

Pratique

Cuisine



Nos **Filets**
moumoués
à conserver

Spécial tomates
Idées nouvelles
faciles et pas cher

Saumon
17 menus plats
faciles à réaliser

Le grand Jacques
grande star
de l'automne

Le grand
de la finesse
à l'italienne

Super Tapas
Un régal sans se
prendre la tête

101 Recettes poisson

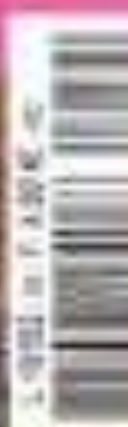
Rapide • Original •
Abordable

Spécial

Menus & recettes
entrees, plats, spécialités

Le grand
prix

Secret du Chef
Jean-Luc
Avec plus de 100 recettes





Pour les amateurs de vrai chocolat

Barbara Delsaux s'installe en Suisse, pays du chocolat en 2006. Raffolant de chocolat chaud, elle n'en retrouve aucun qui ressemble à celui de sa grand-mère. Afin que nos enfants sachent différencier un chocolat chaud traditionnel d'une poudre cacotée instantanée, elle décide de donner vie à un concept original et savoureux : la Cuillère suisse. Sa boule de chocolat bio équitable, conçue par Durig, artisan chocolatier renommé de Lausanne, trône sur un bâtonnet en bois, habillé d'un ruban blanc et entouré de son



papier recyclable. Pour déguster, il suffit de déposer La Cuillère Suisse dans une tasse, de verser le lait chaud, puis de remuer délicatement pour obtenir une boisson au goût unique et exquis. 2,40 € L'UNITÉ. EN VENTE SUR WWW.LACUILLERESUISSE.CH