

la  toque
de grand-mère

Une marque de



Sélection hiver 2024

Depuis  20 ans déjà !
2004 - 2024 Le goût du bonheur

Merci

Avec nous, le chef c'est vous !

www.latoquegm.fr

Vos cadeaux :

Choisissez votre cadeau dans notre sélection de produits exclusifs :

- 60 € d'achat = 6 points
- 110 € d'achat = 12 points
- 160 € d'achat = 18 points
- 210 € d'achat = 24 points
- 260 € d'achat = 30 points

Pesto rouge

Mélanger 2 càS de pesto avec 3 càS d'eau tiède puis 3 càS d'huile d'olive. S'utilise sur les pâtes, dans du beurre, sur du poisson, dans du fromage blanc, se tartine sur du pain. Ajouter ce mélange savoureux dans les omelettes et quiches.

Contient des sulfites
Sachet de 40 g – **TK07**

6 points

Couteau d'office

Coloris selon arrivage – **TCO**

12 points

Mug LTGM

Une tasse trop la classe ! Elle accueille les instants de réconfort avec élégance avec son extérieur noir mat audacieux, contrastant avec un intérieur éclatant (dispo en rouge – **MR**, orange – **MO**, bleu – **MB**, jaune – **MJ** ou blanc – **MW**).

18 points

Trio Chunks

Mélange de chunks 3 chocolats. À vous les bownies, muffins et les cookies gourmands.

Contient du lactose et du soja
Sachet de 100 g – **TK18**

6 points

Pesto à l'ail des ours

Pesto express et délicieux sur vos pâtes : mélanger 2 càS de Pesto avec 2 càS d'eau chaude, laisser réhydrater 3 à 4 mn et ajoutez 3 càS d'huile d'olive. Utilisez ce savoureux mélange d'épices sur vos tomates, dans vos minestrone, sur vos légumes, vos poissons grillés, dans votre beurre d'escargot, votre pain, en sauce dip.

Contient des sulfites
Sachet de 40 g – **TK03**

6 points

La Chinata

Doux ou fort, le **piment de la Vera moulu** sublimera de nombreuses préparations avec son subtil goût de fumé, il vous rappellera le goût unique du chorizo.

Piment doux fumé de la Vera
pot de 70 g – **TK13**



6 points

Piment fort fumé de la Vera
pot de 70 g – **TK14**



6 points

Moulin sel rose de l'Himalaya

Ce sel non raffiné est riche en sels minéraux et oligo-éléments, il est une alternative saine au sel fin de table.

Moulin de 110 g – **TK16**

6 points

Croq'gourmand

Mélange gourmand de courge et tournesol caramélisés avec les pépites de chocolat.

Contient du lactose
Sachet de 100 g – **TK02**

6 points

Croq'Salade - mini

Ce savoureux mélange gourmand est idéal dans les salades, en topping sur les verrines salées, poke bowl, gaspacho.

Contient du blé et du gluten
Sachet de 100 g – **TK17**

6 points

Oignons frits - mini

Nos oignons frits gourmands et croustillants, bientôt indispensables dans vos salades, burgers, hot dog, feuilletés, pommes de terre sautées, quiches...

Contient du blé et du gluten
Sachet de 150 g – **TK01**

6 points

Graines de Chia **BIO**

Un superaliment à intégrer dans vos salades, porridges, gâteaux, pancakes...

Sachet de 110 g – **TK10**

6 points

Nos gammes

T+

Parce que nous prenons soin de vous, les produits **Toque+ (T+)** sont :

- sans gluten,
- sans exhausteurs de goût (glutamate de sodium, etc),
- sans matières grasses hydrogénées,
- teneur en sel optimisée.



Produits adaptés aux **végétariens** et aux **végétaliens**.



Produits adaptés aux régimes **sans sel**.



Parce que la santé de nos clients passe aussi par celle de notre planète, nous nous engageons dans une démarche de développement durable, avec une **gamme BIO** qui ne cesse de s'élargir.

Au menu

Au coin du feu	4 - 7
Assaisonnez les fêtes avec tradition	8 - 10
Le coin fromage	11
Le poisson en fêtes	12 - 13
La viande en vedette	14 - 16
Les douceurs	18 - 23
Les cadeaux de Noël	24 - 25
Soyez prêts pour la galette !	26 - 27

Au coin du feu



Bouillon de légumes : L'indispensable T+

Le bouillon de légumes en poudre est très doux. Il assaisonne vos potages maison, vos sauces et toutes sortes de préparations, il devient très vite indispensable. Il est composé uniquement de bonnes choses, sans additifs ni matières grasses.

Utilisation : 1 mesurette de poudre (20g) par litre d'eau.

Pot de 500 g (25L de bouillon)

T1103 / 17,90 €



BOUILLON DE LÉGUMES BIO T+

Ce bouillon, peu salé, ravira vos papilles. Il est très riche en légumes Bio. Son goût est très agréable (ce qui est normal, nous n'y mettons que des bonnes choses), il est sans graisse. En bref, ce produit est un bonheur dans la cuisine.

Pot de 350 g (pour 17,5L de bouillon)

T3101 / 19,90 €



SOUPE PAYSANNE

Cette délicieuse soupe de grand-mère au bon goût de pommes de terre et de légumes est très onctueuse ! Retrouvez les saveurs d'antan dans cette soupe paysanne mitonnée avec soin. Elle est prête en à peine 10 min et ne comporte que du bon (sans extraits de viande, ni matières grasses). Contient du lait et du céleri.

Pot de 550 g (5L de potage)

T1704 / 21,90 €

CROQ'SALADE/ SOUPE

Né de la rencontre de nos oignons frits, nos graines pour salade et du cœur de chanvre toasté, ce savoureux mélange gourmand est merveilleux saupoudré sur les soupes. Il apporte couleur, goût, et croquant ! Il se glisse aussi dans vos salades, poké bowl, ...

Sachet de 300 g

T2303 / 18,90 €



Top
ventes

SOUPE À L'OIGNON T+

Une soupe au goût très doux d'oignons, idéale pour vos soupes, sauces, boulettes de viandes et sauces dip.

Contient des dérivés de soja.
Pot de 500 g (6,25L de potage)

T1709 / 21,90 €



CRÈME D'ASPERGES T+

Ce délicieux potage à cuire aux asperges avec des morceaux d'asperge est fabriqué avec soin à partir d'ingrédients de choix. Il peut également servir de base à vos quiches et risottos.

Contient des dérivés de lait.
Pot de 500 g (6L de potage)

T1701 / 21,90 €



VELOUTÉ DE TOMATES T+

Appréciez notre potage riche en tomate (50%), au goût généreux de tomates mûres. Sans gluten, sans colorant, sans conservateur, sans glutamate, il ravira vos papilles en potage mais aussi en sauce pour viandes, légumes, pâtes, riz et sur vos pizzas maison ! Notre potage se sert également en gaspacho et en sorbet. Vous pouvez l'affiner avec des fines herbes et des croûtons.

Pour un potage :

60 g de poudre (4 mesures)/ 1L d'eau

Pour une sauce :

100 g (env. 7 mesures) / 1L d'eau.

