

le Magalogue ZODIO



On fait sensation... p.68

Cette année, on s'essaie aux cocktails d'hiver !

La star du réveillon... p.66

Découvrez la tendance pâtisserie des fêtes : le number cake !

Prix valables jusqu'au 5 janvier 2019.

toute l'actu' Zôdio
là, là, là,
et là! ↓



WWW.ZODIO.FR

Avez-vous vu notre site Internet tout beau ?

On l'a conçu juste pour vous ! Saviez-vous que vous pouvez y cumuler des points et remporter des chèques fidélité ? Non ? Remédiez à ça vite vite page 74/75 !



La famille Zôdio s'agrandit !

Notre 22^{ème} maison rose pose ses valises à côté de l'océan ! Direction La Rochelle ! On agrandit notre famille encore et encore... Vous viendrez ? ;)

← La Rochelle



Bienvenue dans nos coulisses !

Célébrer Noël en plein juillet, c'est devenu normal chez Zôdio... On fait aller la cheminée malgré la canicule et on trinque tous ensemble ! Il faut bien ça pour vous concocter un Magalogue du tonnerre !



Le secret de nos soirées privées ?

Des équipes motivées pour faire vivre un moment exceptionnel à tous nos clients porteurs de la carte de fidélité ! Les prochaines ? Celles de Noël, le 30 novembre et le 7 décembre ! Découvrez les prochaines dates sur www.zodio.fr

Ça papote ici et ça papote aussi là-bas !

sur nos réseaux sociaux, tous les jours, toute l'année !



@ZODIO_HOME



ZÔDIO

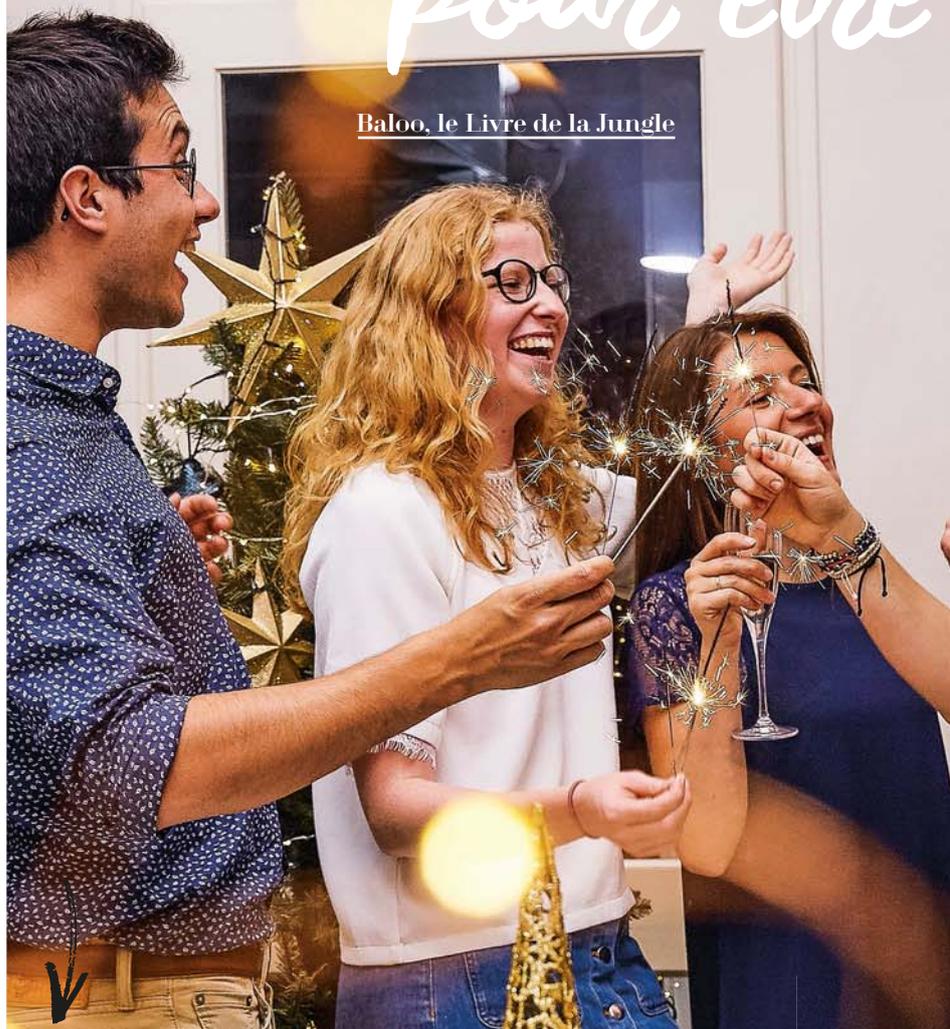


ZODIOTV



ZODIO

"Il en faut peu pour être"



Baloo, le Livre de la Jungle

« Il en faut peu pour être heureux ! » Baloo, le Livre de la Jungle.

Et oui, peu ! Car finalement, les ingrédients pour fêter la fin d'année sont un cocktail de petits riens magiques (même si on essaye tant bien que mal de donner le meilleur de nous-mêmes !)...

Un peu de féerie (pour briller), une délicieuse cuisine qui mijote (on pensera à la détox plus tard) et un condensé d'invités qui rigolent jusqu'à pas d'heure !

Noël, c'est aussi le moment de se révéler en cuisine ! Alors bienvenue dans ce nouveau Magalogue d'hiver où l'envie de cuisiner pour ceux qu'on aime est bien présente ! Même s'il y aura des ratés (si, si, ça arrive toujours), on va vous aider du mieux possible avec nos inspirations gourmandes : un moment pâtisserie avec les petits, décorer la maison pour Noël et recevoir la famille autour du sapin ! Vous l'avez compris, on fait plaisir et on SE fait plaisir !

Marie-Astrid
Rédac' en chef

sommaire

Et encore, vous n'avez rien vu !

heureux



Et on n'oublie pas de lécher les plats !



p.4

Atelier pâtisserie avec les loulous ! 4-5

Les cupcakes animaux	4-5
Le chocolat chaud	6-7
Les biscuits animaux	8-9
Les chocolats maison	10-11
Tout savoir sur nos chocolats	12-13
Le shortbread	14-15
Le cake design cerf	16-17
Le menu du chef	18-19
La table « naturelle »	20-21

Parenthèse en famille pour le réveillon 22-23

L'apéritif	22-23
Les cocktails pétillants	24-25
Le gratin revisité	26-27
La viande rouge en croûte d'herbes	28-29
Tout savoir sur les couteaux	30-31
Le fromage et la salade	32-33
La bûche pâtissière	34-35
Le menu du chef	36-37
La table « vintage »	38-39

Bienvenue à la maison du bonheur !

p.22



On a dit "dans les yeux" !



p.40

On lève nos verres à Noël ! 40-41

Autour du vin	40-41
C'est lui qui cuisine	42-43
Le foie gras	44-45
La volaille en cocotte	46-47
La farandole des desserts	48-49
Tout savoir sur la cuisson	50-51
Le whisky	52-53
Le menu du chef	54-55
La table « fairy tale* »	56-57

Bye bye 2018, bonjour 2019 ! 58-59

Les ravioles à la truffe	58-59
La bière	60-61
Les fruits de mer	62-63
Tout savoir sur les épices	64-65
Le number cake	66-67
Les cocktails d'hiver	68-69
Le menu du chef	70-71
La table « gothique »	72-73

Course aux cadeaux ? Direction zodio.fr !

Terminer l'année en beauté !



p.58

*Conte de fée

★ Pardon, on n'arrive pas à attendre Noël

EST
A
USE
GOUTER



Justine, Ava
et Oscar

Atelier pâtisserie avec les loulous !

Le truc qui cartonne

*Pour créer à l'infini vos propres couleurs
de pâte à sucre, mélangez-en plusieurs !*

Par exemple, du marron et du blanc pour obtenir du marron clair.
Déclinez autant que vous le voulez !



Plaque
de 12 muffins.
Réf. 1015775
13€90



Pour des cupcakes trop mignons



1



2



3



4



5



6



7

Le produit super pratique :
colorez votre pâte à sucre blanche
avec une pointe de colorant en gel
et obtenez une pâte à sucre orange.
Magique !



8

1 Caissettes à cupcakes. Kraft, étoiles, argent, doré. Réf. 10174377 / 10174376 / 10174375 / 10174374 **A partir de 4€90** **2 Yeux en sucre.** Wilton. 28g, env. 24 yeux. Réf. 10139557 **5€50** **3 Coffret à cupcakes.** Contient 6 caissettes et 6 pics. Réf. 10173629 **8€90** **4 Pot de perles argentées.** 55g. Réf. 10137928 **3€90** **5 Tube de colorant en gel orange.** 20g. Réf. 10137924 **3€90** **6 Pâte à sucre.** 100g. Orange. Réf. 10117925 **1€90** 250g. Extra noire, extra blanche. Réf. 10084507 / Réf. 10084518 **2€60** **7 Balance digitale slim en verre ronde / rectangulaire.** Fonction Tare, convertisseur d'unité. Mode d'emploi fourni, pile CR2032 incluse. Réf. 10125030 **9€90** **8 Hit « Ma poche facile » et ses 9 douilles.** Daudignac. En silicone. Pour réaliser des décors en crème sur vos cupcakes ou encore les fourrer de confiture ou de pâte à tartiner ! Réf. 10098667 **24€90**

L'équipement des p'tits bouts



Toque de cuisine Licorne pour enfant.
Réf. 10172976
3€90

Tablier de cuisine Licorne pour enfant.
Réf. 10172975
5€90



Toque de cuisine Renard pour enfant.
Réf. 10172978
3€90

Tablier de cuisine Renard pour enfant.
Réf. 10172977
5€90



Fouet pour enfant.
En silicone bleu, avec un manche en bois.
Réf. 10172858
3€50

Spatule pour enfant.
En silicone bleu, avec un manche en bois.
Réf. 10172857
2€90

Mini rouleau à pâtisserie.
En bois.
Réf. 10138056
3€90

★ Pardon, on n'arrive pas à attendre Noël ! ★



Justine, Ava
et Oscar

Retour en enfance !



LA DÉLICIEUSE RECETTE DU VRAI CHOCOLAT CHAUD !

Pour 4 grands gourmands

1L de lait, 200g de pistoles de chocolat noir,
1 cuillère de crème fraîche épaisse, 2 cuillères
à soupe de sucre, 1/2 extrait de vanille.

Faites chauffer le lait dans une casserole
à feu doux, ajoutez le chocolat
au lait tiède, remuez doucement, mélangez
le tout, ajoutez la crème, remuez
avec un fouet et ajoutez le sucre
et l'extrait de vanille.

★ Pardon, on n'arrive pas à attendre Noël ! ★

3€90

Mini marshmallows. Patisdecor. 100g. Réf. 10117872



5€90

Chocolat en poudre « Trésor » Monbana. 250g. 33% de cacao. Le classique des chocolats chauds ! Réf. 10052520

6€50

Chocolat chaud. Baru. 250g. Pour 12 tasses. Marshmallows. Réf. 10174620
Goût chocolat blanc. Réf. 10174621



Des figurines en chocolat blanc apparaissent pendant la dégustation !



Parole de la rédac, il faut y goûter pour y croire !

14€90

Assortiment dégustation de guimauves fourrées au chocolat. Baru.

208g. Ces guimauves artisanales au chocolat de grande qualité sont à déguster avec un chocolat chaud ou un café ! Une vraie bouchée de gourmandise ! Parfums caramel beurre salé, chocolat noir framboises, chocolat au lait. Réf. 10173230

17€90

Coffret de 9 boîtes chocolat en poudre. Aromandises. 150ml. Réf. 10173228

★ Pour les amateurs de chocolats chauds ★★



— CHO, CHO, CHO —

Cacao!



5€90

Stylo artiste ou caramel ou chocolat. Monin.

150ml. Jouez-la comme les baristas et décorez vos chocolats chauds ! Réf. 10173291



★★ Pour les gourmands ★★

7€50

Coffret de 3 cuillères chocolat chaud. Comptoir de Mathilde. À faire fondre dans un lait chaud, touillez votre cuillère pleine de chocolat et dégustez ! Réf. 10167805

Ne sont-ils pas adorables ?



11€50 l'unité

Mug jar de chocolat en poudre. Réf. 10173229



15€90

Coffret de 2 tasses double paroi « Fika ». Réf. 10174319

14€90

Mousseur à lait électrique « Aerolatte ». Réf. 10091407

Pour une mousse de lait légère, légère... !



17€50

Fouet à lait manuel. Bodum. Réalisez un lait fouetté à déposer sur le dessus de votre chocolat chaud ! Réf. 10174114

★ Pardon, on n'arrive pas à attendre Noël ! ★



Ava

Biscuits des bois à croquer !

De jolis bocaux et sachets pour les emballer !

1€90

Pot en verre « Nostalgie »,
250ml. Réf. 10129984.
3,8L. Réf. 10102078. **7€50**



2€90

Lot de 10 sachets
à offrir imprimé ours.
Réf. 10173541



★ Pardon, on n'arrive pas à attendre Noël ! ★



2€90

Stylo beurre de cacao goût chocolat.

Chauffez au bain-marie votre stylo et décortez vos biscuits grâce à ce stylo qui sèche à l'air libre !

Noir. Réf. 10157234
Blanc. Réf. 10157236
Vert. Réf. 10157237
Rouge. Réf. 10157238
Bleu. Réf. 10157241

Astuce : la pâte durcit en séchant à l'air libre



3€90

Emporte-pièce élan avec chapeau.

Réf. 10172856



3€50

Colorant alimentaire.

10g. À mélanger avec votre glaçage pour créer toutes les couleurs souhaitées !

Orange. Réf. 10073365
Vert. Réf. 10073370
Caramel. Réf. 10073372
Noir. Réf. 10073373
Blanc. Réf. 10084789

à partir de 3€90

Toblier de cuisine enfant « Petit Chef ».

