

Vivez la magie de Noël





Chère Amie, Cher Ami,

Noël approche et nous vous avons réservé une sélection de produits entièrement dédiée à cette belle Fête, tout au long des 24 pages de ce mini catalogue "Vivez la magie de Noël". Découvrez-les sans plus attendre. De la déco du jardin aux idées cadeaux, en passant par les délices de Noël ou encore les arts de la table, vous trouverez, j'en suis sûre, votre bonheur pour faire de Noël 2010 le plus beau des Noël...

*Je vous souhaite de Joyeuses Fêtes,
Bien amicalement,*

Marie-Ange Nardi

Illuminez votre extérieur pour Noël et **REMPORTEZ JUSQU'À 500 € !**

Noël approche ... Il est temps de penser à décorer votre jardin ou votre balcon !
Participez au grand jeu Téléshopping "CONCOURS ILLUMINATIONS NOËL 2010".

Décorez vos balcons, fenêtres, jardins, façades extérieures...
et tentez de remporter l'un des trois lots suivants :

1^{er} prix : Chèque bancaire de 500 €

2^{ème} prix : Chèque bancaire de 300 €

3^{ème} prix : Chèque bancaire de 200 €

Le jury chargé de départager les concurrents sera composé
de professionnels : **Marie Ange NARDI, Pierre NESSMANN,**
Marie MARTINAY, Camille GUIGOU, Charles POUGET et Olivier DUBOIS

L'appréciation tiendra compte des points suivants :

Le plus de lumières

Le plus d'objets de Noël

L'originalité de la réalisation

Harmonie de l'ensemble

POUR PARTICIPER :

Envoyez nous une photographie couleur de votre jardin ou de votre balcon avec vos coordonnées
(numéro de client, nom, prénom, adresse, code postal, ville, numéro de téléphone) inscrites au dos de celle-ci,
au plus tard le 2 janvier 2011 minuit (le cachet de la Poste faisant foi) à l'adresse suivante :
TELESHOPPING - Concours Illuminations Noël 2010 - TSA 20064 - 94951 CRETEIL CEDEX 9.

La désignation des gagnants se fera entre le 15 et le 31 janvier 2011. Les trois chèques seront envoyés avant le 15 février 2011.

LES PHOTOGRAPHIES NE SERONT PAS RESTITUÉES APRÈS LE CONCOURS. LES PHOTOS SANS COORDONNÉES COMPLÈTES AU DOS NE SERONT PAS RETENUES PAR LE JURY.

EXTRAIT DE REGLEMENT : TELESHOPPING organise du 15/11/2010 au 02/01/2011 un concours gratuit et sans obligation d'achat intitulé "Concours Illuminations Noël 2010". Le jeu est présenté sur le catalogue Téléshopping de Novembre / Décembre 2010. La participation à ce concours est réservée à toute personne majeure, résidant en France métropolitaine (Corse comprise) ayant reçu le catalogue Téléshopping de Novembre / Décembre 2010. Pour participer, il suffit de retourner par courrier une photographie couleur de son jardin ou de son balcon avec vos coordonnées (numéro de client, nom, prénom, adresse, code postal, ville, numéro de téléphone) inscrites au dos de celle-ci au plus tard le 2 janvier 2011 minuit (le cachet de la poste faisant foi) à l'adresse suivante : TELESHOPPING - CONCOURS ILLUMINATIONS NOEL 2010 - TSA 20064 - 94 951 CRETEIL CEDEX 9. Les dotations par ordre de classement sont les suivantes : 1er prix - un chèque bancaire de 500 € (cinq cent euros), 2ème prix - un chèque bancaire de 300 € (trois cent euros) et 3ème prix - un chèque bancaire de 200 € (deux cent euros). Les chèques seront envoyés avant le 15 février 2011. Toutes les dotations seront distribuées. L'attribution des dotations ne dépend pas du hasard : elle est faite par un jury de professionnels qui se réunira entre le 15 janvier 2011 et le 31 janvier 2011 et qui tiendra compte des points suivants : le plus de lumières, le plus d'objets de Noël, l'originalité de la réalisation et l'harmonie de l'ensemble. Ses décisions seront sans appel, et le fait de participer au concours implique l'acceptation pleine et entière du présent extrait de règlement, des instructions figurant sur tous les documents de l'opération et de l'arbitrage en dernier ressort de TELESHOPPING pour toutes les contestations relatives à l'interprétation et à l'application du présent extrait de règlement. Le règlement complet du jeu a été déposé chez Maîtres Chouraqui, Nacache, Fourrier et Amoravieta Huissiers de justice, 41 allée de la Toison d'or, 94000 Créteil. Ce règlement est adressé à titre gratuit à toute personne qui en fait la demande en écrivant à TELESHOPPING (Remboursement des frais d'affranchissement au tarif "lettre" lent en vigueur sur simple demande écrite à TELESHOPPING).

Déco jardin



A Deux sapins arc-en-ciel aux mille lumières

Plantez ces deux sapins dans votre jardin : grâce à leurs panneaux solaires reliés à 3 Leds multicolores, **dès la tombée de la nuit, ils s'illuminent automatiquement de mille feux multicolores...** et ainsi ils vous feront peut-être remporter le concours du jardin de Noël le mieux décoré !

ABS et métal traité anti-corrosion. **Comprend** : 2 sapins avec 3 Leds de 7000 mcd. Panneau solaire orientable. Autonomie : de 6 à 8 h. Dim. L/l/H : 13 x 13 x 49 cm. Alim. 1 batterie NiMh 1,2 V 600 mAh fournie. **Livré avec** : mode d'emploi.



Réf. C24971 - Sapins énergie solaire x 2 ~~29,99 €~~ **24,99 €**

B En attendant les cadeaux...

Entièrement réalisé en cordon lumineux, il attend la nuit pour mettre en lumière votre jardin, votre terrasse ou votre balcon. **Eclairage fixe ou flashant au choix, il assure l'émerveillement des petits comme des grands !**

Comprend 38 Leds blanches de 1 300/1 800 mcd chacune. Panneau solaire 3 V 80 mAh pouvant se recharger même par temps nuageux. Autonomie panneau solaire : 6 h. Dim. L/l/H : 27,5 x 11 x 4,5 cm. Alim. Batterie NiMh 1,2 V 600 mAh fournie. **Livré avec** : mode d'emploi.

Réf. C24916 - Renne de Noël lumineux **54,99 €**

C Toute la nuit, il veille sur votre jardin

Particulièrement bienveillant, **ce Lumipère Noël attend tranquillement l'obscurité pour allumer sa lanterne automatiquement.** Aucun risque de court-circuit : il est aussi sécurisant que sécurisé... De quoi faire croire au Père Noël aux enfants comme aux parents !

Polyrésine résistant aux intempéries. Autonomie panneau solaire : 6 à 8 h. Dim. L/l/H : 21 x 19 x 31 cm. Pds : 1,3 kg. Alim. 1 pile AA LR6 rechargeable 1,2 V 600 mAh fournie.



Réf. C24982 - Le Lumi Père Noël ~~29,99 €~~ **22,99 €**



Des lampes de jardin solaires



Dans votre jardin, ces dix lampes très design illumineront une allée. **Très faciles à installer, elles sont équipées chacune d'un capteur solaire et s'allument automatiquement dès qu'il commence à faire sombre.** Pour qu'elles emmagasinent le plus d'énergie possible, choisissez leur emplacement pour qu'elles soient exposées à la lumière directe du soleil toute la journée.

Composition : 10 parties supérieures de la lampe, 10 globes en plastique, 10 tiges, 10 piquets. Diamètre du globe : 13 cm ; hauteur de la lampe montée 40,5 cm.