Pot de 600 g (10L de potage)

T1715 / 21,90 €



produit
saisonnier

CRÈME DE POTIRON

Préparez en un instant une délicieuse crème de potiron qui a tout le goût d'une soupe maison ! Avec une touche de crème fraîche pour un résultat onctueux et savoureux, elle saura vous surprendre par sa qualité.

Pot de 500 g (6,25L de potage)

T1712 / 21,90 €



VELOUTÉ AUX LÉGUMES T+

Une soupe riche en légumes, pois vert, céleri, poireau, chou-fleur, brocoli, oignon, carotte, petit pois, une composition idéale pour les repas familiaux.

Contient du céleri.
Pot de 500 g (8L de potage)

T1711 / 21,90 €



Top
ventes

VELOUTÉ AUX CHAMPIGNONS T+

Un velouté au goût intense pour tous les amateurs de champignons, à savourer en toute simplicité.

Contient du lait.
Pot de 500 g (7,6L de potage)

T1702 / 21,90 €

Au coin du feu



ÉPICES VIN CHAUD T+

Ce mélange d'épices à base de cannelle en bâtons et de badiane entière est indispensable pour réaliser un bon vin chaud/ jus de pomme chaud infusé des saveurs de Noël.

Sachet de 120 g

T2110 / 11,90 €

VIN CHAUD 6 personnes

- 1,5L de vin rouge
- (**OU** 1L de vin et 0,5L d'eau)
- 150g de sucre roux
- 1 citron coupé en tranches
- 1 orange coupé en tranches

Dans l'épice vin chaud :

- 3-4 bâtons de cannelle
- 3-4 étoiles de badiane

Mélanger tous les ingrédients et porter à ébullition très doucement. Laisser infuser 5 minutes à feu très doux, ne pas faire bouillir.



INFUSION HIVERNALE T+

Plongez dans la chaleur de notre infusion hivernale, une harmonie parfaite de cannelle, gingembre, anis vert, badiane, cardamome et girofle. Chaque tasse vous enveloppe de ses arômes épicés et réconfortants, pour un véritable voyage sensoriel à savourer lentement. Laisser infuser 5 minutes dans une eau à 90°C.

Sachet de 50 g

T2427 / 7,90 €

JUS DE POMME CHAUD

- 1 L de jus de pomme (celui du producteur local est encore meilleur).

Dans l'épice vin chaud :

- 3-4 bâtons de cannelle
- 3-4 étoiles de badiane

OU, 1 c. à soupe d'infusion hivernale.

Faire chauffer 2 minutes à feu doux le jus de pomme dans une casserole, puis y verser le mélange d'épices de votre choix. Laisser chauffer quelques minutes, sans faire bouillir.





PRÉPARATION POUR LAIT D'OR

BIO T+  

Parfaitement dosée, notre préparation pour Lait d'or contient du curcuma, du gingembre, du poivre noir et de la cannelle. Le tout est bio.

Sachet de 40 g

T3007 / 8,90 €



INFUSION AYURVEDIQUE BIO T+

Une infusion exquise en grand format, qui repose sur un équilibre subtil d'épices BIO soigneusement sélectionnées pour leur chaleur revigorante.

Notre mélange allie la douceur de la cannelle, la vivacité du gingembre, la richesse du girofle, la pointe de piquant du poivre et la fraîcheur de la cardamome.

Parfaitement dosées, ces épices créent une infusion idéale à savourer après un repas, pour une sensation de bien-être et de dynamisme !

Sachet de 100 g

T3013 / 13,90 €

Lait d'or : le rituel du soleil

Le lait d'or est une recette traditionnelle de la médecine ayurvédique à laquelle on prête les propriétés suivantes :

- Anti-inflammatoire
- Antioxydant
- Stimule le système immunitaire
- Favorise la digestion
- Bon pour la peau
- Fait du bien à votre corps

Étape 1 : préparer la pâte de curcuma

Dans une petite casserole, mélanger le contenu du sachet avec 130 ml d'eau.

Faire chauffer à feu doux en remuant constamment, jusqu'à obtention d'une pâte lisse et épaisse.

Laisser refroidir et verser dans un pot en verre couvert.

Cette pâte de curcuma se conserve au réfrigérateur pendant 3 à 4 semaines.

Étape 2 : préparer une tasse

Faire chauffer 150 ml de lait (végétal ou non) avec 1 cacao de pâte de curcuma, 1 càC d'huile de coco (ou d'olive) et 1 càC de miel, sans faire bouillir. Se boit chaud ou tiède.

Vous êtes pressé ? Sauter l'étape 1 et ajouter ½ càc d'épice directement dans votre lait, sans oublier l'huile de coco et le miel.

Assaisonnez les fêtes avec tradition



produit
saisonnier

ÉPICE FOIE GRAS T+

Réalisez un foie gras maison digne des plus grands chefs avec notre mélange d'épices savamment équilibré. Poivre blanc, girofle, muscade, poivre noir, cardamome et gingembre se combinent pour un résultat de professionnel dans votre cuisine !

Pot de 50 g

T2211 / 7,90 €



GELÉE MAÎTRE TRAITEUR

Cette préparation vous permettra d'obtenir une gelée ambrée parfaitement assaisonnée. Contient de la gélatine de porc. Réalisez de savoureuses terrines, aspics, foies gras, ...

Pot de 250 g

T2203 / 16,90 €

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT

- 1 foie gras de canard cru et éveiné (env. 500 g)
- 4 c. à soupe de Cognac ou Porto
- 1 c. à café légèrement bombée de sel
- 1 c. à café d'**épice foie gras** T2211

Info : Si le foie n'est pas éveiné : séparer les lobes du foie, éveiner à l'aide d'un couteau pointu en commençant par la veine centrale.

Déposer les morceaux de foie dans un plat, arroser de Cognac, répartir le sel et l'**épice foie gras** sur toute la surface.

Laisser macérer minimum 1 heure sur une face, puis tourner le foie et arroser avec le jus pour laisser macérer à nouveau 1 heure (le mieux c'est toute la nuit).

Cuisson vapeur :

Reconstituer le foie à la main et le rouler en boudin dans un film cellophane transparent, en veillant à chasser tout l'air. Renouveler 3x cette opération, le boudin doit être fermé hermétiquement.

Placer le foie dans le panier d'un cuit vapeur, et laisser cuire 8 min à la vapeur sur une face, puis retourner et laisser cuire 8 min l'autre face.

Préparer un grand saladier contenant de l'eau froide et des glaçons. Après cuisson placer de suite le foie gras dans l'eau glacée pendant environ 20 mn.

Laisser reposer le foie gras 2-3 jours avant dégustation.

Ou cuisson en terrine au bain-marie :

Presser et compacter le foie au fond d'une petite terrine en terre-cuite. Couvrir et déposer la terrine dans un bain-marie frémissant à mi-hauteur du plat.

Enfourner le tout au milieu du four à 140°C et laisser cuire 35 minutes.

Laisser refroidir à température ambiante, puis placer au réfrigérateur 24 h minimum.

Déguster ce foie gras mi-cuit jusqu'à 8 jours après sa fabrication. Servez sur du pain d'épices (version salé), recette page 18.



