

Et si on faisait bouger la maison ?

ZODIO

Bayonne

Ceux qui connaissent y sont déjà accros'...

**Ouverture
le 26 septembre**



zodio.fr +  +  + 

#zodiobayonne

Cuisiner • Recevoir • Décorer • Créer • Ranger • Chouchouter ses enfants

L'équipe au grand complet !



Adeline



Isabelle



Coralie



Lucile



Anoua



Jérôme



Sophie



Marc



Laure



Antoine



Mayana



Emilie



Noémie



Sébastien



Arnaud



Manon

Maud
Directrice du magasin



Bérengère



Mathilde



Emmanuelle



Jérôme



Sarah



Audrey



Zise



Cérese



Sophie



David



Mélodie



Sébastien



Elodie



Estelle



Amélie



Maxime



Sylvie



**Même magasin...
et on n'est
pas prêts
de s'arrêter !**

C'est parce qu'on est de vrais passionnés qu'on ne nous arrête plus ! Et on est bien partis pour faire bouger toutes les maisons de France !

Cette fois, on pose nos valises à Bayonne pour donner à tout le monde la bougeotte et l'envie de tout twister chez soi : remplir ses tiroirs et placards de produits gourmands, malins et pro', changer la déco de son salon avec toutes les tendances du moment, se lover dans sa baignoire avec des tonnes de produits beauté et du linge de bain douillet...

Après ça, vous n'allez plus reconnaître votre maison, et c'est tant mieux ! Parce qu'avec nous, pas une maison ne se ressemble, tout le monde a sa petite touche personnelle et créative à apporter.

Assez parlé, le mieux, c'est encore de venir nous rencontrer !

Maud,
Directrice du magasin



ZODIO

Et si on faisait bouger la maison ?

Zôdio c'est cuisiner et recevoir,
mais c'est aussi tout pour la maison !

Zôdio sukaldaritza da eta harrera,
baita etxean behar den guzia ere !



Et aussi des ateliers où vous allez tous les impressionner !

Un atelier
cuisine
gourmand
croquant
...

Ici, pas de jalousie, il y en aura pour tout le monde : pour les débutants, les conseils d'un vrai chef (oui oui, vrai de vrai !) pour enfin oser se lancer en cuisine ; et pour les plus passionnés, des recettes pour des popottes qui dépotent !



Un atelier
déco pour
devenir
les rois
du DIY ! *

Pour ceux et celles qui ne savent pas se retenir dès qu'ils voient une paire de ciseaux ou un rouleau de masking tape ! On vous comprend parce qu'on est pareils ; de vrais mordus de peinture, scrapbooking, couture... On pourrait vous en parler pendant des heures !



*À faire soi-même

Zodio_home

1 jour, 1 cake aujourd'hui on a découvert les cupcakes bicolores de @molletplumel. La déco papillon, nous on adore ! Et vous ?



25

J'aime Commenter Partager

Zodio Bayonne Ametzondo

Bonjour à tous !

Il est temps de vous présenter les premiers habitants de la maison rose bayonnaise...

J'ai donc l'immense plaisir de vous présenter ma fabuleuse équipe !



100

J'aime Commenter Partager

dzideesdenana

S'abonner

103 J'aime

12 j



Jolis les petits scones ! 🍪

#breakfast #sundaymorning #petitdejeuner #homemaid #scones #marlette #zodio #teamgourmande #instafood

Ajouter un commentaire...

Zodio_home

zodio_bayonne Ametzondo Shop...

138 J'aime



Un moment de dingue ! #equipedefous #ambiance @zodio-home @bayonne @ametzondoofficiel

Ajouter un commentaire...

yerduab

S'abonner

18 J'aime

5 j

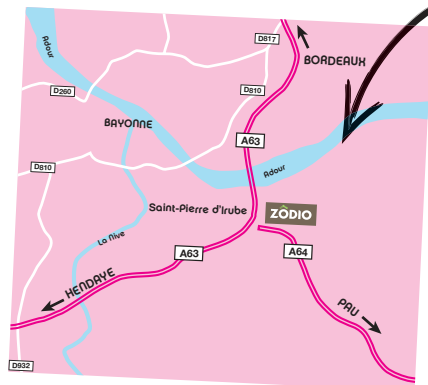


Ma Première Box Zodio ! Merci @zodioangers ! Je découvre une nouvelle marque de cosmétiques Made In France #florame tout ce que j'aime !

Ajouter un commentaire...

Jolie Julie Bayonne

Le magasin est situé dans la zone commerciale Ametzondo, c'est facile comme tout ! 🍷



42

J'aime Commenter Partager

mimiconfetti

S'abonner

marymcqueen

S'abonner

157 J'aime

14 sem



Ces petites beautés sont sur ma wishlist

Ajouter un commentaire...

Zodio_home

Vous prendrez bien un petit rafraîchissement ? #zodio #zodio_home #detoxwater #vacances



42

J'aime Commenter Partager

ZODIO

Centre Commercial Ametzondo

2-4 rue du Portou
64990 Saint-Pierre d'Irube
Tél. : 05 59 45 81 51

Ouverture
du lundi au samedi
de 10h à 20h

zodio.fr + f + i + p

#zodiobayonne

Rachelstyle



Petit DiY luminaire grâce

Et si on faisait bouger la maison ?

ZODIO

Le Magalogue



Toutes nos idées
pour cuisiner
et se retrouver !

Ça va twister dans les assiettes ! p.37

Le truc qui cartonne :
on revisite la bûche en verrine !

Tchin tchin ! p.65

On n'attend pas l'été
pour se mettre aux cocktails !

Prix valables
jusqu'au 6 janvier
2018.



Les archives de nos premiers Magalogues !

C'est notre anniversaire !

ZODIO *ans*



Ouverture du magasin Zodio Massy !
En **2007**, notre premier magasin à Massy vous ouvrait ses portes !



Donnez une seconde vie !
Depuis **2008**, Zodio s'engage ! Donnez à des personnes qui ont le besoin des affaires dont vous ne vous servez plus, recevez des bons d'achats et faites de bonnes actions !



La fête de l'enfant
En **2011**, on fêtait la première fête de l'enfant ! Et depuis, à chaque Printemps, on se déguise, on rigole, on joue, on partage... Et vous êtes de plus en plus nombreux chaque année !



Tadaaaaam ! Zodio en Italie !
2015, notre 1^{er} magasin à l'international a ouvert ses portes en Italie à Milan ! Et la famille continue toujours de s'agrandir aujourd'hui !



Le 1^{er} atelier déco collaboratif !
En **2017**, Ze Fabrik a ouvert ses portes à Herblay ! Un atelier géant pour se révéler, créer, partager !



Et nos mannequins sont...
nos collaborateurs **depuis toujours !** L'occasion de se retrouver, faire la fête et de construire Zodio ensemble ! Maintenant nos séances photo n'ont plus de secrets pour vous !

Merci!!!

pour tous ces beaux moments partagés et ceux à venir !



"Seul on va plus ensemble on va"

Déjà 10 ans...

...que Zodio est né.
On n'a pas vu le temps passer... Et vous ?

Quand on s'amuse, les heures défilent à la vitesse des secondes, et les années à la vitesse de la lumière ! Et dire que c'est déjà l'heure de notre 10^{ème} Noël ensemble... Comme l'impression que c'était hier que nous ouvrons nos premières portes à Massy.

10 ans, c'est beaucoup et à la fois ce n'est que le début. En si on se laissait aller ensemble pendant les dix

prochaines années ? Petit Zodio deviendra grand, avec vous. Pour vous aider encore plus dans vos projets créatifs, vous proposer toujours plus d'idées gourmandes pour cuisiner comme un cordon bleu, et des idées déco pour cocooner chez vous et recevoir vos proches !

En attendant de vivre tout ça ensemble, on vous souhaite un Joyeux Noël en compagnie de ceux que vous aimez. Et nous, en VOTRE compagnie !

La rédac'team



sommaire

Et encore, vous n'avez rien vu !

Atelier déco de petits biscuits avec mes garçons !



p.4

En attendant Noël... on crée la magie ! 4-5

Mes biscuits pain d'épice	6-7
Le pain brioché	8-9
Le Nordic Ware	10-11
Mes petits chocolats	12-13
Les thés de Noël	14-15
Le menu du chef	16-17
La table Season's greetings	18-19

Réveillon petits plats dans les grands 20-21

Les terrines	22-23
La volaille revisitée	24-25
Les couteaux	26-27
La bûche entremet	28-29
Le whisky	30-31
Le menu du chef	32-33
La table Haute couture	34-35

p.20



On Noël Plein de tendresse!

Les gourmandes!



p.36

Le 25, tout le monde met la main à la pâte ! 36-37

La salade magnifique	38-39
Je coupe ma viande	40-41
L'oénologie	42-43
Le menu du chef	44-45
La table Noël des anges	46-47

Très chic parrain !



p.48

Session de rattrapage avec parrain et marraine 48-49

Le champagne	50-51
Les oeufs	52-53
La cuisson du poisson	54-55
Le café	56-57
Le menu du chef	58-59
La table Frozen	60-61

Yeeeeeah!

p.62

Nouvel an bonne franquette avec les copains ! 62-63

Les cocktails tendance	64-65
Les coquillages	66-67
Les poivres	68-69
Les mignardises	70-71
Le menu du chef	72-73
La table Flamand	74-75



vite, plus loin

★ En attendant Noël... On crée la magie ! ★

On fête déjà Noël au goûter !



Bienvenue
chez Stéphanie,
Eliot et Arthur !



Le truc qui cartonne

UNE GUIRLANDE DE PETITS BISCUITS

Atelier gourmand et créatif avec les petits bouts : réalisez plusieurs petits biscuits bonhommes « gingerbread », faites un trou sur les extrémités et passez-y une guirlande ! À accrocher absolument partout, et à manger absolument tout le temps !



Préparation
pour petits
biscuits
de Noël.
Scrapcooking®.

291g. Ajoutez
du beurre,
un œuf,
mélangez,
c'est prêt !
Réf. 10132464
4€80



✧ En attendant Noël... On crée la magie ! ✧



Arthur
et Stéphanie

Extra moelleuse !

Ça a du goût !

Au moment de
votre préparation, divisez
votre pâte à brioche en 2 :

- 1 -

Gardez une partie nature.

- 2 -

Parfumez l'autre au cacao ou au chocolat.

Rassemblez les deux
préparations pour une brioche
bi-goût puis, faites lever et cuire
en fonction de votre recette
traditionnelle de brioche.

★ En attendant Noël... On crée la magie ! ★



10€90

Plaque à pâtisserie
En acier revêtu, 30x38cm.
Réf. 10112264

2€90

Levure SAF sèche. Lesaffre.
125g.
Dans sa boîte refermable.
Réf. 10078827

4€90

Sochet de sucre
Pour apporter du croquant et une touche sucrée à votre brioche, comme dans une vraie boulangerie !
Gros. 350g. Réf. 10096990
Moyen. 350g. Réf. 10096991

À saupoudrer sur votre brioche à mi-cuisson



À partir de 7€90

Lot de 6 moules en bois
Baronnet. Réf. 10155334
Duc. Réf. 10155335
Archiduc. Réf. 10155336
3 tailles disponibles.



16€90

Corbeille à lever rotin
Réf. 10162741

Silence, ça pousse!



Ché bon mais ché chaud!



5€90

Insicette (lame pour le pain)
Permet de strier votre pain ou votre brioche pour l'aider à monter pendant la cuisson.
Réf. 10138058



12€90

Plaque perforée. Technicake.
En aluminium, 30x40cm.
Réf. 10117904



8€50

Moule à brioche
En alu revêtu, 21cm.
Réf. 10112260



11€90

Moule à pain perforé
Pour une brioche croustillante !
Réf. 10163809



23€50

Moule à kouglof
22cm.
Réf. 10132152

★ En attendant Noël... On crée la magie ! ★



Arthur, Eliot
et Stéphanie

Jolis décors en pâte à sucre

★
**L'esprit
de Noël est là !**

Réalisez des sucres d'orge en pâte
à sucre super facilement !
2 couleurs, 2 boudins,
on roule, et hop !



★ En attendant Noël... On crée la magie ! ★



3€90

Pot perles or.
Scrapcooking®.
55g. Réf. 10162864



9€90

Emporte-pièce patchwork
motifs Noël
Réf. 10163834

Réalisez
des biscuits avec
ce pochoir géant
ou des motifs
en pâte à sucre
pour décorer
vos gâteaux !

6€50

3 emporte-pièces
éjecteurs
forme étoile
Réf. 10103624



13€50

Moule flocons
En silicone,
9,5x8,5cm.
Réf. 10124581



2€60

Pâte à sucre. Patisdecor.
250g.
Extra noire. Réf. 10084507
Bleu ciel. Réf. 10084512
Blanc. Réf. 10084518
Rouge. Réf. 10084516
Vert sapin. Réf. 10138329
Vert. Réf. 10084517



Le plein de
couleurs !



7€50

3 emporte-pièces éjecteurs
forme flocon de neige
Réf. 10103622

Pour collectionneurs
de beaux objets



29€90

Rouleau à pâtisserie
sérigraphie flocon
En bois. Réf. 10146593



Comment faire
un petit sapin
en pâte à sucre

4€90

Pâte à sucre prête
à dérouler. Patisdecor.
Réf. 10118417

12€90

kit pour décors en pâte
à sucre pour biscuits
Réf. 10162781



Pour découvrir



27€90

Coffret « atelier pâte
à sucre ». Scrapcooking®.
Contient un livre d'idées
et de recettes, de la pâte à sucre
blanche et des éjecteurs !
Réf. 10080028

★ En attendant Noël... On crée la magie ! ★



Arthur
et Stéphanie

Les gâteaux qui font wahou !

Pour les pressés !

4 €90

Mix génoise
500g. Pour des gâteaux XL !
Réf. 10135238



6 €90

Fondant
1kg. Glacez vos gâteaux avec
ce fondant qui sèche rapidement
ou réalisez des décors. Réf. 10133446



TOUT DROIT DES U.S.A !

Ces moules en fonte apportent du croustillant à vos gâteaux tout en les cuisant parfaitement à cœur ! Démoulage facile et résultat wahou garanti !

★ En attendant Noël... On crée la magie ! ★



39€90

Moule de 4 pièces or.
Nordic Ware.
Réf. 10162522



39€90

Moule maison en pain d'épice.
Nordic Ware.
Réf. 10162515



Pour copine gourmande

39€90

Moule Héritage. Nordic Ware.
Réf. 10162523



35€90

Plat à tarte blanc.
Birkmann.
En porcelaine, 30cm.
Réf. 10163759



18€50

Fouet professionnel.
Matfer.
En inox. 30cm.
Réf. 10102580



4€90

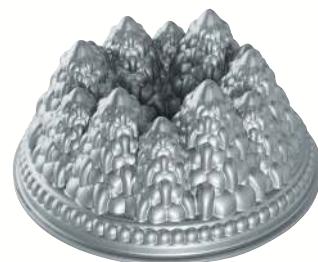
Sachet de sucre neige.
Patisdecor.
250g. Pour saupoudrer vos créations. Ne fond pas, même sur un gâteau humide !
Réf. 10111947

Pour des sommets enneigés !



27€90

Plat à tarte blanc. Birkmann.
En porcelaine, 23cm.
Réf. 10163758



39€90

Moule sapin. Nordic Ware.
55g. Réf. 10162514

Réservé aux Gourmands !



La minute créative !

Customisez vos minis gâteaux en sucettes ludiques et amusantes pour le goûter de vos enfants !

39€90

Moule de 6 minis pièces or.
Nordic Ware.
Réf. 10162521



★ En attendant Noël... On crée la magie ! ★



Eliot

À croquer devant un bon dessin animé !

Les ustensiles indispensables



3€90

Tube de colle alimentaire. ScrapCooking®.

18g. Pour fixer vos décors sur vos chocolats.
Réf. 10118831

25€90

Thermomètre de cuisine rouge et noir. Mastrad.

