

frais & sympa

Magazine thématique Page 17

En
savoir **plus**

Pâtisserie de Noël

Actualités de cuisine

Menu de fête

Du simple au double

MÖVENPICK

THE ART OF SWISS ICE CREAM

TOUS LES BIDONS 900 ML
SONT EN

ACTION

DU 17.12. - 24.12.2018



OFFREZ-VOUS UN MOMENT *MÖVENPICK*
POUR LES JOURS DE FÊTES





Editorial

Si vous ne ressentez pas encore la magie de Noël, vous la sentirez certainement en lisant cette édition de «frais&sympa». Dans la rubrique «Actualités de cuisine», en page 5, nous vous présentons des idées festives pour votre menu de Noël. Un petit atelier de pâtisserie de Noël vous attend à la rubrique «En savoir plus», à partir de la page 17, avec des idées décoratives telles que les profiteroles pour adoucir l'instant café ou le sapin en pâte feuilletée épicée à partager entre amis autour d'un bon verre de vin blanc. Si vous êtes encore à la recherche d'idées de cadeau, vous trouverez peut-être ce qu'il vous faut chez Volg. Apprenez-en davantage à la page 38.

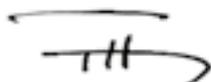
Noël est le temps des cadeaux et le temps de savourer les fêtes en compagnie de ceux que nous aimons. C'est aussi le temps de la reconnaissance. Je souhaite vous remercier de tout cœur de la confiance que vous accordez à Volg et nous sommes fiers de vous compter parmi nos estimés clients. En guise de remerciement, nous organisons pour vous les actions de l'heure étoilée de Volg qui, durant la période de Noël, vous réservent chaque semaine des offres attrayantes à l'occasion desquelles vous pourrez gagner des prix exceptionnels. Vous verrez à la page 14 comment participer et comment en profiter.

Au nom de tous les collaborateurs de Volg, je vous souhaite de belles fêtes de fin d'année.

frais et sympa



Ferdinand Hirsig,
président de la Direction



Actualités de cuisine
**Menu de fête:
d'abord faire les
achats, puis se ré-
galer deux fois**

5



5 Actualités de cuisine

Menu de fête: d'abord faire les achats, puis se régaler deux fois

10 Vins et fromages du mois

Volgaz et Tête de Moine

12 Mon Volg

De quoi amuser grands et petits

14 L'heure étoilée

Profitez et gagnez

15 Uniquement pour vous

Maintenant, rendez-vous chez Volg aussi en ligne

17 En savoir plus

Pâtisserie de Noël

23 Concours

Gagnez avec Energizer

24 Prix familial

Pâtisserie avec la famille des petits prix

25 Délices du village

La fondue de Cressier

26 Magasin de village

Bienvenue chez Volg

30 Typiquement Suisse – typiquement Volg

Articles de verrerie pour l'action de fidélité Volg

32 Notre environnement

100% de sucre suisse

33 Novissimo

Le biscuit culte en forme de donut

38 Idées de cadeaux

Idées de cadeaux de Volg

Loisirs
**Idées de
cadeaux de
Volg**
38



Délices du village
**La fondue
de Cressier**

25

en savoir plus
Le magazine thématique

17

Atelier de pâtisserie de Noël



LES FONDUES
Wyssmüller®

MAÎTRE FROMAGER



EN GRUYÈRE SUISSE



« Au cœur de la Gruyère,
je sélectionne les meilleurs
fromages pour sublimer
mes recettes de fondues, à la
recherche du goût et des
arômes.

Vous partagerez une
magnifique expérience
gastronomique ! »

W. Wyssmüller

MAÎTRE FROMAGER

LA FONDUE GASTRONOMIQUE SUISSE



400 GR
CRÉATION



400 GR
ASSEMBLAGE

-15%

DU 26.11.2018
AU 16.12.2018

1^{er} produit suisse labellisé Gault & Millau

RECOMMANDÉ PAR

Gault & Millau



Fromages d'origine
Fribourgeoise
et Valaisanne



Pour une préparation simple et rapide

McCain de





Le jour de Noël

Roulades de bœuf aux marrons sur salade de rampon mêlée, un plaisir pour les yeux et le palais



*Faire les achats,
se régaler deux fois*

Le lendemain

Bouillon garni de roulades de bœuf et légumes en forme d'étoiles, et vous séduisez une nouvelle fois vos hôtes.

Cette année, le repas de Noël sera bien plus facile à préparer. Grâce à ces recettes, vous utilisez les mêmes ingrédients le lendemain, mais en réalisant un nouveau plat, ce qui vous laisse plus de temps pour profiter de vos proches.

Le sapin richement décoré brille de mille feux et la lueur des bougies transforme le salon en un lieu féérique. Les cadeaux sont disposés sous le sapin et la magie de Noël opère. D'ailleurs, elle envahit aussi la cuisine. C'est pourquoi

la préparation de mets festifs somptueux demande autant de temps, afin d'offrir à vos proches d'incroyables délices culinaires. Et pour que les jours de fêtes soient encore meilleurs, vous trouverez sur les pages suivantes des recettes festives d'entrées,

de plats principaux et de desserts. Encore mieux: pour que vous ne deviez pas passer à nouveau des heures interminables en cuisine le lendemain de Noël, nous vous révélons comment décliner un plat en deux variantes.



Le grand menu de fête doit être exclusif. C'est pourquoi les ingrédients doivent être soigneusement sélectionnés. Le saumon est un classique toujours très apprécié lors des repas de fête. Pas étonnant qu'il existe de multiples façons de le préparer, de le combiner et de le servir. Il serait donc dommage de ne déguster cette noble spécialité qu'une seule fois. Double dégustation signifie double plaisir: par exemple, lorsqu'il est mariné, le préparer une fois avec des betteraves, une fois comme garniture d'une soupe de raifort. De même, les mets carnés peuvent être combinés de différentes façons et servis deux fois: une fois sous forme de rôti classique et une fois en croûte, emballé comme les cadeaux sous le sapin. Bien entendu, l'emballage n'est pas du papier cadeau mais de la pâte. Et en forme de raviole.



SUGGESTION

Le **Chardonnay Caswell** de Californie possède un corps complexe aux saveurs fruitées de citrons et de pêches mûres. Il est long en sortie de bouche, aux notes distinctes de vanille et de clous de girofle.

Le jour de Noël

Une entrée aux couleurs fascinantes: **Tourelles de saumon et betterave**



Double repas de fête



Le lendemain

Avec la **soupe de raifort au saumon mariné**, vous gâterez vos convives une deuxième fois.

SUGGESTION

Le noble vin mousseux **VOLGAZ** de Suisse alémanique offre un long préluce moelleux. Sa fraîcheur pétillante, son acidité harmonieuse et son corps élégant se concluent par une finale riche en arômes.



Le jour de Noël

Le **poulet en croûte avec brie aux truffes** est le mets idéal pour tout repas de fête, et s'accompagne parfaitement de légumes colorés au four.

Le lendemain

Une fois la fête terminée, l'ambiance reste festive: **poitrines de poulet en tranches avec sauce Cumberland**.



SUGGESTION

Le vin portugais **Animus Douro** possède une robe rouge grenat intense, un corps harmonieux avec des tanins fins. Il séduit par ses arômes de baies noires, de réglisse et d'eucalyptus.



Le jour de Noël

Préparez un **rôti farci d'une garniture de fêtes** et le festin continue.

Le lendemain

Les **raviolis farcis au rôti et pommes cuites** séduiront aussi les convives le lendemain de Noël.



SUGGESTION

Le **Stella d'Oro Negroamaro Barrique IGT** accompagne parfaitement le rôti. Il offre un bouquet complexe fruité et épicé avec une note agréable de fruits rouges séchés. Couleur noire-rouge profonde.



CONSEILS & ASTUCES

Par Jonas Schönberger

- La sauce Cumberland faite maison accompagne aussi le rôti froid, le pâté, la charcuterie ou le fromage.
- Pour la préparation du menu, établir un planning vous évitera tout stress inutile.
- Pensez à commander les pièces spéciales de viande et de poisson. Acheter les ingrédients non périssables une semaine à l'avance.
- Si la température se situe entre 1 et 10 °C, les plats et les boissons peuvent être conservés à l'extérieur.
- Chauffez les assiettes pour éviter que les mets ne refroidissent trop vite: mettez-les au four à 60 °C pendant 10 min.





© 2018 The Coca-Cola Company. Coca-Cola, Coke, Coca-Cola light, Coca-Cola zero, die Konturflasche und „Taste The Feeling“ sind Schutzmarken der The Coca-Cola Company.



PARTAGE LA **saveur** DU BONHEUR

#BeSanta



CHF
9.30
au lieu de
CHF 13.80*

*Valable sur tous les packs 6x1,5l PET Coca-Cola, Coca-Cola zero et Coca-Cola light. Disponibilité non garantie dans les plus petits points de vente. Durée de l'action promotionnelle: 3-9.12.2018

Ecole de cuisine



Bien couper les fruits exotiques

PAS à PAS Dés de mangue



Couper la mangue près du noyau.



Entailler des losanges dans la chair.



Retourner la peau du fruit.

Le jour de Noël

L'acidité des fruits accompagne parfaitement la **terrine au yaourt avec garniture de fruits exotiques**.

Vous trouverez les recettes de terrine de yaourt avec garniture de fruits exotiques et de brochettes de fruits exotiques sur www.volg.ch à la rubrique «Recettes».

Vive les fruits exotiques!

Finir un menu sur une note aigre-douce, par exemple avec des fruits exotiques qui conviennent parfaitement, n'est pas seulement une excellente idée à Noël. Ils apportent de la couleur et de la fraîcheur à un plat de fromage et accompagnent de façon

harmonieuse les fromages suisses épicés. Souvent, la mangue, l'ananas et les autres fruits exotiques paraissent intimidants, car ils semblent difficiles à préparer. Avec quelques conseils et astuces, cela s'avère toutefois un jeu d'enfant. Dans tous les cas, un couteau bien aiguisé est indispensable.



