

Enfin  
Noël!

DOSSIER  
DE PRESSE

COLLECTION 2019

MAISON  
**thiriet**  
1902

Enfin  
Noël!

COLLECTION FESTIVE 2019



LA PLUS MAGIQUE DES FÊTES,  
LA PLUS FESTIVE DES SAISONS



À Noël, petits et grands retrouvent leur âme d'enfant !  
Le temps des fêtes de fin d'année, toutes les générations  
se réunissent autour de la table, il n'existe pas de jours  
plus chaleureux, plus heureux et plus gourmands !

Au sein de l'Atelier des Vosges, les équipes d'Éric Goddyn  
- Chef Thiriet, Meilleur Ouvrier de France -  
allient savoir-faire, inventivité et qualité en créant chaque jour  
de nouvelles recettes... qui font la renommée  
de la Maison Thiriet et feront des réceptions de fin d'année  
vos plus beaux repas de fête.

De l'apéritif au dessert, les créations inédites de Noël  
de l'Atelier Thiriet dévoilent tous leurs trésors de saveurs exquises  
et raffinées, promesses de moments féériques  
à partager sans modération !



# Gommaire

NOËL FAIT SON ENTRÉE  
**LES APÉRITIFS**

06

NOËL ARRIVE ACCOMPAGNÉ  
**LES ACCOMPAGNEMENTS**

10

NOËL SE SAVOURE GLACÉ  
**LES DESSERTS GLACÉS**

12

NOËL FÊTE LES PÂTISSIERS  
**LES DESSERTS PÂTISSIERS**

16

L'ÉPIPHANIE  
**DES FÊTES COURONNÉES**

18



06

#### 6 PÈRES NOËL AU BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD

Un socle biscuit pur beurre aux épices, une sphère au bloc de foie gras de canard origine France enrobée d'une gelée à la framboise, un anneau de chocolat noir... Ces petits Pères Noël stylisés allient croquant, vivacité, finesse et dévoilent toute l'intensité d'un apéritif sucré-salé.

Boîte de 55 g - 8,50€

*Édition limitée : 40 000 unités disponibles sur les réseaux Thiriet*

## NOËL FAIT SON *Entrée*

À pas feutrés, ou en fanfare, l'apéritif donne le top départ des festivités ! Petits et grands se retrouvent, les cœurs se réchauffent, les yeux brillent, les papilles salivent... Originales, raffinées, gourmandes et festives, les bouchées apéritives Thiriet font l'unanimité !



#### CENTRE DE TABLE APÉRITIF

Au centre d'un plateau joliment orné d'une couronne de Noël, 24 bouchées apéritives rivalisent de saveurs !

Quatre recettes sont proposées en édition limitée : 6 choux au saumon fumé, fromage frais et zeste de citron semi-confit ; 6 sablés aux épices de mousse de canard au Porto, abricot moelleux et pistaches ; 6 pains spéciaux à la tomate, avec délice au piquillos et chiffonnade de jambon Serrano STC\* ; 6 cakes aux olives, délice de fromage frais aux noix et figues mi-séchées.

Boîte de 200 g - 24 pièces - 15,95€

*\*Spécialité Traditionnelle Garantie*

*Édition limitée : 33 000 unités disponibles sur les réseaux Thiriet*



#### 12 MINI CROQUES AU COMTÉ AOP\* ET À LA TRUFFE BLANCHE D'ÉTÉ (1,2%) AROMATISÉS

Cette nouveauté apéritive à la truffe est déjà la star de Noël ! Deux carrés de pain de mie à l'huile d'olive, une béchamel légère au Comté AOP\* et des brisures de truffes blanches d'été : ces mini croques offrent gourmandise et élégance, pour le plaisir de tous les palais, ceux des petits et des grands !

Boîte de 100 g - 5,99€

*\*Appellation d'Origine Protégée*



#### 12 BOUCHÉES AUX LÉGUMES

Une sélection végétale festive, pétillante et gourmande, servie sur un plateau ! Aussi chatoyantes que fondantes, radieuses que savoureuses, ces bouchées aux légumes déclinent quatre recettes originales :

- 3 moelleux à la carotte, délice de carotte et miel, amande entière ;
- 3 moelleux à la betterave, délice au chèvre, noisettes concassées ;
- 3 moelleux à la tomate et au basilic, délice au fromage frais, tomate cerise marinée ;
- 3 moelleux aux épinards, délice de fromage et moutarde à l'ancienne, fève de soja.

Boîte de 130 g - 8,60€

Produits disponibles à partir du 18 novembre 2019 en magasin et du 26 novembre 2019 en livraison à domicile. Prix maximum conseillés.

07





10

### 6 MINI BOULES DE NOËL AUX LÉGUMES

La décoration s'invite à table ! Avec leur visuel thématique et leurs saveurs inédites, ces mini boules de Noël aux légumes offrent un duo d'accompagnements de légumes ludique et raffiné. Deux recettes inédites : biscuit Parmesan AOP\*, flan d'asperges vertes au cœur de Parmesan AOP\*, pochage purée de pommes de terre et Parmesan AOP\* et biscuit pain d'épices, flan de potiron et de patates douces au cœur de confit d'oignons, pochage purée de marrons.