Tablier. Réf. 10172973

5€90

Toque enfant. Réf. 10172974

3€90

Existe aussi pour « grand chef ».



4€90

10 cornets pour écriture et ses 10 douilles.

Pour remplir vos biscuits et décorer avec précision.

Réf. 10146942

9€90

Plaque de 12 biscuits. Scrapcooking®.

Réf. 10173484



HOP!
12 biscuits en un seul geste !

16€50

Hit « Je fais mes biscuits de Noël », Scrapcooking®.

4 emporte-pièces éjecteurs : sapin, bonhomme de neige, boule de Noël et élan.

Réf. 10117828



7€90

Set de 4 découpoirs biches.

En inox. De différentes tailles pour composer la famille.

Réf. 10172875



8€90

Set de 5 emporte-pièces de la forêt.

Réf. 10172874

1€90

Découpoir cerf.

Réf. 10173257



Pour les fans de Roxane



15€90

Coffret « L'atelier de Roxane ».

Contient : le livre « L'atelier de Roxane », deux découpoirs licornes, une spatule et un fouet.

Réf. 10173612

16€90

Tapis de cuisson.

En silicone et fibre de verre, 40x32cm.

Réf. 10136750



★ Pardon, on n'arrive pas à attendre Noël ! ★



Justine, Ava
et Oscar

Petits chocolats faits maison !

Pour fourrer vos chocolats et les customiser !

3€50

Fluff vanille.

213g. Pour fourrer vos chocolats
d'une surprise à la guimauve !

Ref. 10157555



4€90

Pralines en grains.

250g. Pour customiser
vos chocolats !

Ref. 10126405



★ Pardon, on n'arrive pas à attendre Noël ! ★



11€90

Spatule thermomètre.
En silicone.
Réf. 10112076

5€90

Spatule coudée.
12cm. En inox et manche silicone rose.
Réf. 10136244



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.
Réf. 10146580

9€90

Lot de 10 feuilles guitare.
Réf. 10114736



Mais à quoi ça sert ?

La feuille guitare permet de réaliser des mendiants 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 mendiants !



2€90

Sachets à offrir Père Noël.
Lot de 10. Réf. 10173542



— PÉCHÉS MIGNONS —
À OFFRIR

Père au Noël



5€90

Poudre alimentaire. Scrapcooking@.
Argentée. Réf. 10174364
Dorée. Réf. 10174365

À saupoudrer sur vos chocolats pour les décorer !

13€50

Moule de 24 flocons de neige ou 24 sapins.

En silicone.
Réf. 10161498.
Réf. 10161500



3€90

2 ballotins.
Pour 250g de chocolats.
Réf. 10173486

13€90

Moule à chocolats de Noël. Scrapcooking@.
Réf. 10087002



On résultat comme les pros

19€90

Moule 6 demi-sphères.
En polycarbonate, 70mm.
Réf. 10114985



19€90

Moule 40 diamants.
En polycarbonate.
Réf. 10130887

Quel chocolat pour quelle utilisation ?



Multi-applications

Parfaits pour moelleux, sauces, chocolats chauds, ganaches, biscuits...

Y'a pas plus gourmande que Justine, notre chef de produit, pour vous parler chocolat...



D'où proviennent les saveurs d'un chocolat ?

Elles trouvent leurs sources dans :

- les origines et variétés du cacao :

De manière générale, les fèves originaires d'Amérique Latine offrent des notes fruitées ou épicées et les fèves d'Afrique donnent du corps au chocolat. La variété botanique du cacao va aussi influencer la saveur du chocolat.

- **la transformation de la fève de cacao :**
La fermentation, le séchage et la torréfaction permettent le développement de notes de cacao caractéristiques.

- **les recettes :**
Les proportions de masse de cacao, poudre de cacao, beurre de cacao, sucre, lait, arômes jouent un rôle essentiel dans le goût de la recette finale.



15€90

Chocolat de couverture lacté caramel. Barry.
1kg. 31% de cacao. 27% de lait. Goût de caramel gourmand. Idéal pour ganaches et crèmes.
Réf. 10108724



15€90

Pistoles de chocolat Force Noire. Barry.
1kg. 50% de cacao. Facile d'utilisation. Idéal pour moelleux, fondants et biscuits.
Réf. 10108723



15€90

Pistoles de chocolat noir Ocoa. Barry.
1kg. 70% de cacao. Idéal pour moelleux, fondants, ganaches et crèmes.
Réf. 10115012



15€90

Chocolat de couverture noir St Domingue. Barry.
1kg. 70% de cacao. Belle amertume et notes florales fruitées. Pour de multiples applications. Idéal pour ganaches, crèmes, mousses, enrobages et moulages.
Réf. 10069305



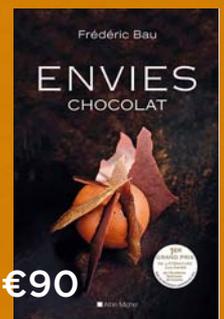
15€90

Chocolat de couverture noir Cuba. Barry.
1kg. 70% de cacao. Notes grillées. Idéal pour ganaches, crèmes, mousses, enrobages et moulages.
Réf. 10108728



15€90

Chocolat de couverture noir rare Tanzanie. Barry.
1kg. 75% de cacao. Notes florales. Idéal pour ganaches, crèmes et moulages.
Réf. 10069293



25€90

Livre « Envies - Chocolat »,
Réf. 10170369



Pour mes moulages — et enrobages —

Pour des bonbons de chocolat, des orangettes,
un glaçage sur un gâteau...



15€90

Chocolat de couverture lait Ghana. Barry.
1kg. 40% de cacao.
21% de lait.
Idéal pour ganaches, crèmes, mousses, bavaoises, glaçages, enrobages et moulages.
Réf. 10108726



15€90

Pistoles de chocolat blanc « Zéphyr ». Barry.
1kg. 34% de cacao.
26% de lait.
Idéal pour bavaoises, glaçages, enrobages et moulages.
Réf. 10108727

Pour ma mousse — au chocolat —

Préférez un taux de cacao plus faible pour faire vos mousses.

Le truc de pro



15€90

Pistoles chocolat noir Inaya. Barry.
1kg. 65% de cacao.
Idéal pour moelleux, fondants, biscuits, mousses, bavaoises, enrobages et moulages.
Réf. 10115014



15€90

Pistoles de chocolat au lait Alunga. Barry.
1kg. 41% de cacao.
24% de lait. Idéal pour moelleux, fondants, biscuits, mousses, bavaoises, enrobages et moulages. Réf. 10115010



15€90

Chocolat de couverture noir Venezuela. Barry.
1kg. 72% de cacao.
Goût de cacao puissant, notes boisées et intenses. Idéal pour mousses, bavaoises et moulages.
Réf. 10108729



15€90

Chocolat de couverture lait Papouasie. Barry.
1kg. 36% de cacao.
33% de lait. Notes de noisettes légèrement fumées. Pour de multiples applications (sauf mousses). Idéal pour moulages et enrobages.
Réf. 10069294



15€90

Chocolat de couverture noir Equateur. Barry.
1kg. 76% de cacao.
Goût boisé. Idéal pour moulages et enrobages.
Réf. 10108730

★ Pardon, on n'arrive pas à attendre Noël ! ★



Justine, Ava
et Oscar

Le légendaire Shortbread



Mais c'est quoi un
**"SHORTBREAD
MILLIONNAIRE" ?**

Un grand classique de la pâtisserie écossaise ! La tradition veut que chaque nouvel invité entrant dans une maison le 1^{er} de l'an se voit remettre un morceau de ce délicieux biscuit recouvert de caramel et de chocolat.



★ Pardon, on n'arrive pas à attendre Noël ! ★



1€50

Lot de 10 sachets.
Transparents,
16x9,5x4cm.
Réf. 10146965

Pour offrir



11€90 Boîte de 5 emporte-pièces flocons.

Réf. 10132453



5€90

3 découpoirs « gingerman ».
En inox et PVC.
8-10-12cm.
Réf. 10146477

5€90

Rouleau film à chemiser.

Posez une bande de film à chemiser le long des parois de votre cercle ou votre moule, avant d'incorporer votre préparation. Pour un démoulage efficace et une préparation qui reste en place.

Réf. 10062731



Pour un shortbread millionnaire **PARFAIT!**



— À PÂTISSER SANS —
modération



3€50

Découpoir Petit biscuit.
En inox, 14cm.
Réf. 10147472



8€90

Bol anti-dérapant.

En inox, 22cm.
Contenance : 4L.
Dessous anti-dérapant.
Réf. 10082390

Existe aussi en 18cm.

Réf. 10082388

6€90

En 20cm.

Réf. 10082389

7€90



3€50

Pépites aux 3 chocolats.
Trésors de chefs.
250g. Réf. 10132193



6€90

Coulis caramel beurre salé.
Solidou.
320ml.
Réf. 10078829



5€90

Tamis à farine mécanique.

En inox, 10x9cm.
Réf. 10136746

Pour plus de gourmandise!

13€90

Cadre pâtisserie rectangulaire extensible.

17x32cm.
Réf. 10048386



3€90

Brisures crêpe dentelle.
150g.
Réf. 10168934

10€90

Plaque à pâtisserie.

En aluminium revêtu, 38x30cm.
Réf. 10112264



19€90

Chocolat de couverture lacté caramel. Barry.
1kg. Réf. 10108724



★ Pardon, on n'arrive pas à attendre Noël ! ★



Justine, Ava
et Oscar

« Cerf, cerf
ouvre-moi... »



COMMENT RÉALISER DES BOIS DE CERF ?

Coulez la forme de bois que vous souhaitez
avec du chocolat fondu à l'aide d'une poche
à douille sur une feuille de papier guitare.
Placez au frais et dressez
le moment venu !

★ Pardon, on n'arrive pas à attendre Noël ! ★

11€50

Boîte de 100 poches à dresser. Papstar. Transparentes, 46x23cm. Réf. 10042081



Extra haut!



à partir de 7€90

Moule à manqué haut. Diam. 17,8cm, hauteur 10cm. Réf. 10157419
Diam. 27,9cm, hauteur 10cm. Réf. 10157421
14€90



11€90

Fouet. Oko. 28cm. Réf. 10019125



4€60

Décor en sucre « Merry Christmas ». Réf. 10173261



à partir de 2€90

en fonction de la taille

5 ronds or. Gatodeco. 26cm. À glisser sous votre cake design pour faciliter son transport. Réf. 10117855



2€90

Douille cannelée. En inox. 6 dents. Réf. 10114924

2€90

Douille à rose. En inox, 11mm. Réf. 10114934

4€50

Douille fleur Thea. En inox. Réf. 10151322



7€90

Spray paillettes dorées. Patisdecor. 10g. Réf. 10146617



3€90

Feutre alimentaire noir. Réf. 10146382



5€90

Lot de 8 ustensiles pour cake design.

Confectionnez des décors de rêve sur vos pâtisseries maison grâce à ce lot de 8 ustensiles de décoration. Le kit présente 16 embouts d'ébauchage de différentes formes, il sera parfait pour vos modelages de pâte à sucre ou pâte d'amande. Réf. 10092859

— ADORABLE —
PETIT CERF GOURMAND



6€90

Pâte à sucre prête à dérouler. Marron. Goût chocolat. Réf. 10175298



à partir de 1€90

en fonction du poids

Pâte à sucre extra marron.

Goût chocolat. Réf. 10084520
100g. 1€90
250g. 2€60



5€90

Lisseur à pâte à sucre et à glacage. Réf. 10103630



2€60

Pâte à sucre extra rouge. 250g. Goût vanille. Réf. 10084516

7€90

Plateau tournant. Réf. 10112069



14€90

Rouleau en plastique pour pâte à sucre. 38cm. Réf. 10102131

10€90

Pâte à sucre blanc. 1kg. Goût vanille. Réf. 10102949

Rochers surprises du Père Noël



« Vous pouvez aussi y glisser
des cacahuètes ou des chouchous
du commerce ! »



mes indispensables



Cuillère à pomme parisienne.
Deglon.
Réf. 10028469
9€90



Cuillère en bois.
Réf. 10096904
1€50



Fourchettes à tremper.
« Technicake ».
Réf. 10146580
4€90

10 rochers 30min ★★★ Facile

Ingrédients :

200g de chocolat noir • 190g de crème (35% mat. grasse) • 20g de beurre • Ingrédients décos sucrés.

Pour les chouchous :

60g de sucre • 60g d'eau • 60g de noisettes.

1 Faites bouillir la crème et versez-la sur le chocolat et le beurre. Mélangez. Laissez refroidir au réfrigérateur 20min au moins.

2 En attendant, réalisez les chouchous. Faites un sirop avec l'eau et le sucre : faites-les bouillir dans une casserole jusqu'à légère caramélisation. Ajoutez les noisettes hors du feu, le mélange va blanchir. Replacez sur le feu pour poursuivre la caramélisation. Laissez refroidir sur une feuille de papier cuisson

ou de silicone, en prenant soin de les séparer pour qu'elles ne collent pas entre elles.

3 Formez des boules à l'aide d'une cuillère à pomme parisienne réchauffée dans la paume de la main ou bien à l'aide de vos mains. Glissez-y la noisette caramélisée, puis refermez la boule. Recouvrez de chocolat fondu à l'aide de fourchettes à tremper.

4 Décorez avec des décos en sucre et du pralin selon votre goût. Laissez prendre et stockez au frais.

Les recettes de Ben pour accueillir

Mais qui es-tu ?

Tu es toujours dans ton frigo ?

Du riz ! Parce qu'on peut le cuisiner de toutes les façons ! Et du beurre ! J'adore ça.

Un plat que tu adores partager ?

Une tartiflette ! Super convivial. Et en pâtisserie, un Paris-Brest ! J'adore également le faire en atelier.

À quel moment la cuisine est devenue ta passion :

J'ai toujours fait des gâteaux au yaourt quand j'étais petit ! Ça doit venir de là ! Ou quand on faisait du riz au lait avec ma grand-mère avec du bon lait de ferme !

ché chaud ! ★

es sucrées jamin le Père Noël !

