

# FRAIS & SYMPA

CUISINER, DÉCOUVRIR ET EXPÉRIMENTER: LE MAGAZINE PLEIN D'IDÉES DE VOLG

## NOTRE VILLAGE

Cueillette des truffes  
à Grandson VD

## MENU DE FÊTE

Se régaler à Noël  
sans stress

## LES BISCUITS DU BONHEUR

Confectionner des biscuits pour se réjouir de Noël!  
Nouvelles idées de recettes

# Cailler®

MARCHÉ DE NOËL



Dans de plus petits points de vente éventuellement pas disponible.

# SOMMAIRE



**Nos recettes**  
Des idées de menus  
pour fêter Noël



**Nos recettes**  
À vos fourneaux! Découvrez  
de nouvelles recettes  
de petits biscuits



**Notre village**  
À la cueillette des truffes avec  
Alain Seletto à Grandson VD



**En vrac**  
Offrir des achats à volonté avec  
la nouvelle carte cadeau Volg!

## ÉDITORIAL

Chères lectrices, chers lecteurs,  
Avec cette édition, nous souhaitons d'ores et déjà vous plonger dans la magie des Fêtes. Tout d'abord, avec des recettes inédites pour votre menu de Noël et pour confectionner de délicieux biscuits. L'ambiance des Fêtes vous attend aussi dès à présent dans votre magasin de village. Avec «L'heure étoilée chez Volg», nous voulons vous remercier de tout cœur pour votre fidélité. Profitez de nos offres exclusives et, avec un peu de chance, peut-être gagnerez-vous l'un des fantastiques prix mis en jeu pour notre concours! Vous trouverez plus de détails à ce propos en page 45 ainsi que dans notre prospectus disponible dès maintenant chez Volg. Ajoutons que nous avons accompagné le garde-chasse Alain Seletto et son chien truffier à la cueillette des truffes dans le canton de Vaud. Pour en savoir plus sur l'or noir des forêts environnant le village de Grandson, lisez l'article en page 20. Je vous souhaite une douce période de l'aveug, de belles Fêtes et une bonne et heureuse année 2021.



frais et sympa

**Philipp Zraggen**  
Président de la direction

- 4 **GARDE-MANGER**  
Infos de saison à déguster
- 10 **NOS RECETTES**  
Plats de fête
- 20 **NOTRE VILLAGE**  
Truffes de Grandson VD
- 23 **LE MARIAGE DU MOIS**  
Fromage & vin du mois
- 24 **ACTIONS VIN**  
Profitez-en
- 26 **NOS RECETTES**  
Idées de petits biscuits
- 36 **NOTRE FAVORI**  
Rêves de chocolat de Lindt
- 39 **NOUVEAU CHEZ VOLG**  
Rocks et Balls en chocolat
- 40 **NOTRE DÉCO**  
Fêtes au naturel
- 42 **NOTRE ENVIRONNEMENT**  
Légumes IP-Suisse
- 45 **CONCOURS**  
Gagnez avec «merci»
- 46 **EN VRAC**  
Nouveau chez Volg  
Impressum



## LA MAIN VERTE

# Rameau de la Sainte-Barbe

Le rameau de la Sainte-Barbe est une coutume ancienne qui tend malheureusement à disparaître. Le voir en fleurs est un vrai bonheur - l'annonce du printemps au cœur de l'hiver. Traditionnellement, les rameaux de la Sainte-Barbe sont prélevés le 4 décembre, de préférence sur des cerisiers, griottiers, quetschiers, pruniers ou forsythias. Il faut que l'arbre ait déjà traversé une période de gel afin que le rameau bourgeonne à la maison. Sinon mettez-le quelques heures au congélateur pour recréer des températures hivernales. Coupez le rameau en biais à la base et plongez-le dans de l'eau tiède. Changez l'eau régulièrement. Il sera en pleine floraison pour Noël.



## CONCOURS EN PAGE 45

### «merci» de tout cœur!

L'édition de Noël des chocolats «merci» est une manière particulièrement élégante d'offrir un cadeau ou de remercier quelqu'un. Elle contient huit merveilleuses spécialités. Désormais, vous pouvez accompagner votre geste d'une touche plus personnelle: rendez-vous sur le site internet de «merci», sélectionnez le motif et la photo, ajoutez un petit mot et imprimez. Glissez le tout dans la boîte de «merci Édition de Noël». Le résultat: une surprise pleine d'attention et la promesse d'un régal du premier au dernier «merci».



Décembre  
froid et neigeux,  
amène été riche et  
heureux.

Dicton météorologique de décembre



## ASTUCE

### CONGELER DU BLANC OU DU JAUNE D'ŒUF

Vous avez cuisiné et il vous reste des blancs ou des jaunes d'œufs? La congélation est une bonne option de conservation. Répartissez les blancs dans un moule à glaçons que vous mettez au congélateur. Une fois que les cubes ont durci, vous pouvez les transférer dans un sac de congélation ou tout autre récipient adapté. Quant aux jaunes d'œufs, ils ont tendance à former une peau dure à la décongélation: c'est pourquoi on les mélange avec un peu de sel ou de sucre auparavant. Il existe une foule de gâteaux ou d'entremets qui nécessitent soit des blancs soit des jaunes d'œufs. Les blancs servent par exemple à faire des macarons, des meringues et des guimauves, tandis que les jaunes sont utilisés pour la crème brûlée, la crème catalane, la liqueur d'œuf ou le *lemon curd*.



## LES HITS DU MOIS DE DÉCEMBRE

# Cordon bleu fribourgeois et escalope panée emmentaloise

De quoi réchauffer les cœurs: le cordon bleu du mois est une invitation au voyage en pays fribourgeois. Il s'agit d'un filet de porc farci au gruyère corsé et au jambon cru de premier choix, enveloppé dans un croustillant manteau doré. Tout aussi alléchante, l'escalope panée de l'Emmental est garnie de fromage et de jambon, et enrobée d'une panure craquante.



## SAVEUR ET BONNE HUMEUR

Les sombres soirées d'hiver ne sont pas du goût de tout le monde. Mais avec du fromage onctueux qui fond dans le caquelon ou le poêlon à raclette, on est tout de suite de meilleure humeur! Nul besoin d'aller très loin pour rapporter des spécialités suisses à la maison: au Volg du village, il y a tout ce qu'il faut pour un repas convivial au fromage. Mélange à fondue, fromage à raclette, accompagnements (pain frais, cornichons ou concombres au vinaigre, épices à raclette, etc.). Sans oublier le thé ou le vin pour arroser le tout. Que dire de plus: bon appétit, bien sûr!

## DÉLICES DU CELLIER

Autrefois, les haricots séchés faisaient partie du menu traditionnel de Noël. Ces haricots au léger goût de noix étaient généralement servis avec un jambon roulé, fumé dans le fumoir de la maison. L'un comme l'autre sont des exemples aussi classiques que savoureux de cet art de la conservation qui permettait à nos ancêtres de passer l'hiver sans mal. En effet, les haricots séchés regorgent de nutriments bénéfiques pour la santé: protéines végétales, vitamines C et K, acide folique, potassium, calcium et magnésium. Un superaliment bon à avoir en réserve.



## CADEAUX LOCAUX

# Mon vin, ton vin

Sous le label «Délices du village», chaque magasin Volg propose, en fonction de l'offre, diverses spécialités qui proviennent directement du village ou du village d'à côté. Savez-vous que ce label inclut aussi de nombreux vins locaux – peut-être même de votre région d'origine? Voilà un cadeau idéal à offrir aux amateurs de vin ou à vos hôtes la prochaine fois que vous répondrez à une invitation. Envie que le vin soit joliment emballé? Renseignez-vous sur les cartons de présentation et de transport, ou les emballages pour bouteilles individuelles.



# Notre délicieux fromage



Le Holzerkäse (fromage du bûcheron) est un fromage épicé semi-dure populaire avec un goût agréable, fabriqué par Schwyzer Milchhuus. Cette spécialité artisanale est affinée 3-4 mois en cave et soignée avec amour. Le fromage est très rustique et lié à la nature, comme son nom l'indique en lien avec les travailleurs forestiers.

[www.milchhuus.ch/kaeserei/kaese](http://www.milchhuus.ch/kaeserei/kaese)

Il se peut qu'il ne soit pas disponibles dans les petits points de vente.



# GARDE-MANGER

## VINS VOLG PRIMÉS DES CHAMPIONS EN CAVE



LAVAUX AOC  
75 cl, Fr. 15.90

À bon repas, bon vin. Votre magasin Volg regorge de crus nobles, comme le prouve le guide des vins *Weinseller 2021* qui a récemment été publié en allemand. Dans ce guide, la célèbre œnologue suisse Chandra Kurt évalue chaque année les vins proposés dans les rayons des détaillants de notre pays. Les 64 vins dégustés provenant de l'assortiment Volg ont obtenu près de 17 points en moyenne. Environ 63% d'entre eux se sont vu attribuer une étoile pour leur excellent rapport qualité-prix. En outre, les vins Volg ayant obtenu 17 points ou plus dans le guide *Weinseller* ont reçu la Weinseller Médaille d'Or. À l'instar du Lavaux AOC ci-contre, près de 60% des vins Volg dégustés arborent fièrement l'une de ces médailles d'or. Envie de les découvrir? Pendant vos courses, essayez de repérer l'étiquette noire et dorée de la «Médaille d'Or» sur les bouteilles en action ou dans la sélection Frais et sympa en magasin.