Le lendemain

Pour l'apéritif: les **brochettes de fruits exotiques** avec des morceaux de fromage Castello à l'ananas sont servies le lendemain.

Hit du mois



Cordon bleu du canton du mois de décembre: «à la fribourgeoise»

Une tranche de viande tendre, un morceau de gruyère salé et du savoureux jambon cru. Et voilà chez Volg un cordon bleu aromatique du canton. Prêt à déguster, il suffit de le faire dorer dans une poêle.





Vins et fromages du mois

Apéritifs de Noël pétillants. Pendant les fêtes, le vin mousseux suisse VOLGAZ et la Tête de Moine fondante du Jura vous procureront de purs moments de bonheur.

Le Vin Mousseux VOLGAZ est une véritable perle du rayon vins de Volg. D'ailleurs, la célèbre experte en vin Chandra Kurt en fait régulièrement l'éloge. Rien d'étonnant, puisque le VOLGAZ est composé des meilleurs raisins provenant de divers vignobles de Suisse alémanique. Il en résulte un vin mousseux séduisant, fruité et pétillant qui ne devrait manquer dans aucun réfrigérateur.

A servir à chaque apéritif

Dans sa bouteille noble à la célèbre étiquette aux perles dorées, le VOLGAZ n'est pas seulement un plaisir pour les yeux, mais aussi pour le palais, que ce soit lors des repas de fêtes, des brunchs dominicaux ou simplement pour le dessert. Parfait en toute occasion, y compris à l'apéritif. Dégusté avec un morceau de fromage corsé, ce vin mousseux dévoile ses fins arômes de sureau, d'agrumes et de noble muscat. Grâce à cet équilibre parfait entre douceur fruitée et fraîcheur acide, le VOLGAZ accompagne parfaitement la Tête de Moine.



Cave de maturation d'une fromagerie jurassienne, région d'origine de la Tête de Moine.

Vin du mois
VOLGAZ Vin Mousseux, Suisse
75 cl, au lieu de Fr. 13.50
Fr. 10.90

VOLGAZ Vin Mousseux, Suisse
Caractère L'attaque longue et délicate, la fraîcheur pétillante et le corps élégant de ce vin mousseux en font la boisson idéale pour chaque repas de fête.
Dégustation A boire jeune, conservation jusqu'à 1 an, à 8 °C.
Accompagne parfaitement les apéritifs et les fromages mûrs à pâte dure.
Note 17,75 ★

Fromage du mois
Tête de Moine Rosettes (barquette) 100 g, au lieu de Fr. 5.20
Fr. 4.20
Entier 100 g, au lieu de Fr. 2.65
Fr. 1.95

Santé!
Bulles et rosettes

Expérience unique pour le palais et les yeux

Lorsqu'un fromage ne séduit pas seulement du point de vue gustatif mais également visuel, il ne peut s'agir que d'une Tête de Moine. Ce fromage n'est pas simplement coupé. Selon la tradition, il est raclé en forme de rosettes à l'aide de la girolle afin de libérer tout son arôme. Les rosettes de ce fromage corsé unique sont de véritables vedettes sur tous les plateaux de fromage. La tradition revêt aussi une grande importance dans la fabrication de ce grand classique. Il est produit

avec du lait provenant de vaches qui se nourrissent, du printemps à l'automne, de l'herbe grasse et odorante des pâturages du Jura suisse et, en hiver, de foin parfumé. C'est ce lait qui confère à la Tête de Moine son caractère inimitable. Pour préserver la fabrication traditionnelle dans sa région d'origine, la Tête de Moine est enregistrée comme appellation d'origine protégée (AOP). L'AOP offre la garantie que chaque Tête de Moine est un produit original.

Cette action est valable du 26 novembre au 29 décembre 2018, dans la limite des stocks disponibles.



Féchy AOC La Côte Soir Soleil, 2017, Suisse

Caractère Avec sa robe jaune paille et ses nuances florales et fruitées, ce vin blanc vaudois séduit par ses arômes de sureau, de pêche blanche et d'agrumes.

Dégustation A boire jeune, conservation jusqu'à 3 ans, à 8-10 °C.

Accompagne parfaitement les poissons d'eau douce, la viande blanche à l'assaisonnement léger, la raclette et la fondue.

Note 17,25 ★



Chardonnay Caswell California, 2017, USA

Caractère Ce vin blanc possède un corps complexe aux saveurs fruitées de citrons et de pêches mûres et révèle des notes distinctes de vanille et de clous de girofle en finale.

Dégustation A boire jeune, conservation jusqu'à 3 ans, à 8-10 °C.

Accompagne parfaitement les poissons de mer, les fruits de mer, le poulet grillé, la viande de veau et les fromages doux.

Note 16,5 ★



Malans Steinböckler Pinot Noir AOC Grisons, 2017, Suisse

Caractère Un vin rouge puissant et élégant au bouquet intense, aux arômes de baies sauvages, de fraises et aux notes discrètes de poivre.

Dégustation Conservation jusqu'à 4 ans, à 15-17 °C.

Accompagne parfaitement la viande rouge, les terrines, le fromage, les pâtes aux champignons.

Note 17,25



Stella d'Oro Negroamaro barrique IGT, 2014, Italie

Caractère Ce vin de couleur noire-rouge, parfaitement harmonieux et rond séduit par ses notes sublimes de fraise, cerise, réglisse et vanille.

Dégustation Conservation jusqu'à 5 ans, à 16-18 °C.

Accompagne parfaitement la viande, les röstis, les plats de champignons et les fromages bleus.

Note 17,75



Amarone della Valpolicella DOCG Zeni, 2014, Italie

Caractère Le corps puissant de ce vin rouge fabuleux se transforme en une expérience dynamique en bouche.

Dégustation Conservation jusqu'à 8 ans, à 17-19 °C.

Accompagne parfaitement le filet de bœuf, les rôtis braisés, le civet de chevreuil et le fromage au babeurre.

Note 18,25 ★

Des coteaux de France



Beaurepart Grande Réserve Pays d'Oc, 2016, France

Caractère Ce vin français élégant, rond et bien structuré apporte au palais une douceur légère et des tanins doux.

Dégustation Conservation jusqu'à 4 ans, à 16-18 °C.

Accompagne parfaitement la viande rouge, les ragoûts, les pâtes et les fromages à pâte dure.

Note 17,5 ★



Rioja DOCa Reserva Ursa Maior, 2014, Espagne

Caractère Un sublime Rioja d'un rouge profond, à la fois ample, rond et harmonieux.

Dégustation Conservation jusqu'à 7 ans, à 16-18 °C.

Accompagne parfaitement la viande rouge, la volaille, les ragoûts et les fromages à pâte dure.



Animus Douro DOC, 2016, Portugal

Caractère Ce vin à la robe rouge grenat intense séduit par son prélude soyeux et moelleux et son corps harmonieux.

Dégustation Conservation jusqu'à 6 ans, à 15-17 °C.

Accompagne parfaitement les pizzas, les grillades, le gibier et les pâtes.



Cabernet Sauvignon Caswell California, 2015, USA

Caractère Ce vin rouge au prélude fruité très rafraîchissant se révèle intense en bouche.

Dégustation Conservation jusqu'à 5 ans, à 14-16 °C.

Accompagne parfaitement les hamburgers, les travers de porc.

Note 16

Ma commande

- Carton de 6 bouteilles de Féchy AOC La Côte Soir Soleil, 75 cl, au lieu de Fr. 75.- seulement Fr. 59.40
- Carton de 6 bouteilles de CHARDONNAY CASWELL, 75 cl, au lieu de Fr. 47.40 seulement Fr. 33.-
- Carton de 6 bouteilles de MALANS STEINBÖCKLER PINOT NOIR AOC, 75 cl, au lieu de Fr. 107.70.- seulement Fr. 87.60
- Carton de 6 bouteilles de STELLA D'ORO NEGROAMARO BARRIQUE IGT, 75 cl, au lieu de Fr. 119.40.- seulement Fr. 95.70
- Carton de 6 bouteilles de AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG, 75 cl, au lieu de Fr. 167.40 seulement Fr. 137.40
- Carton de 6 bouteilles de BEAUREPART GRANDE RÉSERVE PAYS D'OC, 75 cl, au lieu de Fr. 58.80 seulement Fr. 46.80
- Carton de 6 bouteilles de RIOJA DOCA RESERVA URSA MAIOR, 75 cl, au lieu de Fr. 83.70 seulement Fr. 65.40
- Carton de 6 bouteilles de ANIMUS DOURO DOC, 75 cl, au lieu de Fr. 53.40 seulement Fr. 43.80
- Carton de 6 bouteilles de CABERNET SAUVIGNON CASWELL, 75 cl, au lieu de Fr. 47.40 seulement Fr. 33.-
- Carton de 6 bouteilles de VOLGAZ VIN MOUSSEUX, 75 cl, au lieu de Fr. 81.- seulement Fr. 65.40

Nom:

Prénom:

Téléphone:

Les notations proviennent du «Weinseller» de Chandra Kurt.
★ = un rapport prix-prestation particulièrement exceptionnel, sous réserve de changement de millésime

Remettre le coupon dans le magasin Volg de votre choix. Votre vin doit être retiré au magasin sous 14 jours. Tout changement de millésime reste réservé. Cette action est valable du 26 novembre au 29 décembre 2018, dans la limite des stocks disponibles.



Mon Volg

Volg présente de nombreux avantages. Les magasins de village sont proches des clients; ce n'est pas seulement l'endroit où ils font leurs commissions, c'est également un lieu de rencontre.