Il conserve en mémoire la température minimale et maximale de la dernière utilisation. Son clip permet de le garder à portée de main et une fois rangé, la sonde est protégée par son fourreau.
Réf. 10097215



11€90

Spatule thermomètre

En silicone.
Réf. 10112076

★ En attendant Noël... On crée la magie ! ★



Mais à quoi ça sert ?

La feuille guitare permet de réaliser des médallions en chocolat très facilement, tout en rendant votre chocolat brillant ! Son utilisation est super simple : coulez un rond de chocolat fondu sur la feuille guitare, ajoutez vos fruits secs et placez le tout au froid pour faire durcir ! Et voilà de jolis médallions !

9€90

Lot de 10 feuilles guitare

Ref. 10114736



Peaufinez votre déco de chocolats avec de grosses pépites gourmandes !

3€50

Sachet de pépites aux 3 chocolats. Trésors de Chefs.

250g. Ref. 10132193

4€50

Praline amande noisette Trésors de Chefs.

250g. Ref. 10126410

IDÉE GOURMANDE
Pour fourrer vos chocolats !



5€90

5 feuilles de papier transfert. Patisdecor.

Motif arabesque. Ref. 10147166
Motif étoiles. Ref. 10147167



4€90

3 fourchettes à tremper. Technicake

Pour vous permettre de saisir vos chocolats une fois trempés. Les fourchettes peuvent aussi servir à la réalisation de motifs sur le dessus de vos chocolats.

Ref. 10146580



Une montagne de chocolat !



Découvrez vos sucettes avec des perles chocolatées

12€90

Moule pour 8 sucettes étoiles et sapins

En PVC réutilisable. Ref. 10161645

5€90

Minis sachets en cellophane à offrir

Ref. 10162772



11€90

Moule de 12 demi-boules de Noël

Ref. 10161644

11€90

Moule pour chocolats formes de Noël

En silicone. Ref. 10162759



17€90

Chocolat de couverture noir St Domingue. Barry.

1kg. Ref. 10069305



15€90

Pistoles de chocolat blanc Zephyr. Barry.

1kg. Ref. 10108727



19€90

Pistoles de chocolat au lait Alunga. Barry.

1kg. Ref. 10115010



53€90

Pistoles de chocolat blanc caramélisé. Barry.

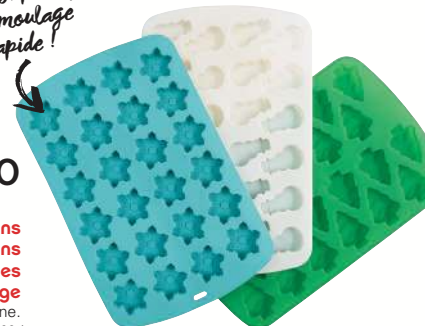
2,5kg. Ref. 10159130

Antiadhésifs. pratiques pour un démoulage facile et rapide !

13€50

Moule de 24 flocons de neige, 24 sapins ou 24 bonhommes de neige

En silicone. Ref. 10161499 / 10161500 / 10161498



À la découverte des théières



Théières en porcelaine et en grès

POUR UN ENTRETIEN FACILE

Matériau de tradition à travers le monde, la porcelaine est idéale pour tous types de thés. Sa surface non poreuse permet de passer d'un thé vert à un thé blanc sans transfert de saveurs. Elle est idéale pour préparer les thés les plus délicats. C'est souvent la matière préférée des amateurs de thés japonais !



Pour choisir sa théière, suivez les précieux conseils de notre chef de produit Carine

Il existe une multitude de matières pour les théières : la porcelaine, le verre, la fonte, la céramique, le grès !

Ces 5 matières sont polyvalentes et permettent de préparer tous types de thés.

Le choix de la matière est plutôt d'ordre esthétique, le verre permet de voir le thé et sa couleur, la théière en fonte aux formes japonaises garde la chaleur alors que la porcelaine est plus traditionnelle.

Le critère plus important pour infuser un bon thé est la taille de la théière. Plus celle-ci est petite, meilleur sera votre thé ! Les experts privilégient la théière de 22cl qui permet de ne faire que 2 tasses... Mais le filtre doit être grand pour laisser la place aux feuilles de s'ouvrir !



8€90

Théières grise
2 tasses
0,45L.
Réf. 10163110



16€90

Théière
« Moderna »
1,5L.
Réf. 10043651



40€90

Théière « Loren »
0,8L.
Réf. 10162935



46€90

Théière grise
« Nina »
0,9L.
Réf. 10162934

Théières en fonte

POUR CONSERVER LA CHALEUR

Les théières en fonte sont pour la plupart émaillées à l'intérieur. Nous les aimons pour leurs lignes traditionnelles et leur longévité. Elles évitent aussi le transfert de goût d'un thé à un autre, ce qui lui permet d'infuser tous types de thés. Toutefois la fonte emmagasinant la chaleur, la « cuisson » des feuilles de thé continue... Elle est donc déconseillée pour les grand crus.



34€90

Théière « Zen » grise
1,2L.
Réf. 10125570



35€90

Théière « Fuji » bleue
0,8L.
Réf. 10162933



37€90

Théière « Shogun » rouge
0,6L.
Réf. 10162932



37€90

Théière « Asia » noire
1,2L.
Réf. 10119748



Théières en verre

POUR VOIR LE THÉ ET SA COULEUR

Le verre borosilicate est lui aussi un matériau polyvalent qui supporte de hautes températures. Il accepte tous types de thés et ne procure aucun transfert de saveurs d'une infusion à une autre. Sa transparence est très pratique pour juger du bon temps d'infusion et régale les yeux de la couleur du thé.



15€90

Théière
En verre borosilicate, 1L.
Réf. 10162929
Existe aussi en 0,6L.



21€90

Théière
En verre borosilicate, 1L.
Réf. 10154851



31€90

Théière
En inox et verre, 0,75L.
Réf. 10055472



45€90

Théière à piston « Assam ».
Bodum. + filtre
En verre borosilicate, 1L.
Réf. 10013854

Les coffrets à offrir



17€90

Edition Prestige « Thé des neiges éternelles » bio. Thés de la Pagode.
100g. Aux épices.
Réf. 10147907



25€90

Coffret de l'Avent. Compagnie Coloniale.
Une journée, un thé à découvrir ! A offrir à Noël pour poursuivre la magie du moment après les fêtes...
Réf. 10162829



23€90

Coffret de thés et tisanes de Noël. English Tea Shop.
72 sachets.
Réf. 10163847

Et qui font toujours plaisir !



19€90

Coffret découverte de 3 thés. Compagnie Coloniale.
85g. Noël, Orient, Neige.
Réf. 10121632



49€90

Coffret cadeau. Les 2 Marmottes.
En bois.
Réf. 10164771

Brioche roulée

aux carambars

Les re
des grand
par

Pierre,
chef de l'atelier
cuisine Zôdio
Avignon

« Idéalement, il faut préparer la brioche la veille, le temps que la fermentation soit optimum. C'est ce qui donne ce goût si particulier à la pâte ! »

mes indispensables



Rouleau à pâtisserie
En bois, 45cm. Réf. 10112290
4€80



Maryse. Mastrod.
En silicone. Pour mélanger les appareils qui collent au bord de votre plat.
Réf. 10117988
7€90



Tapis à étaler. Zôdio.
En fibre de verre et silicone, 40x32cm. Réf. 10136750
16€90



10 pers.



15mn (sans temps de pause)



Facile

Ingrédients :

Pour la crème :
20 carambars • 1L de lait • 5 œufs • 200g de sucre • 110g de farine • 2 gousses de vanille.

Pour la brioche :
500g de farine • 2 œufs • 30g de levure boulangère • 100g de sucre • 100g de beurre mou • 90g d'eau.



Astuce :

Placez les brioches roulées au four à 50° pour qu'elles poussent plus vite avant de les dorer et de les cuire.

1 La crème : faites fondre les carambars dans une casserole avec le lait. Ouvrez la gousse de vanille en deux et grattez les graines, faites bouillir le lait avec les gousses égrenées et les gousses entières. Dans un récipient blanchissez les œufs avec le sucre en fouettant, ajoutez ensuite la farine. Quand le lait bout, versez-le sur la préparation. Retirez les gousses de vanille. Portez la crème obtenue à ébullition en remuant avec un fouet et cuire pendant 3 à 5 mn à partir de l'ébullition, toujours en remuant. Placez dans un récipient couvert de film alimentaire. Laissez refroidir 1 à 2h.

2 La brioche : au robot ou à la main, mélangez tous les ingrédients afin d'obtenir une pâte homogène. Laissez pousser la pâte 2h. Etalez ensuite votre pâte tapissée de crème de carambars et saupoudrez de petits dés de carambars non fondus. Faites un boudin, découpez des tranches et faites de nouveau pousser plusieurs minutes. Ensuite, dorez avec un œuf entier battu et placez au four à 180° pendant 15-20 minutes.

Mais qui es-tu ?

Son dada :

L'improvisation.

Son truc de chef :

Etre toujours juste dans les dosages. Même si on improvise, il faut mesurer pour tomber juste dans les goûts.

Un conseil pour les fous de cuisine ?

Partager avec les passionnés ! Apprendre des autres aussi.

Toujours dans son frigo...

Des tomates confites pour faire plein de choses (poisson, tartare, tarte aux tomates, pesto rouge, tomates mozza ...).

ché chaud ! ✨

**cettes
à enfants
Pierre !**



« Vous pouvez utiliser des colorants pour mettre de la couleur dans votre glaçage ! »



25 sablés environ



15mn (sans la cuisson)



Facile

Ingrédients :

Pour la pâte :

1 œuf • 50g de sucre glace • 50g de poudre d'amandes • 200g de farine • 75g de beurre mou • 1 gousse de vanille.

Pour le glaçage :

225g de sucre glace • 1 blanc d'œuf • 1 citron vert.

1 La pâte : mélangez tous les ingrédients ensemble dans un cul de poule ou dans la cuve d'un batteur jusqu'à obtenir une pâte homogène. Stockez-la 1h au frais pour que le beurre durcisse et que votre pâte soit plus simple à travailler. Sinon, travaillez-la immédiatement en prenant soin de saupoudrer votre pâte de farine pour faciliter son travail.

2 Puis étalez-la au rouleau, pas trop finement (environ 1,5cm). Emportez-la avec la forme de votre choix. Placez sur une plaque à pâtisserie, perforée de préférence. Faites cuire 20mn à 180°C.

3 Le glaçage : mélangez le sucre et le blanc d'œuf, puis ajoutez le jus de citron. Lissez le mélange au fouet (plus l'on fouette, plus le glaçage s'épaissit). Laissez le glaçage « croûter » à température ambiante pendant 15mn. Badigeonnez vos sablés avec le glaçage. Si vous le voulez, saupoudrez de petits décors !



Astuce :

Vous pouvez stocker la pâte à sablés 1h au frais pour que le beurre durcisse et que votre pâte soit plus simple à travailler au rouleau.

mes indispensables



Bol fond antidérapant
En inox, 20cm. Existe en 4 couleurs. Réf. 10082389
7€90

Emporte-pièces
Etoile. Réf. 10047628
Ourson. Réf. 10056825
2€50



Plaque perforée. Technique.
En alu, 30x40cm. Optimisation de la cuisson grâce aux perforations. Made in France. Réf. 10117904
12€90



**Pensez à offrir
un atelier cuisine !**

Grâce à nos cartes cadeaux en magasin ou sur zodio.fr

★ En attendant Noël... On crée la magie ! ★

6€50

Lot de 36 sets de table en papier imprimés Noël
À détacher, 38x25cm.
Réf. 10159797



Pour les fous de déco de fêtes



9€90
l'unité

Casse-Noisette
En bois rouge blanc, 25cm.
Réf. 10159794



Pour ceux qui aiment recevoir



1

4€90

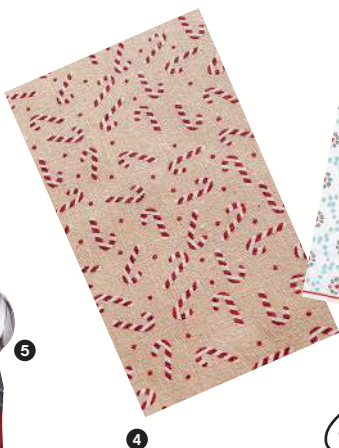
Bougie figurine voiture rouge et sapin
Réf. 10159951



IMPRIMES VINTAGE



6



4



2



3

@

Découvrez plein d'idées gourmandes et créatives pour petits (et grands !) dans notre P'tit Zodio

1 Pelle à tarte et 5 fourchettes. Laguiole. Réf. 10160400 **29€90** 2 20 serviettes cerf 33cm. Réf. 10162361 **3€** 3 20 serviettes Winter doty 33cm. Réf. 10162346 **3€** 4 Chemin de table sucres d'orges 200x35cm. Réf. 10159791 **5€90** 5 5 cuillères à moka rouges. Laguiole. Réf. 10160399 **18€90** 6 Assiette à dessert Ana En faïence bleu ciel, 21,5cm. Réf. 10126540 **2€50**

À retrouver sur zodio.fr



Faites le plein de milkshakes gourmands pour vos enfants



6€50

Coupe à glace
En verre, 29cl.
Réf. 10164277

★ *Survillon petits plats dans les grands* ★

Dîner de fêtes fait avec Amour !



Bienvenue
chez Danièle
et Arnaud !

Le truc qui cartonne

les rosaces de légumes

Les petites rosaces en légumes sont super simples à réaliser et vous aideront à dresser une assiette wahou en peu de temps !



1

Entaillez légèrement une rondelle de carotte



2

Entortillez la sur elle-même



3

Dressez !



L'EFFET WAHOU ?

Entourez vos préparations de gressins et impressionnez vos invités !

Pour réaliser des tagliatelles de légumes



L'astuce de Danièle



Des tagliatelles de légumes

On décore ses assiettes avec de jolies tagliatelles de légumes ou des petites rosaces pour plus de modernité !



L'assaisonnement parfait !



Permet de recueillir les zestes à l'intérieur

Zesty jaune. Microplane.
Réf. 10163705
9€90



Crèmes de balsamique. La Collina Toscana. 150ml. Fabriquées en Toscane. Classique noire. Réf. 10084277 Truffe noire. Réf. 10084282 Figue. Réf. 10084283 Parfaites pour un dressage qui ne coule pas ! À partir de 4€50

Sa longueur permet de râper tous types d'aliments précisément et avec finesse !

Râpe premium à zester manuelle. Microplane.
Réf. 10103279
24€90



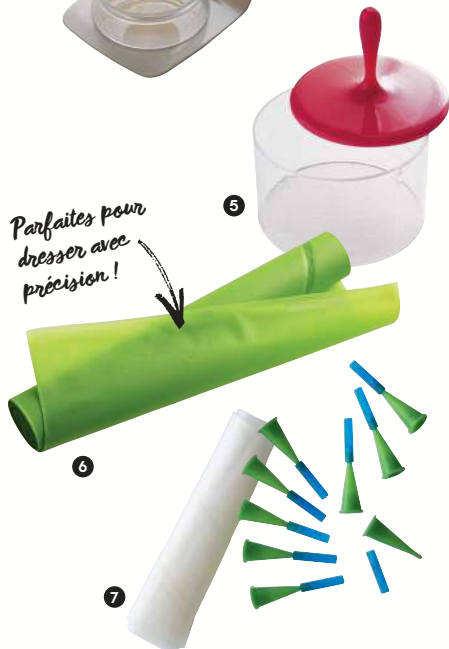
Lot 10 cartouches siphon n°20. Mastrad. 8g. Réf. 10028753
7€90

Siphon mousses chaudes et crèmes. Mastrad. 0,5L. Réalisez de superbes mousses ou émulsions à déposer en pointes dans vos assiettes !
Réf. 10021348
69€90



L'idée gourmande :

Façonnez votre petit fromage frais avec des fleurs séchées comestibles, des épices et un fromage frais épais ! Servez avec quelques zestes d'agrumes.



Parfaites pour dresser avec précision !