Réf. C24894 - **Allée lumineuse** **59,99 €**



Des fleurs en plein hiver



On appelle cette plante à feuillage persistant "clématite de Noël" parce **qu'elle fleurit d'octobre à janvier.** Ses fleurs, couleur crème et tachetées de pourpre, sont légèrement parfumées. **Bien qu'elle atteigne une hauteur de 1,50 à 3 mètres, vous pouvez la garder en bac sur votre balcon ou votre terrasse** (ou en pleine terre dans votre jardin) à condition qu'elle ait une exposition **ensoleillée et à l'abri du gel.**

Floraison : d'octobre à janvier. Hauteur : 60 cm.

Réf. C24815 - **Clématite de Noël** **28,99 €**

**Déco
jardin**

Une guirlande à énergie solaire

Cette guirlande a la particularité de **capter, dans la journée, la lumière et de s'éclairer à la nuit tombée.** Très longue, elle suffit à illuminer tout un sapin et, ne faisant pas appel au courant électrique, elle est parfaitement écologique.

Câble de 13 m. **Livrée avec :** un capteur, un pied avec plantoir encastré et un mode d'emploi.



Réf. C24904 - **Guirlande de Noël solaire** **29,99 €**

Un bouquet de lumières multicolores

Ce faisceau de fibres optiques donnera un air de fête à votre jardin. Le principe en est simple : pendant la journée, **les fibres emmagasinent l'énergie solaire et produisent, dans l'obscurité, une lumière aux couleurs chatoyantes et changeantes.** Une belle journée ensoleillée permet d'obtenir six à huit heures d'animation lumineuse.

Economisez 16€ sur l'ensemble en choisissant le lot de 2 !

Composition : un tube, des fibres optiques, un socle, piles. Hauteur du produit monté : 80 cm.



Réf. C24912 - **Danse des lumières** **39,99 €**

Réf. C24911 - **Danse des lumières x 2** ~~79,98 €~~ **63,98 €**

Idées cadeaux



Un mur végétal décoratif

Si vous souhaitez "habiller" de plantes un des murs de votre séjour et créer une composition originale, ce dispositif ingénieux répond parfaitement à ces envies de décoration végétale. **Il est constitué d'un panneau à fixer au mur, sur lequel se trouvent des alvéoles pour accueillir des petits pots de plantes. Une feutrine de 12 mm d'épaisseur tapisse l'intérieur du panneau.**

Pour l'arrosage, lorsque vous remplissez le réservoir – une fois tous les 7 à 17 jours, en fonction de la température –, elle **absorbe l'eau dont les plantes s'imprègnent**. Quant à savoir lesquelles choisir pour votre mur végétal, privilégiez celles qui sont les plus faciles à entretenir : saintpolia, asparagus, fittonia, phalangère, philodendron...

Choisissez en fonction de vos envies, le Mur végétal, ou le Tableau végétal. **Le Mur Végétal** se compose d'un panneau, de 16 pots, de 16 mèches, et de 2 vis et 2 chevilles. **Le Tableau végétal** = Le Mur végétal + un Cadre pour Mur végétal.

Economisez jusqu'à 29,98€ en choisissant le Mur végétal lot de 3 !

Le Mur Végétal = 1 panneau, 16 pots, 16 mèches, 2 vis et 2 chevilles. Dimensions : 43 x 40 x 7 cm. **Le Tableau végétal** = Le Mur végétal + un Cadre pour Mur végétal. Dimensions : 59 x 57 x 7 cm. **Le Cadre pour Mur végétal** = 1 cadre + 1 tringle + 1 vis + 1 cheville. **Livrés avec** : notice d'emploi. Dimensions : 59 x 57 x 7 cm.

Mur végétal (lot de 2)



Nouveauté Catalogue

Réf. C24905 - Mur végétal	49,99 €
Réf. C24906 - Cadre pour mur végétal	29,99 €
Réf. C24907 - Tableau végétal	79,98 € 69,99 €
Réf. C24910 - Mur végétal lot de 2	99,98 € 89,99 €
Réf. C24908 - Mur végétal lot de 3	149,97 € 119,99 €

Encadrez votre mur végétal

Faites de votre composition végétale un véritable tableau, grâce à ce cadre que vous pouvez peindre de la couleur de votre choix pour qu'il s'intègre à votre décoration intérieure.

Dimensions : 59 x 57 x 7 cm.

Nouveauté Catalogue

Cadre pour mur végétal



Mur végétal + 16 pots vides



Un lot de trois pots



Nouveauté Catalogue

Ces pots de tailles différentes sont conçus pour s'adapter à votre panneau. Ils vous permettent de "rythmer" votre mur végétal avec des plantes plus ou moins grandes et d'étoffer ainsi votre composition.

Dimensions : 14 x 18 x 9 cm et 8 x 18 x 9 cm. Composition : un pot XXL, 2 pots XL.

Réf. C24909 - Lot de 3 godets
24,99 €

Scannez vos photos sans ordinateur

Diapositives, films négatifs 35 mm ou photos papier... Transférez tout sur votre carte mémoire SD d'une simple pression du doigt et visualisez-les en haute définition de 5,17 millions de pixels ! Si vous préférez, vous pouvez tout aussi bien les transférer sur un cadre photo numérique, un lecteur DVD ou tout autre support d'image high-tech. Une solution idéale pour sauvegarder vos meilleurs souvenirs avant qu'ils ne se détériorent définitivement avec le temps !

Résolution : 5,17 Mp, 2 592 x 1 680 capteur CMOS. Spécification de lentille : F = 4,83. Grand écran LCD 3,2". Équilibrage des couleurs et intégrateur de lumière automatiques. Configuration nécessaire : Windows XP®/Vista® (32 bit ou 64 bit)/ Windows 7®. Dim. L/l/H : 22 x 20,8 x 14,7 cm. **Livré avec :** interface PC : câble USB 2.0, 3 plateaux pour photos (formats 7 x 12, 10 x 15, 13 x 18cm), 1 plateau pour diapositives, 1 plateau pour films négatifs 35 mm, 1 manuel d'utilisation rapide et 1 livret de garantie.



Réf. C24903 - Labo multiphotos

179,99 €

Un appareil numérique haute performance

En toute occasion cet appareil numérique, avec sa définition de 12,2 mégapixels, vous permet de faire des photos très nettes, dont on distingue les moindres détails. Grâce à ses zooms, l'un optique, l'autre numérique, vous pourrez obtenir tous les types de prises de vue sans aucune déperdition de qualité. Enfin, il possède une fonction de détection des sourires et des visages qui permet, au moyen de petites corrections, d'offrir un rendu parfait.

Écran LCD de 2,7 pouces (6,85 cm). Zoom optique 3x. Zoom numérique 5x. **Livré avec :** une lanière pour poignet, un câble USB de 80 cm, 2 piles AA, un logiciel d'installation et une notice sur CD-ROM, une carte SD 2 Go.