Benjamin,
chef de l'atelier
cuisine Zôdio
Caen



*Pensez à offrir
un atelier cuisine !*

Grâce à nos cartes
cadeaux en magasin.

Cupcakes des neiges



« Pas envie de vous aventurer
dans une chantilly montée ? Réalisez
des personnages en pâte à sucre ! »

 10 cupcakes

 30min

 Facile

Ingrédients :

Pour la pâte : 100g de chocolat pâtissier • 90g de beurre • 70g de sucre en poudre • 50g de farine • 3 œufs.

Pour la chantilly vanille : 200g de crème (30% mat. grasse) • 50g de mascarpone • 1 gousse de vanille • 35g de sucre.

1 Préchauffez le four à 150°C. Coupez le beurre en dés dans un bol. Hâchez le chocolat en petits morceaux à l'aide d'un couteau (ou utilisez des pistoles), ajoutez-le au beurre. Faites fondre pendant 30s au micro-ondes puis mélangez. Répétez jusqu'à ce que le chocolat soit bien fondu.

2 Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à obtenir une pâte blanche et mousseuse. Ajoutez le beurre fondu avec le chocolat. Mélangez bien. Ajoutez la farine.

3 Montez les blancs en neige puis incorporez-les délicatement à la préparation.

4 Remplissez 1/3 des caissettes et placez au four 25min environ en surveillant la cuisson à l'aide d'une pointe de couteau : les cupcakes sont cuits quand elle ressort sèche !

5 Décorez vos cupcakes avec des petites formes en pâte à sucre ou une chantilly vanille. **Pour la chantilly vanille :** ouvrez en deux la gousse de vanille et ne gardez que les graines. Mélangez tous les ingrédients au batteur, en augmentant la puissance doucement. La préparation va gonfler. Placez-la dans une poche à douilles et dressez sur vos cupcakes ! **Pour les petits décors en chocolat,** utilisez des décors sucrés ou réalisez-les vous mêmes en faisant fondre du chocolat et en dessinant sur une feuille de papier guitare. Faites prendre au frais quelques minutes, décollez-les et placez-les sur vos cupcakes !

mes indispensables



**Séparateur
d'œuf.**
290ml.
Réf. 10050017
3€50



**Support
poches
à douilles.**
Réf. 10137175
9€95



**100 poches
à dresser
transparentes.**
Réf. 10042081
11€50

★ Pardon, on n'arrive pas à attendre Noël ! ★

Promenons-nous dans les bois



Justine, Ava
et Oscar

L'inspi DIY !

Réalisez une étoile
en bois avec des
branchages
ramassés lors de
vos balades !

à partir de
4 €50

Sapin en bois.
Petit modèle.
Réf. 10174270.
Grand modèle.
Réf. 10172437
6€90



à partir de
5 €50

Luge.
Existe en
20x7,5x5,5cm et
en 30x9x7,5cm.
Réf. 10172436 /
Réf. 10172437
7€90



à partir de
5 €50

**Animaux en bois
naturel.**
Ours.
Réf. 10174269.
Cerf.
Réf. 10174268.
6€90



à partir de
4 €90

**Plateau bougie
tronc d'arbre.**
22cm. Réf. 10151335.
Existe en 30cm.
Réf. 10151334.
8€90



★ Pardon, on n'arrive pas à attendre Noël ! ★



@

Découvrez toutes nos inspirations déco pour Noël !

Découvrez nos idées sur zodio.fr/idees-deco

Pour un goûter cosy en famille



1 10 têtes de rennes en bois décoratives. Réf. 10172424 **1€90** **2** Rondin de bois à parsemer. Réf. 10172417 **1€90** **3** Sachet de 6 sapins en écorce pailletée. Réf. 10130678 **2€90** **4** Sachet de 16 pommes de pin naturelles. Réf. 10172421 **3€90** **5** Assiette Aïce. Plate, 27cm. Réf. 10117423 **4€30** Dessert. 19cm. Réf. 10117424 **3€90** **6** Bougies Pelotes petit modèle. Réf. 10172376 **11€90** Les bougies existent aussi en grands modèles à **18€90 le lot**. Réf. 10172377. **7** Lot de 4 mini-palettes. Réf. 10172454 **4€90** **8** Assiette Flori verte. Plate, 25cm. Réf. 10155338 **6€90** Dessert. 21cm. Réf. 10155339 **5€90** Calotte, 19cm. Réf. 10165802 **6€50** **9** Gobelet artisan bullé. Gris. Réf. 10137765 **4€50** **10** Verre à pied artisan bullé. Gris. Réf. 10137766 **5€90** **11** 4 boules porte-nom flocons et étoiles. Réf. 10172414 **4€90** **12** 6 sets de table biscuit. En kraft, avec bordure métallisée. Réf. 10172492 **5€90** **13** Ménagère 16 couverts Evolution. En bois clair. Réf. 10163083 **76€90** **14** Chemin de table en fagots de bois. 16x100cm. Réf. 10172373 **13€90**

★ Parenthèse en famille pour le réveillon ★



Préparer Noël ensemble



Christelle et Sébastien

Le truc qui cartonne

La tarte étoilée pour illuminer votre réveillon !

Laissez parler votre imagination. Et pourquoi ne pas préparer une tarte étoile avec des saucisses en chemise ? À picorer autour de la table basse !



Pas le temps pour la tarte étoilée ? Hop, je fais une tarte soleil en quelques minutes !



Coffret tarte soleil.
Ce kit contient un livre de recettes, un pinceau en bois et une empreinte tarte soleil.
Réf. 10173035
14€90

Surprenez vos invités dès l'apéro !



Le livre des gourmands

1



Réalisez 30 mini-tartelettes en une seule fournée !



2



3



4



5



6

- 1 Livre « Apéros à partager ». Idée cadeau pour ceux qui aiment recevoir ! Réf. 10173202 **10€90**
- 2 Mon Rapid moule tartelettes. Daudignac. 3 plaques de métal permettent de découper facilement la pâte étalée dans les deux moules assortis. Un gain de temps ! Réf. 10162319 **21€90**
- 3 La vraie Guillotine à saucisson. En hêtre, lame en inox de coutellerie trempée et crantée française. +1 pochon pour saucisson offert dans chaque boîte. Lame garantie à vie. Made in France. Réf. 10121650 **32€90**
- 4 Coffret tarte sapin. Ce kit contient un livre de recettes, un pinceau en bois et une empreinte tarte sapin. Réf. 10173148 **14€90**
- 5 Hit « Mes croissants apéro ». Ce kit contient un livre de recette, une corne, 16 empreintes à croissants et les explications. Réf. 10112088 **29€90**
- 6 Planche en teck. 20x40cm. Réf. 10172756 **16€90**
- 6 Hit « Petits fours rouge/blanc ». Lekué. Ce kit contient un livre de recettes, un découpoir double face pour 19 petits fours ronds ou hexagonaux, un rouleau lisse et un rouleau nervuré pour découper la pâte sur le dessus. Réf. 10166037 **19€90**

Je donne du goût !



1

2

3

4

- 1 Crème balsamique pailletée or. Savor & Sens. 200ml. Noire. Réf. 10149153. **7€90**
- 2 Crème balsamique pailletée or. Savor & Sens. 200ml. Blanc. Réf. 10149154 **7€90**
- 3 Pot sésame doré. 55g. Réf. 10085109 **3€50**
- 4 Pot sésame grillé au curry. 50g. Réf. 10139101 **5€50**



6

7

- 5 Coffret de 3 garnitures apéritives. Savor & Sens. 100g par pot. Réf. 10174461 **17€50**
- 6 Pinceau en silicone. Manche plastique. Pour badigeonner vos petits fours avant de les enfourner ! Réf. 10064567 **1€90**
- 7 Séparateur pour jaune d'œuf. En plastique. Réf. 10050017 **3€50**

Je présente



1

2



- 1 Planche apéritif avec compartiments. En bambou. 47,2x15cm. Réf. 10174484 **16€90**
- 2 Présentoir apéritif 2 planches. En ardoise. Réf. 10174124 **8€90**

★ Parenthèse en famille pour le réveillon ★



Christelle
et Sébastien

Le pétillant des fêtes



Cocktail au prosecco,
clémentines et romarin.
Pour env. 6 coupes

1. Zestez 1 clémentine en enlevant la partie blanche. Portez 150g de sucre en poudre et 150g d'eau à ébullition. Retirez du feu quand le sucre est fondu.
2. Ajoutez 3 brins de romarin et le zeste de clémentine. Couvrez et laissez infuser. Une fois refroidi, filtrez le sirop, mettez en bouteille et réservez au réfrigérateur.
3. Pressez individuellement des citrons verts et des clémentines, puis filtrez le jus à la passoire.
4. Dressez les coupes : versez 1 c. à s. de sirop de romarin, 1 c. à s. de jus de citron vert, 2 c. à s. de jus de clémentine et le prosecco.



Astuce

Le sirop se conserve jusqu'à 2 semaines au réfrigérateur.

Cocktail créé pour Zodio par Épicure, école de bar.

www.epicureecoledebar.com

7€90

Flûte « Open Up »,
Chef et Sommelier.
20cl.

Ref. 10026271

1€65

Gobelet coteaux d'Arques.
35cl. Réf. 10171157



4€50

Louche à sangria.
En acrylique, 33cm.
Réf. 10046344

14€90

Bol à punch.
En verre, 7,5L.
Réf. 10059935

**Bouteille de sirop.
Monin.**

70cl. Des sirops qui changent la donne ! Rose, Violette, Fleur de sureau, Cerise, Spritz, Pêche.
Réf. 10090372 / 10090373 / 10143175 / 10152244 / 10160885 / 10168009



11€90

Coffret de 5 bouteilles pour cocktail au Prosecco.

350ml. Mandarin Mimosa, Blood Orange Mimosa, Raspberry Bellini, Mango Mimosa, Grapefruit Bellini.
Réf. 10173278



1€90

Glaçons réutilisables diamants.
20 pièces.
Réf. 10155807



— À LA —
vôtre!

27€90

Pompe à vide pour vin ou champagne. Peugeot.

Évacue l'air de la bouteille grâce à sa pompe à vide d'air et son bouchon.
Réf. 10031682

Permet de conserver vos bulles plus longtemps!



9€90

Rafraîchisseur pour vin.
Manchon ajustable.
Réf. 10162642



18€90

Tire-bouchon pour vins effervescents « pop ».

Le Creuset.
Quand le bouchon saute, il est retenu par le pop bulle !
Réf. 10017663



19€90

Coffret de 6 flûtes « Graphik ».
19cl.
Réf. 10144800



Pour maman qui aime recevoir

8€90

Bouchon garde-bulles. L'atelier du vin.
Réf. 10111598



★ Parenthèse en famille pour le réveillon ★



Alex et Gaspard

En gratin, les légumes anciens !

La recette du gratin de légumes revisité

(Pour 4 pers.)

4 carottes pourpres, 2 panais, 2 patates douces, 2 œufs,
20cl de crème liquide entière, 100g de fromage râpé,
1 pincée de noix de muscade.

Épluchez les légumes. Coupez-les en fines tranches.
Faites-les cuire 10min dans de l'eau bouillante salée.

Égouttez et déposez dans un plat à gratin.
Préchauffez le four à 200°C.

Dans un saladier, fouettez les œufs et la crème,
salez, poivrez, rajoutez la muscade. Versez
sur les légumes. Parsemez de fromage râpé.
Enfournez pendant 45min.

★ Parenthèse en famille pour le réveillon ★



9€90

4 mini cocottes rondes.
En grès zinc ou grès blanc, 10cm.
Zinc. Réf. 10133111
Blanc. Réf. 10133112



Le cadeau chic

49€90

Duo moulin poivre + sel Tahiti. Peugeot.
15cm. Noir et blanc.
Garantie 5 ans. En bois issu de forêts françaises.
Réf. 10132537

12€90

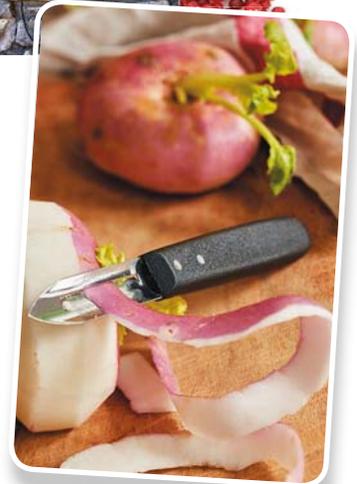
Moulin à muscade.
En acrylique, 12cm.
Pour parfumer vos gratins d'hiver !
Réf. 10117466



Pour les cuisinots !

17€90

Tablier en toile noire. Gusta.
60x80cm.
Réf. 10160650



8€50

Eplucheur 1 tranchant. Nogent.
Made in France. Garantie à vie.
Pour droitier, un seul sens de lame.
Réf. 10146354



à partir de 10€90

Coup de ♥ de la rédac !
On craque pour le dégradé de couleurs !

Plat à four. Gusta.
Chaque coloris existe en 18,5x12,5cm, 24,5x16,5cm et 31x19,5cm.
Plat noir et blanc en 24,5x16,5cm.
Réf. 10174811 **10€90**
Plat vert et blanc en 31x19,5cm.
Réf. 10174810 **12€90**

— LÉGUMES —

DORÉS AU FOUR



59€90

Nicer Dicer chef.

Contient 11 pièces :
1 éplucheur,
1 brosse, 1 protège-doigts,
1 boîte ainsi que
7 lames différentes
en acier inoxydable.
Facile à nettoyer
et à stocker !
Réf. 10155739

Nouvelle version :
on s'équipe !



6€90

Dessous de plat en métal extensible.
Ici présenté déplié.
Réf. 10137183



7€99

Livre Mon gratin en 7 minutes.
Réf. 10166719



29€50

Mandoline multirapes à lame droite. Mastror.
Lame en acier inoxydable.
Pied repliable antidérapant.
Idéale pour couper vos légumes rapidement et uniformément !
Réf. 10036669

★ Parenthèse en famille pour le réveillon ★



Christelle
et Sébastien

Mon rôti tendre et parfumé...

