

frais & sympa

Actualités de cuisine

Menu de Noël: C'est la fête!



Magazine thématique Page 17

En
savoir **plus**

Cadeaux gourmands

Volg

Cailler®

OFFREZ UN PETIT MOMENT DE PLAISIR



* Éventuellement pas disponibles dans les plus petits magasins



Editorial

Comme vous avez pu le lire dans la dernière édition de «frais&sympa», j'ai repris la direction de Volg le 1^{er} septembre 2019 et je me réjouis de pouvoir vous accueillir ici pour la première fois.

Cette édition de notre magazine des clients est entièrement consacrée au fêtes de Noël qui approchent. Avec des recettes pour composer un menu festif (à partir de la page 5), des cadeaux gour-

Bonjour et joyeux Noël!

mands préparés en cuisine (à partir de la page 17) ou une idée pour l'atelier de pâtisserie de Noël (page 33). Dans les maga-

sins Volg aussi, décembre est un mois particulier. Avec «L'heure étoilée chez Volg», des offres attrayantes et des concours avec de super prix vous attendent à nouveau chaque semaine en décembre. Apprenez-en davantage en page 27. Et si vous êtes encore à la recherche de cadeaux, vous trouverez en page 39 des idées cadeaux de Volg pour tous et pour tous les budgets.

Au nom de tous les collaborateurs de Volg, je vous souhaite à toutes et à tous un bon temps de l'Avent et de joyeuses fêtes.

frais et sympa



Philipp Zraggen
président de la Direction



5 Actualités de cuisine

Un menu pour la fête

10 Vins et fromages du mois

St. Saphorin AOC Lavaux et Tête de Moine

12 Histoires de village

Courrendlin (JU): où l'on communique encore par signaux de fumée

17 En savoir plus

Cadeaux préparés en cuisine

22 Typiquement Suisse – typiquement Volg

Les célèbres chocolats de Courtelary

25 Concours

Gagnez avec Malbuner

27 L'heure étoilée

Profitez et gagnez

29 Novissimo

Nouveauté dans les magasins Volg

30 Astuce du moment

Légumes au vinaigre de Chirat

33 Saison

Pâtes à gâteaux pour pâtisseries de Noël

35 Recettes

d'«Actualités de cuisine»

38 Weinseller

Nouvelles étiquettes pour les vins recommandés

39 Picoré

Idées cadeaux de Volg et plus

Actualités de cuisine Un menu pour la fête

5



L'heure étoilée Profitez et gagnez

27

Idées cadeaux de Volg Pour tous et pour tous les budgets 39



en savoir plus

Le magazine thématique **17** Cadeaux gourmands



PROFITEZ MAINTENANT!

20%

DU 02.12. AU 07.12.2019
SUR LES BOUILLONS KNORR SÉLECTIONNÉS



Un menu festif de l'apéritif jusqu'au dessert

Pas besoin d'une multitude d'ingrédients ni d'une préparation interminable pour créer un menu de fête raffiné. Vivez déjà l'esprit de Noël en cuisinant!

Apéro: pizza sapin de Noël
«pull apart»



Fêter Noël en famille et couronner cette rencontre conviviale par un menu spécial, c'est un moment que nous attendons depuis longtemps. Mais que préparer? Nous avons composé pour vous un menu festif, de l'apéritif jusqu'au dessert. Chaque plat est unique en

soi. Et presque tout se prépare bien à l'avance. Dans ce menu, le four est d'une aide importante, car il laisse à la cuisinière ou au cuisinier le temps de faire autre chose, comme mettre et décorer la table. Nous vous souhaitons de passer un Noël convivial et savoureux!

Entrée: millefeuille de saumon et salsa de citron vert

Nous commençons notre menu de Noël par le millefeuille de saumon agrémenté d'une salsa au citron vert à la fois fraîche et raffinée. Le millefeuille se prépare facilement la veille. Le jour J, il n'y a plus qu'à assembler les ingrédients juste avant de servir. Ceux qui préfèrent une version végétarienne peuvent remplacer le saumon par des légumes d'hiver cuits à la vapeur.

Pour tous les goûts

Comme plat principal, plutôt ragoût de porc ou poitrine de poulet farcie? Hormis les préférences culinaires, c'est surtout le facteur temps qui détermine ici le choix du menu. Tandis que le ragoût peut être préparé un ou deux jours à l'avance – à l'exception de l'ananas, qui est ajouté à la fin –, les poitrines de poulet farcies doivent être préparées le jour même pour rester bien moelleuses. La sauce rouge à la grenade agrémentée de sirop de framboise apporte la note de couleur festive. Les croquettes en rondelles avec mélange de légumes demandent un peu plus de préparation, mais elles apportent une touche d'originalité et forment un accompagnement idéal pour les poitrines de poulet aux marrons. Pour un plat principal végétarien, il suffit de multiplier les quantités par deux ou deux et demi.





*Plat principal: poitrine
de poulet aux marrons
avec sauce à la grenade*



*Accompagnement ou plat
végétarien: croquettes en
rondelles avec légumes et
sauce aux prunes*



*Plat principal: ragoût de
porc à l'ananas*

UN PLAISIR DE THÉ DURABLE



Non disponible dans les petits magasins

NOTRE ENGAGEMENT POUR PLUS DE DÉVELOPPEMENT DURABLE

- **100%** de nos thés noirs et thés verts **sont cultivés d'une manière durable**
- Ces 20 dernières années, nous avons planté **1.3m d'arbres**
- **96%** de l'énergie utilisée dans notre plantation **est renouvelable**
- **Nos emballages en papier** viennent d'une **économie forestière durable**
- Nous supportons la **formation** continue de plus de **500'000 fermiers**
- Nous offrons une **formation scolaire gratuite** pour les enfants de nos cultivateurs de thé
- Nos travailleurs du thé reçoivent **des soins médicaux gratuits**



Actualités de cuisine

La compote de fruits exotiques aux épices de Noël est à la fois légère, fraîche et fruitée. Ceux qui préfèrent un dessert plus sucré et consistant apprécieront le gâteau aux pommes, qui n'est pas servi avec la sauce à la vanille habituelle, mais avec une crème au caramel salé. A déguster de préférence tout juste sorti du four.



Dessert: compote d'hiver exotique avec glace à la vanille



Dessert: gâteau aux pommes et caramel salé

Vins parfaits pour ce menu festif



Pour l'apéritif
Le VOLGAZ Vin Mousseux est une spécialité suisse d'exception!



Pour l'entrée
Le St. Saphorin AOC Lavaux Aimé Vignoux est le vin idéal pour ouvrir le bal.



Pour le plat principal
Un Amarone classique comme l'Amarone della Valpolicella D.O.C.G. Zeni est une valeur sûre.



Pour le plat principal
Le Bolgheri DOC Poggio Civetta aux notes de baies apporte toute son élégance à la fête.



Deux romands unis dans le bonheur

Le St. Saphorin AOC Lavaux convainc par son caractère fruité et son panache racé. Il souligne l'arôme délicat de la Tête de Moine AOP.

La région viticole de Lavaux et ses vignobles en terrasses, située sur la rive nord-est du lac Léman, a été classée patrimoine mondial de l'humanité par l'Unesco en 2007. C'est de cette même région que provient le St. Saphorin AOC Lavaux, élaboré à partir de cépages chasselas cultivés aux alentours du village vigneron de Saint-Saphorin. Ce vin vaudois puissant séduit le nez et le palais par ses notes élégantes de fruits à noyaux et son léger arôme de silex. Racé, frais et épicé, il se déguste parfaitement en apéritif.

