

Manor

Un Noël étoilé

-40%



+44
points



22.70

37.90

Azienda Agricola
Frescobaldi

Tenuta Perano

Chianti Classico
Riserva DOCG 2018,
Italie,
75 cl (10 cl = 3.03)



19.50

Dinde

IP-SUISSE

Suisse,
prix par kg

Manor s'engage en faveur du bien-être animal.

Offres valables dans la limite des stocks disponibles. Prix en CHF. Sous réserve de modification de millésime et de prix et d'erreurs d'impression et typographiques.

Retrouvez tous nos produits sur [manor.ch](https://www.manor.ch)

Valable du mardi 6.12 au sam. 31.12.22



MANOR[®] FOOD
SPECIAL EVERYDAY

Joyeuses fêtes!

Dans ce catalogue, découvrez l'étendue de nos offres pour faire pétiller vos fêtes de fin d'année. Testez nos recettes en suivant nos tutoriels sur manor.ch, trouvez des idées cadeaux et profitez de nos promotions: pour les fêtes, des dizaines de prix se font tout petits pour vous permettre de concevoir de grands réveillons!

Recettes

Découvrez toutes nos recettes sur manor.ch



SCANNEZ LE CODE QR et suivez les vidéos qui détaillent toutes les étapes de préparation de nos recettes.

Avancez à votre rythme et recueillez les conseils de nos cheffes pour être sûres de réussir et de dresser vos plats aussi bien qu'eux.

Offres spéciales

Découvrez dans ces pages une sélection de produits savoureux à petits prix et ne ratez pas notre fameux calendrier de l'Avent: vous ne résisterez pas à ses offres exceptionnelles, valables chacune seulement 24h.



Cartes cadeaux



Pour Noël, soyez sûr-es de faire plaisir à celles et ceux que vous aimez en leur offrant mieux qu'un cadeau, une carte cadeau Manor!

Une valeur sûre

Définissez simplement le montant souhaité. La carte cadeau est valable immédiatement dans toutes les filiales Manor et sur manor.ch.

Un cadeau responsable

Les cartes cadeaux Manor sont fabriquées à partir de carton FSC ou de plastique recyclé.

La liberté en cadeau

Soyez sûr-es de ne pas vous tromper de cadeau en offrant mieux qu'une carte: la liberté de choix.

Nos engagements et services



Frais et fait maison

Toutes les offres faits maison de Manor Food proviennent de nos experts, qui recherchent chaque jour les meilleurs ingrédients et ne sélectionnent que les meilleurs produits de petits producteurs de confiance. Les produits sont frais et préparés avec amour dans chaque filiale.



Le meilleur du bio

Savourez des produits bio d'une qualité unique. Ils proviennent d'exploitations durables certifiées, soigneusement sélectionnées pour leur véritable engagement en faveur des animaux et de la nature.



Gagner maintenant des points

Vous gagnez de précieux points à chaque fois que vous effectuez un achat avec la carte Manor World Mastercard® ou la carte de fidélité Manor. 500 points = CHF 5.- que vous pouvez utiliser à tout moment chez Manor.

Sous réserve de modifications de prix et d'erreurs d'impression et typographiques.

Découvrez chaque jour une nouvelle offre sur manor.ch



Recette de Noël

RISOTTO AUX TRUFFES ET AUX NOIX DE SAINT-JACQUES

POUR 4 PERSONNES

Temps de préparation: 25 min

Temps de cuisson: 18 min

- 450 g noix de Saint-Jacques de grande taille sans corail (12 pièces)
- 1 truffe de 25 g (si possible truffe melanosporum), ou huile de truffe blanche
- 250 g de riz pour risotto (si possible Arborio)
- 1 échalote, 2 gousses d'ail
- 1 l de bouillon de volaille
- 80 g de parmesan en bloc
- 1 bouquet garni, 2 branches de thym frais
- 5 cl de vin blanc sec
- 50 g de beurre
- huile d'olive, sel, poivre

Préparation:

Epluchez et hachez l'échalote et l'ail. Râpez le parmesan.

Dans une casserole, faites suer les échalotes, l'ail et le bouquet garni sans coloration avec 50 g de beurre pendant 3 min. Ajoutez le riz et mélangez sur le feu pendant 20 s.

Déglacez au vin blanc puis versez ¼ du bouillon de volaille. Faites cuire 15 min en ajoutant du bouillon au fur et à mesure.

Effeuillez le thym frais.

À l'aide d'une mandoline à truffe, taillez les truffes en fines lamelles. Concassez les moins belles lamelles de truffe au couteau.

Faites dorer les noix de Saint-Jacques 2 min sur chaque face dans une poêle anti-adhésive ou sur une plancha avec un filet d'huile d'olive et

du sel.

Mélangez le riz cuit et crémeux avec le parmesan râpé et la truffe concassée. Salez et poivrez.

Disposez le risotto dans 4 assiettes. Répartissez les Saint-Jacques par-dessus et parsemez de thym puis de lamelles de truffe. Arrosez d'un filet d'huile d'olive.

Option sans truffe fraîche: remplacez les truffes fraîches par un filet d'huile de truffe au moment de servir.



Suivez la recette complète en vidéo.

VIN CONSEILLÉ



-31%

+32 points



16.95

24.90

Famille Hugel Estate

Riesling

Alsace AOC 2017

France, 75 cl (10 cl = 2.26)

Les entrées

FROMAGES NOBLES POUR MENU ROYAL

Le célèbre Stilton anglais, un sublime fromage de brebis aux truffes ou un gorgonzola à savourer à la cuillère: nos fromages sélectionnés pour les fêtes sont de véritables pépites gastronomiques.