Pour réaliser la croûte d'herbes

Mixez vos herbes préférées (persil, menthe, cerfeuil, romarin...) avec 40g de beurre mou, poivre, sel et 4 c. à s. de chapelure. Recouvrez la viande de moutarde et tapissez du mélange d'herbes. Enfouissez pendant 25mn au four à 240°C.

Pour les fins palais



24€90

Coffret bar à poivres. Savor & Sens.

Contient un moulin à poivre, une cartouche de poivre de Madagascar, de poivre de Cubèbe, de poivre de Timut, de poivre de Malabar et de poivre de Sichuan.

Ref. 10162054



4€90

Moutarde bio cèpes. Savor & Sens.

130g.
Ref. 10084571

4€90

Moutarde bio truffe et poivre noir. Savor & Sens.

130g.
Ref. 10084572

On délire!

19€90

Fourchette à découper. Arcos.

16cm. Fabriquée en Espagne. Garantie 10 ans.

Passé au lave-vaisselle.

Ref. 10117446



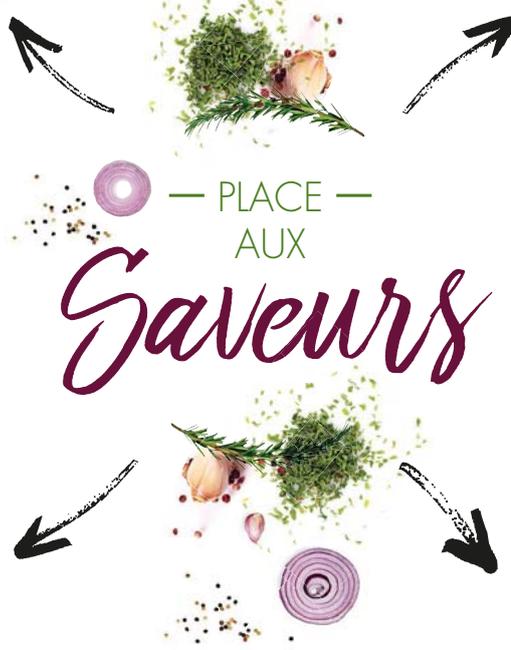
27€90

Garantie à vie!

Couteau de cuisine « Idéal Sabatier ». Deglon.

15cm. Passe au lave-vaisselle. La lame Idéal Sabatier est une grande référence en terme d'art culinaire, connue et reconnue dans le monde entier.

Ref. 10014987



33€50

Moulin à sel Nancy. Peugeot.

En acrylique.
Ref. 10146984



Le produit astucieux!

6€90

Ciseaux à herbes 5 lames + peigne.

Ciselez vos herbes en un mouvement! Et nettoyez les ciseaux grâce au peigne fourni.

Ref. 10073507



12€90

Hachoir à herbes et légumes.

2 hélices.
Ref. 10137998

à partir de **7€90**

Planche à découper.

Polyéthylène. 34,5x24,5cm. Existe en 25x15cm, 39x27,5cm, 40x30cm et 44x30,5cm.

Ref. 10058352



13€90

Pince à rôtir. En inox. Pour des tranches régulières! Ref. 10129958



18€90

Grand plat à rôtir antiadhésif.

39x28x7,5cm.
Ref. 10085491





Madame je-sais-tout

ET ÇA, VOUS LE SAVIEZ ?

Longue vie à vos couteaux ! À chaque utilisation, aiguiser vos couteaux avec les outils adaptés (fusil à aiguiser, aiguiseur, affûteur). Cela leur redonne tout leur tranchant et évite que le « fil » du couteau ne s'abîme à force d'être utilisé.

Que voulez-

Couteaux Chef

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



Justine, notre chef de produit, tranche pour vous ! Quel couteau pour quel aliment ? Pas facile de choisir...



27€90

Couteau cuisine « Idéal Sabatier ».
Deglon.
15cm.
Équilibre parfait, grande maniabilité.
Réf. 10014987



36€50

Couteau chef « Riviera ».
Arcos.
15cm, blanc.
Confort de coupe, robuste, forgé en une seule pièce.
Fabriqué en Espagne.
Réf. 10095982



72€50

Couteau cuisine grand chef.
Deglon.
20cm.
Très polyvalent, qualité professionnelle, garantie à vie.
Fabriqué en France.
Réf. 10138373



Couteaux d'office

Les couteaux d'office s'utilisent 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€90

Couteau office « Espace ».
Pradel.
10cm.
Léger, parfait pour débiter.
Réf. 10009522

Note de la rédac' : l'essayer c'est l'adopter !



9€90

Couteau office noir microdenté.
Nogent.
8cm. Pour les aliments les plus fragiles !
Fabriqué en France.
Réf. 10070485



12€90

Couteau office maître.
Arcos.
10,5cm.
Fabriqué en Espagne.
Réf. 10095986

La référence du couteau !



21€50

Couteau office « Idéal Sabatier ».
Deglon.
10cm.
Équilibre parfait, grande maniabilité.
Fabriqué en France.
Réf. 10014985

25€90

Couteau office « Riviera ».
Arcos.
10cm, blanc. Qualité du manche et prise en main. Confort de coupe, robuste, forgé en une seule pièce.
Fabriqué en Espagne.
Réf. 10095979



41€50

Couteau office grand chef.
Deglon.
10cm.
Très polyvalent, qualité professionnelle, garantie à vie.
Fabriqué en France.
Réf. 10138371



3€90

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

LE SAVIEZ-VOUS ?

Petit couteau maniable à lame recourbée, fil lisse et pointe solide. Sa lame courte et pratique permet un travail propre. Il est idéal pour gratter les fruits et légumes, les couper en morceaux et leur donner une forme décorative. C'est aussi un super couteau pour retirer les « yeux » des pommes de terre ou encore retirer la queue des tomates.

vous couper ?



- Couteaux Santoku -

SANTOKU

signifie littéralement « trois bonnes choses » en rapport avec les tâches habituelles réalisées en cuisine, à savoir :

*trancher /
ciseler / émincer.*

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.

1 Couteau Santoku « Espace ». Pradel.
11,5cm. Léger, parfait pour débiter.
Réf. 10055560

2 Couteau Santoku « Espace ». Pradel.
17cm. Léger, parfait pour débiter.
Réf. 10055561

3 Couteau Santoku « Riviera ». Arcos.
18cm, blanc.
Confort de coupe, forgé en une seule pièce.
Fabriqué en Espagne.
Réf. 10095983



- Couteaux à pain -

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

1 Couteau à pain « Espace ». Pradel.
20cm. Léger, parfait pour débiter.
Réf. 10009525

2 Couteau à pain « Riviera ». Arcos.
20cm, blanc.
Confort de coupe, robuste, forgé en une seule pièce.
Fabriqué en Espagne.
Réf. 10095981



— Les aiguiseurs —

10€90

Affûteur 2 étapes. Edgeware.

Passez votre couteau une première fois dans la fente en carbure pour travailler le tranchant, puis passez-le dans la deuxième fente en céramique pour la finition. Réf. 10102312



32€50

Fusil à aiguiser oval.

28cm.
Très facile d'utilisation, il se glisse facilement dans votre tiroir.

Réf. 10095916



★ Parenthèse en famille pour le réveillon ★



Alex et Gaspard

Le fromage... Faites-en tout un plateau !

18€90

Girolle à fromage
en hêtre.
Réf. 10139106

Pour
plus de
convivialité



LE SAVIEZ-VOUS ?

Les fromages à pâte molle
et à croûte fleurie se marient
parfaitement avec le miel
ou le sirop d'érable
et les fruits rouges
tels que les airelles !

24€90

Plateau à fromages
en bambou + 4 couteaux.
Réf. 10146926



★ Parenthèse en famille pour le réveillon ★



Pour un Noël en amoureux

20€90

Appareil à raclette 2 personnes.
15cm. Réf. 10174601
Existe en 4 personnes.
38€50



Pour équiper les copains

19€90

Moulin sel. Trudeau.
15cm. Réf. 10085892

Moulin poivre. Trudeau.
15cm. Réf. 10085891

6€90

Coffret à fromages.
Planche + ardoises. Réf. 10175795

Pour twister les salades hivernales!



3€50

Huile de noix La Tourangelle.
250ml.
Réf. 10084246

4€90

Huile de noisette La Tourangelle.
250ml.
Réf. 10084248



CHEEEEEEESE!



18€90

Mélangeur pour vinaigrette « Emulstir ».
Permet de réaliser toutes vos sauces à salade en un seul tour de main!
Réf. 10036107



15€90

Cave à fromages anti-odeur. Tefal.
31x19x9cm.
Réf. 10062920



Intemporel!

9€90

Saladier noir en verre.
30cm.
Réf. 10174917

Appuyez plusieurs fois pour faire tourner le panier et hop, la salade est essorée!

29€90

Essoreuse à salade transparente. Oxo.
Réf. 10021951



Pour les amoureux des belles planches

24€90

Planche à fromages « Talia ».
En marbre.
Modèle rond ou rectangulaire.
Ronde. Réf. 10175420
Rectangulaire. Réf. 10175421

à partir de 4€90

Planches à découper rondes.
En bois, avec lien cuir, 22cm. Réf. 10173293
Existe aussi en 29cm. Réf. 10173294
et 35cm. Réf. 10173295

★ Parenthèse en famille pour le réveillon ★



Gaspard

Une bûche comme chez le pâtissier!

Les produits de transport astucieux

1€90

Boîte à bûche. Zodio.
35x11,5x10,5cm.
Existe en 5 formats.
Ref. 10134933



2€90

5 semelles à bûches. Gatodeco.
35cm.
À glisser sous votre bûche.
Ref. 10117901



★ Parenthèse en famille pour le réveillon ★



mon beau sapin

à partir de
2€50

Décor de Noël.
Châlet de Noël, écharpe, bonhomme de neige, sapin vert, Père Noël.
Réf. 10163002 / 10163001 / 10146402 / 10173616 / 10173633



9€90
l'unité

Sauce. Monin.
500ml. Pour napper vos bûches d'un joli décor chocolaté ou à intégrer dans votre insert ! Caramel, chocolat noir, lait et noisette. Réf. 10173368 / 10173367 / 10173369



3€90
l'unité

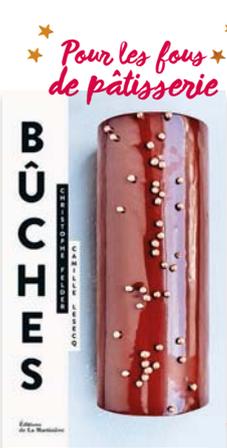
Douille. Scrapcooking®.
En inox.
Flocon ou sapin.
Réf. 10172859 / 10172860



6€50
Spray nacré. Patisdecor.
100ml. Argent.
Réf. 10136600
Or. Réf. 10136603
7€90



— C'EST MOI —
qui l'ai faite



35€

Livre « Les bûches »
par Christophe Felder.
Réf. 10173611



Christophe Felder est un maître pâtissier français qui revisite les desserts et gâteaux traditionnels.

21€90

Gouttière à bûche ronde. De Buyer.
En inox.
30x8x6cm.
Réf. 10078510



9€90

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



24€90

Hits bûche. Daudignac.
« Ma bûche matelassée ». Réf. 10173265
« Ma bûche diamant ». Réf. 10173264
« Ma bûche faux bois ». Réf. 10173263
« Ma bûche flocons ». Réf. 10173266



Ballotine de volaille

en croûte d'herbes et légumes d'artan



« Pour toujours plus de gourmandise, vous pouvez farcir vos ballotines de champignons hachés, de fromage ou de foie. »

mes indispensables



Aplatisseur à viande.

Ref. 10096908
7€50

Couteau chef éminceur.

Deglon. 15cm.
Ref. 10014987
27€90



Pince à servir. Mastrod.

Ref. 10020661
14€90



4 pers.

40min

★★★
Moyen

Ingrédients :

4 filets de poulet • 1 c. à s. de persil haché • 1 c. à s. de cerfeuil haché • 1 c. à s. d'estragon haché • 2 cs de chapelure • 1 c. à s. de moutarde à la truffe • 1 jaune d'œuf • 1 butternut • 100g de crème fraîche • 1 gousse d'ail • 1 pâtisson • 2 c. à s. de miel • 30g de beurre • 1L de fond de volaille • 250ml de crème liquide • 1 jaune d'œuf • Sel, poivre.

1 A l'aide d'un aplatisseur, aplatissez vos filets de poulet très finement entre deux feuilles de papier cuisson, salez et poivrez. Déposez-les sur un morceau de film alimentaire et roulez-les en ballotines. Cuire environ 10 minutes dans le bouillon de volaille légèrement frémissant. Laissez refroidir.

2 Avec un pinceau, badigeonnez vos ballotines défilées du mélange moutarde - jaune d'œuf et roulez-les dans les fines herbes hachées mélangées à la chapelure. Dans une poêle, réalisez un beurre noisette : lorsque le beurre frémit et qu'il prend une couleur noisette, faites dorer les ballotines.

3 Pelez la butternut et coupez-la en morceaux. Cuire à l'eau bouillante salée. Égouttez, ajoutez la crème fraîche et mixez afin d'obtenir une belle crème onctueuse. Placez votre pâtisson coupé en dés dans une sauteuse et couvrez au 1/3 d'eau. Ajoutez le miel, le beurre le sel et le poivre. Cuire jusqu'à évaporation de l'eau pour bien le glacer.

4 Pour le dressage : Découpez des tronçons de ballotines, déposez-les harmonieusement dans votre assiette avec vos petits légumes et la mousseline de butternut. Faites réduire de moitié le bouillon de volaille, liez avec la crème et le jaune d'œuf. Arrosez votre viande de jus de volaille et servez.

Isabelle et
classiques pour
vos fêtes



Isabelle,
chef de l'atelier
cuisine Zôdio
Cesson

Mais qui es-tu ?

