

DÉCEMBRE 2023

FRAIS & SYMPA

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

TABLE DE FÊTE

Plaisir pour les papilles:
des idées pour le menu de Noël

NOTRE DÉCO

Souvenir d'enfance:
le grand retour de la pâte à sel!



PÉPITES SUCRÉES

Meringuettes aux dattes et autres petits biscuits de rêve

Volg

POUR LES JOURNÉES CHARGÉES COMME LES MOMENTS DE DÉTENTE.

NON
FRITS

* Probablement pas disponible dans les petits points de vente.

NOUVEAU
LES GAUFRES VAYA



- COMME DES GALETTES DE RIZ,
LE GOÛT EN PLUS
- EXTRA FINES
- RICHES EN FIBRES



Z
ZWEIFEL

LES SNACKS PAR PASSION

SOMMAIRE



Nos recettes

Le menu de fête: une merveille de l'entrée au dessert

8



Nos recettes

De l'amour à croquer: petits biscuits de Noël

34



Délices du village

Laurent Vieux: le sympathique maître de la fondue de Muraz (Collombey)

26



32

Notre environnement
Sac de la Saint-Nicolas Volg

ÉDITORIAL

Chères lectrices, chers lecteurs,

En ce moment, faire ses courses chez Volg procure encore plus de joie. Cette année encore, nous vous remercions de votre fidélité avec «L'heure étoilée». D'ici à Noël, profitez chaque semaine d'offres exceptionnelles. Et avec un peu de chance, peut-être gagnerez-vous l'un des nombreux prix d'une valeur totale de plus de 200 000 francs. Vous trouverez d'autres informations à ce propos en page 54. Bien sûr, les sacs de la Saint-Nicolas Volg contiennent des friandises qui combleront les enfants. Mais ils représentent aussi un grand geste qui vient du cœur. Découvrez à partir de la page 32 cet engagement social auquel nous tenons tant. Qui plus est, nous avons rassemblé pour vous une multitude de recettes pour confectionner le menu de Noël et des petits biscuits. Pour ces moments de pause où l'on profite de son intérieur, des articles passionnants relatifs à l'univers de Volg vous attendent. Au nom de tous les collaborateurs, je vous souhaite un joyeux Noël ainsi qu'une bonne et heureuse année.



frais et sympa

Philipp Zraggen
Président de la direction

- 4 GARDE-MANGER**
Hits du mois et conseils de saison
- 8 NOS RECETTES**
Menu de Noël
- 21 LE MARIAGE DU MOIS**
Fromage & vin du mois
- 22 ACTIONS VIN**
Profitez-en
- 25 NOTRE MARQUE**
Légumes au vinaigre Volg
- 26 DÉLICIES DU VILLAGE**
Mélange pour fondue de Muraz (Collombey) VS
- 31 NOTRE FAVORI**
Du fromage affiné en grotte de Emmi Kaltbach
- 32 NOTRE ENVIRONNEMENT**
Un engagement précieux: les sacs de la Saint-Nicolas Volg
- 34 NOS RECETTES**
La magie des petits biscuits
- 45 NOUVEAU CHEZ VOLG**
À découvrir et à goûter
- 47 NOTRE DÉCO**
Étoiles en pâte à sel
- 49 L'ABC DE VOLG**
Un magasin heure après heure
- 50 LA RECETTE DES LECTEURS**
Petits biscuits de Noël: boules au chocolat
- 53 CONCOURS**
Gagner avec Starbucks
- 54 EN VRAC**
L'actu chez Volg
Impressum



LA MAIN VERTE

Préserver la magie

Avec ses feuilles rouges et vertes, l'étoile de Noël semble avoir été créée spécialement pour les Fêtes. Comme elle est originaire de régions tropicales, quelques précautions s'imposent: cette plante n'aime pas les courants d'air et préfère les températures entre 18 et 22 degrés. Un petit coup de vent (trop) frais peut lui faire perdre ses feuilles. Elle a également horreur de l'eau stagnante, il faut donc l'arroser avec parcimonie et utiliser une soucoupe. Vers le printemps, elle perdra ses feuilles rouges - mais ce n'est pas une raison pour jeter cette plante capable de vivre plusieurs années! Si l'on veille, à partir de la mi-octobre, à lui procurer douze heures d'obscurité complète ou à la couvrir toutes les nuits, de nouvelles feuilles rouge vif ne devraient pas tarder à se former.

SAC DE LA SAINT-NICOLAS

BON ET ENGAGÉ

Il est rempli de surprises: on ne trouve que des bonnes choses dans les sacs de la Saint-Nicolas Volg. Aidé d'une foule d'assistants, le saint tout de rouge vêtu a cette année encore emballé et expédié tout ce que les enfants aiment aux magasins de village: bouchées tendres au caramel, biberlis, chocolat, bonbons gélatifiés ou encore cacahuètes fraîches. Ces sacs de la Saint-Nicolas sont aussi le fruit d'un engagement social, cher à Volg, qui apporte de la joie à des personnes présentant un handicap physique et/ou cognitif. Plus d'informations en page 32.



LES HITS DU MOIS DE DÉCEMBRE

Cordon bleu de Fribourg et poitrine de poulet Classic

Enfourner les petits biscuits, emballer les cadeaux, décorer la maison... Il y a fort à faire pendant l'aveut. Heureusement que l'on peut gagner un peu de temps pour le souper, grâce à ces spécialités prêtes à l'emploi à base de viande suisse. Le cordon bleu de Fribourg est un tendre filet de porc farci au gruyère et à la viande des Grisons, enrobé d'une panure croustillante. Comme pour la poitrine de poulet déjà marinée, il suffit de le faire revenir dans un peu d'huile ou de beurre à rôtir - et c'est prêt.



Les jours entre Noël et les Rois indiquent le temps des douze mois.

Dicton météorologique

CONCOURS EN PAGE 53

À chacun sa torréfaction

Corsé, équilibré ou léger? Avec les capsules Starbucks by Nespresso, il y en a pour tous les goûts.

L'Espresso résulte d'une torréfaction brune des grains de café, pour un arôme généreux et intense. Le café House Blend est ce qu'on appelle un *medium roast*, c'est-à-dire qu'il est issu d'une torréfaction ambrée.

Résultat: une boisson onctueuse, équilibrée et riche en saveurs. Quant aux capsules Blonde, elles bénéficient de la torréfaction la plus légère, ce qui donne un café velouté aux notes plus douces.



HISTOIRE DES PLATS

PAIN D'ÉPICES



Un pain au miel, mais sans épices, était déjà présent dans la Rome antique et en Égypte ancienne. Le pain d'épices que l'on connaît a été inventé au début du Moyen Âge en Belgique. Il se diffuse et devient populaire dans toute l'Europe comme pâtisserie de fête, notamment grâce aux moines cisterciens. Les épices étant à l'époque une denrée rare et très onéreuse, le pain d'épices est d'abord un mets de luxe, élaboré par des maîtres «pains d'épiciers» rompus à l'art de la pâtisserie – et de la chasse aux épices. Chaque région fait ensuite évoluer la recette, qui se popularise au fil du temps avec la baisse du prix des épices.

Annonce


CAFÉ DE PARIS

SAISIR L'INSTANT

* ÉVENTUELLEMENT NON DISPONIBLE DANS LES PETITS POINTS DE VENTE



L'IMPORTANT C'EST CE QU'IL SE PASSE AUTOUR!

SEIT 1838
Knorr

Vous allez aimer les légumes.



Découvrez la recette sur [knorr.ch](https://www.knorr.ch)



GARDE-MANGER

BON À SAVOIR

FRUITS EXOTIQUES

Les fêtes de fin d'année sont souvent l'occasion d'agrémenter les desserts d'un grain de folie! Les fruits exotiques apportent de la couleur, du soleil et des saveurs originales à table.

- À Noël, le rayon fruits prend des allures exotiques chez Volg. Pommes et mandarines côtoient, selon l'assortiment, des mangues, des ananas Extra Sweet, des ananas et des bananes Baby, des fruits de la passion ou encore des grenades.
- Si les mangues et les bananes mûrissent à température ambiante, l'ananas, lui, a tendance à ramollir sans nécessairement devenir plus sucré.
- Une coloration irrégulière de l'écorce ou la présence de la fleur séchée à la base du fruit ne sont pas des défauts pour les grenades. Elles indiquent plutôt le degré de maturité.
- La banane Baby est la plus petite variété de banane qui existe. Elle est plus sucrée et plus crémeuse que sa grande sœur.
- Avoir la peau ridée est normal pour un fruit de la passion. Si le fruit est encore lisse, il se ridera en mûrissant à température ambiante. Il se déguste facilement coupé en deux, à la petite cuillère.
- Rendez-vous en page 17 pour un dessert de Noël aux fruits exotiques et en page 11 pour une entrée à l'avocat.



ASTUCE

Comme sortis du four

Pour que les petits gâteaux de Noël restent frais plus longtemps, il suffit de glisser un morceau de pain de mie ou une tranche de pomme dans la boîte à biscuits. Ces «passagers clandestins» diffuseront de l'humidité qui empêchera les biscuits de durcir. Vérifier régulièrement le contenu de la boîte et remplacer le morceau de pain ou de pomme pour éviter l'apparition de moisissures. Les sablés et autres petits biscuits au beurre se congèlent par ailleurs très bien - et dégèlent en un rien de temps. Pratique pour accueillir d'éventuels invités surprise à l'heure du café!

Annonce



Eventuellement non disponible dans les petits magasins

**TOUELLES DE POMMES
DE TERRE AUX BOLETS**

Comme un gratin en petit format:
un accompagnement qui
rappelle les sapins, se prépare
facilement à l'avance.
Recette en page 19.



**UN NOËL
SAVOREUX!**

**ÉTOILES EN PÂTE À
TRESSE AU PESTO**

Des étoiles garnies
avec une farce goû-
teuse au pesto rouge,
préparées en tour
de main et si jolies.
Recette en page 19.