Local

Volg sélectionne avec minutie les produits vendus dans les magasins de village. Une attention toute particulière est accordée au caractère local: plus de 10 000 spécialités de quelque 3000 producteurs «Délices du village» provenant du lieu ou du village voisin sont disponibles dans les magasins Volg.



**Volg, une valeur ajoutée
pour petits et grands**

Personnel

Volg est là où les gens vivent, au cœur du village. Ici, on se connaît, on se rencontre. Notre devise «frais et sympa» n'est pas un slogan publicitaire, mais bien une attitude. Nos collaborateurs remplissent avec plaisir cette promesse chaque jour. Laissez-vous convaincre!



Adapté aux enfants

Les enfants aussi aiment faire leurs achats chez Volg. Ils s'emparent du petit chariot et s'élancent dans le magasin. Petit et bien agencé, ils y trouvent rapidement tout ce dont ils ont besoin. Les collaborateurs se font un plaisir de les aider à trouver tous les articles que maman a notés sur la liste de courses ou pour attraper les produits disposés trop haut dans les rayons. Lors du passage en caisse, ils peuvent choisir l'une des figurines en bois.



Informatif

Depuis cette année, nous publions le magazine des clients «frais&sympa». On y trouve des idées de cuisine et les recettes adéquates, des informations et des nouveautés passionnantes de chez Volg, les offres actuelles et des articles intéressants sur les producteurs. Le magazine «frais&sympa» garantit une lecture divertissante. Il est disponible gratuitement dans votre magasin Volg.



Dans l'intérêt des clients

Plus de 300 magasins Volg comportent une agence postale. La collaboration avec La Poste suisse permet aux clients d'effectuer leurs opérations postales tandis qu'ils font leurs achats au magasin de village. Chez Volg, il est possible d'envoyer des colis, recevoir du courrier, acheter des timbres, payer des factures, retirer de l'argent et bien plus encore. De plus, les horaires d'ouverture sont très pratiques.



Proche

Avec plus de 580 magasins, Volg est chez vous au village en Suisse alémanique et en Suisse romande. Volg est là où vivent et travaillent les gens, contribuant ainsi de façon active à la vie du village. Volg garantit la proximité avec la client, à la fois personnelle et géographique. Le magasin est facilement accessible à pied ou à vélo. Les automobilistes peuvent stationner directement devant le magasin.

Précieux

Volg récompense ses clients de leur fidélité: à chaque achat, vous recevez un timbre Volg. Chaque carte de timbres peut être échangée contre 10 francs. Sous la main, sans complication, sans saisie de données personnelles ni délai, profitez du plaisir de collecter vos points.





Uniquement pour VOUS L'heure étoilée

Chaque semaine, une heure étoilée

Faire ses courses chez Volg fait doublement plaisir: dès maintenant et jusqu'à la fin décembre, vous pourrez profiter chaque semaine des offres divines de l'heure étoilée. De plus, vous pouvez remporter des cadeaux attrayants chaque semaine.



Remportez un voyage en bus avec Twerenbold d'une valeur pouvant atteindre Fr. 1490.-!

Noël est la saison des cadeaux, même dans les magasins de village. Volg remercie ses clientes et clients pour leur fidélité par les offres exceptionnelles de l'heure étoilée. Dès maintenant, profitez chaque semaine d'offres de fête à des prix uniques. Réjouissez-vous de nos offres festives comme les bâtonnets au kirsch dans leur boîte en métal exclusive à moitié prix ou le plateau apéritif gourmet avec 40 pour cent de rabais. A l'occasion du concours, vous pourrez gagner des voyages, des abonnements annuels à des magazines,

des bons d'achat, des auxiliaires d'achat pratiques ou des boîtes-cadeaux.

Prenez votre prospectus chez Volg

Votre magasin Volg a préparé pour vous les prospectus de l'heure étoilée, contenant de nombreux coupons. Au recto, vous trouverez l'offre unique de l'heure étoilée pour chaque semaine; au verso se trouve le bulletin de participation au concours. Remplissez-le et déposez-le à temps dans la boîte de concours du magasin Volg. Amusez-vous bien, bonne chance et belle période de l'Avent!



Vous trouverez le prospectus contenant toutes les offres et le bulletin de participation au concours dans votre magasin Volg.



Maintenant, rendez-vous chez Volg aussi en ligne

Informations à propos de l'entreprise Volg, des magasins Volg et de leur assortiment, des activités actuelles, de toutes les éditions «frais&sympa» et de nombreuses idées de recettes: le site www.volg.ch a beaucoup à offrir.



Le site www.volg.ch est désormais disponible en français, avec la même fraîcheur que les magasins Volg. Vous y trouverez tout ce que vous devez savoir sur l'entreprise Volg et les magasins Volg. Notre présence en ligne est moderne et conviviale, facilitant la navigation et permettant un affichage optimal sur les appareils mobiles.

Offres promotionnelles, nouveau et informations

Tout comme la vie dans le village, le site de Volg est constamment en mouvement: Vous trouverez sur volg.ch les actions hebdomadaires ou de vin actuelles, les nouveautés présentées dans les magasins, des informations à propos des offres promotionnelles en cours comme la campagne de fidélité Volg ou les nouveautés du monde Volg. Vous pouvez aussi y lire ou télécharger les précédentes éditions de notre magazine des clients «frais&sympa», ainsi que l'actuelle. Vous voyez, il vaut la peine de visiter de temps à autre notre site. Bonne découverte du monde numérique de Volg!

Comment ...

... chercher un magasin Volg près de chez moi?

En haut sur la page d'accueil, cliquez sur «Adresses et horaires» et saisissez un NPA ou une localité dans le masque de recherche.

... m'informer sur les actions hebdomadaires et les nouveautés?

Défilez un peu vers le bas sur la page d'accueil jusqu'aux «Actions hebdomadaires» et «Nouveautés» ou cliquez sur «Menu»/«Assortiment».

... trouver une recette ou une idée de plat à cuisiner?

Défilez vers le bas sur la page d'accueil jusqu'à «Nos recettes» ou cliquez sur «Menu», puis sur «Place du village»/«Re-

cettes». Saisissez un mot clé dans le champ «Chercher et filtrer» ou cliquez sur «Filtres avancés» où vous pouvez procéder à une recherche plus ciblée, par exemple une idée d'apéritif pour Noël.

... participer au concours du magazine des clients?

Sur la page d'accueil, dans la rubrique «Sous les projecteurs»/«Concours», vous pouvez désormais participer en ligne au concours actuel du magazine «frais&sympa».

... en savoir plus sur Volg?

Dans la rubrique «Menu»/«A propos de nous», vous trouverez des informations sur l'entreprise Volg. Si vous cliquez sur «Assortiment», vous en apprendrez plus sur l'assortiment dans le magasin Volg ou sur les labels «Délices du village» et «Typiquement Suisse – typiquement Volg».

100 g de beurre contiennent:

100 % de plaisir au naturel

0 % d'exhausteurs de goût artificiels

Le beurre suisse. Simplement génial.

Notre beurre suisse est un produit à l'état naturel, au goût authentique et unique. Il est fabriqué exclusivement avec de la crème suisse, elle-même obtenue du lait suisse. De la région, naturel... existe-t-il plaisir plus pur?

en savoir plus

Atelier de pâtisserie de Noël

Chaque année en décembre, la cuisine se transforme en atelier de pâtisserie. L'éventail des créations peut s'étendre au-delà des biscuits de Noël. A vous de découvrir les joies de la pâtisserie!

*Bienvenue dans
notre atelier*

*Apothéose de douceur:
la cliente de Volg Alexandra
Vetsch et sa fille Lina
décorent de framboises des
profiteroles aériennes.*

*Profiteroles fourrées de
framboises et de crème fouettée*

Ingrédients pour 4 portions:

Pour les profiteroles, faire bouillir 4 dl d'eau avec 140 g de **de beurre** et 2 prises de **sel**, puis ajouter 280 g de **farine** en une fois. Mélanger avec une spatule, jusqu'à ce que la pâte se détache, formant un fin dépôt au fond de la casserole. Mettre la pâte dans un saladier et laisser tiédir. Incorporer 6 **œufs** un à un. Verser la pâte dans une poche à douille munie d'un embout et former 12 petits choux sur une plaque garnie de papier sulfurisé. Badigeonner avec un **jaune d'œuf**. Cuire environ 15 min dans un four préchauffé à 220 °C. Laisser refroidir un peu les profiteroles. Mélanger 50 g de **framboises** surgelées avec 2 CC de **sucre glace** et réserver. Mélanger 400 g de framboises surgelées avec une CC de sucre glace et laisser ramollir 5 min. Ajouter 3 dl de **crème entière** froide, puis réduire en purée à l'aide d'un mixeur jusqu'à obtenir un mélange crémeux. Verser la crème dans une poche à douille avec un embout pointu. Enfoncer l'embout dans les profiteroles et remplir celles-ci de crème. Conserver au congélateur jusqu'au moment de servir. Réduire en purée le mélange réservé de framboises et de sucre glace, puis le passer au tamis. Disposer trois profiteroles sur chaque assiette. Saupoudrer de sucre glace et décorer avec des framboises.

Préparation: 2 h

Noël est le temps des cadeaux. D'ailleurs, ceux-ci peuvent aussi être de nature culinaire comme le prouvent les profiteroles, célèbre spécialité française. En effet, le mot profiterole signifie littéralement «petit cadeau» ou «petit profit». Ces petites boules aériennes sont préparées avec de la pâte à choux et peuvent être garnies à votre

guise, que ce soit de crème fouettée, de chocolat, de glace ou d'une garniture fruitée. Elles couronnent avec légèreté tous les repas de fête. Le secret d'une pâte à choux réussie est de l'assécher à feu vif pour la rendre plus ferme. Une fine pellicule apparaissant sur le fond de la casserole est le signe que la pâte est bien asséchée.