FAUX GRAS VEGAN

- 100 g de noix
- 100 g de marrons cuits
- 150 g de noix de cajou ou de noisettes
- 1 gros oignon
- 3 gousses d'ail
- 150 g d'huile de coco désodorisé (très important)
- 3 c. à soupe de sauce soja salée
- 2 c. à soupe d'huile de noix ou d'huile d'olive
- 4 c. à soupe d'armagnac, cognac ou whisky (ou sans alcool)*
- 1 c. à café d'**épice foie gras** T2211

La veille : faire tremper une nuit les noix (cajou et noix) dans un récipient rempli d'eau.

Cuire l'oignon émincé et l'ail à feu doux avec les 2 c. à soupe d'huile d'olive.

Mettre tous les ingrédients (sauf l'huile de coco) dans un robot et mixer pour obtenir une purée bien lisse. Quand le mélange est bien homogène, ajouter l'huile de coco préalablement fondue.

Répartir la préparation dans une ou plusieurs terrines.

Astuce : pour imiter le "jaune" du vrai foie gras : faire fondre 2 c. à soupe d'huile de coco avec 2 pincées de curcuma et verser sur la terrine.

Réserver au moins 6h au réfrigérateur avant dégustation !



ASPICS

- 50 g de **gelée maître traiteur** T2203
- 1/2 L d'eau
- 4 oeufs
- 1 tranche de jambon
- **Persil émincé** T3205
- Cornichons

Cuire les oeufs dans de l'eau froide salée, à ébullition compter 10 min.

Puis stopper la cuisson en plongeant les oeufs dans de l'eau froide, les écaler et les couper en 2.

Préparer la gelée : délayer 50 g de **gelée maître traiteur** dans 1/2 L d'eau, chauffer tout en remuant à 90-95°C (en évitant de bouillir), maintenir à température 4-5 mn en remuant lentement, retirer du feu. Laisser un peu refroidir.

Former les aspics : Verser un peu de gelée dans le fond de plusieurs petits ramequins, puis un peu de **persil**, des lamelles de jambon de 3 cm environ, déposer un morceau d'oeuf et recouvrir de gelée.

Placer les ramequins au réfrigérateur pendant 1 h.

Au moment de servir, démouler les aspics sur les assiettes.



Assaisonnez les fêtes avec tradition

Alsacienne



ASSAISONNEMENT BAECKEOFFE T+

Il y a tout ce qu'il faut dans ce parfait mélange pour préparer le traditionnel baeckeoffe alsacien.

Saupoudreur de 70 g

T2234 / 9,90 €



ASSAISONNEMENT CHOUCROUTE T+

Découvrez le mélange parfait pour sublimer votre choucroute. Vous pouvez également l'utiliser lors de la préparation de potée de choux ou pour mariner des viandes.

Saupoudreur de 110 g

T2235 / 9,90 €

BAECKEOFFE Pour 6 à 8 personnes



- 500 g d'épaule de porc
- 500 g de paleron de bœuf
- 1 pied de porc
- 500 g d'épaule d'agneau désossée
- 2 kg de pommes de terre
- 3-4 oignons
- **Ail semoule BIO** T3207
- 2 mesures de **persil émincé BIO** T3205
- 2 carottes coupées en rondelles
- 1 poireau coupé finement

Pour la marinade :

- 1 litre de Riesling
- 2 mesures de **d'épice Baeckeoëffe** T2234
- 1 oignon
- **Sel aromatisé** T1421, **poivre noir entier Bio** T3206

À préparer la veille :

Détailler les viandes en dés (3cmx3cm) et les mettre à mariner pendant 24 h avec les ingrédients de la marinade.

Le jour même :

Dans une cocotte en terre enduite d'huile, procéder par couches :

- 1ère couche : pommes de terre coupées en lamelles, **sel aromatisé**, **poivre noir** et **ail semoule**.
- 2ème couche : viandes marinées.
- 3ème couche : carottes et poireau.

Recommencer par la couche 1.

Ajouter le pied de porc en dernière couche.

Mouiller le plat avec la marinade qui doit recouvrir entièrement la préparation.

Enfourner à 180°C pendant minimum 3 heures.

Servir accompagné de salade verte.

Le coin fromage

ÉPICE SALADE T+

L'accord parfait entre ail, oignon, persil, poivre et muscade, avec juste ce qu'il faut de sel de Guérande. Incontournable, et très vite indispensable dans une cuisine, une persillade au goût ail et fines herbes, pour les salades, le fromage blanc, les sauces dips, les légumes, les viandes, le beurre d'escargot, pour TOUT !

Saupoudreur de 90g
Sachet de 500 g

T1409 / 9,00 €
T2005 / 24,90 €



**produit
saisonnier**



CARVI GRAINES T+

Le carvi également appelé cumin des prés. En Alsace, pas de munster sans carvi. Utilisez également ces graines dans vos plats à base de choux et dans le pain.

Pot de 100g

T2236 / 8,90 €

**produit
saisonnier**



LA RACLETTE / FONDUE T+

Egayer vos raclettes, réveillez vos fondues et mettez du peps dans vos gratins avec ce mélange sans sel !

Pot de 50g

T2237 / 9,90 €

BAGUETTES AU BEURRE D'ESCARGOT

- 2 demi-baguettes précuites
- 100 g de beurre
- 5 à 10 g d'épice saladé

Laisser ramollir le beurre puis ajouter les **épices** et mélanger à la fourchette. (Option : placer le beurre dans un film transparent et former un boudin, puis remettre au frais jusqu'à ce qu'il durcisse pour le couper en tranches ensuite). Entailler la baguette sans la trancher totalement. Répartir le beurre dans chaque entaille. Poser sur un papier aluminium. Cuire au four préchauffé à 200°C pendant environ 10 min. Trop bon pour une raclette party !



TRIO ALSACE

T6028

- Assaisonnement choucroute 110g
- Assaisonnement Baeckeofoffe 70g
- Carvi graines 100g

25,80€

-2,90€

Le poisson en fêtes



FUMET DE POISSON T+

Voilà le fond qu'il vous faut pour pocher vos poissons et préparer de succulentes sauces pour l'accompagner. Pensez à l'utiliser dans vos courts-bouillons et soupes de poisson !

Pot de 250 g (pour environ 10L de fumet)

T1107 / 17,90 €



SAUCE CRUSTACÉS

Une sauce onctueuse au goût riche, prête à l'emploi. Idéale pour accompagner vos poissons pochés, elle sera également une base parfaite pour les coquilles Saint-Jacques ou les tourtes de fruits de mer, ... Contient blé, gluten, lait et dérivés, crustacés.

Pot de 300 g (1,8L de sauce)

T1011 / 18,90 €

COQUILLES ST JACQUES

Pour 4 personnes

- 400 g de poisson blanc
- 250 g de noix de Saint-Jacques
- 2 c. à soupe de **fumet de poisson** T1107
- 1/2 c. à café d'**ail semoule bio** T3207
- 5 c. à soupe de **sauce crustacés** T1011
- Gruyère
- **Chapelure corn-flakes** T2409



Faire pocher le poisson dans 1 litre d'eau avec le **fumet de poisson**.

Récupérer 500 ml de **fumet de poisson** et y ajouter 5 mesures de **sauce crustacés**.

Laisser mijoter 2 minutes et rajouter l'**ail semoule**.

Dans les coquilles, mettre un fond de sauce, répartir le poisson et les fruits de mer, napper de sauce, de gruyère et de **chapelure**.

Faire gratiner au four à 200°C pendant environ 10 minutes.