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

**Les yeux de nos bambins brillent en admirant le sapin décoré et les
grands se réjouissent des surprises culinaires du menu de Noël,
de l'apéritif au dessert, en passant par l'entrée et le plat principal. Quels
délicieux cadeaux pour la fête de l'année!**



PÂTISSER & GAGNER



WIN

Récupérer tout

L'ACHAT*

WIN

Acheter 3 produits Dr. Oetker et télécharger le ticket



www.oetker.ch

*paiement sous forme de carte-cadeau



SHOP

Désignation d'article	Quantité	Prix
Oignons nouveaux	1	1.90
Champignons bruns	1	2.40
Gingembre	0.070	0.40
Citronnelle	1	2.20
Twister four à pierre bio	1	3.20
Cake tranche au citron	1	2.60
Escalopes de poulet 2 pcs.	0.348	1.74
Escalopes de poulet 2 pcs.	0.289	1.45
Bouillon de légumes	1	10.00
Bouillon de légumes	1	2.60
Lait de coco light	1	2.55
Riz long grain P8	1	2.45
Café bio	1	1.88
Pizzas margherita	2	11.60
Poudre à lever Dr. Oetker	1	1.50
Sucre vanillé Bourbon Dr. Oetker	2	2.65
Préparation pour muffins Dr. Oetker	5	5.95
Le beurre Quadro	1	0.70
Pousses de haricots mung bio	2	2.20
Jambon cuit	1	3.95
		72
		95.70





SALADE D'HIVER AUX ROSES DE SAUMON FUMÉ

POUR 4 personnes en entrée
PRÉPARATION env. 30 minutes

LA VINAIGRETTE

- 4 cs de vinaigre balsamique blanc
- 4 cs d'huile d'olive
- 1 cs de mayonnaise
- ½ cc de miel
- 2 cs de ciboulette, ciselée
- sel, poivre

LA SALADE

- 550 g de betteraves rouges cuites, pelées, en dés de 1 cm
- sel, poivre
- 200 g de tranches de saumon fumé
- 1 avocat, coupé en deux, dénoyauté, pelé
- 50 g de mâche, lavée

1. Mélanger le vinaigre balsamique avec le reste des ingrédients, réserver.
2. Assaisonner les betteraves, réserver. Couper le saumon dans le sens de la longueur en lanières d'env. 1 cm de large. Disposer les lanières deux par deux en les faisant se chevaucher légèrement et enrouler en roses. Couper chaque moitié d'avocat en deux dans le sens de la longueur et couper en éventail.
3. Répartir les éventails d'avocat sur 4 assiettes, ajouter les betteraves au centre. Piquer la salade de mâche dans les dés de betteraves. Répartir les roses de saumon sur le lit de betteraves.
4. Arroser de vinaigrette au moment de servir.

NOS CONSEILS

- Plus facile et rapide: utiliser des dés de betteraves tout prêts en gobelet.
- Ajouter un peu de perles de mozzarella selon goût.

NOTRE CONSEIL



Un must pour les fêtes:
saumon fumé Atlantique Volg
100 g

THOMY®

POUR QUE LA FÊTE
SOIT SAVOUREUSEMENT
MAGIQUE !

Disponible
dès maintenant



*éventuellement pas disponible dans les petits points de vente



BLANC DE POULET AVEC SAUCE AU VIN CHAUD

POUR 4 personnes
PRÉPARATION env. 30 minutes
CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE
env. 30 minutes
Plat à gratin d'env. 1,5 litre

LE POULET

- 4 blancs de poulet sel, poivre
- 2 cs d'huile de colza

LA SAUCE AU VIN CHAUD

- 1 oignon, haché finement
- 2 cs de beurre
- 4 dl de vin rouge
- ½ cc de cannelle moulue
- 2 clous de girofle
- 1 feuille de laurier
- 1 p. de c. de noix de muscade
- 1 cs de féculé de maïs
- 2 dl de bouillon de viande, froid
- 1 orange, rincée à l'eau chaude, ½ zeste râpé et tout le jus
- 1 cs de miel sel, poivre

1. Assaisonner le poulet, saisir sur feu vif dans l'huile chaude 3 minutes de chaque côté, puis déposer dans le plat à gratin préchauffé.

2. Cuire env. 30 minutes au four préchauffé à 90 °C (chaleur voûte et sole).

3. Dans la même poêle, faire revenir les oignons dans le beurre, ajouter tous les ingrédients, muscade comprise, réduire de moitié, retirer les clous de girofle et le laurier. Dissoudre la féculé de maïs dans le bouillon, l'ajouter en remuant, laisser mijoter 5 minutes.

4. Ajouter le zeste et le jus d'orange et le miel à la sauce, assaisonner.

5. Couper les blancs de poulet en biais, servir avec la sauce.

NOTRE CONSEIL

Servir avec les tourelles de pommes de terre aux bolets (p. 19). Des nouilles fines ou du brocoli aux amandes sont aussi parfaits en accompagnement.

RISOTTO AU ROSÉ ET PAMPLEMOUSSE

POUR 4 personnes en accompagnement
PRÉPARATION env. 40 minutes

- 1 oignon, haché finement
- 1 gousse d'ail, pressée
- 2 cs de beurre
- 250 g de riz pour risotto
- 2 dl de vin rosé
- 6-7 dl de bouillon de légumes, chaud
- 1 pamplemousse rose, le jus
- 50 g de fromage à pâte dure suisse, p. ex. appenzeller ou gruyère, râpé
- 1 pamplemousse rose, en filets, coupés en deux
- 30 g de roquette
- 20 g de fromage suisse à pâte dure, en copeaux

1. Faire revenir les oignons et l'ail dans le beurre, ajouter le riz, faire revenir jusqu'à ce qu'il soit translucide. Mouiller avec le rosé, laisser réduire complètement. Verser le bouillon petit à petit de manière à ce que le riz soit toujours à peine recouvert de liquide. Faire mijoter le risotto pendant 20-25 minutes en remuant souvent. Avant de servir, ajouter le jus de pamplemousse et le fromage râpé, porter de nouveau brièvement à ébullition. Le risotto doit être coulant (*all'onda*).

2. Dresser le risotto avec les filets de pamplemousse, la roquette et les copeaux de fromage.

NOTRE CONSEIL

Le risotto peut être servi comme plat principal végétarien. Pour cela, préparer 1,5 fois la quantité de la recette pour 4 personnes.



15% ACTION

Valable du 4.12. au 11.12.2023

* Eventuellement non disponible
dans les plus petits points
de vente.

NOUVEAU TOBLERONE PRALINES



**SAVOURER
MAINTENANT !**

Ganache fondante enrobée d'une
coque croustillante en chocolat au
lait Toblerone.

MÉDAILLONS DE FILET MIGNON DE PORC ET SAUCE MOUSSEUSE AU PROSECCO

POUR 4 personnes
PRÉPARATION env. 30 minutes
CUISON À BASSE TEMPÉRATURE
 env. 20 minutes
 Plat à gratin d'env. 1,5 litre

LA VIANDE

500 g de filet mignon de porc, en médaillons d'env. 5 cm
sel, poivre
2 cs d'huile de colza

LA SAUCE

1 oignon, haché finement
3 cs de beurre
1 cs de farine
4 dl de prosecco ou de vin mousseux
1 cs de moutarde
1 feuille de laurier
2 dl de bouillon de viande corsé
1 dl de crème entière, légèrement fouettée
1 cs de persil, haché
sel, poivre

1. Assaisonner la viande, saisir sur feu vif dans l'huile chaude 2 minutes de chaque côté, puis la déposer dans le plat à gratin préchauffé.
2. Cuire env. 20 minutes dans le four préchauffé à 90 °C (chaleur voûte et sole).
3. Dans la même poêle, faire revenir les oignons dans le beurre jusqu'à ce qu'ils soient tendres, ajouter la farine, faire revenir brièvement, retirer de la poêle et laisser refroidir sur une assiette. Dans la même poêle, porter le prosecco à ébullition avec la moutarde et la feuille de laurier, laisser réduire de moitié. Compléter avec le bouillon de viande. Ajouter le mélange d'oignon et de farine en remuant énergiquement et laisser mijoter 5 minutes. Juste avant de servir, incorporer la crème fouettée et le persil, assaisonner, servir avec les médaillons.

NOTRE CONSEIL

Idéal avec des croquettes de pommes de terre et des carottes étuvées.



COURONNES DE PETITS BRETZELS

POUR env. 6 pièces
PRÉPARATION env. 30 minutes
2 morceaux de papier cuisson

100 g de petits bretzels salés
50 g de chocolat blanc, fondu
décor en sucre, nonpareilles, lentilles en chocolat

1. Tremper 7 bretzels jusqu'à la moitié dans le chocolat, les poser en cercle sur le papier cuisson Répéter l'opération en décalant les bretzels sur la première couronne. Garnir de décorations en sucre, etc., et laisser refroidir. Préparer les 5 autres couronnes de la même manière.

NOTRE CONSEIL

Décorer les couronnes avec du ruban cadeau et les accrocher sur des branches de sapin en guise de déco.

NOTRE CONSEIL



En déco de table supplémentaire:
mini-figurines en chocolat au lait
 290 g

ENGAGÉ, ICI & AU DELÀ.



Capsules fabriquées à partir de
**80% D'ALUMINIUM
RECYCLÉ**
POUR TA MACHINE NESPRESSO®



Aide à recycler et rapporte tes capsules usagées dans un Nestlé Shop ou à l'un des 3'700 points de collecte de capsules en aluminium en Suisse.

Tu as la possibilité d'aller chercher un sac de recyclage dans un Nestlé Shop.
Scanne pour en savoir plus.



Comment utiliser ce sac de recyclage ?



Remplir le sac avec des capsules usagées Starbucks® by Nespresso® en aluminium et bien le fermer.