Toujours dans son frigo...

Du chocolat ! Et des œufs ! Parce que je suis pâtissière et gourmande !

Un plat que tu adores partager ?

Les lasagnes ! Surtout quand c'est ma petite maman qui les cuisine !

À quel moment la cuisine est devenue ta passion ?

Je pâtissais avec mes petites cousines depuis toute petite et j'étais déjà le chef de brigade ! On se souviendra toujours de mon premier opéra au chocolat !

ché chaud ! ✱

visitez les
pour sublimer
êtes !



« Pour les bois en chocoflex (pâte à sucre goût cacao), réalisez votre forme puis faites prendre au froid et dressez à la dernière minute ! »

 6/8 pers.

 2h

 Facile

Ingrédients :

Pour le biscuit praliné-citron :
70g de farine • 2g de levure • 60g de beurre • 70g de sucre • 1 œuf • 30g de praliné • Les zestes d'1/2 citron jaune.

Pour le croustillant praliné :
50g de chocolat au lait Émotion • 40g de praliné • 50g de gavottes.

Pour la mousse au chocolat au lait :
200g de chocolat au lait Émotion • 125ml de lait entier • 2 feuilles de gélatine • 250ml de crème liquide entière • Spray nacré or • Pâte à sucre rouge et blanche • Chocoflex.

1 Pour le biscuit : faites monter au batteur l'œuf, le sucre et les zestes de citron jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume. Incorporez délicatement la farine et la levure. Ajoutez le beurre fondu, le praliné et mélangez. Dressez à la poche à douille sur un tapis

silicone ou papier cuisson et enfournez à 175°C pendant 10 à 12min.

2 Pour le croustillant praliné : faites fondre le chocolat au lait au micro-ondes ou au bain-marie, ajoutez le praliné et les gavottes écrasées, mélangez bien. À l'aide d'une spatule, étalez sur le biscuit refroidi et réservez au froid.

3 Pour la mousse au chocolat au lait : faites ramollir la gélatine dans un grand volume d'eau froide. Portez à ébullition le lait et ajoutez la gélatine essorée, mélangez jusqu'à dissolution. Versez le lait chaud sur le chocolat et fouettez. Ajoutez la crème liquide montée mousseuse. Coulez la mousse dans la gouttière à bûche, déposez le biscuit sur le dessus et conservez au congélateur une nuit.

4 Pour le décor : démoulez la bûche. À l'aide du spray or Zodio, pulvérisez l'ensemble. Décorez avec quelques paillettes chocolat, une boule de pâte à sucre rouge pour le nez du renne, deux yeux réalisés avec la pâte à sucre blanche et les deux bois réalisés en chocoflex.

mes indispensables



Gouttière à bûche.
Réf. 10078510
21€90

Tapis à génoise.
Réf. 10139622
7€90



Maryse.
Réf. 10073315
9€90



Pensez à offrir
un atelier cuisine !

Grâce à nos cartes
cadeaux en magasin.

★ Parenthèse en famille pour le réveillon ★

7€90

2 ronds de serviettes
Candy.
Réf. 10172488

On Noël de traditions



Christelle
et Sébastien



- ① Verre à vin Elba. 27cl.
Transparent. Réf. 10133202 1€90
- ② Gobelet artisan bullé. Gris.
Réf. 10137765 4€50
- ③ Assiette
Etna. Plate, 27cm. Réf. 10115557. 5€90
Calotte, 21cm. Réf. 10115558. 5€90
Dessert, 21cm. Réf. 10115559 5€50
- ④ Ménagère 16 couverts
Evolution. En bois clair. Réf. 10163083
76€90





9€90
Casse-noisette
en bois assorti.
25cm.
Réf. 10172555

9€90

Coffret de
2 mugs imprimés
renne et tartan.
Réf. 10172578



Le cadeau
cosy



10€50
Couronne centre
de table avec
support bougie
21cm. Rouge.
Réf. 10171799



à partir de
24€90
Support à gâteau
en cuivre.
Petit modèle.
Réf. 10172490
Grand modèle.
Réf. 10172491
59€90



39€90
3 boules lumineuses.
10, 15 et 20cm
de diamètre.
Réf. 10101223

★ Parenthèse en famille pour le réveillon ★

16€90

Bougie
pomme de pin
parfumée.
Réf. 10172378



Jingle
Bell
Rock



La déco se la
joue vintage



19€90

Voiture vintage
avec Père Noël.
Réf. 10172438

@

Découvrez toutes
nos inspirations déco
pour Noël !

Découvrez nos idées sur

zodio.fr/idees-deco



1 Cloche de Noël. Réf. 10172495 2€90 l'unité 2 Sel et poivre pain d'épice. Réf. 10172556 6€90
3 8 assiettes baroques avec tour en tartan. En carton. 26,5cm. Réf. 10172816 5€90
4 20 serviettes. 33x33cm. Voiture vintage; Merry Christmas everyone; Mix Hohoho. Réf. 10172812 /
Réf. 10172814 / Réf. 10173859 3€5 5 8 serviettes prépliées blanches avec étoiles rouges. 40x60cm.
Réf. 10172815 4€90 6 Boîte de 6 crackers tartan. Réf. 10172445 9€90

★ Tourbillon des plats de Noël : c'est parti ! ★



On lève nos verres
à Noël !

Francky, Fanny
et Lilie

C'est bon à savoir :

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



Clef du vin.
Peugeot.
Réf. 10164069
44€90

LA CLEF DU VIN

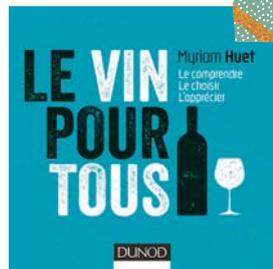
Son procédé unique révèle en quelques secondes les qualités de vos vins. La Clef du Vin est calibrée de telle sorte qu'une seconde de contact avec un verre de vin correspond à une année de garde. Elle révèle immédiatement le potentiel de votre vin pour les prochaines années. Un simple trempage permet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



Faites de ce Noël un grand cru !



Gardez l'œil sur vos trésors !



Pour les copains qui aiment les bonnes choses

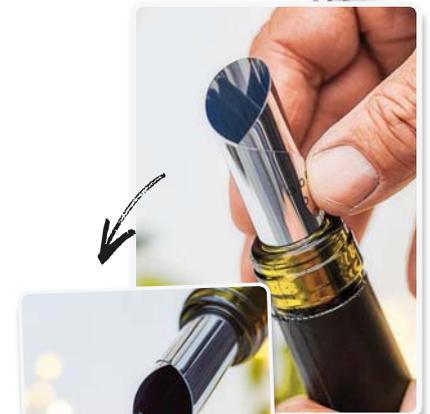


1 Casier de 6 bouteilles de vin. Bois et métal. Le cadeau sympa qui allie esthétique et pratique ! Réf. 10163087 **34€90** 2 Manchon rafraîchisseur noir. Le Creuset. Réf. 10017667 **21€90** 3 Tire-bouchon. Vacuvin. Avec levier. Réf. 10175669 **23€90** 4 Carafe à vin. Peugeot. Réf. 10162814 **59€90** 5 Verre à pied « pro tasting Open Up ». Chef et Sommelier. 32cl. Verre universel. Réf. 10053301 **5€70** 6 Verre Inao. 21cl. Verre universel. Réf. 10171158 **2€50** 7 Carafe à décanter. Merlot. 1,5L. Réf. 10088339 **21€90** 8 Livre « Le vin pour tous ». Réf. 10171179 **9€50** 9 Tire-bouchon sommelier noir. Le Creuset. À double levier pour une extraction en deux temps. La vis reste bien droite dans le bouchon, permettant son extraction en toute facilité. Fini les bouchons cassés et qui s'émiettent dans le vin. Sert également de décapsuleur. Muni d'une lame pour couper la capsule. Réf. 10017658 **23€50**

Le coin des astuces



Lot de 2 becs verseurs pliables. Réf. 10137706 **3€**



Verseur aérateur. Trudeau. Permet au vin de s'ouvrir et de s'oxygéner. Réf. 10085698 **19€50**

★ *Tourbillon des plats de Noël : c'est parti !* ★



Timothée et Fanny

C'est lui qui cuisine !

44 €90

**Bloc 5 couteaux.
Deglon.**

Contient un couteau
d'office, un cuisine,
un trancheur,
un pain et un chef.
Réf. 10173269

*Manches
en chêne*



★ Tourbillon des plats de Noël : c'est parti ! ★

Sydney
Louisiane
Jamaïque
Espagne
Inde
Cuba
Kenya
Hawaï
Brésil
Chine
Égypte
Californie
Turquie
Thaïlande
Mexique



27€90

Mini coffret de 15 sauces.
Collection de 15 sauces piquantes du monde entier pour un tour du monde gustatif ! Relevez vos plats avec un large choix de sauces !
Réf. 10173636



19€90

Coffret 4 produits. Bleu Gourmet.
Contient une huile d'olive saveur cépe, du sel de mer aux cépes et noisettes grillées, une terrine de canard au poivre vert et un confit d'oignon au miel et Sauternes.
Réf. 10162039



19€90

Planche en manguier.
48x27cm.
Réf. 10172757
Existe aussi en 77x29cm.
Réf. 10172758
34€90

Pour les hommes qui ont du piquant

Le cadeau intemporel



30€90

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

Pour les passionnés de cuisine



17€90

Coffret de 3 moutardes bio. Savor & Sens.
3x130g. Piment d'Espelette, truffe et baies roses. Réf. 10131944



14€50

Affuteur manuel de couteaux. Deglon.

Réf. 10173011

11€90

Tablier de cuisine. Gusta.
Kaki.
Réf. 10173638
Bleu marine.
Réf. 10173639



12€90

Coffret découverte de 3 sauces « Hankun ».
150ml chacune. Sauce Chipotle (épices fumées et tomates), Habanero (fruitée et très forte) et Jalapeño (épices vertes et fruitées).
Réf. 10172663

Le cadeau qui plaît toujours

25€90

Coffret dégustation « black ».
Savor & Sens.
Ce coffret contient un moulin à poivre noir de Cubèbe, un moulin à sel noir de Hawaï et une huile d'olive extraite à froid saveur truffe noire de 20cl.
Réf. 10147496



74€90

Coffret sel + poivre électrique « Alaska ».
Peugeot.
Réf. 10095495



Pour hommes pimentés !



★ Tourbillon des plats de Noël : c'est parti ! ★



Timothée

Place à la tradition !



6€95

Livre « Simplissime »
foies gras et terrines.
Réf. 10149722



★ Fourbillon des plats de Noël, c'est parti ! ★



Chez Francky
et Fanny

Volaille cuisinée avec amour !

**C'est délicieux :
la sauce aux airelles !**

(Pour 4 pers.)

Faites cuire 2 échalotes finement hachées dans de l'huile d'olive, avec 250g d'airelles.

Ajoutez 150g de sucre roux, 1 verre d'eau et laissez réduire à feu doux.

Attendez que le mélange soit sirupeux et ajoutez 10cl de porto, sel et poivre et laissez épaissir 5 à 10min. Ajoutez 50g de beurre et retirez du feu.

Montez au fouet et dressez sans attendre...



99€90

**Cocotte chasseur.
Invicta.**

En fonte, 31cm.
Excellent conducteur de chaleur. En diffusant la chaleur progressivement, la cocotte permet de faire mijoter et cuire des plats avec précision, sur tous les feux, y compris l'induction. Fabrication française, qualité reconnue.

Ref. 10174080

★ Tourbillon des plats de Noël, c'est parti ! ★



12€45

Plat ovale de présentation.

En inox, 46cm.

Ref. 10082121



Le cadeau qui fait toujours plaisir

À infuser dans votre jus de cuisson!

5€90

Bouquet garni pour viande.
24g. Boîte de 6 sachets. Ref. 10132122



24€90

Bar à épices. Savor & Sens.

Coffret de 5 épices et son moulin.

Épices pour poisson, viande rouge, volaille, BBQ plancha et persillade.

Ref. 10162055



4€50

Moutarde truffe noire.
130g, pot noir.
Ref. 10174521

4€50

Moutarde truffe blanche.
130g, pot blanc.
Ref. 10174522



28€90

Fourchette pour volaille. « Idéal Sabatier ». Deglon. 17cm. Fabriquée en France. Ref. 10014997

37€90

Couteau à désosser « Idéal Sabatier ». Deglon. Lame en inox, 13cm. Fabriqué en France. Ref. 10014986



À glisser dans votre poulet avec les aromates de votre choix!

12€50

Infuseur pour bouquet garni. En inox brossé, 15cm. Ref. 10097171



6€95

Livre « Simplissime » les cocottes. Ref. 10158245

9€50

Poire à sauce. En acrylique. Ref. 10046581



Produit astucieux!



6€90

Dessous de plat extensible. En bambou et inox. Ici présenté entièrement déplié. Ref. 10137987



35€90

Planche à découper. En hévée. 46x36x2cm. Ref. 10163806



Pour servir votre volaille avec élégance!

17€90

Plat rectangulaire « Melody ». 48x19,5cm. Ref. 10050146

★ Tourbillon des plats de Noël : c'est parti ! ★



Francky, Fanny
et Lilie

Farandole de desserts !

L'indispensable
pour pâtisser
ces éclairs entremets
trop mignons



25€90

Moule « pop éclair »,
Silikomart.
Moule en silicone premium
de 8 formes d'éclairs
pour entremets.
Réf. 10175417

★ Tourbillon des plats de Noël : c'est parti ! ★



4€60

Décor en sucre.
Petites étoiles et petits flocons.
Réf. 10172872
9 flocons.
Réf. 10173259

2€90

Lot de 12 cake topper* dorés.
Sapins, étoiles ou cerfs.
Réf. 10161560 / 10161561 / 10161559



3€50

Décor mini-billes.
90g. Noël.
Réf. 10173615

2€50

Décor mini-billes.
90g. Blanches.
Réf. 10174082



— IL VOUS RESTE —

UNE
PETITE PLACE ?