Cupcakes en forme de boules de Noël



Spectaculaire: des biscuits enveloppés de pâte à sucre rouge deviennent des boules de Noël comestibles.

Ingrédients pour 6 pièces:

Pour les boules de biscuit, battre 3 jaunes d'œuf avec 75 g de sucre en mousse. Dans un deuxième bol, battre en neige 1 blanc d'œuf avec 25 g de sucre, puis ajouter 25 g de sucre supplémentaires à la fin. Mélangez les deux préparations. Incorporer délicatement 50 de farine, puis ajouter 25 g de beurre fondu. Verser la pâte dans 12 coquetiers en céramique beurrés ou des moules résistants à la chaleur en forme de demi-sphère. Cuire pendant 12 à 15 min au four préchauffé à 200 °C. Retirer immédiatement les demi-boules des moules et laisser refroidir sur la grille. Chauffer 4 CS de confiture d'abricot dans une petite casserole, puis passer au tamis. Couvrir les faces plates des demi-boules de confiture et joindre pour former des boules. Agrémenter les boules avec 1 CS d'abricotine, puis badigeonner du reste de confiture. Découper 6 cercles dans une portion de pâte à sucre rouge et envelopper les boules de biscuit. Disposer sur le papier sulfurisé sur la face ouverte. Former le crochet ainsi que la décoration avec une portion de pâte à sucre blanche. Placer les boules décorées dans des formes en papier, parsemer de sucre en grains et servir.

Préparation: 1 h 30

Ingrédients pour 12 pièces:

Faire fondre 220 g de chocolat à cuire et 220 g de beurre dans une casserole, puis laisser refroidir. Mélanger dans un saladier 220 g de sucre et 3 œufs, incorporer 220 g de farine et 1 ½ CC de levure, puis ajouter le mélange de chocolat. Garnir un moule à muffin de formes en papier, y verser la pâte. Cuire 25 à 30 min dans un four préchauffé à 175 °C. Laisser refroidir. Pour le glaçage, casser 240 g de chocolat blanc en morceaux, puis verser dans une casserole avec 3 dl de crème et 150 g de beurre et porter à ébullition quelques instants. Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène et brillante, laisser refroidir et battre au mixeur. Réserver 1/3 de la pâte. Colorer le reste avec du colorant alimentaire rouge. Verser cette préparation dans une poche munie d'un embout, puis garnir les cupcakes en formant des chapeaux de Père Noël. Décorer ceux-ci avec la pâte blanche à l'aide d'une poche munie d'un embout fin en forme d'étoile. Conserver au frais jusqu'au moment de servir.

Préparation: 1 h 30

Cupcakes en forme de chapeaux de Saint-Nicolas



Fabuleux: des muffins décorés de chocolat blanc et d'un peu de colorant alimentaire rouge, et voilà des chapeaux de Saint-Nicolas



On mange aussi avec les yeux, en particulier lorsqu'on prépare des cupcakes. L'imagination n'a pas de limites, car ces petits gâteaux sont vraiment très polyvalents. Que ce soit pour un anniversaire ou au goûter, à l'apéritif ou au dessert, salés ou sucrés, c'est vous qui décidez.

A Noël aussi, vous avez le choix parmi de nombreuses recettes. Vous pouvez décorer les petits sapins de crème au beurre verte et de petites boules argentées et transformer votre table de fête en forêt de sapins. Ou garnissez-la de boules de Noël rouges. D'ailleurs, elles sont si réalistes qu'on pourrait

les accrocher au sapin. Ces boules aériennes ne dureront toutefois guère tant elles sont bonnes. Vous pouvez aussi opter pour les petits chapeaux qui laissent présumer que le Père Noël est passé et a oublié son couvre-chef. Vous ne ferez pas briller uniquement les yeux des enfants.

Petits gâteaux, desserts de Noël grandioses

Décoratifs: avec seulement quelques perles de sucre, Tina transforme les arbres en sapins de Noël festifs.

Cupcakes en forme de sapins de Noël



Ingrédients pour 12 pièces:

Mélanger 1 portion de **mélange pour muffin** avec 1 dl de **lait**, 125 g de **beurre** et 2 **œufs** selon les instructions figurant sur l'emballage, puis laisser refroidir. Pour les cornets de gaufre, bien mélanger 45 g de beurre fondu, 50 g de **sucre** et 1 **œuf**. Ajouter 75 g d'**eau** froide, incorporer 90 g de **farine** tamisée et bien mélanger pour obtenir une pâte lisse. Couvrir et laisser reposer au minimum 3 h, de préférence une nuit. Faire chauffer le gaufrier. Bien remuer la pâte une nouvelle fois. Verser 1 CS de pâte par gaufre sur la partie inférieure du gaufrier, fermer et cuire 1 min environ. Retirer la gaufre et former un cornet immédiatement; la meilleure façon est de placer la gaufre autour de la forme désirée, par exemple un cornet. Les cornets devraient mesurer env. 6 cm de haut. Couper immédiatement le bord des cornets encore chauds et laisser refroidir. Pour la crème au beurre, mélanger 1,25 dl de **lait** avec 3 **jaunes d'œuf**, 1 ½ CC de **sucre vanillé** et 30 g de **maïzena** pour obtenir une pâte lisse. Porter 2,5 dl de lait et 150 g de sucre à ébullition. Y ajouter le mélange de lait et d'œuf. Porter brièvement à ébullition tout en remuant jusqu'à obtenir un flan épais. Couvrir celui-ci de film alimentaire et laisser refroidir. Batre 375 g de beurre jusqu'à obtention d'une consistance crémeuse et ajouter petit à petit au flan. Garnir les cupcakes d'un peu de crème. Colorer le reste avec du **colorant alimentaire** vert. Couvrir les cornets de gaufre d'une fine couche de crème. Placer les cornet sur les cupcakes et enfoncer légèrement dans la crème. Verser le reste dans une poche à douille avec embout en forme d'étoile et former de petites rosettes sur les gaufres, du bas vers le haut. Décorer avec des **perles de sucre**. Conserver au frais jusqu'au moment de servir.

Préparation: 2 h 30 + une nuit de repos



Le fromage suisse rassemble.

Car il contient tout ce que nous aimons partager.



Notre Fromage Suisse.

www.fromagesuisse.ch



Suisse. Naturellement.

Feuilletés au fromage frais et aux fines herbes:

Mélanger 2 portions de **fromage frais aux fines herbes**, 1 CS de **persil** haché et 1 CS de **ciboulette** hachée et répartir sur de la pâte feuilletée.

Garniture d'antipasti aux olives:

Verser dans un bol 4 CS d'**olives dénoyautées**, 4 **artichauts marinés**, 4 **épis de maïs marinés**, 2 **cornichons** et 5 **oignons blancs** finement hachés, et ajouter 1 CS de **purée de tomates** et 2 CS de **ketchup** et bien mélanger.

Polyvalent: le sapin en pâte feuilletée peut être à la fois sucré ou salé, pour le dessert ou l'apéritif.

Sapin en pâte feuilletée épicé

Mon beau sapin croustillant

Sapin en pâte feuilletée aux amandes et noisettes

Fromage et viande

Répartir une portion de **rouleaux de sbrinz** et 1 portion de **jambon cru** sur une pâte feuilletée, ajouter 1 poignée de **roquette** et quelques gouttes d'**huile d'olive**.

Garniture au pesto de tomates et fromage:

mélanger 1 verre de **Pesto Rosso**, 120 g de **fromage râpé** et 2 CS de **chapelure** dans un saladier et répartir sur la pâte feuilletée.

Ingrédients pour 1 pièce:

verser 2 **blancs d'œuf** dans un saladier et mélanger 200 g de **noisettes** en poudre, 150 g d'**amandes** en poudre, 150 g de **sucre**, le zeste et le jus d'un **citron** et d'une **orange** et bien mélanger. Au besoin, ajouter un peu d'eau pour obtenir une pâte qui puisse être étalée sans être liquide. Étaler 2 portions de **pâte feuilletée**. Placer les pâtes feuilletées sur une plaque couverte de papier sulfurisé et y étaler la pâte de manière uniforme. Recouvrir avec la seconde pâte en appuyant bien sur les bords. Placer 30 min au frais. Dans la pâte garnie, découper un sapin aussi grand que possible. Entailler des branches de la gauche vers le centre, à 2 cm d'intervalle, mais sans couper entièrement. Torsader les branches. Badigeonner de jaune d'œuf et remettre au frais pendant 30 min. Cuire pendant 20 à 25 min au four préchauffé à 180 °C. Saupoudrer à volonté de **sucre glace** et laisser refroidir avant de servir.

Préparation: 30 min + 1 h au frais + 20 à 25 min de cuisson

Astuce: rouler les restes de pâte garnie, couper en tranches et cuire au four.

Parfois, la pâtisserie peut aller vite tout en donnant un résultat raffiné. La pâte feuilletée, par exemple, offre de multiples possibilités de formes et de saveurs. Le sapin en pâte feuilletée est une véritable attraction saisonnière. Vous séduirez vos invités au goûter ou à la Saint-Nicolas avec une garniture savoureuse aux amandes et aux noisettes, enrichie d'arômes d'agrumes. La pâte feuilletée n'est toutefois pas réservée aux spécialités sucrées. On peut, par exemple, la servir à l'occasion d'un apéritif, garnie

de champignons ou de tomates, en bâtonnets au fromage ou au jambon ou encore en forme de sapin. D'ailleurs, le sapin en pâte feuilletée ne doit pas forcément être garni d'une préparation sucrée, il peut aussi l'être d'ingrédients épicés de différentes façons. Les garnitures de fromage frais aux fines herbes, de pesto de tomates et d'olives ou légumes se complètent parfaitement.