-40%*

TRUFFÉ ET CRÉMEUX

Brie de Meaux avec 1,3 % de truffes, France
3.75 au lieu de 6.30 par 100 g

EFFET GARANTI

Stilton au porto, Angleterre
4.50 par 100 g

PLATEAU LUISIER

Coffret Luisier spécial Noël, France/Suisse
4.50 par 100 g

VIN CONSEILLÉ



-28%

+58 points



29.90

41.90

Château de Pressac
Grand Cru Classé
Saint-Émilion AOC 2017
France, 75 cl (10 cl = 3.99)

1. Moliterno à la truffe**, Italie, - 30% **4.50** au lieu de 6.45 par 100 g

2. Gorgonzola à la cuillère douce, Caseif icio Brusati, Italie, **2.55** par 100 g

3. Brillat-Savarin, France, **3.95** par 100 g 4. Plateau Luisier: Brillat-Savarin, Fromage du

Val d'Hérens, Comté, Gletscherbach, Maroilles, Fourme d'Ambert, Suisse et France, **4.50** par 100 g

COMMENT RENDRE LA CHARCUTERIE SEXY?

Pour les fêtes, nous faisons honneur à une charcuterie d'exception accompagnée du plus noble des champignons. Cochonnaille au niveau Master, avec de la truffe blanche rappée sur vos préparations, ou de la truffe noire à la saveur intense.



-21%

+28 points



14.95

18.95

Château Cesseras

Minervois La Livinière AOC 2019

France, 75cl (10cl = 2.-)



PÉTALES DE MORTADELLE

Un goût si unique par le fait de sa préparation: ficelée avec la couenne et cuisson lente dans un four en pierre.

4.90 par 100 g

TRUFFES BLANCHES OU NOIRES?

Les truffes blanches au parfum intense et au goût discret, se rattachent au-dessus des risottos, tagliolini, œufs ou pommes de terre, mais ne se cuisinent pas. Plus chères et plus rares que les truffes noires, on les achète d'octobre à décembre. Vendue de décembre à mars, la truffe noire au goût soutenu peut être cuite avec des plats de viande, des pâtés ou des volailles.

1. Mortadella Favola Gran Riserva*, Italie, 4.90 par 100 g | 2. Salami La Prosciutta*, sans conservateurs, Italie, 5.90 par 100 g | 3. Pâté de veau en croûte, Suisse, 5.35 par 100 g | 4. Jambon cru du Val Piora**, Suisse, -30% 5.50 au lieu de 7.90 par 100 g | 5. Salami aux truffes Villani***, Italie, env. 220 g, -20% 5.30 au lieu de 6.65 par 100 g | 6. Viande séchée race d'Herens, Suisse, 9.90 par 100 g | 7. Truffes noires et blanches, Italie, prix du jour

*non disponible aux marchés Manor Food de Delémont, de Morges, de Nyon, et d'Yverdon. ** valable du 20.12.-26.12.2022 *** valable du 13.12.-19.12.2022

Quel caviar choisir?

Exclusive
at MANOR

Pas besoin de figurer dans le classement des grandes fortunes pour s'offrir du caviar pendant les fêtes. Dégustez-le à la cuillère ou avec des garnitures neutres: blinis, crème fraîche ou même pommes de terre pour varier.

Le saviez-vous?
Aujourd'hui, commandé
avant midi, demain livré
dans toute la Suisse.*
Commandez mainte-
nant en ligne:



20x
points

du 19.12 au 31.12.2022
profitez de notre
offre sur le caviar
Manor Everyday

LA LÉGENDE CAVIAR

Caviar Beluga
Impérial Manor, Bulgarie
30 g 238.-, 50 g 395.-,
100 g 785.-, 200 g 1560.-

LA STAR CAVIAR

Caviar Manor Everyday,
Tibet VRC
30 g 39.50, 50 g 59.50,
100 g 115.-, 200 g 225.-,
500 g 540.-

LE VIRTUOSE

Caviar Oscietre Royal Manor,
Uruguay
30 g 79.-, 50 g 120.-,
100 g 230.-, 200 g 450.-

VIN CONSEILLÉ



-10.-

+78
points



39.90

49.90

Champagne Delamotte
Blanc de Blancs
Champagne AOC
France, 75 cl (10 cl = 5.32)

*livraison gratuite pour toute commande supérieure à CHF 200.- / Pas de livraison le dimanche et le lundi.

Votre caviar livré à la maison. Commandez sur [manor.ch](https://www.manor.ch)



4 huîtres, 4 saveurs

Vous n'y connaissez rien à l'élevage des huîtres? Nous si! Nous avons sélectionné ces quatre variétés exceptionnelles que vous pouvez déguster en toute confiance, avec une goutte de citron ou de vinaigre à l'échalotte, ou encore gratinées au four.