FICHE TECHNIQUE

- Photosensibilité de 3 200 ISO permettant de photographier un enfant qui souffle sur des bougies
- Fonction de réduction des yeux rouges
- Livré avec une carte mémoire SD 2 Go



Réf. C24898 - Photo numérique compact 12 MP

129,99 € 109,99 €



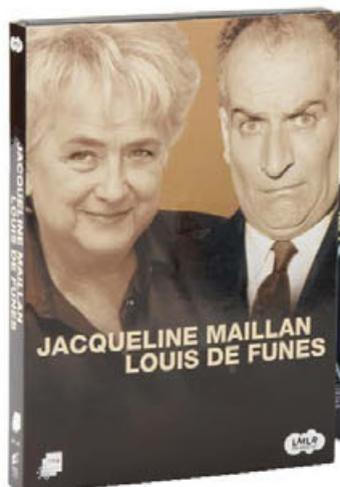
Nouveauté Catalogue

Idées cadeaux

Deux DVD : Les légendes du rire

Deux immenses acteurs pour deux pièces de théâtre d'une drôlerie irrésistible. "Pièce montée" a été le dernier spectacle de Jacqueline Maillan où elle incarne une femme qui a invité des amis pour son anniversaire. Les heures passent et ses convives n'arrivent pas... Elle s'était trompée de jour. Quant à "La Puce à l'oreille", c'est la seule prestation théâtrale de Louis de Funès. Une femme, qui se croit trompée, monte un stratagème pour le surprendre. S'ensuivent une série de quiproquos hilarants servis par le talent inoubliable de Louis de Funès.

Composition : un DVD "Pièce montée", avec Jacqueline Maillan et un DVD "La Puce à l'oreille", avec Louis de Funès.



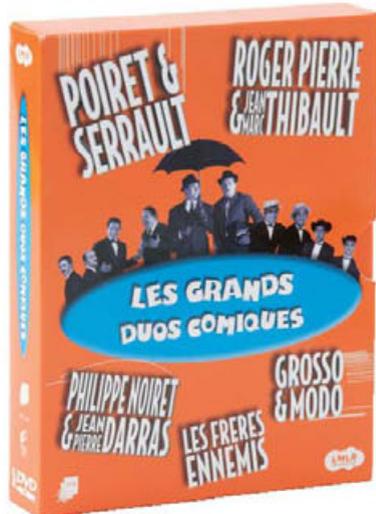
Nouveauté
Catalogue

21,99 €
SEULEMENT

Réf. C24896 - DVD x 2 les légendes du rire 21,99 €

Les plus grands duos comiques

Nouveauté
Catalogue



L'humour en France se décline souvent à deux. Retrouvez dans ces DVD cinq des plus grands "couples" comiques dans les sketches qui les ont hissés au rang de légendes : Jean Poiret et Michel Serrault, Philippe Noiret et Jean-Pierre Darras, Roger Pierre et Jean-Marc Thibault... Dix heures de rires garantis !

Composition : un DVD "Jean Poiret & Michel Serrault", un DVD "Les Frères ennemis" (André Gaillard & Teddy Vrignault), un DVD "Philippe Noiret & Jean-Pierre Darras", un DVD "Grosso & Modo", un DVD "Roger Pierre et Jean-Marc Thibault". Durée totale : 9 h 46.

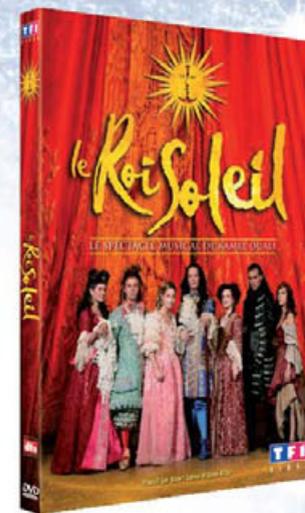
Réf. C24895 - DVD x 5 Les grands duos comiques 44,99 €

Un triomphe national

Depuis son sacre à Reims jusqu'à son mariage secret avec son dernier amour, Françoise d'Aubigné, Louis XIV, alias le ROI SOLEIL, sera confronté à un dilemme : son destin d'homme et son destin de Roi. Des effets scéniques, un quatuor à cordes, des épéistes, pour servir l'Histoire épique d'un Roi dont l'amour et la gloire de la France ont marqué son destin. Du Grand spectacle de qualité tant au niveau des danses, des décors, de la musique ou des chorégraphies, orchestré par les meilleurs professionnels du moment (Kamel Ouali ; Albert Cohen ; Dove Attia ; Lionel Florence ; etc...). Le triomphe de la comédie musicale : plus d'1,5 millions de spectateurs pour la tournée 2005/2006. Le plus grand succès du genre depuis Les 10 Commandements.

DVD du spectacle musical LE ROI SOLEIL, mis en scène par Kamel Ouali. 1 DVD français audio 2.0/5.1/DTS. Format image 16/9 compatible 4/3. Ce DVD permet de : visualiser le spectacle, choisir le son stéréo, 5.1 Dolby digital ou DTS, accéder directement aux chansons. Durée du spectacle : 2 heures environ.

Réf. C24957 - DVD Roi Soleil 11,00 €



100 % pratique : le scanner de poche !

Longueur : 25 cm
Largeur : 3 cm



Où que vous soyez, d'un simple geste, ce scanner portable vous permet de numériser tous types de documents papier, y compris les livres reliés, en quelques secondes ! 100 % autonome, il fonctionne sur piles et grâce au câble USB fourni, il permet de télécharger les images au format Jpeg en noir & blanc et/ou couleurs et de les stocker sur sa carte micro SD. Il vous offre ainsi de nombreuses possibilités comme par exemple, envoyer l'image réalisée via votre téléphone mobile : pratique pour partager un article de magazine, des recettes de cuisine, récupérer un cours... à tout moment, en tout lieu !

Résolution jusqu'à 600 DPI. Balance des blancs automatique. Numérisation illimitée en longueur de format. Utilise des cartes micro SD jusqu'à 32 GB. Vitesse de numérisation : de 2 à 13 secondes. Capacité de stockage : 220 numérisations en haute résolution couleurs (ou 780 en basse résolution). Livré avec : 1 câble USB 2.0, 2 piles AA, 1 feuille de calibrage, 1 CD-Rom d'utilisation, 1 chiffonnette de nettoyage, 1 mode d'emploi et 1 certificat de garantie.

Réf. C24977 - Scan tout partout 84,99 €

Collier trèfle de saphir 4 carats

Ce collier en argent 925 millièmes rime avec élégance et originalité. C'est la rencontre de la brillance de l'argent et de la richesse bleutée des 40 saphirs véritables, dans un motif qui inspire la chance : le trèfle. **Une réussite à porter tous les jours avec toutes vos tenues !**

Collier avec trèfle de saphirs. Collier en argent 925 millième rhodié. Poids argent : 11,90 g. 40 saphirs de Thaïlande serti - poids total : 4,80 cts. Chaîne en argent, maille forçat. Longueur : 42 cm. Poids : 12,80 g. **Livré avec** : certificat d'origine.

Boucles d'oreilles de saphir 2 carats

Ces boucles en argent 925 millièmes rhodiés riment avec élégance et originalité. C'est la rencontre de la brillance de l'argent et de la richesse bleutée des 80 saphirs véritables, dans un motif qui inspire la chance : le trèfle.

Description boucles : 80 saphirs de Thaïlande, poids 2 carats, poids argent 4,60g, fermoir type dormeuse, poids total 5g. **Livré avec** : son écrin et un certificat d'authenticité.

Réf. C24899 - Collier trèfle de saphir 4 carats	99,99 €
Réf. C24900 - Boucles d'oreilles trèfle de saphir 2 carats	99,99 €
Réf. C24901 - Parure trèfle de saphir 6 carats	199,98 € 169,00 €



Nouveauté Catalogue

Pendentif cœur de saphir

Retrouvez la beauté du saphir de Siam au travers de ces 64 spécimens de 2 mm de diamètre, sertis sur un magnifique pendentif en forme de cœur, en argent 925/000 rhodié. La chaîne est bien sûr, elle aussi, en argent de qualité identique. Le tout forme un collier maille gourmette original et d'une grande élégance.