CAFFÈ
**CHICCO
D'ORO**[®]



Passion & Tradition

* l'article pourrait ne pas être disponible dans les petits magasins

*Instant de plaisir
avec **ültje!***



SAVEUR A CROQUER

En avant toute!

Avec le VTT électrique, vous arriverez à destination plus vite et plus simplement. Les longues sorties à vélo ou l'entraînement quotidien deviendront plus aisés.



La marque de piles Energizer vous garantit énergie et performance. Il en va de même dans le cadre de notre concours attrayant: gagnez un VTT électrique de classe, à savoir le modèle performant Haibike Sduro.

Depuis l'invention, en 1896, de la première pile au monde destinée aux consommateurs, le fabricant de piles Energizer est leader sur le marché. Depuis, il a deux priorités: l'énergie et la performance. Ainsi, Energizer offre des solutions simples pour un monde toujours plus mobile. La palette innovante de produits fournit l'énergie stockable nécessaire à la maison et en déplacement, approvisionnant les appareils les plus variés avec une électricité fiable. D'ailleurs, l'Energizer Max, munie de la technologie Powerseal, a fait ses preuves. Cette pile longue durée de marque conserve sa précision de performance sur une période pouvant aller jusqu'à 10 ans tout en protégeant

votre appareil. En effet, Energizer garantit jusqu'à deux ans sans écoulement, même si la pile est entièrement déchargée. La puissance en toute sécurité.

Encore plus de performance

Nouveauté dans l'assortiment: la pile alcaline Max Plus. Il s'agit du produit le plus puissant de la marque, garantissant la performance maximale de vos appareils. Le premier prix de notre concours, le VTT électrique de la marque Haibike, fait preuve de la même puissance et de la même performance. Vous arriverez à destination de manière plus simple et rapide, et avec le plein d'énergie. Nous vous souhaitons bonne chance.

CONCOURS

Que garantit la technologie Powerseal des piles Max d'Energizer?

- A: durée de stockage de 2 ans
- B: garantie sans écoulement pendant 1 mois
- C: durée de stockage jusqu'à 10 ans

1^{er} prix d'une valeur de Fr. 2989.-

1 VTT électrique Sduro Hard Life RC de Haibike

2^e-5^e prix d'une valeur de Fr. 500.-

1 iPad 128 Go d'Apple

6^e-35^e prix d'une valeur de Fr. 145.50

1 paquet de batteries Energizer

→ **Participez et gagnez!**

Participation du 22 novembre au 24 décembre 2018.

En ligne: sur www.volg.ch/frais-et-sympa
Par téléphone: 0901 210 310, au tarif réseau fixe de 90 cts. /appel. Laissez un message indiquant la lettre correspondant à la bonne réponse, vos nom et adresse.

Par SMS: envoyez VOLGFW et la lettre correspondant à la bonne réponse (avec un espace), vos nom et adresse au 4636 (90 cts./SMS).

Par courrier: envoyer la bonne réponse jusqu'au 20 décembre 2018 sur une carte postale (pas de lettre) à l'adresse Volg Konsumwaren AG, «Max Batterien», case postale 344, 8401 Winterthur



Energizer®

De l'énergie fiable et durable fournie par Energizer



Prix familial

Le temps des biscuits a commencé. Les produits «Familienpreis» de Volg invitent à préparer des pâtisseries pour un goûter convivial. Quelle aubaine que les produits avantageux ne grèvent pas le porte-monnaie! Les cadeaux seront d'autant plus généreux.

Très pratiques, au quotidien comme pour les grandes occasions: les produits «Familienpreis» de Volg font aussi plaisir pendant la période de l'Avent et de Noël. Ils conviennent parfaitement à la préparation de biscuits de Noël en famille et d'autres spécialités comme la tresse dominicale. La farine et les œufs ne devraient manquer dans aucun garde-manger. Et ceux qui ne souhaitent pas seulement économiser de l'argent mais aussi du temps et pouvoir préparer rapidement un gâteau savoureux aux invités de dernière minute peuvent le faire grâce à la pâte à gâteau toute prête de Volg «Familienpreis» ou, plus simple encore, servir un mélange de

biscuits «Familienpreis» ou le cake au chocolat qu'il suffit de couper en tranches. Accompagnez le tout d'un thé ou d'un café chaud et d'un délicieux sirop pour les petits et l'ambiance de Noël se répand déjà.

La recette du succès de «Familienpreis»

Volg propose plus de 70 produits «Familienpreis» en grandes quantités et à petits prix, dans tous les segments des nécessités quotidiens. Ces produits sont en général proposés en quantités adaptées aux familles, mais pas seulement. Un emballage simple et uniforme nous permet de proposer ces articles à un prix très avantageux.



Faire de la pâtisserie avec
la famille des petits prix

Délices du village



Chaque semaine, la fromagerie Chez Bille, à Cressier (NE), produit 225 kilogrammes de fondue et cela tout au long de l'année. Ce fromage particulièrement apprécié par les clients chez Volg, doit être très spécial.

La fondue est le plat national suisse. Dans les cantons romands, en particulier, elle est incontournable. A la fois crémeux, savoureux et aromatique, ce fromage fondu est une spécialité délectable. Chacun a son mélange favori, tout comme à Cressier. Dans ce village du canton de Neuchâtel, le mélange de fondue de Chez Bille a le statut de délice dans la région. D'ailleurs, il est considéré comme la meilleure fondue qui soit. Depuis 1950, la fromagerie fondée par le père de Jean-François Bille produit de la fondue et de la raclette. En 2018, Jean-François Bille, qui a repris l'entreprise il y a plus de 40 ans, part à son tour en retraite. Néanmoins, personne dans la région ne pouvait concevoir la fin de cette tradition fromagère.

Populaire auprès des clients Volg

C'est alors que Jean-François Bille s'est mis en quête d'un successeur, qu'il a trouvé il y a six ans en la personne de Marc Boner. «Jean-

Rituel du mardi pour Marc Boner: à vos râpes, prêts, partez!



«Le mélange maison est culte»

Le producteur de fondue Marc Boner

François m'a rencontré dans mon restaurant, où je sers aussi les spécialités de la fromagerie Chez Bille. «Ici, la fondue est populaire toute l'année», affirme Marc Boner. Et d'ajouter: «Il savait que je ne ménagerais pas mes efforts. C'est pourquoi il m'a proposé de le rejoindre dans la production de fondue.» Dans les magasins Volg de Cressier et du Landeron, où les spécialités de Chez Bille sont très prisées, tout

le monde se réjouit de ce changement. «Le mélange maison est culte», se réjouit Marc Boner. Une affirmation que la gérante de magasin Nathalie Melgarejo ne peut que confirmer. D'ailleurs, le comptoir réservé aux produits de cette fromagerie doit toujours être rempli.

Produits au caractère local

Derrière chaque produit «Délices du village» se cache un producteur du village ou d'une commune voisine. L'objectif du concept «Délices du village» est d'offrir aux petits producteurs de village la possibilité de vendre leurs produits, fruits d'un travail soigné, dans «leur» magasin de village. Avec plus de 3000 fournisseurs, le concept «Délices du village» de Volg est unique en son genre en Suisse.



Parmi les produits «Délices du village» disponibles au magasin Volg de Cressier, il y a la fondue et la raclette de Chez Bille, mais aussi du pain de la boulangerie Aux Délices de Saint-Blaise, du vin du Domaine Nicolas Ruedin de Cressier, du fromage de chèvre de Sonia et Robert Steffen de Lignières et de la charcuterie de la boucherie Stamm du Landeron.



Magasin de village

Selon la tradition, Volg est chez vous au village et, depuis peu, aussi en Suisse romande. Faites vos courses pratiquement devant chez vous. Avec leur assortiment de produits frais et d'autres denrées alimentaires ainsi que de produits ménagers et de soins corporels, les magasins sont parfaitement agencés pour les achats quotidiens. Certains magasins Volg disposent aussi d'une agence postale. L'ambiance

sympathique et conviviale en fait une expérience agréable et on y rencontre souvent les voisins pour bavarder. De plus, chaque magasin Volg propose des spécialités de producteurs locaux sous le label «Délices du village». D'Apples, au-dessus des rives du lac Léman, à Vicques, dans le Jura, nous vous présentons ici huit magasins Volg de Suisse romande. Venez nous rendre visite et découvrez notre philosophie «frais&sympa».

Bienvenue chez Volg

Grâce à Volg, les habitants peuvent faire leurs courses dans leur propre village. Chez nous, la proximité de la clientèle et le contact personnel s'écrivent en grand. Dans ces huit magasins de village, nous vous réservons un accueil frais et sympa.

Vous trouverez un magasin Volg dans les villages romands suivants:

Apples, Avenches, Basse-Nendaz, Cheyres, Cressier, Courgenay, Courrendlin, Court, Courtepin, Eclépens, Evionnaz, Grandson, Le Landeron, Les Geneveys-sur-Coffrane, Montfaucon, Morgins, Muraz-Collombey, Onnens, Orsières-Gare, Péry-La Heutte, Saillon, Sugiez, Vex, Veyras, Veysonnaz, Vicques, Vissoie

1 Magasin Volg de Montfaucon (JU)

Dans le district des Franches-Montagnes se trouve le village de Montfaucon. La gérante adjointe **Fernande Maître** (photo) et son équipe ont le plaisir de vous présenter les produits «Délices du village» suivants: le sirop, les confitures et gelées de **Marion Brahier des Enfers**, la viande et la charcuterie de la **Boucherie artisanale Emilien Prétot de Montfaucon** ainsi que la bière et la moutarde à la bière de la **Brasserie BFM SA de Saignelégier**.