-20%

PUISSANTE ET IODÉE

Huître Ostra Regal*,
Boutrais, Irlande, élevage,
bourriche de 12 pces
31.- au lieu de 39.-
(1 pce = 2.59)

-25%

CROQUANTE ET SUCRÉE

Huîtres fines de claires**,
Boutrais, France, élevage,
bourriche de 12 pces avec
couteau à huîtres gratuit.
14.50 au lieu de 19.50
(1 pce = 1.21)

-20%

DÉLICATEMENT SUCRÉE-SALÉE

Huîtres de Céline*,
Boutrais, France, élevage,
bourriche de 12 pces
20.- au lieu de 25.-
(1 pce = 1.67)

SALINE ET MINÉRALE

Huîtres Krystale,
France, élevage,
bourriche de 12 pces
31.90 (1 pce = 2.66)

VIN CONSEILLÉ



-20%

+54
points



27.90

34.90

L&S

Lucie Cheurlin

Brut Bio

Champagne AOC

France, 75 cl (10 cl = 3.72)

Les poissons



C'est pas pour nous vanter, mais côté poissonnerie, c'est nous les boss:
issus de la pêche ou d'élevages durables, nos poissons sont d'une fraîcheur, d'une variété et d'une qualité exceptionnelles.

CHAIR FINE ET DÉLICATE

Sole, pêchée
en Atlantique
Nord-Est
5.95 par 100 g



CRU OU SNACKÉ

Filet de thon albacore,
pêche à la ligne, pêché en
océan Indien Est, océan
Indien Ouest, océan
Pacifique Centre-Ouest,
issu de la pêche durable,
FOS, 6.45 par 100 g



TENDRE ET PAUVRE EN GRAISSE

Filet royal de cabillaud,
pêche à la ligne, pêché en
Atlantique Nord-Est, issu de
la pêche durable, FOS
4.95 par 100 g



SAVEUR SUBTILE

Bar* pêché en
Atlantique Nord-Est
5.95 par 100 g

CHAIR FERME ET SAVOUREUSE

Filet de baudroie,
pêchée en Atlantique
Nord-Est, issue de
la pêche durable
8.95 par 100 g



GOÛT DÉLICATEMENT ÉPICÉ

Filet de saumon,
Ecosse, issu de
l'élevage durable, FOS
4.95 par 100 g



VIN CONSEILLÉ



+88
points



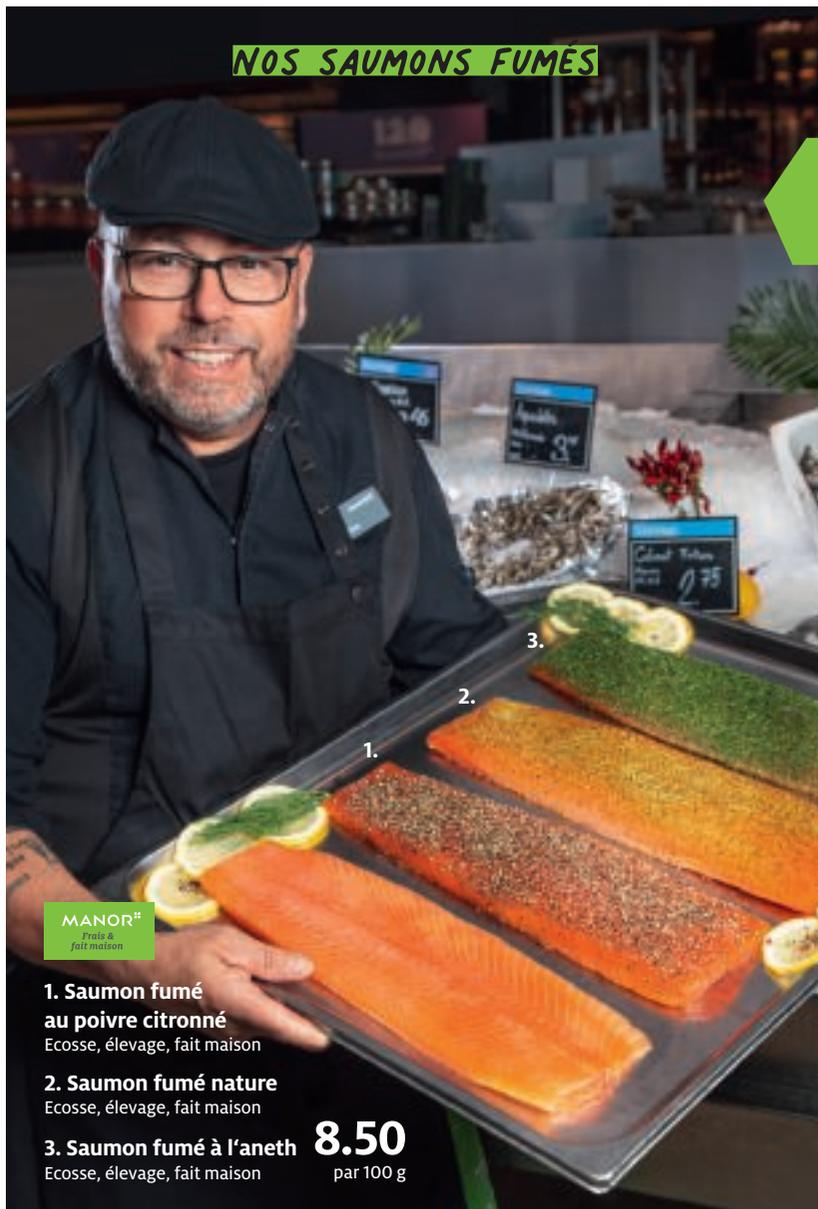
44.90

Champagne
Clarevallis Extra Brut Bio
Champagne AOC
France, 75 cl (10 cl = 5.99)

Le saumon fumé fait maison

NEW

NOS SAUMONS FUMÉS



MANOR[®]
Frais & fait maison

1. Saumon fumé au poivre citronné
Ecosse, élevage, fait maison

2. Saumon fumé nature
Ecosse, élevage, fait maison

3. Saumon fumé à l'aneth
Ecosse, élevage, fait maison

8.50
par 100 g

Pascal Antion

Expert en poisson Manor Food Genève

Nous sommes réputés pour la qualité de notre saumon fumé. Il est de toute première qualité et nous le fumons nous-mêmes dans notre poissonnerie.