Caractéristiques : longueur chaîne argent : 45 cm, poids pour 64 saphirs : 3,33 carats, poids argent : 10,8 g, poids total du pendentif : 11,5 g. Taille pendentif (l / h) 2,8 x 3 cm. **Livré avec** : son écrin accompagné de ses certificats d'authenticité.

Réf. C24902 - Pendentif cœur de saphir	99,00 €
--	---------

Il va vous faire de belles jambes

Garantie **2** ans

Muscler vos jambes, raffermir les cuisses, les fessiers, les abdos tout en brûlant un maximum de calories n'a jamais été si facile ! Le principe est simple : les rails latéraux supportent 2 repose-pieds montés sur roulements permettant d'exécuter des mouvements d'extensions et de contractions en écartant puis en rapprochant successivement vos pieds... En toute sécurité, grâce à la barre de soutien et aux poignées qui assurent en permanence votre équilibre en vous garantissant très rapidement d'excellents résultats !

Ordinateur 5 fonctions intégré : pas/minute, scan, compte total, temps, calories dépensées. Balayage automatique de chaque fonction. Pds maxi de l'utilisateur : 110 kg. Dim. pliées L/I/H : 40 x 41 x 72 cm. Dim. dépliées L/I/H : 108 x 41 x 86 à 96 cm (axe vertical réglable à 2 hauteurs). Pds : 8,6 kg. Alim. compteur électronique : piles fournies. Livré avec : sangle de résistance.

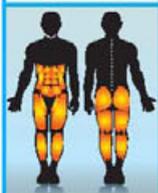


Il se range dans un placard ou derrière une porte



Vidéo sur www.colleshopping.fr

Muscles sollicités



Réf. C25118 - Sculpteur de jambes **69,99 €**

Un écrin pour tous vos bijoux

Nouveauté Catalogue

Élégante et fonctionnelle, cette mallette vous permettra de ranger tous vos bijoux. En simili cuir façon croco, entièrement tapissée à l'intérieur de suédine, elle est dotée de trois grands tiroirs pour vos bracelets et pendentifs et d'un bagueier intégré. Grâce à sa poignée, vous pouvez l'emporter en voyage et la fermer à clé pour plus de sécurité.

Dimensions : 24 x 15 x 15 cm. Coloris : Framboise.

39,99 €
SEULEMENT



Réf. C24893 - Mallette à bijoux **39,99 €**

Offrez-vous un mur de lumière

Bougies flottantes pour soirs de fêtes... Poteries, photophores miniatures ou verrines pour accueillir cactus, bonzaïs ou plantes en germination en toutes occasions... Cette arborescente structure en fer forgé déploie ses branchages en élégantes volutes et arabesques pour faire germer toutes vos idées de décoration.

Structure métallique comprenant 8 pots en terre cuite. Hauteur : 63 cm. Pds : 1,1 kg.

Réf. C24621 - Déco murale **25,99 €**



Idées cadeaux



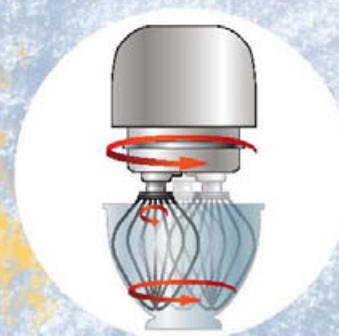
Idées cadeaux

Offrez-vous le robot de votre vie...

ROBOT ESSENTIEL

Adopté depuis des décennies par les plus grands chefs, le Robot essentiel n'a pas son pareil pour réussir toutes vos recettes ! Son secret : son moteur à mouvement planétaire qui entraîne l'accessoire utilisé en rotations successives jusqu'aux parois du bol pour un brassage parfaitement homogène de vos préparations. Avec ses vitesses réglables sur 10 niveaux de 58 à 220 tours/minute, il s'adapte ainsi à toutes vos recettes. Enfin, il est silencieux et extrêmement stable.

CE. Origine : USA. Entièrement réalisé en métal coulé. Coloris blanc. Puissance : 250 W. Alim. 220 V. Dim. L/l/H : 36 x 22,5 x 36,5 cm. Pds total : 10,7 kg. Livré avec 4 accessoires : 1 bol en acier inoxydable poli de 4,28 L, 1 fouet à fils (pour les mélanges aérés), 1 crochet pétrisseur (pour le malaxage et le pétrissage des pâtes à levure), 1 batteur plat, 1 mode d'emploi.



Moteur à mouvement planétaire : le fouet à fils suit parfaitement les bords du bol.



Râpe, hache et tranche

-30%
SUR LE ROBOT
PRESTIGE
COMPLET

LE ROBOT PRESTIGE COMPLET SE COMPOSE DES ÉLÉMENTS SUIVANTS :

- Robot essentiel
- Blender prestige blanc
- Accessoire hachoir
- Accessoires Pasta Maestro
- Accessoire tranchoir râpes
- Accessoire bol 3 litres
- Accessoire séchoir à pâtes

Choisissez les accessoires qui vous conviennent...



Accessoire hachoir

Tous les hachis, carpaccios, compotées, chair à saucisse, réussis grâce à cet accessoire ! Fourni avec un couteau à 4 lames, 2 grilles en acier inoxydable pour un hachage grossier ou fin, plus un poussoir/clé pour le steak et la réalisation des hamburgers, il broie aussi les aliments les plus durs comme les fruits secs ou à chair ferme ainsi que le fromage à pâte cuite tels que le Gruyère ou le Comté.

Présentation : 1 hachoir avec 2 grilles de hachage (fin gros), 1 lame, 1 poussoir/clé. **Livré avec :** une clé verrouillable de sécurité. Corps et vis sans fin en Acétal de qualité quasi inusable.

Accessoire tranchoir râpe

Ce tranchoir râpe est universel et sa résistance exceptionnelle : il permet de couper et de râper les ingrédients les plus coriaces : racines, légumes verts crus, pommes de terre, fruits secs, fromage et chocolat en barre... tout en se prêtant aux utilisations les plus variées grâce à ses 3 cylindres complémentaires.

Présentation : 1 tranchoir râpe fourni avec un cylindre à trancher, un cylindre à râper gros et un cylindre à râper moyen.



Le blender prestige blanc

Réaliser de délicieux milkshakes aux fruits frais, mélanger une pâte à gâteaux avec légèreté, réduire en purée des légumes en un délicieux velouté, mixer des fruits en panades, coulis ou cocktails et les servir accompagnés de glace pilée... Le blender prestige vous assure un résultat toujours constant et inégalé ainsi que des préparations parfaitement homogènes grâce à un avantage exclusif : un sensor électronique de mixage intelligent avec démarrage progressif et ajustement automatique de la puissance ! Il ne vous reste qu'à le programmer grâce aux 5 touches de son tableau de commande pour l'adapter à la fonction désirée et cuisiner devient un jeu d'enfant !

Puissance : 500 W. 50-60 Hz. Moteur 5 vitesses. Nombre de tours/minute : 4 000-10 000. Bouchon doseur gradué. Bol en verre robuste et résistant à la chaleur. Couteau en acier inoxydable. Verrouillage anti-fuite. Base métallique avec pieds antidérapants. Dim. H/L/P : 38 x 17,8 x 20,3 cm. Pds : 5,2 kg. Alim. 220 V. Cet article est garanti 3 ans. Coloris : blanc.