Astuce : ajouter un filet de jus de citron à la sauce pour plus de peps !



MOULIN POIVR'O'ZEST T+

Incroyablement frais et puissant ce mélange convient parfaitement pour révéler les poissons, fruits de mer, crudités, fromages, volailles et salades de fruits.

Moulin de 50g

T2415 / 10,90 €

BAECKEOFFE AU POISSON DE RENÉE

Pour 6 à 8 personnes

- 800 g de cabillaud (pavé)
- 800 g de saumon (pavé)
- 250 g de crevettes décortiquées cuites
- 1 kg de pommes de terre, 4 carottes, 2 poireaux, 1 oignon
- 2 capsules de safran
- 2 c. à café de farine
- 2 c. à café de **fumet de poisson** T1107
- 50 cl de crème fraîche liquide
- **Sel aromatisé** T1421, **poivre noir entier Bio** T3206
- 2 verres de vin blanc (riesling)
- 1 jus de citron

À préparer la veille :

Laisser mariner toute la nuit au frais les poissons coupés en morceaux dans le jus d'un citron avec 1 verre de vin blanc, **saler, poivrer**.

Le jour même :

Faire revenir à la poêle les oignons émincés dans un peu de beurre, puis ajouter les carottes et les poireaux coupés en rondelles pendant 10 à 15 min.

Dans une terrine en terre cuite, procéder par couches :

- 2 à 5 cm de pommes de terre crues coupées en rondelles,
- poissons égouttés (ne pas garder la marinade),
- la moitié des légumes,
- recommencer : pommes de terre, poissons, légumes,
- Terminer avec des pommes de terre.

Verser sur le dessus 1 verre de vin blanc et enfourner à 220°C à four froid, pendant 1 heure et 30 min.

À la sortie du four, verser le mélange : crème fraîche, safran, farine, **fumet de poisson** et crevettes décortiquées cuites sur la préparation et enfourner à nouveau 20 à 30 min.

Servir accompagné de salade verte.



TOURTE AUX FRUITS DE MER

Pour 4 personnes

- 2 pâtes feuilletées
- 400 ml de lait
- 5 mesures de **sauce crustacés** T1011
- 1 c. à soupe de crème fraîche épaisse
- Le jus d'un citron
- 500 g de fruits de mer (si surgelés, les laisser décongeler) ou poisson blanc poché et crevettes
- 50 g de gruyère
- 1 jaune d'œuf mélangé à 1 c. à soupe de lait pour la dorure



Dans une casserole, délayer 5 mesures de **sauce crustacés** dans 400 ml de lait tout en remuant avec un fouet. Porter à ébullition.

Laisser cuire 1 min à petit feu en remuant.

Ne pas rajouter de sel, affiner avec le jus de citron et la crème fraîche (option : ajouter un peu de vin blanc).

Laisser refroidir la sauce.

Foncer un moule à tarte avec la pâte feuilletée, y étaler la moitié de la **sauce crustacés**, disposer les fruits de mer décongelés sur le dessus, recouvrir avec le restant de sauce et saupoudrer de gruyère.

Badigeonner les bords de la pâte avec le mélange jaune d'œuf+ lait, et refermer la tourte en déposant la seconde pâte feuilletée par-dessus.

Pincer les bords pour que les deux pâtes collent bien.

Faire des formes au couteau par-dessus et un petit trou au milieu de la tourte.

Badigeonner le dessus de jaune d'œuf.

Cuire au four préchauffé à 180°C pendant 45 min.

La viande en vedette



ÉPICE BOURGUIGNON- CIVET T+

Notre mélange de baies de genièvre, romarin, poivre, laurier et thym, remplace parfaitement bien le bouquet garni dans la marinade de votre viande, vous pouvez également l'ajouter directement dans la sauce lors de la cuisson.

Saupoudreur de 30 g

T2228 / 8,90 €



Top
ventes

PERSILLADE À L'AIL DES OURS SANS SEL T+

Une persillade sans sel, adaptée aux régimes sans sel. L'ail des ours est un trésor de saveurs et de santé. Nous l'avons associé à d'autres plantes aromatiques (persil, ail, échalote, poivre blanc et thym) pour vous proposer une persillade sans sel au goût unique.

Saupoudreur de 45 g

T1424 / 8,90 €

CIVET DE GIBIER

Pour 6 personnes

- 1,5 kg de gibier coupé en cubes
- 2 carottes émincées
- 2 oignons émincés
- 50 g de **fond de gibier** T2426
- 1 bouteille de vin rouge corsé
- Epice **bourguignon – civet** T2228
- **Ail semoule Bio** T3207
- Moulin **sel aromatisé** T1433 et **six baies** T1431
- huile



À préparer la veille :

Laisser mariner toute la nuit au frais la viande, les carottes et les oignons émincés dans le vin rouge assaisonné d'une c. à soupe d'**épice bourguignon-civet** et d'une c. à café d'**ail semoule Bio**.

Le jour même :

Égoutter la viande (garder la marinade de côté).

Dans une cocotte, faire chauffer l'huile et saisir la viande à feu vif pendant 5 min.

Saupoudrer de 50 g de **fond de gibier** et d'une c. à soupe de farine, rajouter la marinade et 25 cl d'eau.

Laisser mijoter pendant minimum 2h à feu doux. Rectifier l'assaisonnement avec le **sel aromatisé** et le **mélange 6 baies**.

Servir avec des Spaetzle, des pâtes ou de la purée et du chou rouge.



JUS DE VEAU LIÉ T+

Voilà une base parfaite pour préparer des plats en sauce à base de veau, ou simplement préparer une délicieuse sauce en quelques minutes.

Pot de 300 g (7,5L de sauce)

T1001 / 16,90 €

Top
ventes



SAUCE AUX TROIS POIVRES T+

Une sauce de caractère, poivrée, vite préparée et délicieuse avec les viandes rouges.

Pot de 250 g (3L de sauce)

T1012 / 16,90 €



SAUCE LIÉE POUR RÔTI T+

La sauce liée pour rôti accompagne toutes les viandes et peut être personnalisée à souhait, ajoutez de la crème fraîche et des champignons et vous obtiendrez une sauce forestière succulente.

Pot de 350 g (6,5L de sauce)

T1004 / 16,90 €

Top
ventes



SAUCE CHASSEUR

Sauce brune de caractère, elle accompagne toutes sortes de viandes, elle contient des morceaux de champignons, un délice ! Contient du blé, du gluten.

Pot de 350 g (3,5 l de sauce)

T1007 / 16,90 €



produit
saisonnier

FOND DE GIBIER

C'est la sauce (comme un fond brun) idéale pour faire un civet ! Parfait pour réaliser un bon civet de chevreuil ou de marcassin.

Sachet de 50 g (1 L de sauce)

T2426 / 5,00 €



BOUILLON DE BŒUF T+

Notre bouillon de bœuf rehaussera le goût de vos sauces pour viandes et vous permettra de réaliser de délicieux consommés...

Pot de 350 g (17,5L de bouillon)

T1101 / 16,90 €

La viande en vedette



BOUILLON DE VOLAILLE T+

Le bouillon de volaille est le bouillon par excellence pour les bouchées à la reine et toutes vos sauces.