Idéal avec fromage et poisson

Par sa note fruitée, ce vin jaune d'or s'accorde très bien avec le fromage, que ce soit avec la délicate Tête de Moine AOP ou avec une spécialité traditionnelle suisse comme la fondue, la croûte au fromage ou la raclette. Il sera aussi le digne compagnon d'un poisson d'eau douce poché ou frit dans le beurre. Enfin, ce vin vaudois constitue toujours un choix parfait pour l'apéritif.



Sandro Renz, responsable du marketing et des ventes chez Hardegger Käse, dans la cave de maturation où la Tête de Moine AOP est entreposée et affinée.



Vin du mois
St. Saphorin AOC Lavaux
Aimé Vignoux, Suisse
75 cl, au lieu de Fr. 17.95
Fr. 12.50

Fromage du mois
Tête de Moine
En rosettes 100 g, au lieu de Fr. 5.20
Fr. 3.75
Entier par 100 g, au lieu de Fr. 2.65
Fr. 1.95

Rosettes crémeuses et épicées

La Tête de Moine AOP provenant de la fromagerie familiale Hardegger Käse de Jonschwil (SG) séduit autant par son apparence que par sa saveur. Ce fromage crémeux à pâte demi-dure au lait cru se déguste en rosettes formées à l'aide d'une girole, déployant ainsi pleinement son arôme. Ce classique, également très populaire à l'étranger, est produit depuis 800 ans dans les environs du couvent de Bellelay, dans le Jura suisse. 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 jurassiens et, en hiver, de foin parfumé. C'est ce lait qui confère à la Tête de Moine AOP 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 depuis 2001. L'indication AOP offre la garantie que chaque Tête de Moine est un produit original.



**St. Saphorin AOC
Lavaux Aimé
Vignoux, 2017, Suisse**

Caractère Ce vin fruité de couleur jaune clair surprend par ses notes de fruits à noyaux et son arôme de silex.

A déguster sans attendre, à 8 -10 °C

Accompagne parfaitement les poissons d'eau douce, la fondue, la croûte au fromage ou l'apéritif.

Note 16,75



**Malans Steinböckler
Pinot Noir AOC
Graubünden, 2018,
Suisse**

Caractère Ce vin puissant et ample de couleur rouge profond libère des arômes de baies des bois et de fraises et des notes de poivre. Très élégant en fin de bouche.

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

Accompagne parfaitement la viande rouge et les terrines.

Note 17



**Stella d'Oro Negroamaro
Barrique IGT,
2016, Italie**

Caractère Ce vin de couleur rouge sombre, parfaitement harmonieux et rond séduit par ses notes sublimes de fraises, cerises, réglisse et vanille.

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

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

Note 17,75



**Bolgheri DOC
Poggio Civetta,
2016, Italie**

Caractère Ce vin élégant à la robe rouge rubis réjouit le palais par ses saveurs de baies rouges et de vanille. Il s'agit d'un vin charnu qui présente de beaux tanins.

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

Accompagne parfaitement les steaks, l'agneau, les pâtes et le fromage.

Note 17,25



**Amarone della
Valpolicella DOCG
Zeni, 2015, Italie**

Caractère Ce vin puissant de couleur rouge profond dévoile des arômes de prunes et de mûres soulignés par une note d'amande amère et de chocolat.

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

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

Note 18,25 ★



**Beaurepart Grande
Réserve Pays d'Oc,
2018, France**

Caractère Ce vin épicé à la robe rouge profond surprend par des arômes de cerise noire et de myrtille.

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

Accompagne parfaitement la viande rouge, les pâtes et le fromage.

Note 17,5 ★



**Fincas Valdemacuco
Valdemar Roble
Ribera del Duero DO,
2017, Espagne**

Caractère Ce vin rouge cerise séduit par ses notes de baies noires et d'épices.

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

Accompagne parfaitement le rôti et le fromage.

Note 17



**Animus Douro DOC,
2017, Portugal**

Caractère Ce vin d'un rouge profond surprend par ses arômes de baies, réglisse, eucalyptus, prunes mûres, poires et caramel.

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

Accompagne parfaitement les pizzas, les grillades, les pâtes et la chasse.

Note 16,5 ★



**Zinfandel Caswell
California, 2017,
USA**

Caractère Ce vin rouge grenat révèle un parfum de framboises, myrtilles et mûres.

Dégustation Conservation jusqu'à 4 ans, à 14-16 °C.

Accompagne parfaitement les hamburgers, les hot-dogs et les travers de porc

Note 16,5 ★



**VOLGAZ Vin
Mousseux, Suisse**

Caractère Ce vin mousseux jaune clair dévoile des notes de sureau, tilleul, agrumes et muscat.

A déguster sans attendre, à 8 °C

Accompagne parfaitement le fromage à pâte dure affiné et l'apéritif.

Note 18,25 ★

Ma commande

- ___ Carton de 6 bouteilles de ST. SAPHORIN AOC LAVAUX AIMÉ VIGNOUX, 75 cl, au lieu de Fr. 107.70 seulement Fr. 75.-
- ___ Carton de 6 bouteilles de MALANS STEINBÖCKLER PINOT NOIR AOC GRAUBÜNDEN, 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. 119.70 seulement Fr. 95.40
- ___ Carton de 6 bouteilles de BOLGHERI DOC POGGIO CIVETTA, 75 cl, au lieu de Fr. 137.40 seulement Fr. 111.-
- ___ Carton de 6 bouteilles de AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG ZENI, 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. 59.70 seulement Fr. 47.40
- ___ Carton de 6 bouteilles de FINCAS VALDEMAR VALDEMACUCO ROBLE RIBERA DEL DUERO DO, 75 cl, au lieu de Fr. 101.40 seulement Fr. 77.40
- ___ Carton de 6 bouteilles de ANIMUS DOURO DOC, 75 cl, au lieu de Fr. 53.40 seulement Fr. 43.20
- ___ Carton de 6 bouteilles de ZINFANDEL CASWELL CALIFORNIA, 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. 77.40 seulement Fr. 65.40

Nom: _____ Prénom: _____

Téléphone: _____

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 25 novembre au 28 décembre 2019, dans la limite des stocks disponibles.

Les notations proviennent du «Weinseller» de Chandra Kurt. Sous réserve de changement de millésime.

★ = un rapport prix-prestations particulièrement exceptionnel, sous réserve de changement de millésime.



Par amour pour le village, où on communique encore par signaux de fumée.

Lorsqu'à Courrendlin (JU), le boucher Sinan Kamberov allume le fumoir, le village entier le sait: bientôt, il aura à nouveau des saucisses fraîches. «frais&sympa» a visité le village jurassien et a tenté de découvrir le secret de ces recettes de saucisses si populaires.

Par amour pour le village, où les histoires ne manquent pas.

Chaque village est unique, tout comme chaque magasin Volg. Ce qui fait la différence de Volg? Sa sélection de produits locaux et sa vaste clientèle. Les histoires sont nombreuses, et personne ne les connaît mieux que nos collaborateurs, qui se tiennent fièrement au cœur du village. Découvrez ici les meilleurs récits.



Ce qu'il met dedans est important: la viande pour préparer les saucisses vient d'éleveurs que Sinan Kamberov connaît personnellement, à l'instar des producteurs «Délices du village» de Volg.

Il y a peu, l'épouse du boucher est rentrée à la maison avec un grand sourire. Amélie Kamberov a croisé une voisine chez Volg: «Votre mari fait les meilleures saucisses», s'extasie la voisine en montrant son panier de commissions. Elle a couvert Amélie Kamberov de compliments pour les produits de son mari, ce qui l'a rendue très fière. Il y a six ans, elle pensait que son époux était fou. Il avait alors à peine repris la boucherie à Courrendlin, et ce, malgré le fait que les boucheries familiales se font de plus en plus rares en Suisse. En outre, il occupait un emploi sûr en tant que directeur d'une boucherie avec quinze employés, des vacances régulières et un bon salaire.