Apporter ton sac rempli à l'un des points publics de collecte Nespresso.



PANNA COTTA COCO ET SALADE DE FRUITS EXOTIQUES

POUR 4 personnes
PRÉPARATION env. 30 minutes
MISE AU FRAIS env. 3 heures
MACÉRATION env. 1 heure

1 grenade,
 les grains dérobés
1 cs de miel

4 moules de 1 dl rincés à l'eau froide

LA PANNA COTTA COCO

2,5 dl de lait de coco
1 dl de crème entière
3 cs de sucre
½ gousse de vanille,

coupée en deux dans la longueur, les graines grattées
3 feuilles de gélatine,
 trempées dans l'eau froide, pressées

1. Faire bouillir le lait de coco et tous les ingrédients, graines de vanille comprises, porter à ébullition, y dissoudre la gélatine. Verser dans les petits moules préparés, laisser refroidir. Couvrir la panna cotta et la mettre au frais env. 3 heures.

2. Mélanger la mangue avec le reste des ingrédients, laisser mariner 1 heure.

3. Plonger brièvement les moules dans de l'eau chaude jusqu'à ce que la panna cotta se détache. Démouler sur des assiettes, servir avec la salade de fruits.

LA SALADE DE FRUITS

1 mangue, pelée, en dés de 1 cm
2 ananas Baby, pelé, en dés de 1 cm
1 fruit de la passion, la pulpe grattée

NOTRE CONSEIL

Remplacer les moules par des tasses à expresso.

TIRAMISU AU PAIN D'ÉPICES

POUR 4-6 personnes
PRÉPARATION env. 30 minutes
MISE AU FRAIS env. 3-4 heures
Moule plat d'env. 1,5 litre
Emporte-pièces en forme d'étoile de tailles différentes

LE DÉCOR

150 g de pain d'épices
50 g de glaçage pour gâteau foncé, fondu
copeaux de chocolat, selon goût

LE TIRAMISU

3 œufs
4 cs de sucre
1 gousse de vanille, coupée en deux dans la longueur, les graines grattées
3 oranges, rincées à l'eau chaude, le zeste râpé de 1 orange et env. 2 dl de jus
150 g de séré à la crème
250 g de mascarpone
300 g de pain d'épices, coupé en deux dans le sens de la longueur
½ cc de cannelle moulue

1. Découper des étoiles dans le pain d'épices et les tremper à moitié dans le glaçage au chocolat. Mettre au frais. Émietter le reste du pain d'épices et le réserver.

2. Battre les œufs avec le sucre, les graines de vanille et le zeste d'orange jusqu'à ce qu'ils soient très mousseux, puis incorporer le séré et le mascarpone cuillerée par cuillerée.

3. Verser la moitié du pain d'épices et les miettes sur le fond du moule. Verser uniformément la moitié du jus d'orange par-dessus. Répartir la moitié de la crème à plat par-dessus. Répéter l'opération avec le reste des ingrédients, couvrir et mettre au frais pendant 3 à 4 heures.

4. Avant de servir, saupoudrer le tiramisu de cannelle et décorer avec des étoiles de pain d'épices et les copeaux de chocolat.

NOS CONSEILS

- Les œufs doivent être extra-frais.
- La recette convient bien pour utiliser les restes de pain d'épices de l'avent.



100 % PAPIER - 100 % 



Monsieur Cornette dit...

... nous souhaitons à tout le monde un joyeux Avent et Noël!



Nouilles au pesto de marjolaine et de noix Un plaisir réchauffant pour les jours froids

Ingrédients

500 g BSCHÜSSIG Nouilles étroites 4 mm
1 Gousse d'ail, 1 cuillère à soupe de feuilles de marjolaine fraîche
50 g de noix
1 dl BSCHÜSSIG huile d'olive vierge extra
Sel de mer et poivre blanc du moulin, muscade
Fromage Sbrinz râpé

Préparation

Pesto

Commencez par préparer le pesto afin de pouvoir le mélanger immédiatement aux BSCHÜSSIG nouilles fraîchement égouttées et chaudes.

Épluchez la gousse d'ail et coupez-la en quartiers, cassez les noix, retirez les coquilles et coupez-les grossièrement. Lavez la marjolaine et détachez les feuilles.

Mixez le tout avec l'huile d'olive à l'aide d'un mixeur plongeant.

Pâtes

Portez 2 à 3 litres d'eau fraîche à ébullition, ajoutez ensuite 1 à 1½ cuillère à soupe de sel et les nouilles BSCHÜSSIG. Faites cuire pendant environ 4 à 6 minutes jusqu'à ce qu'elles soient "al dente", puis égouttez-les et ajoutez un peu de beurre.

Mélangez les nouilles cuites avec le pesto et assaisonnez avec de la muscade et du poivre. Disposez-les dans des assiettes préchauffées et garnissez-les de noix et de branches de marjolaine. Pour la décoration, vous pouvez également réserver un peu de pesto et le répartir à côté des nouilles dans les assiettes. Servez le fromage râpé Sbrinz à part.

Bon appétit

* Éventuellement non disponible dans les petits magasins.





TOURELLES DE POMMES DE TERRE AUX BOLETS

POUR 4 personnes en accompagnement
PRÉPARATION env. 20 minutes
CUISSON AU FOUR env. 30 minutes
 Plaque à muffins avec 12 cavités
 Cure-dents

beurre pour la plaque

- 700 g** de pommes de terre à chair farineuse, pelées, coupées à la mandoline
- 100 g** de crème fraîche
- 100 g** d'appenzeller surchoix, râpé finement
- 6 brins** de thym, effeuillé ou 1 cs d'origan séché
- ¾ de cc** de sel
- 40 g** de poivre, noix de muscade, trempés 20 minutes dans de l'eau, pressés
- ½ bouquet** de thym, selon goût

1. Bien mélanger les pommes de terre et tous les ingrédients, sel compris dans un récipient, assaisonner. Disposer les pommes de terre et les bolets en tourelle dans les cavités de la plaque préparée, elles peuvent dépasser de la plaque d'env. 2 cm. Fixer les tourelles avec un cure-dent.
2. Faire dorer env. 30 minutes dans le four préchauffé à 180 °C (chaleur tournante/air pulsé). Retirer les cure-dents et planter une branche de thym dans chaque trou prépercé.

NOTRE CONSEIL

Servir en accompagnement de plats en sauce, de viandes rôties ou grillées.



ÉTOILES EN PÂTE À TRESSE AU PESTO

POUR 8 pièces à l'apéro
PRÉPARATION env. 30 minutes
LEVAGE env. 1 heure 30 minutes
CUISSON AU FOUR env. 20 minutes
 Papier cuisson pour la plaque

LA PÂTE

- 500 g** de farine pour tresse
- 1 cc** de sucre
- 1 ½ cc** de sel
- 15 g** de levure
- 3-3,2 dl** de lait, à température ambiante
- 40 g** de beurre, à température ambiante

LES ÉTOILES

- 145 g** de pesto rouge, p. ex. pesto rosso bio Volg
- 1** œuf, battu
- 1 cs** d'herbes séchées, p. ex. origan

1. Mélanger la farine, le sucre et le sel dans un récipient, former un puits. Dissoudre la levure dans le lait, verser dans la fontaine. Pétrir la pâte au robot ou à la main 10 minutes jusqu'à obtenir une pâte souple, en ajoutant le beurre petit à petit. Couvrir la pâte et la laisser doubler de volume à température ambiante env. 1 heure.
2. Mettre la pâte sur le plan de travail légèrement fariné. Diviser en 16 portions, former des boules et les abaisser en rondelles de 10 cm de Ø. Badigeonner la moitié des rondelles avec 1 cs de pesto, poser le reste des rondelles dessus de façon précise. À l'aide d'un couteau ou d'une corne à pâte, faire 3 entailles en croix au milieu pour obtenir une étoile à 6 branches. Rabattre les pointes vers l'extérieur de manière à obtenir une étoile avec une ouverture au milieu. Poser les étoiles sur la plaque préparée, les badigeonner d'œuf et les parsemer d'herbes, laisser lever encore 30 minutes.
3. Cuire env. 20 minutes dans le four préchauffé à 180 °C (chaleur tournante/air pulsé). Laisser refroidir sur une grille.

NOS CONSEILS

- Servir les étoiles au pesto à l'apéritif avec une planchette de fromage et de charcuterie ou avec une salade.
- Pour savoir si les étoiles sont bien cuites, il suffit de taper dessus, pour qu'elles sonnent creux.

ÉTOILES EN PÂTE À TRESSE PAS À PAS



Badigeonner la moitié des rondelles avec 1 cs de pesto, poser le reste des rondelles dessus.



Faire 3 entailles en croix au milieu pour obtenir une étoile à 6 branches.



Rabattre les pointes vers l'extérieur, badigeonner d'œuf, laisser lever, cuire au four.



NOTRE CONSEIL VIN

Rosé Beaurepart Grande Cuvée, Pays d'Oc IGP, France, 75 cl
 Le vin apporte de la finesse au risotto de la page 13 et est parfait pour l'apéritif: un rosé fruité avec des arômes vifs de pamplemousse, de framboises des bois et de fraises.

Jem^o

**Doux pour la peau.
Tendre avec la nature.**



1



12



Doux comme du velours



Résiste même au lavage en machine



Biodégradable¹

¹ Les mouchoirs sont biodégradables conformément à la norme EN 14995.

² Possiblement pas disponible dans les petits points de vente.



www.jempo-world.com

Fromage & vin

**APPENZELLERIN ÉLÉGANT
FROMAGE SUISSE À PÂTE DURE**

La vie en rouge et rose

Hors de question pour les Appenzellois de révéler le secret de leur saumure aux herbes, appelée *Sulz*, dont on brosse régulièrement les meules d'Appenzeller. L'Appenzellerin Élégant, dernière création de la famille, bénéficie elle aussi de ce traitement de faveur pendant les trois à cinq mois de son affinage à la fromagerie Hardegger, à Jonschwil SG. Le résultat: un fromage charmant et agréablement doux - rond, floral et suave au goût. Pour l'accompagner, l'idéal est un vin qui joue la séduction, à l'image du Cornalin AOC Valais avec ses arômes de cerise, de clou de girofle, de myrtille et de réglisse.