- 1 Eplucheur « y ». Oxo. Réf. 10073415 9€50
- 2 Moules à façonner rectangulaires Avec poussoir. 3 pièces de 3 tailles différentes. Réf. 10155785 12€90
- 3 Moules à façonner circulaires Avec poussoir. 3 pièces de 3 tailles différentes. Réf. 10155786 12€90
- 4 Moules 3D 3 formes pyramides Réf. 10155787 14€90
- 5 Cercle de présentation transparent avec poussoir Réf. 10138044 7€50
- 6 Rouleau de 10 poches à douille. Comfort. 59x28cm. Réf. 10078545 4€50
- 7 10 cornets d'écriture + 10 douilles Réf. 10146942 4€90
- 8 Taille-légumes avec poussoir Spirelli. Gefu. Réf. 10133447 29€90
- 9 Cercle à dresser En inox. 8cm h4,5cm. Réf. 10073585 9cm h4,5cm. Réf. 10073586 10cm h4,5cm Réf. 10073587 À partir de 3€50
- 10 Lot de 2 cuillères plume En silicone. Pour déposer vos crèmes de balsamique sur votre assiette, ou se laisser aller au dessin improvisé avec précision ! Réf. 10098665 16€90
- 11 Pince à dresser Piccolino. Gefu. Pour déposer avec précision vos ingrédients dans l'assiette et dresser facilement. Réf. 10096580 11€90

★ Réveillon petits plats dans les grands ★



Arnaud et Danièle

Foie gras ou terrine de poisson !

La terrine de poisson version bûche,

vous connaissez ?



Dressez

votre poisson en terrine
dans une gouttière à bûche.

Un bon moyen de varier
les formes, les tailles et surtout
de réutiliser des moules !



21€50

**Gouttière pour bûche
ronde. De Buyer.**

En inox. 30x8x6,5cm.
Réf. 10078510

pour les amoureux
du foie gras traditionnel

Non iodé et non raffiné, ce sel d'Himalaya est l'allié d'une alimentation saine et gourmande !



2€90
l'unité

Confit d'oignons
150g. Nature.
Réf. 10138300
À la framboise.
Réf. 10138304



3€90

Pot de sel rose entier d'Himalaya
115g.
Réf. 10085087



5€90

Pot de mélange pour foie gras
85g.
Réf. 10085131

6€90

Sel à la truffe
110g.
Réf. 10147587



6€95

Livre Simplissime spécial foies gras/terrines
Réf. 10149722



14€90

Terrine foie gras rouge avec presse
Réf. 10085743

3€90

Sachet de 6 clips. Weck.
En métal.
Réf. 10156164



13€50

Lot de 4 bocaux. Weck.
580ml. Réf. 10146963
850ml. Réf. 10156160
17€90

2€90

Sachet de 6 joints. Weck.
Diamètre 80mm.
Réf. 10156162
Diamètre 100mm.
Réf. 10156163
3€50



19€90

Coffret « or » spécial foie gras. Savoir et Sens.
Contient une crème balsamique noire au poivre de Sichuan, un chutney de griottes au champagne, un poivre noir aux épices pour pain d'épice et un chutney de figues saveur armagnac.
Réf. 10147495



*** Pour les gourmands ***

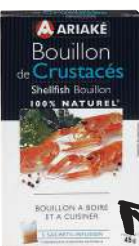


25€

Terrines en porcelaine avec sabot gradué. Les Artistes.
Avec presse. 0,6L.
Réf. 10117658
Existe aussi en 1,2L.
Réf. 10117659
31€50

31€90

Thermosonde de cuisson. Mastrod.
Réf. 10020671



5€90

5 sachets de bouillon crustacés. Ariake.
Pour cuire votre poisson dans un bouillon délicieux avant d'en faire votre terrine.
Réf. 10163985

Bouillon utilisé par les grands chefs et restaurateurs !



On bouquet de saveurs !



Danièle et Arnaud

On s'emballe pour la ballotine !

L'astuce gourmande

AVEZ-VOUS PENSÉ À PRÉSENTER VOTRE VOLAILLE DE FÊTES EN BALLOTINE ?

Étalez vos blancs de poulet, recouvrez-les de votre farce préférée, roulez-les sur eux-mêmes et emballez-les dans un film alimentaire bien serré. Plongez-les dans un bouillon 15mn, découpez des tranches généreuses et servez aussitôt !



★ Réveillon petits plats dans les grands ★



4€50

Grande saucière
Réf. 10017320

9€50

Poire à sauce acrylique
Pour arroser votre poulet facilement tout le long de sa cuisson. Réf. 10046581

Pour parfumer la volaille de votre saveur préférée!



5€90

Bouillon pour volaille. Ariake.
5 sachets. Pour faire cuire vos ballotines de volaille.
Réf. 10163984

Utilisé par les chefs des plus grands restaurants!

Recto



Verso



19€90

Tablier croisé de cuisine. Cookut.
En coton. Pratique pour les enfants grâce à son croisement dans le dos!
Noir Réf. 10159371
Gris Réf. 10159372
Rouge Réf. 10159373



19€90

Infuseur à poulet. Cookut.
En inox. Mettez de l'eau (ou de la bière...) dans l'infuseur. Ajoutez des aromates ou des sauces pour donner une saveur à votre volaille. Positionnez l'infuseur dans le poulet et faites cuire normalement. C'est aussi simple! Réf. 10159365



Pour les becs salés!



24€90

Coffret saveur de 5 sels et son moulin. Savor et Sens.
À empiler!
Réf. 10162053
Existe en version 5 poivres.
Réf. 10162054

Et hop dans le four!

Volaille juteuse et croustillante garantie!



29€90

Plat à four avec grill en tôle d'acier. Beka.
Pour griller et rôtir. Grille antiadhésive permettant de surélever votre volaille afin que l'air puisse circuler lors de la cuisson.
Réf. 10161352



35€90

Planche à découper
En hévéa, 46x36x2cm. Avec support adhérent pour une découpe ferme et pratique et éviter que la volaille ne glisse.
Réf. 10163806

à partir de **27€90** l'unité



Couteau à désosser. Idéal Sabatier Deglon.
Lame en inox, 13cm.
Plaine soie, trois rivets.
Réf. 10014986 **37€90**

Fourchette pour volaille. Idéal Sabatier Deglon.
17cm.
Réf. 10014997 **27€90**

99€

Cocotte céramique à induction. Cookut.
24cm. 4,5L.
Bleu. Réf. 10159360
Rose. Réf. 10159361
Vert. Réf. 10159362

Look design!



108€90

Mijoteuse ovale taupe. Invicta.
31cm. 5,6L.
Réf. 10051957





ET CA, VOUS LE SAVIEZ ?

À chaque utilisation, pensez à aiguiser vos couteaux pour préserver tout leur tranchant : fusil à aiguiser, aiguiser ou affûteur. Cela évite que le « fil » ne s'abîme.

Que voulez-

Couteaux à découper

Grand couteau à bord tranchant et lame très mince, il est utilisé pour couper de fines tranches de viande : rôtie, jambon ou volaille.



Tout pour couper : c'est Justine, notre chef de produit, qui vous guide !

Couteau à découper maître. Arcos.
22cm.
Réf. 10095990
18€50



Couteau à découper « Riviera » blanc. Arcos.
20cm.
Réf. 10117444
39€50

L'univers du couteau vous impressionne ? Pourtant, ce n'est pas si compliqué de s'y retrouver ! Notre chef de produit va vous donner toutes les astuces pour trouver le couteau idéal en fonction de son utilité ! Ils n'auront plus de secret pour vous !

Couteaux d'office

Pour éplucher, peler ou encore couper de petits ingrédients, c'est le couteau à avoir dans ses tiroirs car il est très polyvalent et maniable !



5€50
Couteau « Espace » office. Pradel.
10cm.
Réf. 10009522

9€90
Couteau office noir microdenté. Nogent.
8cm.
Made in France.
Réf. 10070485

Pour les aliments les plus fragiles !

12€50
Couteau office maître. Arcos.
10,5cm.
Réf. 10095986

20€90
Couteau « Ideale Sabatier » office. Deglon.
10cm.
Réf. 10014985

LA référence du couteau !

25€50
Couteau « Riviera » office blanc. Arcos.
10cm.
Très bonne ergonomie et prise en main.
Réf. 10095979

39€90
Couteau office grand chef. Deglon.
10cm.
Made in France.
Réf. 10138371

44€90
Couteau office. Global.
En inox, 11cm.
Made in Japan.
Réf. 10072854

Qualité et savoir-faire japonais

Couteaux Santoku

Les alvéoles sur la lame empêchent les aliments de coller, ce qui permet de découper très finement les poissons crus à chair riche (saumon, truite, etc.), les fruits fragiles (fraises, oranges, etc.) et les champignons.

SANTOKU
signifie littéralement « trois bonnes choses » en rapport avec les tâches habituelles réalisées en cuisine, à savoir :
trancher / ciseler / émincer.



9€50
Couteau « Espace » Santoku. Pradel.
11,5cm.
Réf. 10055560

11€50
Couteau « Espace » Santoku. Pradel.
17cm.
Réf. 10055561

47€90
Couteau Santoku « Riviera » blanc. Arcos.
18cm.
Réf. 10095983

110€90
Couteau Santoku. Global.
En inox, 18cm.
Made in Japan. Reconnu dans le monde entier pour sa qualité de coupe !
Réf. 10072851

Qualité et savoir-faire japonais

vous couper ?



Couteaux Chef

S'il ne devait y en avoir qu'un seul, ce serait celui-là ! Avec sa lame large et rigide de 15-20cm, il est parfait pour émincer et couper la viande mais aussi les poissons et les gros légumes. Sa prise en main est facile et convient à tous.

1 **Couteau cuisine « Ideale Sabatier ».**
Deglon.
15cm.
Réf. 10014987
26€90

2 **Couteau chef « Riviera blanc ».**
Arcos.
15cm.
Réf. 10095982
35€50

3 **Couteau cuisine grand chef.**
Deglon.
20cm.
Made in France.
Réf. 10138373
69€90

4 **Couteau cuisine. Global.**
En inox, 20cm.
Made in Japan.
Réf. 10072848
93€50



Qualité de coupe des couteaux japonais reconnue dans le monde entier!

Couteaux à pain

Bec d'oiseau

Petit couteau maniable à lame recourbée, fil lisse et pointe solide, il dispose aussi d'une lame courte et pratique qui permet de travailler proprement. Idéal pour gratter les fruits et légumes, les couper en morceaux et leur donner une forme décorative. C'est un outil d'une redoutable précision !



LE SAVIEZ-VOUS ?

C'est aussi un super couteau pour retirer les « yeux » des pommes de terre ou encore la queue des tomates.



3€90

Couteau bec d'oiseau « Genova », Arcos.
Noir, 6cm.
Réf. 10099906



La denture de la lame du couteau à pain permet de trancher toutes les croûtes ! Pain dur ou mou, rôti, croustillant ...

1 **Couteau « Espace » pain. Pradel.**
20cm. Réf. 10009525
10€50

2 **Couteau pain « Riviera blanc ». Arcos.**
20cm. Réf. 10095981
39€50

3 **Couteau pain. Global.**
20cm. Made in Japan.
Réf. 10162105
122€50

Qualité et savoir-faire japonais

★ Réveillon petits plats dans les grands ★



Danièle et sa fille

Ma délicieuse bûche entremet !

C'est Sarah qui régale !



C'est Sarah qui a réalisé cette superbe
bûche entremet façon
« forêt noire » ! On adore
cette version glacée revisitée !
Retrouvez toutes ces recettes super
gourmandes sur son blog :

www.sarhatatouille.canalblog.com

★ Réveillon petits plats dans les grands ★



2€50
l'unité

Sujets en sucre comestible
Châlet. Réf. 10163001
Père Noël. Réf. 10163000



3€90
l'unité

Pot perles argentées ou blanches nacrées. Scrapcooking®.
55g.
Réf. 10137928 / 10137931

Mais comment ça marche ?

Le spray velours, c'est tout simplement du cacao qui, par choc thermique sur une bûche glacée crée un nuage velours sur votre préparation et donne ce côté velours au dessert !



4€90
l'unité

Spray velours vert. Patisdecor.
100ml. Réf. 10136598
Blanc. Réf. 10136602
Existe aussi en rouge.
Réf. 10136601

7€90
l'unité

Spray paillettes. Patisdecor.
10g.
Doré. Réf. 10146617
Argent. Réf. 10146618



25€90

Ce kit contient 2 tapis en silicone, 2 semelles et un moule à bûche.

Hit « Magic bûche ». Silikomart.
Silicone premium. Fabriqué en Italie.
Réf. 10163898
Existe aussi en kit « Magic Love » avec tapis à imprimé cœurs.
Réf. 10163899



9€90

Grille de glaçage dépliant pour bûche. Daudignac.
Glissez une assiette ou un cul de poule en dessous de la grille pour glacer votre préparation proprement !
Réf. 10162080



12€90

Moule pour insert bûche. Daudignac.
En silicone marron. Pour réaliser un insert pour votre bûche entremet ou pour réaliser une mini bûche glacée pour vos invités ! Réf. 10163926

Astuce !

Réalisez des bûchettes individuelles en découpant en 2 ou en 3 votre réalisation !



21€90

Hit ma bûche. Daudignac.
Ce kit contient un moule à bûche en inox, un moule en PVC pour l'insert, une semelle et un livret de recettes.
Réf. 10118192



7€90

Moule minis bûches.
En silicone, x9.
Réf. 10162073



9€90

Tapis relief pour bûches. Daudignac.
En silicone.
Motif matelassé. Réf. 10147573
Motif arabesque. Réf. 10147572
Motif traits. Réf. 10147574
Motif faux-bois. Réf. 10147571

Comme chez le pâtissier !

25€90

Hit « Frozen bûche ». Silikomart.
Silicone premium.
Fabriqué en Italie.
Réf. 10163897



Ce kit contient 2 tapis en silicone, 2 semelles et un moule à bûche.

Astuce gourmande :

Imbibez des petits beurrés dans l'alcool ou le sirop de votre choix pour en faire une semelle craquante ! Disposez sur le dessus de votre préparation coulée et laissez prendre.



Arnaud et Danièle

Place à la dégustation !

LES ARÔMES FUMÉS DES WHISKIES

Ils s'associent très bien
avec des chocolats noirs !
Essayez différents chocolats à croquer
à déguster avec un bon whisky,
vous serez étonnés !

★ Réveillon petits plats dans les grands ★



9€50

Lot de 2 verres à whisky « Expertise break »
Passent au lave-vaisselle.
Réf. 10162480

6€90

Verre whisky 18cl. Glencairn.
Verre écossais de dégustation par excellence. Sa forme particulière tulipe dégage tous les arômes du whisky en les concentrant. Son socle est solide, ce qui le dote d'une très bonne résistance.
Réf. 10118587



La référence des fous de whisky!



*** Pour papa vagabond ***

11€90

Flasque 150ml. En inox brossé.
Réf. 10146064



14€90

Coffret de 9 glaçons en pierre et son sac de rangement
Réf. 10119796



*** Pour les originaux ***

25€90

Tonneau distributeur. Hilner.
En verre, 1L. Support en bois.
Réf. 10163103



23€50

Set de 4 verres à whisky « Punk », Spiegelau.
Réf. 10162334

À savourer!