## BISCUITS SUPERFACILES

Faire vos petits biscuits de Noël n'a jamais été aussi simple. En vente chez Volg, les pâtes Leisi pour milanais, brunli, miroirs et étoiles à la cannelle vous permettent de remplir vos boîtes en fer blanc en un rien de temps. Déroulez, découpez, enfournez, et c'est terminé! L'étape préférée des enfants restant bien entendu le découpage à l'aide des emporte-pièces. À propos: la recette des miroirs en page 31 se prépare en un tournemain avec de la pâte toute prête pour milanais ou pour miroirs (coquins). Sinon, outre les ingrédients de base, de nombreux magasins Volg vous proposent une sélection de produits spécialement destinés à la confection des petits biscuits de Noël.



Annonce

### — LA RECOMMANDATION PERSONNELLE DE — **CHANDRA KURT**

*Les raisins à l'origine de ce Grande Sinfonia sont légèrement séchés à même le cep, selon la méthode du passerillage (appassimento), avant d'être récoltés à la main. Il en résulte un vin rouge concentré et très fruité.*



Nero di Troia, Primitivo et Merlot.



En bouche, matière étoffée et tendre, tout en rondeur, sur des tannins fins.



Bœuf grillé, brasato à la polenta, pizza, fromages à pâte dure, bien mûrs.





*Une raclette délicieuse ...*  
*... toujours meilleur avec* **chirat®**

\*Peut ne pas être disponible dans des points de vente plus petits.

## GARDE-MANGER

# MARC DE CAFÉ RIEN À JETER

Du marc de café, presque tout le monde en a chez soi. Au mieux, il atterrit comme engrais au jardin, au pire dans les ordures ménagères. Pourtant, le marc de café est très utile à la maison.

Par exemple, une tasse dans le frigo permet d'éliminer les odeurs fortes, comme celle d'un fromage «qui pue». Le marc de café est par ailleurs une excellente poudre à récurer. Ses petits grains font briller poêles et casseroles en un clin d'œil, et même la grille du barbecue en été.



## IMBATTABLES À L'APÉRO TOUT CHAUDS

En été, on aime manger frais et léger à l'apéritif – tandis que l'hiver, on brûle d'envie de petits fours copieux et bien chauds. Ainsi, un hôte averti aura toujours des ramequins et des croissants au jambon Volg en réserve dans son congélateur.

Quelques instants au four, et les voilà qui fument et embaument à table. Les ramequins Volg, garnis d'un mélange raffiné d'appenzeller, d'emmental et de gruyère, tout comme les savoureux croissants au jambon Volg sont de grands classiques des apéritifs suisses. On les apprécie aussi lors de repas de famille, accompagnés d'une salade de saison, ou en en-cas de minuit à la Saint-Sylvestre.



Annonce



*Eventuellement non disponible dans les petits magasins*

# PLATS DE FÊTE POUR BRILLER

Retrouvez  
toutes les  
recettes sur  
[www.volg.ch/  
recettes](http://www.volg.ch/recettes)

**FILET DE PORC EN  
CROÛTE DE CAFÉ**  
La marinade au café  
apporte un peu d'âpreté  
et une croûte divine.  
Recette page 19.





**COURONNE EN PÂTE FEUILLETÉE AUX MARRONS**  
Pour accompagner cette couronne en pâte feuilletée aux marrons, des aïrelles ou de la gelée de raisinet (groseille) sont parfaites. Recette page 19.

**Un menu de fête qui fait plaisir à tout le monde: les plats végétariens ou à base de viande peuvent se combiner à souhait et être servis à Noël sans stress. Pour mieux profiter de la fête et rester ensemble.**

9

12

17

10



# BSCHÜSSIG



3

22

19

... depuis plus de 140 ans dans tout les cuisines de la Suisse!



## Nous souhaitons à tous un joyeux Avent et Noël!



14

20

6



### Monsieur Cornette dit...

... dans un calendrier de l'Avent, ce n'est pas le jour qui compte, mais ce qu'il y a derrière la petite porte.

23

13

1



BSCHÜSSIG - Classic Torsades 3-œufs



BSCHÜSSIG - Tradition Suisse Macaronis d'Alpage 3-œufs

21



BSCHÜSSIG - Sauces\* avec 100% Tomates/Boeuf Suisse

\* Disponible dans des points de vente sélectionnés

7

18



BSCHÜSSIG - Classic Cornettes grosses 3-œufs

8

15

24





## «BEET» WELLINGTON

**PLAT PRINCIPAL** pour 4 personnes  
**PRÉPARATION** env. 50 minutes  
**LEVAGE** env. 4 heures  
**CUISSON AU FOUR** env. 40 minutes  
 Papier cuisson pour la plaque

### LA PÂTE À BRIOCHE

5 g de levure, fraîche  
 3 cs de lait entier, à température ambiante  
 1 cs de farine blanche  
 ½ cc de sucre

400 g de farine pour tresse  
 2 cc de sel  
 30 g de sucre  
 100 g de beurre, mou  
 1,5 dl de lait entier  
 2 œufs, battus

### LA FARCE

1 oignon, haché finement  
 1 gousse d'ail, hachée finement  
 1 cs de beurre  
 400 g de champignons de Paris ou de champignons mélangés, hachés grossièrement  
 150 g d'épinards, mouillés, hachés grossièrement

0,5 dl de vin blanc  
 125 g de fromage frais nature  
 1 cc de sel, poivre  
 60 g de noisettes, hachées grossièrement  
 ½ bouquet de fines herbes, p. ex. persil, ciboulette, origan ou mélange d'herbes  
 3-4 de betteraves cuites, pelées, coupées en deux selon la taille  
 1 jaune d'œuf

### LA SAUCE

200 g de crème fraîche  
 1 cs de crème de raifort  
 1 citron, rincé à l'eau chaude, un peu de zeste râpé  
 1 orange, rincée à l'eau chaude, un peu de zeste râpé  
 sel, poivre

1. Mélanger la levure avec le lait, la farine et le sucre, laisser reposer env. 15 minutes, jusqu'à ce que le levain mousse. Mélanger la farine avec le sel et le sucre. Ajouter le levain, le beurre, le lait et les œufs, pétrir en une pâte lisse et souple. Laisser lever à couvert pendant 3-4 heures.

2. Faire revenir l'oignon et l'ail dans le beurre. Ajouter les champignons, faire revenir à ébullition, faire tomber et laisser réduire le liquide complètement. Déglacer au vin blanc, assaisonner et laisser mijoter jusqu'à ce que les champignons soient cuits et que le vin ait entièrement réduit. Laisser tiédir le mélange, bien mélanger avec le fromage frais, assaisonner et mélanger avec les noisettes et les fines herbes.

3. Abaisser la pâte sur un peu de farine en un rectangle de 30 x 40 cm. Répartir la farce au centre sur env. 1 cm d'épaisseur. Disposer les betteraves dessus, enrouler avec la pâte afin qu'elles soient entièrement recouvertes de farce. Couper les bords de la pâte proprement. Découper des étoiles de taille différentes dans les chutes de pâte. Bien fermer les jointures de pâte. Disposer sur la plaque préparée avec la jointure vers le bas. Décorer la pâte avec les étoiles de pâte, dorer à l'œuf. Piquer généreusement la pâte à la fourchette.

4. Cuisson au four: 35-40 minutes dans la moitié inférieure du four préchauffé à 200°C (chaleur sole et voûte). Retirer du four, laisser reposer un peu. Couper en tranches.

5. Bien mélanger la crème fraîche avec tous les ingrédients, servir en accompagnement.

RÉDUCTION  
DE 15%  
22.12.2020 - 27.12.2020

# POUR DE DÉLICIEUSES FÊTES DE NOËL



\* éventuellement non disponible dans les petits points de vente



## SOUPE DE CAROTTES AU PAIN D'ÉPICES

ENTRÉE pour 4 personnes  
PRÉPARATION env. 30 minutes

- 50 g de pain d'épices, haché grossièrement
- 2 dl de lait entier
- 1 oignon, haché finement
- 1 gousse d'ail, hachée finement
- 1 cm de gingembre, haché finement
- 1 cs de beurre
- 400 g de carottes, en morceaux
- 7 dl de bouillon de légumes sel, poivre
- 1 dl de crème entière, fouettée en chantilly
- 1 grenade, les graines dérobées

1. Faire tremper le pain d'épices dans le lait env. 5 minutes. Faire revenir l'oignon, l'ail et le gingembre dans le beurre. Ajouter les carottes, faire revenir env. 5 minutes. Ajouter le pain d'épices avec le lait et le bouillon, porter à ébullition. Laisser mijoter la soupe env. 20 minutes, jusqu'à ce que les carottes soient tendres, mixer la soupe, assaisonner.
2. Servir la soupe avec la crème fouettée et les graines de grenade.