Notre délicieux saumon provient d'un élevage durable en Ecosse. Les saumons sont élevés dans les eaux froides et les forts courants de la pointe nord de l'Ecosse.

Dès l'arrivée de la livraison, le filet de saumon, fileté à la main, est aussitôt transformé. Pour le salage, le filet de saumon est massé avec un mélange de fleur de sel et de sucre. Après une nuit de repos, nous procédons au fumage. Le fumage se fait traditionnellement à froid avec du bois d'hickory, ce qui donne au saumon un goût inimitable. Ensuite, nous marinons une partie des filets de saumon avec diverses épices et des herbes, l'autre partie restant nature. A vous de faire votre choix selon vos préférences.



MANOR[®]
Frais & fait maison

8.50 par 100 g

Plateau trio de saumon fumé
Saumon fumé nature, à l'aneth et au poivre citronné, câprons (fruit du caprier), quantité recommandée par personne: 100 g

VIN CONSEILLÉ



-23%

+38 points



19.95

25.95

Les Frères Dubois
Dézaley-Marsens
Lavaux AOC 2021
Suisse, 70 cl (10 cl = 2.85)

Les fruits de mer

NEW

POUR LES FÊTES, DES PRODUITS D'EXCEPTION AU GOÛT DU LARGE

CHARNU ET TENDRE

Homard américain fraîchement cuit, pêché en Atlantique Nord-Ouest
6.95 par 100 g

CHAIR TENDRE ET ÉPICÉE

Crevettes géantes entières * crues, pêchées en Atlantique Centre-Est, 8.95 par 100 g



-20%**

GOÛT DE NOISETTE

Noix de St-Jacques sans corail, pêchées en Atlantique Nord-Ouest
7.15 au lieu de 8.95 par 100 g

1. Demi-langouste, 6.95 par 100 g |

2. Vongole Veraci*, Italie, issues d'élevage durable, 2.90 par 100 g |

3. Vongole Lupini*, pêchées en Méditerranée, 2.40 par 100 g

VIN CONSEILLÉ



-20%

+38 points



19.90

24.90

Louis Jadot Chablis
Chablis AOC 2021
France, 75 cl (10 cl = 2.66)



PLATEAU ROYAL HOMARD

Homard cuit, crevettes entières cuites, langoustines cuites, pinces de tourteaux cuites, bulots cuites, bigorneaux cuites, crevettes grises cuites, citron pour 4 personnes 1,7 kg 75.- (4.42 / 100 g)



FONDUE DE POISSONS PREMIUM

Filet de thon albacore, crevettes tail-on crues, filet de baudroie, filet d'espadon, noix de St-Jacques, filet de saumon 6.95 par 100 g



MANOR[®]
Frais & fait maison

MANOR[®]
Frais & fait maison



85.-

Plateau Langouste

Langouste cuite, crevettes entières cuites, langoustines cuites, pinces de tourteaux cuites, bulots cuites, bigorneaux cuites, crevettes grises cuites, citron pour 4 personnes 1,7 kg (100 g = 5.-)



55.-

Plateau Tourteau

Tourteau cuit, crevettes entières cuites, langoustines cuites, pinces de tourteaux cuites, bulots cuites, bigorneaux cuites, crevettes grises cuites, citron pour 4 personnes 1,5 kg (100 g = 3.67)

VIN CONSEILLÉ



-22%

+38 points



19.95

25.90

Jean-René Germanier

Petite Arvine

Valais AOC 2021

Suisse, 75 cl (10 cl = 2.66)

La boucherie

ÇA VA SENTIR BON DANS LA MAISON



1.

2.



3.

-20%

GOÛT INTENSE

20% sur tout l'assortiment Sashi-Beef, p. ex. côte de bœuf Sashi-Beef dry aged**, Finlande 7.90 au lieu de 9.90 par 100 g

-35%

TENDRE ET JUTEUX

Filet de bœuf***, Irlande 6.95 au lieu de 10.80**** par 100 g

VIN CONSEILLÉ



-11%

+92 points



46.90

52.90

Tenuta dell'Ornellaia
Le Serre Nuove
Bolgheri DOC 2020
Italie, 75 cl (10 cl = 6.26)

1. Cochon de lait (sans tête)*, Allemagne, 2.80 par 100 g | 2. Gigot d'agneau Sisteron*, France, -20% 3.95 au lieu de 4.95***** par 100 g | 3. Entrecôte de bœuf dry aged Swiss Angus*, Suisse, 9.95 par 100 g | 4. Racks de veau IP-SUISSE*, Suisse, 6.95 par 100 g

* non disponible aux marchés Manor Food de Delémont et de Nyon. ** non disponible aux marchés Manor Food de Delémont, de Morges, de Nyon et d'Yverdon. *** Non disponible dans le marché Manor Food de Delémont. **** en promotion du 13.12.2022 au 26.12.2022 ***** en promotion du 20.12.2022 au 26.12.2022

QUELLES VOLAILLES POUR LE RÉVEILLON?

Parmi ces volailles d'exception, vous trouverez la pièce maîtresse de votre repas de fête dans votre boucherie Manor.