24€90

Carafe à whisky « Scotland Z »
75cl.
Réf. 10133228

49€90

Coffret whisky 3 pièces
2 verres + carafe.
Réf. 10162927



*** Pour papa tourbé ***

LE KIT DES FINS PALAIS

29€90

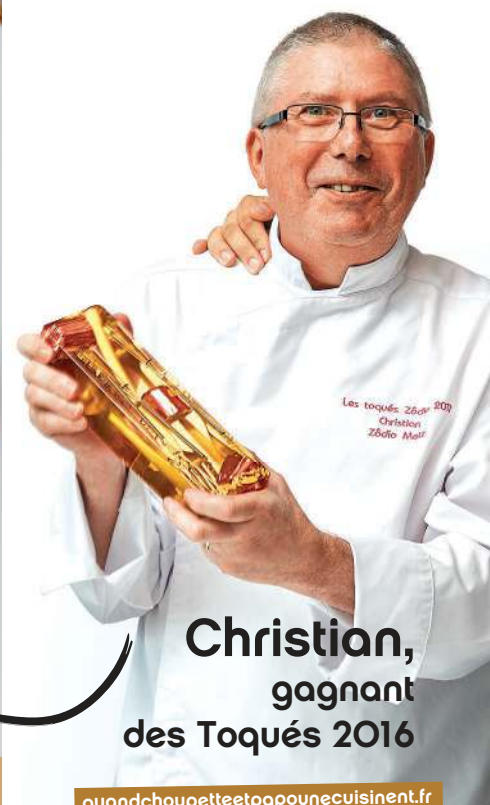
Verre à whisky « L'impitoyable », Peugeot.
Le socle en métal permet de rafraîchir le whisky sans avoir recours à de la glace. Fourni avec son sous-verre.
Réf. 10162817

Terrine de légumes et de poissons

Les recettes chic de Pierre &



« Pour donner encore plus de couleur à votre mousseline de saumon, ajoutez un peu de concentré de tomates ! »



Christian,
gagnant
des Toqués 2016

quandchoupetteetpapoune cuisinent.fr

mes indispensables



Gouttière à bûche ronde. De Buyser.
En inox, 30x8x6,5cm.
Réf. 10078510
21€50



Pot de paprika 60g.
Réf. 10085112
3€90



Mandoline japonaise
Coupez et réservez vos légumes.
Réf. 10073555
31€50

8 pers. 30mn ★★★ Moyen

Ingrédients :

Pour la mousseline de saumon :
400g de filet de saumon sans peau • 2 blancs d'œuf • 30cl de crème fleurette • Sel/poivre • Paprika.

Pour la mousseline de merlan :
400g de filet de merlan sans peau • 2 blancs d'œuf • 30cl de crème fleurette • Sel/poivre • 2 carottes et 1 poireau.

1 La mousseline de saumon : coupez le saumon en dés et placez au frigo 10mn. Préparez 30cl de crème et mettez au frais. Assaisonnez le saumon, mixez. Ajoutez les blancs d'œufs et remixez. Ajoutez la crème bien froide, mixez encore. Placez dans un récipient et ajoutez ½ c. à c. de paprika (pour le goût et pour renforcer la couleur). Réservez au frais. Faites chauffer une grande quantité d'eau jusqu'au frémissement. Façonnez une ballotine avec le saumon dans du film étirable. Renforcez par plusieurs couches de film. Faites cuire dans l'eau frémissante pendant 20mn. Egouttez, placez au frais.

2 Préparez la mousseline de merlan de la même manière qu'avec le saumon. Ajoutez-y 40cl de crème pour plus d'onctuosité et du poivre blanc. Placez au frais.

3 Les tagliatelles de légumes : à la mandoline, détaillez de fines tranches de carottes et de poireaux. Blanchissez-les séparément dans une grande quantité d'eau bouillante salée : 3mn pour les carottes et 1mn pour les poireaux. Plongez-les dans une eau glacée pour stopper la cuisson et conserver leurs couleurs. Egouttez. Recouvrez l'intérieur d'un moule à bûche avec les tagliatelles de légumes en alternant les couleurs. Versez 1/3 de mousseline de merlan, tassez pour éviter les bulles, puis la ballotine de saumon défilmée, recouvrez avec le restant de préparation au merlan. Lissez la surface. Coupez les lamelles de légumes qui dépassent, terminez le dressage avec des légumes qui serviront de semelle. Cuire pendant 10mn à 200° puis 20mn à 180°. Laissez refroidir et gardez ensuite au réfrigérateur.



Mais qui es-tu ?

Son dada :

Continuer à faire vivre les recettes traditionnelles et familiales de la cuisine française (blanquette, choucroute, rôtis...)

Son truc de chef :

Toujours goûter, avant, pendant et après.

Un conseil pour les fous de cuisine ?

Fais-toi plaisir et... garde un grain de folie !

Toujours dans son frigo...

Vin blanc, fleur de sel et une bonne huile d'olive

ché chaud ! ★

cettes et choc Christian !



Pierre,
chef de l'atelier
cuisine Zodio
Metz



Bûche dorée ultra légère chocolat & caramel

« Cette bûche est
très simple à réaliser
et elle est extra légère
pour un dessert de fêtes ! »



8 pers.



40mn



Facile

Ingrédients :

Pour le biscuit :

55g de beurre • 55g de sucre • 1 œuf • 55g de farine tamisée • ½ cuillère à café de curcuma vanille Aromandise • ¼ sachet levure chimique • ¼ pincée de fleur de sel • 25g d'amandes effilées.

Pour la ganache :

100g de chocolat « Tanzanie » Barry • 100g de crème bouillante • 110g de crème froide.

Pour la mousse légère :

140g de pistoles « zéphyr » caramel • 100g de lait entier • 3 feuilles de gélatine • 210g de crème fouettée.

1 Le sponge cake : mélangez au fouet le beurre mou, le sucre et ajoutez l'œuf. Ajoutez les poudres, les amandes ainsi que le sel, mélangez une dernière fois. Faites cuire à 180° durant 25mn dans un moule à cake beurré. Laissez refroidir.

2 La ganache montée : versez la crème bouillante sur le chocolat et ajoutez ensuite la crème froide. Laissez reposer 30mn au frais puis montez au batteur comme une chantilly. Placez en poche à douille.

3 La mousse caramel : faites bouillir le lait, ajoutez les feuilles de gélatine préalablement trempées dans de l'eau froide puis égouttées et versez le tout sur le chocolat. Lissez au fouet. Laissez refroidir à 25° et versez doucement tout en la mélangeant à la crème fouettée pas trop montée (chantilly souple).

4 Dans un moule, versez les ¾ de la mousse caramel, ajoutez l'insert au chocolat à la poche à douille, puis quelques perles croustillantes au cacao. Ajoutez le reste de mousse puis placez le biscuit. Laissez au congélateur 3h minimum. Démoulez et décorez avec le spray doré !

mes indispensables



**Pistoles de chocolat
blanc caramélisé**
2,5kg. Réf. 10159130
53€90



**Hit « Magic
bûche ».**
Silikomart.
Silicone premium.
Fabriqué en Italie.
Réf. 10163898
25€90



**Curcuma
vanille.
Aromandise.**
Réf. 10162625
5€50



*Pensez à offrir
un atelier cuisine !*

Grâce à nos cartes
cadeaux en magasin
ou sur zodio.fr

7€90

Couronne décorative
feuilles dorées
Réf. 10159655



★ Réveillon petits plats dans les grands ★

Tout est prêt :
on peut
buller...
Champagne !



Danièle et sa fille



- ❶ Assiette filet or « Gala » En porcelaine, 28cm. Réf. 10163253 **6€90**
24cm. Réf. 10163254 **5€90** ❷ Assiette hôtesse dorée 33cm. Réf. 10159847 **2€90** ❸ Assiette hôtesse dorée écailles 33cm. Réf. 10159846 **2€90**
❹ Ménagère 16 pièces dorées En inox. Réf. 10157518 **55€90**



❶



❷



❸



❹

★ Réveillon petits plats dans les grands ★

à partir de
29€90
l'unité

Cône décoré de feuilles or
En fer, 49cm ou 58cm.
Réf. 10159678

2€90

Lot de 4 fleurs
tissées or
En polyester, 9,5cm.
Réf. 10159900

à partir de
13€90
l'unité

Cônes or pailletés
40cm ou 60cm.
Réf. 10159680

19€90

Lanterne dorée
En verre, 17x25cm.
Réf. 10159755



On ose
une
table
**HAUTE
COUTURE !**



à partir de
12€90
l'unité

Photophore
chevron or
En verre, 17x17cm
ou 13x15cm.
Réf. 10159781



@

Découvrez toutes
nos idées déco
pour les fêtes !

Découvrez nos idées sur

zodio.fr/idees-deco



14€90

Support à bougie
sur pied
En verre or, 25x9cm.
Réf. 10159763

1 Bol « Diamant » 14cm. Réf. 10158726 **3€50** 2 Assiette « Diamant » 27cm. Réf. 10158724 **3€50** Existe aussi en 20cm. **2€90** Réf. 10158725 3 Assiette hôtesse dorée 33cm. Réf. 10144973 **1€90** 4 Sachet de 6 marque-places pailletés or Réf. 10159660 **2€90** 5 Chemin de table fibre or 500x28cm. Réf. 10159806 **8€90** 6 Chemin de table or dentelle 500x28cm. Réf. 10159805 **9€50** 7 Chemin de table or Lucente 500x28cm. Réf. 10159810 **6€90** 8 Pack 4 flûtes « Vinova » 28cl. Réf. 10158894 **23€90** 9 Pack 4 verres blanc « Vinova » 38cl. Réf. 10158893 **23€90** 10 20 serviettes en papier Loft blanc et or 33cm. Réf. 10165497 **3€** 11 20 serviettes en papier sapin de Noël 33cm. Réf. 10132045 **3€**

★ Le 25, tout le monde met la main à la pâte ! ★



On va épater papa avec le dessert !

Le truc qui cartonne

UNE BÛCHE EN VERRINE

Revisitez la traditionnelle bûche roulée en la présentant dans des petits pots en verre façon verrine. Superposez des couches de bûche, une préparation à la crème fouettée ou au mascarpone et quelques décors en sucre !



Bienvenue chez Véronique et sa petite famille !



L'astuce de Véronique



Une chantilly à la crème de marrons

Il vous reste un fond de crème de marrons ? Fouettez de la crème liquide et avant qu'elle ne soit presque montée, ajoutez votre restant de crème de marrons, puis terminez de battre votre chantilly.



On s'équipe !



Lot de 2 cornes à pâtisserie blanches. Patisse. Pour lisser parfaitement votre génoise sur votre tapis. Réf. 10138055 **2€60**



Plaques à génoise 27x37cm. Rouge, verte ou rose. Réf. 10139622 / 10139623 / 10139624 **7€90**

MAXI FORMAT



Tapis rose pour génoise. Scrapcooking®. En silicone, 42x36cm. Réf. 10132456 **26€90**

Servez-vous en comme empreinte sur votre génoise !



Tapis motifs arabesques. Scrapcooking®. En silicone, 20x30cm. Réf. 10147342 **13€90**



Set de 3 pochoirs et cadre à biscuit. Daudignac. Kit pour décorer votre génoise ! Réf. 10162084 **12€90**

- 1 Coffret de douilles à décoration russes. Daudignac. Contient un jeu de 8 douilles déco, un pas de vis et son embout de vissage, un coupleur de douille et trois poches jetables. Réf. 10162081 **18€90**
- 2 Boîte multi-décor en sucre. Scrapcooking®. Réf. 10102134 **12€90**
- 3 Pack de sujets décoratifs en sucre. Creative party. Cerfs ou étoiles. Réf. 10162020 / 10162017 **3€90**
- 4 Papiers transferts pour décoration de génoises. Placez le papier transfert sous votre génoise avant de l'enfourner. Immédiatement après la cuisson, retournez votre génoise et retirez délicatement le papier transfert. Réf. 10162085 **9€90**
- 5 Pot de marrons confits. Imbert. 370g. Réf. 10163714 **15€50**
- 6 Boîte de crème de marrons Aubenas. Imbert. 1kg. Réf. 10136085 **9€90**
- 7 Pack de sujets décoratifs en sucre. Creative party. Bonhomme de neige, sapins et bottes, boules, chapeau Père Noël, tête Père Noël ou houx. Réf. 10162014 / 10162016 / 10162018 / 10162019 / 10162015 / 10162013 **3€90 l'unité**
- 8 Pot de minis meringues blanches 35g. Réf. 10132458 **3€50**

★ Le 25, tout le monde met la main à la pâte ! ★



Véronique et sa petite famille

Mon entrée tout en couleurs !



Une salade comme un bouquet !

Des fleurs qui finissent dans l'assiette, il en existe plein ! Vous pouvez les trouver fraîches chez certains primeurs, ou séchées chez Zodio pour décorer votre assiette ou agrémenter vos infusions.

Un bon moyen de mettre de la couleur même en hiver

Elles sont tendance...

Elles ont un petit goût de noisettes. Elles sont riches en fibres alimentaires et en « bon gras ». On peut les manger telles quelles, ou bien les mouliner pour les incorporer à des recettes ou les en saupoudrer.

5€50

Sachet de graines de chia bio 130g.

Ref. 10162024



★ Le 25, tout le monde met la main à la pâte ! ★



Cuisez avec des fleurs !

4€90

Fleurs séchées comestibles à croquer bio.

Aromatise.

Boutons de rose, pétales d'hibiscus, fleurs d'oranger, fleurs de mauve, fleurs de sureau, pétales de tournesol, fleurs de violette. Pour la cuisine, la pâtisserie, les infusions et la déco culinaire !

Ref. 10162609 / 10162610 / 10162612 / 10162614 / 10162615 / 10162616 / 10162617



5€90 l'unité

Mélange de fruits bio

« Galactique » : raisins, noixettes, mûres blanches. Ref. 10162025

« Cosmique » : raisins, noix du Brésil, bananes, mangues, physalis. Ref. 10162026

A saupoudrer à la place du sel sur vos plats !

5€50 l'unité



« Ciao le sel doux » et « Ciao le sel corsé » bio.

Aromatise.

Mélange de légumes et d'aromates. Sans sel ajouté. Issu de l'agriculture biologique. Ref. 10162624 / 10162623

Quelques cristaux suffisent pour apporter un goût unique à vos plats !

Ces cristaux s'utilisent pour tous types de préparations ! A diluer dans un jus de fruits (pommes + cristaux de fenouil), dans un potage (légumes coupés + cristaux de sauge) ou encore dans vos vinaigrettes (+bergamote).



6€90 l'unité

Cristaux d'huiles essentielles bio

Mélange oriental. Ref. 10162597

Mélange thaï. Ref. 10162596

Bergamote. Ref. 10162583

Sauge. Ref. 10162598

Et plein d'autres parfums à découvrir en magasin !



Les fleurs s'invitent en hiver !



12€90

Infuseur d'huile

250ml. Avec tube central pour y ajouter vos mélanges préférés : herbes, agrumes, épices... et ainsi réaliser vos propres huiles parfumées !

Ref. 10146920

Pour maman qui aime recevoir !



29€90

Saladier en bois d'acacia

Ref. 10163833



49€90

Saladier en verre et en bambou.

Sabatier.

Couverts inclus.

Ref. 10162292



4€90 l'unité

Mélange de graines toastées

Ref. 10164895

Oignons fumés au bois de hêtre

Ref. 10164896

6€50

Le 25, tout le monde met la main à la pâte !



Véronique et ses filles

On revisite le traditionnel rôti !

C'est super bon et super simple

Faites revenir à la poêle un rôti, laissez refroidir. Découpez-le dans le sens de la longueur, sans aller jusqu'au bout pour l'ouvrir en portefeuille.

Tartines de fromage frais d'herbes et quelques morceaux de champignons cuits au beurre

Entourez-le de pâte feuilletée. Enfourez 20mn à 220°C.

★ Le 25, tout le monde met la main à la pâte ! ★



19€50

Coffret « or noir » à la truffe noire
Contient des sardines à l'huile, moutarde, huile d'olive et petite cuillère en bois.
Réf. 10162038



17€50

Livre « super couteaux »
Réf. 10135798



15€50

Coffret « bleu gourmet »
Contient une huile d'olive saveur cèpe, du sel de mer aux cèpes et noisettes grillées, une terrine de canard au poivre vert et un confit d'oignon au miel et Sauternes.
Réf. 10162039



9€90

Gant de barbecue en suédoise
En toile marron, 36x19cm.
Réf. 10160654

Le cadeau qui plaît toujours!



22€90

Coffret « prestige » à la truffe
Contient du vinaigre balsamique, une huile d'olive, un sel de mer, une moutarde, une terrine de foie gras et un confit de figues.
Réf. 10162037



32€90

Coffret cadeau plumier. Opinel.
En olivier, N°8. Made in France.
Réf. 10162264



49€90

Guillotine à saucisson
Made in France.
Réf. 10121650

La viande a toujours la côte



20€50

Fourchette à découper. Arcos.
16cm. Made in Spain.
Réf. 10117446



99€90

Coffret de couteaux avec manches en bois.
Jean Dubost.
Réf. 10161421



64€90

Planche de boucher rectangulaire
En manguier.
Réf. 10163815
Existe aussi en version ronde.