Pot de 350 g (17,5L de bouillon)

T1102 / 16,90 €



CRÈME DE VOLAILLE T+

Ce potage est exceptionnel par son goût et son onctuosité, il se déguste avec bonheur accompagné de croûtons. Cette préparation sera vite votre alliée secrète pour vos bouchées à la reine.

Contient des dérivés de lait.
Pot de 500 g (5L de potage)

T1706 / 21,90 €

BOUCHÉES À LA REINE EXPRESS

Pour 6 personnes

- 1 kg de blanc de poulet cuit et coupé en petits dés.
- 7 mesures de **crème de volaille** T1706
- 60 cl d'eau
- 15 cl de vin blanc
- 20 cl de crème fraîche
- 1 boîte de champignons émincés 1er choix
- Quenelles (1 boîte)

Dans une casserole, délayer la **crème de volaille** dans l'eau, et porter à ébullition.

Ajouter le vin blanc et la crème fraîche en remuant.

Ajouter la viande, les champignons et les quenelles.

Servir dans des vol-au-vent, avec du riz.

Astuce : Pour avoir une sauce encore plus épaisse, préparez un roux avant d'ajouter les liquides dans la casserole (avec 30g de beurre et 30g de farine).



GRATIN GOURMET

Pour 4 personnes

- 1 kg de pommes de terre crues coupées en fines rondelles
- 1 L de **crème de volaille** préparée
- Gruyère râpé

Placer les pommes de terre dans un plat à gratin badigeonné de beurre, napper de la **crème de volaille** chaude, saupoudrer de gruyère.

Enfourner au four préchauffé à 200°C pendant 1 heure.

Astuce : faire revenir des lardons ou légumes et les ajouter au gratin !



Accompagnement

ÉPICE FRITES T+

Cet assaisonnement sans exhausteur de goût est un sel aromatisé d'épices et de plantes aromatiques : coriandre, poivre blanc, ail, échalote, persil, oignon, thym, ciboulette. Il convient parfaitement pour agrémenter vos frites, pommes de terre rôties et vos légumes.

Saupoudreur de 170 g

T1419 / 8,90 €

Top
ventes



RISO'TOQUE PROVENÇAL T+

Le Riso'toque Provençal assaisonne vos risottos à la perfection. C'est l'allié idéal pour un plat rapide et délicieux ! Ajoutez un peu de vin blanc et du parmesan.

Pot de 270 g (9L de bouillon)

T1109 / 19,90 €



RISO'TOQUE FORESTIER T+

Le Riso'toque Forestier assaisonne avec justesse vos risottos. Un peu de vin blanc, quelques champignons, du parmesan, ... Le tour est joué !

Pot de 270 g (9L de bouillon)

T1108 / 19,90 €



MOULIN 6 BAIES T+

Un mélange de poivres multicolores : poivre blanc, poivre noir, poivre vert, coriandre, piment de Jamaïque, baies roses.

Moulin de 40 g T1431 / 10,90 €

Sachet de 100 g T1427 / 11,90 €

ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE À LA FORESTIÈRE

Pour 4 personnes

- 50 g de beurre
- 1 kg de pomme de terre épluchées et coupées en 4
- 1 mesurette de **riso'toque forestier** T1108
- 50 ml d'eau tiède

Faire cuire les pommes de terre dans de l'eau environ 30 minutes.

Réhydrater 1 mesurette de **riso'toque** avec 50 ml d'eau tiède.

Écraser les pommes de terre à la fourchette ou au presse purée, ajouter le **riso'toque** et le beurre, et mélanger jusqu'à la consistance désirée.

Ajuster l'assaisonnement avec le **sel aromatisé** T1421 et le **moulin 6 baies**.



Les douceurs



ÉPICES POUR PAIN D'ÉPICES



Sa composition savamment dosée de plus de 10 épices dont notre fameuse cannelle, vous ravira. Pour la préparation de vos pains d'épices maison, compotes, glaces, confitures et même sur vos tartes aux fruits.

Saupoudreur de 100 g

T1426 / 10,90 €



ÉPICE DE NOËL T+

L'accord parfait des épices qui caractérisent Noël.

Ce mélange est idéal pour les bredele (biscuits) de Noël, à rajouter dans vos bûches, le vin chaud et même dans la sauce de vos civets, magrets, ...

Sachet de 100 g

T1403 / 9,90 €

LE PAIN D'ÉPICES D'ALICE

Pour 40 petits pains environ



- 1 œuf
- 80 g de lait
- 70 g de sucre
- 50 g de beurre
- 100 g de miel
- 160 g de farine
- 1 c. à café de cacao
- 1 c. à café d'**épice pour pain d'épices** T1426
- ½ c. à café de bicarbonate dilué dans un peu d'eau
- 1/2 sachet de levure chimique

Faire chauffer le lait avec le miel et le beurre jusqu'à obtention d'un mélange liquide.

Battre les œufs avec le sucre, puis rajouter le mélange lait, miel, beurre et la farine avec la levure chimique.

Rajouter le cacao, les **épices** et le bicarbonate.

Répartir la pâte dans un moule à petits gâteaux (type madeleines).

Faire cuire à feu doux (180-200°C) de 12-15 mn, vérifier la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau (le couteau doit ressortir propre).

Astuce : Décorer le dessus avec des pépites de chocolat et du sésame caramélisé. La pâte crue peut se congeler. Déguster également avec le foie gras.



ANIS BREDELE

- 3 œufs
- 250 g de sucre
- 250 g de farine
- 1 c. à café de **graines d'anis vert** T2220

Dans un robot, mélanger et tourner les œufs avec le sucre, durant 30 minutes. Puis ajouter la farine et l'**anis**. Placer la pâte obtenue dans une poche à douille (ou s'aider d'une petite cuillère), et dresser des petits ronds sur une plaque à pâtisserie huilée ou recouverte d'une feuille de silicone. Laisser sécher toute une nuit à température ambiante. Faire cuire au four préchauffé à 160°C pendant 10 min. Attention les gâteaux doivent rester clairs ! Un petit socle et un capuchon doivent se former lors de la cuisson. Les biscuits se conservent plusieurs semaines dans une boîte hermétique.

Top
ventes



CANNELLE MOULUE T+

Une cannelle avec une intensité de goût exceptionnelle qui nous vient de Madagascar ou d'Indonésie. Délicieuse avec les pommes cuites, les tartes aux pommes, les compotes, les confitures, les gâteaux...

Saupoudreur de 100 g

T1402 / 10,90 €

produit
saisonnier



ANIS VERT ENTIER T+

Ces délicieuses graines parfument à merveille les fameux « Bredele » alsaciens en particulier les « Anisbredele », les panna-cotta, le pain d'épices, les salades de fruits. Osez ces graines sur vos poissons et vos viandes. Ou consommez simplement l'anis en infusion (1 c. à café de graines pour 1 tasse).

Saupoudreur de 100 g

T2220 / 7,90 €



VANILLE BOURBON MOULUE T+

Cette vanille bourbon en poudre est une variété de vanille de haute qualité, récoltée dans les riches terres de Madagascar. Réputée parmi les meilleures du monde en raison de sa concentration élevée en vanilline, cette vanille bourbon offre un profil aromatique complexe, révélant des notes sucrées, crémeuses et épicées. Ajoutez-la dans vos préparations de glaces, crèmes, sauces sucrées et même dans des boissons. Elle offre une alternative pratique et parfumée aux gousses entières.