4 Magasin Volg des Geneveys-sur-Coffrane (NE)

La gérante adjointe **Martine Bento** (photo) et son équipe se réjouissent de votre visite. L'assortiment «Délices du village» inclut la charcuterie de la **Boucherie Schwartz des Geneveys-sur-Coffrane** et le pain (photo) de **La Gourmandise à Boudevilliers**.



6 Magasin Volg d'Apples (VD)

La gérante **Fabienne Bernard** (photo) et son équipe vous accueillent dans la plus petite épicerie de Suisse romande. Vous y trouverez les produits locaux «Délices du village», tels que la viande et la charcuterie de la **Boucherie-Charcuterie Olivier Tardy d'Apples**, le miel de l'apiculteur **Ulrich Urben d'Apples**, le pain d'**Yves Hohl** et la meilleure pizza faite maison de **Pascal Rotonda**.





2 Magasin Volg de Vicques (JU)

Vous pouvez faire vos achats quotidiens dans le magasin Volg de Vicques, auprès de la gérante Catherine Rothenbühler (photo) et de son équipe. Particularité: les produits «Délices du village» comme la charcuterie de la Boucherie Kamberov Sàrl de Courrendlin, le café de Les Cafés du Monde Sàrl de Courchapoix ou la bière de La Brassée du Chevrier de Vermes.



3 Magasin Volg de Péry-La Heutte (BE)

Chaque jour, la gérante Danielle Beraldo (photo) et son équipe vous réservent un accueil frais et sympa. L'assortiment «Délices du village» inclut l'huile de noix de l'Huilerie Huissoud de Péry et le miel de l'apiculteur Steeve Bühler de Péry.



5 Magasin Volg de Courgenay (JU)

Dans le village de la célèbre «petite Gilberte de Courgenay», vous serez accueilli par la gérante adjointe Doris Lovis (photo) et son équipe. Elle vous présentera les spécialités du label «Délices du village»: pâtisseries de Céline Produits Artisanaux de Courgenay, pain et pâtisseries de la Boulangerie-Pâtisserie Benoît Yerly de Courgenay, eaux-de-vie des Vergers de Papelemont de Courgenay, divers fromages de Fromajoie SA d'Alle et viande et charcuterie de la Boucherie Chappuis de Courgenay.



7 Magasin Volg de Morgins (VS)

Dans la station de vacances de Morgins se trouve un magasin Volg intégrant une agence postale. La gérante Maria Fernanda Martins Hilario (photo) et son équipe exposent fièrement leur assortiment «Délices du village»: chanterelles au vinaigre et courgettes à l'aigre-doux, chutneys, confitures et gelées de Marie-Rose Bellon de Troistorrens, raclette et sérac d'Alpage de Champsoit de Jojo et Sylvie Dubosson de Morgins, viande et charcuterie de la Boucherie Marcel Gex-Collet de Val-d'Illeiez et liqueurs de fruits de Mazot à Vex.



8 Magasin Volg d'Evionnaz (VS)

Le magasin de village est tenu par la gérante Karine Pieren (photo). Elle et son équipe vous proposent les produits suivants de l'assortiment «Délices du village»: le fromage sérac d'Alpage de Malève de la famille Revaz de Dorénaz, la viande et la charcuterie de Salaisons d'Anniviers, à Vissoie, et les jus de fruits et de légumes de la Cave du Vieux Pressoir de Ridde. De plus, les clients peuvent y effectuer leurs opérations postales.



Délices de fêtes

Lindt Ours Pullover
200 g
7.95



Lindt Ours
100 g
4.70



Arbre Noël creux
270 g
5.95



Lindt Connaisseurs Pralinés
Ambiance & Romantica
230 g
18.95



Assortiment de Noël
1 kg
12.95



Celebrations
385 g
8.95



Cailler Perle
Sharing Box Noël
300 g
14.95



Lindt Lindor
boules lait
500 g
19.95



Boules Noël lait
500 g
9.80



Lindt
Bâtons Kirsch fête
250 g
16.95



Mon Chéri
315 g
9.95



Cailler Fémina
500 g
28.95



Lindt Lindor
assorti boules Noël
162 g
10.95

Joyeux Noël





Typiquement suisse – typiquement Volg



Robert Niederer
Directeur de Glasi Hergiswil

Glasi Hergiswil fabrique des articles en verre depuis plus de 200 ans. En 1975, le souffleur de verre Roberto Niederer a repris la manufacture et y a apposé son cachet par son design inimitable. Aujourd'hui, son fils Robert Niederer dirige la verrerie et ses 100 collaborateurs. Les articles en verre intemporels et de grande qualité sont désormais disponibles chez Volg dans le cadre de l'action de fidélité.

Le verre liquide est versé dans le moule.

Quatre questions

à Robert Niederer

Monsieur Niederer, qu'est-ce que Glasi Hergiswil?

Glasi Hergiswil existe depuis 201 ans. Aujourd'hui, nous sommes l'unique verrerie de Suisse. Toutes nos créations sont soufflées et façonnées à la main.

Quels sont les points forts de votre entreprise?

Nous sommes une entreprise artisanale. Il n'y a ni machines ni automates chez nous. Nous créons vraiment tous les objets à la main et avons donc nos propres exigences. Nous réalisons des pièces uniques. Le verre est pour nous un liquide solidifié qui mérite d'être libre et non enfermé.

Qu'est-ce qui vous unit à Volg?

Personnellement, je fais souvent mes achats chez Volg lorsque je réside dans ma maison de vacances à Sörenberg. La devise «frais et sympa» y est omniprésente. Je reçois chaque jour du pain frais, le tout dans une ambiance conviviale. Je me réjouis de pouvoir réaliser cette année les articles destinés à l'action de fidélité. Nous avons déjà eu ce privilège il y a dix ans et je peux affirmer avec fierté que l'action s'était soldée par un franc succès. Durant cette période, nous avons quasiment produit jour et nuit.

En quoi les produits de Glasi Hergiswil se distinguent-ils?

Nous fabriquons notre vaisselle avec passion. Elle possède une histoire, une âme et une philosophie. La devise de mon père, «fabriquer du verre pour les gens en tant qu'artisan et être humain», n'a pas changé jusqu'à ce jour.



La verrerie propose plus de 800 articles et stocke plus de 1000 moules dans l'entrepôt.



Ralph Malhotra est responsable de la composition des mélanges et y ajoute le verre recyclé.

Le verre est ensuite aplani avec un bois de poirier. L'appareil sous vide forme ensuite le verre.

Une fois le verre refroidi, Marco Paglialunga vérifie qu'il ne présente plus de tensions.

Luigi Ventrone contrôle, nettoie et emballe les bols.



Produits en verre de Hergiswil destinés à l'action de fidélité Volg



Typisch
Schweiz
Typisch
Volg +
typiquement
suisse

Durant l'action de fidélité de Volg, les clients pourront choisir parmi plusieurs articles faits main de Glasi Hergiswil parfaits pour décorer une belle table. Pour en savoir plus sur l'action de fidélité: www.volg.ch

Que signifie «Typiquement suisse – typiquement Volg»?

L'étiquette «Typiquement suisse – typiquement Volg» désigne des produits fabriqués en Suisse. De ce fait, les distances de transport sont courtes. Les petites, moyennes et grandes entreprises travaillent avec soin et accordent beaucoup d'attention à la qualité. Les produits sont incomparablement suisses et la désignation «Typiquement suisse – typiquement Volg» est garante d'emplois.

Le four est constamment allumé: 24 heures sur 24, 7 jours sur 7, à une température de 1250 °C.



Notre environnement



Marco Schwab, directeur de la production de variétés chez Sucre Suisse SA, est le maître du sucre. C'est lui qui remplit les emballages de sucre blanc d'un kilo qui sont vendus chez Volg.

100%
SUCRE SUISSE

Le sucre que vous trouvez chez Volg provient de Suisse. Cela ne concerne pas seulement la matière première extraite des betteraves sucrières, mais aussi le sucre contenu dans les produits transformés tels que les confitures ou les sodas de Volg.

Plus que quelques semaines avant le début de la grande pâtisserie de la saison de Noël. Petits biscuits et gâteaux seront à l'honneur. Pour obtenir une saveur agréable, beaucoup de farine, de beurre et d'œufs sont nécessaires, mais aussi beaucoup de sucre issu de betteraves sucrières. Le sucre que nous vendons chez Volg est d'origine exclusivement suisse.

Il est produit par Sucre Suisse SA, dans les usines d'Aarberg et de Frauenfeld. Chez Sucre Suisse SA, unique entreprise suisse à transformer les betteraves sucrières, la sai-

son bat son plein: «En automne, la demande augmente. Nous remarquons tout de suite lorsque le temps des pâtisseries commence», précise Marco Schwab, directeur de la production de variétés chez Sucre Suisse SA.

Adouci avec du sucre suisse

En automne, les usines de Sucre Suisse SA d'Aarberg et de Frauenfeld tournent à plein régime. Car ce que l'on appelle la campagne se déroule de septembre à décembre. C'est le nom donné à la période durant laquelle les betteraves sucrières sont récoltées et transformées à Aarberg et Frauenfeld, soit 1,6 million



1,6 million de tonnes de betteraves sucrières en moyenne sont transformées durant la campagne dans les deux usines de Sucre Suisse SA.



Elles produisent environ 250 000 tonnes de sucre suisse.



850 000 kg aboutissent dans les rayons des magasins Volg.



Outre le sucre gélifiant et le sucre cristallisé fin, Volg propose aussi du sucre glace, du sucre en morceaux ainsi que les bâchettes de Sucre Suisse SA.

de tonnes par an. Mais la demande en sucre est importante tout au long de l'année, entre autres parce que de plus en plus de fabricants utilisent du sucre suisse dans leur production. D'ailleurs, Volg mise exclusivement sur le sucre suisse. Celui-ci n'est pas seulement vendu en tant que matière première, mais est aussi utilisé dans la fabrication de divers produits. Les confitures d'abricot, de cerise et de pruneau de Volg contiennent à la fois des fruits suisses et exclusivement du sucre suisse. De plus, les sodas de Volg, tels que Citro, Grapefruit, Orange ou Ice Tea, ne contiennent que du sucre blanc suisse.

