

PRIMEUR • BOUCHERIE • FROMAGERIE • POISSONNERIE • TRAITEUR

fresh.

# VOTRE LISTE AU PÈRE NOËL COMMENCE ICI

fresh.

& COLLECT

RÉSERVEZ VOS PRODUITS DE  
FÊTES SUR [fresh.fr](https://fresh.fr)  
ET RÉCUPÉREZ-LES EN MAGASIN !

LE SPÉCIALISTE DES PRODUITS FRAIS

\*Prix valables du 1<sup>er</sup> au 25 décembre. Disponibilité des produits selon arrivage.



# TOUTES NOS RECETTES FESTIVES ET BIEN PLUS ENCORE À RETROUVER SUR **fresh.fr**



## HOMARD GRILLÉ *sauce aux fruits de la passion*

Pour 4 personnes - Préparation : 15 min.

Cuisson : 15 min. - Difficulté : ★

- 2 HOMARDS DÉJÀ CUITS
- 2 FRUITS DE LA PASSION
- LE JUS ET LE ZESTE D'1/2 CITRON VERT
- 1 C. À S. DE MIEL
- 3 C. À S. D'HUILE D'OLIVE
- 1 PETITE GOUSSE D'AIL
- SEL ET POIVRE

1. Préchauffez votre four à 220 °C.
2. Coupez les homards en deux dans le sens de la longueur et retirez les viscères.
3. Placez-les dans un plat allant au four, arrosez-les d'un filet d'huile d'olive, ajoutez le zeste de citron vert, puis assaisonnez de sel et de poivre. Enfournez pour 15 minutes environ et finissez la cuisson sur la position grill pour quelques minutes.
4. Pendant la cuisson, préparez la sauce aux fruits de la passion. Coupez les fruits de la passion en deux et récupérez la pulpe dans un bol. Ajoutez le jus du citron vert, l'huile d'olive, le miel et l'ail finement haché. Mélangez bien pour obtenir une sauce homogène.
5. Servez les homards grillés avec la sauce aux fruits de la passion.

## PAVLOVA *aux fruits tropicaux*

Pour 4 personnes - Préparation : 40 min.

Cuisson : 1h30 - Difficulté : ★

- 4 BLANCS D'OEUF
- 125G DE SUCRE
- 125G DE SUCRE GLACE
- 1 MANGUE
- 1 PITAYA JAUNE
- 1 DIZAINE DE PHYSALIS
- 30 CL DE CRÈME FLEURETTE
- 1 GOUSSE DE VANILLE
- LE ZESTE D'UN CITRON VERT
- 2C. À S. DE MIEL LIQUIDE

1. Préchauffez le four à 120 °C.
2. Montez les blancs en neige jusqu'à ce qu'ils soient souples, puis ajoutez les sucres en trois fois en continuant de fouetter jusqu'à ce que la meringue forme un bec d'oiseau.
3. Déposez l'appareil à meringue sur une feuille de papier cuisson, creusez légèrement l'intérieur. La meringue doit être assez haute pour pouvoir former un nid. Enfournez pour 1h30 de cuisson. Laissez refroidir complètement.
4. Pendant que la meringue refroidit, découpez la mangue en fines tranches et le pitaya en cubes. Réservez-les.
5. Montez la crème fleurette bien froide en chantilly en la fouettant avec les grains de vanille, jusqu'à ce qu'elle ait une consistance ferme.
6. Au moment de servir, garnissez le nid de chantilly, ajoutez les fruits, les zestes de citron vert et décorez de miel liquide. Servez sans attendre.



★  
**MANQUE DE TEMPS ?  
NOTRE PAVLOVA PRÊTE À GARNIR  
EST DISPONIBLE EN MAGASIN.**



# DÉCOUVREZ NOS FOIES GRAS FRANÇAIS

pour 2 personnes **8,99€** les 90g 99,89€ le kg  
pour 4 personnes **15,99€** les 180g 88,83€ le kg  
pour 5-6 personnes **25,99€** les 320g 81,22€ le kg

**bocal de foie gras de canard entier  
mi-cuit du Sud Ouest à la fleur de sel.**

Nos foies gras entiers du Sud-Ouest sont cuits à basse température dans une déclinaison de bocal en trois formats.