59€90

Bloc couteaux look industriel
5 couteaux : chef (20cm), viande (20cm), pain (20cm), office (12cm et 9cm).
Réf. 10163803



Pour les collectionneurs

64€90 l'unité

Moulin à sel Peugeot.
En inox, 30cm.
Réf. 10146983

Moulin à poivre Peugeot.
En inox, 30cm.
Réf. 10146982





Quel verre pour quel vin ?



Pour épater à votre prochain dîner entre amis, écoutez les conseils de notre chef de produit Carine

Pour déguster et apprécier un vin, le verre doit être : sobre, transparent pour bien juger de sa couleur, et au pied suffisamment long pour que la main ne réchauffe pas le vin. Son calice doit être légèrement resserré vers le haut afin de concentrer les arômes. Tous les modèles adaptés à la dégustation ont ces caractéristiques mais se déclinent différemment selon le vin qu'ils doivent accueillir pour la dégustation.

Avec toutes ces astuces, c'est sûr que vous allez trouver le verre idéal !



LA CLEF DU VIN

Son procédé unique révèle en quelques secondes les qualités de vos vins. La Clef du Vin est calibrée de telle sorte qu'une seconde de contact avec un verre de vin correspond à une année de garde. Elle révèle immédiatement le potentiel de votre vin pour les prochaines années. Un simple trempage permet donc de connaître l'évolution de votre vin et donc sa durée de vie optimale.



44€90

Clef du vin.
Peugeot.
Réf. 10164069

Une exclusivité mondiale Peugeot reconnue par les plus grands sommeliers et viticulteurs !

Les carafes

« Carafier » signifie oxygéner le vin et développer ses arômes. On a plutôt tendance à carafier un vin jeune plutôt qu'un vin vieux. Ce qu'on aime dans le vin vieux, c'est justement ses arômes concentrés avec le temps ! Lorsqu'on carafe un vin vieux, c'est uniquement pour supprimer le dépôt présent dans le fond de la bouteille.



21€90

Carafe à décanter
Merlot
1.5L.
Réf. 10088339

Sa facile prise en main permet un service de qualité.



57€90

Carafe open up « Freshness ». Chef et sommelier.
D'une grande élégance, cette carafe est idéale pour les vins blancs ou rosés puisque sa forme permet de garder le vin à bonne température dans un seau à glace. Réf. 10164211

Convient à un vin rouge mûr ou à un vin blanc.



59€90

Carafe « Ibis ». Peugeot.
La forme allongée du col de la carafe permet d'ouvrir le vin avec délicatesse et de réguler les échanges d'air, assurant ainsi un délicat réveil des arômes. Réf. 10162814

Idéal pour carafier les vins rouges jeunes.



64€90

Carafe et son set d'aération grand bouquet. Peugeot.
Il a été spécialement étudié pour permettre un brassage optimal des molécules favorisant ainsi leur oxygénation et la libération des arômes. Son aérateur et sa grande contenance permettent de l'utiliser jusqu'au magnum. Réf. 10162816



Les verres universel

Ils doivent pouvoir révéler un vin rouge, un vin blanc ou un rosé. Le calice est assez large pour faire tourner le vin et libérer ses arômes. Une ouverture resserrée permet de sentir correctement le vin et ne pas dénaturer le vin blanc (jeune, vieux, sec ou fruité).

à partir de
3€90



- 1 Verre « Hoeko »
49cl. Réf. 10133259
3€90
- 2 Verre « Grand cépage ».
Chef et sommelier.
47cl. Réf. 10075888
5€90
- 3 Verre « Macaron ».
Chef et sommelier.
40cl. Réf. 10164209
7€90
- 4 Verre « Tasting open up ». Chef et sommelier.
40cl. Réf. 10026274
9€90
- 5 Verre round « Open up ».
Chef et sommelier.
37cl. Réf. 10026275
9€90

ET CA, VOUS LE SAVIEZ ?



On ne lave pas un verre à vin ou une carafe avec du liquide vaisselle car cela altère la qualité du verre. On le rince sous l'eau chaude en le nettoyant avec les doigts et on le sèche immédiatement.



Astuce !

Il ne faut pas conserver les verres sur l'envers dans votre placard car le buvant du verre prend le goût de votre placard ! Laissez les respirer !

Les verres à vin rouge

Avec un calice large pour mieux appréhender le parfum du vin, mais aussi pour bien oxygéner le vin et laisser ses arômes se développer.

à partir de
2€50



- 1 Verre ballon de dégustation
72cl. Réf. 10137677
2€50
- 2 Verre « Hoeko »
47cl. Réf. 10133260
3€90
- 3 Verre « Supremo bourgogne »
65cl. Réf. 10133199
6€90
- 4 Verre « Grand cépage » vin rouge. Chef et sommelier.
62cl. Réf. 10075889
6€90
- 5 Verre « Tannic open up ». Chef et sommelier.
55cl. Réf. 10026272
11€50



Les verres à vin blanc

Moins larges que les verres à vin rouge car le vin blanc n'a pas besoin d'être tourné pour révéler son bouquet. Ils conviennent aussi parfaitement à la dégustation d'un champagne, même si les puristes préféreront les flûtes !

à partir de
3€90



- 1 Verre « Hoeko »
39cl. Réf. 10133258
3€90
- 2 Verre « Silhouette »
32cl. Réf. 10062656
4€50
- 3 Verre « Supremo chardonnay »
35cl. Réf. 10133197
4€90
- 4 Verre « Sublym ». Chef et sommelier.
35cl. Réf. 10146292
5€30
- 5 Verre « Sweet open up ». Chef et sommelier.
27cl. Réf. 10026276
9€50

Boeuf en croûte,

confit d'oignons rouges à l'hibiscus
et à l'estragon

Les re avec un ze de Pie

Pierrick,
chef de l'atelier
cuisine Zôdio
Villeneuve d'Ascq

« Aromatisez votre pâte brisée
avec des graines ou des herbes
fraîches ! Passez un rouleau
dessus tout simplement ! »



mes indispensables



Rouleau à pâtisserie
En bois, 45cm. Réf. 10112280
4€80



**Couteau cuisine
grand chef.**
Deglon.
20cm.
Réf. 10138373
69€90

**Thermosonde
de cuisson.**
Mastrad.
Réf. 10020671
31€90



4 pers. 20mn (sans la cuisson) ★★★ Facile

Ingrédients :

1 rôti de 600g (rumsteack)
• 2kg d'oignons rouges • 2 rouleaux de pâte brisée • 10g de pétales d'hibiscus séchées • 3g d'estragon frais • Jaune d'œuf • Huile • Sel/poivre.

1 Pelez les oignons rouges puis émincez-les finement. Placez-les dans une casserole avec 2 c. à s. d'huile d'arachide (ou de pépins de raisin) et les pétales d'hibiscus séchées à feu très doux, puis faites confire pendant environ 30mn en remuant de temps en temps.

2 Hachez l'estragon, versez-le en fin de cuisson dans les oignons puis assaisonnez avec sel et poivre. Egouttez les oignons confits avec une passoire.

3 Assaisonnez la viande avec du sel et du poivre puis faites-la colorer avec un filet d'huile.

4 Étalez vos rouleaux de pâte brisée sur une feuille de papier cuisson. Coupez-les en carré, collez-les ensemble puis taillez en rectangle. Déposez votre confit d'oignon (refroidi et égoutté) tout le long et au centre du rectangle en laissant 3 à 4cm sur les bords. Déposez la viande sur le confit puis fermez la pâte.

5 Étalez un jaune d'œuf et un peu d'eau au pinceau sur la pâte puis enfournez à 200° pendant 20 à 30mn suivant la cuisson que vous désirez. La pâte doit être bien dorée.



Astuce :
Toujours travailler de la pâte brisée froide, car à la chaleur, elle devient trop élastique et difficile à travailler.

Mais qui es-tu ?

Son dada :

Le partage de la passion et la rigueur du travail !

Son truc de chef :

Trouver toujours de nouveaux produits.

Quand je fais mon marché :

J'achète au coup de cœur, je ne fais pas de liste ! J'aime acheter à la beauté du produit et surtout sa saison.

Un conseil pour les fous de cuisine ?

S'ouvrir aux autres.

Toujours dans son frigo...

Des œufs et des agrumes. J'adore le pamplemousse, surtout en sorbet avec de la fève tonka !

ché chaud ! ✨

cette
ste de folie
rick !



« N'hésitez pas à aromatiser
votre génoise d'un peu d'alcool
(un quart de bouchon)
pour lui donner du goût. »



6 pers.



45mn



Moyen

Ingrédients :

Pour le biscuit :

3 œufs • 165g de sucre cristal
• 95g de farine • 1 sachet de
levure chimique.

Pour le crémeux citron :

6 citrons jaunes pressés •
6 Humbawas • 6 citrons verts
pressés • 3 œufs • 160g de
sucre cristal • 40g de fécule de
maïs • 100g de beurre doux.

Pour la meringue :

3 blancs d'œufs • 120 g de sucre
cristal • 120 g de sucre glace.

1 Le biscuit : préchauffez votre four à
180°C. Blanchissez les œufs entiers
avec le sucre au robot à pleine vitesse.
Ajoutez la farine et la levure puis fouettez
de nouveau. Versez sur une plaque et
enfourez 10 à 12mn. Faites refroidir
votre biscuit sur une grille.

2 Le crémeux : dans une casserole,
cassez les œufs puis versez le

sucre, fouettez énergiquement. Ajoutez
le beurre coupé en parcelles, les jus de
citrons mélangés (vous pouvez y râper le
zeste d'un ou deux citrons verts) puis la
fécule et fouettez de nouveau. Mettez le
crémeux à chauffer à mi-puissance jusqu'à
ce qu'apparaissent les premières bulles.
Déposez le crémeux chaud sur le biscuit
puis étalez avec une spatule plate. Laissez
refroidir avant de rouler l'ensemble. Déposez
votre bûche sur une plaque puis réservez au
réfrigérateur pendant 4h.

3 La meringue : montez les blancs
d'œufs (tempérés) au robot avec le
sucre jusqu'à obtenir un appareil bien épais
et ferme. Versez le sucre glace dans la cuve
du batteur puis mélangez avec une maryse.
Décorez votre bûche avec la meringue puis
colorez avec un chalumeau.

Astuce :

Ajoutez une cuillère à café d'huile neutre
dans la préparation de votre génoise pour
assouplir votre biscuit.

mes indispensables



Poches
à douilles

Réf. 10051597

15€50



Râpe microplane
à zester

Pour râper vos zestes !
Réf. 10103279

24€90



Spatule à glacer
coudée. Deglon.

En inox, 23cm. Pour étaler
votre glaçage d'un seul
geste ! Réf. 10155999

12€90



Pensez à offrir
un atelier cuisine !

Grâce à nos cartes
cadeaux en magasin
ou sur zodio.fr

★ Le 25, tout le monde met la main à la pâte ! ★



à partir de
4€90

Ange blanc
En papier, 15cm.
Réf. 10160114
Existe aussi en 39cm.
Réf. 10160125



Véronique et
sa petite famille

*Un Noël juste
entre nous,
avant de
recevoir la famille !*



- ❶ Assiettes en verre Dora
Plate, 26cm. Réf. 10159840 **6€90**
À dessert, 21cm. Réf. 10159839 **4€90**
- ❷ Assiette hôtesse rose cuivrée
33cm. Réf. 10130903 **2€50** ❸ Coffret
de 6 cuillères « Mazagan »
En cuivre. Réf. 10158213 **24€90**



❶



❷



❸

★ Le 25, tout le monde met la main à la pâte ! ★

3€50

6 ronds de serviette Ange

En papier.
Réf. 10160128

4€50

Photophores

En verre, 8,5x9cm.
Réf. 10159782

5€90

l'unité

Chouette rose

poudré

12cm.
Réf. 10159793

15€90

Bougie forme sapin

irisée blanche

Réf. 10159857

à partir de
11€90

l'unité

Ange en verre

transparent

10cm ou 15cm.
Réf. 10159677



Pour s'équiper



Pour l'argenterie, on sort le cuivre !

Poudré et légèreté...



@

Découvrez toutes nos idées déco pour les fêtes !

Découvrez nos idées sur

zodio.fr/idees-deco



1€50

Sochet étoiles cuivre rose à disperser
Réf. 10160118

1 Verre à pied facetté Spiritii 29cl. Réf. 10164305 **5€50** 2 Verre à pied facetté Spiritii 39cl. Réf. 10164306 **5€90** 3 Flûte à champagne Spiritii 23cl. Réf. 10164063 **5€50** 4 Ménagère cuivre 16 pièces Réf. 10158720 **47€90** 5 Assiette dessert rose mat et doré « Apulia » En grès, 20cm. Réf. 10163964 **10€90** 6 Chemin table pailleté plumes 0,28x4m. Réf. 10160124 **8€90** 7 20 serviettes en papier plumes cuivrées 33cm. Réf. 10164717 **3€**

★ Session de rattrapage avec parrain et marraine ★



On prolonge Noël
avec parrain
et marraine !



Bienvenue
chez Adeline,
Aurélien et Léon !



Le truc qui cartonne

Le camembert rôti au sirop d'érable

Placez un camembert entier au four dans un contenant adapté.
Arrosez-le de sirop d'érable ambré jusqu'à la moitié de la meule.
Ajoutez des noix si vous le voulez et enfournez 15mn au four à 180°.
Dégustez avec du pain grillé et un peu de fleurs de lavande !



Sirop
d'érable
ambré
250ml.
Réf. 10157216
9€90

Je présente mes fromages !

- ❶ Grande planche à fromages ronde 40cm. En bois Réf. 10085764 **34€50**
- ❷ Planche ovale en marbre et bois 35x15x1,5cm Réf. 10147127 **31€**
- ❸ Girolle à fromage En hêtre Réf. 10139106 **18€90**
- ❹ Pot de cumin en poudre 180g Réf. 10085769 **6€90**
- ❺ Pot de cumin entier 140g Réf. 10085770 **5€90**
- ❻ Fleurs de lavande bio Réf. 10162611 **4€90**
- ❼ Gelée d'érable bio 215ml. À déguster comme une confiture, avec un morceau de pain et le fromage de votre choix ! Réf. 10157220 **6€90**



L'idée gourmande :

Sur un toast de chèvre chaud, saupoudrez de fleurs de lavande avec un peu de miel ou de gelée d'érable ! Délice garanti !



Je les prépare moi-même



- ❽ Set à fromage pour mozzarella Réf. 10161391 **13€90**
- ❾ Hit de préparation pour fromage blanc Parfait pour réaliser un fromage blanc frais et crémeux. Tous les éléments du kit passent au lave-vaisselle. Réf. 10161504 **29€90**
- ❿ Hit pour fromage frais « de la casa » Le kit pour réaliser son fromage frais très facilement avec quelques ingrédients seulement. Tous les éléments passent au lave-vaisselle sauf la toile qui se lave à la main. Mode d'emploi à l'intérieur. Réf. 10161506 **25€90**

À saupoudrer sur les fromages à pâte dure !



Je coupe avec le bon couteau !



Tranche fromage. Boska.

Pour réaliser des tranches de fromages sur des pâtes mi-molles et dures. Réf. 10123261

Couteau à fromage. Boska.

Pour Parmesan. Réf. 10123263
Pour Comté. Réf. 10123264
Pour pâtes mi-molles. Réf. 10123267

À partir de 12€90 l'unité



Plateau à fromage et ses 4 couteaux

En bambou. Réf. 10074925 **33€90**

L'accompagnement idéal !

Pour copains houblonnés !



Hit bière blonde Réf. 10165498 **59€90**



Adeline, Aurélien
et Léon

Coupette à paillettes !