**CORNALIN, AOC VALAIS,
SUISSE, 75 CL,**

Cornalin, AOC Valais,
Suisse, 75 cl

-20% **12.60**
au lieu de 15.80

Appenzellerin
Élégant

La portion de 200 g

au lieu de Fr. 4.60

Fr. 3.65



VIN
DU
MOIS

FROMAGE
DU
MOIS



DE VÉRITABLES PÉPITES:



**VOLGAZ Demi-sec
Vin mousseux**
Suisse, 75 cl, 17 points*

☼ Jaune clair aux reflets verts
☼ Perlage fin, notes fruitées, discret arôme d'agrumes, attaque rafraîchissante, douceur résiduelle harmonieuse
🌡 8-10 °C ☼ Vieux fromage à pâte dure, apéritif, desserts aux fruits

10.90
au lieu de 12.90



**Heida, AOC Valais
Suisse, 2022, 75 cl,
16,5 points***

☼ Heida ☼ Jaune doré
☼ Arômes intenses de fruits exotiques mûrs, vin racé à l'acidité vivifiante 🌡 8-10 °C
☼ Apéritif, viande blanche, plateau de fromages, fondue et raclette

15.50
au lieu de 18.90



VIN
DU
MOIS



**Cornalin, AOC Valais
Suisse, 2020, 75 cl,
17 points***

☼ Cornalin ☼ Rouge rubis
☼ Fruit intense, structure harmonieuse 🌡 14-16 °C
☼ Viandes marinées, plats de gibier

-20% **12.60**
au lieu de 15.80



**Steinböckler,
Pinot Noir Malans,
AOC Grisons
Suisse, 2021, 75 cl,
17,25 points***

☼ Pinot noir ☼ Rouge grenat
☼ Nez de fraises et de fruits rouges, discrètes notes de poivre 🌡 15-17 °C
☼ Assiettes froides, spécialités grisonnes

14.90
au lieu de 18.50



DE GRANDS VINS SUISSES POUR TRINQUER!

Nous pouvons être fiers du savoir-faire de nos vignerons! À l'apéritif, avec un repas de fête ou pour offrir: avec un vin suisse, le plaisir est toujours au rendez-vous! Découvrez la diversité des crus de chez nous dans votre Volg.

VINS À PRIX DE FÊTES



Zeni Amarone della Valpolicella, D.O.C.G.
Italie, 2019, 75 cl,
17,5 points*

🍷 Corvina, rondinella, molinara
🍷 Rouge rubis profond
🍷 Attaque douce, corps puissant 🍷 17-19 °C
🍷 Spécialités italiennes

23.50
au lieu de 28.50



Beurempart, Grande Réserve, Pays d'Oc, IGP
France, 2021, 75 cl,
17,5 points*

🍷 Merlot, cabernet sauvignon 🍷 Rouge cerise intense 🍷 Dense, équilibré, structuré 🍷 16-18 °C 🍷 Viande rouge, fromage à pâte dure

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



Oro Selección Solitario Toro, D.O
Espagne, 2019, 75 cl,
17,25 points*

🍷 Tinta de Toro 🍷 Rouge sombre profond 🍷 Notes de fruits rouges et de vanille 🍷 16-18 °C 🍷 Cordon bleu, plateau de fromage

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



Fincas Valdemar, Valdemacuco, Crianza, Ribera del Duero, D.O
Espagne, 2019, 75 cl,
17,25 points*

🍷 Tempranillo 🍷 Rouge cerise profond 🍷 Arômes intenses, corsé 🍷 16-18 °C
🍷 Viande rouge, gibier

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

Action valable du 20.11.2023 au 30.12.2023 jusqu'à épuisement des stocks sous réserve de changement de millésime

Commandez ces vins par carton de 6 dans votre Volg.

* 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.



ACTION VALABLE DU 05.12 AU 10.12.2023

TOUTE LA GOURMANDISE
DE CAPRICE DES DIEUX
À PRIX RÉDUIT
POUR LES FÊTES



CAPRICE DES DIEUX 200G

3.95 au lieu de 4.80

EN CAS DE CAPRICE 150G

3.60 au lieu de 4.55



IDÉES DE DÉGUSTATION À SCANNER.
POUR ENCORE PLUS DE GOURMANDISE.



PUR. FRAIS. FONDANT.

PUNCH SIROP

Lacobi

DE TRADITION

- depuis 1919 -



*PEUT-ÊTRE
PAS DISPONIBLE
DANS LES PETITS
POINTS DE VENTE.

LÉGUMES AU VINAIGRE VOLG

Brillants et croquants

Petits, délicieux et vite servis: vivent les légumes au vinaigre!

Cornichons, épis de maïs, petits oignons blancs et concombres Volg agrémentent à merveille les plats au fromage fondu et les plateaux apéritifs.

TRADITION TENDANCE

Nos arrière-grands-mères mettaient déjà les légumes en bocaux – c'est le nom de plus en plus utilisé pour les désigner qui est nouveau. En effet, ces accompagnements sont désormais dénommés «pickles» sur les menus des bistros branchés. Peu importe le terme employé, le résultat est le même: l'ajout d'un fond au vinaigre confère aux légumes une saveur aigre-douce tout en permettant une conservation longue et naturelle.

De la fraîcheur pour la fondue

Raclette, cornichons, épis de maïs et petits oignons blancs sont aussi indissociables que Guillaume Tell et son arbalète. Il n'est pas rare non plus de retrouver ces légumes au vinaigre en accompagnement d'une fondue au fromage. Ce n'est pas un hasard si l'on sert des pickles avec des plats au fromage fondu: leur acidité et leur croquant apportent un contrepoint intéressant, délicieusement frais et savoureux, à la richesse du fromage.

Oignons cristallins

Oignons jaunes, rouges ou oignons de printemps: tous les oignons ne se valent pas. L'un des plus petits représentants de la famille est le petit oignon blanc ou oignon grelot, d'un diamètre d'environ 15 millimètres seulement. Contrairement à ses congénères, il n'a pas de pelure, juste une fine peau aux reflets blanc argenté. Peu piquant, il s'achète presque uniquement en conserve.

CORNICHON DE NOËL

La différence entre le cornichon et le concombre réside principalement dans leur taille: les cornichons peuvent mesurer jusqu'à 6 centimètres de long, les concombres jusqu'à 12. Il existe par ailleurs une amusante coutume de Noël: une décoration en forme de cornichon est accrochée dans le sapin et l'enfant qui parvient à la dénicher bien camouflée dans les branchages a le droit d'ouvrir un cadeau en premier.



Légumes au vinaigre Volg

Ils sont appréciés avec la raclette, la fondue, les assiettes froides et dans les sandwiches: les concombres, les cornichons et les petits oignons blancs Volg sont produits à Aigle VD. Les épis de maïs arborent le label de commerce équitable Max Havelaar.

Concombres Volg 430 g, Cornichons Volg 230 g, Épis de maïs Volg 125 g, Petits oignons blancs Volg 230 g*





Le sympathique maître de la fondue

Dans une petite commune du Bas-Valais, la famille Vieux fabrique un mélange secret pour fondue à partir de fromage affiné à la perfection, qui a des adeptes dans toute la région, et notamment parmi la clientèle du Volg de Muraz (Collombey).

Lorsqu'il est question de fondue, les Valaisans prennent les choses au sérieux. Et surtout Laurent Vieux, de Muraz (Collombey). «Pour ma fondue, j'exige une qualité hors pair», affirme-t-il avec fermeté. Et de sourire: «Si quelqu'un me livre un fromage qui n'est pas parfait, il peut le remporter immédiatement.» Et pourtant, le maître fromager du Chablais valaisan est la cordialité incarnée. «Pour moi, la famille passe avant tout. Mes enfants, qui sont adultes maintenant, travaillent ici, et chaque collaborateur fait partie de la famille.» Et c'est aussi ainsi qu'il considère ses clientes et ses clients, ainsi que le

gérant du Volg de Muraz (Collombey). «Je peux uniquement travailler avec des gens avec qui je m'entends. Et j'ai toujours eu des relations chaleureuses avec Volg.»

Son objectif: une fondue d'exception
C'est une relation qui dure depuis de nombreuses années. Presque depuis l'existence de la fromagerie Vieux Fromages. «Mon père était agriculteur et produisait déjà du fromage», raconte Laurent Vieux. Il sait donc déjà depuis l'enfance ce qui fait un bon fromage. En 1996, il fonde sa propre entreprise avec sa défunte épouse, Marinette, l'objectif étant notamment de proposer une

fondue d'exception. «Je me suis donc mis à la recherche du meilleur fromage et de la meilleure recette.» Aujourd'hui, il achète la majeure partie du fromage dont il a besoin à un producteur de la Gruyère. «Nous formons une équipe parfaite, il produit un fromage présentant exactement la qualité que je désire.» Le reste m'est livré par des fromagers de la région. Ensuite, notre ami affine les meules dans sa cave où règnent la température et l'hygrométrie idéales. «Chaque fromage est différent. Nous attendons donc que la meule soit parfaite pour l'utiliser.» Vient alors le grand moment de la fabrication du mélange pour fondue «Vieux



DÉLICES DU VILLAGE



Page de gauche: dans la cave de la fromagerie Vieux Fromages, les meules sont affinées jusqu'à ce qu'elles soient prêtes à être utilisées. En haut à droite: Laurent Vieux et ses collaborateurs préparent leurs mélanges de fondue à la main. En bas à droite: une fois râpé, le fromage est mélangé à de la farine.