Élaboré à partir de foie gras origine



**22,99€** les 200g 114,95€ le kg

**foie gras de canard entier  
mi-cuit fleur de sel.**

Foie gras entier raffiné, issu d'un savoir-faire français reconnu.

Élaboré à partir de foie gras origine



**23,99€** les 200g 119,95€ le kg

**foie gras de canard entier  
du Sud Ouest cuit au torchon.**

Foie gras emblématique, assaisonné puis cuit lentement au torchon : une texture fine et fondante, un goût délicat et authentique.

Élaboré à partir de foie gras origine



**34,99€** les 500g\* 69,98€ le kg

**foie gras cru de canard  
extra déveiné.**

Foie gras haut de gamme et ultra frais, déjà déveiné.

Origine



\*poids variable.

**POUR RÉALISER VOTRE FOIE  
GRAS MAISON, DÉCOUVREZ  
NOTRE RECETTE SUR [fresh.fr](https://fresh.fr)**

**21,99€** les 200g 109,95€ le kg

**foie gras de canard  
entier mi-cuit  
à l'ail noir  
confit du Tarn.**

Ingrédient phare de notre terroir : l'ail noir confit du Tarn. Obtenue par un long processus de maturation, il se distingue par ses notes confites et caramélisées.

Autres déclinaisons\* : Jurançon, piment d'Espelette, poivre de Sichuan.

Élaboré à partir de foie gras origine



\*voir prix affichés en magasin.

**FOIE GRAS CO-CRÉÉ AVEC  
MICHEL MONTEIL, LE MAÎTRE ARTISAN  
DU HAMEAU DES SAVEURS,  
AU CŒUR DU QUERCY.**



**fresh.  
& COLLECT  
RÉSERVEZ NOS FOIES GRAS  
SUR [fresh.fr](https://fresh.fr)**



**5,99 €** les 160g  
37,44€ le kg

### verrines bloc de foie gras français.

4 verrines. Crème de marron, compote de pomme et éclats de noisettes torréfiées.

Elaborées en  
**FRANCE**



**3,99 €** les 200g  
19,95€ le kg

### pâte en croûte volaille & morilles.

2 tranches.

Elaboré à partir de viande de volaille origine  
**FRANCE**



**3,99 €** les 400g  
9,97€ le kg

### mini pâté en croûte aux éclats de pistache.

Elaboré à partir de viande de porc origine  
**FRANCE**



**GARNIS À LA MAIN.**

**16,99 €** les 700g  
24,27€ le kg

### pain surprise terre et mer.

Composé de 32 toasts exclusifs : jambon sec beurre & moutarde, saumon fumé fromage frais & citron, crème de brie & noix, tomate, thym & basilic.

Elaboré en  
**FRANCE**



**GARNI À LA MAIN.**

**9,99 €** les 16 pièces (115g)  
86,87€ le kg

### canapés apéritifs.

Plateau de 16 bouchées exclusives : rillette de saumon & citron confit, saumon gravlax & fromage frais ciboulette, mousse de truite & œufs de truite, rillettes de thon & edamame.

Elaborés en  
**FRANCE**



**5,98 €** les 2  
2x180g  
16,61€ le kg

### mini boudins et mini knacks.

Panachage possible : mini boudins noirs antillais, mini boudins blancs & mini knacks.



**5,99 €** les 160g  
37,44€ le kg

### trio de chiffonnades à la truffe d'été 2% aromatisé.

Saucisson sec, jambon cru et coppa. Pour 4 à 6 personnes.

Elaborées à partir de viande de porc origine  
**ITALIE**



\*Tuber aestivum vitt.

Les dates d'arrivée en magasin varient selon les produits.  
Pour plus d'informations, rendez-vous en magasin.