«Pour garantir la satisfaction de mes clients, je ne laisse rien au hasard.»

Ils pensaient travailler ensemble pendant six mois: Sinan Kamberov comme boucher et Amélie Kamberov comme vendeuse. Après à peine un mois, ils ont dû embaucher quelqu'un. Depuis, le fumet unique se répand de plus en plus souvent dans les rues de Courrendlin. Au début, ils produisaient six «Jambons à l'Os» fumés, leur spécialité, par semaine. Aujourd'hui, ils en produisent vingt.

Sinan Kamberov a essayé de nouvelles recettes, encore et encore, jusqu'à trouver la saveur parfaite. Il a bidouillé pendant un an. Les recettes pour les saucisses fumées sont également ses propres créations. Aujourd'hui, outre les saucissons secs classiques, il prépare aussi des spécialités à l'ail ou au cumin et même aux abricots secs et à l'abricotine, une liqueur à l'abricot provenant du Valais.

Le secret du «Jambon à l'Os» et des saucisses est leur fumet unique que le maître boucher leur confère dans son fumoir spécial, qui fonctionne à la fumée liquide. Ainsi, le boucher ne doit pas faire de feu et épargne au village la pollution due aux particules fines. Ses signaux de fumée sont donc respectueux de l'environnement tout en préservant leur caractère unique et savoureux. Et les clients apprécient ses efforts: ils viennent de toute la région jusqu'à Courrendlin pour acheter les délicieuses spécialités carnées du village, y compris dans le tout nouveau magasin Volg.





Les signaux sont clairs: Sinan Kamberov sort la prochaine fournée de saucissons pour Volg de son fumoir.
Image de droite: Le maître boucher met tout en œuvre pour que son fils Noah Kamberov puisse un jour prendre la relève.



Trois questions

à l'attention du maître boucher Sinan Kamberov

Depuis quand votre boucherie existe-t-elle?

Sinan Kamberov: j'ai repris la boucherie il y a six ans. Avant cela, elle appartenait à un boucher parti à la retraite.

Quel est le secret de votre succès?

La satisfaction de mes clients. Pour eux, je ne laisse rien au hasard. C'est pourquoi j'achète toujours ma viande auprès des mêmes éleveurs que je connais depuis des années. Je sais exactement comment ils traitent leurs animaux et que la qualité est toujours la meilleure. Tout comme mes clients.

Que signifie «Délices du village» pour vous?

Pour moi, «Délices du village» est une philosophie, que je partage. Je souhaite rendre quelque chose à la commune où se trouve ma boucherie. Ces racines sont essentielles. C'est pourquoi je fais aussi partie des sapeurs pompiers et du club de football.



Délices du boucher du village.

Pour les produits «Délices du village», l'ancrage local n'est pas juste de la fumée. Selon la saison, quelque 10 000 spécialités proviennent de producteurs que les collaborateurs de Volg connaissent en personne. Et cela porte ses fruits: puisque les produits sont préparés dans le village ou dans la commune voisine, les trajets sont courts et chaque produit est muni d'un nom garantissant la qualité. L'équipe de Volg peut transmettre directement les souhaits des clients, à l'instar des nombreux compliments que le boucher Sinan Kamberov reçoit pour ses saucisses.



Have a rice Day!



Parfait en 2 min!

Uncle Ben's® Riz Express: La préparation d'un riz savoureux n'a jamais été aussi variée et aussi rapide!





Saumon et avocat,
une explosion de
saveurs digne de la
Saint-Sylvestre

Verrine de saumon et avocat

pour 4 personnes:

Mélanger 200 g de **saumon fumé** coupé en lamelles avec 1 CS d' **huile d'olive** et réserver au frais. Remuer 100 g de **fromage frais aux fines herbes**, incorporer délicatement 1,5 dl de **crème entière**, puis verser dans une poche à douille et réserver également au frais. Eplucher 1 **avocat**, dénoyer et couper en petits dés. Couper 100 g de **tomates cerises** en dés et mélanger avec le jus d'1 **citron vert** ou d'1 **citron**, puis **saler** et **poivrer**. Griller 4 **tranches de pain de mie**, retirer la croûte et couper en tranches de 2 cm d'épaisseur. Dans une verrine, disposer en couches le saumon, le fromage frais, l'avocat, puis à nouveau le saumon, garnir d'1 branche d'**aneth** (ou ajouter 1 CS d'aneth séché) et servir avec les tranches de pain de mie.

Préparation: 30 min

Le saumon fumé – tout un festival de saveurs

En période de fêtes, le saumon fumé fait partie intégrante du menu dans bien des familles. Le roi des poissons aux fines notes fumées est particulièrement délicat.

Le saumon fumé tendre comme du beurre et coupé en fines tranches est aussi spectaculaire qu'un feu d'artifice de Nouvel An. Rien que pour l'apéritif, il existe une multitude de recettes. Du canapé classique au raifort et aux câpres aux carrés de tarte flambée au saumon fumé, ce poisson se savoure chaud ou froid. Lorsque l'apéritif se prend debout, les verrines sont particulièrement pratiques. Ajoutez des bâtonnets de pain de mie

grillés à tremper dans diverses sauces, et voilà tout ce qu'il faut pour accompagner de belles conversations. Le saumon fumé de l'Atlantique et le saumon sauvage d'Alaska «Sockeye» sont disponibles chez Volg sous sa propre marque. Tous deux sont issus de sources durables. «Sockeye» est le nom donné au saumon sauvage couleur rose intense naturelle. Le saumon nature doit être dégusté à température ambiante.



Deux classiques festifs: le saumon sauvage d'Alaska «Sockeye» et le saumon fumé de l'Atlantique sont certifiés avec le label MSC resp. ASC.

SNACKS À CROQUER.



Santa Maria

NOUVEL
EMBALLAGE
ÉCOLOGIQUE!

PAPIER
LAMINÉ



* La nouvelle face frontale en papier laminé contribue à une réduction de 35% de l'empreinte carbone, permettant à l'environnement d'économiser 150 tonnes de plastique par an.

en savoir plus

Cadeaux gourmands

*Cadeaux
à pâtisser, cuisiner, mélanger...*

Pour Noël, offrez à vos proches une attention culinaire préparée par vos soins, par exemple des pralinés faits maison, un mélange pour gâteau en bocal ou une liqueur.



Les cadeaux faits maison sont toujours appréciés. Pour témoigner son affection, il suffit de quelques verres décorés, bouteilles, cartons, rubans, de papier cadeau et d'étiquettes

pour les destinataires. Les recettes et instructions sont extrêmement faciles, y compris pour les enfants: marraine et parrain se réjouiront certainement de cette petite surprise culinaire.

Mélange pour brownies

Pour 1 bocal de 2 litres:

Mélanger 250 g de farine et 1 cc de poudre à lever, et verser dans un bocal. Ajouter 300 g de sucre, 1 pincée de sel, 4 cs de cacao, 350 g de chocolat au lait en copeaux, 150 g de noix grossièrement hachées et 50 g de pignons de pin, chaque ingrédient joliment disposé en couche. Bien fermer le bocal et joindre les instructions.

Préparation: 10 min

Conseil: le mélange non réfrigéré se conserve trois mois.

