

MANOR

FOOD



LE NOËL ^{DES}
GRANDS
ENFANTS

DU 9.12 AU 24.12.2025



HISTOIRE GOURMANDE POUR LES FÊTES

Noël n'est-il pas l'occasion de retomber en enfance?

Les souvenirs de repas de fête où non seulement l'on dégustait des plats délicieux, mais qui étaient aussi emplis de rires et de bonheur, sont profondément ancrés. Nous ouvrons à nouveau ce superbe coffre aux trésors pour vous. Avec nos spécialités uniques, traditionnelles et faites maison, nous vous faisons revivre l'émerveillement de votre enfance.

Pour prolonger la magie tout au long du mois de décembre, laissez-vous surprendre par le calendrier de l'Avent Manor Food: chaque jour, une offre exceptionnelle vous attend, en magasin et en ligne.

Retrouvez
notre
sélection ici:



FRUITS DE MER

Pour un plateau de fruits de mer réussi, variez les plaisirs: huîtres, crustacés et coquillages.

Ajoutez une touche de caviar pour l'élégance. Servez bien frais sur glace, avec citron et vinaigrette à l'échalote.

Chez Manor, vous trouverez le plus grand choix de Suisse, pour que votre pêche soit toujours miraculeuse.

14.50

PATTES DE CRABE ROYAL CUITES*

Atlantique Nord-Est
prix par 100 g

9.95

LANGOUSTE FRAÎCHEMENT CUITE*

Atlantique Centre-Ouest
prix par 100 g



* Offre valable du 9.12 au 15.12.25 ** 20% du 9.12 au 15.12.25 sur toutes les gammes de caviar EDY, Beluga Imperial, Oscière Royal et Oona Caviar traditionnel



19.50

**HUÎTRES FINES
DE CLAIRES N° 3**

France, élevage
12 pces avec couteau
à huîtres gratuit (pce = 1.63)

59.-

**HUÎTRES
OSTRA RÉGAL
SÉLECTION OR N° 2**

Irlande, élevage
12 pces (pce = 4.92)

**PAROLES
D'EXPERT**



Hugo Boutrais, ostréiculteur

La mer rythme notre quotidien depuis plus de vingt ans. Avec ma famille, nous élevons des huîtres en Bretagne et en Irlande, au gré des marées, en cherchant toujours à faire mieux sans jamais trahir la nature.

Quelques conseils pour préserver toute leur finesse: conservez-les à plat, entre 5 et 10 °C, et ouvrez-les juste avant de les servir, sur un lit de glace ou de gros sel. Côté accompagnement, j'aime les classiques: un filet de citron, une vinaigrette à l'échalote ou un bon pain de seigle avec du beurre salé. Pour une touche plus audacieuse, quelques lamelles de concombre ou une pointe de truffe suffisent. Certaines huîtres, comme l'Ostra Régál ou l'Amulette, aux chaires particulièrement aromatiques et fruitées, se dégustent idéalement nature, sans aucun artifice.

Mais le vrai secret, c'est la convivialité: savourer les huîtres avec ceux qu'on aime, dans la simplicité et la joie!

1. **Crevettes tail-on cuites***
décongelées, Océan Indien Est, issues de la pêche durable, FOS, prix par 100 g 4.75 au lieu de 5.95 (20%)
2. **Huîtres Gillardeau N° 2**
France, élevage, 12 pces 45.- (pce = 3.75)
3. **Homard canadien cuit frais**
Atlantique Nord-Ouest, prix par 100 g 6.95
4. **Crevettes géantes entières crues**
décongelées, Atlantique Centre-Est, prix par 100 g 8.95
5. **Caviar EDY*/****
Tibet, Chine, élevage, 30 g
36.- au lieu de 45.- (20%) (100 g = 120.-)
6. **Caviar Beluga Imperial*/****
Bulgarie, élevage, 30 g
190.40 au lieu de 238.- (20%) (100 g = 634.67)
7. **Caviar Oscître Royal*/****
Bulgarie, élevage, 30 g
63.20 au lieu de 79.- (20%) (100 g = 210.67)
8. **Oona Caviar N° 103 traditionnel*/****
Suisse, élevage, 30 g
68.- au lieu de 85.- (20%) (100 g = 226.67)

ST. JACQUES ET POISSONS

9.95

NOIX DE ST-JACQUES SANS CORAIL

Pacifique Nord-Ouest
prix par 100 g

NOIX DE SAINT-JACQUES À LA CIBOULETTE ET AU CAVIAR

Une entrée raffinée pour un soir de fête: des Saint-Jacques dorées, un lit de pommes de terre moelleuses, une touche de caviar – et tout le charme d'un hiver lumineux.