### NOTRE CONSEIL

Remplacer le pain d'épices par des läckerlis de Bâle.

## CARPACCIO DE SAUMON FUMÉ À LA MANGUE

ENTRÉE pour 4 personnes  
PRÉPARATION env. 20 minutes

### LA SAUCE

- 2 citrons verts, tout le jus
- 2 cs de sauce soja
- 1 petit oignon, haché finement
- 3 cm de gingembre, râpé finement
- 1 cs d'huile de colza sel, poivre

### LE CARPACCIO

- 200 g de saumon fumé en fines tranches
- 1 mangue, en fines tranches
- 50 g de mâche

2. Dresser le saumon fumé, la mangue et la salade sur les assiettes, arroser avec la sauce.

### NOTRE CONSEIL

Remplacer la mangue par 2 kakis Persimon.



Accès direct  
à la recette:



## « La meilleure qualité pour un plaisir authentique »

Découvrez de délicieuses recettes et  
de nombreuses informations sur  
[agrinatura.ch](http://agrinatura.ch)

### Jambon d'épaule roulé

Promotion valable du 1<sup>er</sup> au 31 décembre 2020.  
Éventuellement non disponible dans les petits magasins.

20%  
de réduction



ProCert



**AGRI**   
**NATURA**

[agrinatura.ch](http://agrinatura.ch)

Depuis 1989 pour le bien-être animal



## GRATIN DE POMMES DE TERRE ET CÉLERI AUX POIREAUX

**ACCOMPAGNEMENT** pour 4 personnes  
**PRÉPARATION** env. 25 minutes  
**CUISSON AU FOUR** env. 1 heure  
 Pour un plat à gratin d'env. 1 litre

four froid. Chauffer le four à 180 °C (chaleur sole et voûte). Cuire le gratin env. 1 heure.

### NOTRE CONSEIL

Couper finement des tranches de lard à rôtir et parsemer avant de gratiner.

- 500 g** de pommes de terre à chair farineuse, en tranches d'env. 5 mm
- 300 g** de céleri-rave, en tranches de 5 mm
- 2** poireaux, coupés en deux, en morceaux d'env. 6 cm de long
- 1 dl** de crème
- 200 g** de crème fraîche d'appenzeller surchoix, râpé finement
- 50 g** de sel, poivre, noix de muscade

1. Disposer en couches en alternance, dans le plat à gratin, les pommes de terre, le céleri-rave et le poireau. Bien mélanger la crème avec la crème fraîche et le fromage, assaisonner. Verser sur les légumes.
2. Cuisson au four: poser le plat sur le premier niveau depuis le bas du



## CHEESE-CAKE EN VERRINE

**DESSERT** pour 4 personnes  
**PRÉPARATION** env. 30 minutes  
**CUISSON AU FOUR** env. 40 minutes  
 Pour 4 verres Weck d'env. 1,5 dl

### LE FOND

- 40 g** de petits-beurre, émiettés
- 4** Bâtons Kirsch, émiettés et/ou 4 boules Lindor, hachées grossièrement
- 25 g** de beurre, fondu, refroidi

### LA CRÈME

- 200 g** de séré maigre
- 100 g** de fromage frais nature
- 1** œuf
- 1 cc** de maïzena
- 1** gousse de vanille, les graines grattées
- 1 cc** de jus de citron
- 100 g** de sucre glace

quelques bâtons au kirsch et/ou boules Lindor pour décorer un peu de cacao en poudre selon goût

1. Mélanger les petits-beurre avec les bâtons au kirsch et le beurre, répartir dans les verres, presser un peu.
2. Bien remuer le séré avec tous les ingrédients, sucre glace compris, répartir sur les fonds de petits-beurre.
3. Cuisson au four: 35-40 minutes au milieu du four préchauffé à 160 °C (chaleur sole et voûte). Retirer du four, décorer avec les bâtons au kirsch, les boules Lindor et le cacao en poudre et servir tiède ou mettre au frais pendant la nuit et décorer ensuite.





SUCCÈS GARANTI AVEC  
LES PÂTES LEISI!



Recettes sur [www.leisi.ch](http://www.leisi.ch)



## COURONNE EN PÂTE FEUILLETÉE AUX MARRONS

APÉRO pour env. 20 pièces  
 PRÉPARATION env. 25 minutes  
 CUISSON AU FOUR env. 30 minutes  
 Emporte-pièce de 10 cm Ø  
 Emporte-pièce en forme de sapin

- 90 g de lardons
- 1 oignon, haché finement
- 250 g de marrons glacés
- 4 cs de gelée de raisinet (groseille) ou des airelles en bocal
- ½ bouquet de romarin, de thym ou de persil, ciselé, une partie réservée
- 0,5 dl de bouillon de légumes
- 80 g de fromage frais nature sel, poivre
- 1 abaisse de pâte feuilletée rectangulaire, env. 320 g
- 1 jaune d'œuf, battu

1. Faire revenir les lardons et l'oignon dans une poêle. Ajouter les marrons, faire revenir. Ajouter 2 cs de gelée, chauffer jusqu'à ce que la gelée caramélise légèrement. Ajouter les fines herbes, verser le bouillon, laisser réduire complètement. Laisser tiédir un peu, ajouter le fromage frais, mélanger, assaisonner.

2. Dérouler la pâte feuilletée, découper une rondelle d'env. 26 cm Ø, découper une rondelle d'env. 10 cm Ø au centre, réserver la petite rondelle et le reste de pâte. Faire glisser l'anneau de pâte avec le papier cuisson sur la plaque du four. Répartir la farce sur l'anneau de pâte en laissant un bord libre fin. Rabattre les bords de la pâte sur la farce et dorer à l'œuf. Découper des sapins de tailles différentes dans le reste de pâte, répartir sur la farce, dorer à l'œuf.

3. Cuisson au four: env. 30 minutes au milieu du four préchauffé à 200 °C (chaleur sole et voûte). Retirer du four, laisser refroidir. Dresser avec les fines herbes réservées et le reste de gelée de raisinet, puis couper en morceaux.

## POUR RÉUSSIR LA COURONNE EN PÂTE FEUILLETÉE



Découper une rondelle d'env. 26 cm Ø dans la pâte feuilletée, puis découper une autre rondelle d'env. 10 cm Ø au milieu.



Répartir la farce sur l'anneau de pâte, en laissant un bord libre fin. Rabattre les bords de la pâte sur la farce et dorer à l'œuf.



Découper des sapins de tailles différentes dans le reste de pâte, répartir sur la farce, dorer à l'œuf.



## FILET DE PORC EN CROÛTE AU CAFÉ

PLAT PRINCIPAL pour 4 personnes  
 PRÉPARATION env. 30 minutes  
 CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE env. 1 heure

### LA VIANDE

- 1-2 cs de café moulu
- 2 cc de sel, poivre
- 2 cs d'huile d'arachide
- 2 filets de porc, env. 450 g

### LA SAUCE

- 1 oignon
- 1 cs de beurre
- 1 dl de vin blanc
- 1 dl de vinaigre balsamique blanc
- 2 dl de fond de viande ou de bouillon de légumes
- 20 g de pruneaux secs, hachés grossièrement
- 100 g de myrtilles congelées, décongelées
- 3 cs de vieille prune
- 2 dl de crème entière sel, poivre
- ½ bouquet de persil, ciselé

1. Mélanger le café en poudre avec le sel, le poivre et l'huile, en badigeonner les filets.

2. Préchauffer le four à 100 °C (chaleur sole et voûte), glisser une grille au milieu du four et glisser une plaque dessous. Saisir les filets l'un après l'autre dans l'huile chaude env. 5 minutes sur toutes les faces. Retirer de la poêle, piquer le thermomètre à viande dans la partie la plus charnue d'un filet et poser les deux filets sur la grille.

3. Cuisson à basse température: env. 1 heure, jusqu'à ce que la viande ait une température à cœur d'env. 60 °C.

4. Faire revenir l'oignon dans le beurre. Ajouter le vin et le vinaigre balsamique, porter à ébullition, laisser réduire de moitié. Ajouter le fond ou le bouillon et les pruneaux secs, laisser mijoter env. 10 minutes. Mixer la sauce. Ajouter les myrtilles, la vieille prune et 1 dl de crème, laisser mijoter env. 5 minutes jusqu'à ce que la sauce soit liée, assaisonner. Fouetter le reste de crème, ajouter à la sauce au moment de servir. Couper la viande en tranches, dresser sur la sauce, parsemer de persil.

### NOTRE CONSEIL

Remplacer les myrtilles par des pruneaux secs.