Boîte de 228 g - 6,99€

\*Appellation d'Origine Protégée

## \* NOËL ARRIVE *Accompagné* \*

Pour parfaire une viande, un poisson, régaler toutes les envies et sublimer les assiettes, les accompagnements se parent de leurs plus beaux atours. Véritables sources d'inspiration pour les repas de fête, les nouvelles recettes Thiriet offrent une sélection de choix et des moments de dégustation inoubliables à vivre en famille ou entre amis.



### POÊLÉE CUISINÉE AUX PATATES DOUCES, LÉGUMES ET NOIX DE PÉCAN

De beaux et savoureux morceaux de patates douces grillées d'origine Italie, de carottes jaunes et d'oignons rouges, des pois croquants et des cerneaux de noix de pécan, le tout assaisonné d'une sauce légèrement citronnée au gingembre... Cette poêlée de Noël allie douceur et acidité pour une dégustation pleine de couleurs et de saveurs.

Sachet de 450 g - 3 parts - 4,99€

11



### TORTELLI À LA RICOTTA ET À LA TRUFFE BLANCHE D'ÉTÉ (2%), AROMATISÉS

La générosité et la gourmandise de l'Italie réunies dans une recette festive et raffinée laissant libre cours à l'inspiration. En entrée ou en accompagnement, ces tortelli de blé dur aux œufs frais cachent une généreuse garniture ricotta, mozzarella, mascarpone et brisures de truffe blanche d'été Tuber aestivum. Pour tous, fins gourmets ou amateurs de gastronomie italienne, *semplicemente delizioso* !

Sachet de 300 g - 25 pièces env. - 6,40€

\*Simplement délicieux



### 2 PANIERS DE CHAMPIGNONS AUX PETITS LÉGUMES

Avec leur forme de chapeau de champignon de Paris, ces paniers de légumes font illusion et sensation sur les tables de fête ! La coque en flan de champignons accueille une garniture de petits légumes, fèves de soja, carottes jaunes, topinambours, butternuts, agrémentée d'une sauce à la crème fraîche et décorée de graines de courges.

Boîte de 200 g - 4,50€



### LUNE ÉTOILÉE GLACÉE FRUITS EXOTIQUES/FRUITS ROUGES

C'est la belle nuit de Noël, et sur la table scintille une lune étoilée...

Fruit du savoir-faire et de la créativité de l'Atelier des Vosges Thiriet, cette délicieuse bûche glacée aux sorbets Plein Fruit apporte une note fraîche et exotique à tous les menus de fête. Sous sa coque de chocolat blanc se dévoilent un sorbet aux fruits exotiques, un cœur délicat au sorbet fruits rouges, une compotée mangue-passion avec morceaux de mangues, sur un lit de dacquoise aux amandes.

Boîte de 630 g - 8 à 10 parts - 14,95€

## NOËL SE SAVOURE

# Glacé

Imaginé et fabriqué avec passion au cœur de l'Atelier des Vosges, les desserts glacés Thiriet réinventent la magie de Noël. Sous le signe des sorbets Plein Fruit ou des crèmes glacées à la crème fraîche, chaque création est l'invitation à un moment de plaisir partagé.



### EN ATTENDANT LE PÈRE NOËL CHOCOLAT AU LAIT/NOISETTE DU PIÉMONT IGP\*

Sur le toit enneigé, quelqu'un a laissé des empreintes de pas...

Oh, oh, oh ! Il semblerait que ce sacré Père Noël soit déjà entré pour déguster cette fabuleuse bûche glacée !

Deux crèmes glacées à la crème fraîche, l'une à la noisette du Piémont IGP\*, l'autre au chocolat au lait avec morceaux de brownies et un cœur de sauce à la noisette, sur une délicate dacquoise au cacao, le tout enrobé d'une coque au chocolat blanc.

En attendant le Père Noël, il est permis de fondre de plaisir !

Boîte de 840 g - 12 parts - 21,95€

*\*Indication Géographique Protégée*



### 2 RENNES GLACÉS CHOCOLAT/CHANTILLY

Pas de nuit de Noël sans traîneau...

Pas de dessert de Noël sans Rennes glacés !

Tout droit sortis de l'Atelier des Vosges Thiriet, ces délicieux Rennes allient l'onctuosité d'une crème glacée chocolat et la gourmandise d'une crème glacée façon chantilly à la crème fraîche au cœur fondant chocolat.

Tous les enfants vont fondre pour leur Renne glacé !

Boîte de 146 g - 5,75€



### ENTREMETS GLACÉ MERINGUÉ PAMPLEMOUSSE ROSE/MANDARINE/CITRON

Sur un biscuit façon madeleine-citron, des sorbets Plein Fruit pamplemousse rose et mandarine de Sicile, une sauce intense citron et une meringue flambée. Une bûche inédite, fraîche et délicate, idéale pour apporter une touche de légèreté en fin de repas et un zest d'originalité aux menus de fête.