7€90

Gélatine de glaçage.
Silikomart.
225g. Très facile à utiliser pour donner à vos entremets glacés un effet miroir !
Brillante ou transparente.
Réf. 10157764 / 10157765

9€90

Huile de coco biologique.
300ml, vierge. Pour remplacer le beurre dans vos préparations.
Réf. 10163007
1L. Réf. 10163006
12€90



29€90

Moule de 12 mini-kouglofs.
35x26cm.
Réf. 10175419



22€90

Elastomoule de 20 mini-cannelés Bordelais. De Buyer.
En silicone premium.
Fabriqué en France.
Réf. 10073985



Astuce

« PAS LE TEMPS POUR UN ENTREMETS DANS LES RÉGLER DE L'ART ?

Coulez une panna cotta dans vos moules avec un cœur de confiture et faites prendre au congélateur quelques heures. Démoulez quelques minutes avant de servir... Et voilà une délicieuse glace panna cotta aux fruits ! »

19€50

Moule « Dolce tartuffo ».
Silikomart.

Moule en silicone premium de 8 formes rondes « boules de Noël ».
Réf. 10175418

*Décor à piquer pour gâteaux.

Avec revêtement

Pour cuire poissons, légumes, œufs...
Toutes nos poêles sont compatibles tous feux.

12€90

Poêle. Easy Clip.
24cm. Existe aussi
en 20 et 28cm.
Réf. 10171010

**Poignée amovible.
Easy Clip.**
Réf. 10171301
13€90



15€50

**Poêle professionnelle
induction anthra
revêtue. Beka.**
24cm. Existe aussi
en 20 et 28cm.
Manche ergonomique.
Montée en température
très rapide.
Réf. 10034957



25€90

**Poêle inox Envy.
Tefal.**
En inox, 24cm.
Existe aussi en 20, 26, 28
et 30cm. Montée en
température très rapide.
Fabrication française.
Réf. 10123545



29€90

**Poêle Ingenio
Expertise. Tefal.**
24cm. Existe aussi
en 22, 26 et 28cm.
Rangement facile.
Fabrication française.
Réf. 10144173



14€90

**Poignée Ingénio
amovible. Tefal.**
Réf. 10090829

45€90

**Poêle particules
pierres. Stoneline.**
En aluminium, 24cm.
Existe aussi en 16,
20 et 28cm.
Effet pierres. Très robuste
et longue durabilité.
Réf. 10063619



69€90

**Poêle revêtue
Evolution. Beka.**
24cm. Existe aussi
en 20cm. Issue
du monde professionnel.
Qualité restaurateur.
Rangement facile.
Réf. 10137836



18€90

**Manche amovible
Evolution. Beka.**

En inox, existe aussi en gris ou
en orange. Réf. 10168536 / 10168535

Quelle pour quelle

Les poêles de cuisson :
notre chef de produit Justine
vous dit tout, tout, tout !



**Préférez
les poêles
revêtues...**

Pour cuire des aliments délicats
tels que les poissons ou certains
légumes. Pas besoin de matière grasse !
Elles sont particulièrement adaptées
aux cuissons de feux doux à feux
moyens. Ne montez jamais le feu
trop fort pour préserver
le revêtement.

26€

Wok antiadhésif.
En acier carbone.
36cm.
Contre-poignée pour
manipulation facile
et pratique.
Réf. 10112308



poêle cuisson ?

À chaque aliment sa propre cuisson !

La poêle universelle n'existe pas. Tous les aliments ne se cuisent pas de la même manière et les goûts varient beaucoup d'une poêle à l'autre. Jouez-la façon grand chef en cuisson avec les conseils de notre chef de produit.



Choisissez plutôt les poêles non revêtues...

Pour saisir vos viandes, vos coquilles St Jacques, ou faire sauter vos légumes. Elles sont particulièrement adaptées aux cuissons de feux moyens à feux vifs et s'utilisent sans matière grasse. Sur feu moyen, attendez que votre viande se décolle avant de la retourner ! Les sucs dégagés permettent une cuisson parfaite.

Sans revêtement

Pour saisir viandes, légumes non fragiles, St Jacques... Toutes nos poêles sont compatibles tous feux.



16€90

Poêle Easy Clip.
En inox. 24cm.
Existe aussi en 20 et 26cm.
Réf. 10171013

Poignée amovible. Easy Clip.
Réf. 10171301
13€90



29€50

Poêle à frire élégance. Baumalu.
En inox. 24cm.
Existe aussi en 20 et 28cm. Poignée ergonomique.
Réf. 10111827



30€90

Poêle professionnelle. Baumalu.
En inox. 24cm.
Existe aussi en 20, 28 et 32cm. Le style du professionnel. Très bonne diffusion de la chaleur : cuisson irratable !
Réf. 10101786



57€90

Poêle Chef Lisse. Beka.
24cm. Existe aussi en 20, 26 et 28cm. Qualité restaurateur.
Réf. 10062883



58€90

Poêle Evolution. Beka.
En inox. 24cm.
Existe aussi en 28cm. Issue du monde professionnel. Qualité restaurateur. Rangement facile.
Réf. 10137839

Manche amovible Evolution. Beka.
Inox.
Réf. 10137841
25€90

Pour saisir vos légumes !

42€90

Wok « Thymo » non revêtu.
30cm. Réf. 10123257



★ Tourbillon des plats de Noël : c'est parti ! ★



Francky et Fanny

Les embruns du whisky...

LE SAVIEZ-VOUS ?

Les arômes fumés des whiskies s'associent avec des chocolats noirs. On peut aussi réaliser une glace au whisky tourbé et l'accompagner de caramel au beurre salé, le sel servant de lien. Un régal !

★ Tourbillon des plats de Noël : c'est parti ! ★



29€90

Carafe à whisky
« Opéra ».
En verre, 75cl.
Réf. 10174294



6€90

Verre à whisky 18cl.
Glencairn.
Verre écossais de
dégustation par excellence.
Sa forme particulière en
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

*Pour papa
Bourbon*



17€90

4 verres de dégustation
pour whisky « Noblesse ».
Passent au lave-vaisselle.
Réf. 10119383

*Pour goûter
du fin
à la dégustation!*



24€90

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



5€90

Verre de dégustation.
« Timesquare ».
32cl. Réf. 10154852



*Pour papa
vagabond*

11€90

Flasque.
En inox brossé, 150ml.
Réf. 10146064



49€90

Carafe à whisky.
« Timesquare ».
En cristal, 80cl.
Réf. 10173300

29€90

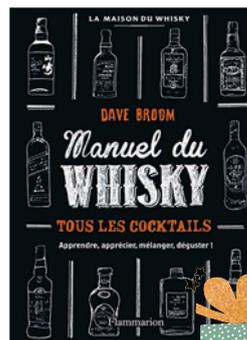
Verre dégustation whisky
« l'impitoyable ». Peugeot.
Le socle en métal permet de
rafraîchir le whisky sans avoir
recours à de la glace. Fourni
avec sous-verre. Réf. 10162817



*Pour papa
tourbé*

12€90

Coffret de
9 glaçons permanents
et son étui.
Rafraîchit sans ajouter
d'eau et préserve les arômes.
Garantie 5 ans.
Réf. 10173054



18€

Livre « Manuel
du whisky ».
Réf. 10129833

*Pour les
collectionneurs*

Les recettes de Grégory Savou



Foie gras minute mi-cuit à la flamme

savours fumées, poivre de timut et sichuan



« Dégustez ce surprenant foie gras sur un pain d'épice et chutney sucré. »

mes indispensables



Chalumeau de cuisine.
Réf. 10173139
16€90



Volette à pâtisserie.
40x25cm.
Réf. 10132147
6€90



Mortier.
500g.
Réf. 10101915
13€90



4/6 pers.



20min



Facile

Ingrédients :

1 lobe de foie gras d'environ 500g • 10g de sel • 2g de poivre de timut • 2g de poivre de sichuan • 2g de piment doux fumé.

1 Placez votre lobe de foie gras sur une grille et un plat pour récupérer la graisse. Avec le chalumeau, cuisez le lobe sur toute sa surface jusqu'à obtention d'une belle coloration brune.



2 Déposez votre foie gras sur un papier cuisson afin de retirer les 2 nerfs du foie gras (vous pouvez acheter votre foie gras déjà déveiné). Vous obtenez un lobe mou et en petits lambeaux : c'est normal !

3 Mélangez les poivres, le piment doux fumé et le sel. Sur un papier alimentaire, placez votre foie gras et assaisonnez-le bien régulièrement avec le mélange. Formez un boudin en le serrant fort dans un film alimentaire et roulez-le vers vous pour qu'il soit bien rond et bien compact.

4 Mettez votre foie gras au frais pendant 12h ou si vous êtes pressé, mettez-le 2 à 3h dans l'eau avec de la glace.

Mais qui es-tu ?

Toujours dans son frigo...

De l'échalote, oignon et ail ! Au top dans n'importe quel assaisonnement !

Un plat que tu adores partager ?

Le bœuf Bourguignon !

À quel moment la cuisine est devenue ta passion :

Au moment où j'ai goûté le bœuf Bourguignon de ma maman, que je n'arrive toujours pas à reproduire ! J'avais une dizaine d'années !

ché chaud ! ✨

et raffinées
pour un Noël
reux !

Grégory,
chef de l'atelier
cuisine Zôdio
Ste-Geneviève-des-Bois



« Pour un effet encore plus wahoo, j'ajoute une pointe de colorant rose dans ma ganache montée ! »

6 éclairs

2h

Facile

Ingrédients :

Pour le biscuit financier : 120g de beurre noisette • 145g de sucre • 80g de poudre d'amandes • 115g de blancs d'œufs • 50g de farine • 1 poire mûre.

Bavaroise poire : 300ml de purée de poires • 60g de sucre • 3 feuilles de gélatine • 250ml de crème liquide entière.

Ganache montée à la rose : 150g de chocolat blanc • 300ml de crème liquide entière • Arôme de rose • Spray velours rouge • Pétales de roses.

1 Pour le financier : chauffez votre beurre dans une casserole sur feu moyen. Lorsqu'il commence à mousser et prend une jolie couleur ambrée, sortez-le du feu. Mélangez tous les ingrédients secs et ajoutez-y le blanc d'œuf. Versez progressivement le beurre fondu et coulez dans les empreintes à financier de votre moule. Ajoutez quelques dés de poires. Faites cuire 15 min à 180°C. Laissez refroidir.

2 Pour la bavaroise : faites tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Faites chauffer 1/3 de la purée de fruit avec le sucre. Ajoutez les feuilles de gélatine bien essorées et mélangez. Ajoutez ce mélange au reste de la purée froide, mélangez. Faites monter la crème jusqu'à obtenir une texture mousseuse. Ajoutez-la à la purée de fruit. Coulez le mélange dans les moules et incluez le biscuit financier.

3 Conservez une nuit au congélateur. Démoulez et pulvérisez de spray velours.

4 Pour la ganache : faites bouillir 1/3 de la crème avec l'arôme de rose, versez-la sur le chocolat et fouettez jusqu'à obtenir un mélange lisse et brillant. Ajoutez le reste de la crème froide puis filmez et placez au réfrigérateur (2h). Fouettez pour obtenir un mélange bien ferme. Placez-la en poche munie d'une douille cannellée et dressez sur le dessus de l'éclair.

5 Pour le décor : déposez quelques poires fraîches et pétales de rose pour finaliser le décor.

mes indispensables

Moule « pop éclair », Silikomart. En silicone. Ref. 10175417 27€90

Moule à financiers. Ref. 10096951 9€90

Lot de 10 poches à dresser. + 3 douilles. Ref. 10042080 2€90



Pensez à offrir un atelier cuisine !

Grâce à nos cartes cadeaux en magasin.

★ Tourbillon des plats de Noël : c'est parti ! ★

à partir de
7€90

Cône Champagne.

40x10cm.

Réf. 10172559

60x12cm

Réf. 10172560

11€90

La magie
des fêtes
se met
à table...



Fanny, Francky
et Lilie



- ① Coupelle salade Classica. 13cm. Réf. 10051350 **1€80**
② Plat Classica. 30cm. Réf. 10117420 **4€50** Existe en assiettes plates 25cm et dessert 18cm. Réf. 10051348/10051349.
à partir de **1€60** ③ Assiette hôtesse. 33cm. Rose cuivré. Réf. 10130903 **2€50** ④ Ménagère 24 pièces vintage Austin. Cuivre. Réf. 10169949 **89€90**



①



②



③



④

★ Tourbillon des plats de Noël : c'est parti ! ★

5€90

Couronne végétale
avec animaux pailletés.
Réf. 10172435



14€90

Licorne.
En résine. 25cm.
Réf. 10172432



14€90

Sapin rose doré.
Réf. 10172441



29€90

Support à gâteau.
Bord pailleté.
Réf. 10172497



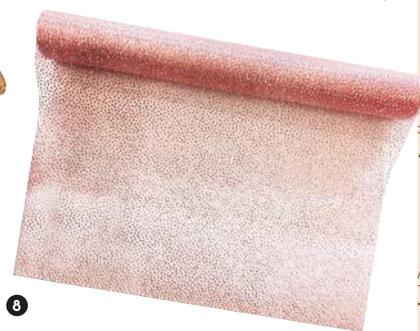
14€90

Chemin de table en sequins.
Existe en blanc iridescent.
Réf. 10172349



À disperser
sur votre table!

★ Une décoration
qui envoie
des paillettes !



@

Découvrez toutes
nos inspirations déco
pour Noël !