Réf. C24928 - Robot essentiel	459,00 €
(+ port complémentaire 6,20 €)	
Réf. C24932 - Accessoire hachoir	89,00 €
Réf. C24931 - Accessoire tranchoir râpes	89,00 €
Réf. C24927 - Blender prestige blanc	209,00 €
Réf. C25135 - Accessoires pasta maestro	129,00 €
Réf. C24930 - Accessoire bol 3 litres	55,00 €
Réf. C24933 - Accessoire séchoir à pâtes	29,00 €
Réf. C25119 - Accessoires Pasta réussite	213,00 €
Réf. C24978 - Robot prestige complet	1059,00 €
(+ port complémentaire 25,20 €)	
	740,00 €



ACCESSOIRES PASTA RÉUSSITE

Viva la pasta maison ! Transformez votre robot en véritable machine à pâtes ! Cet ensemble Accessoires Pasta réussite vous permet d'obtenir cette savoureuse texture et la surface grenue des pâtes réalisées dans la plus pure tradition napolitaine ! Il comprend :

- Pâtes Maestro

Choisissez ce set de 3 éléments de découpe pour confectionner des pâtes fraîches de façon artisanale ! Son secret ? Ses 2 couteaux qui permettent de calibrer tagliatelles et linguinis et un rouleau de feuilletage qui réalise des plaques de lasagnes, raviolis et raviolis jusqu'à 140 mm de large et selon l'épaisseur désirée. L'ensemble est fabriqué dans un alliage de métaux chromés quasi-inusables !

Fournie avec une brosse spéciale de nettoyage. Set de 3 rouleaux à pâtes en métal chromé L/l/H : 25 x 19 x 10 cm.

- Bol 3 litres

Accessoire interchangeable et indispensable, ce bol, vous permet de cuisiner différentes recettes en même temps. Plus besoin de laver le bol pour finir la recette ! Une utilisation en cul de poule pour le mélange réussi des préparations les plus délicates.

Bol 3 litres en acier inoxydable diamètre : 20 cm, hauteur : 21 cm.

- Séchoir à pâtes

Séchoir spécialement adapté au séchage des pâtes, étape déterminante dans la fabrication traditionnelle des pâtes.

Séchoir à pâtes en polycarbonate L/l/H : 47 x 25 x 8 cm.

KitchenAid®

Une scie circulaire sur table

Pour les bricoleurs et les menuisiers, cette **Scie circulaire sur table** offre des avantages certains :

- une grande stabilité des pièces à découper ;
- des guides parallèles et de coupe d'onglet permettant une précision millimétrée ;
- une capacité de coupe, à 90°, de 80 mm et, à 45°, de 55 mm.

Quant à la table, elle offre une parfaite ergonomie : vous pouvez en régler à la fois la hauteur et l'inclinaison. Enfin, une buse intégrée permet d'aspirer toutes les sciures.

Puissance : 1 500 W. Vitesse : 4 500 tr/min. Diamètre de la lame au carbure de tungstène : 254 mm (40 dents). Dimensions de la table : 84,8 x 73 cm. **Livrée avec** : 6 supports, un guide de refend complet, 4 pieds de table, un protège-lame complet, une rallonge plateau gauche, une rallonge plateau droit, une rallonge plateau arrière, un guide d'onglet, 4 supports transversaux, un blister de visserie et de serrage, 2 poussoirs.



FICHE TECHNIQUE

- Guide parallèle avec une manette de verrouillage pour des coupes parfaites
- Guide de coupe d'onglet, entre +60° et -60°, permettant rapidité et précision

Nouveauté Catalogue

Réf. C24892 - **Scie circulaire sur table** **179,99 €**
(+ port complémentaire 17,20 €)

Une horloge d'antan high-tech

Nouveauté Catalogue

Cette Horloge comtoise – c'est-à-dire à balancier – ressemble à s'y méprendre à celles qui trônaient autrefois dans les maisons, sauf qu'**elle est actionnée par un mouvement radio-contrôlé**. Ce qui veut dire que **vous n'avez plus besoin de la remonter ou de bouger les aiguilles manuellement, tout se fait automatiquement, même le changement d'heure été-hiver**. De plus, le volume est réglable et votre horloge est parfaitement silencieuse entre 22 heures et 5 heures du matin.

Dimensions : L/P/H: 53 x 25 x 201 cm. Poids : 16,6 kg. Coloris : Acajou. Livrée non montée.



Réf. C24897 - **Comtoise d'antan** ~~479,00 €~~ **383,00 €**
(+ port complémentaire 49,20 €)

Idées cadeaux

Arts de la table



Un seau à champagne glacé

Nouveauté
Catalogue



Pour que vos bouteilles de champagne restent fraîches, voici un seau en glace ! Remplissez d'eau le moule en plastique blanc et mettez-le dans le congélateur pendant 24 heures. Sortez-le ensuite, versez de l'eau chaude dans l'ouverture centrale, puis démoulez. Posez le seau en glace ainsi obtenu dans la coupe qui l'accompagne et placez-y votre bouteille. Il ne fondra qu'au bout de six heures. Pour personnaliser ce seau, introduisez dans le moule, avant congélation, des fruits, des pétales de fleurs ou des coquillages. Vous pouvez même l'utiliser comme décoration de table en y faisant brûler une bougie (dans ce cas-là, il fondra en quatre heures).

Dimensions : 17 x 18 cm. Composition : un moule en plastique blanc et une coupe en acier inoxydable.

Réf. C24891 - Seau à champagne glace

24,99 €

19,99 €

Bonne présentation exigée !



27,99 €
SEULEMENT



Parfaits pour réaliser des montages rapides d'ingrédients superposés, ce Kit de présentation Grand Chef vous assure des recettes toujours impeccablement présentées. A vous les tartares de viande ou de poisson, les aspics, les mousses et les "pressés" de légumes ou de fruits, les gratins individuels et les moulages de riz, de ratatouille ou de purée... pour le plaisir des yeux avant celui de vous régaler !

Kit présentation grand chef : Lot de 10 pièces réalisées en inox 18/10^{ème} poli brillant de qualité professionnelle : 1 carré dim. 6 x 6 x 4 cm + poussoir, 1 rectangle dim. 9 x 3 x 4 cm + poussoir, 1 triangle dim. 6 x 6 x 4 cm + poussoir, 1 cercle dim. 7 x 6,5 cm + poussoir, 1 cercle dim. 9 x 5,5 cm + poussoir. Sans soudure. Garanti anti-bactérien. Résiste aux chocs thermiques de - 40 °C à + 260 °C. Passe au lave-vaisselle. **Livré avec :** poussoirs pour un démoulage facile et guide d'utilisation et de recettes.

Réf. C24979 - Kit présentation Grand Chef x 1

27,99 €

Arts de la table



PRIX DE LANCEMENT
-25%



LEBRUN
Couverts & Orfèvrerie



Un service pour apéritifs

Ce service de 31 pièces vous permettra de panacher les textures et les saveurs, de créer une présentation originale pour vos apéritifs. Très modernes, tous les éléments, qui le composent, forment un bel ensemble décoratif.

Composition : un plateau en ardoise (46 x 30 cm), 6 verrines à tapas, 6 cuillères coudées en acier inoxydable, 6 minis-porcelaines blanches rectangulaires, 6 cuillères à dégustation en acier inoxydable, 6 piques à dégustation, un livre de recettes.

Réf. C24886 - Service mise en bouche tendance ~~49,99 €~~ **37,49 €**



LEBRUN
Couverts & Orfèvrerie



Un service pour apéritifs

PRIX DE LANCEMENT
-25%



Pour les fêtes, ce service pourra trôner au centre de votre table ! Très design, il vous permet de créer une présentation haut de gamme de votre foie gras. D'autant qu'il est assorti d'une lyre, avec laquelle vous obtiendrez une découpe parfaite quelle que soit l'épaisseur désirée.