Fromages». La recette est gardée secrète. Elle est élaborée par Laurent Vieux lui-même, qui n'en dira pas grand-chose si ce n'est ceci: «Nous utilisons quatre variétés de fromages gras et mi-gras.» Sa recette ne contient pas de féculé de maïs, mais de la farine qu'il achète chez Volg. «Elle permet de mieux lier le fromage que la féculé qui demande plus de chaleur.» Ce sont des subtilités comme celles-ci qui rendent sa fondue si exclusive. Une fois le mélange acheté, il faut le porter à ébullition avec du liquide. «Du vin blanc, de l'eau voire du cidre, selon ses préférences.» Peu importe - sa fondue est toujours parfaite!



FONDUE DE MURAZ (COLLOMBEY)
La fondue préparée à la main par Laurent Vieux est disponible au Volg de Muraz (Collombey) VS.

DES PRODUITS AU CARACTÈRE LOCAL
Le mélange pour fondue «Vieux Fromages» est l'une des 10 000 spécialités «Délices du village». Un label qui tient ses promesses: les produits sont uniquement disponibles dans le Volg du village ou du village d'à côté. Découvrez les produits «Délices du village» dans votre Volg!



Joyeux Noël



8.90

LINDT MINI PRALINÉS
100 g



9.95

LINDT BATONS KIRSCH
125 g



5.95

VOLG MÉLANGE DE NOËL
500 g



7.50

MINI FIGURINES EN CHOCOLAT AU LAIT
290 g





7.20

TOFFIFEE
3x125g

-50%



9.95

**AU LIEU DE
19.90***

**CAILLER
COLLECTION**
356g

*comparaison
de concurrence



19.90

**LINDT
CONNAISSEURS**
230g



19.90

**LINDT BOULES
AU LAIT LINDOR**
500g



9.95

**FERRERO
ROCHER**
375g



9.95

CELEBRATIONS
385g



9.95

MON CHÉRI
315g



12.90

**ASSORTIMENT
DE NOËL**
1 kg

VOLGAZ

PLAISIR
SUISSE
PÉTILLANT



Sorti du four à bois Pain fermier bis au feu de bois

Fredy's - le goût du pain

- 100 % de la farine de la région certifiée IP-SUISSE, cultivée sans pesticides
- 100 % d'ingrédients et de matières premières naturelles
- Sel des alpes suisse
- Traditionnellement „fait main“
- Sorti du four à bois avec la force de la braise d'antan

Cuisson originale de tradition Suisse
www.fredys.ch

fredy's
LE BON GOÛT DU PAIN +

EMMI KALTBACH

LE TRÉSOR DES GROTTES

Lait suisse, savoir-faire traditionnel et affinage dans une grotte de grès: tels sont les ingrédients nécessaires pour sublimer un bon fromage et lui donner le caractère affirmé des fromages Emmi Kaltbach.

Chefs-d'œuvre affinés sous terre

C'est en 1953 que les grottes de Kaltbach ont pour la première fois été utilisées pour entreposer du fromage. Rapidement, il est apparu que leur climat spécifique conférait à des fromages comme le gruyère ou l'emmentaler une saveur singulière et particulièrement épicée. Depuis lors, ces grottes accueillent des meules sélectionnées qui sont chouchoutées par les maîtres fromagers pour obtenir le meilleur affinage possible.

Extrafondant

La raclette Kaltbach nous fait littéralement fondre. Ce fromage acquiert son arôme intense et sa texture fondante après cinq mois d'affinage en grotte. De quoi transformer le plat national suisse en une expérience gustative unique - et varier les plaisirs pendant la saison de la raclette.

Un labyrinthe extraordinaire

Les grottes de Kaltbach s'étendent sur plusieurs kilomètres, et descendent jusqu'à 60 mètres de profondeur. Creusées par la glace et l'eau au cours de la dernière ère glaciaire, elles se distinguent par leur climat particulier. Les célèbres grottes de grès de Kaltbach LU peuvent se visiter plusieurs fois par an. Les dates des visites guidées officielles sont disponibles sur kaltbach.ch.



Emmentaler Kaltbach AOP, 250 g: au terme d'un affinage de douze mois, cet emmentaler se transforme en un fromage de caractère à la saveur épicée de noix.

Gruyère Kaltbach AOP, 250 g: l'affinage de ce gruyère dure lui aussi un an, le temps que son arôme fruité et corsé atteigne son apogée.

Raclette Kaltbach, 300 g: un fromage affiné en grotte, très fondant et à l'arôme intense. Désormais disponible chez Volg.*





Sourires et concentration:
les sacs de la Saint-Nicolas
Volg sont entre de très bonnes
mains à la fondation Brühlgut.

PLEINS DE VALEUR SOCIALE AJOUTÉE

Les sacs de la Saint-Nicolas Volg sont soigneusement emballés à la main par des personnes handicapées. Une mission qui leur procure un travail gratifiant et qui constitue pour Volg un engagement social venant du cœur.

Les mains se meuvent avec beaucoup d'agilité aux différents postes de travail. Les cacahuètes sont soigneusement pesées, les chocolats et les biberlis triés, des friandises de toutes sortes emballées avec amour. Ensuite, on vérifie minutieusement sur la balance que le poids total est bon avant de fermer le cornet. Après avoir confectionné plus de 750 sacs à la fin d'une journée de travail, toute l'équipe contemple fièrement les caisses empilées. Les participants savent que leur travail contribue un peu à la magie de Noël. Volg confie la confection des sacs de la Saint-Nicolas à la fondation Brühlgut à Winterthour ZH. Environ 13 000 sont préparés ici. Les sacs de la Saint-Nicolas sont plus que des petits paquets remplis de friandises: ils illuminent les yeux des enfants et donnent un avant-goût de la joie de Noël. Ils sont également vecteurs de chaleur humaine. La fondation Brühlgut emploie majoritairement des personnes ayant un handicap physique et/ou cognitif. Chacune d'entre elles se voit attribuer différents projets, le travail se fait en groupes et l'entraide est de mise. «Nous essayons de varier au maximum les activités et nous laissons les gens tester différentes tâches», précise Michael Rohner, responsable du

travail pour le compte de Volg. Pour la fondation Brühlgut, il s'agit d'une commande importante et précieuse. Le remplissage des sacs de la Saint-Nicolas est un travail très prisé. «Il s'agit de fabriquer de ses propres mains quelque chose dont plus tard les clients du magasin se réjouiront et se délecteront», explique Michael Rohner.

La précision, la clé de la magie de Noël

Plus de 2 tonnes de cacahuètes sont utilisées, à raison de 170 grammes par sac de la Saint-Nicolas. «Nous avons deux balances de précision. La première sert à peser les cacahuètes. La deuxième est pour la pesée finale, indique Michael Rohner. Si la balance signale un écart, le sac est vérifié.» Le contrôle qualité est présent dans chaque geste. On le voit, par exemple, lorsqu'une personne attentive découvre une sucette manquante et retire immédiatement le sac en question. L'observation détaillée de chaque produit destiné à atterrir dans le sachet est l'un des principaux avantages de la confection manuelle. Acheter un sac de la Saint-Nicolas chez Volg, c'est donner de la joie et contribuer à la viabilité sociale. C'est permettre à des personnes en situation de handicap d'effectuer un travail gratifiant. Et c'est aussi participer à la magie de Noël.



UNE PROXIMITÉ AUSSI HUMAINE

Les magasins de village favorisent la cohésion du village. Avec une collaboration comme celle-ci, qui associe engagement social et responsabilité d'entreprise, Volg crée du lien au-delà des portes de ses magasins.

Philipp Zraggen
Président de la direction Volg



TOUT LE MONDE PEUT AGIR

Offrir du temps: un petit cadeau au grand impact

Souvent, un petit présent comme un sac de la Saint-Nicolas suffit à faire plaisir. Mais on peut aussi offrir de l'attention. Prendre un peu de temps pour discuter avec la voisine, rendre visite à un parent en maison de retraite ou téléphoner à une connaissance qui vit seule. Ou encore faire ses courses chez Volg, où l'on rencontre souvent d'autres habitants du village. Écouter quelqu'un un peu longtemps au lieu de se presser. Ces gestes d'amour n'ont pas de prix. Le plus beau cadeau sous le sapin pourrait donc bien être du temps: pourquoi pas sous forme de bon cadeau pour une sortie ou pour cuisiner ensemble le plat préféré du destinataire?

Magie dorée et étoilée

Enfin, le temps merveilleux des petits biscuits de Noël est revenu, on s'active en cuisine et le parfum chaleureux de ces délices fraîchement sortis du four nous enchante.



NIDS D'OISEAUX VANILLE-ABRICOT

De tendres amandes, de la vanille délicate et de la confiture d'abricots sous leur plus belle forme.
Recette en page 41.



MERINGUETTES AUX DATTES ET AUX NOIX

POUR 45-50 pièces

PRÉPARATION env. 45 minutes

CUISSON AU FOUR env. 30 minutes

Papier cuisson pour les plaques

LA MASSE

- 2 blancs d'œufs
- 1 pincée de sel
- 125 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- ½ cc de cannelle moulue
- 1 pincée de noix de muscade
- 100 g de dattes séchées, hachées
- 125 g d'abricots secs, hachés finement
- 175 g de noix, hachées finement

LA GARNITURE

env. 150 g de cerneaux de noix

sucre glace pour saupoudrer

1. Battre les blancs d'œufs et le sel en neige. Verser le sucre et le sucre vanillé en pluie et continuer à battre jusqu'à ce que la masse soit brillante. Incorporer la cannelle, la noix de muscade, les dattes, les abricots et les noix.
2. Former des navettes à l'aide de 2 cc, les déposer sur les plaques préparées en laissant

suffisamment d'espace entre elles. Poser un cerneau de noix sur chaque navette

3. Cuire 25-30 minutes au four préchauffé à 130 °C (chaleur tournante/air pulsé). Laisser sécher env. 15 minutes en laissant la porte du four légèrement ouverte. Retirer, laisser refroidir complètement et saupoudrer de sucre glace.