Préparation: env. 40 min

Cuisson: env. 1 h | Repos: 10 min

Ingrédients pour 4 personnes

12 noix de Saint-Jacques fraîches

4 c. à c. de caviar

6 pommes de terre farineuses
(type Agria)

Bouillon de volaille, crème fraîche, beurre

Huile d'olive, huile à la ciboulette

Ciboulette fraîche, sel, poivre

Préparation

Faites cuire les pommes de terre dans un peu de bouillon et de beurre jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Ajoutez la crème et la ciboulette finement ciselée. Salez, poivrez, gardez au chaud. Saisissez les Saint-Jacques à feu vif 1 à 2 min par face: dorées dehors, nacrées dedans.

Formez un lit de pommes de terre au centre de l'assiette, déposez les Saint-Jacques dessus et garnissez d'une cuillerée de caviar. Terminez par un filet d'huile à la ciboulette et quelques brins frais.

Un plat élégant, aux reflets de fête – simple, raffiné et tout en douceur.

20%

4.75

5.95

SOLE ENTIÈRE*

Atlantique Nord-Est
prix par 100 g

5.95

BAR

Atlantique Nord-Est
prix par 100 g

5.95

TURBOT ENTIER

Atlantique Nord-Est
prix par 100 g

TARTARE DE SAUMON

5.95

TARTARE DE SAUMON*

Norvège, élevage
prix par 100 g



L'HISTOIRE DU SAUMON FUMÉ MANOR, UN VRAI JEU DE DOMINOS

Frais &
fait maison

Étape après étape, le délicat saumon fumé Manor prend vie. Tout commence dans le grand nord de l'Écosse, où nos saumons vivent dans des eaux froides et sauvages. Fraîchement pêché, chaque poisson devient la pièce maîtresse de notre savoir-faire: fileté à la main, il est délicatement frotté de fleur de sel et d'une pointe de sucre. Après une nuit de repos, il est fumé à froid sur bois d'hickory, ce qui lui confère son goût unique et incomparable.

8.90

SAUMON FUMÉ POIVRE CITRONNÉ

Fait maison, Écosse
issu de l'élevage durable
FOS, prix par 100 g



8.90

SAUMON FUMÉ À L'ANETH

Fait maison, Écosse
issu de l'élevage durable
FOS, prix par 100 g



FILET DE BŒUF

FILET DE BŒUF AU POIVRE, SAUCE BORDELAISE ET LÉGUMES RÔTIS

Un grand classique des fêtes: le fondant du bœuf, la chaleur du poivre et la douceur d'une sauce bordelaise à la moelle. Un plat qui allie élégance et réconfort, comme une promesse d'hiver.

Préparation: env. 40 min

Cuisson: env. 40 min

Repos: 15 min

La recette:



10.80

FILET DE GÉNISSE ANGUS WET-AGED

Argentine, prix par 100 g



4.95

FILET MIGNON DE PORC EN CROÛTE

Suisse, prix par 100 g



8.95

FILET DE BŒUF WELLINGTON

Suisse, prix par 100 g



FONDUE CHINOISE



25%

6.90

9.25

**FONDUE CHINOISE DE
RUMPSTEAK DE GÉNISSE***

Argentine
prix par 100 g

6.45

**FONDUE CHINOISE
DE GÉNISSE, ÉPICÉE**

Suisse
prix par 100 g



4.40

**FONDUE BRESSANE DE
VOLAILLE, POITRINE DE
POULET ET DE DINDE**

Suisse
prix par 100 g



**Frais &
fait maison**

*Offre valable du 9.12 au 29.12.25

DINDE FARCIE



1. **Chapon fermier d'Auvergne**
blanc ou jaune, France, prix par 100 g 3.25
2. **Dinde fermière de Challans**
emballage d'env. 3,1 kg, France, prix par 100 g 3.55

DINDE FARCIE AUX MARRONS, LÉGUMES RÔTIS ET CHAMPIGNONS

Le croustillant du rôti, la douceur des marrons, le parfum du romarin — tout ce que Noël a de plus réconfortant, en une seule assiette.