Dimensions : 30 x 12 cm. Composition : une ardoise (30 x 12 cm) marquée au laser, une lyre à foie gras, 2 porcelaines ovales, 2 cuillères mise en bouche, 6 tartineurs.

Réf. C24885 - Service foie gras tendance ~~29,99 €~~ **22,49 €**

Un arbre à verrines design

Pour un cocktail ou un apéritif entre amis, cet "arbre", très tendance, fait beaucoup d'effet. Décoratif, **il permet de présenter, dans des verrines et des miniatures, une douzaine de mises en bouche**, chaudes ou froides. En effet, **le verre et la porcelaine peuvent passer au four**.

Livré avec : 6 verrines, 6 miniatures en porcelaine, un livre de recettes. Dimensions : 24 x 24 x 29 cm.



Réf. C24888 - Arbre à verrines x 1 **39,99 €**
 Réf. C24889 - Arbre à verrines x 2 ~~75,98 €~~ **59,98 €**



LEBRUN
Couverts & Orfèvrerie

Nouveauté Catalogue

Un service "dînatoire" élégant



Cet ensemble très haut de gamme a été conçu pour les apéritifs dînatoires entre amis. **Une ardoise rectangulaire accueille différents éléments**, belle coupe, verre à tapas, coupelle, **qui mettront en valeur vos créations culinaires**, ainsi qu'une cocotte pour une cuisson à l'étouffée ou gratinée. De l'entrée au dessert, vous épaterez vos amis.

Composition : 6 ardoises (30 x 20 cm), 6 coupes Helsinki, 6 cuillères à glace, 6 cocottes rondes (diamètre : 10 cm), 6 verrines à tapas, 6 cuillères coudées Drakkar, 6 coupelles rectangulaires, 6 piques, un livre de recette. Dimensions : 35 x 30 x 20 cm.



Réf. C24887 - **Service 48 pièces tendance** ~~69,99 €~~ **52,49 €**
 (+ port complémentaire 5,20 €)

Notre sélection Cuisine... Faites-vous mousser à table !

Le Duo siphon mousses se compose :

- 1 siphon mousses chaudes et froides 0,5 L + accessoires (2 douilles de pulvérisation de tailles différentes)
- 1 brosse de nettoyage
- 1 cartouche
- 1 porte cartouche
- 1 mode d'emploi avec 4 recettes
- 1 siphon mousses 0,25 L froides + accessoires (2 douilles de pulvérisation de tailles différentes)
- 1 brosse de nettoyage
- 1 cartouche
- 1 porte cartouche
- 1 mode d'emploi
- 1 livre de recettes "Les indispensables Mastrad" Mousses



Pour l'achat du Duo siphon mousses un livre de recettes de 68 pages OFFERT !
(d'une valeur de 9,90 €)



PRATIQUE !
Votre siphon 0,25 L pour préparer vos mousses et préparations froides, sucrées ou salées.

mastrad

*N'oubliez pas...
Vous pouvez commander 20 cartouches de recharge pour utiliser vos siphons dès que vous en avez envie.*

Réalisez en un rien de temps de délicieuses mousses ultra légères de légumes ou de fruits, des sauces et des crèmes vaporeuses et bien sûr l'indispensable Chantilly... A vous les entrées et les desserts en verrines si "tendance" qui feront le régal des soirées en famille ou entre amis ! **A noter : la structure en alu particulièrement adaptée aux préparations chaudes ou froides et qui passe directement du frigo à la table !**

Siphon mousses 0,5 L froides et chaudes : Fabrication très soignée en acier inox brossé et PVC très résistant. Livré avec : 1 cartouche de gaz. Supporte le bain-Marie jusqu'à 75°C. Contenance : 0,5 L. **Siphon mousses 0,25 L froides :** Fabrication très soignée en acier 100% recyclable. **Cartouches de Recharges :** Cartouches de gaz N₂O pour siphon chantilly et mousses Mastrad 0,5 L. 8 g. en acier 100 % recyclable. Utilisation d'une cartouche par chantilly.

Réf. C24973 - Siphon mousses 0,5 L froides et chaudes	79,99 €
Réf. C24975 - Siphon mousses 0,25 L froides	59,99 €
Réf. C24972 - Duo siphon mousses	139,98 € 97,99 €
Réf. C24976 - Lot de 20 cartouches de recharge siphon mousses	15,99 €

-30%
SUR LE DUO SIPHON MOUSSES



Des moules tulipes anti-adhésifs

-10%

Pour soigner la présentation de vos plats, obtenir un résultat aussi raffiné qu'au restaurant, ces mini-moules individuels sont indispensables. Riz, purée, salades, glaces... vous pouvez les garnir de tous les types d'ingrédients et les démouler directement dans les assiettes. Vous pouvez même les enfourner à une température maximum de 280 °C et les congeler à -40 °C. Et comme leur revêtement est parfaitement anti-adhésif, ils servent aussi en pâtisserie pour des brioches, minicakes, fondants au chocolat, croustillants...

Le lot se compose de : Huit mini-tulipes (diam./H : 10 x 4,5 cm), deux grandes tulipes (diam./H : 16 x 6 cm).

Réf. C25122 - Moules tulipe dégustation

~~29,99 €~~

26,99 €

Des moules à petits fours en silicone

Tous les gourmets, amateurs de mignardises, de petites cuillères en nougatine à croquer, de mises en bouches sucrées, et même salées, adopteront sans hésiter ces moules. Cet assortiment leur permettra de fabriquer des chocolats fourrés, des mini-madeleines, des mini-financiers, tous ces petits délices qui accompagnent si bien un bon café. De plus, ces moules étant en silicone à 100 %, le démoulage est très facile, à 100 % réussi !

Composition du colis : un moule de 6 mini-cuillères, un moule de 3 madeleines / 3 financiers, un moule de 12 mignardises, 3 fourchettes à chocolat, 75 mini-caisettes à pralines en aluminium coloré. Dimensions de chaque moule : L/P/H : 17 x 12 x 0,5 cm. Dimensions d'une mini-caisette : 5 cm (diamètre) x 3 cm (hauteur). Dimensions d'une fourchette : 6 cm x 3cm.

-20%



Réf. C25121 - Chocolat gourmandises

~~24,99 €~~

19,99 €

Servez chaud !

Pour exalter les saveurs de vos mets, mieux vaut les servir dans des plats chauds. Avec ce dispositif constitué d'une housse en tissu lavable et de résistances, vous pouvez chauffer simultanément jusqu'à huit assiettes, qu'elles soient rondes ou carrées.

Puissance : 80 W (230 V - 50 Hz). Dimensions : 28 x 28 cm.



Nouveauté Catalogue

Réf. C24879 - Chauffe toutes assiettes électrique

~~49,99 €~~

Arts de la table



Votre service de couverts



Pour renouveler le style de votre table, optez pour ce coffret et ses **75 pièces en Inox massif à la fois modernes et faciles à entretenir**. Réalisés dans les aciers les plus prestigieux, **ces couverts ont une finition "poli glace" et une épaisseur (2,5 cm) qui les mettent en valeur**. De l'entrée au dessert, vous pourrez dresser une table pour douze personnes.

Composition : 12 fourchettes, 12 cuillères, 12 cuillères à café, 12 couteaux à steak, 1 louche, 12 cuillères à moka, 12 fourchettes à gâteaux, 1 pelle à tarte, 1 cuillère pour servir. Livré dans un coffret de présentation en bois. Dimensions : 53,5 x 33,5 x 12 cm.

