



**Un régal**  
Les graines de la moutarde à l'ancienne Maille sont broyées grossièrement, mais son goût, lui, est des plus raffinés! L'association du vin blanc et des graines croquantes garantit des saveurs uniques. Cette délicieuse moutarde relève parfaitement vos plats de poisson, de viande et de légumes – elle accompagnera donc à merveille votre menu de fête! 200 ml **2.95**



**Durable**  
Grand Cantabrico est considéré comme un pionnier de la certification MSC (voir encadré), donnant l'exemple contre la surpêche en mer. Filets d'anchois à l'huile d'olive, 25 g **3.95** et pâte d'anchois à l'huile d'olive, 60 g **2.85**<sup>1</sup>



**Un bon fond**  
Le fond de veau de Lacroix est idéal pour la préparation de sauces et de potages clairs, mais aussi de terrines et d'aspics. Le saviez-vous? Le fond est un bouillon qui a été mijoté longuement et qui, grâce à sa pleine saveur, constitue la base de toutes les sauces culinaires. Plus d'informations et de recettes sur [lacroix.ch](http://lacroix.ch). 400 ml **5.95**

## Le label MSC

... (Marine Stewardship Council) garantit une pêche durable et des chaînes d'approvisionnement transparentes. Les normes MSC vérifient que les pêcheries laissent un écosystème intact derrière elles et garantissent que les entreprises de transformation et de distribution ne mélangent pas les prises de pêcheries certifiées MSC avec de la marchandise conventionnelle.



**Ambiance de Noël**  
Pour la période de l'Avent, Happy Cola Classic et Zero (bouteille de 50 cl, **1.20** pièce) se parent d'une jolie étiquette de Noël. De quoi se réjouir encore plus à l'approche des fêtes!

# Nos recommandations

Elaboration du menu, sélection des ingrédients et préparation de mets somptueux: tant de plaisirs contribuant à la magie de Noël.

## Festin de Noël à la suisse

La Suisse romande est très friande de dinde, symbole d'abondance, au repas de Noël. Le chapon à la moutarde est quant à lui très prisé au Tessin. En Suisse alémanique, les délices régionaux ont la cote, par ex. les célèbres Bouchées à la Reine en Argovie ou le Rôti des Grisons (photo).



**Maîtrise artisanale**  
Le succulent pâté en croûte de la gamme Samuel Bell 1869 est préparé à la main dans le respect de la tradition, avec des ingrédients soigneusement sélectionnés. Un produit délicat au goût savoureux et à la consistance parfaite, 500 g **9.95**<sup>1</sup>



**100% italien**  
Le salami de Milan (**3.85**<sup>1</sup> au lieu de 4.85 les 100 g) est produit depuis 1878 selon une ancienne recette de Giuseppe Citterio. La fermentation lente et naturelle lui donne son goût irrésistible et incomparable. Citterio s'engage par ailleurs pour le bien-être animal et investit dans ses propres élevages en Italie où le respect des bêtes est primordial.

# Saveurs raffinées

La moutarde mi-forte produite à Meaux est très appréciée des connaisseurs.

La moutarde de Meaux® Pommery® est l'une des plus anciennes moutardes. On la trouvait déjà sur les tables de la cour de France il y a plus de 350 ans. Elle n'est moulue que grossièrement et contient parfois des grains entiers. Le secret de son goût unique tient d'ailleurs aux graines de moutarde et assaisonnements soigneusement sélectionnés. Le produit est proposé uniquement en pot en grès, qui s'accorde parfaitement à la qualité de la recette exclusive et permet de bien conserver la moutarde. Celle-ci peut être utilisée de multiples façons, notamment comme condiment avec des assiettes froides ou comme ingrédient venant relever délicatement une sauce ou une sauce à salade. Cela vaut aussi pour quatre autres produits de la famille des moutardes Pommery®: moutarde au cognac, fine de Dijon et à l'Ancienne avec du piment d'Espelette ou de la figue.



MOUTARDE DE MEAUX POMMERY

<sup>1</sup>En vente uniquement dans certains magasins Coop