La recette:



Préparation: env. 50 min

Cuisson: env. 2 h 30

Repos: env. 30 min

DINDE AU CITRON, ÉPICES ET PATATES DOUCES

Des notes d'agrumes et d'épices nobles pour une volaille délicatement dorée: la promesse d'un repas de fête tout en équilibre et en lumière.

La recette:



Préparation: env. 45 min

Cuisson: env. 2 h 20

Repos: env. 30 min

5.50**PÂTÉ EN CROÛTE
DE VEAU COCKTAIL**

Suisse, prix par 100 g

7.95**PÂTE EN CROÛTE
AUX TRUFFES
COCKTAIL BIO**

Suisse, prix par 100 g

4.50**PÂTÉ EN CROÛTE
RICHELIEU**

France, prix par 100 g

PÂTÉ EN CROÛTE

CONSEIL GOURMAND

Pour que votre pâté en croûte ait l'air de sortir d'un restaurant étoilé, servez-le avec une délicieuse confiture d'oignons ou une sauce aux canneberges. Décorez d'une poignée de feuilles de salade tendres et d'herbes aromatiques comme le persil.

FROMAGES ET CHARCUTERIE

6.60

**MOLITERNO
À LA TRUFFE**

Italie, prix par 100 g

3.95

BRILLAT SAVARIN

France, env. 500 g
Prix par 100 g



1. **Brie avec 1,3% de truffe**, France, prix par 100 g 6.95
2. **Blue Cheese à la pistache**, Italie, 180 g 11.- (100 g = 6.11)
3. **Ricotta Dolce de lait de bufflonne aux pistaches**, Italie, 200 g 4.90 (100 g = 2.45)



34.50

**VIANDE SÉCHÉE
DE WAGYU**

Japon, prix par 100 g

1. **Salami Gran Riserva**, Italie, prix par 100 g 6.95
2. **Culatello**, Italie, prix par 100 g 10.90
3. **Mortadella avec 1,2% de truffes**, Italie, prix par 100 g 6.95

1. **Physalis**
Colombie, 100 g 1.95
2. **Carambole**
Malaisie, Indonésie
selon arrivage
Prix à la pièce 3.20
3. **Kiwano**
France
Prix à la pièce 2.50
4. **Pitahaya rouge**
Espagne, Maroc, Équateur
selon arrivage
Prix à la pièce 4.95



2.

3.

4.

4.95

PITAHAYA JAUNE
Colombie, Équateur
selon arrivage
Prix à la pièce

3.95

MANGUE XXL
Pérou
Prix à la pièce

3.20

PAPAYE
Espagne, Brésil
selon arrivage
Prix à la pièce

FRUITS EXOTIQUES

BÛCHES DE NOËL

LES BÛCHES SIGNATURE DE NOËL

Frais &
fait maison

Ces bûches gourmandes, préparées avec soin par les pâtisseries Manor, allient chocolat fondant, fruits frais et crèmes légères pour sublimer tout l'art de la pâtisserie. Faites maison chaque jour, elles reflètent un savoir-faire où précision et créativité se mêlent à la magie des fêtes. Des créations fines et généreuses, à partager dans la plus douce des traditions de Noël.

29.50

BÛCHE MOUSSE 3 CHOCO

fait maison, Suisse
580 g (100 g = 5.09)

20.95

BÛCHE FORÊT NOIRE

fait maison, Suisse
500 g (100 g = 4.19)

20.95

BÛCHE FRAMBOISE

fait maison, Suisse
500 g (100 g = 4.19)



PANETTONE

Savoir-faire italien,
esprit de Noël.