Instructions:

Battre en mousse 120 g de beurre ramolli et 3 œufs. Ajouter les ingrédients du bocal et bien mélanger. Recouvrir une plaque de cuisson de papier sulfurisé et y étaler la pâte. Faire cuire 25 min au four préchauffé à 175 °C. Laisser refroidir avant de couper en morceaux.



Confiseries faites maison



Lorsqu'on offre des cadeaux, l'essentiel est de connaître les préférences et les habitudes du destinataire. Les amateurs de muesli apprécieront le granola croquant et fruité. Pour les cinéphilés, les amandes grillées sont un en-cas parfait à grignoter devant les grands classiques de Noël. La liqueur maison dans un flacon en cristal taillé déniché par chance chez un antiquaire a beaucoup de classe. Les ingrédients pour brownies disposés en couches dans un bocal et munis des instructions font aussi un joli cadeau.

Amandes grillées épicées

Pour 400 g:

Porter à ébullition 380 g de sucre et 120 g d'eau. Ajouter 400 g d'amandes entières et faire cuire à feux doux jusqu'à ce que le liquide soit évaporé et que le sucre commence à fondre. Remuer pour que toutes les amandes soient recouvertes de sucre, puis ajouter ½ cc de sel de mer et 1 pincée de poivre de Cayenne. Étaler les amandes grillées sur du papier sulfurisé et laisser refroidir. Emballer dans de petits sachets ou des paquets qu'on a soi-même bricolés.

Préparation: 20 min

Conseil: ajouter au choix d'autres épices ou fines herbes comme poivre, romarin ou curry. Bien fermés et au sec, les sachets d'amandes se conservent trois mois.

A siroter et à grignoter

Liqueur «Magie hivernale»

Pour 3 bouteilles de 3 dl:
Porter à ébullition 5 dl de **jus d'orange** et 200 g de **sucre**. Ajouter 2 **bâtons de cannelle**, 1 **clou de girofle**, 1 cs de **raisins secs** et 3 dl de **rhum**, verser dans un récipient hermétique et laisser reposer une semaine. Passer ensuite dans un filtre à café, verser dans des bouteilles propres et étiqueter joliment.

Préparation: 15 min + laisser reposer 7 jours

Conseil: se conserve un mois, puis au réfrigérateur après ouverture.

Liqueur aux œufs et vanille

Pour 2 bouteilles de 5 dl:
Stériliser les bouteilles dans l'eau bouillante. Couper 1 **gousse de vanille** en deux, gratter les grains et verser le tout dans une poêle. Ajouter 3 dl de **lait**, 3 dl de **crème** et 1 **étoile d'anis**, puis porter à ébullition. Retirer la poêle du feu et laisser refroidir. Au choix, retirer la gousse de vanille. Battre en mousse au mixeur 7 **jaunes d'œuf** et 320 g de **sucre glace**. Ajouter délicatement le mélange de lait et de crème, puis verser en petit filet 3 dl de **vodka** ou de **kirsch**. Verser immédiatement dans des bouteilles et fermer hermétiquement.

Préparation: 15 min

Conseil: quelques gouttes de vinaigre dans l'eau évitent les dépôts de calcaire dans les bouteilles lors de la stérilisation. La liqueur aux œufs déploie tout son arôme après un ou deux jours. Se conserve environ un mois au réfrigérateur. Les blancs d'œuf peuvent être congelés ou utilisés dans la préparation de macarons.



Granola avec pomme et cannelle

pour 4 pots de 2,5 dl:

Hacher grossièrement 40 g de **noix**, 40 g de **noisettes** et 40 g d'**amandes**, et bien mélanger avec 300 g de **flocons d'avoine**. Dans une casserole, chauffer 50 g de **beurre**, 50 g de **miel** et 1 cc de **cannelle** et remuer jusqu'à obtenir une masse lisse. Bien mélanger 110 g de **compote de pomme** et le mélange de beurre et de miel avec les ingrédients secs. Répartir la masse sur une plaque garnie de papier sulfurisé. Faire griller pendant 20 min au four préchauffé à 160 °C. Après 10 min de cuisson, remuer délicatement. Laisser entièrement refroidir le granola, puis émietter. Emincer 40 g de **rondelles de pommes séchées** et ajouter au mélange. Une fois séché, verser le granola dans des bocaux hermétiques.

Préparation: 35 min

Conseil: conservé au sec, le granola se conserve env. trois mois.

Joyeux Noël

12.95

ASSORTIMENT
DE NOËL
1 kg



16.95

LINDT
BÂTONS KIRSCH
250 g



8.95

CELEBRATIONS
385 g



8.95

LINDT LINDOR
BOULES MINI
assorties
300 g



4.70

LINDT OURS
100 g



18.95

CAILLER
FÉMINA
250 g



6.65

TOFFIFEE
EMBALL-NOËL
400 g



5.95

ARBRE NOËL
CREUX
270 g



18.95

LINDT
CONNAISSEURS
GOLD & WHITE
CHRISTMAS
230 g



19.95

LINDT LINDOR
BOULES
lait
500 g



9.95

MON CHÉRI
315 g



6.90

CAMILLE BLOCH
TONNELETS
KIRSCH
7 pièces, 140 g



Un rêve en chocolat

Pour les voraces de chocolat, il faut bien plus que des chocolats conventionnels. Les pralinés à la grappa faits maison réservent une petite surprise sous la forme de raisins secs macérés dans la grappa. Pour un maximum de saveur, optez pour un chocolat avec une teneur en cacao aussi élevée que possible. Joyeuse préparation!

Pralinés à la grappa

Pour 25 pralinés:

Verser 4 cs de **grappa** dans un saladier avec 50 **raisins secs** et laisser reposer pendant 12 heures (par ex. durant la nuit). Egoutter les raisins secs et récupérer la grappa. Chauffer 0,5 dl de **crème entière**, ajouter 170 g de **chocolat noir** en copeaux, faire fondre le tout en remuant jusqu'à obtenir un mélange lisse. Ajouter la grappa et 1 cs de **sucre glace**, puis mettre au frais pendant 30 min. Former des boules, puis insérer 2 raisins secs dans chaque praliné. Faire rouler encore une fois entre les mains pour cacher l'ouverture. Rouler les boules dans 4 cs de **cacao** jusqu'à ce qu'elles soient entièrement recouvertes. Conserver au frais.

Préparation: 20 min + 12 heures de repos + 30 min au frais

Conseil: les pralinés se conservent env. deux semaines au réfrigérateur.

Pralinés
à la grappa



Typiquement suisse – typiquement Volg

Réinventer sans cesse les marques de tradition

A Courtelary, dans le Jura bernois, la fabrique de chocolat Camille Bloch produit les célèbres Ragusa, Torino et chocolats à la liqueur. Ces trois spécialités typiquement suisses sont toujours dans l'air du temps.



Ragusa, le grand classique fourré au praliné, aux noisettes entières et au goût incomparable est aussi disponible chez Volg dans sa variété Blond.

Entretien avec Daniel Bloch

Monsieur Bloch, pourquoi votre chocolat est-il aussi bon?

Nous produisons tout nous-mêmes à Courtelary. C'est ainsi que nous assurons la consistance et le goût de nos produits. Notre chocolat est synonyme d'émotion. Chacun a sa propre anecdote en lien avec Ragusa!

Quel est la recette de votre succès?

Au lieu de sans cesse lancer de nouvelles marques sur le marché, nous misons sur les

marques de tradition Ragusa et Torino, très populaires, ainsi que sur nos chocolats à la liqueur. Nous produisons ces spécialités depuis 1942, mais nous développons constamment de nouveaux formats et de nouvelles variétés. Ragusa Noir et Blond font partie de ces innovations.