Boîte de 492 g - 6 parts - 12,95€



EN ATTENDANT LE PÈRE NOËL  
CHOCOLAT AU LAIT / NOISETTE DU PIÉMONT IGP\*  
\*Indication Géographique Protégée



16

### SAPIN PÂTISSIER VANILLE/FRUITS ROUGES

Mon beau sapin, roi des desserts ! Décorée d'une élégante robe rouge aux lignes modernes, cette pâtisserie possède tous les ingrédients d'un dessert de fête maxi plaisir : coque au chocolat blanc, mousse vanille à l'extrait de vanille Bourbon de Madagascar, cœur frais aux fruits rouges - framboise, cassis, groseille - et double biscuit cuillère moelleux avec morceaux de framboises.

Boîte de 575 g - 8 parts - 16,95€

## NOËL FÊTE LES Pâtisseries

L'onctuosité d'une crème, le craquant d'un praliné ou de noix, l'intensité du chocolat, la fraîcheur des fruits... Nées d'un savoir-faire unique, les créations pâtisseries Thiriet sont, pour tous les repas de fête, la promesse d'un équilibre parfait, instant gourmand féérique...



### ENTREMETS PÂTISSIER CHOCOLAT NOIR/NOIX DE PÉCAN/PRALINÉ

Les amateurs de chocolat sont comblés avec cette bûche pâtissière extra gourmande, aussi généreuse que raffinée.

Le savoir-faire pâtissier Thiriet unique offre un parfait équilibre avec une mousse au chocolat noir du Mexique intense, un crémeux à la noix de pécan avec morceaux croquants de noix de pécan caramélisés, un crémeux au chocolat onctueux et un croustillant praliné, le tout sur un biscuit cuillère au cacao moelleux. Ce dessert est digne du plus beau Noël !

Boîte de 575 g - 8 parts - 16,95€



### 6 MINI BONNETS DU PÈRE NOËL FRAMBOISE/VANILLE SABLÉ COCO

Pour faire venir le Père Noël, la table des desserts s'égaie avec ces adorables mini bonnets !

L'alliance subtile entre l'onctuosité d'une mousse mascarpone vanille, la fraîcheur d'une purée de framboises et le croquant d'un sablé à la noix de coco fait de ces mignardises de délicieuses douceurs festives.

Boîte de 75 g - 7,50€



### ENTREMETS PÂTISSIER VANILLE/CARAMEL/PRALINÉ

Avec son manteau blanc scintillant, cette bûche pâtissière illumine la fin du repas avec élégance et gourmandise. Déposés sur un biscuit noisette pur beurre, une sauce au caramel tendre vanillé, un crémeux noisette, un croustillant praliné et une onctueuse mousse à l'extrait de vanille Bourbon de Madagascar à la crème fraîche. Une création originale de l'Atelier des Vosges Thiriet, pour les petits et grands gourmands.

Boîte de 535 g - 8 parts - 11,95€

17

DES FÊTES

# Couronnées



## GALETTE DES ROIS FRANGIPANE

Tradition et partage sont à l'honneur avec cette galette grand format. Sa pâte feuilletée pur beurre, croustillante et dorée, renferme une généreuse et gourmande frangipane à l'envoûtante saveur d'amande. Avec fève et couronne.

Boîte de 800 g  
8 à 10 parts  
7,90€

*Édition limitée :  
50 000 unités disponibles  
sur les réseaux Thiriet*



ÉDITION LIMITÉE

COLLECTION FÈVES  
2020



Tout de rouge et de blanc vêtues, découvrez les nouvelles fèves Thiriet. Sucre d'orge, cadeau, bonhomme de neige, ... 7 sujets à collectionner au plus vite !

Rendez-vous incontournable parmi les célébrations du solstice d'hiver, il y a toujours une bonne raison de partager une galette ou une brioche des rois Thiriet. Avec sa famille, ses voisins, ses collègues, sans oublier ses amis, l'année commence très bien !



## GALETTE DES ROIS AUX POMMES

Une pâte feuilletée pur beurre généreusement garnie d'une compotée de pommes avec morceaux. Une galette croustillante, fondante, dorée... et adorée ! Avec fève et couronne.

Boîte de 400 g - 4 à 6 parts - 5,50€

*Édition limitée : 35 000 unités disponibles sur les réseaux Thiriet*



## BRIOCHE DES ROIS

Une brioche moelleuse, pur beurre, aux œufs frais et au subtil parfum de fleur d'orange, décorée de fruits confits et de grains de sucre. Une recette Thiriet jalousement gardée, de belles tranches de convivialité. Avec fève et couronne.

Sachet de 350 g - 8 parts - 5,99€



*Compte tenu de la taille de certains éléments de décor, nous vous recommandons de ne pas proposer ces gourmandises à des enfants de moins de 3 ans.*

Produits disponibles à partir du 18 novembre 2019 en magasin et du 26 novembre 2019 en livraison à domicile. Prix maximum conseillés.

CONTACTS PRESSE

Marie-ANTOINETTE  
RELATIONS PUBLICS

Mélanie Correia & Solène Divay  
thiriet@marie-antoinette.fr  
01 55 04 86 43



WWW.THIRIET.COM