Frais &
fait maison

19.95

**PANETTONE
TRADIZIONE**

Suisse, 750 g (100 g = 2.66)

47.95**PANETTONE CLASSIQUE
CIPRIANI**

1 kg (100 g = 4.80)

Frais &
fait maison**17.50****PANETTONE PISTACHE**

Suisse, 500 g (100 g = 3.50)

Frais &
fait maison**17.50****PANETTONE MARRONS**

Suisse, 500 g (100 g = 3.50)

**19.95****PANETTONE AGRUMES
ET SAFRAN D&G**

100 g

**EXCLUSIF****19.95****PANETTONE
IL VIAGGIATOR GOLOSO**

750 g (100 g = 2.66)

**EXCLUSIF****26.95****PANDORO DI VERONA CHOCOLAT
IL VIAGGIATOR GOLOSO**

1 kg (100 g = 2.70)

**39.95****PANETTONE AVEC
GELÉE DE FRUITS LEONE**

750 g (100 g = 5.33)

**EXCLUSIF****44.95****PANETTONE CAFÉ ET
CHOCOLAT GENTILE**

1 kg (100 g = 4.50)



PECK

Le raffinement milanais



NEW EXCLUSIF**49.95****PANETTONE CLASSIQUE
PECK**

1 kg (100 g = 5.-)

**9.95****CANTUCCINI
AUX AMANDES
PECK**

200 g (100 g = 4.98)

**5.50****SPAGHETTI PECK**

500 g (100 g = 1.10)

**16.50****HUILE D'OLIVE
EXTRA VIERGE
PECK**

250 ml (100 ml = 6.60)

**12.95****VINAIGRE
BALSAMIQUE DE
MODÈNE IGP PECK**

250 ml (100 ml = 5.18)

**15.95****MOSCATO CANELLI
DOCG PECK***

ITALIE, 75 cl (10 cl = 2.13)

**12.50****CRÈME À TARTINER
À LA PISTACHE PECK**

190 g (100 g = 6.58)

**9.95****CÂPRES
AU SEL DE
SALINA
PECK**

140 g (100 g = 7.11)

**6.95****BISCUITS AU
CHOCOLAT NOIR,
CANNELLE
ET ORANGE PECK**

110 g (100 g = 6.32)



CHOCOLAT

NEW

19.95

**NOISETTES ENROBÉES
DE CHOCOLAT LEONE**

130 g (100 g = 15.35)



64.95

**PRALINÉS CONNAISSEURS
COLLECTION DU CONFISEUR
LINDT**

820 g (100 g = 7.93)



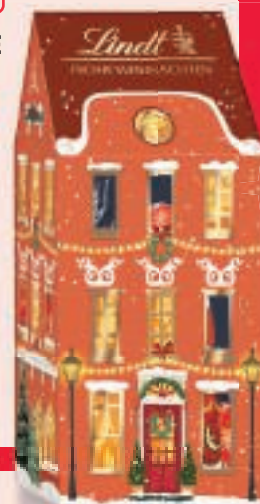
NEW

EXCLUSIF

13.95

**SNOW GLOBE
MIX LINDT**

135 g (100 g = 10.34)



29.95

FÉMINA CAILLER

428 g (100 g = 7.-)



NEW

24.95

TRUFFES ASS. LA PERLA

300 g (100 g = 8.32)



22.95

**COLLECTION DE CHOCOLATS
À LA LIQUEUR ANTHON BERG**

328 g (100 g = 7.-)





VILLARS

PUR CHOCOLAT SUISSE

Joyeuses Fêtes chocolatées!



CHOCOLATS À L'ALCOOL

IDÉES CADEAUX

Laissez-vous inspirer et découvrez encore plus d'idées enchantées dans nos magasins.