Le biscuit culte en forme de donut

Moelleux, chocolaté, savoureux: le nouvel Oreo Donut réunit toutes les qualités pour satisfaire les gourmands. Disponible dès maintenant chez Volg.

Les donuts ne sont pas populaires uniquement aux Etats-Unis. En Suisse aussi, ces savoureuses pâtisseries rondes ont beaucoup de succès. Il existe désormais une nouvelle variété irrésistible du classique américain: l'Oreo Donut. Tout comme le donut, l'Oreo est partout très populaire. Les biscuits au cacao et à la garniture blanche aux arômes de vanille séduisent par leur goût unique: un biscuit épicé et une garniture sucrée.

Le nouvel Oreo Donut est composé d'une pâte sombre au cacao fourrée d'une crème délicieuse à la vanille. Le glaçage blanc est décoré d'authentiques éclats de biscuits Oreo. Un moment fort pour les yeux et le palais.



Les célèbres biscuits au chocolat existent désormais en forme de donut: une pâte sombre au cacao fourrée d'une crème à la vanille et décorée d'éclats de biscuits authentiques Oreo.



* Oreo Donut, 73 g

Fr. 1.75



Sudoku

		3		5		8
9				7		
		4	3			
		8	7	5	1	
6			8			3
4	5		6	8		
			1	9		
		9	3			5
2			9		3	

Vous trouverez la solution dès le 27 décembre 2018 dans les archives sur www.volg.ch/magazine-volg.



Fr. 9.90

Un classique de la cuisine italienne

Piccata Milanese Le Patron, 400 g



Fr. 8.90

Une tradition mexicaine

Garniture pour fajitas Suttero, 300 g



Fr. 6.75

Un plat national suisse

* Raclette au poivre Strähl, en tranches, 300 g



* Il est possible que ces produits ne soient pas disponibles dans les plus petits points de vente.

Vous trouverez l'offre hebdomadaire actuelle sur www.volg.ch. Tous les prix de lancement sont valables du 26 novembre au 29 décembre 2018.



Ma génération. Ma responsabi



AGRI NATURA se base sur les directives d'IP-Suisse.

Éventuellement non disponible dans les petits magasins.

«Le bien-être des animaux me tient particulièrement à cœur. En tenant compte de la flore et de la faune naturelles, je peux produire des aliments sains et de haute qualité. C'est ce à quoi je m'engage.»

Christian Freund, Heiterhof Eichberg

La main sur le cœur.

AGRI NATURA s'engage:

► **Pour le bien-être des animaux**

Conditions d'élevage adaptées à l'espèce avec sortie en plein air, alimentation naturelle, transports courts et en douceur.

► **Pour des agriculteurs mus par des idéaux**

Production dans le respect de la nature et des animaux.

► **Pour une origine suisse garantie**

Animaux suisses élevés par des paysans proches de chez vous.

► **Pour une sécurité contrôlée**

Contrôles réguliers par des instituts indépendants.

► **Pour un plaisir responsable**

Apprécier le bon goût avec une bonne conscience.

lité.



Le meilleur de la nature.



Plat des grisons



Steak de filet de porc



Jambon d'épaule roulé

20%
de
réduction

CHF 17.50 au lieu de CHF 22.00
du 1^{er} au 31 décembre 2018

Roulades de bœuf aux marrons sur salade de rampon mêlée



Ingrédients pour 4 personnes:

- 8 tranches de bœuf à la minute
- 200 g de semoule de blé dur
- 80 g de beurre
- 1,5 dl de lait
- 2 œufs
- 15 marrons glacés
- 1 CS de beurre à rôtir
- 100 g de rampon
- 3 CS d'huile de colza
- 2 CS de vinaigre
- 1 grenade
- 1 orange en quartiers
- Sel, poivre

Préparation:

1. Aplatir les tranches de bœuf. Verser la semoule dans un saladier, ajouter le beurre chaud, le lait et les œufs et bien mélanger.
2. Hacher les marrons et mélanger avec la semoule. Saler et poivrer, puis répartir sur les tranches de bœuf.
3. Disposer les tranches sur du papier sulfurisé, enrouler fermement et nouer les extrémités avec de la ficelle de cuisine.
4. Cuire les roulades à la vapeur pendant 15 min. Dérouler, puis les saisir brièvement à feu vif sur toutes leurs faces dans du beurre à rôtir.

Tourelles de saumon et betterave

Ingrédients pour 4 personnes:

Pour le saumon:

- 5 dl de jus de betterave
- 1 zeste d'orange
- 10 grains de poivre noir
- 500 g de saumon fumé en tranches

Pour le reste:

- 4 tranches de pain noir Pumpernickel
- 1 CS de moutarde
- 2 CC de miel
- ½ CC d'aneth déshydraté
- 1 CS de beurre ramolli
- 1 concombre
- 1 jaune d'œuf
- Sel, poivre, sucre



5. Laver et préparer le rampon. Mélanger l'huile et le vinaigre, saler, poivrer. Disposer le rampon sur quatre assiettes. Décortiquer les pépins de grenade, couper les quartiers d'orange en dés et répartir sur la salade. Garnir de sauce. Couper les quatre roulades de bœuf en tranches, disposer celles-ci autour de la salade et servir.

Préparation: 1 heure / Astuces: ne couper que la moitié des roulades de bœuf et conserver le reste pour une garniture de bouillon; remplacer les pépins de grenade par des noix grossièrement hachées.

Préparation:

1. Répartir le jus de betterave et le zeste sur une plaque. Ajouter le poivre grossièrement écrasé. Disposer les tranches de saumon dans la marinade. Couvrir avec du film alimentaire et placer au réfrigérateur pendant 24 heures.
2. Découper 3 écus à l'emporte-pièce dans chaque tranche de pain noir, puis réserver. Mélanger intimement la moutarde, le miel et l'aneth. Verser la moitié dans un bol, ajouter le beurre et mélanger. Etaler le mélange sur 8 écus de pain noir et les empiler; couvrir d'un écu non tartiné.
3. Eplucher le concombre et former de petites boules à l'aide d'une cuillère à pomme parisienne, les placer dans un saladier. Assaisonner avec du sel, du poivre et un peu de sucre et laisser reposer dans un peu d'eau. Retirer la moitié du saumon de la marinade. Tamponner avec un torchon et couper en petits dés.
4. Disposer une tourelle de pain noir au milieu de chaque assiette. Répartir un quart du mélange de dés de saumon sur chaque tourelle. Fouetter le jaune d'œuf jusqu'à obtenir une mousse et mélanger avec le reste du mélange d'aneth et de moutarde. Garnir le saumon avec la mousse et les perles de concombre.

Préparation: 30 min + 24 h pour la marinade / Astuce: rôtir le reste de pain noir et mélanger avec la salade.

Bouillon garni de roulades de bœuf

Ingrédients pour 4 personnes:

- 1 l de bouillon de bœuf
 - 200 g de légumes colorés (par ex. carottes, poireaux, céleri)
 - 4 roulades de bœuf
- (recette «Roulades de bœuf aux marrons sur salade de rampon mêlée»)



Préparation:

1. Faire chauffer le bouillon dans une casserole. Trancher finement les légumes, puis découper de petites étoiles à l'emporte-pièce et les verser dans le bouillon.
2. Disposer les roulades dans le bouillon, réchauffer pendant env. 5 min, mais ne plus faire bouillir. Ajuster l'assaisonnement du bouillon.
3. Retirer les roulades à l'aide d'un écumoire, les couper en tranches et disposer celles-ci sur les assiettes à soupe préchauffées. Verser le bouillon dans les assiettes et servir.

Préparation: 15 min

Soupe de raifort avec saumon mariné

- Ingrédients pour 4 personnes:
- 2 dl de crème entière
 - 50 g de saumon
 - 2 CS de raifort
 - 50 g de céleri-rave
 - en tube
 - 40 g de beurre
 - 200 g de saumon mariné
 - 1 oignon haché
 - (recette «Tourelles de saumon et betterave»)
 - 1 CS de farine
 - Sel, poivre
 - 3 dl de vin blanc ou
 - de vin mousseux
 - 1,5 dl de bouillon de légumes



Préparation:

1. Eplucher et nettoyer le poireau et le céleri, puis émincer finement. Faire revenir avec l'oignon dans le beurre.
2. Saupoudrer de farine, puis ajouter la moitié du vin blanc ou du mousseux et le bouillon de légumes. Cuire pendant 20 à 30 min. Ajouter peu à peu le reste du vin, ajuster l'assaisonnement et affiner avec la crème.
3. Ajouter le raifort à la soupe, puis mixer jusqu'à obtenir une purée et passer au tamis. Couper la moitié des tranches de saumon fumé mariné en tranches. Utiliser 4 tranches pour former des rosettes.
4. Disposer le saumon fumé sur les assiettes préchauffées. Ajouter la soupe. Garnir les assiettes avec les rosettes et parsemer de persil à volonté.