NOTRE CONSEIL

Les meringuettes se conservent 1-2 semaines dans une boîte légèrement entrouverte.



APPENZELLER ALPENBITTER
ORIGINAL

**SWISS MADE.
DEPUIS 1902.**

APPENZELLER.COM

JACOBS

**POUR DES MACHINES
NESPRESSO®***



*Marque appartenant à un tiers n'ayant aucun lien avec JACOBS DOUWE EGBERTS.

Éventuellement non disponible dans les petits points de vente.



CŒURS FOURRÉS À L'ORANGE

POUR env. 50 pièces

PRÉPARATION env. 1 heure 30 minutes

MISE AU FRAIS env. 1 heure 30 minutes

CUISSON AU FOUR env. 12 minutes

1 emporte-pièce en forme de cœur d'env. 4,5 cm

Papier cuisson pour les plaques

LA PÂTE

225 g de beurre

¼ de cc de sel

180 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

1 œuf

1 jaune d'œuf

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

env. 350 g de farine blanche

½ cc de poudre à lever

LA FARCE

200 g de confiture d'oranges amères

LE GLAÇAGE

½ blanc d'œuf, légèrement battu

2 cc de jus d'orange

1 pincée de sel
225 g de sucre glace
1-2 cc de jus d'orange

décor blanc en sucre

1. Sortir le beurre et les œufs du réfrigérateur 20-30 minutes avant la préparation.

2. Battre le beurre jusqu'à la formation de petites pointes. Ajouter le sel, le sucre et le sucre vanillé, fouetter env. 3 minutes jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporer l'œuf, le jaune d'œuf et le zeste d'orange. Mélanger la farine et la poudre à lever, tamiser, ajouter et mélanger brièvement, rassembler en une pâte sans pétrir. Envelopper dans un film alimentaire et mettre au frais env. 1 heure.

3. Abaisser la pâte par portions sur un peu de farine ou entre deux feuilles de papier cuisson légèrement farinées sur 2-3 mm d'épaisseur. Découper des cœurs et les poser sur les plaques préparées en les espaçant suffisamment. Mettre à nouveau au frais pendant 20-30 minutes.

4. Cuire 10-12 minutes dans le four préchauffé à 160 °C (chaleur tournante/air pulsé).

Laisser refroidir env. 10 minutes dans le four légèrement ouvert. Retirer et laisser refroidir complètement sur les plaques.

5. Assembler les cœurs deux par deux avec un peu de confiture.

6. Dans un récipient gradué, battre le blanc d'œuf avec tous les ingrédients, sucre glace compris, env. 2 minutes pour obtenir un glaçage épais. Diluer avec du jus d'orange jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

7. Verser le glaçage dans un coin d'un sachet en plastique, nouer le sachet en haut. Découper un tout petit coin du sachet, décorer les cœurs selon goût avec le glaçage, laisser sécher. Garnir avec les décors en sucre et laisser sécher complètement.

NOTRE CONSEIL

Les cœurs à l'orange se conservent 2-3 semaines dans une boîte hermétique. Ils peuvent être congelés tels quels dans des récipients adaptés. Décongeler 20 minutes sur une grille.

Bonne Maman.



♥ Riche en noisettes ♥ Du bon cacao ♥ Sans huile de palme

Par amour, tout simplement.



Eventuellement non disponible dans les plus petits points de vente.

50 ANS
1973 ★ 2023

MAÎTRE DE CHAIS

L'art des vins de caractère





ÉTOILES DE BRUNS DE BÂLE EN CHOCOLAT

POUR 35-40 pièces

PRÉPARATION env. 1 heure 45 minutes

SÉCHAGE env. 8 heures

CUISSON AU FOUR env. 6 minutes

1 emporte-pièce en forme d'étoile d'env. 4,5 cm

Papier cuisson pour les plaques

LA PÂTE

- 150 g de chocolat noir, en morceaux
- 250 g d'amandes moulues
- 150 g de sucre
- 1 cs de cacao en poudre
- 2 cs de farine blanche
- ½ cc de cannelle moulue
- 1 pincée de clous de girofle en poudre
- 1 pincée de sel
- 2 blancs d'œufs frais, battus
- un peu de sucre pour abaisser

LE GLAÇAGE

- ½ blanc d'œuf, légèrement battu
- 1 cc de jus de citron
- 1 pincée de sel
- 200 g de sucre glace
- env. 1 cs d'eau

décorations en sucre, p. ex. petites billes en chocolat, billes roses

1. Faire fondre le chocolat au bain-marie.
2. Mélanger les amandes, le sucre, le cacao en poudre, la farine, la cannelle, les clous de girofle et le sel dans un saladier. Ajouter les blancs d'œufs, le chocolat fondu, mélanger et rassembler en une pâte.
3. Abaisser la pâte sur le sucre à 1 cm d'épaisseur. Découper des étoiles, les répartir sur les plaques préparées. Laisser sécher à température ambiante 6-8 heures ou pendant la nuit.
4. Cuire 5-6 minutes au four préchauffé à 220 °C (chaleur tournante/air pulsé). Retirer du four et laisser refroidir sur les plaques.
5. Battre le blanc d'œuf avec tous les ingrédients, sucre glace compris, dans un récipient gradué env. 2 minutes jusqu'à ce que le glaçage soit épais. Diluer avec de l'eau jusqu'à obtention de la consistance souhaitée.
6. Verser le glaçage dans un coin d'un sachet en plastique, nouer le sachet en haut. Découper un petit coin du sachet, dresser « la neige » sur les étoiles, laisser sécher. Presser le reste du glaçage dans un autre coin du sachet en plastique, découper un tout petit coin, dessiner une bouche et des sourcils sur chacun des biscuits. Pour les yeux et le fard à joues, appliquer des billes avec un peu de glaçage, laisser sécher.

NOS CONSEILS

- Utiliser un chocolat avec une teneur élevée en cacao d'env. 64%, p. ex. Lindt Excellence 70%.
- Les biscuits peuvent être préparés avec une pâte aux bruns de Bâle prête à l'emploi.
- Ils se conservent 2-3 semaines dans une boîte hermétique et peuvent être congelés, décorés avec le glaçage (sans billes en sucre). Décongeler les biscuits 20 minutes sur une grille, puis les décorer.



Chalet Charme

balthasar

AUTRES COULEURS ET FRAGRANCES:

BOUGIES SAPIN NOËL

blanc



BOUGIES CYLINDRIQUES RUSTIC

blanc écreu taupe



BOUGIES PARFUMÉES

vanilla orange



Peut ne pas être disponible dans les petites filiales.

Le Kirsch
Suisse
pour la Fondue!





BÂTONNETS AUX ÉPICES

POUR 50-60 pièces
PRÉPARATION env. 1 heure
MISE AU FRAIS env. 45 minutes
CUISSON AU FOUR env. 17 minutes
 Papier cuisson pour façonner et pour les plaques

250 g de beurre
140 g de cassonade
2 cc de gingembre, pelé, râpé
2 jaunes d'œufs
275 g de farine blanche
1 cs de cacao en poudre
¼ de cc de sel
4 cc de cannelle moulue
¾ de cc de noix de muscade

- Battre le beurre jusqu'à la formation de petites pointes. Ajouter la cassonade et le gingembre, battre pendant 3-4 minutes jusqu'à obtenir une masse aérienne et mousseuse. Ajouter les jaunes d'œufs. Mélanger la farine, le cacao, le sel, la cannelle et la muscade, tamiser et ajouter. Rassembler rapidement en une pâte sans pétrir.
- Façonner la pâte en quatre rouleaux de 2,7 cm d'épaisseur. Abaisser chaque rouleau entre deux feuilles de papier cuisson à une épaisseur de 0,7 cm. Sur les deux côtés, presser les bords pour les rendre rectilignes.

Déposer les pâtes sur le dos de deux plaques chemisées de papier cuisson en les espaçant suffisamment. Avec une fourchette, tracer des lignes transversales, mettre au frais 45 minutes.

- Cuire 15-17 minutes au four préchauffé à 160 °C (chaleur tournante/air pulsé). Laisser sécher dans le four légèrement entrouvert env. 15 minutes. Retirer et laisser refroidir 5 minutes. Rectifier les bords longs en ligne droite si souhaité. Puis couper en biais en bâtonnets de 2 cm de large, laisser refroidir complètement.

NOTRE CONSEIL

Les bâtonnets aux épices se conservent 2 à 3 semaines dans une boîte hermétique. Ils peuvent être congelés dans des récipients adaptés à la congélation. Décongeler les bâtonnets 20 minutes sur une grille.



NIDS D'OISEAUX VANILLE-ABRICOT

POUR env. 50 pièces
PRÉPARATION env. 1 heure 30 minutes
MISE AU FRAIS env. 2 heures
CUISSON AU FOUR env. 14 minutes
 1 poche à douille dentelée d'env. 9 mm Ø
 Papier cuisson pour les plaques

LA PÂTE BRISÉE

150 g de farine
1 pincée de sel
100 g de sucre glace
120 g de beurre, froid, en morceaux
1 blanc d'œuf, légèrement battu

LA PÂTE AUX AMANDES

2-3 blancs d'œufs, env. 90 g
1 pincée de sel
100 g de sucre
2 sachets de sucre vanillé bourbon
275-300 g d'amandes mondées moulues
1 cc de jus de citron

150 g de confiture d'abricots, chauffée, passée au tamis

- Mélanger la farine, le sel et le sucre glace. Ajouter le beurre. Sabler jusqu'à obtention d'un mélange grumelleux. Ajouter le blanc d'œuf. Rassembler en une pâte sans pétrir. Envelopper de film alimentaire. Mettre au frais env. 1 heure.
- Abaisser la pâte sur un peu de farine à une épaisseur de 3 mm. Découper des rondelles d'env. 4 cm Ø, les poser sur les plaques préparées en les espaçant, mettre au frais pendant la préparation de la pâte aux amandes.
- Battre les blancs d'œufs et le sel en neige ferme. Continuer à battre avec la moitié du sucre jusqu'à ce qu'ils brillent. Incorporer le reste des ingrédients. Verser dans la poche à douille. Dresser un cercle sur chaque rondelle en laissant un bord de 2 mm. Mettre la confiture dans un coin d'un sachet en plastique. Découper un petit coin, dresser la confiture au centre des cercles, placer 45 minutes au frais.
- Cuire 12-14 minutes au four préchauffé à 180 °C (chaleur tournante/air pulsé). Laisser refroidir 15 minutes, four entrouvert, retirer du four et laisser refroidir.