69.95

**NOS MAGNUM
HUILE D'OLIVE
EXTRA VIERGE**
1,5 L (10 cl = 4.66)

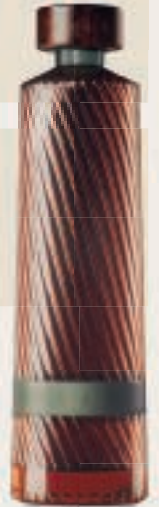
14.95

**SUCETTES PIERROT
GOURMAND BOITE**
262 g (100 g = 5.71)



149.-

**NEIT MELLOW
SPICE SINGLE GRAIN
IRISH WHISKEY**
46% vol.*, 70 cl (10 cl = 21.29)



NEW

EXCLUSIF

69.95

**PANETTONE
CLASSIQUE
MOSCHINO**
1 kg (100 g = 7.-)



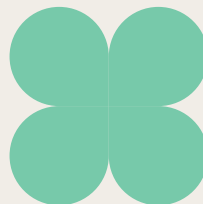
19.95

**SUA MAESTÀ
VINAIGRE
BALSAMIQUE**
250 ml (10 cl = 7.98)



16.90

**SABLÉS
À L'ORANGE,
CRANBERRY
ET ÉPICES**
Catwright Fudge
200 g (100 g = 8.45)



**EXCLUSIF****18.95**

**AMARETTI
CHIOSTRO
DI SARONNO**

190 g (100 g = 9.98)

**EXCLUSIF****37.50**

**NICOLAS FEUILLATTE BRUT
ÉDITION MIKA
CHAMPAGNE AOP***

France, 75 cl (10 cl = 5.-)

**29.95**

**DISTRIBUTEUR
DE BOULES DE
GOMME**

23 cm, 360 g
(100 g = 8.32)

**49.-**

**COFFRET PRESTIGE DE
NOËL KUSMI «LES VOYAGES
EXTRAORDINAIRES»,
48 SACHETS**

100 g

**29.90**

POPCORN SHED
Kit d'assaisonnement
pour pop-corn 625 g
(100 g = 4.78)

**9.95**

**CAFÉ A GRAINS
ESPRESSO
CLASSICO
SIROCCO**

Boîte 250 g
(100 g = 3.98)

ARRIVÉE

VINS

20%

46.90

~~59.-~~

**QUATTROMANI
MERLOT**

TICINO DOC, SUISSE
75 cl (10 cl = 6.26)



20%

18.95

~~23.90~~

**TENUTA DI
BISERNO
INSOGLIO DEL
CINGHIALE**

TOSCANA IGP, ITALIE
75 cl (10 cl = 2.53)



20%

21.50

~~26.90~~

**VINATTIERI
RONCAIA
RISERVA
MERLOT**

TICINO DOC, SUISSE
75 cl (10 cl = 2.87)



20%

34.90

~~43.90~~

**BRIVIO RIFLESSI
D'EPOCA
MERLOT**

TICINO DOC, SUISSE
75 cl (10 cl = 4.66)



25%

14.95

~~19.95~~

**DOMAINES
ROUVINEZ
NEZ NOIR
ASSEMBLAGE
ROUGE**

VALAIS AOC, SUISSE
75 cl (10 cl = 2.-)



20%

26.90

~~33.90~~

**DOMAINES
ROUVINEZ LE
TOURMENTIN**

VALAIS AOC, SUISSE
75 cl (10 cl = 3.59)



20%

31.90

~~39.90~~

**JEAN-RENÉ
GERMANIER
CORNALIN**

VALAIS AOC, SUISSE
75 cl (10 cl = 4.26)



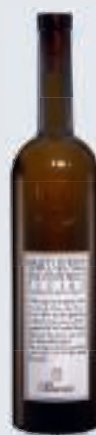
20%

23.90

~~29.90~~

**BRIVIO BIANCO
ROVERE**

TICINO DOC, SUISSE
75 cl (10 cl = 3.19)



25%

14.95

19.95
MAISON GILLIARD
LA PORTE DE
NOVEMBRE
JOHANNISBERG

VALAIS AOC, SUISSE
 75 cl (10 cl = 2.-)



15%

19.95

23.95
TENUTA
DELL'ORNELLAIA
LE VOLTE

TOSCANA IGP, ITALIE
 75 cl (10 cl = 2.66)



BIO

25%

14.95

19.95
DOMAINES ROUVINEZ
NEZ NOIR PETITE
ARVINE BIO

VALAIS AOC, SUISSE
 75 cl (10 cl = 2.-)



33%

19.95

29.95
FEUDI DI
SAN MARZANO
SESSANTANNI

PRIMITIVO DI
 MANDURIA DOP
 ITALIE
 75 cl (10 cl = 2.66)