Saupoudreur de 35 g



SCHWOWEBREDELES

- 250 g de beurre ramolli
- 250 g de farine
- 250 g de sucre
- 250 g amandes poudre
- 1 œuf + 1 jaune d'œuf pour la dorure
- 2 c. à café d'**épices de Noël** T1403
- Option : 1 peu de kirsch (eau de vie de cerise)

Mélanger tous les ingrédients ensemble et travailler longuement la pâte. Laisser reposer minimum 1h ou toute la nuit au frais.

Abaisser la pâte sur un plan de travail fariné avec un rouleau à pâtisserie pour obtenir une épaisseur de 4 mm.

Utiliser des emporte pièces pour former chaque biscuit, et les placer sur un plat allant au four recouvert de papier cuisson.

Badigeonner les biscuits avec un jaune d'œuf.

Cuire au four préchauffé à 180°C pendant 12 minutes.

Se conservent dans une boîte hermétique plusieurs semaines.

T1416 / 25,90 €

Les douceurs



MÉLANGE DE GRAINES DE COURGES ET DE TOURNESOL CARAMÉLISÉES T+

Ce mélange de graines caramélisées est idéal pour agrémenter les desserts, les cookies, les yaourts mais aussi les salades ou tout simplement pour être dégusté à l'apéritif !

Sachet de 400 g

T2306 / 18,90 €



SÉSAME CARAMÉLISÉ T+

À saupoudrer sur les desserts, les yaourts, sur les viandes. Idéal en sauce dip avec l'épice chinoise !

Sachet de 300 g

T2302 / 15,90 €

ÉTOILES À LA CANNELLE

- 5 blancs d'œuf
- 1 pincée de sel
- 450 g de sucre de glace
- 500 g d'amandes moulues
- 2 c. à café de **cannelle moulue** T1402
- 2 c. à soupe d'eau de vie de kirsch

Monter les blancs en neige avec du sel, y faire couler lentement le sucre glace. Réserver une tasse blanc en neige. Incorporer délicatement les amandes, la **cannelle** et l'eau de vie aux œufs en neige. Recouvrir et laisser reposer 60 minutes au frais.

Abaisser la pâte sur un plan de travail saupoudré de sucre sur environ 4 mm d'épaisseur.

Découper les étoiles à l'emporte-pièce, les badigeonner de blanc en neige réservé.

Disposer les étoiles à la cannelle sur des plaques tapissées de papier sulfurisé, et laisser sécher une nuit.

Cuire à 160°C pendant 15 minutes au four préchauffé.



TUILES CROUSTILLANTES AUX GRAINES

- 60 g de sucre en poudre
- 15 g de farine
- 15 g de beurre
- 10 g de **sésame caramélisé** T2302
- 15 g de **courges et tournesol caramélisées** T2306
- 20 g de jus d'orange (ou de pommes)

Mélanger le sucre, les **graines**, le **sésame** et la farine.

Ajouter le jus d'orange et le beurre fondu en dernier.

Dresser la pâte à tuile en petit tas sur un tapis siliconé, à l'aide d'une cuillère (6 tas bien espacés par plaque).

Enfourner 8 à 10 minutes, au four préchauffé à 180°C.

Laisser refroidir quelques secondes sur la plaque puis leur donner la forme souhaitée à l'aide d'une plaque à tuiles, d'un rouleau à pâtisserie, de cônes, etc. Idéal pour décorer les bûches de Noël ou pour les cafés gourmands !





PÉPITES DE CHOCOLAT

Des pépites de chocolat avec 50% de pâte de cacao, elles sont parfaites dans les cookies, les cakes, dans vos porridges, mueslis...

Pot de 600 g **T1605 / 23,90 €**

Sachet d'1 kg **T2009 / 33,90 €**



DUO NOIR ET BLANC

Des gouttes de chocolat noir et de chocolat blanc mélangées, ce duo est incontournable dans les gâteaux, cookies, fromage blanc, muffins.

Pot de 600 g

T1607 / 23,90 €

BOULES DE PAIN D'ÉPICES

- 300 g de farine
- 100 g de sucre roux
- 2 c. à café de levure chimique
- 2 c. à café d'**épices pour pain d'épices** T1426
- 100 g de margarine
- 50 g de noisettes pilées
- 1 œuf
- 200 g de mascarpone ou fromage à tartiner
- 50 g de **pépites de chocolat** T1605

Pour la décoration :

- 1 jaune d'œuf
- 1 c. à soupe de lait
- 2 c. à soupe de sucre en grains

Préchauffer le four à 195 °C. Préparer la pâte en mélangeant la farine, le sucre roux, la levure chimique et les **épices pour pain d'épices**. Incorporer la margarine, les noisettes, l'œuf et la mascarpone, de préférence à l'aide d'un robot. Ajouter les **pépites de chocolat** en dernier.

Former des petites boules de pâte et les placer dans des petites caissettes pour pralinés.

Placer les caissettes sur une plaque de cuisson.

Pour la décoration, verser le jaune d'œuf délayé dans le lait sur chaque boule de pain d'épices, puis le sucre en grains.

Enfourner les boules et laisser cuire pendant 18 min.

Retirer les boules de pain d'épices du four et laisser refroidir.



SPRITZBREDELE ALSACIENS

Pour 300 g

- 250 g de farine
- 125 g de sucre
- 1 pincée de **vanille bourbon** T1416
- 150 g de beurre
- 1 œuf
- 80 g de poudre d'amandes (ou noisettes, ou coco)
- 1 pointe de couteau de levure chimique

Préchauffer le four à 180°C (th.6).

Dans un récipient, mélanger le beurre, le sucre et la **vanille**. Ajouter ensuite l'œuf. Mélanger la farine à la levure, et l'incorporer au mélange, avec la poudre d'amande.

Mettre la pâte dans un hachoir muni d'une sortie pour biscuits en forme d'étoile et mouliner pour former des serpentins d'environ 10 cm.

Les former en S et les déposer sur une plaque recouverte de papier cuisson.

Enfourner 10 à 12 minutes à 180°C en surveillant la cuisson, les bredele ne doivent pas trop brunir.

Pour plus de gourmandise, les tremper à moitié dans du chocolat fondu.



Les douceurs



BASE NEUTRE POUR PANNA COTTA

Le mélange neutre sans gélatine idéal pour la réalisation de panna-cottas sucrées ou salées !

Pot de 250 g

T1611 / 15,90 €



MOUSSE AU CHOCOLAT

Un goût de chocolat intense, facile à préparer, sans œufs et tellement légère. Il suffit de mélanger 200 g de lait bien froid avec 90 g de mousse chocolat, battre 3 minutes au batteur électrique, 3 heures au frais et place à la dégustation !

Pot de 500 g **T1601 / 24,90 €**

Sachet d'1 kg **T2004 / 40,90 €**



MOUSSE NEUTRE

Cette préparation pour mousse neutre sans œufs vous permet de réaliser facilement des mousses délicieusement gourmandes. Ajoutez-en une mesure dans votre chantilly pour une tenue parfaite ! Mousse à la fraise, au Nutella, à la crème de Speculoos, au jus de fruit, épatez vos proches avec des mousses originales...