Découvrez nos idées sur

zodio.fr/idees-deco



1 6 plumes blanches à étoiles. 16 à 18cm. Réf. 10172370 1€90 2 Assiette à dessert festive. 21cm. Gold. Réf. 10172499 4€90 3 Assiette plate festive. 27cm. Gold. Réf. 10172498 5€90 4 Bougies « Kosmos ». Réf. 10172387 à partir de 2€50 5 12 Étoiles pailletées roses. 4cm. Réf. 10172412 3€50 6 8 sets de table ronds à petites étoiles. Cartonnés. Réf. 10172821 5€90 7 Lapin or déco. 7cm. Réf. 10172431 2€90 11,5cm. Réf. 10172430 5€90 8 Chemin de table rose pailleté. 28x400cm. Réf. 10172353 7€90 9 Chemin de table art déco vert. 28x300cm. Réf. 10172343 8€90

★ Bye bye 2018, bonjour 2019 ! ★

Cuisiner
pour leur en mettre
plein les yeux !



Delphine

Le truc qui cartonne

Sauce au parmesan et truffe

Le petit plus qui rehausse vos plats de fêtes
et ravit les papilles de vos convives... Succès assuré !

Pour 4 personnes : chauffez 30cl de crème liquide dans une
casserole à feu doux, ajoutez 250g de parmesan et 1 c. à soupe
d'huile de truffe. Mélangez. Lorsque la sauce est homogène,
retirez la casserole du feu. Réservez au chaud.



Les ravioles sont de la partie !



Pas le temps pour des ravioles ? Essayez les tagliatelles à l'huile de truffe !



Pour les copains qui aiment recevoir !

- 1 Machine à pâtes fixe. Réf. 10173046 34€90
- 2 Séchoir à pâtes réglable. Réf. 10173040 19€90
- 3 Moule à 12 raviolis et son rouleau. En aluminium. Réf. 10173036 19€90
- 4 Moules à 24 mini-raviolis et son rouleau. En aluminium. Réf. 10173045 19€90
- 5 Rouleau à pâtisserie. En bois, 45cm. Manche mobile. Réf. 10112280 4€90
- 6 Découpoir à ravioli carré. Réf. 10173044 6€90
- 7 Livre « Simplissime » Dîners chic. Réf. 10147612 19€95.
- 8 Plan de travail bambou. 48x38x3cm. Réf. 10024828 19€90

Tout, tout, tout à la truffe !



Sel à la truffe. 110g. Réf. 10147587 6€90

Huile d'olive saveur truffe blanche. Savor & Sens. 20cl, extraite à froid. Réf. 10131942 10€90



Sel rose
Vinaigre balsamique
Huile d'olive

Trio empilable à la truffe (sel, huile, vinaigre). Le comptoir de Mathilde. 300g de sel rose de l'Himalaya à la truffe noire, 250ml d'huile d'olive à la truffe noire et 250ml de vinaigre balsamique à la truffe noire. Réf. 10131875 29€90



Siphon mousses chaudes et crèmes. Mastrad. 0,5L. Réalisez de superbes mousses ou émulsions. Réf. 10021348 74€90
Lot 10 cartouches siphon n°20. Mastrad. 8g. Réf. 10028753 8€50



Râpe premium à zester. Microplane. Râpez avec précision et finesse. Réf. 10103279 24€90

L'essayer c'est l'adopter !



Delphine

Soirée mousse pour terminer l'année !

7€90

Verre de dégustation universel pour bière.

Ref. 10173279



ALORS, QU'EST-CE QU'ON BOIT ?

Pale Lager : très pétillante, légère et une finalité plus sèche en bouche.

Bière blonde : un goût de malt doux, avec différentes variations d'amertumes, de faibles à moyennes.

Hefeweizen : une robe trouble et une dominante de levure en bouche.

Pale Ale : épicée, terreuse ou avec des notes aromatiques.

IPA : un goût prononcé en houblon du début jusqu'à la fin de la dégustation.

Bière ambrée : bière maltée avec une belle amertume houblonnée et équilibrée.

Bière Irlandaise ambrée : des accents maltés alliés à la douceur du caramel.

Bière brune : des arômes de malt torréfié avec une pointe de caramel et de café.

Porter : des notes de chocolat et du malt torréfié en fin de bouche.

Stout : café, chocolat et des notes de torréfaction très présentes en bouche.



29€90

Coffret de dégustation « Beeronote ».

Contient une planche de dégustation, des verres à bière, un carnet de notes, des sous-verres et une surprise !

Ref. 10173280



★ Bye bye 2018, bonjour 2019 ! ★



12€90

Set de 3 verres à bière « Executive ». 39cl. Idéal pour la bière blonde. Réf. 10037056



34€90

Set de 6 verres à bière « Hédoniste ». Coffret avec tous types de verres. Réf. 10143129

QUEL VERRE POUR QUELLE BIÈRE ?

Blonde
Verre tulipe élargé avec un haut col pour que les bulles se forment.

Blanche
Verre bock pour y ajouter une rondelle de citron.

Rousse
Verre étroit et haut.

Brune
Verre ballon car étant peu pétillante, elle n'a pas besoin de beaucoup de place pour ses bulles.

Aromatisée
Verre calice pour que tous les arômes se développent.

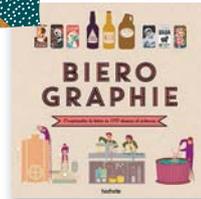
Pour les passionnés



18€95

Livre « Les 300 meilleures bières de France ». Réf. 10173275

Pour copains houblonnés



14€95

Livre « Biérogaphie ». Réf. 10147796



2€90

Chope de bière Don. 0,5L. Réf. 10137673



7€90

Verre à bière Harmeliet. 25cl. Réf. 10173285

3€90

Verre à bière Leffe. 25cl. Réf. 10173287

— MA PROPRE —

BIÈRE

de A à Z

17€90

Verre à bière Kwak + pied en bois. Idéal pour la bière ambrée. Réf. 10173286



4€90

Lot de 100 capsules à bière. Réf. 10174625

8€90

Pack de 12 bouteilles de bière vides. Réf. 10174626

23€90

Capsuleuse pour bouteille de bière. Réf. 10174624



19€90

Recharge kit bière blonde. Réf. 10165499
Existe aussi pour la bière IPA, et la bière ambrée. Réf. 10174627 / 10165501

59€90

Kit « Je fabrique ma bière blonde ». Le kit contient : un désinfectant, un goupillon, un bouchon, un barboteur, une dame-jeanne 5L, un fourquet, du malt concassé, un thermomètre, du houblon, un sac à houblon, un densimètre, une éprouvette, de la levure et un transvaseur anti-lie. Réf. 10165498
Existe aussi pour la bière IPA et la bière de Noël. Réf. 10173282 / 10173281

Pour papa brasseur

★ Bye bye 2018, bonjour 2019 ! ★



Delphine

Dîner avec vue sur mer...



Le bon coup de main pour ouvrir des huîtres !

1. Mettez un gant anti-coupure. Placez votre huître dans une cale, partie plate au-dessus.
2. Glissez la lame du couteau sous l'intersection des deux parties pointues de l'huître.
3. Sectionnez le muscle interne situé aux 2/3 de l'huître à l'aide d'un couteau.
4. Ouvrez délicatement l'huître, ôtez les petites écailles à l'intérieur si besoin.
5. Jetez toujours le premier jus. L'huître sécrètera un deuxième jus, plus savoureux.

6€90

Sabot cale
+ couteau huîtres.
En hêtre.
Réf. 10074667



5€50

Lancette à mitre.
Bubinga.
Facilite l'ouverture
des huîtres.
Réf. 10019157



3€50

Lot de 6 curettes homards / crabes.
En inox. Réf. 10035818



Pour ne pas
en laisser une
seule miette !

12€90

Pince à crustacés
réversible.
En fonte d'aluminium.
Réf. 10023643



6€90

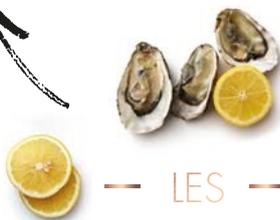
Pince à crabe /
homard rouge.
Réf. 10073331



18€99

Livre « Poissons,
coquillages
et crustacés ».
Réf. 10173193

Sur la plage
abandonnée



LES
coquillages
ont la côte !

13€90

Lot de
2 presse-citrons.
En acrylique.
Réf. 10072619



Pratique pour verser
du jus de citron pressé
sans s'en mettre plein
les doigts !

7€90

Gant de
protection.
OGO.
Réf. 10162252



9€50

Cale huîtres
bleu-noir.
Réf. 10118099



4€90

Support pour
plateau de
fruits de mer.
Réf. 10073636

10€50

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



9€90

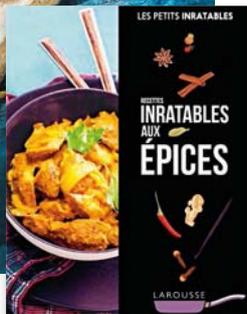
Bovette homard
à nouer.
Réf. 10174467



Petit lexique des épices inconnues au bataillon ...

Épices : réveillez vos plats avec les conseils de notre chef de produit Justine !

Vous vous demandez souvent à quoi servent toutes ces épices dont vous connaissez à peine le nom ? C'est terminé ! Grâce à notre chef de produit, vous allez enfin mettre un parfum sur ces pots d'épices et découvrir avec quoi les associer pour sublimer vos plats !



Livre « **Inratables aux épices** »
de **Erwann De Herros**.
Réf. 10173197
6€50



Viandes

3€90

Pot de Colombo.
45g. C'est un mélange à base de coriandre, cumin, fenouil, carvi, laurier et curcuma. Du nom de la capitale du Sri Lanka, les colombos sont des plats mijotés de porc, de poulet ou de chevreau avec des légumes tropicaux.
Réf. 10085122



Viandes

3€90

Pot de tandoori.
55g. Il aromatise, relève vos préparations et donne sa jolie couleur cuivrée à vos plats : brochettes de volaille, saumon, riz étuvé à l'indienne, bouquet de légumes...
Réf. 10085126



Desserts

3€90

Pot d'anis vert en poudre.
50g. On s'en sert surtout en confiserie et en pâtisserie. Il est aussi délicieux pour agrémenter une salade !
Réf. 10085130



Légumes

3€90

Pot de gingembre en poudre.
60g. Sa saveur fraîche et épicée accompagne parfaitement les fruits de mer, les poissons, les légumes, les soupes et allège les viandes grasses. On le retrouve aussi dans les currys, les marinades et les mets sucrés.
Réf. 10085124



Viandes

2€50

Mélange cajun.

18g. Idéal en vinaigrette avec de l'huile, du vinaigre de cidre, du maïs, des oignons rouges, poivrons et lardons. En sauce dans les plats typiques, jambalayas, gombos... En marinade pour les grillades.

Réf. 10124466



Viandes

5€50

Pot Vadouvan.

35g. Le Vadouvan vient d'Inde. C'est un mélange d'épices et de condiments - oignons, échalotes, ail, moutarde, curcuma, cumin, poivre noir et fenugrec. Employé aujourd'hui dans les cuisines de nombreux chefs reconnus, il sera parfait pour des recettes originales et savoureuses.

Réf. 10085129



Légumes

8€50

Pot de cardamome verte en gousses.

30g. Elle fait partie de la famille du gingembre. On lui reconnaît des propriétés digestives. Elle a un goût citronné. Très bonne avec des currys !

Réf. 10085103



Viandes

9€90

Pot de piment d'Espelette.

50g. Idéal avec les viandes blanches et rouges. Accompagne également très bien le foie gras.

Réf. 10085101



Pâtes / Riz

11€50

Pot de safran en filaments.

1g. 10 dosettes. Idéal pour la paëlla et certains biscuits. Il peut être aussi directement utilisé pour les bouillons, bouillabaisse, sauces et riz pour faire un riz safrané !

Réf. 10085127

3€90

Pot de curcuma.

50g. Plante vivace issue de la même famille que le gingembre. On utilise seulement le rhizome auquel on attribue des propriétés digestives en Inde. C'est une épice poivrée et légèrement amère. Elle accompagne très bien les légumes tels que les haricots, le chou-fleur et les lentilles mais aussi les poissons !

Réf. 10085142



Légumes



3€90

Cumin en poudre.

55g. Il apporte une saveur chaude et piquante dans les conserves au vinaigre, les plats à base de chou, le chili con carne, le couscous, les currys, les ragouts de viande, les sauces tomates et les saucisses.

Réf. 10085883



Viandes



5€50

Epine vinette en baies.

30g. Elle possède une saveur acidulée aigre douce très agréable. Son usage est tant salé que sucré. Parfaite pour la confiture, la gelée, les sirops... On peut également l'intégrer dans des desserts : cakes, muffins, sablés, cookies...

Pot en verre.

Réf. 10162890



Desserts



9€90

Pot de fève de Tonka avec sa râpe.

55g. Donne un léger goût vanillé à vos desserts. Parfait pour accompagner fruits et chocolats.

Réf. 10085106



Desserts



5€90

Pot d'encre de seiche en poudre.

15g. Colore vos plats d'une touche de noir profond et apporte une légère note marine à vos plats. Idéal pour les pâtes ou le risotto.

Réf. 10111890



Pâtes / Riz



★ Bye bye 2018, bonjour 2019 ! ★



Delphine

On croque 2018



Le number cake

Le number cake est un gâteau en forme de chiffre : idéal pour fêter un anniversaire.

Il peut aussi se décliner en lettres pour composer un prénom avec des gâteaux aux parfums différents.



★ Bye bye 2018, bonjour 2019 ! ★



Delphine

Délicieux cocktails d'hiver

Rhum arrangé d'hiver à la cannelle

(Pour 1 litre)

1L de rhum blanc, zeste d'orange, zeste de mandarine, 3 cuillères à soupe de sucre, 3 pruneaux, 1 gousse de vanille, 1 bâton de cannelle, 1 cuillère de café.

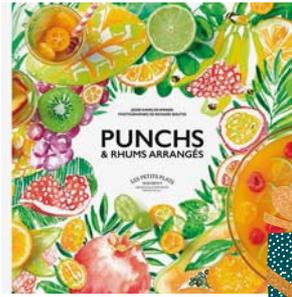
Faites macérer le rhum et les zestes des agrumes pendant 3 jours. Sucrez et ajoutez les pruneaux dénoyautés, la gousse de vanille fendue en deux et le bâton de cannelle en morceaux.