PAR AMOUR POUR LE VILLAGE  
OÙ L'ON A DU NEZ POUR  
L'OR NOIR

Un duo réuni par l'amour de la truffe: Alain Seletto et sa chienne *Alba*, qu'il a élevée et dressée lui-même.



Alain Seletto et sa chienne truffière *Alba* partent chercher des truffes – après une escale au Volg de Grandson pour le casse-croûte du midi.



L'or noir de Grandson: les truffières sont un secret jalousement gardé par les cueilleurs.

**Des truffes noires, il y en a plus que l'on ne croit dans la région de Grandson VD. Encore faut-il les trouver, et ce n'est pas chose facile. Même quand on connaît la forêt comme sa poche.**

Les habitants de Grandson ont beau avoir l'habitude de se côtoyer, il y a une chose dont on ne parle jamais au village: les coins à truffes, dont chaque cueilleur garde jalousement le secret. Et Alain Seletto, garde-chasse reconnu dans les environs, n'a bénéficié d'aucun traitement de faveur à cet égard. Bien sûr, il connaît la nature et la forêt comme sa poche et il sait où chercher: la truffe se développe en symbiose avec des arbres comme le chêne, le hêtre ou le noisetier. Mais pour lui aussi, la cueillette se résumerait à chercher une aiguille dans une botte de foin s'il ne bénéficiait pas d'une aide précieuse.

**Une chienne truffière nommée «Alba»**

Dans le Piémont, la région entourant la ville d'Alba est le berceau de la truffe blanche, une délicatesse réputée dans le monde entier. Alba, c'est aussi le nom qu'Alain Seletto a donné à sa chienne d'eau romagnol, rêvant de remonter la piste des gisements de truffes à ses côtés. «Si vous croyez qu'il suffit de se promener dans les bois avec le bon chien, vous vous trompez», se souvient Alain Seletto en souriant. Une erreur dont il fit lui-même les frais lors du dressage de sa chienne, lorsque bon nombre de truffes lui passaient littéralement sous le nez.

**Pas pour les chiens**

Au début, il donnait des truffes à manger à sa fidèle compagne, afin qu'elle puisse mieux reconnaître l'odeur du champignon. Mais *Alba* y a pris goût, à tel point que chacune de ses trouvailles débouche sur une course contre son maître. En effet, à peine son museau délicat flaire-t-il la truffe qu'Alain Seletto doit se ruier pour la déterrer avant elle. «Ce serait dommage qu'une denrée aussi rare et précieuse atterrisse dans la gueule de la chienne au lieu de rejoindre ma besace. Ce n'est vraiment pas le but», explique Alain Seletto en

riant. Cela dit, *Alba* a toujours le droit à une petite friandise en guise de récompense. Le duo part chercher des truffes généralement vers midi, et s'arrête en route au Volg de Grandson pour acheter de quoi manger. La gérante du magasin Catherine Paul en profite pour leur souhaiter bonne chance. Elle-même adore aller aux champignons – et elle connaît parfaitement toutes les autres spécialités du village qui se marient avec la truffe. De quoi se régaler!



**Par amour pour le village**

La campagne «Par amour pour le village» de Volg a élu domicile dans quelque 600 villages. Faire ses courses chez Volg, c'est une histoire de proximité – à la fois géographique et humaine. Notre campagne met donc également en lumière des tranches de vie villageoise. Découvrez toutes les histoires avec d'autres photos et vidéos sur: [volg.ch/fr/place-du-village](http://volg.ch/fr/place-du-village)





**-60%**  
KUNSTSTOFF · PLASTIQUE

## « Pour ton plaisir et notre environnement »

- ✓ Élevage respectueux des animaux
- ✓ 100% origine suisse
- ✓ Promeut la biodiversité

Éventuellement non disponible dans  
les petits magasins.



ProCert



# Fromage & vin

**TOMME FLEURETTE  
FROMAGE À PÂTE MOLLE**

## Duo vaudois

Ces deux-là font la paire. La tomme Fleurette au lait cru, fabriquée à Rougemont à partir d'une recette originale, est un fromage qui fleure bon les alpages. Son lait est issu de vaches qui broutent les prairies du Pays-d'Enhaut. Crémeux, légèrement corsé, c'est un partenaire idéal pour le chasselas fruité St. Saphorin AOC Lavaux Aimé Vignoux.

**ST. SAPHORIN, AOC LAVAUX  
AIMÉ VIGNOUX, SUISSE, 75 CL**

St. Saphorin, AOC Lavaux  
Aimé Vignoux,  
Suisse, 75cl

Tomme  
Fleurette  
Portion, 170 g  
au lieu de Fr. 5.95

**-24%** **13.50**  
au lieu de 17.95

**Fr. 4.80**

VIN  
DU  
MOIS



FROMAGE  
DU MOIS

# DES VINS À DES PRIX DE FÊTE



## Fendant AOC Valais

Germidor, Suisse,  
2019, 75 cl

☞ Chasselas ☞ Jaune  
d'or ☞ Sec, fruité  
🌡 6-8°C ☞ Apéritif,  
poisson et plats au  
fromage

**-20%** **8.50**  
au lieu de 10.70

## St. Saphorin AOC Lavaux

Aimé Vignoux, Suisse,  
2018, 75 cl,

**17,25 points\***  
☞ Chasselas ☞ Or  
clair ☞ Racé, frais,  
épicé 🌡 8-10°C  
☞ Apéritif, poisson  
d'eau douce, fondue  
au fromage

**-24%** **13.50**  
au lieu de 17.95

## Malans Steinböckler Pinot Noir AOC

Grisons, Suisse, 2018,  
75 cl, **17 points\***

☞ Pinot noir ☞ Grenat  
☞ Fruité, poivré  
🌡 15-17°C ☞ Plats  
froids, pâtes aux  
champignons

**14.60**  
au lieu de 17.95

## Pinot Noir AOC Valais

Germidor, Suisse,  
2019, 75 cl

☞ Pinot noir ☞ Rouge  
franc, plein, rond  
🌡 14-16°C  
☞ Viandes rouges en  
sauce, gibier

**-20%** **9.30**  
au lieu de 11.70

## Beurempart Grande Réserve Pays d'Oc

France, 2019, 75 cl,  
**17,5 points\***

☞ Merlot, cabernet  
sauvignon ☞ Rouge  
vif ☞ fruité, épicé  
🌡 16-18°C ☞ Plats  
mijotés, plats aux  
champignons, pâtes

**-20%** **7.90**  
au lieu de 9.95

## Bolgheri DOC Poggio Civetta,

Italie, 2018, 75 cl,  
**17,5 points\***

☞ Sangiovese, cabernet  
sauvignon, merlot  
☞ Rubis ☞ Fruits  
rouges, notes de vanille  
🌡 18°C ☞ Agneau,  
fromages affinés, plats  
de pâtes épicés

**-20%** **18.30**  
au lieu de 22.90

Action valable  
du 23.11.2020 au  
27.12.2020  
jusqu'à épuisement  
des stocks  
sous réserve de  
changement de  
millésime

Commandez ces vins par  
carton de 6 dans votre Volg.

# PROMOTIONS ACTUELLES!



## Amarone della Valpolicella DOCG

Zeni, Italie, 2016, 75 cl, 18,25 points\*  
 🍷 Corvina, rondinella, molinara 🍷 Rouge soutenu 🍷 Crèmeux, fruité, 11-17-19°C  
 🍷 Civet de chevreuil, ragoûts

**22.90**  
 au lieu de 27.90

## Fincas Valdemar Valdemacuco Crianza

Ribera del Duero DO, Espagne, 2016, 75 cl, 17,5 points\*  
 🍷 Tempranillo 🍷 Rubis 🍷 Fruité, notes de réglisse et de torréfaction 11-16-18°C  
 🍷 Gibier

**-20%** **15.90**  
 au lieu de 19.90

## Toro DO Selección Solitario Oro

Espagne, 2017, 75 cl, 17,75 points\*  
 🍷 Tinta de Toro 🍷 Rouge sombre 🍷 Fruité, notes de vanille 11-16-18°C  
 🍷 Plats de viande et plateaux de fromages

**-26%** **9.90**  
 au lieu de 13.50

## Zinfandel Caswell California, USA, 2018,

75 cl, 16,5 points\*  
 🍷 Zinfandel 🍷 Grenat 🍷 Souple, fruits rouges 11-14-16°C  
 🍷 Plats asiatiques, BBQ, pâtes, pizzas, rôtis, gibier

**-30%** **5.50**  
 au lieu de 7.90

## VOLGAZ Vin mousseux Demi-sec, Suisse,

75 cl, 18 points\*  
 🍷 Riesling-silvaner 🍷 Jaune-vert 🍷 Notes florales, acidité fraîche 11-8°C  
 🍷 Apéritif, fromages à pâte dure affinés

**10.90**  
 au lieu de 12.90

2017, 150 cl, 18 points\*

**-32%** **37.50**  
 au lieu de 55.80

\* Ces points ont été attribués dans le guide des vins *Weinseller* de Chandra Kurt.