Qu'est-ce qui fait la particularité de Camille Bloch?

En tant qu'entreprise familiale, nous nous projetons à long terme et vivons selon nos quatre

«C»: Cœur: notre famille et nos collaborateurs. Croissance: nous sommes ouverts aux idées nouvelles. Confiance: nous osons l'aventure et avons aussi le droit à l'erreur. Crédibilité: nous tenons nos promesses.

Comment se passe la collaboration avec Volg?

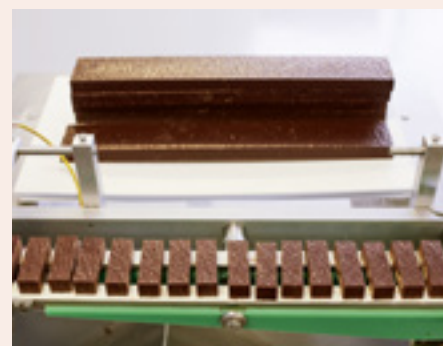
Nous entretenons une relation de longue date. Pour nous, Volg est convivial, proche des clients et fiable. Tout comme nous, Volg reste fidèle à lui-même.



Daniel Bloch, CEO de Chocolats Camille Bloch SA, mise sur les marques traditionnelles, les combine avec les dernières tendances et les vivifie sans cesse par des idées innovatrices.



Les noisettes sont torréfiées à environ 145 °C. La durée optimale est déterminée par l'expérience du torréfacteur.



Une trancheuse spécialement conçue découpe les grandes tablettes de Ragusa en 200 barres classiques par minute.



Fraîchement préparé: chocolat au lait suisse fin fourré au kirsch liquide sans croûte de sucre.



Associations séduisantes: Ragusa combine le cacao avec les noisettes, Torino associe des crèmes de noisettes et d'amandes et les chocolats à la liqueur combinent le chocolat au lait avec le kirsch.

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.



L'opératrice de machine Christine Freiburghaus contrôle la qualité des tablettes de chocolat au kirsch avant l'emballage.



suggestion de présentation

McCain - aussi
croustillantes
que savoureuses



*éventuellement pas disponible dans les petits points de vente

Energizer
MAX

Jusqu'à
50%
DE PUISSANCE
EN PLUS*

* Dans les appareils photo numériques, par rapport aux piles alcalines standard; uniquement AA



SEULEMENT POUR QUELQUES JOURS:

PLUS DE PUISSANCE
POUR LE MEME PRIX!**



**FREE
FREE
GRATUIT**

TM

** Période de promotion: du 9 au 14 décembre 2019

Concours

Réjouissez-vous dès maintenant de l'été prochain: avec un peu de chance, vous remporterez peut-être des vacances à l'hôtel familial Gorfion à Malbun, au Liechtenstein.



Vacances dans la patrie de Malbuner

Pour découvrir les saveurs des spécialités Malbuner, rien de plus simple: acheter, croquer, savourer. Avec un peu de chance, vous pourrez aussi découvrir la région d'origine de Malbuner.

Derrière Malbuner se cache une longue tradition de boucher: cette histoire florissante a commencé il y a 60 ans, dans une petite boucherie alpine du Liechtenstein, avec le fondateur Herbert Ospelt. Par son sens de l'innovation et son courage d'entrepreneur, le maître boucher a su séduire les gourmets de toute la Suisse avec ses spécialités carnées «Malbuner».

Spécialités à base de viande suisse

Même plusieurs décennies après, les produits Malbuner sont toujours empreints d'innovation et de suissitude. D'ailleurs, la marque utilise exclusivement de la viande suisse. Les snacks comme le «Pocket Sandwich», parfait pour apaiser une petite faim entre-deux, ont remporté de nombreux prix. Le salami légèrement épicé, à l'instar de

toutes les spécialités Malbuner, est porté à maturité à son rythme et de manière naturelle. Découvrez la région montagneuse de Malbun. Participez au concours et peut-être aurez-vous bientôt la chance de faire un séjour à Malbun ou de déguster un coffret pour gourmet rempli de délicieuses spécialités et snacks de la marque Malbuner.



Le «Pocket Sandwich» de Malbuner au salami à base de viande suisse entre deux tranches de pain légèrement grillées.

Les collaborateurs de Malbuner et de Volg Konsumwaren AG ne sont pas autorisés à participer. Aucun prix ne sera remis en espèces. Aucune correspondance ne sera échangée. La voie judiciaire est exclue.

CONCOURS

D'où vient la viande que contiennent les savoureux produits de Malbuner?

- A: d'Allemagne
- B: de Suisse
- C: de France

1^{er} prix d'une valeur de Fr. 2500.-

4 nuitées en pension ¾, y compris toutes les prestations incluses, à l'hôtel familial Gorfion à Malbun pour 2 adultes et 2 enfants durant la saison estivale 2020 ou 2021. Y compris aller-retour en train jusqu'à la gare de Sargans ou de Buchs et navette assurée par l'hôtel Gorfion.

2^e et 3^e prix d'une valeur de Fr. 1000.- chacun

Soirée conviviale à Malbun accompagnée de plateaux de spécialités Malbuner et de boissons pour 10 personnes.

4^e prix d'une valeur de Fr. 250.-

Bon pour le restaurant gastronomique Malbuner Stube de l'hôtel familial Gorfion

5^e au 10^e prix d'une valeur de Fr. 100.- chacun

1 carte journalière pour le téléphérique de Malbun avec apéritif accompagné de spécialités Malbuner au Malbuner Stube.

11^e au 50^e prix d'une valeur de Fr. 70.- chacun

Snacks Malbuner dans le sac isotherme Malbuner y compris la peluche «Monsieur Gorfion»

→ participez et gagnez!

Délai de participation fixé du 21 novembre au 17 décembre 2019.

En ligne: 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, adresse et numéro de téléphone.

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

Par courrier: envoyez la bonne réponse jusqu'au 17 décembre 2019 sur une carte postale (pas de lettre) à l'adresse Volg Konsumwaren AG, «Malbuner», case postale 344, 8401 Winterthour.

Mal besser:



Hero
SEIT 1886

Hero donne de la fantaisie aux tartines.

Laisse-toi tenter par son côté sucré



À base
de fruits
suisses



*
SANS HUILE DE PALME
Fabriquées en Suisse



À partir
de viande
suisse



Découvrez
nos nouveautés!

* Ces produits ne sont peut-être pas proposés dans les petits points de vente



- Au feu de bois:
- Pain fermier bise
 - Pain maison
 - Pain multicéréales*
 - Pain de maïs*



*Peut ne pas être disponible dans les petits points de vente

DU PAIN POUR DEMAIN UN GOÛT NATUREL

Afin de promouvoir le développement durable, nous utilisons exclusivement des céréales IP-Suisse issues d'une culture et d'une transformation **sans pesticides**.
Pour qu'il soit encore bon demain.

Fredy's - le vrai goût du pain!

www.fredys.ch

Toujours une longueur d'avance.

fredy's



Magasin de village *L'heure étoilée*



Premier prix
10x1 croisière fluviale
dans
le sud de la France
par Thurgau Travel, d'une
valeur pouvant aller jusqu'à
Fr. 4320.-!

Moments de fête chez Volg

En décembre, faire ses courses chez Volg fait doublement plaisir: chaque semaine, durant «L'heure étoilée», vous trouverez des offres attrayantes et de nombreux prix à gagner d'une valeur globale de 180 000 francs.