-34%

CHAIR MOELLEUSE ET FONDANTE

Chapon fermier,
blanc ou jaune, France
2.10 au lieu de 3.20*** par 100 g

VIN CONSEILLÉ



-16%

+38
points



19.95

23.90

**Tenuta di Biserno
Insoglio del Cinghiale**

Toscana IGT 2020
Italie, 75cl (10cl = 2.66)

1. Chapon de Bresse, roulé, sélection Miéral*, France, 7.55 par 100 g | 2. Poularde de Bresse, sélection Miéral*, France, 5.55 par 100 g | 3. Caille farcie, diverses sortes, p. ex aux raisins**, France, 5.25 par 100 g | 4. Pintade farcie aux morilles & à l'armagnac**, France, 3.60 par 100 g | 5. Pintade fermière, sélection Miéral*, France, 3.50 par 100 g

Les meilleures viandes à fondue

En version bourguignonne découpées en morceaux ou chinoise émincées en fines lamelles, les fondues de viande sont les stars des fêtes! Des viandes exceptionnelles tranchées selon vos souhaits, à plonger dans une huile végétale ou un bouillon fait maison.

-27%

MANOR®
Frais & fait maison

**GOURMANDE
ET SAVOUREUSE**

Fondue chinoise de rumpsteak de bœuf, fraîchement coupé à la main*, Irlande 6.45 au lieu de 8.90** par 100 g



MANOR®
Frais & fait maison

8.90

Fondue bourguignonne de rumpsteak de bœuf*
rumpsteak de bœuf, Suisse,
env. 800 g pour 4 personnes, prix par 100 g



MANOR®
Frais & fait maison

14.-

Charbonnade de bœuf Royal Krøwa*
entrecôte de bœuf, Pologne,
env. 600 g pour 4 personnes, prix par 100 g

VIN CONSEILLÉ



-31%

+24 points



12.95

18.95

Castello ColleMassari

Riserva Bio

Montecucco DOC 2017
Italie, 75 cl (10 cl = 1.73)





**FINE ET
SUPER
TENDRE**

Fondue chinoise de veau IP-SUISSE*, veau fermier de l'Emmental IP-SUISSE, Suisse
8.95 par 100 g



**MARINADE
AUX ÉPICES**

Fondue chinoise de bœuf, épicée, fait maison*, filet de coin de bœuf, Suisse
6.45 par 100 g



**NEW
ARTISANALE ET
SANS ADDITIF**

Diverses sauces selon recette maison**, Suisse, gobelet de 140 g 4.50 p. ex sauce au curry



MANOR#
Frais & fait maison

4.40

**Fondue chinoise de poulet
IP-SUISSE***

poitrine de poulet IP-SUISSE, env. 800 g pour 4 personnes, prix par 100 g



MANOR#
Frais & fait maison

4.40

**Fondue bressane de volaille
fait maison***

poitrine de poulet et de dinde IP-SUISSE, env. 800 g pour 4 personnes, prix par 100 g

VIN CONSEILLÉ



-20%

+34 points



17.50

21.90

Tenuta San Guido
Le Difese
Toscana IGT 2019
Italie, 75 cl (10 cl = 2.34)

* non disponible aux marchés Manor Food de Delémont, de Morges, de Nyon et d'Yverdon. ** non disponible dans le marché Manor Food de Delémont.

Recette de Noël

**DINDE RÔTIE AUX HERBES, LÉGUMES RACINES À L'ORANGE
ET HOUMOUS CHAUD À LA BETTERAVE**

NEW

POUR 8 À 10 PERSONNES

Temps de préparation: 1h 30 min

Temps de cuisson: 3h 30 min

Temps de repos: 30 min

Dinde rôtie aux herbes

- 1 dinde de 4 kg
- 5 cl huile d'arachide
- 50 g de beurre doux
- Bottes de thym, romarin et sauge
- 6 feuilles de laurier
- 1 tête d'ail
- Sel, poivre

Préchauffez le four à 210°C.

Placez la dinde dans un grand plat allant au four. Arrosez d'un bon filet d'huile d'arachide. Salez et poivrez l'intérieur et l'extérieur de la dinde.

Placez à l'intérieur de la dinde 50 g de beurre, 6 gousses d'ail préalablement écrasées, 3 branches de thym, 3 branches de romarin, 2 branches de sauge et 3 feuilles de laurier.

Répartissez autour de la dinde l'ail restant ainsi que 3 branches de thym, 3 branches de romarin et 3 feuilles de laurier. Enfouez 30 min. pour parfumer le jus. A l'aide d'une grosse cuillère

ou d'une petite louche, arrosez la volaille avec le jus présent au fond du plat.

Baissez la température du four à 150 °C et prolongez la cuisson de 3h. Arrosez la dinde de son jus toutes les 30 min. Effeuiliez et ciselez le reste de thym et de romarin.

La dinde est cuite lorsque le jus qui en coule en la retournant n'est plus couleur rouge sang.

En fin de cuisson, retirez du plat l'ail et les herbes cuites.

Versez les herbes ciselées fraîches dans le plat pour parfumer le jus.



**Suivez la recette
complète en vidéo.**



Houmous chaud aux betteraves

- 1,3 kg de pois chiches cuits (poids une fois égouttés)
- 1 cs de cumin, paprika et curcuma en poudre
- 3 citrons jaunes
- 5 gousses d'ail
- 5 branches de persil plat
- 20 g de graines de sésame
- 20 g de pistaches concassées
- 18 cl d'huile d'olive
- 1 petite betterave rouge (150 g)

Epluchez et tranchez finement les betteraves. Salez, poivrez et faites revenir les tranches de betteraves 10 min avec 3 cl d'huile d'olive. Retournez-les à mi-cuisson. Pressez un citron dans la poêle en fin de cuisson. Salez et poivrez.

