

## &gt;&gt; POUR LES FÊTES DE NOËL

## Un menu Paso pour les enfants



Un moment gourmand.

On connaît tous les apéros qui s'éternisent avec les copains et les enfants qui s'impatientent parce qu'ils ont faim... Une fois de plus, Paso a la solution ! Olivier Vallée, le chef-cuisinier de Paso a créé pour les fêtes de fin d'année le premier menu enfant. Au menu : des pommes noisette toutes rondes et toutes dorées, deux minis-cheeseburgers concoctés avec un moelleux pain Buns brioché « fait maison » et un savoureux steak haché 100 % pur bœuf, et en dessert un méga cookie ultra-moelleux aux pépites de chocolat.

Barquette Paso. Poids net : 260 g. DLC : 15 jours. A partir de 3,90 €. Au rayon traiteur traditionnel des GMS.

## Cake de Noël Quai Sud

Quai Sud propose une des produits de Noël aromatisés à la cannelle et à l'orange, les parfums préférés de ce sacré Père Noël...

La préparation pour cake de Noël Quai Sud : à l'orange et à la cannelle avec en cadeau bonus des petits sapins et flocons sucrés pour une présentation au top.

Préparation pour cake de Noël Quai Sud : 9,95 €. Site internet : [www.quaisud.fr](http://www.quaisud.fr)



Un cake à décorer.

## Les mini-tartelettes Paso



Un mariage de saveurs.

Succombez aux savoureuses mini-tartelettes gourmandes concoctées par Olivier Vallée, chef cuisinier de Paso. Deux recettes inédites : les mini-tartelettes au foie gras de canard et pommes rôties au caramel de cidre, avec une compotade de champignons relevée aux cèpes, des émincés de magret de canard fondants et goûteux. Et les mini-tartelettes au magret de canard fumé et compotade de champignons aux cèpes.

Plateaux de 20 mini-tartelettes Paso. DLC : 12 jours. Prix de vente recommandé : 16,90 € les 400 g. Au rayon traiteur traditionnel des GMS.

## Coffrets Quai Sud

Color Addict : des cocktails originaux, colorés et accessibles à tous ! Plus besoin de se casser la tête à trouver le bon mélange pour vos cocktails préférés. Les épices et sucres sont sélectionnés pour vous assurer la meilleure qualité. Du banana colada au blue lagoon en passant par le pink elephant, tout est permis.

Cocktail fever : cinq grands classiques à réaliser soi-même ! Piña colada, mojito, mojito fraise, blue lagoon et sex on the beach.

Les coffrets Cristal Quai Sud. [www.quaisud.fr](http://www.quaisud.fr)



Ces coffrets vont vous simplifier la vie.

## Chocolats Cheverny Cémoi

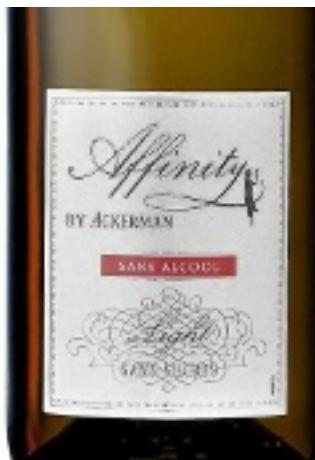


Dans un étui élégant et refermable inédit.

Pour se faire plaisir durant les fêtes de fin d'année, Cémoi présente les références piliers de sa gamme festive dans de nouveaux étuis refermables. Élégants, ces étuis agrémentés d'un ruban existent en trois versions différentes, permettant ainsi de valoriser trois assortiments de chocolats Cémoi : Cheverny Gourmand, Cheverny Plaisir et Pralinés Gourmands. Chaque boîte contient 7 à 8 chocolats positionnés dans des alvéoles pour une présentation irréprochable.

Les chocolats Cheverny Cémoi. Prix public : 2,99 € l'étui de 74 g.

## Affinity Ackerman



La quintessence d'un grand vin.

Pour des fêtes de fin d'année pétillantes et décomplexées, la Maison Ackerman innove avec Affinity, une fine bulle désalcoolisée sans sucres ajoutés. Habillé d'un écrin chic, raffiné et résolument féminin, Affinity nous procure éveil des sens et plaisir gustatif sans complexe. Enfin une véritable alternative ponctuée d'élégance pour celles et ceux qui souhaitent savourer les repas de fin d'année tout en alliant plaisir et sécurité. Blanc brut, fruits rouges ou fruits exotiques, ce nectar délicat ravit les papilles des épicuriens de tous âges.

Affinity Ackerman. Sans alcool. Prix conseillé 24,90 € le pack de 3 soit 8,30 € la bouteille. En vente sur [www.affinitybyackerman.fr](http://www.affinitybyackerman.fr) et en épicerie fines.

## Foie gras de canard

Foie gras de canard entier du Sud-Ouest Sel et Poivre.

Cette recette a été de nombreuses fois primée, elle a notamment obtenu la médaille d'argent 2013 au concours général agricole et l'on comprend pourquoi. Cette version sel et poivre laisse place aux saveurs douces et puissantes du foie entier Jean Larnaudie et révèle tout son caractère et le goût authentique d'une recette « fait maison ».

Foie gras de canard Larnaudie. Bocal 125 g : 18,95 €. En vente sur [BienManger.com](http://BienManger.com)



Médaille d'argent 2013 au concours général agricole.

## Muffin Saumon Basilic Paso



Un muffin aux saveurs salées.

Fort de son double savoir-faire traiteur et boulanger, Olivier Vallée, chef-cuisinier de Paso Traiteur, s'invite à votre table avec sa dernière recette inédite et originale : le Muffin Saumon Basilic. Sa texture au moelleux incomparable s'accorde parfaitement au saumon fumé parfumé à l'huile d'olive, au parmesan et au basilic. Les muffins Paso, des ingrédients simples et sélectionnés avec soin, la garantie d'une recette concoctée par un chef !

Plateau de 20 muffins Paso. DLC : 12 jours. Prix indicatif : 8,90 € les 400 g. Au rayon traiteur traditionnel des GMS.

## Les truffes Mathez

Les Parisiennes, dernière création de la chocolaterie Mathez située à Châteauneuf-sur-Sarthe, sont à l'image de l'ADN de l'entreprise : innovantes, surprenantes, séduisantes. Depuis 1934, Chocolat Mathez s'attache à partager sa passion de la truffe avec le plus grand nombre. La collection « Les Parisiennes » se décline autour d'un voyage à Paris : une recette « traditionnelle » : la truffe Nature ; une recette « prestige » : la truffe Marc de Champagne ; et deux recettes « innovantes » : la truffe Pétillante et la truffe Macaronframboise.

Les Parisiennes de la chocolaterie Mathez. Disponible sur le site : [bienmanger.com](http://bienmanger.com). Prix : à partir de 9 € les 200 g.



Le « spécialiste » de la truffe.

## Bûche glacée Toupargel



Bûche signée Ph. Gauvreau.

Délicieusement évocateurs, les décors typiques de Noël donnent le ton : le pain d'épices est à l'honneur dans cette recette ! Sous le chocolat, la glace vanille enveloppe la glace au pain d'épices, rehaussées d'éclats d'amandes caramélisées... Une bûche au bon goût d'enfance !

« Marché de Noël », Toupargel. Prix : 14,95 €. [www.toupargel.fr](http://www.toupargel.fr)