

PRIMEUR • BOUCHERIE • FROMAGERIE • POISSONNERIE • TRAITEUR

fresh.

VOTRE LISTE
AU PÈRE NOËL
COMMENCE ICI

fresh.
& COLLECT

RÉSERVEZ VOS PRODUITS DE
FÊTES SUR fresh.fr
ET RÉCUPÉREZ-LES EN MAGASIN !

LE SPÉCIALISTE DES PRODUITS FRAIS

*Prix valables du 1^{er} au 25 décembre. Disponibilité des produits selon arrivage.

TOUTES NOS RECETTES FESTIVES ET BIEN PLUS ENCORE À RETROUVER SUR

fresh.fr 



PAVLOVA aux fruits tropicaux

Pour 4 personnes - Préparation : 40 min.
Cuisson : 1h30 - Difficulté : ★

• 4 BLANCS D'OEUFFS	• 1 DIZAINE DE PHYSALIS
• 125G DE SUCRE	• 30 CL DE CRÈME FLEURETTE
• 125G DE SUCRE GLACE	• 1 GOUSSSE DE VANILLE
• 1 MANGUE	• LE ZESTE D'UN CITRON VERT
• 1 PITAYA JAUNE	• 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.

HOMARD GRILLÉ sauce aux fruits de la passion

Pour 4 personnes - Préparation : 15 min.
Cuisson : 15 min. - Difficulté : ★

• 2 HOMARDS DÉJÀ CUISTS	• 1 C. À S. DE MIEL
• 2 FRUITS DE LA PASSION	• 3 C. À S. D'HUILE D'OLIVE
• LE JUS ET LE ZESTE D'1/2 CITRON VERT	• 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.



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

DÉCOUVREZ NOS FOIES GRAS FRANÇAIS

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

 **FRANCE**

 **Label Rouge**

 **IGP**

 **IGP**

 **IGP**

 **IGP**

 **IGP**

 **IGP**

 **IGP**

 **IGP**

 **IGP**

 **IGP**

 **IGP**

 **IGP**

 **IGP**

 **IGP**

 **IGP**

 **IGP**

 **IGP**

 **IGP**

 **IGP**

 **IGP**

 **IGP**

 **IGP**

 **IGP**

 **IGP**

 **IGP**

 **IGP**

 **IGP**

 **IGP**

 **IGP**

 **IGP**

 **IGP**

 **IGP**

 **IGP**

 **IGP**

 **IGP**

 **IGP**

 **IGP**

 **IGP**

 **IGP**

 **IGP**

 **IGP**

 **IGP**

 **IGP**

 **IGP**

 **IGP**

 **IGP**

 **IGP**

 **IGP**

 **IGP**

 **IGP**

 **IGP**

 **IGP**

 **IGP**

 **IGP**

 **IGP**

 **IGP**

 **IGP**

 **IGP**

 **IGP**

 **IGP**

 **IGP**

 IGP

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.

Élaborées en
FRANCE



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.

Élaboré en
FRANCE

GARNI À LA MAIN.



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.

Élaborées 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.

3,99 € les 200g
19,95€ le kg

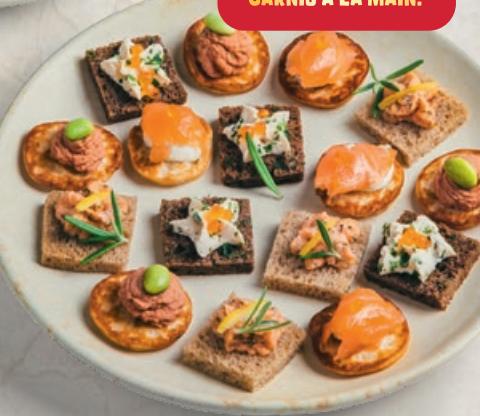
pâté en croûte volaille & morilles.

2 tranches.

Élaboré à partir de viande de volaille origine

FRANCE

GARNIS 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.

Élaborés en

FRANCE



escargots de Bourgogne.

12 pièces. Farce traditionnelle bourguignonne.
Préparés en Bourgogne-Franche-Comté avec du beurre français.
Belle grosseur. Marinés au Chablis** AOC et beurrés à la main.

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

LANCEZ LES FESTIVITÉS DÉS L'ENTRÉE

fresh.
& COLLECT
RÉSERVEZ NOS
SAUMONS ET CAVIARS
SUR fresh.fr

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

13,99 € les 300g
46,63€ le kg

coeur 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

DEUX CAVIARS D'EXCEPTION :

69,90 € les 50g
1398€ le kg

oscietre.
grains généreux aux notes de
noisette et d'iode.

Œufs d'esturgeon élevés en France

FRANCE

Élaborés en

FRANCE

29,90 € les 30g
996,67€ le kg

baerii IGP⁽¹⁾ 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

(1) Indication Géographique Protégée.

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.

*Pêche durable selon le référentiel MSC.

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.



DÉJÀ PRÊTS !

PLATEAU 4 PERS.

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

2 plateaux au choix

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

*Truffe d'été (*Tuber aestivum*) 3%.



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

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

huîtres fines de Claire IGP⁽¹⁾
Marennes-Oléron n°3.

Affinées à
MARENNE-OLÉRON
Élevées en
FRANCE



**fresh,
& COLLECT**

RETRouvez toutes
nos huîtres
françaises
sur **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, relevés 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

SUCCOMBEZ À L'EXCELLENCE DE NOS VOLAILLES

**fresh.
& COLLECT**

NOS VOLAILLES SONT
DISPONIBLES EN MAGASIN
ET EN RÉSERVATION
SUR 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.

23,99 € le kg

rôti de pintade farce
de volaille aux girolles.

Élaboré à partir de volaille origine
FRANCE

23,99 € le kg

magret de canard
du Sud-Ouest.
À déguster simplement
ou à préparer en magret séché.

Origine

FRANCE

CANARD À FOIE GRAS
DU SUD-OUEST
(CHALOSSE - GASCOGNE
GERS - LANDES
PÉRIGORD - QUERCY)
IGP

PENSEZ À NOS LÉGUMES ANCIENS POUR VOS ACCOMPAGNEMENTS :

panais, topinambours, rutabaga et bien d'autres !



24,99 € le kg

rôti de chapon farce
au foie gras et figue.
Élaboré à partir de volaille origine
FRANCE



31,99 € le kg

magret de canard
en tournedos rossini.

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
crèmeuse aux champignons de Paris et morilles.

Élaborées en
FRANCE



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⁽¹⁾ & poires.

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

Fabriquées en
ITALIE

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

(1) Appellation d'Origine Protégée.

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE GRIGNOTER ENTRE LES REPAS. www.mangerbouger.fr

ON A TOUS LES FROMAGES : À VOUS DE COMPOSER.

fresh.
& COLLECT

RÉSERVEZ VOTRE PLATEAU
EN LE COMPOSANT
VOUS MÊME SUR fresh.fr



DÉCOUVREZ NOS CRÉATIONS UNIQUES

L'ATELIER
DU FROMAGE

* Truffe d'été 3% (Tuber aestivum Vitt.) (l') Appellation d'Origine Protégée.

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



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.

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.

Fabriqué dans le
 RHÔNE



beurres aromatisés

à partir de

2,19 €

Fabriqués dans le
 RHÔNE



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.

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE GRIGNOTER ENTRE LES REPAS. www.mangerbouger.fr

L'EXOTISME S'INVITE DANS VOS CORBEILLES

**fresh.
& COLLECT**
NOS CORBEILLES DE FRUITS
SONT DISPONIBLES EN
RÉSERVATION SUR 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.



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