30%

15.95

22.95
CHÂTEAU
CITRAN

HAUT-MÉDOC AOP
 FRANCE
 75 cl (10 cl = 2.13)



31%

32.90

47.95
CHÂTEAU DE
PRESSAC

SAINT-ÉMILION
 GRAND CRU AOP
 FRANCE
 75 cl (10 cl = 4.39)



21%

12.50

15.95
DONNAFUGATA
ANTHILIA
BIANCO

SICILIA DOP, ITALIE
 75 cl (10 cl = 1.67)



21%

18.50

23.50
CERETTO
BLANGÉ ARNEIS

LANGHE DOP
 ITALIE
 75 cl (10 cl = 2.47)



20%

43.90

55.-
BODEGAS AALTO

RIBERA DEL DUERO DO
 ESPAGNE
 75 cl (10 cl = 5.86)



20%

28.90

36.50
LOUIS JADOT
POUILLY-
FUISSÉ

POUILLY-FUISSÉ AOP
 FRANCE
 75 cl (10 cl = 3.86)



CHAMPAGNE
PERRIER-JOUËT



17%
47.95 CHF
~~57.95 CHF~~

Perrier-Jouët Grand Brut
Champagne AOC
France / 75 cl (10 cl = 6.40)



Fill your world with wonder

ENJOY RESPONSIBLY

CHAMPAGNE



12%

42.50

48.50
MOËT & CHANDON
BRUT IMPÉRIAL
LIMITED EDITION
 CHAMPAGNE AOP
 FRANCE
 75 cl (10 cl = 5.67)



20%

39.95

49.95
LAURENT-PERRIER
LA CUVÉE BRUT
 CHAMPAGNE AOP
 FRANCE
 75 cl (10 cl = 5.33)



12%

49.50

56.50
VEUVE CLICQUOT
YELLOW LABEL BRUT
 CHAMPAGNE AOP
 FRANCE
 75 cl (10 cl = 6.60)



25%

25.90

34.90
TRIBAUT
PREMIER CRU
EXTRA BRUT
 CHAMPAGNE AOP
 FRANCE
 75 cl (10 cl = 3.46)



11%

77.95

87.95
RUINART ROSÉ
SECOND SKIN
 CHAMPAGNE AOP
 FRANCE
 75 cl (10 cl = 10.40)



15%

53.50

62.95
R DE RUINART
BRUT
 CHAMPAGNE AOP
 FRANCE
 75 cl (10 cl = 7.14)



15%

79.95

94.95
LAURENT-PERRIER
CUVÉE ROSÉ BRUT
 CHAMPAGNE AOP
 FRANCE
 75 cl (10 cl = 10.66)



20%

39.90

49.90
LALLIER
RÉFLEXION
R.020
 CHAMPAGNE AOP
 FRANCE
 75 cl (10 cl = 5.32)



25%

23.95

31.95
MONTAUDON
LA GRANDE
ROSE
 CHAMPAGNE AOP
 FRANCE
 75 cl (10 cl = 3.20)



15%

33.95

39.95
CA' DEL BOSCO
CUVÉE PRESTIGE
 FRANCIACORTA DOCG
 ITALIE
 75 cl (10 cl = 4.53)



23%

19.95

25.95
BERLUCCHI
CUVÉE
IMPÉRIALE BRUT
 FRANCIACORTA DOCG
 ITALIE
 75 cl (10 cl = 2.66)



20%

13.50

16.95
SENSI PROSECCO
18K GOLD BRUT
 PROSECCO DOP
 ITALIE
 75 cl (10 cl = 1.80)





JUSQU'À
25%

**LARGE SÉLECTION
DE CHAMPAGNES**

Offre valable dans la limite des stocks disponibles
du 1.12 au 31.12.2025



25%

44.90

~~59.90~~

**PHILIPPONNAT BRUT
ROYAL RESERVE**

CHAMPAGNE AOP, FRANCE
75 cl (10 cl = 5.99)

* Aucune vente de vin aux moins de 16 ans. Prix en CHF. Sous réserve de modifications de prix et d'erreurs d'impression et typographiques. Selon disponibilité dans les Manor Food.

MANOR[®]
FOOD