\*\*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



# LANCEZ LES FESTIVITÉS DÈS L'ENTRÉE

fresh.  
& COLLECT  
RÉSERVEZ NOS  
SAUMONS ET CAVIARS  
SUR [fresh.fr](http://fresh.fr)

**13,99 €** les 300g  
46,63 € le kg

cœur de saumon fumé  
citron & basilic.

Élevé en  
NORVÈGE  
Élaboré en  
FRANCE ou en BELGIQUE  
selon arrivage



**11,99 €** les 280g  
42,82 € le kg

saumon gravlax.  
Mariné à l'aneth.

Élevé en  
NORVÈGE  
Élaboré en  
FRANCE



**39,99 €** le kg

saumon fumé  
à la ficelle.

Pièce d'1 kg.

Élevé en  
NORVÈGE, ISLANDE,  
ÉCOSSE ou FÉROÉ selon arrivage  
Élaboré en  
FRANCE



## DEUX CAVIARS D'EXCEPTION :

**69,90 €** les 50g  
1398 € le kg

oscietre.

grains généreux aux notes de  
noisette et d'iode.

Oufs d'esturgeon élevés en France

FRANCE

Élaborés en

FRANCE

**29,90 €** les 30g  
996,67 € le kg

baerii IGP<sup>(1)</sup> Aquitaine.

grains fins, saveur fraîche  
et iodée, légèrement crémeuse.



**17,99 €** les 320g  
56,22 € le kg

saumon fumé  
sauvage MSC\*.

Pêché en

Océan Pacifique  
Nord-Est

Élaboré en  
FRANCE



**NOTRE ASTUCE :** À savourer pur, à la cuillère,  
pour révéler toute leur finesse.

Les dates d'arrivée en magasin varient selon les produits. Pour plus d'informations, rendez-vous en magasin.



# COMPOSEZ VOTRE PLATEAU DE FRUITS DE MER

## À COMPOSER

Comptez environ 400g de fruits de mer par personne, sans oublier de varier les plaisirs : alternez coquillages puis crustacés et jouez sur les tailles et les textures.

crevettes cuites

bulots

araignées de mer

langoustines

pinces de tourteau

homards

## DÉJÀ PRÊTS !

*2 plateaux au choix*

### PLATEAU 4 PERS.

4 demi-tourteaux,  
4 langoustines,  
4 crevettes 16/20,  
16 crevettes 30/50,  
10/12 bulots.

### ASSIETTE 2 PERS.

4 langoustines,  
10 crevettes 30/50,  
12/15 bulots,  
1 pot de mayonnaise.

fresh.

& COLLECT

NOS FRUITS DE MER OU PLATEAUX  
TOUT PRÊTS SONT DISPONIBLES  
EN MAGASIN ET EN RÉSERVATION  
SUR [fresh.fr](https://fresh.fr)





**7,80 €** la barquette de 300g environ  
26,00€ le kg

**coquilles de pétoncle à la truffe\* brumale.**

Une alliance raffinée pour des entrées festives et gourmandes.

Élaborées en  
**ESPAGNE**

\*Truffe d'été (Tuber Aestivum) 3%.

**9,90 €** la bourriche de 12 huîtres  
minimum (1 kg environ)

**huîtres fines de Claire IGP<sup>(1)</sup>  
Marennes-Oléron n°3.**

Affinées à  
**MARENNES-OLÉRON**  
Élevées en  
**FRANCE**



(1) Indication Géographique Protégée.

**fresh.**  
**& COLLECT**  
**RETROUVEZ TOUTES  
NOS HUÎTRES  
FRANÇAISES  
SUR [fresh.fr](https://fresh.fr)**



**7,99 €** les 2 ballotines (240g)  
33,29€ le kg

**ballotines de saumon Saint-Jacques et citron confit.**

Elles révèlent un cœur fondant à la noix de Saint-Jacques  
et aux poissons blancs, relevées d'un zeste de citron confit.