Les vins Volg obtenant 17 points ou plus se voient décerner la Weinseller Médaille d'Or.

\*\* Peut ne pas être disponibles dans les petits points de vente. \*\*\* Disponible au niveau régional ou sur commande.

# Petits biscuits de Noël à croquer

Nouvelles idées recettes pour les petits biscuits de Noël et des classiques revisités: il n'y en a jamais assez. On craque pour les petits biscuits des pages suivantes...



**ÉTOILES DE LINZ**

Recette page 33



Retrouvez  
toutes les  
recettes sur  
[www.volg.ch/  
recettes](http://www.volg.ch/recettes)

## SPRITZ EN FORME DE SAPIN

POUR env. 60 pièces

PRÉPARATION env. 1 heure 20 minutes

MISE AU FRAIS env. 20 minutes

CUISSON AU FOUR env. 10 minutes

Poche à dresser avec douille lisse ou dentelée d'env. 7 mm Ø

Papier cuisson pour les plaques

### LA PÂTE

125 g de beurre, mou

125 g de beurre de cacahuètes  
(voir conseils)

125 g de sucre glace

1 sachet de sucre vanillé

1 p. de couteau de sel

2 jaunes d'œufs

1-2 cs de lait entier

175 g de farine

25 g de maïzena

150 g de chocolat blanc,  
fondu au bain-marie ou

1 sachet de glaçage pour gâteau  
blanc ou clair, env. 125 g,  
fondu selon les indications

2 cs de billes en sucre multi-  
couleurs à parsemer  
(nonpareilles)

1. Pâte: fouetter le beurre et le beurre de cacahuètes en pommade. Ajouter le sucre glace, le sucre vanillé et le sel, continuer de fouetter 2-3 minutes. Incorporer les jaunes d'œufs et le lait. Mélanger la farine et la maïzena, ajoutant en tamisant et incorporer brièvement.

2. Verser la pâte dans la poche à douille. Dresser des sapins d'env. 5 cm de long sur les plaques préparées, mettre au frais 20 minutes.

3. Cuire env. 10 minutes dans le four préchauffé à 160 °C (chaleur tournante/air pulsé). Laisser tiédir dans le four légèrement entrouvert env. 5 minutes.

Retirer du four, laisser refroidir.

4. Verser le chocolat ou le glaçage dans un coin d'un sachet en plastique. Faire un nœud pour fermer le sachet, couper la pointe du coin du sachet où se trouve le chocolat. Décorer les sapins avec le chocolat, parsemer de nonpareilles, laisser sécher.

### NOS CONSEILS

- Remplacer le beurre de cacahuètes par du beurre et hacher finement ou mouliner 4 cs de cacahuètes salées et les incorporer.
- Décorer les sapins en les saupoudrant de sucre glace au lieu de décorer avec du chocolat et des nonpareilles.
- Conserver les sapins dans une boîte. Conservation: 2-3 semaines. Ou congeler avec la décoration. Conservation: 2-3 mois. Décongeler: 20-30 minutes à température ambiante.



# DES CADEAUX QUI VIENNENT DU CŒUR

Savourez le temps de l'Avent et de Noël avec l'édition de Noël Kambly aux motifs créés par l'artiste découpeur Ueli Hofer.

\* éventuellement non disponible dans les plus petits points de vente.

## ÉTOILES AUX ABRICOTS

**POUR env. 70 pièces**

**PRÉPARATION env. 2 heures**

**TREMPAGE pendant la nuit**

**SÉCHAGE pendant la nuit**

**CUISSON AU FOUR env. 7 minutes**

**Emporte-pièce en forme d'étoile d'env. 4,5 cm Ø**

**Papier cuisson pour les plaques**

### LA PÂTE

- 100 g d'abricots secs,**  
hachés finement
- 0,75 dl d'abricotine ou de kirsch**
- 400 g d'amandes mondées**
- 50 g de farine**
- 125 g de sucre**
- 200 g de chocolat blanc,** râpé
- ½ citron vert,** rincé à l'eau chaude,  
le zeste râpé
- 100 g de miel liquide**
- 4 blancs d'œufs,** fouettés en neige

**sucre et amandes moulues  
pour abaisser**

### LA GARNITURE

- 200 g de sucre glace,** tamisé
- 3 cs d'abricotine ou de kirsch**
- env. 3 cs de jus de citron vert**
- env. 50 g d'abricots secs,** hachés  
finement

- 1. Préparation:** faire macérer les abricots secs pendant la nuit dans l'abricotine.
- 2. Pâte:** mélanger les amandes, la farine, le sucre, le chocolat et le zeste de citron vert, former une fontaine. Ajouter dans le puits le miel, les blancs d'œufs et les abricots macérés, incorporer délicatement, rassembler en pâte.
- 3. Abaisser** la pâte par portions sur le mélange sucre-amandes sur 1 cm d'épaisseur. Découper des étoiles, les disposer sur les plaques préparées en laissant suffisamment d'espace. Laisser sécher les étoiles 6 heures ou pendant la nuit à température ambiante.
- 4. Cuire** dans le four préchauffé à 210 °C (chaleur tournante/air pulsé) env. 7 minutes. Laisser tiédir les étoiles dans le four légèrement entrouvert env. 10 minutes, retirer du four, laisser refroidir entièrement sur une grille.
- 5. Garniture:** mélanger le sucre glace, l'abricotine et le jus de citron vert en un glaçage qui puisse s'étaler. En badigeonner les étoiles et parsemer d'abricots, laisser sécher.

### NOTRE CONSEIL

Conserver les étoiles aux abricots dans une boîte hermétique. Conservation: 2-3 semaines. Ou congeler les étoiles. Conservation: 3 mois. Décongélation: 20-30 minutes à température ambiante.





# UN PLAISIR POUR TOUTE LA FAMILLE



Santa Maria

PAPIER  
LAMINÉ

# EMBALLAGE ÉCOLOGIQUE!

**35%**  
EN MOINS  
D'ÉMISSIONS  
DE CO<sub>2</sub>\*

\* La 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.



## MIROIRS ET CAMEL AU BEURRE SALÉ

**POUR** env. 50 pièces

**PRÉPARATION** env. 1 heure 45 minutes

**MISE AU FRAIS** env. 1 heure 30 minutes

**CUISSON AU FOUR** env. 7 minutes

Emporte-pièce pour miroirs

Papier cuisson pour les plaques

### LA PÂTE

- 250 g de beurre
- 125 g de sucre glace, tamisé
- 2 cc de sucre vanillé
- 1 blanc d'œuf, légèrement battu
- 350 g de farine

### LE CAMEL AU BEURRE SALÉ

- 200 g de sucre
- 3 cs d'eau
- 100 g de beurre, froid, en morceaux
- 2 dl de crème entière
- 1 cc de sel

**1.** Préparation: sortir le beurre du réfrigérateur 20 minutes avant la réalisation.

**2.** Pâte: travailler le beurre jusqu'à ce qu'il forme des pointes. Ajouter le sucre glace et le sucre vanillé et continuer de fouetter 2-3 minutes jusqu'à ce que la masse blanchisse. Incorporer le blanc d'œuf. Ajouter la farine en la tamisant, mélanger brièvement, rassembler en une pâte. Aplatir légèrement, mettre au frais emballée dans du film alimentaire env. 1 heure 30.

**3.** Caramel au beurre salé: porter à ébullition le sucre et l'eau dans une grande casserole sans remuer. Laisser mijoter jusqu'à obtenir un caramel brun clair. Ajouter le beurre, laisser fondre en remuant. Ajouter la crème, laisser mijoter en remuant de temps en temps pendant env. 5 minutes, jusqu'à ce que la masse soit épaisse, saler, laisser refroidir.

**4.** Abaisser la pâte sur un peu de farine sur 3 mm d'épaisseur. Découper autant de rondelles pour les fonds des miroirs que pour les couvercles, répartir sur les plaques préparées, mettre au frais 15 minutes.

**5.** Cuire 6-8 minutes dans le four préchauffé à 180°C (chaleur tournante/air pulsé), laisser refroidir sur une grille.

**6.** Finition: badigeonner les fonds retournés de caramel au beurre salé, poser les couvercles dessus, laisser sécher.

### NOS CONSEILS

- Plus rapide avec la pâte pour miroirs (ou coquins) toute prête de Leisi chez Volg.
- Conserver les miroirs dans une boîte hermétique. Conservation: 2-3 semaines. Ou congeler les petits biscuits. Conservation: 3 mois. Décongélation: 20-30 minutes à température ambiante.

# DES AILES POUR L'HIVER.

AU GOÛT FRUITÉ ET GLACÉ.