NOTRE CONSEIL

Ces petits biscuits se conservent dans une boîte hermétique 2-3 semaines. Ils peuvent être congelés.



« Pour ton plaisir et notre environnement »

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

Jambon d'épaule roulé

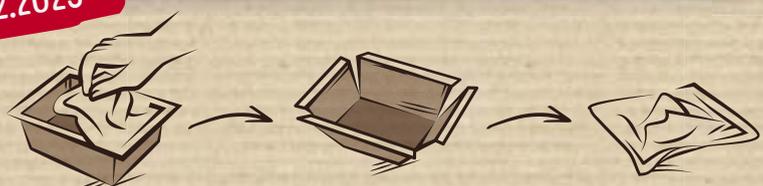
Promotion valable du 1^{er} au 31 décembre 2023.
Éventuellement non disponible dans les petits magasins.



« 80 % de plastique en moins
et facile à recycler. »



30%
de réduction
29.11.-3.12.2023



Éventuellement non disponible
dans les petits magasins.

Séparer le film
du carton

Recycler
le carton

Jeter le film
séparément





Le plaisir authentique
du risotto



Citterio
apporte du
BONHEURS
à table*



*Éventuellement pas disponible dans les petits points de vente

3 fois unique

Deux vins lumineux en provenance d'une vallée rayonnante: des riojas opulents, vieillies en fûts de chêne, qui n'attendent que d'être dégustés. À savourer en fin de journée avec une viande rouge et du fromage corsé, en écoutant le crépitement du feu dans la cheminée.



1. Une vallée de lumière

La Rioja Alta est une région viticole située au nord de l'Espagne. Son climat assure un mûrissement en douceur du raisin et offre des vins généreusement fruités, avec une acidité juteuse et des tanins souples. «Vega del Rayo» signifie «vallée des éclairs» ou «vallée de la lumière»: le nom fait référence au panorama à couper le souffle qui donne sur les meilleurs vignobles de la Rioja, une terre de vins riches et aromatiques.

Autres nouveautés sur volg.ch/nouveautes

2. Le jeune impétueux

Ce rioja monocépage - cent pour cent tempranillo - séduit par son bouquet frais de prunes mûres et de cerises. En bouche, il dévoile des arômes de fruits noirs, d'épices, ainsi qu'une fine note boisée grâce à son vieillissement de six à huit mois en fûts de chêne. Idéal avec de la viande, du gibier ou du fromage.

**Vega del Rayo, Rioja DOCa
Vendimia Seleccionada, Espagne, 75 cl
Fr. 10.50**



3. Le classique généreux

Un des fleurons du vignoble! La cuvée est un assemblage de tempranillo avec cinq pour cent de carignan et autant de graciano. Superbe nez de baies noires, d'épices et de vanille. Élégant en bouche, avec de belles notes boisées issues d'un vieillissement en fûts de chêne d'au moins douze mois. Les grappes sont vendangées à la main sur des pieds âgés de 30 à 40 ans.

**Vega del Rayo, Rioja DOCa Reserva, Espagne, 75 cl*
Fr. 13.50**

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

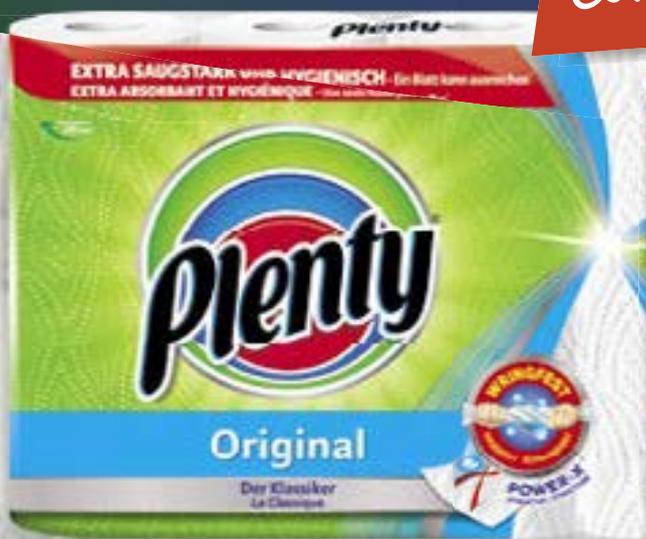




PLENTY - UN POUR TOUS LES CAS



Confirmé par 94% !*



Plenty,
une marque Essity

*Extra absorbant par rapport aux lingettes ménagères classiques. Mesure selon la méthode Gramm pro Gramm DIN EN ISO Standard 12625-8 Hygienne car à usage unique. 1 feuille peut suffire: selon une étude de marché auprès de 500 participantes en Allemagne, octobre 2020.



DÉCO CUITE AU FOUR

La pâte à sel rappelle des souvenirs d'enfance dans lesquels il est bon de se replonger. Avec des étoiles qui feront merveille comme déco de l'aveit, suspension dans le sapin ou étiquettes cadeaux.

Comment faire: pas besoin de balance pour faire de la pâte à sel! La recette est simplissime: 2 tasses de farine, 1 tasse de sel et 1 tasse d'eau. Mélanger tous les ingrédients dans un récipient, bien pétrir, abaisser la pâte à env. 5 mm d'épaisseur sur un plan de travail légèrement fariné, et découper des étoiles à l'emporte-pièce. Déposer sur du papier cuisson et percer un trou dans chaque étoile avec l'extrémité d'un pinceau fin ou un cure-dent. Cuire env. 60 minutes dans le four préchauffé à 80 °C (chaleur tournante/air pulsé), retourner et poursuivre la cuisson pendant 60 minutes. Pour confectionner une guirlande: après refroidissement, passer une ficelle dans le trou d'une étoile et faire un nœud. Laisser un peu de distance avant d'enfiler l'étoile suivante. Procéder ainsi de suite jusqu'à obtenir la longueur désirée.

Astuces: pour des étoiles parfumées, ajouter quelques gouttes d'huile essentielle dans la pâte. Il est possible de varier les formes et de peindre les éléments refroidis à la peinture acrylique ou, pour les étiquettes cadeaux, d'y écrire le prénom du destinataire.

Attention: la pâte à sel n'est pas comestible, elle s'utilise uniquement à des fins décoratives.

EMBALLAGE:
**SANS
PLASTIQUE**
**100%
RECYCLABLE¹**

Energizer
MAX

DURE JUSQU'À
100%
PLUS LONGTEMPS²



**PLUS DE
PUISSANCE**
POUR LE MÊME PRIX!³

ACTION

CHF **16.90**
au lieu de CHF ~~28.50~~

8 + 4

**FREE
GRATUIT**

³ Période d'action: 27.11. - 02.12.2023

¹ Exclut les sceaux présents sur certains emballages.
² vs. durée moyenne minimum du test standard IEC 2015 dans des appareils d'éclairage portatif.

*Offrez de la joie,
offrez Volg!*

**La carte cadeau Volg:
le cadeau surprise idéal
pour toutes les occasions.**



*Les cartes cadeaux Volg sont disponibles en valeur de 10, 20 et 50 francs
ou d'un montant librement choisi dans tous les magasins Volg.*

Temps forts chez Volg

Dans les magasins de village, les journées n'ont pas la régularité d'un coucou suisse. La météo, les périodes de vacances, l'imminence des Fêtes sont autant de facteurs qui influencent les habitudes des clientes et des clients. Cela dit, voici à quoi ressemble une journée type chez Volg.

6 heures

À l'heure où le coq chante et le soleil se lève, la plupart des équipes des magasins sont déjà à l'œuvre dans une ambiance «fraîche et sympa». Clientes et clients commencent à défiler, attirés par la bonne odeur des croissants et du pain frais. On peut faire ses commissions dès 6 heures dans plusieurs points de vente; à partir de 7 heures, pratiquement tous les magasins sont ouverts.



11 heures

C'est le début de la pause de midi. À partir de 11 heures, les sandwiches, wraps, salades, quiches et autres repas ainsi que snacks à réchauffer sont pris d'assaut, comme le plat du jour au bistrot du village. Et comme il y a généralement des places de parc juste en face du magasin, des automobilistes de passage s'arrêtent aussi souvent chez Volg pour acheter de quoi casser la croûte.



17 heures

L'heure habituelle de la fin de la journée de travail en Suisse marque le début d'une nouvelle période d'affluence dans les magasins Volg. Il s'agit de faire les courses pour le souper, mais pas uniquement. Grâce aux quelque 400 agences postales intégrées, cela peut également être l'occasion d'envoyer un colis ou de récupérer une lettre recommandée.



21 heures

Pourquoi ne pas passer chez Volg en sortant du théâtre et prendre une salade en bocal et une bière pour digérer Shakespeare? Ou craquer au rayon chocolat après l'entraînement du soir à la salle de sport? Pas de problème! De nombreux magasins ne ferment qu'à cette heure; et la plupart sont ouverts au moins jusqu'à 20 heures.



7 jours sur 7

Tout schuss chez Volg: sur les sites touristiques ou en pleine saison dans les villages de vacances, on peut parfois aussi faire ses petites courses le dimanche. Uniquement si la législation cantonale autorise l'ouverture dominicale des commerces, cela va de soi.



