. 1,75 kg



kg
24⁵⁰

carton/kg
22⁵⁰

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



kg
26⁹⁰

carton/kg
24⁹⁰

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



kg	carton/kg	
17⁵⁰	15⁵⁰	

Escalope de cerf
provenant de milieu naturel
Europe
12 x env. 80 g

kg	carton/kg	
20⁵⁰	18⁵⁰	

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

kg	carton/kg	
15⁹⁰	13⁹⁰	

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

kg	carton/kg	
16⁹⁹	14⁹⁹	

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

kg	carton/kg	
15⁹⁰	13⁹⁰	

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

kg	carton/kg	
11⁹⁹	9⁹⁹	

Jarret de cerf
provenant de milieu naturel
Europe
env. 800 g

kg	carton/kg	
21⁹⁹	19⁹⁹	

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

kg	carton/kg	
18⁹⁹	16⁹⁹	

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

kg	carton/kg	
47⁹⁰	45⁹⁰	

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

kg	carton/kg	
31⁴⁹	29⁴⁹	

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

kg	carton/kg	
34⁹⁰	32⁹⁰	

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

kg	carton/kg	
24⁹⁹	22⁹⁹	

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

kg
21⁴⁹

Civet d'épaule de chevreuil
sans jarret
cru
Europe
10 kg

 Quality



kg
22⁴⁹

Civet de chevreuil
épaule, sans jarret
cru
Europe
5 kg

 Quality



kg
20⁴⁹

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



kg
19²⁰

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

 economy



**PRIX
BAS
PERMANENT**

kg
15⁹⁰

Civet de cerf
épaule, sans jarret
cru
Europe
10 kg

 Quality



kg
16⁹⁰

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

 Quality



kg
14⁷⁰

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

 economy



**PRIX
BAS
PERMANENT**

kg
13⁴⁹

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



kg
26⁹⁹

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

 Quality



kg
14⁹⁹

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

 Quality



kg
16⁹⁹

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

 Quality



600 g
9⁴⁹

Fond de gibier pour sauce
Europe
600 g



140 g

2⁴⁹

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



kg

13⁹⁹

Bell
Rôti haché de gibier
en crépine
Europe
env. 2 kg
disponible à partir de mardi



kg

29⁹⁹

Le Patron
Terrine de chevreuil
Suisse/Autriche
env. 1,3 kg



kg

27⁹⁹

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



kg

55⁹⁹

Chermignon
Viande séchée de cerf
Europe
env. 400 g



kg

45⁹⁹

Chermignon
Jambon cru de sanglier
Europe
env. 430 g



kg

47⁹⁹

Chermignon
Filet de sanglier
séché
Europe
env. 400 g



90 g

2⁹⁹

Rapelli
Salametti de cerf
Nouvelle-Zélande
2 x 90 g



110 g

3¹⁹

Albert Spiess
Salsiz de cerf
production: Suisse
provenance: Nouvelle-Zélande
110 g