LEBRUN
Couverts & Orfèvrerie

Réf. C25120 - **Ménagère orfèvrerie 75 pièces** **89,99 €**
(+ port complémentaire 2,20 €)

Garantie
10
ans



Petits trésors de macarons

Votre rêve de macarons "maison" à portée de main grâce à ce kit de professionnel. **Ce qui fait toute la différence** : une poche à dresser "spéciale pâtissier" en coton imprégnée Perlon® imperméabilisée avec renfort de la douille idéale aussi pour remplir vos verrines ou des cuillères apéritives. **En plus, il vous est livré avec le livre "Les macarons" avec la vraie méthode de réalisation + 30 recettes gourmandes pour décliner les macarons sucrés salés sur tous les tons.**

*Editions Marabout.

Comprend en plus : 1 cône à macaroner, 1 lot de 6 douilles inox de différentes tailles. **Livré avec** : mode d'emploi.



Réf. C24623 - **Macarons gourmandise**
~~29,99 €~~ **23,99 €**

Des ustensiles magiques !



La présentation des plats, c'est tout un art ! Cet ensemble d'ustensiles vous aidera à donner aux vôtres une touche professionnelle. Avec **l'éplucheur, efficace dans les deux sens, vos pelures sont ultrafines** et, dans son manche, se niche **un couteau à cranter avec des lames en U et en V pour les fleurs de radis**. Avec les autres ustensiles, **vous réaliserez de fines tranches de fruits et légumes, des juliennes ou encore des guirlandes de courgettes ou de pommes de terre.**

Composition : un éplucheur 6 fonctions, une râpette en Inox, une spirale, un presse-agrumes, une julienne déco. Dimensions : 15 x 15 x 5 cm.

Réf. C24890 - **Déco du chef** **19,99 €**

Délices de Noël

Un jambon d'Espagne entier

Nouveauté
Catalogue

Il est réputé pour être l'un des meilleurs jambons au monde ! En effet, il est fabriqué à partir de cochons de 16 à 18 mois. Pour chacun d'eux, il a fallu un hectare de chênes pour produire la quantité de glands (bellota en espagnol) nécessaire à son alimentation. **Le jambon est ensuite affiné pendant trois ans. Autant de facteurs qui le rendent incomparable.**

Origine : Espagne. **Composition** : un jambon ibérique Bellota-Bellota de 5-6 kg, un présentoir à jambon, un couteau.

399,00 €
SEULEMENT



Nouveauté
Catalogue

Plateau de charcuterie espagnole

Le meilleur de la charcuterie espagnole sur votre table ! La réputation du jambon Bellota-Bellota n'est plus à faire, mais vous pourrez également déguster le délicieux chorizo, haché gros et peu piquant, fabriqué à partir de porc de race 100 % ibérique. Quant au lomo, le muscle le plus noble du cochon, il a une texture très tendre et une grande finesse aromatique. C'est pour la préserver que du paprika n'y a pas été ajouté.

Composition : 100 g de jambon Bellota-Bellota tranché main, 100 g de chorizo de Pata Negra, 100 g de lomo de Pata Negra sans paprika, 150 g de jambon de Trévéléz. Origine : Espagne.

Réf. C24882 - Délices ibériques d'exception

54,99 €

Du jambon Bellota-Bellota tranché



Nouveauté
Catalogue

54,99 €
SEULEMENT

C'est un délicieux jambon, un des meilleurs au monde. Sa fabrication commence à la naissance du cochon, qui est élevé avec le plus grand soin. Affiné pendant trois ans, il est ensuite tranché à la main et conditionné sous vide dans un emballage qui conserve toutes ses qualités gustatives.

Composition : Etui de 200 g de jambon ibérique Bellota Bellota tranché main. Origine : Espagne.

Réf. C24883 - Authentique jambon ibérique 200 g

54,99 €

Le délice des connaisseurs

Offrez-vous un plaisir rare avec ce succulent **Saumon fumé**. Son secret ? Sa culture biologique certifiée et sa préparation artisanale dans la plus pure tradition qui lui confère **une chair tendre d'une saveur exceptionnelle...** pour le plus grand plaisir de vos papilles dans le respect d'un repas de fête équilibré et de l'environnement !

Origine : Ecosse. Certifié biologique par Ecocert. Salage au sel sec. Fumage artisanal Prétranché et présenté sous vide sur une plaque anodisée. Dim. L/I : 60 x 20 cm. Pds : 1,2 kg. **Conservation :** entre 0 et + 4°C. **Date limite de consommation :** 3 semaines.



Réf. C24913 - **Saumon bio des connaisseurs** **59,99 €**
 (+ port complémentaire 8,00 €)



Tendre et raffiné, l'extrême de saumon fond sous la langue...

L'extrême de saumon est le dos du poisson, sa partie la plus fondante et délicate aussi ! Il est élaboré selon la méthode traditionnelle la plus stricte : salé à la fleur de sel et fumé aux copeaux de hêtre. Moelleux à cœur, il se découpe très facilement en tranches d'1 cm d'épaisseur et autorise toutes les

audaces décoratives : papillon, rosace... L'extrême de saumon est délicieux accompagné de crème fraîche, de pommes de terre et saupoudré de quelques tours de moulin à poivre. En entrée ou en plat principal, il régale les palais les plus fins et les plus exigeants.

Economisez 6,99€ sur l'ensemble en choisissant le lot de 2.

Dénomination : Dos de saumon fumé tranché. **Origine :** Écosse. **Composition :** Dos de Salmo salar L (Saumon Atlantique) élevé en Écosse, fumé en filet, salé à la fleur de sel, fumé aux copeaux de hêtre. **Présentation :** emballé sous vide. **Date limite de consommation :** 3 semaines.

À PARTIR DE
29,99 €

**Délices
de Noël**

Réf. C24914 - **Extrême de saumon 300g** **29,99 €**
 (+ port complémentaire 6,10 €)
 Réf. C24915 - **Extrême de saumon 600g** ~~59,98 €~~ **52,99 €**
 (+ port complémentaire 8,00 €)

Délices de Noël

Tout l'or du Périgord sur votre table



Vous serez conquis par l'**exceptionnelle saveur en bouche et la texture fondante de ce foie gras entier** dans sa forme la plus authentique. Juste **éveiné et assaisonné**, puis cuit à faible température quelques minutes pour lui **préserver fraîcheur et onctuosité**. Ce foie gras de canard entier se marie merveilleusement avec notre compotée d'échalotes confites aux framboises (offerte pour l'achat d'un foie gras médaillés 2 x 320 g).

Economisez 9,99€ sur l'ensemble en choisissant le lot de 2 !

Origine : Périgord (Indication Géographique Protégée). **Composition :** Lobe de foie gras de canard, Porto, sel, poivre, sucre, conservateur : nitrite de sodium, antioxygène : acide ascorbique. **Présentation :** 1 lobe de foie gras emballé dans une barquette operculée sous vide. **Poids :** 320 g. **Conservation :** de 2 °C à 4 °C. **Date limite de consommation :** 6 mois. **Composition compotée d'échalotes :** Echalotes 35%, sucre, vin rouge, framboises 7,5%, vinaigre de vin, amidon de maïs, sel, poivre.



OFFERTE

pour l'achat du Foie gras médaillé 2 x 320g

La compotée d'échalotes confites aux framboises : idéale avec votre foie gras médaillé.



Réf. C24881 - Foie gras médaillé 320g	39,99 €
Réf. C24880 - Foie gras médaillé 2 x 320g (+ port complémentaire 2,20 €)	79,98 € 69,99 €

Le magret au foie gras, on n'y résiste pas !