BOULES AU CHOCOLAT

Pour Simone Plattner, ce sont les stars secrètes parmi les petits biscuits classiques de Noël. Elle confectionne aussi le reste de l'année ces boules au chocolat qu'elle offre à des amis.

BOULES AU CHOCOLAT

POUR 40 pièces

PRÉPARATION env. 30 minutes

SÉCHAGE env. 2 heures

CUISSON AU FOUR env. 5 minutes

Papier cuisson pour la plaque

- 2 œufs
- 150 g de sucre
- 100 g de chocolat noir,
râpé finement
- 250 g d'amandes moulues
- 50 g de farine
- 80 g de sucre glace

1. Battre les œufs et le sucre en mousse. Mélanger le chocolat, les amandes et la farine, les incorporer à la masse aux œufs, pétrir jusqu'à obtention d'une pâte. Former des boules de la taille d'une noix (env. 15 g) avec les mains, les tourner dans le sucre glace. Les déposer sur la plaque préparée en les espaçant un peu, laisser sécher 2 heures.
2. Cuire env. 4-5 minutes au four préchauffé à 220 °C (chaleur tournante/air pulsé) jusqu'à ce que les boules s'ouvrent légèrement. Laisser refroidir sur une grille.

Conseils:

- Astuce express: remplacer le chocolat râpé par du chocolat en poudre (p. ex. Nesquik).
- Pour faciliter la mise en forme des boules, mettre la pâte au frais brièvement.
- Les boules au chocolat se conservent dans une boîte hermétique 1-2 semaines.



SIMONE PLATTNER,
LÄUFELFINGEN BL

Pendant les fêtes de fin d'année, Simone Plattner aime l'atmosphère particulière de Noël. Le jour de la Saint-Nicolas, elle confectionne des bonshommes en pâte et des petits biscuits. Elle préfère choisir des variétés moins connues comme les boules au chocolat qu'elle a découvertes dans des cours de cuisine. «Elles conviennent aussi très bien comme petit cadeau de remerciement», dit-elle. Comme il arrive à Simone Plattner d'essayer spontanément une nouvelle recette, elle est ravie que le magasin Volg de Läufelfingen propose de larges horaires d'ouverture, de 6 à 20 heures. Son chien John l'accompagne sur le chemin pour se rendre au magasin du village. «J'apprécie la proximité et l'offre et je me réjouis chaque mois de recevoir le magazine clients Volg et les recettes qu'il contient».

PARTICIPEZ!

Dévoilez votre
recette préférée!

Les recettes publiées sont récompensées avec un bon d'achat de Volg d'une valeur de 50 francs.

Envoyez-nous votre recette, quelques mots clés et une photo de vous avec les personnes de votre choix (famille, conjoint, amis, colocalitaires, etc.) à l'adresse suivante: Medienart AG, «frais et sympa», Recette des lecteurs, Aurorastrasse 27, 5000 Aarau ou à fraisetsympa@volg.ch





Le fromage suisse incarne la confiance.

Car il vient de là où nous sommes chez nous.



Suisse. Naturellement.

Notre Fromage Suisse.

www.fromagesuisse.ch



It's POM- Time!



POM-BÄR Original Duo-Pack*

20% RABAIS

25.-31.12.2023

* Éventuellement non disponible dans les petits magasins

GAGNER AVEC STARBUCKS

DÉGUSTER STARBUCKS À LA MAISON ET DÉCOUVRIR
LES SECRETS DE LA TORRÉFACTION À MILAN



5^E-50^E
PRIX



QUESTION DU CONCOURS

Quelle variété Starbucks correspond
à la torréfaction la plus légère?

- A House Blend
- B Espresso Roast
- C Blonde Espresso Roast

PRIX

1^{er} prix d'une valeur de Fr. 3000.-

Séjour à Milan avec voyage en train 1^{re} classe, deux nuits pour deux personnes et visite de la Starbucks Roastery

2^e et 3^e prix d'une valeur de Fr. 1500.-

Une machine à café Nespresso Gran Lattissima + 1 an de café offert pour un montant max. de Fr. 1100.-

4^e prix d'une valeur de Fr. 1000.-

Une machine à café Nespresso Gran Lattissima + 1 an de café offert pour un montant max. de Fr. 600.-

5^e-50^e prix d'une valeur de Fr. 40.-

Coffret Starbucks avec une sélection de 4 variétés de café et 1 tasse Starbucks Holiday en édition limitée

L'histoire de Starbucks commence en 1971 avec la vente de grains de café fraîchement torréfiés au marché de Pike Place à Seattle. Aujourd'hui, Starbucks est une enseigne réputée pour son café hors pair et pour l'atmosphère détendue de ses établissements. Les capsules Starbucks by Nespresso permettent désormais de savourer ce café riche et authentique chez soi.

L'art de la torréfaction

À Milan, la Starbucks Reserve Roastery est un haut lieu de la culture du café. Dans ce bâtiment historique, situé à seulement cinq minutes à pied de la cathédrale de Milan, tout tourne autour de l'art et de la science de la torréfaction. Parallèlement

à des expériences interactives autour de l'origine et de la transformation du café, on peut également y découvrir différentes méthodes de préparation du café – de l'espresso classique au *slow brew*. Avec un peu de chance, et grâce à l'indice figurant dans la rubrique «Garde-manger» en page 5, vous gagnerez peut-être un voyage à Milan: l'occasion de visiter cette brûlerie et de plonger dans l'univers du café.



PARTICIPEZ & 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 une 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, «Starbucks», Case postale 344, 8401 Winterthur.

En ligne: www.volg.ch/frais-et-sympa

Ce concours se déroule du 20 novembre au 14 décembre 2023.

Le concours est ouvert aux personnes majeures domiciliées en Suisse. Les collaborateurs de Nestlé et de Volg Konsumwaren AG ne sont pas autorisés à participer au concours. Pas de paiement des prix en espèces. Les gagnants seront avertis par écrit. Tout recours juridique est exclu.

EN VRAC

L'HEURE ÉTOILÉE CHEZ VOLG

JOYEUSES COURSES!

«L'heure étoilée chez Volg» est une tradition. Jusqu'à Noël, de nouvelles offres vous attendent chaque semaine à des prix exceptionnels* - avec jusqu'à 52 pour cent de réduction. En plus, il y a aussi des prix d'une valeur totale de 200 000 francs à gagner! Les offres gourmandes englobent tous les plaisirs de l'aveant, avec notamment une onctueuse fondue au fromage, de délicieux pralinés, un vin rouge raffiné, du salami épicé et du café savoureux.

À gagner: quelque 600 luges, et autant de boîtes cadeaux «David», d'entrées au Musée suisse des transports à Lucerne et de cartes cadeaux Volg. Le premier prix offre la possibilité de réaménager son intérieur selon ses rêves: dix bons d'achat de 1500 francs chacun à valoir dans les magasins Diga meubles. Alors bonne chance et bonnes courses!

Toutes les offres et les bons de participation figurent dans le prospectus disponible dans les magasins Volg. Les bons de participation sont à déposer dans les boîtes installées à cet effet dans les points de vente.

*Offres valables dans la limite des stocks disponibles.

CARTE CADEAU VOLG

ACHATS DE RÊVE AU VILLAGE

Adaptée à toutes les occasions, la carte cadeau Volg est idéale pour offrir, dire merci et faire une belle surprise. Elle ravira cette chère grand-maman, la voisine serviable, la sœur au grand cœur et sa famille, ou encore le beau-père qui n'a soi-disant besoin de rien. Tout le monde appréciera de pouvoir s'offrir ce qu'il veut dans l'un des quelque 600 magasins Volg. 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. Pour un geste plus personnel, il suffit d'offrir la carte cadeau à son destinataire accompagnée d'une bouteille de son vin préféré, de son chocolat favori... ou de la glisser dans un panier garni de délicieux produits, à concocter soi-même ou à commander directement en magasin.



Les gagnants du premier prix pourront s'offrir le design intérieur de leurs rêves grâce à un bon d'achat chez Diga meubles.



«SCANNER À VIN» DANS L'APPLI

Un fin connaisseur

Une nouveauté au rayon vin? Un vin qu'on ne connaît que de réputation? Beaucoup de raisons font que l'on s'attarde devant les rayonnages en se demandant quel vin glisser dans sa corbeille. D'où vient-il, quelles sont ses caractéristiques, de quels cépages est-il issu et avec quoi le déguster? Le «scanner à vin» de l'appli Volg répond instantanément à toutes ces réponses. Il suffit de scanner le code-barres à l'arrière de la bouteille ou en rayon: toutes les informations apparaissent directement sur l'écran du smartphone. En quelques secondes, on peut savoir si le vin en question est un bon choix pour le filet en croûte que l'on a prévu de cuisiner, ou s'il présente des arômes de fruits rouges, de cerises ou de vanille. Une aide qui peut également s'avérer utile si l'on cherche un vin à offrir en cadeau de Noël. Le «scanner à vin» est l'une des multiples fonctionnalités pratiques offertes par l'application gratuite Volg.

Le prochain numéro paraîtra le
29.1.2024



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 **Parution** 6 fois par an **Tirage** 200 000 exemplaires **Impression** Swissprinters AG, Zofingue **Contact** Tél. 058 433 55 04, e-mail: fraisetsympa@volg.ch, www.volg.ch

Imprimé en Suisse et sur du papier suisse climatiquement neutre

Climatiquement neutre
Papier
ClimatePartner.com/15289-2011-1002



Découvrez la diversité séduisante
de Sheba® :



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



*pas forcément disponibles dans les points de vente les plus petits.

NEW

Cailler

**UNE EXPLOSION
DE SENSATIONS ARRIVE
CHEZ CAILLER**



Dans de plus petits points de ventes éventuellement pas disponible.