Élaborées en  
**FRANCE**



**NOS SAINT-JACQUES  
FRANÇAISES**

Sélectionnées pour leur qualité,  
nos Saint-Jacques françaises vous  
attendent en magasin.



**gambas sauvages  
entières cuites.**

U10.  
Grosses crevettes au goût intense  
qui font leur effet dans l'assiette.

Pêchées en  
**Océan Atlantique Centre-Est**

Les dates d'arrivée en magasin varient selon les produits.  
Pour plus d'informations, rendez-vous en magasin.

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE GRIGNOTER ENTRE LES REPAS. [www.mangerbouger.fr](https://www.mangerbouger.fr)



# SUCCOMBEZ À L'EXCELLENCE DE NOS VOLAILLES

fresh.

& COLLECT

NOS VOLAILLES SONT  
DISPONIBLES EN MAGASIN  
ET EN RÉSERVATION  
SUR [fresh.fr](https://www.fresh.fr)

11,99 € le kg

pintade fermière\*\*.

Origine



FRANCE



CHAIR FERME ET PARFUMÉE  
À LA SAVEUR PLEINE  
DE CARACTÈRE.

14,99 € le kg

dinde fermière\*.

Origine



FRANCE



CHAIR MAIGRE ET SAVOUREUSE,  
PARFAITE AVEC NOS  
FARCES GOURMANDES.

12,99 € le kg

chapon fermier\*.

Origine



FRANCE



## SUBLIMEZ VOTRE VOLAILLE FESTIVE

Retrouvez en magasin :

- Nos farces gourmandes aux morilles ou aux marrons prêtes à garnir.
- Nos châtaignes françaises, cuites à basse température.

\*Chapon et dinde = environ 3kg pour 8 à 10 personnes.

\*\*Pintade = environ 2,5kg pour 6 à 8 personnes.

Les dates d'arrivée en magasin varient selon les produits. Pour plus d'informations, rendez-vous en magasin.





↖ **24,99 €** le kg  
rôti de chapon farce  
au foie gras et figue.  
Élaboré à partir de volaille origine  
**FRANCE**



**NOS RÔTIS SONT PRÊTS  
À CUIRE ET DÉJÀ FARCIS.**



↖ **31,99 €** le kg  
**magret de canard  
en tournedos rossini.**  
Élaboré à partir de volaille origine  
**FRANCE**



↖ **23,99 €** le kg  
rôti de pintade farce  
de volaille aux girolles.  
Élaboré à partir de volaille origine  
**FRANCE**



↖ **5,49 €** les 300g  
18,30 € le kg  
**bouchées poulet morilles.**  
Produit traditionnel et généreux :  
vol-au-vent pur beurre, farci d'une préparation  
crémeuse aux champignons de Paris et morilles.  
Élaborées en  
**FRANCE**



↖ **23,99 €** le kg  
**magret de canard  
du Sud-Ouest.**  
À déguster simplement  
ou à préparer en magret séché.

Origine



**PENSEZ À NOS LÉGUMES  
ANCIENS POUR VOS  
ACCOMPAGNEMENTS :**

panais, topinambours, rutabaga et bien d'autres !



↖ **3,99 €** les 240g  
16,63 € le kg

**pommes duchesse.**  
Plateau de 8.  
Pommes de terre origine France.  
Élaborées en  
**FRANCE**



↖ **3,29 €** le sachet de 250g  
13,16 € le kg  
**mezzelune Gorgonzola AOP<sup>(1)</sup> & poires.**

Des pâtes en forme de demi-lune, farcies d'un  
savoureux mélange sucré-salé : du Gorgonzola  
AOP<sup>(1)</sup> intense et des poires légèrement caramélisées.

Fabriquées en



Les dates d'arrivée en magasin varient selon les produits.  
Pour plus d'informations, rendez-vous en magasin.

(1) Appellation d'Origine Protégée.