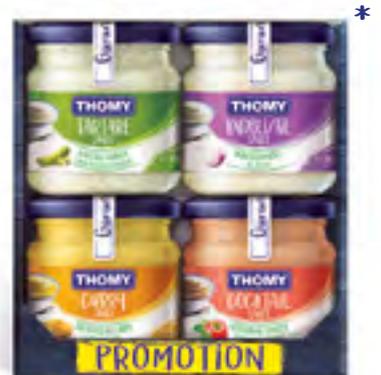
**Red Bull®**

STIMULE LE CORPS ET L'ESPRIT.



**NOUVEAU**

Éventuellement non disponible dans les petits points de vente.



\* ÉVENTUELLEMENT PAS DISPONIBLE  
DANS LES PETITS POINTS DE VENTE



## ÉTOILES DE LINZ

POUR 70-80 pièces

PRÉPARATION env. 1 heure 45 minutes

MISE AU FRAIS env. 1 heure 45 minutes

CUISSON AU FOUR env. 7 minutes

1 emporte-pièce en forme d'étoile d'env. 3,5 cm Ø

Papier cuisson pour les plaques

### LA PÂTE

180 g de noisettes moulues

250 g de farine

1 p. de couteau de sel

175 g de sucre

1½ cc de cannelle en poudre

3 clous de girofle, écrasés

200 g de beurre, froid, en morceaux

1 œuf, battu

env. 300 g de confiture de framboises, chauffée, passée dans une passoire  
sucre glace pour saupoudrer

1. Préparation: faire griller les noisettes dans une poêle, laisser refroidir.
2. Pâte: mélanger la farine, le sel, le sucre, les épices et les noisettes. Ajouter le beurre et sabler du bout des doigts, former une fontaine. Verser l'œuf dans le puits et rassembler rapidement en une pâte, sans pétrir. Mettre au frais emballée dans du film alimentaire 1-1 heure 30.
3. Abaisser par portions sur un peu de farine sur 3 mm d'épaisseur, poser sur la plaque préparée, mettre au frais 15 minutes.
4. Cuire env. 7 minutes dans le four préchauffé à 180°C (chaleur tournante/air pulsé), laisser refroidir sur une grille.
5. Finition: badigeonner la moitié des biscuits avec la confiture, saupoudrer l'autre moitié de sucre glace. Poser les couvercles sur les moitiés à la confiture, laisser sécher.

### NOTRE CONSEIL

Conserver les étoiles de Linz dans une boîte hermétique. Conservation: 3-4 semaines. Ou congeler les biscuits. Conservation: 3 mois. Décongélation: 20-30 minutes à température ambiante.

## PETITS BISCUITS CHOCO-ORANGE

POUR env. 75 pièces

PRÉPARATION env. 55 minutes

CUISSON AU FOUR env. 25 minutes

Papier cuisson pour les plaques

### LA PÂTE

2 œufs

225 g de sucre

1 orange, rincée à l'eau chaude, le zeste râpé

200 g de chocolat noir, fondu, tiédi

150 g de chocolat noir, haché

300 g d'amandes moulues

150 g d'amandes effilées

125 g de farine

2 cc de poudre à lever

### LE GLAÇAGE

150 g de sucre glace, tamisé

0,5 dl de jus d'orange pressé frais

1-2 cs de Grand Marnier ou de jus d'orange

1. Pâte: fouetter les œufs et le sucre en une masse claire et mousseuse. Incorporer tous les ingrédients, amandes comprises. Mélanger la farine et la poudre à lever, ajouter en tamisant, rassembler en une pâte.
2. Partager la pâte en deux, abaisser sur 2 papiers cuisson en grands rectangles d'env. 7 mm d'épaisseur.
3. Cuire ensemble env. 25 minutes au four préchauffé à 180°C (chaleur tournante/air pulsé). Laisser tiédir un peu dans le four légèrement entrouvert 5 minutes.
4. Glaçage: mélanger tous les ingrédients en un glaçage de consistance plutôt fine. En badigeonner les biscuits encore chauds. Couper en rectangles d'env. 4,5 x 3,5 cm, laisser refroidir.

### NOTRE CONSEIL

Conserver les petits biscuits choco-orange dans une boîte hermétique. Conservation: 2-3 semaines. Ou congeler les biscuits. Conservation: 2-3 mois. Décongélation: 20-30 minutes à température ambiante.

# Joyeux Noël

**8.95**

**LINDT  
PRALINÉS DE  
NOËL CABAS**  
137g



**6.60**

**TOFFIFEE**  
400g



**16.90**

**LINDT  
BÂTONS KIRSCH**  
250g



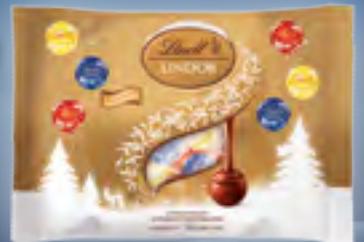
**7.95**

**LINDT TEDDY  
PULLOVER  
ROUGE/BLEU**  
200g



**9.50**

**LINDT LINDOR  
BOULES MINI**  
assorti  
300g



**18.90**

**LINDT  
CONNAISSEURS  
GOLD & WHITE**  
230g



**8.20**

**CELEBRATIONS**  
385 g



**9.95**

**MON CHÉRI**  
315 g

**12.90**

**ASSORTIMENT  
DE NOËL**  
1 kg



**19.90**

**LINDT LINDOR  
BOULES**  
lait  
500 g



**23.90**

**CAILLER FEMINA**  
328 g



**5.60**

**CAMILLE BLOCH  
DÉCORS TORINO**  
133 g





Impressionnant! Cette fontaine de chocolat de neuf mètres de haut est à voir à la nouvelle Lindt Home of Chocolate.

CHOCOLAT LINDT

# Découvrez le temple du chocolat!

Les spécialités au chocolat de Lindt sont en vente chez Volg.  
 Mais quel est le secret de ces créations raffinées? Venez goûter au mystère dans la nouvelle Lindt Home of Chocolate, à Kilchberg ZH.

## Par-dessus l'épaule du chocolatier

Dans la Chocolateria de la toute nouvelle Lindt Home of Chocolate, petits et grands gourmands pourront suivre le travail des maîtres chocolatiers Lindt. Et même créer leurs propres chefs-d'œuvre en chocolat pendant les ateliers.



## DÉGUSTATION DE CHOCOLAT

Bienvenue dans le temps du chocolat – dans la Lindt Home of Chocolate! Goûtez aux différentes créations, faites-vous choyer au premier Lindt Café de Suisse, et émerveillez-vous devant la fontaine de chocolat géante.



## TOUR DU MONDE DU CHOCOLAT

Connaissez-vous la valeur d'une fève de cacao, autrefois utilisée comme monnaie? Et savez-vous comment la Suisse est devenue le «pays du chocolat» par excellence? La réponse à ces questions, et à bien d'autres, vous attend dans le nouveau circuit interactif autour du chocolat – une expérience pour tous les sens, dégustations incluses!



### EMBALLAGE DE FÊTE

Les boules fondantes Lindor et les bâtons au kirsch ont le don d'enchanter notre quotidien. Envie de partager vos gourmandises préférées? Offrez-les! Très appréciées, ces deux friandises chocolatées Lindt sont désormais disponibles chez Volg dans leur emballage de Noël.



**BOULES LINDOR AU LAIT**  
500 g, Fr. 19.90



**BÂTONS KIRSCH**  
3 × 250 g, Fr. 29.90

Offre de l'heure étoilée du 30.11 au 6.12.2020

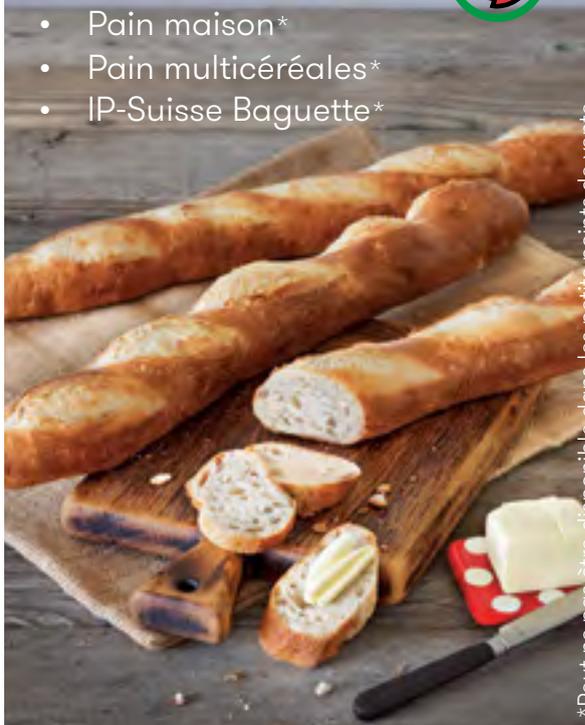


Le bon saveur de Fredy's  
dans votre Volg

- Pain fermier bise\*
- Pain maison\*
- Pain multicéréales\*
- IP-Suisse Baguette\*



\*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 bon goût du pain!**

[www.fredys.ch](http://www.fredys.ch)



*fredy's*

**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](http://www.jacobskaffee.ch).

# 2 produits – 3 délices

Des nouveautés à croquer: les Choco Balls et les Choco Rocks de Cailler. À savourer seules ou sur un entremets pour la touche de chocolat qui change tout. Trois suggestions de dégustation.