Laissez macérer 3 jours puis filtrez et versez le café. Laissez reposer au moins 1 semaine avant de consommer !

39€90

Fontaine 8 litres.
Hilner.
Réf. 10148618

★ Bye bye 2018, bonjour 2019 ! ★



7€99

Livre « PUNCHES & RHUMS ARRANGÉS ».
Réf. 10159350

Le cadeau qui fait toujours plaisir !



2€90
l'un

Mug jar avec anse.
470ml.
Réf. 10136021

9€50

Tube en verre mélange rhum Antilles. Quai Sud.
Mélange pour rhum arrangé orange et cannelle.
Réf. 10085360



9€50

Tube en verre mélange rhum Réunion. Quai Sud.
Mélange pour rhum arrangé noix de coco et banane.
Réf. 10085361



19€90

Coffret « Ma case à rhum ». Quai Sud.
Le kit contient 6 verres shooters et un mélange pour rhum arrangé coco-ananas.
Réf. 10175344



— TOUT POUR —
JOUER LES
BARMEN



Pour varier les plaisirs



19€90

Coffret 10 préparations à cocktail.
Réf. 10174623



19€90

Fontaine à boisson 4L et son support.
Pour vos préparations de rhums arrangés, à laisser macérer toute l'année !
Réf. 10173056



9€90

Bac glaçons 4 maxi boules.
Le format PAR-FAIT pour vos fontaines à boissons !
Rafraîchissement minute !
Réf. 10156685

29€90

Coffret ustensiles cocktails Barman.
Le kit contient 3 recettes, un doseur à alcool, une passoire, une cuillère mélangeur et un shaker 0,5L. Réf. 10173057



7€90

Carafe verre vide.
1L. À remplir avec votre propre mélange arrangé !
Réf. 10121280



9€90

Set 6 verres Mojito.
40cl. Réf. 10175760

Ravioles de langoustines et coulis de crustacés

Cap sur le gourm de Sté

Stéphane,
chef de l'atelier
cuisine Zodio
Orléans

« Si vous avez trop
de ravioles, congelez-les
et sortez-les pour
une autre occasion ! »

mes indispensables



**Emporte-pièces
ronds cannelés.**
Réf. 10046738
5€90



Passoire chinois.
Réf. 10032623
11€50



**Araignée
écumoire.**
Réf. 10174717
13€90

4 pers.

2h

★★★
Moyen

Ingrédients :

Pour la pâte à ravioles : 300g de farine • 3 œufs • 1 c. à s. d'huile d'olive • 5g de sel.

Pour la farce : 500g de langoustines • 6 champignons de Paris • 2 échalotes • 2 c. à s. de farine • 20cl de crème liquide.

Pour le coulis de crustacés : 2 oignons • 2 carottes • Quelques branches de thym • 2 gousses d'ail • Concentré de tomate • Coulis de tomate • 30cl de vin blanc.

1 Pour la pâte à ravioles : placez les ingrédients dans le bol du batteur muni du pétrin pour obtenir une pâte homogène. Filmez et réservez au réfrigérateur au moins 2h.

2 Pour le coulis : écrasez les têtes et carapaces de langoustines. Faites revenir et ajoutez la garniture aromatique,

1 c. à s de concentré de tomate, le vin blanc, puis mouillez à hauteur avec de l'eau. Laissez cuire à feux doux au moins 2h.

3 Mixez le tout au blender puis passez au chinois fin. Ajoutez le coulis de tomate selon votre goût. Assaisonnez et réservez au chaud.

4 Préparez la farce en décortiquant les langoustines ciselées (ne pas jeter les carapaces). Faites suer les échalotes. Ajoutez les champignons hachés et laissez cuire quelques minutes, ajoutez les queues de langoustines coupées finement. Laissez cuire 2min.

5 Ajoutez la farine, mélangez et versez la crème liquide. Portez à ébullition. Retirez aussitôt.

6 Étalez la pâte au laminoir ou au rouleau. Emporte-piècez des ronds puis posez une c. à c. de farce et refermez avec du jaune d'œuf. Pochez vos ravioles 1 à 2min dans de l'eau bouillante salée. Égouttez et servez aussitôt avec du coulis.

Mais qui es-tu ?

Tu es toujours dans ton frigo ?

Des œufs ! Avec des œufs, on a un plat ! Sans oublier les pommes de terre, on est sauvés !

Un plat que tu adores partager ?

Les currys de légumes, poissons, viandes... Ça me rappelle mes vacances en Thaïlande !

À quel moment la cuisine est devenue ta passion :

On est issu d'une famille de restaurateurs. Tout petit, j'adorais aller dans les cuisines de mon oncle ! Il m'a donné le virus !

ché chaud ! ★

3 recettes
grandes
phone !



Blanquette de la mer

« Passez le vert du poireau
bien émincé dans l'huile
de friture pour réaliser
une garniture croustillante. »



4 pers.



1h30



Facile

Ingrédients :

8 noix de St-Jacques • 400g de filet de lotte • 2kg de moules de bouchot • 1 pincée de safran en poudre • 2 échalotes • 1 poireau • 1 panais • 1/2 céleri rave • 2 gros topinambours • 2 grosses carottes • 1/2L de vin blanc • 30cl de crème liquide (30% de mat. grasse) • 150g de beurre • 50g de farine • Sel, une pincée de sucre.

1 Dans une grande casserole, faites dorer une échalote émincée dans de l'huile avec le vin blanc et un peu d'eau. Ajoutez les moules préalablement nettoyées, couvrez et laissez cuire 6min. Égouttez et réservez le jus de cuisson.

2 Coupez 8 médaillons de lotte. Dans une poêle bien chaude avec un peu d'huile, faites colorer 2min sur chaque face les médaillons et les St-Jacques. Réservez. Déglacez la poêle avec deux louches de jus de moules et faites bouillir.

3 Préparez la sauce en ciselant finement une demi-échalote et le blanc d'un poireau. Faites suer doucement dans une casserole avec 50g de beurre. Ajoutez 50g de farine puis délayez le roux obtenu (la consistance du mélange), avec la totalité du jus de moules. Ajoutez la crème liquide et le safran et laissez cuire 10 à 15min.

4 Épluchez et faites cuire les topinambours dans de l'eau bouillante salée, puis coupez-les en petits dés. Ciselez une demi-échalote et faites suer avec 40g de beurre et les topinambours.

5 Épluchez le reste des légumes puis à l'aide d'une cuillère à melon, formez des billes. Placez les légumes dans une casserole avec 50g de beurre, 2 c. à. c. de sucre, du sel, du poivre et un peu de cumin en poudre. Ajoutez de l'eau jusqu'à hauteur, et laissez cuire à couvert 15min à feu doux.

mes indispensables



Cuillère à melon.

Réf. 10064536

2€90



Poêle revêtue
32cm. Beka.

Réf. 10034959

24€90



Safran
en filaments.

Réf. 10085127

11€50



Pensez à offrir
un atelier cuisine !

Grâce à nos cartes
cadeaux en magasin.

★ Bye bye 2018, bonjour 2019 ! ★

4€90

4 boules porte-nom.
Noires, avec des feuilles or.
Réf. 10172408

Ambiance chic



Delphine

pour
un nouvel an
de choc !



- ❶ Gobelet Cassiopea. 32cl. Fumé.
Réf. 10170109 3€50
- ❷ Bol en grès.
12x6cm. Bleu marron. Réf.10172504 4€50
- ❸ Coupelle en grès. Bleu marron.
18x6cm. Réf. 10172505 5€90
- ❹ Assiette
Vezuvio noire. Plate, 26cm. Réf. 10086777.
5€90
- Dessert, 20cm. Réf. 10086779
5€80
- Calotte, 19cm. Réf. 10121166 5€90
- ❺ Ménagère 24 pièces Anniversary.
Black & gold. Réf. 10170707 109€90



❶



❷



❸



❹



❺

★ Bye bye 2018, bonjour 2019 ! ★

7€90

Chemin de table or.
0,28x5m.
Réf. 10172347

3€50

**Rond de serviette
feuille dorée.**
Réf. 10172564

à partir de
26€50
l'unité

Lanterne Alize or.
17,5x15,5x37cm. Réf. 10171746
Existe aussi en
20,5x19x46,5cm.
Réf. 10171747
36€50

à partir de
9€90
l'unité

**Sapin paillettes
sequin.**
Petit, noir gold. Réf. 10174267
Grand, bleu silver.
Réf. 10174266
12€90

29€90

Support bougie droite.
35x25cm. Noir.
Réf. 10171748

Bougie flambeau.
Or métallisé.
Réf. 10103916
1€90



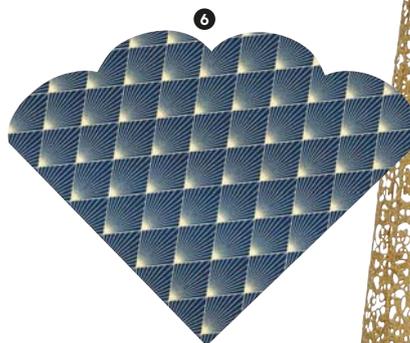
Au menu : ÉLÉGANCE et raffinement...



@

Découvrez toutes
nos inspirations déco
pour Noël !

Découvrez nos idées sur
zodio.fr/idees-deco



1 Branche paillettes déco. 21cm. Or. Réf. 10172411 1€90 2 20 serviettes Peacock. 33x33cm. Réf. 10172832 3€
3 Set de table rond perlé. 35cm. Noir. Réf. 10169912, 35cm. Or. Réf. 10169911 7€90 4 6 plumes noires avec
chevrons or. 16 à 18cm. Réf. 10172365 1€90 5 1 plume noire. 33cm. Réf. 10172364. 2€90 6 12 serviettes en forme de
biscuit. Marine, diamond et or. Réf. 10172837 1€90 7 Cône or. 40x12cm. Réf. 10172557 9€90 60x14cm. Réf. 10172558 12€90

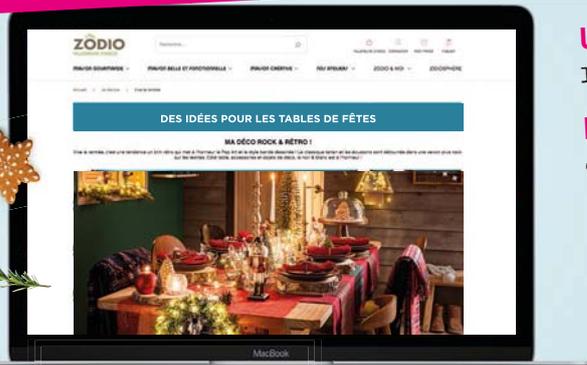
Direction notre site **zodio.fr**

PRÉPAREZ VOTRE SHOPPING EN MAGASIN
SUR ZÔDIO.FR ET RETROUVEZ :

Les produits Zodio : toutes les caractéristiques et les astuces...

Des inspirations pour la déco, des idées cadeaux et toute la maison...

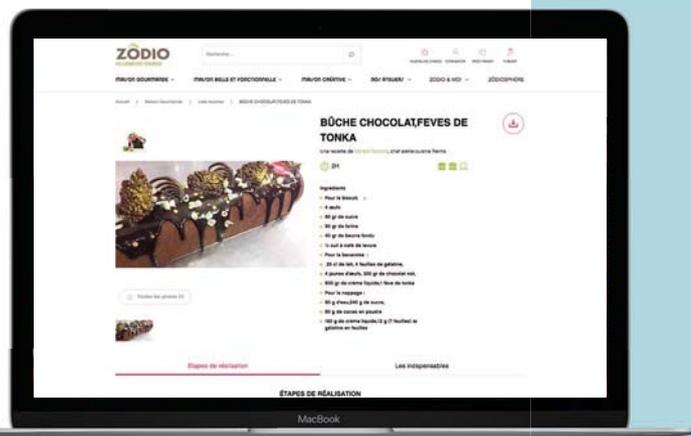
Les stocks : retrouvez le stock de votre magasin.



pour faire le plein d'inspirations !

Zodio s'invite dans vos préparations de fêtes...

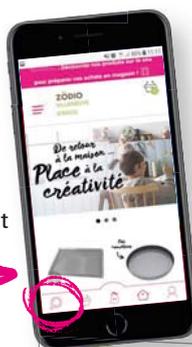
Retrouvez encore plus de recettes gourmandes et DIY créatifs et toutes nos idées cadeaux spécial fêtes.



Publiez vos photos et gagnez des chèques fidélité

Comment ça marche ?

- 1 Je choisis mon produit**
Je me connecte sur le site, et à l'aide du moteur de recherche, je cherche le produit auquel je souhaite ajouter du contenu.
- 2 Publiez**
Je choisis mon type de publication : photo, vidéo ou test produit.
- 3 Récoltez !**
À chaque publication, je cumule des points fidélité qui se convertissent en remises !



À vous de publier !

La carte cadeau : LE cadeau tout trouvé !

Avec la carte cadeau Zôdio*,
promis, vous allez taper dans le mille !
Une belle attention à réserver
aux gourmands, fans de déco et de DIY** !

Valable sur
nos produits,
services...

30€

50€

Choisissez
le montant
de votre choix

25€

... ou sur
les ateliers
cuisine/créa

Laissez
le bonheur
opérer !

15€

*Carte uniquement valable en magasin. De quoi trouver facilement leur bonheur !
**Loisirs créatifs.

Déjà 22 magasins !

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

La Rochelle C. Ccial Beaulieu /
Rue du 18 juin / 17138 Puilboreau
www.facebook.com/zodio.larochelle

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

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

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

Neuville-en-Ferrain
C. Ccial Promenade des Flandres Route de Roncq /
59960 Neuville-en-Ferrain
www.facebook.com/zodioneuvilleenferrain

Orléans Centre Commercial Cap Saran - LE PARC
920 rue Paul Langevin 45770 Saran
www.facebook.com/zodioorleans/

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

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

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

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

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