La recette d'Alizée



Passionnée de cocktails,
Zélie Genneviliers

Vous aimez le champagne
ET les cocktails ?
Ajoutez 2cl de sirop de fleur
de sureau à votre flûte
de champagne et faites
briller votre apéritif !



7€90

Pack de 12 flûtes
à champagne
Réf. 10090177

9€

Sirop de fleur de
sureau. Monin.
70cl.
Réf. 10143175

champagne

★ Session de rattrapage avec parrain et marraine ★



4€90

Bouchon pour champagne
Chromé.
Réf. 10023648

9€90

Flûte à champagne
« Open up »
20cl.
Réf. 10026271



16€90

Boîte de 4 coupes à champagne « Sparkling »
29cl.
Réf. 10164200

Le saviez-vous ?

La forme du verre Sparkling a spécialement été développée pour combiner à la fois la finesse d'une flûte (qui permet de conserver des bulles bien rondes), et l'élégance d'une coupe (plus facile pour boire le champagne).



Pour maman qui aime recevoir !



19€90

6 flûtes « Graphik »
19cl.
Réf. 10144800



9€90

Manchon rafraîchisseur
Réf. 10162642



Astuce de fête!
Congelez des boules de houx ou des petites fleurs dans un bac à glaçons pour réaliser des glaçons déco !

30€50

Tire-bouchon pour vins effervescents « Pop ». Le creuset.
Quand le bouchon saute, il est retenu par le pop-bulle.
Réf. 10017663



Ouvrez vos bouteilles en toute sécurité !

A nous aux fêtes !

5€50

Flûte à champagne « Spiritii ». Leonardo.
23cl.
Pied facetté.
Réf. 10164063



Pour papa qui aime impressionner !



23€50

Tire-bouchon à champagne. Chef et sommelier.
Manche en cuivre.
Réf. 10164198



Conservez les bulles de votre champagne !

27€90

Pompe à vide vin/champagne duo. Peugeot.
Évacue l'air de la bouteille grâce à sa pompe à vide et son bouchon.
Réf. 10031682

44€90

Seau équilibreur thermique. Peugeot.
Vendu avec des petits pains de glace à glisser entre les parois du seau.
En inox.
Réf. 10162818



À mettre au frais avant le service !

★ Session de rattrapage avec parrain et marraine ★



Adeline et Aurélien

Bel œuf !

à partir de

3€90

Assiettes « Rice »

27cm. Réf. 10117423

4€30

22cm. Réf. 10117425

3€90

L'œuf : ça matche aussi pour les fêtes !

Simple et peu onéreux, l'œuf peut tout à fait trouver sa place sur une table de fête !

Poché, mollet, à la coque

Il se marie parfaitement avec tous les produits de saison.

Essayez avec des champignons déshydratés, une salade, un velouté épais, ou encore sur un toast grillé avec du bon sel et du poivre du moulin !



6€90

Lot de 3 bocaux. Le Parfait.
275ml.
Réf. 10136088



2€90

Séparateur
jaune/blanc d'œuf
En plastique.
Réf. 10050017



Pour réussir vos œufs
pochés comme un pro
très facilement !
Glissez l'œuf cassé dans
la poche, fermez bien, faites
bouillir de l'eau et attendez
quelques minutes !

5€90

Lot de 20 poches
jetables « pochies »
Réf. 10102594

Ne ratez plus jamais
la cuisson de votre œuf !



2€90

Minuteur de cuisson pour œuf
(à la coque, mollet, dur)
Change de couleur pour indiquer la bonne
cuisson. À placer directement dans
la casserole avec vos œufs
pendant la cuisson !
Réf. 10076901



Parfait dans
tous ses états



L'œuf poché
ne sera plus
un secret pour vous
grâce à ce petit produit
pépète qui mérite
sa place dans
votre cuisine !

9€90

Cuit-œuf avec pochoir
silicone et inox. Lekué.
Réf. 10162320



Pour ceux qui aiment
le design épuré

Prédécoupe
votre œuf
à la perfection !



29€90

Lot de 2 minis cocottes.
Cookut.
En céramique, 11cm.
Réf. 10165314

11€50

Tac-œufs
Réf. 10048388



Aurélien et Léon

Sublimons le poisson !

L'idée gourmande express



Quelques filets de lotte à la vapeur, des zestes d'oranges, des gousses de vanille et un beurre blanc... Vous allez vous régaler à coup sûr !



★ Session de rattrapage avec parrain et marraine ★

4€90

Pince à arêtes de poisson

En inox. Idéale pour saumon, truite...

Ref. 10035847



Pour un travail propre et précis

19€50

Ecailleur à poisson.

Scalex.

En inox. Lame en acier inoxydable avec bac récupérateur d'écaillies et avec couvercle amovible.

Ref. 10085725

12€20

Infuseur pour bouquet garni

En inox brossé, 15cm. Pour parfumer vos jus de cuisson !

Ref. 10097171



14€90

Plat à four

« Melody »

En porcelaine.

Ref. 10161354



14€90

Plat à four rectangulaire blanc « Piazza »

27x15,5cm.

Ref. 10161363



20€50

Pelle à poisson

En inox.

Ref. 10138096



Bonne pêche!



52€50

Poissonnière. Beka.

En inox, 50cm. Sa forme allongée permet de pocher un poisson entier ou des filets de poissons.

Grâce à un mode de cuisson sain, le poisson poché conserve sa saveur et ses vitamines, sans se dessécher. La grille perforée favorise l'égouttage, et permet de sortir les aliments plus facilement de la poissonnière.

Ref. 10015602



39€50

Poêle à poisson

« Energy », Beka.

En fonte d'aluminium, 34x23cm.

Ref. 10102301

80€90

Poêle ovale revêtue « Choc » 5. De Buyer.

36cm. Made in France.

Ref. 10161416





À chaque cafetière son café !

Italienne

Vous obtiendrez un café dense, riche et intense, parfait pour toute la journée !



Un café parfait pour chaque moment de la journée ? C'est notre chef de produit Carine qui nous en donne le secret !

Il existe de nombreuses méthodes de filtration et de nombreux moyens d'obtenir le café qui vous plaira à coups sûrs ! Chaque instant de la journée mérite son café adapté. On vous partage nos astuces de dégustations ! Plein phare sur le café et son univers passionnant !

16€50



1.

29€90



2.

12€90



3.

Le café qui va bien pour les italiennes !



1 Cafetière italienne « Pezzetti »
6 tasses.
Réf. 10032767
16€50

2 Cafetière italienne à induction « Venus »
En inox. 6 tasses.
Réf. 10055488
29€90

3 Café 7th Heaven. Pfaff.
250g. Réf. 10152980
12€90

Le saviez-vous ?
À l'origine le grain de café est vert ! Il devient brun au fur et à mesure de sa torréfaction !

Piston

Vous obtiendrez un café tonique, parfait pour un après-repas !
L'idéal est d'avoir une mouture plutôt grossière !



11€50

1 Cafetière à piston « Henya », Bodum.
0,35L. 3 tasses.
Réf. 10162472
11€50



1.

38€90



2.

46€90



3.

Le café qui va bien avec les cafetières piston !

7€50



4.



3 Cafetière à piston cuivrée. Bodum.
1L. 8 tasses.
Réf. 10162470
46€90

4 Café « Sweet blend » moulu. Pfaff.
250g.
Réf. 10152277
7€50

L'AEROPRESS

Pour la cafetière AeroPress, préférez plutôt une mouture fine, entre 15 et 17g de café pour 150ml d'eau.
Vous obtiendrez une boisson corsée et aromatique !

L'AEROPRESS : KÉSAKO ?

Très simple d'utilisation, elle offre un café d'une grande complexité aromatique grâce au contact total de la mouture avec l'eau chaude. Elle se transporte partout !
Et pourquoi pas au bureau pour les plus passionnés ?

39€90



5.

4€50



6.



Le café qui va bien avec l'Aeropress !

5 Aeropress
Réf. 10154378
39€90
Filtres papier Aeropress
x350.
Réf. 10154377
5€90

6 Café grains « Black espresso ». Pfaff.
250g.
Réf. 10152270
4€50

POURQUOI ON L'AIME ?

Pfaff est un artisan torréfacteur Parisien qui adapte tous ses cafés aux moyens de filtrations. Elu meilleur torréfacteur de France en 2014.



Filtre

Vous obtiendrez un café doux développant tous ses arômes, parfait pour le petit-déjeuner ou le café du dimanche en famille !



La mouture idéale pour la **Chemex**, c'est la fine ! Comptez 1 grosse cuillère à soupe par tasse, soit 7 à 10g par 100ml d'eau, selon la concentration.



LA « CHEMEX »

Grâce à son filtre épais, la Chemex offre des cafés doux et ronds, très aromatiques et sans aucune amertume. Les amateurs de thé trouveront très certainement leur homonyme café grâce à la Chemex.

41€90



1.

à partir de **5€50**



2.



29€90



3.

Le café qui va bien avec la Bodum et la Chemex !

- 1 Cafetière Chemex**
En verre et bois. 1/3 tasses.
Réf. 10151279
41€90
Existe en 6 ou 8 tasses.

- 100 Filtres Chemex**
Coloris naturel. 20 à 30% plus épais que les filtres traditionnels. Conçus pour retenir un maximum de résidus et d'huiles afin d'obtenir le plus clair des résultats.
Réf. 10152716
9€90

- 2 Café grains « Secret de Joris ». Pfaff.**
250g. Réf. 10152274
5€50
Existe aussi en 1kg. Réf. 10152979
19€90

IL VA VOUS FAIRE TOURNER LA TÊTE

Avec son cône à spirales ! Avec son filtre peu épais, la V60 vous offre un café filtre très vif et aromatique, plus corpulent qu'avec une Chemex. Munissez-vous d'une bouilloire à bec verseur pour profiter pleinement de cette cafetière.

22€50



4.

Mezurez avec la cuillère Hario vendue avec la V60 !

à partir de **4€50**



5.



Le café qui va bien avec la cafetière Hario !

- 3 Cafetière manuelle à filtre permanent. Bodum.**
1L. Réf. 10140505
Existe aussi en 0,5L.
29€90

- 4 Cafetière manuelle « V60 ». Hario.**
Réf. 10120686
22€50

- 100 Filtres blancs. Hario.**
1 à 4 tasses. Réf. 10151277
5€50

- 5 Café grains « Mandolino ». Pfaff.**
250g. Réf. 10152272
4€50
Existe aussi en 1kg. Réf. 10152978
15€90

Les moulins

L'idéal est de moulin son grain de café au dernier moment !

- 1 Moulin à café noir électrique. Krups.**
Réf. 10110642
31€90

31€90



1.

37€90



2.

39€90



3.

- 2 Moulin à café**
En inox. Compartiment hermétique pour réceptionner le café moulu. Réf. 10163088
37€90

- 3 Moulin à café. Hario.**
Le couvercle hermétique du moulin Hario inclus pour le réceptacle en verre afin de garder la fraîcheur du café moulu plus longtemps (mettre au frais par exemple).
Réf. 10120689
39€90

Oeuf mollet frit et crème de champignons

Les re à to de Ma



« Vous pouvez aussi parfumer votre chapelure avec des herbes ! »



mes indispensables

Couteau bec d'oiseau « Genova ». Arcos.
Noir, 6cm.
Réf. 10099906
3€90



Planche professionnelle à découper. Maôm.
En polyéthylène, 40x30x2cm.
Passe au lave-vaisselle.
Réf. 10073445
26€90

Brosse à champignons
Réf. 10046593
3€90

5 pers.

30mn

★ ★ ★ Facile

Ingrédients :

Pour la crème :

800g de champignons variés • 10cl de vin blanc sec • 3 échalotes • Beurre • Huile d'olive • 50cl de crème liquide (30% mat. grasse) • 20cl bouillon de volaille • Sel et poivre • 4 gousses d'ail noir de Billom • Quelques noisettes grillées et coupées en deux.

Pour l'œuf :

5 gros œufs entiers • 30ml vinaigre blanc • 63g farine • 200g chapelure fraîche (ou chapelure panko mixée) • Sel et poivre • Huile de friture.

1 La crème : détaillez les champignons et faites-les revenir dans de l'huile d'olive. Ajoutez les échalotes ciselées, déglacez au vin blanc et réduisez de moitié. Rajoutez

le bouillon de volaille et la crème. Laissez réduire et mixez. Passez au chinois dans une casserole. Mixez avec un mixer plongeant pour émulsionner avec l'ail noir. Rectifiez en sel et poivre et servez aussitôt.

2 L'œuf : portez une grande casserole d'eau à ébullition, ajoutez le vinaigre et une pincée de sel. Préparez un grand bol d'eau glacée. Faites bouillir 4 œufs pendant 5mn 30sec, retirez-les et plongez-les dans l'eau glacée. Remplissez une friteuse ou une casserole au tiers avec l'huile et chauffez à 170°C. Dans un petit bol, fouettez l'œuf restant avec une pincée de sel et de poivre. Placez la chapelure et la farine dans des bols séparés. Assaisonnez. Ecaillez soigneusement les œufs, passez-les dans la farine, dans l'œuf et puis dans la chapelure avant de les réfrigérer. Recouvrez bien la totalité de votre œuf dans la chapelure. Avant de servir, repassez les œufs dans la chapelure et faites frire à 170°C, pour qu'ils soient dorés. Égouttez, salez et dégustez aussitôt.

Mais qui es-tu ?

Son dada :

J'aime la cuisine intuitive, ouvrir le frigo et voir ce qu'il y a et improviser !

Son truc de chef :

Quand je fais mon marché : je prends tout ce qui me plait et je compose ensuite !

Un conseil pour les fous de cuisine ?

De toujours prendre du plaisir à cuisiner, à pâtisser.

Toujours dans son frigo...

De la pâte de curry verte à diluer dans des bouillons, pour pocher un poisson, ou avec un poulet.

ché chaud ! ✨

cette nber thieu !

Mathieu,
chef de l'atelier
cuisine Zôdio
Bordeaux



*Pensez à offrir
un atelier cuisine !*

Grâce à nos cartes
cadeaux en magasin
ou sur zodio.fr

Pavé de turbot, beurre blanc au champagne, petits légumes glacés



« Essayez le beurre aux épices !
Il suffit d'ajouter votre épice
favorite à votre beurre au moment
d'arroser votre poisson. »



4 pers.



30 mn (sans la cuisson)



Facile

Ingrédients :

4 pavés de turbot • 100g de beurre demi-sel • 1 trait d'huile d'olive de bonne qualité • Sel et poivre.

Pour les légumes :

Carottes • Panais • 1 gousse d'ail écrasée • Choux fleur purple • 50g de crème d'érable • 100g de beurre doux • Bouillon de légumes.

Pour le beurre blanc au champagne :

50g d'échalotes épluchées • 2cl de vinaigre de riz blanc (20g) • 8cl de champagne (80g) • 200g de beurre mou en dés.

1 Le beurre blanc : ciselez les échalotes et faites les suer dans une poêle avec une noix de beurre. Mouillez avec le vinaigre blanc et le champagne. Laissez réduire presque à sec. Assaisonnez avec du poivre. Remuez, énergiquement, le beurre blanc avec

un fouet en ajoutant petit à petit le beurre. Tout en gardant la casserole près de votre plaque, jouez sur la température pour avoir un mélange toujours chaud. Ajoutez un peu de fleur de sel. Une fois monté, réservez le beurre blanc dans un bain-marie pas trop chaud.

2 Pour les légumes : taillez les légumes à la mandoline, blanchissez-les à l'eau bouillante salée tous les légumes un par un en prenant soin de les rafraîchir ensuite dans de l'eau glacée. Dans une casserole à fond large, mettez le bouillon de légumes (30cl) avec la crème d'érable et la gousse d'ail écrasée. Assaisonnez. Laissez confire les légumes jusqu'à ce que le bouillon s'épaississe. Utilisez le jus pour servir.