Foie Gras et Gastronomie Landaise

Imaginez un magret confit salé au sel de Guérande et fourré d'un **délicieux foie gras des Landes**. Voilà un mariage de saveurs gourmandes qui fondent dans la bouche et vous laissent un souvenir mémorable. Ce met digne des tables les plus raffinées trouve son origine à Montaut, **région de prédilection de la gastronomie landaise**. Là-bas, les canards sont nourris exclusivement au maïs grain entier. À préparer en toute simplicité, il s'accompagne à merveille d'une sauce au miel, de champignons des bois, de raisins ou de groseilles.

Origine : France. Fabriqué dans les Landes. **Composition :** magret de canard, bloc de foie gras 20 %, gélatine, sel de Guérande, poivre. **Conservateur :** sel nitrité. **Présentation :** lot de 2 magrets emballés sous vide. **Poids :** 400 g chacun. **Conservation :** de 2 °C à 4 °C. **Date limite de consommation :** 30 jours garantis.



FR 46.259.01 CE

Réf. C24921 - Magret au foie gras (+ port complémentaire 6,10 €)	49,99 €
--	---------



A PARTIR DE
49,99 €



FR
46.259.01
CE



Riche en goût et divinement relevé

Exclusivement issu de canards du Périgord élevés au grain, ce foie gras doit à cette authenticité son inimitable parfum et son moelleux voluptueux à la dégustation. Préparé selon une recette ancestrale, il prend ici un caractère et **une saveur divine qui relèvent de la grande cuisine !** Cuit entier, à peine salé, ce foie gras a ensuite longuement mariné dans une liqueur de ratafia rehaussée d'une mignonnette d'un poivre très aromatique, originaire de Malaisie et **réputé pour être le meilleur du monde : le poivre de Sarawak.** À déguster sur une tartine de pain de campagne légèrement grillée.

Economisez 24,99€ sur l'ensemble en choisissant le lot de 2 !

Foie gras de canard entier mariné au ratafia et au poivre de Sarawack. **Origine :** Périgord (Indication Géographique Protégée). **Composition :** lobe de foie gras de canard, ratafia, conservateurs (sel nitrité, acide ascorbique), gelée, poivre de Sarawak 0,5 %. Poids net : 420 g. **Conservation :** de 0 à 4 °C. **Date limite de consommation :** 6 mois. Présenté moulé dans une barquette operculée sous vide. **Livré avec :** une lyre à découper.

Réf. C24922 - Foie gras de canard au poivre de Sarawak	49,99 €
Réf. C24923 - Foie gras de canard au poivre de Sarawak x2	99,98 € 74,99 €

Un élégant service à foie gras

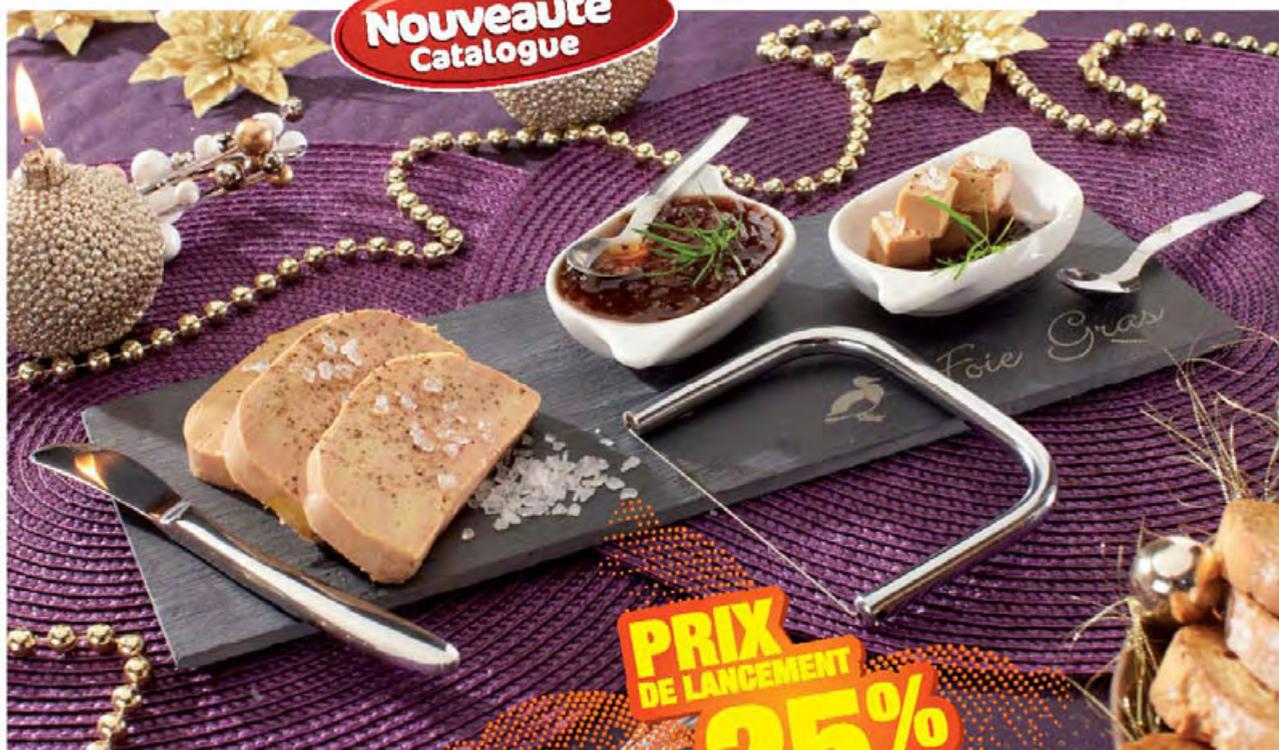
Pour les fêtes, ce service pourra trôner au centre de votre table ! Très design, **il vous permet de créer une présentation haut de gamme de votre foie gras.** D'autant qu'il est assorti d'une lyre, avec laquelle vous obtiendrez une découpe parfaite quelle que soit l'épaisseur désirée.

Le Service foie gras se compose de : une ardoise (30 x 12 cm) marquée au laser, une lyre à foie gras, 2 porcelaines ovales, 2 cuillères mise en bouche, 6 tartineurs. Dimensions : 30 x 12 cm.

Réf. C24885 - Service foie gras tendance
~~29,99 €~~ **22,49 €**



LEBRUN
Couverts & Orfèvrerie



Nouveauté
Catalogue

PRIX
DE LANCEMENT
-25%

Délices
de Noël



RECEVEZ
GRATUITEMENT

La cocotte saveur gourmet,

DÈS 50 € D'ACHAT*
dans votre catalogue
Téléshopping...



Afin de mieux respecter la fraîcheur de nos produits, ceux-ci seront livrés par transporteur spécial. Pensez -y ! Pour être livré avant les Fêtes, commandez avant le 05 décembre 2010...

*Hors frais de port complémentaires et forfaitsaires.

Commandez vos produits avant qu'il ne soit trop tard :



Utilisez le bon de commande joint à votre catalogue



ou appelez au **3650** tous les jours même le dimanche de 7h à 21h
(0,34 € TTC/mn hors coût éventuel selon opérateur)



ou sur Internet **www.teleshopping.fr**
en indiquant votre télécde (situé au dessus de votre adresse).

**PRIX INDIQUÉS VALABLES
DU 15/11/2010 AU 15/02/2011
PRIX BARRÉS DU 15/11/2010
AU 19/12/2010.**

**TELE
SHOPPING**