Préparation: 45 min

Poulet en croûte avec brie aux truffes

Ingrédients pour 4 personnes:

- 4 poitrines de poulet
- 320 g de carré de pâte feuilletée déroulé
- 1 jaune d'œuf
- Sel, poivre

Pour la garniture:

- 200 g de brie aux truffes bio coupé en dés
- 4 tranches de pain de mie sans croûte coupées en dés

Pour la pâte:

- 2 tranches de pain de mie sans croûte passées au hachoir
- 2 CS de chapelure
- 1,5 dl de jus de betterave réduit de moitié
- 1 jaune d'œuf



Préparation:

1. Entailler les poitrines de poulet sans les couper complètement (coupe papillon). Les mettre dans un sachet fraîcheur et les aplatir à l'aide d'une poêle. Saler et poivrer.
2. Pour la farce, bien mélanger les dés de brie et le pain de mie. Saler, poivrer. Garnir les poitrines de poulet et enrouler à l'aide de papier aluminium.
3. Réduire en purée le pain de mie, la chapelure, le jus de betterave réduit et le jaune d'œuf. Étaler la pâte et la couper en 4 rectangles. Étaler la masse de betterave sur la moitié inférieure de la pâte feuilletée. Disposer les poitrines de poulet sur la pâte et enrouler fermement, puis décorer d'étoiles de pâte feuilletée.
4. Poser le poulet sur une plaque garnie de papier sulfurisé et badigeonner avec le jaune d'œuf. Mettre en bas du four préchauffé à 180 °C et faire cuire environ 30 min. Laisser reposer 5 minutes avant de découper.

Préparation: 1 h + env. 35 min de cuisson / Astuce: couvrir de papier aluminium durant la première moitié de la cuisson, servir avec les légumes cuits au four (par ex. chou vert, salsifis et carottes).



Poitrines de poulet en tranches avec sauce Cumberland

Ingrédients pour 4 personnes:

- 150 g de gelée de groseilles
- ½ CC de moutarde forte
- 1 orange
- 1 citron
- ½ oignon haché
- ½ dl de vin rouge
- Sel, poivre de Cayenne
- 2 escalopes de poulet en croûte, cuites et refroidies

(recette «Poulet en croûte avec brie aux truffes»)

Préparation:

1. Mélanger la gelée de groseilles avec la moutarde. Hacher finement le zeste de citron et d'orange. Presser les deux fruits et mélanger avec le zeste haché et la gelée.
2. Mélanger l'oignon avec le vin rouge et porter à ébullition. Ajouter la gelée et laisser réduire un peu. Assaisonner de sel et de poivre de Cayenne, puis laisser refroidir.
3. Couper les paquets de pâte feuilletée en diagonale et disposer un morceau sur chaque assiette. Garnir de sauce.

Préparation: 20 min

Astuce: une fois réchauffée, la sauce Cumberland se liquéfie; lorsqu'elle refroidit, elle redevient gelée.

Rôti farci d'une garniture de fêtes

Ingrédients pour 4 personnes:

Pour la garniture:

- 4 pommes lavées
- 1 CC de beurre
- 3 CC de noisettes râpées
- 3 CS de cassonade
- 1 citron, jus et zeste
- 2 CS de Calvados
- 0,5 dl de moût
- 1 blanc d'œuf

Pour le rôti:

- 1 kg de filet de porc
- 4 CS d'huile d'olive
- 1 oignon
- 2,5 dl de vin blanc
- Sel, poivre
- Ficelle de cuisine

Préparation:

1. Retirer le trognon des pommes et les creuser en laissant un bord de 1,5 cm de large. Beurrer un plat à gratin et y disposer les pommes. Bien mélanger les autres ingrédients dans un saladier, en farcir les pommes et cuire au four pendant 20 min à 190 °C.
2. Entailler le filet de porc dans le sens de la longueur sans le couper complètement. Saler et poivrer. Hacher les pommes grossiè-



rement et répartir dans le filet de porc entaillé. Lier avec de la ficelle de cuisine.

3. Préchauffer le four à 200 °C. Faire chauffer l'huile dans une cocotte et y saisir la viande sur toutes ses faces à feu moyen. Eplucher l'oignon, couper en huit et ajouter à la viande.
4. Déglacer avec le vin blanc. Rôtir pendant 1 heure dans le four à 180 °C; tourner après 30 min. Arroser régulièrement avec le jus de cuisson et rajouter de l'eau si nécessaire. Laisser reposer brièvement avant de trancher le rôti.

Préparation: 1 h + 1 h de cuisson / Astuce: utiliser la moitié du rôti pour la garniture de raviolis ou servir avec un risotto au gorgonzola. Vider les pommes et les farcir la veille et réserver au réfrigérateur; cuire le lendemain.

Raviolis farcis au rôti et pommes cuites

Ingrédients pour 4 personnes:

- 300 g de farine
- 3 œufs
- 2 CS d'huile d'olive
- 40 g de beurre
- 500 g de rôti avec fond de cuisson (recette «Rôti farci d'une garniture de fêtes»)
- Sel, poivre



Préparation:

1. Former une pâte bien travaillée et élastique avec la farine, les œufs et l'huile d'olive. Couvrir et laisser reposer au réfrigérateur pendant 2 h. Passer la viande de rôti froide et le fond de cuisson au hachoir ou hacher très finement.
2. Abaisser la pâte sur une surface farinée à une très fine épaisseur et découper des carrés, des cœurs ou des étoiles à l'emporte-pièce, d'une largeur de 4 à 5 cm. Disposer sur chaque pièce une CC de garniture et couvrir d'une pièce de pâte. Laisser échapper tout l'air avant de presser les bords avec une fourchette.
3. Cuire les raviolis dans une grande quantité d'eau salée. Faire fondre le beurre dans une petite poêle et y faire revenir les raviolis égouttés, puis ajuster l'assaisonnement. Dresser sur des assiettes chaudes et servir.

Préparation: 45 min + 2 h de repos / Astuce: rôtir de la sauge dans le beurre et garnir de noix hachées.

Idées cadeaux *Volg*

David 50.-

Petite boîte,
grands moments

La boîte-cadeau David de Volg est remplie de délicieuses spécialités. La plus petite des boîtes-cadeaux de Volg contient des plaisirs culinaires extraordinaires et fera le bonheur de tous les gourmets.



Suisse 75.-

Boîte suisse garnie de
spécialités d'ici

Une excellente surprise pour tous les amoureux de la Suisse ou les proches et amis de l'étranger que vous souhaitez convertir. En optant pour la boîte-cadeau Suisse, vous offrez des spécialités locales, du célèbre chocolat Toblerone au vin mousseux suisse.



Plaisir d'offrir

Trouver le bon cadeau n'est pas toujours facile. Pourtant, les bonnes idées sont souvent à portée de main. Dans votre magasin Volg, vous trouverez des cadeaux pour des moments inoubliables et bien d'autres idées adaptées à tous les budgets.

Boîte à vin

Les meilleurs vins dans un emballage élégant

Vous souhaitez séduire vos amis avec votre vin préféré de Volg? Grâce aux emballages élégants, vous pouvez offrir de bons vins en grand apparat. Choisissez parmi les cartons de présentation pour une à trois bouteilles, la boîte pour une bouteille unique ou le carton à emporter.



Goliath 100.-

Une grande boîte pour des
moments exceptionnels

Une grande boîte remplie de délicatesses et de spécialités sélectionnées avec beaucoup de doigté. La boîte-cadeau Goliath de Volg offre des moments de plaisir et constitue le cadeau idéal pour des clients ou des associations.



Bons cadeaux Volg

L'idée qui plaît

Si vous n'êtes pas sûr d'avoir trouvé le cadeau idéal, le bon cadeau de Volg constitue toujours un bon choix. Ainsi, l'heureux bénéficiaire peut choisir lui-même ses articles favoris dans l'assortiment de Volg. Les bons cadeaux peuvent être achetés et échangés dans tous les magasins Volg.



Cartes cadeau

Musique, films, jeux, applis, livres et bien plus

Les cartes de crédit prépayées d'iTunes et de Google Play sont toujours très populaires parmi les jeunes. Parmi les nombreuses offres de musique, de films, de jeux, d'applis et de livres, tout le monde y trouve certainement son compte. Choisissez le type de carte et le montant de l'avoir et offrez un moment de bonheur numérique.

Aperçu →

Le prochain numéro de «frais&sympa» paraîtra le 22 février 2019.



Rêves chocolatés

La rubrique «Actualités de cuisine» est entièrement consacrée à la plus douce des tentations: le chocolat. Découvrez des recettes à la fois classiques et surprenantes dans lesquelles le chocolat est à l'honneur, sous forme de desserts ou de plats savoureux les plus divers.



Plaisirs jaunes

Durant la saison hivernale, nous garnissons nos plats de soleil. Jaune d'œuf, jaune citron ou jaune safran: les nuances de jaune sont aussi variées que les ingrédients tels que le curry, le maïs, les bananes, la bière ou la moutarde, idéals pour concocter de merveilleux petits plats.

Saviez-vous que • • •



• • • les vins de Volg ont reçu d'excellentes notes?

Depuis plus de 20 ans, l'experte en vin Chandra Kurt évalue dans son «Weinseller» les vins vendus dans le commerce de détail suisse. Cette année aussi, les vins de Volg ont reçu une très bonne note. Bon nombre d'entre eux ont reçu une étoile pour leur excellent rapport qualité-prix. Les vins recommandés par Chandra Kurt sont toujours munis d'une étiquette «Recommandé par Chandra Kurt» dans le rayon vin de tous les magasins Volg.

Solution du sudoku du mois de juin/18

9	8	3	4	7	6	2	1	5
2	6	7	5	9	1	4	3	8
4	5	1	8	2	3	6	7	9
1	4	9	7	5	2	3	8	6
6	3	5	1	8	4	7	9	2
7	2	8	6	3	9	5	4	1
3	7	6	2	1	8	9	5	4
5	1	4	9	6	7	8	2	3
8	9	2	3	4	5	1	6	7

Vous trouverez de plus amples informations à propos de BEA sur www.bea-verlag.ch ou en appelant le 056 444 22 22.



frais&sympa
imprimé en
Suisse



NATUREL PAR TRADITION