En dix ans, L'heure étoilée est devenue une belle tradition de Noël chez Volg. Cette année aussi, nous vous proposons chaque semaine de nouvelles offres attrayantes à prix spécial. Profitez d'offres avec jusqu'à 46% de rabais, par exemple sur un magnum d'Amarone della Valpolicella, sur la noix de jambon, la boîte d'hiver Biberli décorative, le plateau d'apéritif ou le chocolat Minor.

Rempportez de superbes prix

Cette année aussi, il y a chaque semaine de superbes prix à gagner. Parmi eux, nous pro-

posons des bons d'achat Volg, des tickets pour le Cabrio Stanserhornbahn, la boîte cadeau «David» de Volg remplie de délices et le livre «Buvettes d'alpage de Suisse romande». Le premier prix est une croisière fluviale de sept jours, «Le sud de la France enchanteur sur la Saône et le Rhône». Pour participer au concours, il vous suffit de remplir le bulletin de participation et de le déposer à temps dans la boîte du concours de votre magasin Volg. Bonne chance!

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



LES FONDUES Wyssmüller®

LA GRUYÈRE - SWITZERLAND 



«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



NOUVEAU

600 g
400 g
Création

400 g
Assemblage

RECOMMANDÉ PAR

Gault & Millau

LA FONDUE GASTRONOMIQUE SUISSE



* ÉVENTUELLEMENT PAS DISPONIBLE
DANS LES PETITS POINTS DE VENTE

nou
veau

Novissimo

Vin au bouquet intense

Puissant et fruité, le Fincas Valdemacuco Crianza est le complément plein de charme de tout repas de fête élégant.

L'entreprise familiale Bodegas Valdemar, fondée en 1889 dans la Rioja, est dirigée aujourd'hui par la 5^e génération. Après les francs succès qu'a connus la famille dans sa Rioja natale, un nouveau projet appelé Fincas Valdemacuco a vu le jour dans la célèbre région viticole Ribera del Duero. Le cépage Tempranillo, dont est issu ce vin riche, goûteux et élégant, est cultivé sur des vignobles uniques situés à proximité du fleuve Duero, dans la région de Nava de Roa.

Large palette d'arômes

La proximité du fleuve, le sol sableux et argileux ainsi que l'élevage en fûts de chêne français et américains confèrent au Fincas Valdemacuco Crianza sa diversité aromatique de mûres, de cerises et de cacao ainsi que de fines saveurs de torréfaction. A la fois ample et fruité, il présente une longue finale en bouche et accompagne parfaitement les rôtis, la viande rouge et l'agneau ainsi que le gibier et le fromage à pâte dure affiné. Il se déguste aussi simplement en fin de journée, devant un bon feu de cheminée.

Le Fincas Valdemacuco Crianza accompagne le repas de fête jusqu'au bout, y compris un bon plateau de fromage pour finir en beauté.

nou
veau

* Fincas Valdemacuco
Crianza, 75 cl

au lieu de Fr. 19.90
Fr. **15.90**



* 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 25 novembre au 28 décembre 2019.



Astuce du moment

Chirat, 160 ans et croquant comme au premier jour

Cornichons, concombres ou oignons argentés, les légumes croquants au vinaigre de Chirat font toujours partie des soirées raclette ou fondue.

Chirat: les légumes croquants au vinaigre sont un produit suisse original et célèbrent cette année leurs 160 ans d'existence. Le succès de Chirat a commencé en 1859 à Genève sous le nom «Gardy, Chirat et Cie.» avec la production de vinaigre. En 1900, l'entreprise se lance dans la fabrication de produits fins au vinaigre.

Avec la raclette ou dans le sandwich

Les légumes sont alors plongés dans un fond de vinaigre en ébullition agrémenté d'herbes aromatiques. C'est ainsi qu'ils obtiennent leur croquant légendaire. Grâce à leur saveur unique, les légumes au vinaigre de Chirat deviennent alors une des marques les plus appréciées à l'échelle nationale et un véritable classique. Depuis 160 ans, les ménages suisses apprécient l'excellente qualité de ces produits. Bien entendu, ces légumes au vinaigre ne sont pas réservés aux spécialités helvétiques comme la raclette ou la fondue puisqu'ils sont tout à fait

polyvalents. Les cornichons, les petits épis de maïs et les oignons blancs se dégustent aussi dans les sandwiches et les hamburgers.

Offre spéciale anniversaire

Chirat propose également une surprise d'anniversaire: les amateurs des spécialités Chirat peuvent se réjouir notamment de plusieurs nouveautés et d'un concours. À cette occasion, les ambassadeurs de la marque dans les années 1950 reprennent du service: le «Chirat Pickles Band». Ces personnages de bande dessinée en forme de légumes représentaient déjà la marque en 1950 et étaient associés aux cornichons, oignons blancs et petits épis de maïs croquants. Les produits les plus populaires de Chirat sont les concombres et les cornichons. Ils sont d'ailleurs disponibles chez Volg avec une étiquette d'anniversaire en édition limitée. Participez aux festivités et testez le goût Chirat original, car seuls les légumes les plus croquants parviennent au bocal et enfin au rayon Volg.



Come-back d'anniversaire: le «Chirat Pickles Band» des années 1950.



La ligne de remplissage et de pasteurisation pour les légumes au vinaigre en 1953.



Fusion de traditions suisses: les cornichons, oignons blancs et petits épis de maïs de Chirat confèrent un croquant supplémentaire à cette spécialité nationale.



Un moment d'histoire Chirat: publicité de cornichons de l'année 1960.



Excellents légumes au vinaigre de Chirat: seuls les plus croquants parviennent au bocal et enfin au magasin Volg.





**Du jardin d'herbes
aromatique suisses**



Eventuellement non disponible dans les petits points de vente

Lacobi

**Zeste de citron en pâte
pour cuire et affiner**

www.lacobi.ch

100 g

Lacobi
ZITRONENSCHALENPASTE
ZESTE DE CITRON EN PÂTE

Produit en Suisse
Éventuellement indisponible dans des points de vente plus petits.



Etaler la pâte, découper les formes puis les cuire au four: la préparation des biscuits de Noël est très simple grâce à la pâte toute prête de Volg. Les milanais, les étoiles à la cannelle et les brunslis sont les plus populaires.

La préparation des biscuits de Noël en famille rend l'attente des jours de fête encore plus joyeuse, surtout lorsqu'il y a du choix. Selon la tradition, chaque boîte à gâteaux de Noël devrait contenir des milanais, des étoiles à la cannelle ou des brunslis. Ces classiques, ainsi que d'autres sortes de biscuits de Noël, sont à nouveau disponibles chez Volg sous forme de pâtes toutes prêtes de 400 g. La pâte pour milanais aux zestes de citron, celle pour les étoiles à la cannelle ou celle pour les brunslis. Lorsqu'il s'agit de préparer des biscuits de Noël avec les enfants, ces pâtes toutes prêtes sont particulièrement pratiques.

Les étoiles se transforment en petits kouglofs

Les pâtes à gâteaux sont très polyvalentes et peuvent être découpées en d'autres

formes surprenantes. Ainsi, les étoiles à la cannelle peuvent devenir de petits kouglofs, friandises idéales pour accompagner le café de l'Avent. Si cela ne vous donne pas envie de préparer des gâteaux dès aujourd'hui...



Petits kouglofs à la cannelle

Pour 25 kouglofs:
Préchauffer le four à 250 °C. Couper la **pâte de 400 g pour étoiles à la cannelle** en trois rouleaux de l'épaisseur d'un doigt et former 25 boules de la taille d'une noix. Presser les boules dans des formes de mini-kouglofs beurrées, bien les tasser, puis les cuire pendant 5 minutes au milieu du four. Démouler et laisser refroidir. Mélanger au fouet 100 g de **sucré glace** et un **blanc d'œuf** jusqu'à obtenir un glaçage épais. Recouvrir les petits kouglofs de glaçage, laisser sécher, puis conserver dans une boîte à gâteaux.
Préparation: env. 30 min + cuisson au four 5 min
Conseil: décorer à discrétion



Pratique: les pâtes toutes prêtes des biscuits de Noël préférés sont à nouveau disponibles chez Volg.