Réservez au chaud dans la poêle.

Egouttez les pois chiches. Epluchez et hachez l'ail. Râpez les zestes d'un citron et pressez les 2 restants. Filtrez le jus de citron. Effeuillez le persil.

Disposez les pois chiches sur une grande plaque de cuisson. Arrosez de 5 cl d'huile d'olive, parsemez de cumin, de paprika, de curcuma, de piment et d'ail râpé. Enfournez 10 min à 150°C.

Mixez les pois chiches avec le jus et les zestes de citron, un peu de sel et l'huile d'olive restante. Rectifiez l'assaisonnement avec du sel et des épices si nécessaire.

Disposez le houmous chaud dans un plat.

Agrémentez-le de betterave, de feuilles de persil frais, de pistaches et de sésame.

Servez chaud.

VIN CONSEILLÉ



-21%

+34 points



17.95

22.90

Maison Alexandrins
Crozes-Hermitage
Crozes-Hermitage AOC 2018
France, 75cl (10cl = 2.40)

Les desserts

MANOR[®]
Frais & fait maison

21.50
Bûche exotique
fait maison, Suisse,
500 g (100 g = 4.30)

INDISPENSABLES, MÊME QUAND ON N'A PLUS FAIM

MANOR[®]
Frais & fait maison

1.20
Mignons
fait maison, Suisse,
prix par pièce



MANOR[®]
Frais & fait maison

17.50
Bûche chocolat
fait maison, Suisse,
400 g (100 g = 4.37)



MANOR[®]
Frais & fait maison

21.50
Bûche fraises
chocolat blanc,
vanille, fait maison,
Suisse, 500 g
(100 g = 3.90)



12.-
Macarons assortis 10 pces
Suisse, 125 g (100 g = 9.60)



MANOR[®]
Frais & fait maison



15.95
Panettone poire choco
fait maison, Suisse, 500 g
(100 g = 3.19)

VIN CONSEILLÉ



-33%

+18 points



9.95

14.95

Tenuta il Falchetto Moscato d'Asti
Moscato d'Asti DOCG 2021,
Italie, 75 cl (10 cl = 1.33)

Découvrir les fruits exotiques

Soleil et exotisme s'associent pour faire de votre fin de réveillon un moment aussi chaud qu'un après-midi sur une plage des Caraïbes.

ANANAS DU BÉNIN

Fruité et juteux
Bénin
4.95 / pce

TAMARILLO

Entre le melon et la tomate rouge.
Colombie
1.95 / pce

-25%*

GRENADILLE

Pulpe transparente au goût aigre-doux
Colombie
1.65 au lieu de 2.20 / pce

FRUIT DE LA PASSION

Acidulé, parfait pour les desserts.
Colombie
9.50 / kg

KIWANO

Aussi beau que bon.
Entre citron vert et fruit de la passion.
France
2.50 / pce

PITAHAYA ROUGE

Le fruit d'une plante qui ne pousse que la nuit!
Maroc, Vietnam
5.95 / pce

PHYSALIS

Petite bille juteuse entre prune et framboise.
Colombie
2.95 / pce

Exclusive
at MANOR

Les douceurs

DES CADEAUX DE BON GOÛT

Pas de Noël sans panettone ou pandoro italiens. Légers et aérés, ils existent en huit recettes que vous aurez forcément toutes envie d'offrir et de goûter vous-même (on vous connaît).

20x
points

du 5.12 au
19.12.2022 profitez
de l'offre sur tout
l'assortiment
de panettone et
pandoro

-20%



16.95

Panettone
il Viaggiator Goloso
Italie, 750 g (100 g = 2.26)



15.95

~~19.95~~
Panettone
Poire et chocolat
il Viaggiator Goloso
Italie, 750 g (100 g = 2.13)



21.95

Panettone
Fruits exotiques
il Viaggiator Goloso
Italie, 1 kg



23.95

Pandoro di Verona
au chocolat noir
il Viaggiator Goloso
Italie, 1 kg



29.95

Panettone
Marrons glacés
Sélection Manor
Italie, 1 kg



32.95

Panettone
Crème Limoncello
Sélection Manor
Italie, 1 kg



Exclusive
et MANOR



19.95
Coffret cadeau
avec Panettone Lindt
6 pièces



21.95
Pralinés surfins
Exclusive Cailler
Suisse, 244 g (100 g = 9.-)



19.95
Collection de chocolats à la liqueur
Anthon Berg
328 g (100 g = 6.09)



20.90
Chocolats à la liqueur
Villars
Suisse, 250 g (100 g = 8.36)



15.95
Marrons glacés
il Viaggiator Goloso
12 pce., Italie, 240 g (100 g = 6.65)



-20%



47.95
~~59.95~~
Pralinés du Confiseur
Lindt
Suisse, 1 kg



15.95
Bâtonnets pralinés Connaisseurs
Lindt
Suisse, 255 g (100 g = 6.26)



29.95
Assortiment de Tartufini
Italie, 400 g (100 g = 7.49)



24.95
Boîte de Tartufini assortis
La Perla
Italie, 310 g (100 g = 8.05)



Les vins Suisses



NOS MEILLEURS CRUS

Les meilleurs vins du Valais, du Tessin et des Grisons sont rassemblés dans notre sélection validée par notre référence ultime: Paolo Basso, le meilleur sommelier du monde.