190 g

6³⁹

Chermignon
Saucisse de cerf
Europe
2 x 95 g



250 g

8⁷⁹

Chermignon
Saucisse de sanglier
aux noix
Europe
250 g



150 g

2³⁹

Bell
Paupiette de gibier
brochette
Europe
5 x 150 g



kg
5⁹⁵



Champignons de Paris blancs
1 kg net



kg
4⁹⁰

Choux de Bruxelles
du pays/Pays-Bas
sachet de 1 kg



kg
4²⁰

Coloquintes ornementales
5 kg net



kg
1⁶⁰

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



pièce
1³⁹

Poires sous vide
env. 500 g net
10 pièces



kg
1⁸⁰

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



pièce
1¹⁶

Pommes Mirza sous vide
env. 1 kg net
10 pièces



kg
1⁸⁵

Courge Hokkaido
Portugal / Espagne
pièce, env. 1 kg



kg

2⁹⁸

Schöni
Choux rouges cuits
5 kg



kg

10⁴⁰

Ditzler
Marrons entiers
5 kg



kg

7⁸⁰

Ditzler
Airelles rouges
2 kg



kg

2⁹⁸

Ditzler
Choux de Bruxelles 20/30
5 kg



kg

3³⁰

Ditzler
Choux de Bruxelles 15/25
5 kg



kg

5⁸⁰

Courge rissolée
14 x 14 x 14 mm
3 kg net



pièce

-.60

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



* Rabais déjà déduit

1 kg
7⁵⁰

Brand
Vermicelles
au kirsch
6 x 1 kg



kg
6⁵⁰

Economy
Purée de marrons au kirsch
5 x 1 kg

economy

**PRIX
BAS
PERMANENT**



1 kg
7³⁵

Brand
Vermicelles
nature
6 x 1 kg



1 kg
13²⁰

Moser
Purée de marrons
9 x 1 kg



kg
7³⁰

Ditzler
Purée de marrons
bloc
5 x 1 kg



2,5 kg
7⁴⁰

Hilcona
Spaetzli aux œufs
2 x 2,5 kg



**Pâtes
du
Mois**



kg
4⁹⁵

Spaetzli aux œufs
maison
2 kg



1,5 kg
10⁹⁵

Hilcona
Spaetzli au fromage
5 x 1,5 kg



1 kg
8⁷⁵

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

**Pâtes
du
Mois**



1 kg
14⁶⁰

Hilcona
Marrons
glacés



1,29 kg
17⁹⁵

Deliciel
Gâteau aux pruneaux
coupé
8 pièces



* Rabais déjà déduit



SCHÖNI SWISSFRESH – LA 5^e GÉNÉRATION PREND LE RELAIS



C'est à Oberbipp, en Haute-Argovie, qu'est sise Schöni Swissfresh AG, cette entreprise familiale suisse qui transforme les légumes avec passion et esprit d'innovation depuis plus de 100 ans. Ce qui a commencé en 1920 avec du chou blanc et de simples tonneaux de bois englobe aujourd'hui de nombreux délices - de la choucroute et des spécialités fermentées jusqu'aux betteraves, au chou rouge et bien d'autres encore. La matière première est fournie par quelque 70 agriculteurs suisses conventionnés, dont la récolte fraîche est transformée par autant de collaborateurs engagés. Le résultat? Des produits sur lesquels les ménages comme les restaurateurs peuvent compter.

Depuis cette année, la cinquième génération a pris ses marques dans l'entreprise: Stefanie & Jonas Schöni - une équipe solide qui s'est trouvée au restaurant zurichois «Gül» et qui a été liée dès le début par l'art culinaire.

Stefanie, la fille aînée de la famille Schöni, a découvert sa passion pour l'artisanat lorsqu'elle était enfant, au milieu des tonneaux de choucroute. Aujourd'hui, elle concilie ses origines à des idées fraîches, un regard sur les tendances du marché et l'ambition de

continuer à développer l'assortiment pour les cuisines traditionnelles et modernes. En tant qu'économiste d'entreprise avec un passé de conseillère en stratégie, elle apporte son savoir précieux et de nouvelles perspectives à l'entreprise. Jonas, cuisinier de formation avec une expérience de la cuisine étoilée, complète parfaitement le tableau avec des compétences culinaires et un développement créatif des produits.

- 1 Ensemble pour une alimentation équilibrée, un environnement de travail sain et une tradition familiale suisse vécue: Stefanie et Jonas Schöni.
Fotocredit: Thomas Egli
- 2 «Très précoce au rabot» – enfant, Stefanie aidait au milieu des tonneaux de choucroute, découvrant ainsi son amour pour l'artisanat.
- 3 Fraîchement récolté, directement transformé – le chou est coupé et paré à la production de Schöni Swissfresh.
- 4 Le sel rencontre le chou – coup d'envoi de la transformation en choucroute de Schöni.

«Notre objectif est de faire en sorte que la choucroute soit consommée dans les foyers suisses tout au long de l'année», affirment-ils. «Pour nous, la choucroute est le superaliment suisse – polyvalent, sain et étonnamment moderne. En plus des classiques, nous misons également sur de nouveaux univers de saveurs comme le kimchi ou d'autres, afin d'apporter en Suisse des tendances alimentaires aussi passionnantes que bonnes pour la santé.»



SCHÖNI
KIMCHI NATURE
PASTEURISÉ

800 g

094080

prix du jour

SCHÖNI
BETTERAVES ROUGES
ENTIÈRES, ÉPLUCHÉES,
PASTEURISÉES

550 g net

044322

prix du jour



SCHÖNI
CHOU ROUGE CUIT

5 x 1 kg

094240

kg 3.25



SCHÖNI
CHOUCROUTE CRUE

5 kg

094040

prix du jour



SCHÖNI
CHOUCROUTE CUITE

5 x 1 kg

093661

prix du jour



«LA FERMENTATION EST UNE ARME SECRÈTE»

Il a cuisiné pour Roger Federer et Sergio Ermotti, travaillé dans des cuisines étoilées et s'est passionné pour les fourneaux dès son plus jeune âge: Jonas Schöni, cuisinier de formation, a désormais intégré la cinquième génération de Schöni Swiss-fresh. Avec sa femme Stefanie, il apporte un vent de fraîcheur culinaire à l'entreprise familiale – et il cultive un amour particulier pour la fermentation.

Jonas, quand as-tu pris goût à la cuisine?

À l'âge de quatre ou cinq ans, j'étais déjà aux fourneaux avec ma mère. Chez nous, être ensemble à table était un élément central de la culture familiale. Il y avait toujours des plats frais, sains et variés - préparés avec amour par ma mère. Ce mélange de plaisir, de communauté et de curiosité m'a marqué et m'a très tôt poussé vers la cuisine.