Sheba®

PETITS DÉLICÉS,
GRAND PLAISIR.



* Eventuellement non disponible dans les petits points de vente.

Recettes décembre/19

Pizza sapin de Noël «pull apart»



Ingrédients pour 1 pizza à 23 boules:

500 g de farine	100 g de mozzarella
1 CC de sel	50 g de viande
15 g de levure fraîche	des Grisons
3, 5 dl d'eau tiède	50 g de jambon cru
2 CS d'huile d'olive	1 œuf

Préparation:

- Mélanger la farine et le sel, dissoudre la levure dans l'eau tiède et bien remuer. Verser le mélange d'eau et de levure ainsi que l'huile dans la farine et pétrir jusqu'à obtenir une pâte homogène. Couvrir et laisser reposer 1h30.
- Couper la mozzarella en dés de 1 x 1 cm et envelopper les cubes de viande des Grisons et de jambon cru.
- Former des boules de pâte de 30 g. Enfoncer un cube de mozzarella dans chaque boule de pâte, puis les reformer.
- Disposer toutes les boules de manière à former un sapin de Noël et les coller les unes aux autres en les badigeonnant avec un jaune d'œuf. Cuire pendant 20 min au four préchauffé à 180 °C.

Préparation: 20 min + 1h30 de pousse + 20 min de cuisson
Conseil: servir avec du persil haché, du fromage râpé et une simple salsa de tomates. Vous trouverez les recettes de dips et salsas sur www.volg.ch.

Gâteau aux pommes et caramel salé

Pour un moule à charnière de 27 cm Ø:

Fond:	Caramel:
250 g de farine d'épeautre	100 g de crème entière
1 CS de maïzena	100 g de sucre
3 CC de poudre à lever	2 CC de sel
120 g de cassonade	½ CC de poudre à lever
2,5 dl d'eau minérale gazéifiée	
1 dl d'huile de colza	
1 CS de beurre	

Garniture:

500 g de pommes
1 CC de cannelle
1 pincée de noix de muscade
3 CS de miel

Ragoût de porc à l'ananas

Ingrédients pour 4 personnes:

800 g de steak de porc	1 CS de moutarde forte (par ex. de Dijon)
2 CS d'huile de colza	½ CC de cannelle
1 oignon haché	1 dl de vin blanc
2 gousses d'ail coupées en fines tranches	½ ananas, frais ou en conserve
1 CC de sucre	4 dl de crème aigre
1 citron, jus et zeste	sel, poivre



Préparation:

- Couper les steaks en dés, assaisonner de sel et de poivre, puis saisir à feu vif dans l'huile. Retirer ensuite de la poêle et réserver.
- Verser les oignons et l'ail dans la poêle, parsemer de sucre et faire revenir brièvement. Ajouter le jus et le zeste de citron, la moutarde, la cannelle et le vin blanc et laisser mijoter à feu doux pendant 15 min.
- Eplucher l'ananas et le couper en petits dés. Ajouter les dés d'ananas et la crème à la sauce. Poursuivre la cuisson pendant 10 min. Avant de servir, ajouter la viande, puis saler et poivrer.

Préparation: 25 min

Conseil: servir avec des nouilles en ruban ou de la purée de pomme de terre.



Poitrine de poulet aux marrons avec sauce à la grenade



Ingrédients pour 4 personnes:

4 poitrines de poulet	Pour la sauce:
100 g de marrons glacés	1 grenade fraîche
2 CS de crème fraîche	2 dl de vin rouge
1 CS de persil haché	2 CS de sirop
4 tranches de jambon cru	de framboise
2 CS d'huile de colza	1 CS de jus de citron
	80 g de beurre froid
	sel, poivre

Préparation:

- Entailler les poitrines de poulet. Hacher finement les marrons, mélanger avec de la crème fraîche et du persil. Fourrer les poitrines de poulet avec la préparation aux marrons et envelopper de jambon cru.
- Saisir les poitrines dans l'huile sur toutes les faces et cuire 15 min au four préchauffé à 180 °C.
- Épépiner la grenade. Dans une poêle, réduire de moitié le vin, le sirop et le jus de citron. Ajouter le beurre en morceaux, puis les pépins de grenade et servir avec les poitrines de poulet.

Préparation: 30 min + 15 min de cuisson

Conseil: servir avec des rondelles de croquettes faites maison, des croquettes ou des pommes duchesse.

Préparation:

- Mélanger la farine, la maïzena, la poudre à lever et le sucre. Ajouter l'eau minérale et l'huile, puis pétrir jusqu'à obtenir une pâte moelleuse et soyeuse. Verser la pâte dans un moule à charnière beurré.
- Peler les pommes, les épépiner et les couper en dés. Mélanger à la cannelle, à la noix de muscade et au miel, puis répartir le mélange sur la pâte. Les pommes doivent s'enfoncer un peu. Cuire pendant 30 min au four préchauffé à 180 °C.
- Dans une casserole, porter à ébullition la crème, le sucre, le sel et la poudre à lever. Remuer sans cesse pendant env. 20 min jusqu'à obtenir un caramel brun doré. Verser sur le gâteau cuit et servir immédiatement.

Préparation: 30 min + 30 min de cuisson

CRÉEZ EN UN TOUR DE MAIN UN
DÉLICIEUX DESSERT AVEC NOS GLACES VOLG

"Création Baileys"

INGRÉDIENTS pour 4 personnes:

- 4 boules de glacé Vanille
- 4 boules de glacé Caramel
- 40 g amandes grillées
- 4 cs sirop d'érable
- 1.5 dl Baileys

PRÉPARATION: Verser le Baileys dans 4 jolis verres. Dresser dans chacun deux boules de glace, une Vanille et une Caramel. Arroser de sirop d'érable et parsemer d'amandes grillées.

CONSEIL: Ce dessert est particulièrement élégant dans un verre à double paroi.



JACOBS



**SAVOURER LES FÊTES
DE FIN D'ANNÉE
AVEC LE MEILLEUR
DE JACOBS**



ADAPTÉES AUX MACHINES
À CAFÉ NESPRESSO®**

*Éventuellement non disponible
dans les petits points de vente.

**Marque appartenant à un tiers n'ayant
aucun lien avec JACOBS DOUWE EGBERTS.
Voir liste détaillée des machines compatibles sur
www.jacobskaffee.ch.

Millefeuille de saumon et salsa au citron vert

Ingrédients pour une entrée pour 4 personnes:

1	fond de tarte flambée	2	citrons verts
200 g	de fromage frais nature (par ex. Philadelphia)	2 CS	de persil haché
1 botte	de persil haché	4 CS	d'huile d'olive
1	gousse d'ail	320 g	de saumon fumé
2	piments		sel, poivre

Préparation:

1. Couper le fond de tarte flambée en triangles et cuire 15 min au four préchauffé à 220 °C.
2. Mélanger le fromage frais et le persil, saler et poivrer.



3. Pour la salsa, couper l'ail en petits dés. Couper les piments en deux, les épépiner et

les couper en fines lamelles. Nettoyer un citron vert à l'eau chaude. Râper le zeste, puis couper le citron en deux et extraire le jus. Eplucher l'autre citron vert et couper la chair en petits dés. Dans un saladier, mélanger l'ail, le piment, le zeste, le jus et la chair de citron vert, le persil et l'huile d'olive. Saler et poivrer.