3 Pour le turbo : dans une poêle à fond revêtu, faites chauffer un trait d'huile d'olive, puis posez le pavé. Une fois qu'il est coloré de chaque face, mettez du beurre et arrosez régulièrement avec le beurre fondu.

mes indispensables

Eplucheur. Patisse.
Réf. 10146973
3€90



**Poêle à poisson
« Energy », Beka.**
En fonte d'aluminium,
34x23cm.
Réf. 10102301
39€50



**Couteau office
grand chef.
Deglon.**
10cm. Réf. 10138371
39€90





Adeline, Aurélien
et Léon

Les cadeaux,
ce sera pour
le dessert !



5€50

Photophore en verre
10,5x10cm.
Réf. 10159779



à partir de
6€90
l'unité

Troll avec
barbe blanche
En bois.
28cm. Réf. 10159684
34cm. Réf. 10159685



2€90

Sachet de
12 glands argentés
Réf. 10160104



★ Session de rattrapage avec parrain et marraine ★



Après la photo, on déballe les cadeaux!

19€90

Cône en pommes de pin pailletées
48cm.
Réf. 10159796



18€90

Centre table 4 bougies en pommes de pin
15x45 cm.
Réf. 10159783



Let it Snow!



8€90

Plateau tronc d'arbre
30 cm. Existe en 2 tailles.
Réf. 10151334



Des idées créatives pour les fêtes ?
On en a plein !

Découvrez nos idées sur

zodio.fr/deco-crea



- 1 Ménagère de 24 couverts « Matisse » En inox. Réf. 10163072 **67€90**
- 2 Assiette plate « Rice » 27cm. Réf. 10117423 **4€30**
- 3 Assiette dessert « Rice » 19cm. Réf. 10117424 **3€90**
- 4 Verre à vin 27 cl. Réf. 10133205 **1€90**
- 5 Verre à eau « Elba » 32 cl. Réf. 10133201 **2€00**
- 6 Sachet de 6 sapins en écorce pailletée Réf. 10130678 **2€90**
- 7 Sachet de 16 petites pommes de pin naturelles Réf. 10130679 **3€90**
- 8 Sapin en bois blanchi 10cm. Réf. 10159686 **3€90**
- 9 Bougie LED sapin cire blanche 9x15,5cm. Réf. 10160553 **9€50**
- 10 Chemin de table en toile imprimé plumes 0,28x5m. Réf. 10159659 **13€90**
- 11 20 serviettes patchwork 33cm. Réf. 10146502 **3€00**

5€90

Photophore pailleté
En verre, 10x8cm.
Réf. 10159764



★ *Nouvel an bonne franquette avec les copains* ★

On revisite les classiques entre amis !



Bienvenue chez
Valérie et Alain !

Le truc qui cartonne

DES CHIPS DE LÉGUMES

Ne jetez pas vos épluchures de légumes ! Lavez-les bien, faites-les sécher et placez-les en friteuse pendant 5mn à 160°C. Saupoudrez d'épices si vous le voulez puis dégustez-les en apéritif ou sur vos soupes bien chaudes pour apporter du croquant.





Le coin des astuces

Le saviez-vous ?

Bulbes d'ail noir



L'ail noir de Billom est un ail « chauffé » lentement et longtemps. Il passe ensuite en affinage plusieurs semaines et subit différents changements de températures. Cela prend près de 3 mois pour passer de l'ail rose à l'ail noir de Billom ! Son goût est très original, semblable à du vinaigre balsamique et à de la réglisse. Délicieux avec des champignons ou dans un potage !



Pour la copine qui prend soin d'elle



4

Idéal pour couper les petits légumes avec précision grâce à sa microdenture



Qualité de coupe précise pour gaucher et droitier

Passer au lave-vaisselle

- 1 Repose cuillère à soupe. Cuillère en bois fournie. Réf. 10161478 **6€90**
- 2 Pont de découpe. 54cm x 28cm x 4.3cm. En bambou. Glissez votre assiette pour recevoir les légumes en dessous du pont de découpe pour les récupérer au fur et à mesure de la découpe ! Réf. 10137177 **19€90**
- 3 Éplucheur 1 tranchant. **Nogent**. Made in France. Garantie à vie. Pour droitier, un seul sens de lame. Réf. 10146354 **8€50**
- 4 Livre « des soupes qui nous font du bien » 200g. Réf. 10162236 **24€95**
- 5 Couteau d'office noir. **Nogent**. Réf. 10073563 **5€90**
- 6 Éplucheur professionnel. **Deglon**. En acier inoxydable, résistant au lave-vaisselle. Réf. 10015010 **4€50**
- 7 Louche pour potage profilée. **Brabantia**. En inox. Réf. 10020499 **10€50**



1



2

Planche pliable. Joseph Joseph. Découpez vos légumes sur la planche puis pliez-la pour verser vos dés de légumes précisément dans votre casserole ou votre fait-tout. Réf. 10162250 **22€90**



Ciseaux Clever Cutter 2 en 1. Le produit qui découpe vos légumes tout en servant de planche ! Réf. 10155155 **12€90**



Roulez, c'est épluché !



Épluche ail souple Pour retirer la pelure de l'ail en toute simplicité ! Glissez la gousse dans l'épluche ail, roulez, c'est épluché ! Réf. 10028445 **7€50**

★ *Nouvel an bonne franquette, avec les copains* ★



Valérie et Alain

Délicieux cocktails d'hiver !



44€90

Fontaine à boisson 5L
+ 4 mugs jars
avec pailles. Hilner.
Pour infuser vos cocktails !
Réf. 10163101

★ *Nouvel an bonne franquette avec les copains* ★



Alizée

Passionnée de cocktails, Zodio Gennevilliers

Merci à Alizée qui nous a concocté toutes ces recettes pépites de Noël rien que pour vous ! De quoi avoir le choix pendant les fêtes pour plaire à tout le monde ! Il n'y a plus qu'à choisir !

@alicocktails_zdo

★ ★ ★
Pour un bartender en devenir



24€95

Livre « Cours de Mixologie »

Pour tous ceux qui rêvent de comprendre le monde merveilleux du cocktail et de toutes les associations possibles mets / cocktails.

Ref. 10147797

9€ l'unité

Purées de fruits. Monin.

500ml. Fraise, framboise, mangue, ananas, myrtille, yuzu. Elles sont conçues spécialement pour les cocktails, à la différence des purées des grands commerces. Ces purées sont plus sucrées pour se marier parfaitement avec les différents alcools.

Ref. 10162117 / 10162118 / 10162119 / 10162125 / 10162126 / 10162127



La recette qui va bien :

YUZU COLADA

5cl de rhum blanc / 5 cc de purée de yuzu / 3cl jus d'ananas / 5cl de lait de coco

Dans un shaker, ajoutez tous les éléments, de la glace et shakez énergiquement pendant 15 secondes.

Remplacez le sucre de givrage autour du verre par de la coco râpée après avoir frotté le rebord avec du citron.



23€50

Set de 4 verres facettés long drink. Spiegelau.

Ref. 10162329



N'oubliez pas d'ouvrir le couvercle de votre fontaine avant de vous servir pour faire un appel d'air et faciliter l'écoulement de votre boisson !

31€90

Fontaine à boisson vintage 5 L. Pour infuser vos cocktails !

Ref. 10148620



7€50

Set de 2 cuillères à cocktail

Leur longueur exceptionnelle permet de les utiliser avec un verre mélangeur ! Leur bout plat permet de piler les ingrédients facilement.

Ref. 10162481

La recette qui va bien :

VODKA FRAISE

4cl de vodka / 4 cc de purée de fraises Monin / quelques feuilles de menthe / 1/2 citron vert / 4-5 gros glaçons / allongé à la limonade



24€50

Grand verre mélangeur. Spiegelau. Il est idéal pour les cocktails qui ne doivent pas être frappés trop brusquement dans un shaker. Il s'utilise avec une longue cuillère à mélanger.

Ref. 10162332

Givré... ce cocktail frappé!

La recette qui va bien :

mojito ananas

4cl de rhum ambré jeune (3-5 ans) / 1/2 citron vert en quartiers / 3 cc de purée d'ananas Monin / glace pilée / Perrier



★ ★ ★
Pour les amateurs de beaux objets

23€50

Set de 4 verres facettés. Spiegelau.

Ref. 10162328



★ *Nouvel an bonne franquette avec les copains* ★



Alain

Coquillages de fêtes

Twistez vos coquillages

Réalisez une petite huile
aux herbes arrosée de citron
pour vos coquillages !

Passez au pilon ou mixez :
Herbes fraîches
(persil, ciboulette, coriandre),
huile d'olive, ail, sel/poivre

Servez aussitôt !

★ *Nouvel an bonne franquette avec les copains* ★



3€50

Lot de 6 fourchettes à huître
En inox.
Réf. 10035819



3€50

Savon acier anti-odeurs
Supprime les odeurs de poissons sur les mains mais aussi d'ail !
Réf. 10117528

À déguster avec vos fruits de mer comme assaisonnement !

6€90 l'unité

Perles salées de vinaigre 50g.
Balsamique. Réf. 10121084
Echalotes. Réf. 10121085
Perles salées au jus de yuzu 50g.
Réf. 10121086
9€90



7€50

Assiette pour 6 huîtres
En porcelaine, 23,5cm.
Réf. 10073582



Délicieux coquillages!



13€50

Boîte de 2 presses-citron
En acrylique.
Réf. 10072619

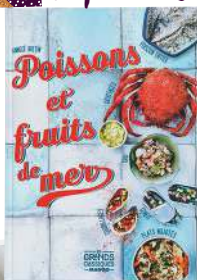


10€50

Plateau pour fruits de mer
En inox, 42cm.
Réf. 10073634

Support pour plateau de fruits de mer
En inox.
Réf. 10073636
4€90

Pour ceux qui ont le pied marin



19€95

Livre « poissons et fruits de mer »
Réf. 10135868



6€90

Sabot cale huître et son couteau.
Jean Dubost.
En hêtre.
Réf. 10074667

Vous pouvez aussi fumer vos coquillages avec des copeaux.



LES COUTEAUX REVIENNENT À LA MODE !

Les couteaux de mer sont tendance !
Faites-les revenir à la sauteuse pendant 10 mn dans de l'huile d'olive, de l'ail et du persil. Dégustez aussitôt !



85€90

Fumoir avec couvercle
En inox, 37x27cm.
Réf. 10147499



26€90

Plat de présentation homard et crustacés
En porcelaine.
Réf. 10164205

À la découvrir

5€50

Plats mijotés & soupes

- 1 Pot de poivre long de Java**
40g. Parfait dans des plats mijotés et les soupes d'hiver ! Il est particulièrement apprécié avec les tomates et les courgettes.
Réf. 10118139

5€50

Viandes

- 2 Pot de poivre noir de Sarawak**
50g. Ses notes sont fraîches et boisées. Il est idéal pour les viandes rouges et le gibier, mais peut également être utilisé dans certains desserts comme une salade de fraises.
Réf. 10085072

5€50

Viandes

- 3 Pot de poivre long d'Afrique du Sud**
25g. Arôme fumé intense et persistant. Il donne une note « barbecue » à toutes les sauces.
Réf. 10085078

6€50

Viandes

- 4 Pot de poivre Voantsy Perifery**
50g. Il a des notes mentholées et citronnées. Il se marie avec l'agneau, le canard, la pintade, les poissons, le foie gras et les crustacés.
Existe aussi en 170g.
Réf. 10085074



Pour des plats qui dépotent, on ouvre grand son palais avec notre chef de produit Juliette !

Il y a tant de poivres à découvrir ! Mais comment choisir le poivre adapté à un plat en particulier ? Lequel fera la différence ?

On vous ouvre les yeux et on vous dévoile un petit lexique des poivres inconnus au bataillon... !



1.

2.

3.

4.

5.

L'un des poivres les plus fruités !

Une pointe d'exotisme

C'est un poivre sauvage très rare qui pousse en pleine forêt. Il est utilisé à Madagascar comme parfum pour le piment.

Idéal pour les grillades

6€90

Viandes

- 5 Pot de poivre noir de Hampot**
60g. C'est un poivre puissant qui s'associe avec des notes boisées et aromatiques. Idéal pour des viandes rouges, des poissons ou des assaisonnements de plats.
Réf. 10085073

te des poivres



6. 7. 8. 9. 10.

7€50

Viandes

- 6 **Pot de poivre rouge de Hampot**
50g. À utiliser avec des viandes rouges, des gibiers fins et des poissons gras. Il est aussi exceptionnel sur des fromages de chèvre frais !
Réf. 10085080



Le mariage parfait!
Ajoutez-y une pincée de fleur de sel pour un assaisonnement à l'assiette.

5€50

Poissons & fruits de mer

- 7 **Pot de poivre de Sechuan**
75g. Se marie parfaitement avec les poissons, les coquilles St-Jacques et les foies gras. Existe aussi en 25g.
Réf. 10085143



5€50

Poissons & fruits de mer

- 8 **Pot de poivre noir Lampung**
50g. Il a une odeur de cuir et de bois très agréable ! Se marie parfaitement avec les poissons gras comme le maquereau, les sardines, le thon, les anchois... mais également avec les sauces à la tomate et les marinades.
Réf. 10085077



11€90

Poissons & fruits de mer

- 10 **Pot de baies de Sancho**
20g. Un faux poivre au goût explosif de citron et de menthe, un incontournable de la cuisine japonaise.
Réf. 10118138



8€50

Poissons & fruits de mer

- 9 **Poivre de Timut**
30g. Ses arômes sont très fruités, aux notes d'agrumes et de pamplemousse. C'est un faux poivre peu piquant, parfait avec un poisson.
Réf. 10096841

★ *Nouvel an bonne franquette avec les copains* ★



Valérie et Alain

Petits gâteaux pour petite faim

Ça vient tout droit des



Etats-Unis !



39€90

Moule de 12 petites mignardises.
Nordic Ware.

En fonte. Apporte du croustillant
à vos gâteaux tout en le cuisant
parfaitement à cœur !

Ref. 10162520



39€90

Plaque argentée minis
gâteaux. Nordic Ware.

En fonte.

Ref. 10162517

★ *Nouvel an bonne franquette avec les copains* ★



6€
Plaque de 12 madeleines
En acier.
Réf. 10112253

5€90
Préparation pour madeleines bio. Marlette.
Réf. 10162828



Venez tout droit du Canada!

14€90
Coffret découverte produits d'érable bio
Réf. 10163005

Pour parfumer vos desserts!

15€90
5 gousses vanille bourbon
Réf. 10075834



Pour remplacer le beurre dans vos préparations

9€90
Huile de coco 300ml. Réf. 10163007
1L. Réf. 10163006
12€90



Le produit innovant!

14€90
Fouet avec spatule vert. Joseph Joseph.
Double fonction : sert de fouet et aussi de maryse, pour ne rien perdre de vos préparations.
Réf. 10162242



5€50
Baies de goji 130g.
Réf. 10162023

8€50
Préparation pour financiers bio. Marlette.
270g.
Réf. 10138332

22€50

Elastomoule 15 minis financiers. De Buyer.
En silicone premium. Made in France.
Réf. 10073492

Astuce de fête!
Ajoutez des baies de goji (ou des raisins secs) en fin de cuisson sur vos petits gâteaux!

Pour la copine gourmande qui aime surprendre!



14€90
Moule minis soufflés. Silikomart.
Made in Italie.
Réf. 10163896

7€80
Gélatine de glaçage transparente 225g. Très facile à utiliser!
Réf. 10157785

Tadam!



Tadam!

7€80

Gélatine de glaçage brillante 250g. Très facile à utiliser!
Réf. 10157784

Moule minis bulles. Silikomart.
Made in Italie. Réf. 10163901
14€90



22€50

Elastomoule 20 minis cannelés Bordelais. De Buyer.
En silicone premium. Made in France.
Réf. 10073985

Couteaux de mer

au beurre, yuzu et gingembre



« Vous pouvez réaliser cette recette avec un beurre persillade pour une version plus simple (mais aussi délicieuse !) »

Les re so d'Alex

Alexandra,
chef de l'atelier
cuisine Zôdio
Gennevilliers



mes indispensables



Poêle revêtu. Beka.
Réf. 10034959
24€90



Râpe microplane à zester
Pour râper le gingembre et le yuzu !
Réf. 10138379
24€90



Couteau cuisine grand chef.
Deglon.
20cm.
Réf. 10138373
69€90

4 pers.