## 1. High ball

Un chocolat chaud - oui, mais avec de la chantilly, de la sauce au chocolat et des Choco Balls à gogo. Voilà comment transformer une simple boisson chaude en un merveilleux dessert.

## 2. Banana rock

Plus cool encore que le banana split: le banana rock! On garde la glace à la vanille et la banane, mais on remplace les amandes effilées par les nouveaux Choco Rocks. Une manière de revisiter un classique en version encore plus chocolatée.

## 3. Rock'n'roll

Choco Rocks ou Choco Balls?  
Et pourquoi pas les deux?  
De quoi varier les plaisirs et doubler la bonne humeur.

### CHOCO ROCKS ET CHOCO BALLS

Les unes sont rondes et aux amandes, les autres aérées et aux céréales - deux types de friandises enrobées de chocolat au lait fondant Cailler: les Choco Rocks et les Choco Balls sont la promesse de moments de plaisir raffiné, dans la meilleure tradition suisse.

**Prix de lancement: Fr. 3.95**





# DES FÊTES AU NATUREL

**Décorative et multifonction: une échelle  
tendance à fabriquer et à orner vous-même.  
Vous pourrez l'utiliser comme objet de déco,  
sapin alternatif ou calendrier de l'avent.**

## Réalisation

2 branches assez épaisses (les plus droites possibles) d'env. 1 m 80, 7 branches plus fines d'env. 30-40 cm, des clous, de la ficelle et quelqu'un pour vous aider. Clouez les barreaux de l'échelle, puis consolidez l'assemblage en faisant des nœuds avec la ficelle. Accrochez des petits cadeaux et autres boules de Noël, ou créez une «échelle de l'avent» avec 24 surprises pour toute la famille.



## DU VERT POUR L'HIVER

La forêt abrite une foule de trésors pour une déco de Noël aussi inventive que réussie. Pives, rameaux d'épicéa, de pin sylvestre ou de sapin, bouquets de houx, fragments d'écorce, de bois ou de racines, châtaignes, noix, glands, baies... une cueillette variée permettant de tresser des couronnes, décorer la table, ou orner les cadeaux. De même, n'hésitez pas à garnir vos pots de fleurs vides de branchages à feuilles persistantes. Ces bouquets de saison ne manqueront pas de donner un air de fête à votre jardin ou votre balcon. Pensez-y: les rameaux de sapin destinés au paillage des plantes constituent une excellente base pour vos décorations extérieures de Noël.



## SOUS LE GUI

Autrefois, le gui était un porte-bonheur qui protégeait le foyer des mauvais esprits, des sorcières et du malheur. De nos jours, ces branches aux boules décoratives sont plutôt un gage d'amour: en effet, selon la coutume, les couples qui s'embrassent sous le gui ont de grandes chances de s'être trouvés pour la vie. En revanche, il faut veiller à tenir les branches de gui hors de portée des enfants et des animaux domestiques, car les tiges, les feuilles et les boules sont légèrement toxiques.

## Que ça sent bon!

Anis étoilé, cannelle, noix de muscade, clou de girofle, agrumes... autant de parfums qui convoquent l'esprit de Noël. Alors à nous les pots-pourris d'épices, de tranches d'agrumes séchées au four ou de zestes de fruits! Il suffit de placer les mélanges obtenus dans un bol ou une assiette plate pour en diffuser les senteurs.



## IDÉE DÉCO EXPRESS

Disposez des verres à liqueur ou des pots de confiture garnis d'une bougie à chauffe-plats, intercalez quelques pives - et le tour est joué! Et pensez à mettre un peu de sel au fond des récipients: les éventuelles taches de cire partiront aussitôt en fumée.



# POMMES DE TERRE, CAROTTES ET OIGNONS 100% IP-SUISSE

**Croquants de fraîcheur et durables: dès à présent, les quelque 600 magasins de village Volg proposent des pommes de terre, des oignons et des carottes produits selon les directives d'IP-Suisse.**

**D**ans nombre de magasins Volg, les fruits et les légumes proviennent, selon l'offre et la saison, de producteurs locaux appliquant différentes méthodes de travail et sont originaires directement du village ou du village voisin. Ils sont étiquetés «Délices du village». Pour les pommes de terre, carottes ou oignons produits en Suisse, Volg mise dès à présent à 100% sur le label IP-Suisse. Par ce changement déterminé au rayon frais, Volg accroît son assortiment de produits durables et soutient tous les cultivateurs de Suisse qui s'engagent en faveur d'une agriculture intégrée, préservant l'environnement.

#### Qu'est-ce qu'IP-Suisse?

Les directives strictes d'IP-Suisse sont suivies par 18 500 exploitations agricoles familiales. Elles s'engagent en faveur d'une agriculture écologiquement équilibrée, profitant à la nature, à la faune, aux consommatrices et aux consommateurs, à eux-mêmes ainsi qu'aux générations futures. Elles favorisent la biodiversité, protègent l'environnement et le climat en visant un cycle fermé des éléments nutritifs dans les exploitations. Elles produisent sans OGM, en renonçant en grande partie aux produits phytosanitaires et en élevant les

animaux dans des conditions adaptées à leur espèce avec suffisamment de sorties en plein air. Et ce n'est pas tout: les agricultrices et agriculteurs IP-Suisse se fixent des critères qui vont un tiers plus loin que les exigences d'IP-Suisse, prouvant ainsi également leur engagement personnel en faveur de la «coccinelle».

#### Toujours plus de «coccinelle» chez Volg

La «coccinelle» s'impose de plus en plus aussi dans les magasins Volg. Par exemple, les sucres blancs et produits à base de betterave rouge vendus chez Volg sont tous, sans exception, de qualité IP-Suisse. «Qui plus est, des spécialités fromagères ainsi que des pains à toasts et pains pré-cuits arborent d'ores et déjà le label. Et il y aura certainement bien d'autres idées pour faire entrer la «coccinelle» encore davantage dans les magasins Volg», affirme Bruno Brühwiler, chef de secteur achat de produits frais chez Volg. La proximité avec l'agriculture suisse est tout autant l'apanage de l'enseigne que l'exigence de production en Suisse. Les produits locaux occupent une grande place chez Volg et représentent 70% de l'assortiment. Ainsi, Volg vend exclusivement des œufs, du poisson frais et de la viande de veau originaires de Suisse.



#### UN CHANGEMENT SIGNIFICATIF

«Volg étoffe en permanence son éventail de produits IP-Suisse. Cette conversion de l'assortiment Légumes est la plus grande jamais réalisée et souligne notre engagement en faveur d'un assortiment encore plus durable.»

**Bruno Brühwiler**

Chef de secteur achat  
Produits frais

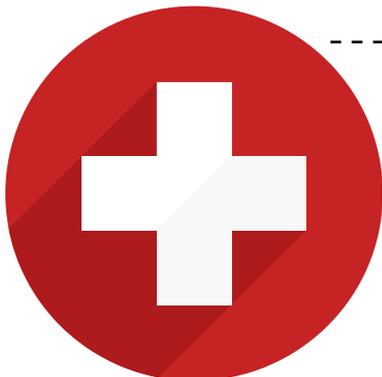


La coccinelle est le label de qualité d'IP-Suisse.

## TOUT LE MONDE PEUT AGIR

#### Chercher la croix suisse

Chez Volg, les produits d'origine suisse sont à l'honneur. On reconnaît les produits IP-Suisse à l'emblème de la «coccinelle». D'autres arborent le label «Typiquement suisse – Typiquement Volg» ou la croix suisse. Privilégier les produits locaux et de chez nous, ainsi que les «Délices du village» disponibles chez Volg, c'est soutenir les producteurs et les productrices suisses, contribuer à préserver des emplois et favoriser les circuits courts.