4. Superposer les triangles de pâte, le fromage frais et le saumon fumé, puis garnir avec la salsa au citron vert et parsemer de pousses ou de fines herbes, selon votre goût.

Préparation: 25 min + 15 min de cuisson

Conseil: on peut remplacer les citrons verts par des citrons.



Compote d'hiver exotique avec glace à la vanille

Ingrédients pour 4 personnes:

1	mandarine/clémentine	½ dl	d'eau
2	figues fraîches	2 CS	de sucre
1	papaye	½ CC	d'épices pour pain d'épices
1	mangue	450 g	de glace à la vanille

Préparation:

1. Eplucher la mandarine/clémentine et séparer les quartiers. Eplucher les figues, la papaye et la mangue et couper en dés.

2. Porter à ébullition l'eau et le sucre, ajouter tous les morceaux de fruits et réduire pendant env. 5 min. Ajouter les épices pour pain d'épices.

3. Verser la compote dans 4 verrines et ajouter une boule de glace à la vanille dans chaque verrine.

Préparation: 25 min

Conseil: remplacer les fruits exotiques par des agrumes et des figues.

Croquettes en rondelles avec mélange de légumes et sauce aux prunes

ingrédients pour un accompagnement pour 4 personnes:

1 kg	de pommes de terre à chair farineuse	2	choux-pommes
		2 CS	d'huile d'olive
4	jaunes d'œuf	2 dl	de bouillon de légumes
3 CS	de farine	100 g	de prunes déshydratées
1 pincée	de noix de muscade en poudre	2,5 dl	de vin rouge
3	carottes	2 CS	de miel
250 g	de chou de Bruxelles	1 CS	de vinaigre aux herbes
2	côtes de bette		sel, poivre

Préparation:

1. Bien cuire les pommes de terre et les passer au presse-purée. Mélanger encore tièdes avec un jaune d'œuf, la farine et la noix de

muscade et verser dans une poche à douille. Former 4 rondelles sur du papier cuisson, badigeonner d'un jaune d'œuf et cuire pendant 10 à 12 min au four préchauffé à 170 °C.

2. Préparer les légumes et les couper en morceaux. Saisir brièvement dans l'huile, puis déglacer avec le bouillon et cuire al dente à moitié couvert.

3. Pour la sauce, couper les prunes en fines lamelles et porter à ébullition dans le vin rouge, le miel et le vinaigre. Ensuite, laisser mijoter pendant 10 à 15 min jusqu'à ce que la sauce s'épaississe un peu.

4. Verser les légumes dans les rondelles de croquettes et garnir de sauce.



Préparation: 45 min

Conseil: remplacer les côtes de bette par 200 g de chou blanc. Pour un plat principal, il faut doubler ou tripler les quantités.



«Médaille d'Or» pour des vins d'exception chez Volg



L'experte en vin Chandra Kurt évalue chaque année dans son guide des vins «Weinseller» les vins des commerçants de détail suisses. Désormais, vous reconnaîtrez les vins d'exception chez Volg grâce à la «Weinseller Médaille d'Or».



L'experte suisse en vin Chandra Kurt présente un vin Volg portant la nouvelle distinction.

Le guide des vins «Weinseller» de Chandra Kurt, publié en allemand, est un précieux outil lors de vos achats. La célèbre experte en vins y évalue les vins vendus par les commerces de détail suisses, dont Volg. Dans l'édition parue récemment «Weinseller 2020», les vins de Volg ont une nouvelle fois obtenu d'excellentes notes. L'évaluation applique une échelle de 20 points. Les vins ayant obtenu au moins 15 points constituent de bons vins de tous les jours; les vins avec 16 points sont de beaux crus qui apportent une touche spéciale à toute fête ou repas du soir. Lorsque l'experte Chandra Kurt dé-

cerne 17 points ou plus, il s'agit d'un vin coup de cœur qui permet d'impressionner ses amis.

Indice de qualité

Les vins qui obtiennent 17 points ou plus portent désormais chez Volg la «Weinseller Médaille d'Or». Ce label est donc synonyme de qualité exceptionnelle. «Bien entendu, cette distinction ne signifie pas que chaque

vin sera apprécié par tous nos clients. Après tout, chacun ses goûts. Je serais toutefois très heureux si le label pouvait amener l'un ou l'autre client Volg à découvrir de nouveaux vins», souligne Roman Wyss, responsable de la gestion des boissons chez Volg. La médaille noir et or est notamment utilisée comme publicité promotionnelle et sera à l'avenir directement appliquée sur les bouteilles.

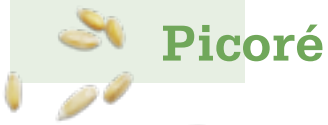
SÉLECTION POUR LES FÊTES

Ripasso Valpolicella Superiore de la prestigieuse cave Zeni



Rouge rubis profond. Arômes de baies mûres avec des notes de cerises acides. Attaque en bouche douce et gourmande, corps corsé et fruité. Finale harmonieuse et longue. L'accompagnement idéal pour les plats festifs.

Éventuellement pas disponible dans les petits magasins



Saviez-vous que . . .

● ● ● chez Volg, vous trouvez un cadeau pour tous vos proches?

Pour maman, le filleul, le client, la voisine si serviable ou un membre de l'association: la meilleure idée cadeau est tout près, au village, dans votre magasin Volg. Et que diriez-vous d'une boîte cadeau «David» remplie d'une multitude de délicieuses spécialités pour tous les jours ou à grignoter pendant les jours de fête? Ou surprenez les amateurs de vin de votre entourage avec une bonne bouteille. Les cartons de présentation et pochettes cadeaux adaptés sont également disponibles chez Volg. Autre cadeau toujours très apprécié: les cartes cadeaux pour le shopping en ligne – télécharger de la musique ou des films, ou encore des bons d'achat grâce auxquels les destinataires du cadeau peuvent choisir ce qu'ils préfèrent.



● ● ● pour chaque achat chez Volg, vous décidez si vous souhaitez recevoir le ticket de caisse?

Pour le bien de l'environnement, Volg s'efforce sans cesse de réduire les quantités de consommables. C'est pourquoi, depuis quelques semaines, le collaborateur en caisse vous demande à chaque achat si vous souhaitez un ticket de caisse. En n'imprimant plus automatiquement les tickets de caisse à chaque passage en caisse, nous réduisons la quantité de papier de près de 80%. Cela correspond à quelque 120 000 rouleaux, ou 11 000 kilomètres, soit la distance à vol d'oiseau qui sépare Berne de Singapour.



Hits du mois



Cordon-bleu à la fribourgeoise

Escalope de chair à saucisse à l'Emmentaler

En décembre aussi, deux nouvelles délicieuses spécialités carnées vous attendent chez Volg: le cordon-bleu à la fribourgeoise et l'escalope de chair à saucisse à l'Emmentaler. Riche en goût, le cordon-bleu fribourgeois est garni de gruyère corsé et de savoureux jambon cru. Il suffit de le faire revenir dans la poêle jusqu'à ce qu'il soit bien doré. Vous trouverez l'escalope de chair à saucisse à l'Emmentaler dans le réfrigérateur Volg. La chair à saucisse est agrémentée de fromage et de dés de jambon, et la panure est parfumée de persil. Bon appétit!

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





NICNAC'S
THE DOUBLE-CRUNCH-PEANUTS
**UNE CACAHUÈTE
CROQUANTE DANS
UNE ENVELOPPE
CROUSTILLANTE!**



www.lorenz-snackworld.com