Pot de 500 g **T1608 / 23,90 €**

Sachet d'1 kg **T2007 / 39,90 €**



MOUSSE PRALINÉ PRESTIGE

Cette mousse gourmande et généreuse vous ravira par l'intensité de son goût et sa facilité de préparation. Il suffit de mélanger 200 g de lait bien froid avec 90 g de Mousse praliné, battre 3 minutes au batteur électrique, 3 heures au frais et place à la dégustation ! Attention, elle contient des noisettes, mais pas d'œufs.

Pot de 500 g **T1606 / 23,90 €**

Sachet d'1 kg **T2006 / 39,90 €**

BÛCHE CHOCOLAT BLANC & MANGUE



Pour le biscuit de la bûche :

- 150 g de sucre
- 120 g de farine
- 3 œufs
- 3 c. à soupe d'eau chaude
- un peu de **vanille bourbon** T1416

Pour la mousse & garniture :

- 500 ml crème liquide
- 3 mesures de **mousse neutre** T1608
- 160 g de chocolat blanc fondu au bain-marie tiédi
- 1 mangue mûre coupée en petits dés

Préparer le biscuit :

Séparer le blanc des œufs des jaunes et battre les blancs en neige.

Battre ensuite les jaunes avec le sucre et les 3 c. à soupe d'eau bouillante jusqu'à obtention d'un mélange bien mousseux.

Mélanger ensuite délicatement les blancs avec les jaunes en rajoutant la farine, et la **vanille**.

Appliquer un papier sulfurisé légèrement beurré sur une plaque rectangulaire, et étaler la pâte dessus régulièrement.

Cuire au four préchauffé à 200 °C pendant 10 min en surveillant la cuisson.

À la sortie du four retourner le gâteau chaud sur un torchon de cuisine propre et humide et enrouler de suite (le biscuit se déroulera sans se casser), et laisser refroidir ainsi.

Préparer la mousse :

Battre la crème avec la **mousse neutre**.

Lorsqu'elle mousse, rajouter le chocolat blanc et battre encore quelques secondes pour qu'elle devienne homogène. Réserver au frais environ 3H.

Place au montage :

Lorsque le biscuit est froid, le dérouler délicatement, le tartiner avec la moitié de la mousse au chocolat blanc et y répartir les dés de mangue.

Enrouler à nouveau la bûche, et la recouvrir totalement avec le reste de mousse au chocolat blanc.

Décorer selon envie avec des morceaux de mangue, du sésame caramélisé ou le duo pépites.

BÛCHE FAÇON TIRAMISÙ



Pour le biscuit de la bûche :

- 150 g de sucre
- 120 g de farine
- 3 œufs
- 3 cuillères à soupe d'eau chaude
- un peu de **vanille bourbon** T1416
- 1 bol de café (pour imbiber le biscuit)

Pour la mousse :

- 500 ml crème liquide bien fraîche
- 250 g de mascarpone
- 6 mesures de **mousse neutre** (75g)
- 150 g de sucre
- 1 pincée de **vanille bourbon** T1416

Pour décorer la bûche :

- 80 g de chocolat ou de pépites hachées.
- cacao non sucré

Préparer le biscuit :

Séparer le blanc des œufs des jaunes et battre les blancs en neige.

Battre ensuite les jaunes avec le sucre et les 3 c. à soupe d'eau bouillante jusqu'à obtention d'un mélange bien mousseux.

Mélanger délicatement les blancs avec les jaunes en rajoutant la farine, et la **vanille**.

Appliquer un papier sulfurisé légèrement beurré sur une plaque rectangulaire, et étaler la pâte dessus régulièrement.

Cuire au four préchauffé à 200 °C pendant 10 min en surveillant la cuisson.

À la sortie du four retourner le gâteau chaud sur un torchon de cuisine propre et humide et enrouler de suite (le biscuit se déroulera sans se casser), et laisser refroidir ainsi.

Préparer la mousse :

Mélanger et battre tous les ingrédients ensemble pendant quelques min. Réserver au frais environ 3H.

Place au montage :

Lorsque le biscuit est froid, le dérouler délicatement et l'imbiber généreusement de café froid, le tartiner avec la moitié de la mousse, et répartir au dessus du chocolat haché. Enrouler à nouveau la bûche, et la recouvrir totalement avec le reste de mousse.

Saupoudrer de cacao non sucré, de **sésame caramélisé** et/ou des **pépites de chocolat**.

CE NOËL, j'épice mes cadeaux !

Jusqu'au 31 décembre 2024

Tous les lots sont livrés avec un emballage cadeau prêts à offrir !

LOT MOULIN PEUGEOT

Ce Noël, offrez un cadeau d'exception !

**Moulin à poivre Peugeot 18 cm
+ 1 poivre 60g au choix parmi :**

- Poivre noir Tellycherry
- Poivre noir Sarawak
- Poivre noir de Tanzanie

T6065 49,90€

LOT SANS FAUTES

- Mini épice salade 40g
- Mini bruschetta toscane 40g
- Mini poulet rôti Carla 70g
- Mini épice frites 70g
- Fiche recette

T6038 27,90€

SIROCCO GRAND SELECTION

Une sélection des meilleurs thés et infusions haut de gamme et 100% BIO de la marque suisse d'exception **Sirocco®**.

**Collection de 36 sachets
(deux sachets de chaque) :**

- Black Chai,
- Camomille Orange Blossoms,
- Ceylon Sunrise,
- Gentle Blue,
- Ginger Lemon Dream,
- Golden Assam,
- Green Jasmine,
- Green Tropic,
- Imperial Gold,
- Japanese Sencha,
- Lemon Beach,
- Moroccan Mint,
- Piz Palù,
- Purple Breeze,
- Red Kiss,
- Rooibos Tangerine,
- Verbena
- White Peach.

B32435 36,90€

LOT 10 EXCLUSIVES

10 minis exclusives au choix !

- À glisser dans vos paniers garnis !
- À offrir sur votre table de Noël !
- Pour faire découvrir vos épices chouchous à vos proches !
- (Elles sont trop mignonnes, originales et délicieuses) !

Mini tzatziki 45g Mini hawaïenne 60g
Mini tzigane 50g Mini parfum des îles 70g
Mini tropicale 60g Mini poivre-moutarde 70g
Mini cajun 60g Mini brésilienne 60g
Mini umami 60g Mini orientale 60g

T6041 59€

DOUCE NUIT CHOCOLATÉE

Pépites chocolat blanc mini 200g
Pépites chocolat noir mini 200g
Mousse au chocolat mini 180g
Courges & tournesol caramélisés 100g
Infusion hivernale 50g

T6034 39,90€

LES VALEURS SÛRES *revêtent leur tenue de fêtes*

LES TOQU'INDISPENSABLES T6001

Ne cherchez plus, voilà les produits qu'il vous faut !

- Bouillon de légumes 500 g
- Bruschetta Toscane BIO 160 g
- Moulin Univer'sel BIO 70 g
- Épice salade 90 g
- Épice Viande Star 120 g
- Aroma'Toque 150 g

En cadeau :

Moulin 6 baies
Livret recettes

~~90,50 €~~
-13,00 €
77,50 €



Tous les lots sont livrés avec un emballage cadeau prêt à offrir !