Ton parcours professionnel t'a conduit à des étapes très différentes...

Oui, après mon apprentissage de cuisinier en 2013, j'ai vécu beaucoup de choses. J'ai cuisiné pour Sergio Ermotti à la cuisine de la direction de l'UBS, j'ai découvert une cuisine axée sur les produits à l'hôtel-restaurant Jakob, qui a obtenu une étoile Michelin, et j'ai aussi pu cuisiner pour Roger Federer chez Franzoli Catering. J'ai été particulièrement marqué par mon passage au restaurant «Gül» à Zurich, où j'ai pu constater dès ses débuts comment une entreprise de restauration évolue pour attirer rapidement des clients du monde entier. Le temps passé aux côtés d'Elif Oskan et de Markus Stöckle a été très enrichissant à bien des niveaux, tant sur le plan professionnel que personnel. J'y ai non seulement acquis une expérience précieuse, mais j'y ai aussi rencontré l'amour de ma vie.

Pourquoi la fermentation est-elle devenue ton sujet de prédilection?

Le monde des micro-organismes me fascine depuis longtemps. En tant que cuisinier, j'avais déjà eu l'occasion de découvrir des méthodes de fermentation. Les bactéries, les levures ou les moisissures donnent naissance à de nouveaux univers gustatifs – j'ai été particulièrement séduit par la lactofermentation des légumes. Les possibilités et les combinaisons de (lacto)fermentation sont infinies. Avec son laboratoire de fermentation, le restaurant NOMA, célèbre dans le monde entier, démontre lui aussi de manière créative à quel point les aliments fermentés sont pertinents et inspirent les gastronomes aguerris comme les cuisiniers amateurs à travers le monde. La fermentation est l'arme secrète pour créer des plats raffinés qui font du bien au corps et à l'esprit.



Que retiens-tu de ton expérience de cuisinier pour ton travail chez Schöni?

Énormément. Travailler avec précision, communiquer directement, exprimer sa créativité, performer sous pression et diriger des équipes. Mais j'ai surtout appris l'importance d'un climat de travail sain et inspirant – cela donne de meilleurs résultats et plus de plaisir. Et je sais que de bons produits de base, issus d'une production équitable, sont la base de tout grand plat.

Quel rôle cela joue-t-il chez Schöni?

Un rôle central. Nos produits – en particulier la choucroute – sont issus d'une tradition séculaire et continuent d'être fabriqués honnêtement. Pour nous, la choucroute est le superaliment suisse – polyvalent, sain et étonnamment moderne. Mon expérience dans la restauration haut de gamme m'aide à utiliser ces connaissances pour innover en matière de produits, y compris dans des tendances comme le kimchi ou d'autres spécialités de fermentation.

Et en privé?

Je fais beaucoup fermenter pendant mon temps libre – fermentation lactique, kombucha, miso. J'aime jardiner, j'adore la bonne cuisine et plus encore cuisiner pour ma famille et mes amis.

Les recettes préférées de Jonas



Cette recette a vu le jour au départ des Käsespätzle de l'Allgäu, de Markus Stöckle (restaurant «Rosi»). Sa particularité? La pâte à spätzle n'a pas besoin d'être battue comme d'ordinaire jusqu'à ce qu'elle produise des bulles, un simple et léger mélange à la main suffit. Ainsi, les spätzle ne développent pas de chaînes de gluten et restent incroyablement aérés. À essayer absolument - non seulement cela fait gagner du temps, mais c'est aussi délicieux!

Spätzli à la choucroute et au fromage accompagnés d'une fondue d'oignons (pour 10 personnes)

Ingrédients:

1,25 kg	de farine
750 ml	d'œufs entiers
650 ml	d'eau minérale (pétillante)
250 g	de lait
	Noix muscade râpée
	de sel
200 g	de gruyère râpé
200 g	de vacherin fribourgeois râpé
50 g	de beurre
1 kg	de choucroute Schöni cuite
1 botte	e ciboulette

- Mélanger légèrement à la main tous les ingrédients y compris le sel - mais pas trop fermement, la pâte peut comporter des grumeaux!
- Porter à ébullition une grande casserole d'eau salée
- Racler la pâte par portions dans l'eau frémissante à l'aide d'une passoire à spätzli
- Bien cuire les spätzli, égoutter et mettre dans une casserole
- Mélanger avec le fromage, le beurre et la choucroute, bien remuer (ne pas faire rôti!)
- Servir avec les oignons rôtis

Fondue d'oignons

Ingrédients:

3 kg	d'oignons, coupés en fines lamelles dans le sens de la longueur, tige retirée
200 g	de beurre

- Chauffer le beurre dans une grande casserole
- Ajouter les oignons et faire caraméliser lentement à feu moyen jusqu'à ce qu'ils soient dorés