-15%

+76 points



38.90

45.90

Jean-René Germanier
Cayas Syrah
Valais AOC 2019
Suisse, 75cl (10cl = 5.19)



-16%



+40 points



20.90

24.95

Les Frères Dubois
Château de Glérolles
Grand Cru
Réserve Blanc
Lavaux AOC 2020
Suisse,
75cl (10cl = 2.79)



-15%



+96 points



48.90

58.-

Jean-René
Germanier
Cornalin Champmarais
Valais AOC 2018
Suisse, 75cl (10cl = 6.52)



-15%

+98 points



49.90

59.-

Quattromani
Ticino DOC 2019
Suisse, 75cl (10cl = 6.66)



-20%

+68 points



34.90

43.90

Brivio Riflessi d'Epoca
Ticino DOC 2019
Suisse, 75cl (10cl = 4.66)



-20%

+44 points



22.90

28.90

Trapletti Ló Merlot
Ticino DOC 2020
Suisse, 75cl (10cl = 3.06)



**LA SÉLECTION
DE PAOLO BASSO**

Meilleur sommelier du monde 2013
Meilleur sommelier d'Europe 2010



+20%

+30 points



15.95

19.95

**Maison Gilliard Johannisberg
Porte de Novembre**
Valais AOC 2021
Suisse, 75 cl (10 cl = 2.13)



+20%

+36 points



18.95

23.90

**Obrist
Château de Chardonne**
Lavaux AOC 2020
Suisse, 75 cl (10 cl = 2.53)



+20%

+30 points



15.95

19.95

**Les Frères Dubois
Braise d'Enfer**
Lavaux AOC 2021
Suisse, 70 cl (10 cl = 2.28)



+22%

+38 points



19.95

25.90

**Vinattieri Ticino Roncaia
Bianco di Merlot**
Bianco del Ticino DOC 2020,
Suisse, 75 cl (10 cl = 2.66)



+20%

+38 points



19.90

24.90

**Domaine des Muses
Heida**
Valais AOC 2020
Suisse, 75 cl (10 cl = 2.66)



+25%

+28 points



14.95

19.95

**Domaine Rouvinez
Nez Noir Blanc**
Valais AOC 2020
Suisse, 75 cl (10 cl = 2.-)



+22%

+26 points



13.95

17.95

Hubert Germanier Syrah
Valais AOC 2019
Suisse, 75 cl (10 cl = 1.86)



+25%

+28 points



14.95

19.95

**Les Fils Charles
Favre Favi Rouge**
Valais AOC 2020
Suisse, 75 cl (10 cl = 2.-)



+22%

+54 points



27.90

35.90

**Jean-René Germanier
Humagne Rouge Barrique**
Valais AOC 2018
Suisse, 75 cl (10 cl = 3.72)



Les vins Premium

L'EXCELLENCE OU RIEN

Vu le mal que vous allez vous donner en cuisine, assortissez vos mets à de grands vins.

Nos experts vous aideront à établir les meilleurs accords, et contribueront ainsi à bâtir votre légende.



-15%

+122 points



61.-

72.-

Donnafugata
Mille e una Notte
Sicilia DOC 2018
Italie, 75 cl
(10 cl = 8.14)



-20%

+86 points



43.90

55.-

Frescobaldi
Castel-
giocondo
Brunello di
Montalcino
DOCG 2016
Italie, 75 cl
(10 cl = 5.86)



-10%

+106 points



53.90

59.90

Braida Bricco
dell'Uccellone
Barbera d'Asti DOCG 2018
Italie, 75 cl (10 cl = 7.19)



-20%

+54 points



27.90

34.90

Corte Giara Amarone
Amarone della Valpolicella
DOCG 2017
Italie, 75 cl (10 cl = 3.72)



-20%

+98 points



49.50

62.-

Malvirà Barolo
Barolo DOCG 2013
Italie, 75 cl (10 cl = 6.60)



-20%

+82 points



41.50

52.-

La Spinetta Barbaresco
Vigneto Bordini
Barbaresco DOCG 2019
Italie, 75 cl (10 cl = 5.54)



LA SÉLECTION DE PAOLO BASSO

Meilleur sommelier du monde 2013
Meilleur sommelier d'Europe 2010

 2022-2025	 16 °C
 Raisins cultivés sur des terrasses granitiques dominant le Rhône	 Syrah
 Cuisine simple et savoureuse avec des viandes grillées, du gibier, des rôtis et des ragoûts de veau et de bœuf.	 Arômes distincts évoquant la vanille, les épices douces, la mûre, la réglisse et le poivre noir, avec une légère nuance fumée. La bouche est riche et généreuse avec des saveurs intenses et persistantes, typiques du style méditerranéen. Un vin agréable doté d'un caractère spontané.



-20%

+32 points



16.95

24.90

Maison les Alexandrins
Saint-Joseph AOC 2020
France, 75 cl (10 cl = 2.26)



-25%

+58 points



29.90

39.90

Finca Martelo Reserva
Rioja DOCa 2015
Espagne, 75 cl (10 cl = 3.99)



-25%

+50 points



25.90

34.90

Els Vil-lusionistes
Unànim Simbiosi
Priorat DO 2018
Espagne, 75 cl (10 cl = 3.46)



-20%

+54 points



27.90

34.90

Louis Jadot Pouilly-Fuissé
Pouilly-Fuissé AOC 2021
France, 75 cl (10 cl = 3.72)



NEW



-20%

+94 points



47.90

59.90

Louis Jadot
Gevrey-Chambertin
Gevrey-Chambertin AOC 2018
France, 75 cl (10 cl = 6.39)



-20%

+92 points



46.90

59.-

E. Guigal
Brune et Blonde
Côte Rôtie AOC 2018
France, 75 cl (10 cl = 6.26)



-20%

+78 points



39.90

49.90

Echo de Lynch-Bages
Pauillac AOC 2018
France, 75 cl (10 cl = 5.32)



-20%

+70 points



35.90

44.90

Château Grand Puy
Ducasse
Pauillac AOC 2019
France, 75 cl (10 cl = 4.79)



-16%

+70 points



35.90

42.90

Clémentin de
Pape Clément Rouge
Pessac-Léognan AOC 2018
France, 75 cl (10 cl = 4.79)



Les bulles

LES REINES DE LA FÊTE

Profitez des fêtes pour découvrir de nouveaux champagnes et vins pétillants auprès de nos experts.

