

SE 10-21 | 03.03. - 24.05.2025

















Prix sans TVA / sous réserve de modification de prix / offre sans engagement / jusqu'à épuisement des stocks

Berne T 058 571 45 45 bern@merat.ch

Zurich T 058 575 00 00 zuerich@merat.ch Bale T 058 575 01 01 basel@merat.cl

Genève T 058 575 01 09 romandie@merat.ch T 058 575 00 60 luzern@merat.ch

Romandie T 058 575 01 09 romandie@merat.ch essin 1091 935 75 50 icino@merat.ch

Grisons T 058 571 41 50 graubuenden@merat.ch





SE 10-21 | 03.03. - 24.05.2025

















Lorsqu'on cueille l'ail des ours, il est important de faire preuve de prudence, car il peut être facilement confondu avec les perce-neiges toxiques et les colchiques automnales. L'odeur intense et aillée des feuilles aide à les distinguer.

 $Prix\ sans\ TVA\ /\ sous\ réserve\ de\ modification\ de\ prix\ /\ offre\ sans\ engagement\ /\ jusqu'à\ épuisement\ des\ stocks$

Berne T 058 571 45 45 bern@merat.ch

Zurich T 058 575 00 00 zuerich@merat.ch Bale T 058 575 01 01 basel@merat.ch

Genève T 058 575 01 09 romandie@merat.ch T 058 575 00 60 luzern@merat.ch

Romandie T 058 575 01 09 romandie@merat.ch Tessin T 091 935 75 50 ticino@merat.ch

Grisons F 058 571 41 50 graubuenden@merat.ch





SE 10-21 | 03.03. - 24.05.2025

Poulet Cuisse Steak avec marinade ail d'ours 6xenv150g

1841.061.601.10 CH env. 0.9 kg / paquet



Poulet Poitrine ail d'ours 10x150q

1841.810.631.10 CH env. 1.5 kg / paquet



26.90 Fr./kg

Poulet Cordon Bleu ail d'ours pané 10x180g

1841.861.704.00 CH env. 1.8 kg / paquet



Saumon filet avec peau sans arête marinade ail d'ours 10x150q SG

1841.910.800.60 NOR env. 1.5 kg / paquet



24.90 Fr./kg

Crevettes brochette marinade ail d'ours 10x100q SG

1841.910.045.66 VNM env. 1 kg / paquet



20.90 Fr./kg

Dans le rayon des légumes, vous trouverez des asperges blanches avec une pointe claire ou violette, ainsi que des asperges vertes. La différence ne réside pas dans les variétés, mais dans le moment de la récolte et l'exposition au soleil: les asperges blanches sont récoltées dès qu'elles percent la terre, tandis que les asperges vertes ont le droit de s'exposer au soleil et d'en tirer leur couleur. Les deux variétés offrent des expériences gustatives uniques et sont très polyvalentes en cuisine.

Prix sans TVA / sous réserve de modification de prix / offre sans engagement / jusqu'à épuisement des stocks

Berne T 058 571 45 45 bern@merat.ch

Zurich T 058 575 00 00 zuerich@merat.ch T 058 575 01 01 basel@merat.ch

Genève T 058 575 01 09 romandie@merat.ch T 058 575 00 60 luzern@merat.ch

Romandie T 058 575 01 09 romandie@merat.ch Tessin T 091 935 75 50 ticino@merat.ch

Grisons T 058 571 41 50 graubuenden@merat.ch