DUO MOULIN T1435

- Mélange 6 baies 40 g
- Sel aromatisé 80 g

~~21,80 €~~
-2,90 €
18,90 €



OFFRE ANNIVERSAIRE TOQUÉ

Pour nos 20 ans, nous vous gâtons : **composez votre propre lot de 5 mini exclusives au choix : T6057**

- Mini hawaïenne 60g
- Mini parfum des îles 70g
- Mini poivre-moutarde 70g
- Mini brésilienne 60g
- Mini orientale 60g
- Mini tzatziki 45g
- Mini tzigane 50g
- Mini tropicale 60g
- Mini cajun 60g
- Mini umami 60g



20
ANNIVERSAIRE TOQUÉ
29,90 €

LOT PANURE T2431

L'idéal pour paner à volonté !

- Chapelure Corn-Flakes (pot de 700 g)
- Patapaner (pot de 400 g)

~~31,80 €~~
-2,90 €
28,90 €



TRIO STAR T1440

- Épice Viandes Star 120 g
- Aroma'Toque 150 g
- Épice salade 90 g
- Fiche recette



~~28,90 €~~
-3 €!
25,90 €



Du 25 novembre au 31 décembre 2024

Brillez en pâtisserie

OFFRE SPÉCIALE FÊTES DE FIN D'ANNÉE

Bûche de Noël & Galette des Rois !



LOT MOUSSE NEUTRE

Mousse neutre 500 g
+ Livret mousse neutre

T6063

-4,90€
26,90€

Mousse neutre 1 kg
+ Livret mousse neutre

T6064

-5,90€
41,90€

LOT DE 5 FÈVES LTGM ÉDITION LIMITÉE

Des fèves super fun, à l'effigie de
vos épices préférées ! Dans la
limite des stocks disponibles.

T4038

19,90€



KIT GALETTE

- Lot des 5 fèves LTGM
- Pépites de chocolat 600 g
- Crème pâtissière 500 g

T6062

-7€
61,70€

GALETTE FRANGIPANE



- 2 mesures de **crème pâtissière** T1602
- 400 ml de lait
- 2 mesures de sucre + 100 g de sucre
- 2 pâtes feuilletées
- 1 œuf + 1 jaune
- 100 g de beurre
- 100 g d'amandes en poudre
- 1 cuillère à café de Rhum
- 1 **fève LTGM** et une couronne !

Préparer la **crème pâtissière** : mélanger 1/4 du lait à la poudre. Porter le reste du lait à ébullition avec le sucre, puis ajouter le mélange lait-poudre.

Porter à ébullition sans cesser de remuer et retirer du feu. Ajouter à la crème pâtissière : l'œuf, les amandes, le beurre, le sucre et le Rhum. Bien mélanger, et laisser refroidir.

Abaissier une pâte feuilletée dans un moule à tarte et répartir le mélange sur la pâte, cacher la **fève**.

Mouiller le tour de la pâte avec du jaune d'œuf. Recouvrir de la 2ème pâte feuilletée. Bien coller les bords à l'aide des doigts. Faire des motifs sur la pâte à l'aide d'une fourchette ou d'une pince. Badigeonner de jaune d'œuf. Enfourner au four préchauffé à 200°C pendant 35-40 mn.

GALETTE CHOCO-POIRE



- 2 pâtes feuilletées
- 2 poires
- 150 g de sucre
- 100 g de beurre ramolli + 1 noix de beurre
- 150 g de poudre d'amande
- 2 œufs + 1 jaune
- 50 à 100 g de **pépites de chocolat** T1605
- 1 **fève** et 1 couronne

Peler et ôter le cœur des poires pour les couper ensuite en cubes. Les faire revenir à la poêle, dans une noix de beurre. Réserver.

Dans un saladier, mélanger le sucre avec le beurre. Incorporer les œufs et la poudre d'amandes. Étaler la pâte feuilletée sur une plaque à pâtisserie, répartir la crème d'amandes en laissant un bord, et cacher la **fève**. Répartir les poires et les **pépites de chocolat**. Badigeonner le bord de la pâte avec le jaune d'œuf, et couvrir avec la deuxième pâte. Replier les deux bords pour bien les souder. Badigeonner le dessus de la galette de jaune d'œuf également.

Enfourner 30 mn au four préchauffé à 180°C. Servir tiède ou froid.

GALETTE DES ROIS SALÉE



- 500 g de viande hachée
- 1 pognée **d'oignons frits** T1422
- 1 boîte de champignons émincés
- 2 mesures de **soupe à l'oignon** T1709 (ou **sauce chasseur** T1007)
- 1 mesure de **persil émincé** T3205
- 1 c. à café **d'ail semoule bio** T3207
- 1 jaune d'œuf
- 1 **fève** et 1 couronne

Mélanger tous les ingrédients (viande, **oignons frits**, **soupe à l'oignon**/ou **sauce chasseur**, **persil**, **ail semoule**).

Abaissier une pâte feuilletée dans un moule à tarte. Répartir le mélange sur la pâte. Cacher ensuite la **fève**. Mouiller le tour de la pâte avec du jaune d'œuf. Recouvrir de la 2ème pâte feuilletée. Bien coller les bords à l'aide des doigts. Faire des motifs sur la pâte à l'aide d'une fourchette ou d'une pince. Badigeonner de jaune d'œuf.

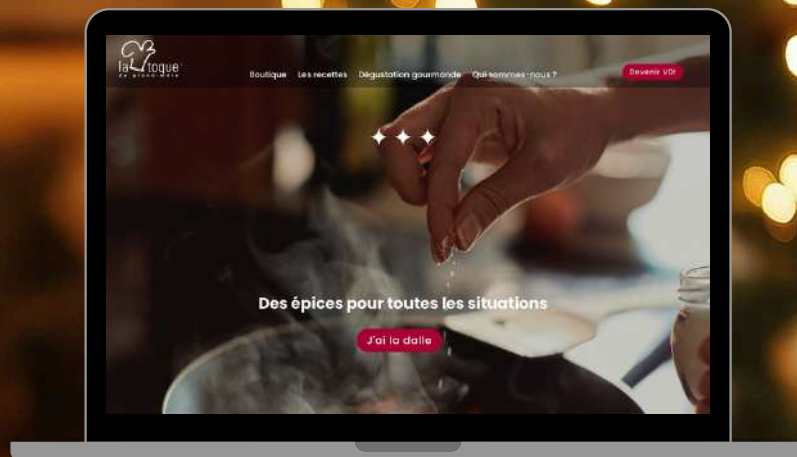
Enfourner au four préchauffé à 200°C pendant 35-40 mn.

MERCI POUR VOTRE FIDÉLITÉ !

Un soupçon de magie, une pincée de bonheur !

Toute l'équipe de la toque de grand-mère vous souhaite des fêtes épicées de joie et une année 2025 pleine de saveurs ! Que chaque instant soit saupoudré de douceur, chaque repas mijoté avec amour, et que vos projets se réalisent avec une belle dose de bonne humeur. ☀

Joyeuses fêtes et merveilleuse année gourmande !



latoquegm.fr

Envie de recettes ?
C'est ici ! →



Info conseiller(e) :

Code courtier :

Suivez-nous sur les réseaux sociaux 🧑🏻

 **latoquedegrandmere**

 **latoquegm**



CARLA SAS - ZA 67570 LA CLAQUETTE - 03 88 55 41 52