# ON A TOUS LES FROMAGES : À VOUS DE COMPOSER.

**fresh.**  
**& COLLECT**  
RÉSERVEZ VOTRE PLATEAU  
EN LE COMPOSANT  
VOUS MÊME SUR [fresh.fr](https://www.fresh.fr)



## DÉCOUVREZ NOS CRÉATIONS UNIQUES

L'ATELIER  
— DU FROMAGE —

pointe à la truffe\* :  
**37,99 €** le kg

pointe façon mendiant :  
**26,99 €** le kg

22% MG sur produit fini.  
À partir d'un Brie de Meaux AOP®.  
Au lait cru de vache.

Fabriquées dans le  
**RHÔNE**

**2,69 €** la pièce de 90g  
29,89 € le kg

**enrobé chèvre coco citron vert.**

Un équilibre subtil et original qui  
séduira les amateurs de sucré-salé.  
20,6% MG sur produit fini.  
Au lait pasteurisé de chèvre.

Fabriqués dans le  
**RHÔNE**

beurres aromatisés  
à partir de  
**2,19 €**

Fabriqués dans le  
**RHÔNE**

**4,99 €** les 9 pièces (117g)  
42,65 € le kg

**bouchées chèvre choco.**

3 saveurs originales : framboise,  
figue & noix, noisette & caramel.  
22% MG sur produit fini.  
Fromage au lait pasteurisé de chèvre.

Fabriquées dans le  
**RHÔNE**

Les dates d'arrivée en magasin varient selon les produits.  
Pour plus d'informations, rendez-vous en magasin.

### NOS BEURRES AROMATISÉS :

Citron, aneth, baies roses : idéal avec un saumon  
ou un poisson blanc.  
Truffe d'été\* et persillade : parfaits pour rehausser  
vos viandes, purées ou pâtes fraîches.  
Marron glacé : délicieux sur une brioche toastée.  
D'autres saveurs sont à découvrir en magasin.

\*4,8% tuber aestivum.



# L'EXOTISME S'INVITE DANS VOS CORBEILLES

fresh.

& COLLECT

NOS CORBEILLES DE FRUITS  
SONT DISPONIBLES EN  
RÉSERVATION SUR [fresh.fr](https://fresh.fr)

À PARTIR  
DE 25 €\*

corbeille de fruits.

## RETROUVEZ NOS AGRUMES D'EXCEPTION EN MAGASIN

Tangelo, main de Bouddha, bergamote, yuzu, cédrat, citron caviar et combava. Sélectionnés avec soin pour leurs parfums et leurs raretés, ils apporteront fraîcheur, originalité et intensité à vos menus de Noël.



\*Prix valable sur le panier «Bouquet de fruits» de 5kg, soit 5€ le kg.  
Compositions et origines précisées sur le lieu de vente. Suggestion de présentation.

Les dates d'arrivée en magasin varient selon les produits. Pour plus d'informations, rendez-vous en magasin.



# fresh. & COLLECT

Réservez vos produits de fêtes  
sur **fresh.fr** et récupérez-les  
en magasin.

## FACILE ET RAPIDE !

1. Rendez-vous  
sur **fresh.fr**  
et sélectionnez  
vos produits festifs
2. Choisissez  
la date et l'heure  
de retrait
3. Retirez et réglez  
votre commande  
en magasin

### Dates limites des commandes :

Pour un retrait le 24 décembre, commandez au plus tard le 21 décembre.  
Pour un retrait le 31 décembre, commandez au plus tard le 28 décembre.



fresh.fr  
@fresh.lemagasin



## LE CALENDRIER DE L'AVENT TROP fresh.

**1 AN  
DE COURSES\***

**1000  
BONS D'ACHAT  
DE 5€  
ET PLEIN D'AUTRES  
SURPRISES**

Pour tenter de gagner des surprises,  
participez sur **fresh.fr**



\*voir conditions sur fresh.fr

**HORAIRES EXCEPTIONNELS :** Pour connaître les horaires de décembre : rendez-vous sur **fresh.fr**