Commencez tôt : notre sélection comporte 160 références.

 -14%

+96 points



48.90

~~56.90~~

Champagne
Deutz Brut Rosé
Champagne AOC
France,
75cl (10 cl = 6.52)



 -12%

+108 points



54.90

~~62.90~~

Champagne R
de Ruinart Brut
Champagne AOC
France, 75 cl
(10 cl = 7.32)



 -10.-

+88 points



44.90

~~54.90~~

Champagne Duval
Leroy Extra Brut
Prestige 1^{er} Cru
Champagne AOC
France,
75cl (10 cl = 5.99)



 -10.-

+104 points



52.95

~~62.95~~

Champagne
Moët & Chandon
Rosé Impérial
Champagne AOC
France, 75cl (10 cl = 7.06)



 -10.-

+126 points



63.50

~~73.50~~

Champagne
Perrier-Jouët
Blason Rosé
Champagne AOC
France, 75cl (10 cl = 8.47)



 -26%

+32 points



16.90

~~22.90~~

Champagne
Montaudon
Champagne Brut
Champagne AOC
France, 75cl (10 cl = 2.26)





-30%

+24 points



12.50

~~17.95~~

**Zonin Cuvée Prestige
1821 Extra Dry avec étui**
Prosecco DOCG
Italie, 75 cl (10 cl = 1.67)



-30%

+18 points



9.75

~~13.95~~

Pronol Brut
Prosecco DOC
Italie, 75 cl (10 cl = 1.30)



-26%

+24 points



12.50

~~16.95~~

**Sensi Prosecco
18K Gold Brut**
Prosecco DOC
Italie, 75 cl (10 cl = 1.67)



-26%

+24 points



12.90

~~17.50~~

Bottega
Prosecco Superiore
Valdobbiadene DOCG
Italie, 75 cl (10 cl = 1.72)



-20%

+38 points



19.90

~~24.90~~

**Franciacorta Berlucchi
Cuvée Impériale Brut**
Franciacorta DOCG
Italie, 75 cl (10 cl = 2.66)



-24%

+24 points



12.50

~~16.50~~

Mauler
Cordon Or Brut
Neuchâtel AOC
Suisse, 75 cl (10 cl = 1.67)



-21%

+72 points



36.95

~~46.95~~

Champagne
Taittinger Brut Réserve
Champagne AOC
France, 75 cl (10 cl = 4.93)



-15%

+74 points



37.95

~~44.95~~

Champagne
Moët & Chandon
Impérial Brut
Champagne AOC
France, 75 cl (10 cl = 5.06)



-14%

+88 points



44.95

~~52.50~~

Champagne
Veuve Clicquot
Carte Jaune Brut
Champagne AOC
France, 75 cl (10 cl = 6.-)



-14%

+78 points



39.90

~~46.90~~

Champagne
Deutz Brut Classique
Champagne AOC
France, 75 cl (10 cl = 5.32)



-20%

+72 points



36.95

~~46.50~~

Champagne
Laurent-Perrier
La Cuvée Brut
Champagne AOC
France, 75 cl (10 cl = 4.93)



Prévoyez des quantités suffisantes: quand ils sont bons, on a envie d'en boire plus.

- Livraison à domicile à partir de 200.- d'achat
- Faites-vous livrer directement à la maison
- Grâce au click & collect express, commandez en ligne et retirez vos produits en magasin une heure après
- Plus de 2400 vins disponibles en ligne sur manor.ch
- Suivez les conseils de dégustation de Paolo Basso
- Trouvez des informations détaillées sur chaque vin
- Et bien plus encore...



-10.-

+82 points



41.90

51.90

Champagne Tribaut Cuvée
Champagne AOC
France, 75 cl
(10 cl = 5.59)



-10.-

+168 points



84.95

94.95

Champagne Laurent-Perrier La Cuvée Rosé Special Edition
Champagne AOC
France, 75 cl
(10 cl = 11.33)



+78 points



39.90

Champagne Drappier Carte d'Or
Champagne AOC
France, 75 cl
(10 cl = 5.32)

Offres valables dans la limite des stocks disponibles. Prix en CHF. Sous réserve de modification de millésime et de prix et d'erreurs d'impression et typographiques.



-20.-

+218 points



109.-

129.-

Champagne Thiénot Cuvée La Vigne aux Gamins Grand Cru Blanc de Blancs
Champagne AOC 2010
France, 75 cl (10 cl = 14.54)



+158 points



79.90

Champagne Drappier Grande Sèndrée
Champagne AOC 2010
France, 75 cl (10 cl = 10.66)



+118 points



59.90

Champagne Perrier-Jouët Grand Brut avec 2 verres
Champagne AOC
France, 75 cl (10 cl = 7.99)

manor.ch