Recettes

Inspired by:



COOK

1 kg
4⁹⁵

Quality
Graines de courge



23%*

5 kg
82⁵⁰

Hügli
Demi-Glace



20%*

5 dl
13⁹⁹

Premium
Huile de graines de courge



280 g
9⁹⁵

Quality
Clous de girofle
entiers



1,1 kg
18⁵⁰

Hügli
Sauce de base
pour civet et rôti de bœuf mariné



1 kg
29⁹⁰

Hügli
Sauce chasseur



175 g
5⁶⁵

Quality
Herbes de Provence



410 g
15²⁰

Quality
Noix muscade
entière



600 g
15²⁰

Hügli
Crème de bolets



1 kg
13²⁵

Hügli
Menu Roux
brun



20%*

* Rabais déjà déduit

400 g
6⁹⁵

Quality
Poivre
noir
entier

25%*



825 g
2⁹⁵

Quality
Moitiés de poires
au sirop
6 x 825 g

24%*



200 g
8⁷⁵

Quality
Poivre
rosé entier



4,25 kg
8⁵⁵

Natura
Bio
Compote de pommes
sans sucres ajoutés



2,95 kg
10⁵⁰

Quality
Chou rouge



420 g
2⁰⁵

Majestic
Mini poires
entières
6 x 420 g



720 g
7¹⁵

Hero
Confiture d'airelles rouges



840 g
7⁵⁵

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

20%*



250 g
55⁵⁰

Quality
Morilles standard
séchées
avec tige



* Rabais déjà déduit

20 pièces

10⁸⁹

25%*

Quality
Confiserie Vol-au-vent
7 cm



1 kg

12⁶⁰

Quality
Cerneaux de noix
moitiés/clairs



1 kg

17⁹⁹

Quality
Haricots séchés

23%*



96 pièces

15⁹⁹

Quality
Mini vol-au-vent



4 kg

41⁷⁰

Hero
Confiture d'airelles rouges



800 g

6⁴⁰

Hero
Vermicelles
en rouleau



4 dl

3⁹⁵

Lacroix
Fond de gibier



2,2 kg

25³⁰

Chirat
Airelles rouges



1 kg

5⁵⁰

Quality
Raisins secs Golden



100 g

2⁹⁹

Hug
Meringues mini
4 cm
4 x 100 g



* Rabais déjà déduit

75 cl
12⁹⁰

Sassaia
Merlot
Ticino DOC
Vinattieri
Suisse
Tessin



75 cl
10⁹⁵

Clavien
Humagne Rouge
Valais AOC
Suisse
Valais



20%*

75 cl
12⁹⁰

Château Saint André
Châteauneuf-du-Pape
AOP
France
Rhône



25%*

75 cl
13⁹⁵

Hannes Reeh
Unplugged
Zweigelt
Autriche
Burgenland



75 cl
12⁹⁰

Barón de Ley
Gran Reserva
Rioja DOCa
Espagne
Rioja



30%*

75 cl
13⁹⁵

Rocca Rubia
Riserva
Carignano del Sulcis
DOC
Santadi
Italie
Sardaigne



75 cl
5⁹⁵

Medusa
Nero d'Avola
Sicilia DOC
Italie
Sicile



75 cl
6⁴⁵

Regolo Ripasso
Valpolicella DOC
Sartori
Italie
Vénétie



75 cl
12⁹⁵

Old World
Cuvée 99
Appassimento
Puglia IGP
Italie
Pouilles



75 cl
15⁹⁰

San Silvestro
Barolo
Patres DOCG
Italie
Piémont



* Rabais déjà déduit

250 pièces

27⁵⁰

Duni
Serviettes
Spicy pumpkin
pliage 1/4, 3 couches
40 x 40 cm



60 pièces

18⁹⁵

Bio Dunisoft
Serviettes
Wood Deer
40 x 40 cm



20%*

250 pièces

18⁵⁰

Duni
Set de table
Spicy pumpkin
30 x 40 cm



60 pièces

18⁹⁵

Bio Dunisoft
Serviettes
Autumn gradient
40 x 40 cm

60 pièces

18⁹⁵

Bio Dunisoft
Serviettes
Paisley Leaves
40 x 40 cm

0,4 x 24 m

27⁵⁰

Bio Dunicel
Tête-à-tête
Spicy pumpkin



pièce

11⁹⁵

Citrouille
15,5 x 9,5 x 7,5 cm



pièce

84.-

Cerf avec plateau
25,5 x 25,5 x 48 cm



pièce

29⁵⁰

Plateau en bois
avec poignées en corne de cerf
40 x 15 x 10 cm



pièce

44⁹⁵

Plateau Cerf en relief
31,5 x 17,5 x 7,5 cm



* Rabais déjà déduit