1h

★ ★ ★
Facile

Ingrédients :

1kg de couteaux • 300g de jeunes pousses d'épinard • 200g de salicornes • 250g de beurre d'algues • 20g de gingembre frais • 20g de jus de yuzu.

1 Lavez les couteaux à grande eau salée, plusieurs fois. Nettoyez-les délicatement en les ouvrant sur le côté avec un couteau d'office. A l'aide d'une petite cuillère, sortez-les de leurs coquilles. Retirez la poche de sable et coupez les extrémités. Lavez de nouveau les couteaux et faites-les sécher sur du papier absorbant.

2 Coupez-les en trois et replacez-les dans leurs coquilles préalablement lavées et séchées.

3 Réalisez un beurre noisette en mélangeant régulièrement. Réduisez-le avec le jus de yuzu et le gingembre râpé. Déposez les couteaux dans la poêle, versez le beurre jusqu'à ce qu'ils soient cuits couleur nacré. Attention, la cuisson est rapide !

4 Blanchissez les pousses d'épinard et la salicorne. Placez les légumes dans le fond d'une assiette, déposez les couteaux et arrosez de beurre yuzu/gingembre. Placez de nouveau des salicornes et des pousses pour le dressage.



Astuce :
Retirez la « bouche » des couteaux et nettoyez-les avant de les cuire pour retirer le sable présent dans la coquille.

Mais qui es-tu ?

Son dada :

Les hommes ;-)
Plus sérieusement ...
Le contact avec les clients !

Son truc de chef :

J'utilise beaucoup d'agrumes (et ma râpe microplane !)

Un conseil pour les fous de cuisine ?

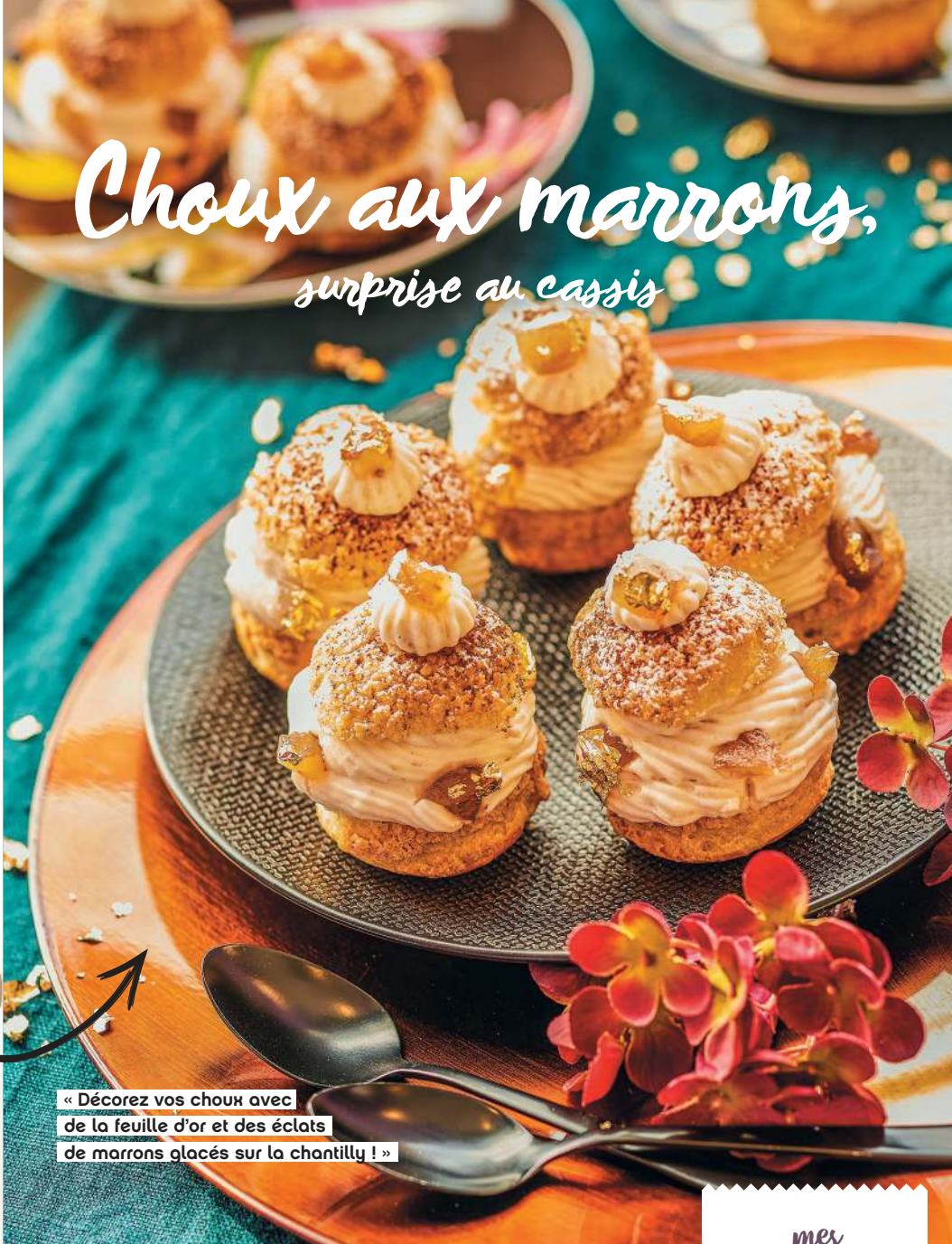
Cuisez au feeling !

Toujours dans son frigo...

De la crème et des graines, j'en saupoudre partout !

ché chaud ! ★

cettes
chic
andra !



« Décorez vos choux avec
de la feuille d'or et des éclats
de marrons glacés sur la chantilly ! »



10 petits choux



1h



Moyen

Ingrédients :

Pâte à choux : 125g d'eau • 1 pincée de sel • 50g de beurre • 100g de farine tamisée • 2 œufs.

Crème de cassis : 100g de coulis de cassis • 1g de poudre de xanthane • 25g de sucre glace.

Chantilly aux marrons : 150g de crème de marron • 2 feuilles de gélatine • 150g de crème liquide 35% • Sirop (30g de sucre + 10g d'eau) • 10g de whisky (facultatif).

Finition : marrons glacés entiers • Feuille d'or • Sucre glace • Cacao en poudre.

1 Pâte à choux : portez à ébullition l'eau, le sel et le beurre. Ajoutez hors du feu la farine. Remettez sur le feu et faites « dessécher » la pâte, jusqu'à ce qu'elle se détache des parois. Transvasez-la dans un saladier, ajoutez les œufs jusqu'à obtention d'une pâte lisse, homogène et ferme. Placez la pâte

en poche avec une douille de la grosseur souhaitée. Puis pochez des choux grands et petits, saupoudrez de sucre glace, enfournez 20mn à 170° en surveillant.

2 Coulis de cassis : mélangez tous les ingrédients et mixez pendant 3mn. La poudre de xanthane épaissira légèrement le coulis. Placez le coulis dans une poche et réservez.

3 Chantilly aux marrons : faites tremper la gélatine dans de l'eau froide. Réalisez un sirop en le portant à ébullition. Fouettez la crème liquide. Mélangez le sirop gélifié avec la crème de marron (et le whisky si souhaité). Ajoutez la crème fouettée.

4 Dans les petits choux, pochez le coulis de cassis avec la poche à douille. Coupez les gros choux aux 2/3 puis garnissez-les des petits choux farcis, d'éclats de marrons glacés et de chantilly aux marrons. Saupoudrez les chapeaux de sucre glace et de cacao en poudre, puis ajoutez une pointe de chantilly et un morceau de marron glacé.

mes indispensables



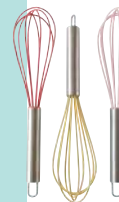
Plaque perforée.

Technicake.

En alu, 30x40cm. Optimisation de la cuisson grâce aux perforations.

Réf. 10117904

12€90



Fouets rose, rouge et vert
En silicone, 25cm.

Réf. 10136739 / 10136740 / 10136741

3€50 l'unité

Douille connelée.

De Buyer.

En inox.

Réf. 10117821

3€90



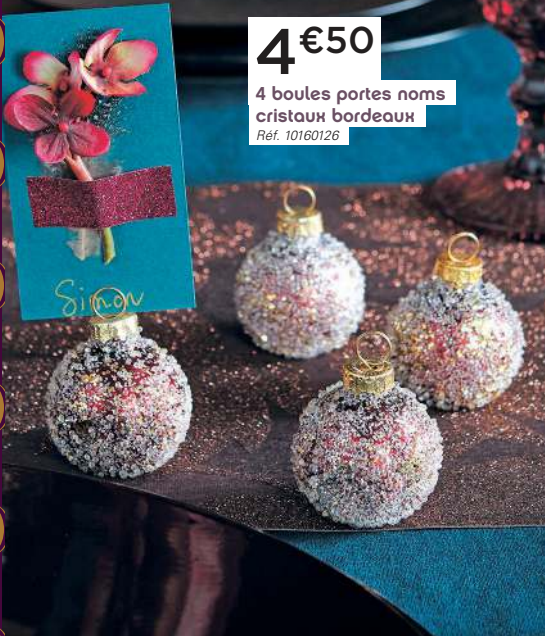
Pensez à offrir
un atelier cuisine !

Grâce à nos cartes
cadeaux en magasin
ou sur zodio.fr

★ Nouvel an bonne franquette avec les copains ★

4€50

4 boules portes noms
cristaux bordeaux
Réf. 10160126



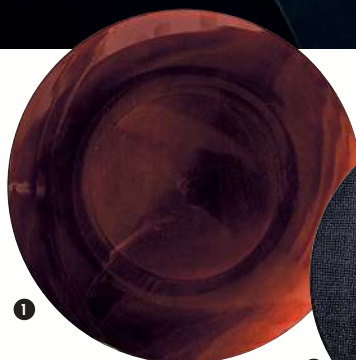
Le meilleur pour la fin :
on attend les
copains !



Valérie et Alain



- 1 Assiette hôtesse marron cuivré 33cm. Réf. 10160478 2€50
- 2 Assiette plate Vezuvio noire En grès, 26cm. Réf. 10086777 5€40
- 3 Assiette dessert Vezuvio noire En grès, 20cm. Réf. 10086779 4€90
- 4 Coupelle verre coloré grenade 21x17cm. Réf. 10163952 7€50



1



2



3



4

★ *Nouvel an bonne franquette avec les copains* ★

19€90

Bougeoir en métal martelé
Argent, 29cm.
Réf. 10159856



Pour s'équiper



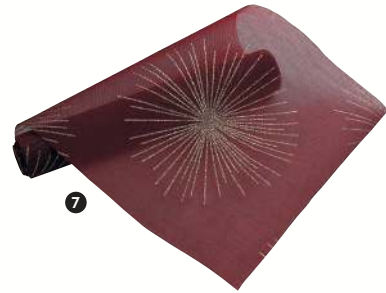
LE STYLE FLAMAND, C'EST TOUT UN ART !



Une tradition piquée aux Anglais !



Pour les fans de déco



8€50

Photophore brun
En verre, 11x13,5cm.
Réf. 10159777
Existe aussi en 13x20cm.
Réf. 10159776
12€50



22€90

Lanterne en verre bleu pétrol
24x28cm.
Réf. 10159778



14€90

Photophore verre orange argent
14x12cm.
Réf. 10160557



24€90

Centre table 4 bougeoirs marron
53x14cm.
Réf. 10159758



@

Découvrez toutes nos idées déco pour les fêtes !

Découvrez nos idées sur

zodio.fr/idees-deco



❶ Ménagère 24 couverts Delta Black Réf. 10163977 **72€90** ❷ Gobelet diamant transparent 28cl. Réf. 10163369 **2€90** ❸ Verre à pied diamant pourpre 34cl. Réf. 10163377 **3€90** ❹ Set 6 cuillères à café Arbre Réf. 10159831 **19€90** ❺ 20 serviettes en papier fleurs bleues 33cm. Réf. 10162356 **3€** ❻ Coffret de 4 assiettes animoux En porcelaine, 18cm. Réf. 10164446 **29€90** ❼ Chemin table bordeaux et or 250x28cm. Réf. 10159812 **9€90** ❽ Boîte de 6 mini-crackers multicolors Réf. 10159804 **12€90**

Des cartes cadeaux qui vont dépoter dans les petits souliers !

« Dès maintenant,
découvrez sur www.zodio.fr
des cartes cadeaux prêtes
à être emballées et glissées
dans les petits souliers. »

Mettez la
somme que
vous voulez !

Offrez
un atelier !



Vous voulez y mettre votre touche
personnelle ? Faites-vous plaisir
avec une photo et un message
personnalisés sur :

www.zodio.fr

★ **Déjà 20**
★ **magasins !** ★

Angers L'ATOLL / Ecoparc du Buisson
BEAUCOUZE / 49070 Beaucouzé
f www.facebook.com/zodioangers

Avignon C. Ccial Buld'air / IKEA 130 Chemin du pont
blanc / 84270 Vedène
f www.facebook.com/zodio.avignon

Bayonne Ametzondo 2-4 rue du Portou /
64990 Saint-Pierre d'Irube
f www.facebook.com/zodiobayonne/ **Nouveau !**

Bordeaux C. Ccial Les Rives d'Arcins
9004 rue Denis Papin / 33130 Bègles
f www.facebook.com/zodio.bordeaux

Caen C. Ccial Mondevillage / 900 rue Joseph
Jacquart / 14120 Mondeville
f www.facebook.com/zodio.caen

Cesson C. Ccial Auchan Boissenart Maisonément /
77240 Cesson f www.facebook.com/zodio-cesson

Chambourcy ZAC les vergers de la plaine
82 route de Mantes / 78240 Chambourcy
f www.facebook.com/zodio-chambourcy

Chambray-lès-Tours
C. Ccial Petite Madelaine Avenue du grand sud /
37170 Chambray lès Tours
f www.facebook.com/zodio.Chambray-lès-Tours

Clermont-Ferrand
6 Avenue de l'agriculture / 63100 Clermont-Ferrand
f www.facebook.com/zodio.clermont-ferrand

Gennevilliers C. Ccial E-nox / 106 Avenue du Vieux
Chemin de Saint-Denis / 92230 Gennevilliers
f www.facebook.com/zodio.gennevilliers

Herblay 1 rue Marceau Colin / 95220 Herblay
f www.facebook.com/zodioherblay

Massy Sur le parking Leroy Merlin Impasse Aulnay
Dracourt / 91300 Massy
f www.facebook.com/zodio.massy

Marseille Zone Cciale Plan de Campagne / à côté
de Truffaut / Chemin de la Grande Campagne - 13480
Cabriès f www.facebook.com/zodioplancampagne

Metz Centre Commercial WAVES 1 chemin de la Pie
Grièche / 57160 Moulin-les-Metz
f www.facebook.com/zodiometz

Neuville-en-Ferrain
C. Ccial Promenade des Flandres Route de Roncq /
59960 Neuville-en-Ferrain
f www.facebook.com/zodioroncq/ **Nouveau !**

Reims Thillois CHAMPEA Shopping Centre /
ZAC IKEA Maison + / 1 rue des acacias / 51370 Thillois
f www.facebook.com/zodio.reims

Rosny C. Ccial Domus / 16 rue de Lisbonne / 93562
Rosny-sous-Bois f www.facebook.com/zodio.rosny

Ste Genevieve des bois ZI de la Croix Blanche
17 rue des Petits Champs / 91700 Sainte Genevieve des
Bois f www.facebook.com/zodiosgdb.fr

Toulon Centre Ccial Grand Var Est / 83130 La Garde
f www.facebook.com/zodiotoulon

Villeneuve d'Ascq Zone C. Cciale de V2 / Avenue
de l'avenir / 59650 Villeneuve d'Ascq
f www.facebook.com/zodiouvilleneuveascq

Ze Fabrik Lille Métropole
193 rue Nicolas Appert / 59650 Villeneuve d'Ascq
f www.facebook.com/zodiozefabriklillemetropole