# CHAUD ET SANS ALCOOL



PUNCH DE TRADITION  
[www.lacobi.ch](http://www.lacobi.ch)



Fabriqué en Suisse  
Peut-être 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**  
À PETIT PRIX!\*\*

**ACTION**

CHF **14.90**  
au lieu de CHF **25.50**

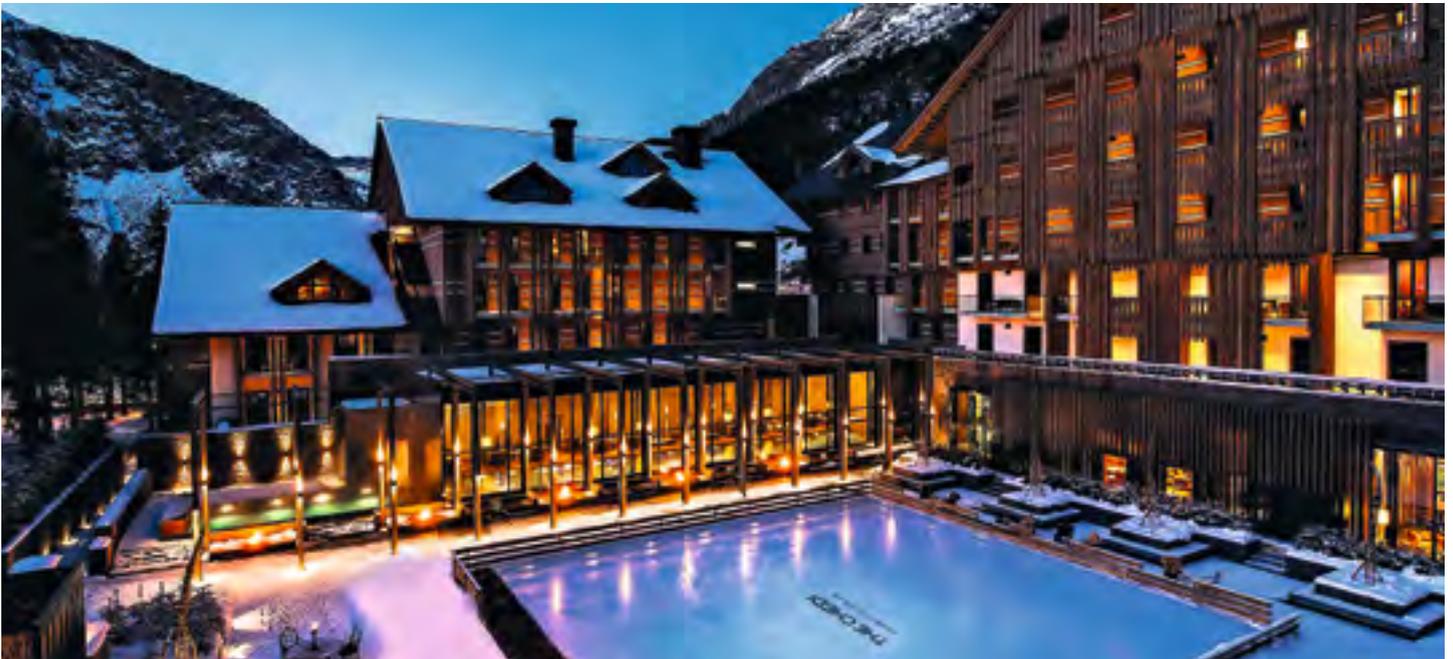
**8+4**

**FREE GRATIS**  
**FREE GRATIS**  
**FREE GRATIS**

\*\* Période de promotion: du 7 au 12 décembre 2020

# Gagnez une pause plaisir hors du quotidien

Déguster un chocolat «merci» permet de s'échapper brièvement du quotidien. Prolongez le plaisir et gagnez un week-end à l'hôtel The Chedi Andermatt UR.



L'avent est la période par excellence que l'on aime passer avec ses proches. De douces heures qui invitent à exprimer du fond du cœur sa gratitude! La manière la plus simple et la plus délicieuse de le faire: une boîte de «merci Grande Sélection» avec plusieurs spécialités de chocolats.

À l'occasion de l'avent, «merci Édition de Noël» viendra aussi enchanter les fêtes de Noël et offrir une brève pause plaisir dans le quotidien.

Et pour prolonger encore cette pause, «merci» tire au sort un week-end pour deux personnes à l'hôtel The Chedi Andermatt. Le premier prix: deux nuitées pour deux personnes à l'hôtel The Chedi Andermatt, avec petit déjeuner, repas du soir, entrée au spa et bien d'autres choses. Participez, vous ne le regretterez pas!

## Question du concours

Combien de spécialités de chocolats différentes contient une boîte de «merci Grande Sélection» de 250 g? **Conseil:** lisez l'information à ce propos dans notre rubrique «Garde-manger».

**A 4**

**B 8**

**C 20**

## 1<sup>er</sup> prix d'une valeur de Fr. 2350.-

Deux nuitées à l'hôtel The Chedi Andermatt pour deux personnes, petit déjeuner, repas du soir et entrée au spa compris.

## 2<sup>e</sup> au 3<sup>e</sup> prix d'une valeur de Fr. 1150.-

Une nuitée à l'hôtel The Chedi Andermatt pour deux personnes, petit déjeuner, repas du soir et entrée au spa compris.

## 4<sup>e</sup> au 30<sup>e</sup> prix d'une valeur de Fr. 130.-

Un abonnement pour trois bouquets de fleurs Flower24.

## Participez et gagnez

**Par téléphone:** 0901 210 310, au tarif réseau fixe de Fr. 1.-/appel. Après le signal sonore, laissez un message indiquant la lettre correspondant à la bonne réponse ainsi que vos nom, adresse et numéro de téléphone.

**Par SMS:** envoyez VOLGFW et la lettre correspondant à la bonne réponse (avec espace), avec vos nom, adresse et numéro de téléphone au 4636 (Fr. 1.-/SMS).

**Par courrier:** envoyez la bonne réponse sur une carte postale (pas de lettre) à Volg Konsumwaren AG, «merci», Case postale 344, 8401 Winterthour.

**En ligne:** [www.volg.ch/frais-et-sympa](http://www.volg.ch/frais-et-sympa)

**Ce concours se déroule du 23 novembre au 20 décembre 2020.**

Les collaborateurs et collaboratrices de Storck et de Volg Konsumwaren AG ne sont pas autorisé-e-s à participer au concours. Pas de paiement des prix en espèces. Les gagnant-e-s seront averti-e-s par écrit. Tout recours juridique est exclu.



EN VRAC

PROFITER ET GAGNER !

# JOIES DES FÊTES

Avec «L'heure étoilée», Volg vous exprime cette année encore toute sa gratitude pour votre fidélité! Jusqu'à la veille de Noël, retrouvez chaque semaine de nouvelles offres alléchantes au tarif spécial «L'heure étoilée», ainsi qu'une nouvelle chance de remporter l'un des nombreux prix mis en jeu, d'une valeur totale d'environ 210 000 francs. Le prospectus «L'heure étoilée» contenant toutes les offres et le bulletin de participation au concours vous attend dès à présent chez Volg.

Le premier prix est une semaine de vacances en Suisse pour deux personnes. Il sera attribué à dix heureux gagnant-e-s. Bonne chance et régalez-vous!



NOUVELLE CARTE CADEAU

## Volg: offrir des rêves

Toujours pas d'idée cadeau pour papa, votre belle-mère ou votre aimable voisine? Nous avons ce qu'il vous faut: la nouvelle carte cadeau Volg au format carte bancaire très pratique! Le cadeau idéal en toute circonstance, et on ne peut pas faire plus varié. Le destinataire pourra en effet choisir ce qui lui fait plaisir dans les quelque 600 magasins Volg de Suisse romande et allemande. Spécialités locales, friandises à grignoter, vins raffinés... ou tout simplement les courses pour le prochain souper entre amis. Les cartes cadeaux Volg peuvent être achetées dans tous les magasins Volg et créditées de 10, 20 ou 50 francs, ou d'un montant au choix. Petite précision: s'il vous reste des bons d'achat en papier, vous pouvez bien sûr toujours les échanger dans n'importe quel Volg.



NOUVELLE ADRESSE

## VOLG À CORMINBOEUF!

Depuis quelques mois, on peut acheter «frais et sympa» au Volg de Corminboeuf FR. Le magasin propose un assortiment varié couvrant les besoins quotidiens, complété par des produits de la gamme «Délices du village». Le Volg de Corminboeuf ouvre dès 6 heures en semaine et le samedi de 7 heures à 16 heures. De plus, on peut y effectuer ses opérations postales. La gérante du magasin Sylvie Waeber et son équipe se réjouissent de votre visite!

**IMPRESSUM** Éditeur Volg Konsumwaren AG, Case postale 344, 8401 Winterthour **Direction de projet** Tamara Scheibli, Directrice Volg Communication/Publicité **Direction publicitaire** Christina Sedens, Volg Communication/Publicité **Conception, rédaction, mise en page** Medienart AG, 5000 Aarau, [www.medienart.ch](http://www.medienart.ch) **Parution** 4 fois par an **Tirage** 200 000 exemplaires **Impression** Swissprinters AG, Zofingue **Contact** Tél. 058 433 55 04, e-mail: [fraisetsympa@volg.ch](mailto:fraisetsympa@volg.ch), [www.volg.ch](http://www.volg.ch)

Imprimé en Suisse



The Sheba logo, featuring a stylized black cat silhouette above the brand name 'Sheba' in a white, cursive font, all contained within a gold-colored banner.

Découvrez la diversité séduisante  
de Sheba® :

# CE QU'IL Y A DE MIEUX POUR VOTRE CHAT.





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



[www.lorenz-snackworld.com](http://www.lorenz-snackworld.com)