



Le Magalogue

Et si on faisait bouger la maison ?

ZODIO

*Toutes nos idées
pour cuisiner
et se retrouver !*

Boostez votre pique-nique avec... p.16

**Une recette gourmande
de granola maison !**

Notre invitée... p.74

**La Youtubeuse Roxane
pâtisse pour nous !**

Prix valables
jusqu'au 25 août
2018.

Pendant ce temps là...

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



WWW.ZODIO.FR

Un nouveau site internet !

C'est l'actu en **or** de ce Magalogue ! Tout beau, tout neuf, il regorge d'inspirations pour votre maison ! Venez y puiser des idées et des tendances et découvrez vite tous nos produits en ligne !



La famille s'agrandit !

Notre 21^{ème} maison rose pose ses valises à Orléans ! On est super contents d'agrandir notre famille et de venir à votre rencontre ! On a hâte de vous accueillir ;) Vous viendrez ?



Tadaaaaam !

Félicitations à Héléne de Rosny qui remporte cette 6^{ème} édition de notre concours de cuisine « Les Toqués » ! Elle succède à Christian, notre grand vainqueur 2017 !



L'atelier de Roxane

Si vous ne connaissez pas encore Roxane, foncez vite P74/75 pour la découvrir ! Youtubeuse et amoureuse de la pâtisserie, elle pâtissee pour vous des recettes kawai à faire avec vos petits loulous !



Vous concocter un parfait Magalogue d'été

c'est aussi plonger dans les eaux froides en plein mois de Février ! Mais c'est ça, aussi, toute la magie de Zôdio ! Se dépasser pour toujours vous faire rêver !

"Tout le bonheur du monde est dans l'inattendu"



Quoi de plus attendu que l'été ? Synonyme de bonne humeur et de retour à la vie dehors après l'hiver qui dort ...

L'été, c'est la saison de l'improvisation ! Improviser un déj' à la plage sur un coup de tête un peu fou ... Ou un pique-nique les pieds dans l'herbe avec la famille pour enfin prendre le temps de se raconter nos vies, ou encore un apéro tard le soir en pleine semaine après le boulot, ...

Et comme le disait si bien Jean d'Ormesson : « Tout le

bonheur du monde est dans l'inattendu ». Les meilleurs souvenirs sont souvent les petits instants improvisés, ceux qu'on n'a pas vu venir ! Et qui permettent de recharger les batteries pour une longue série de mois ...

Place aux saisons qui donnent envie de recevoir et de cuisiner pour ceux qu'on aime !

Bonne découverte et bonne lecture !

La rédaction.





S'échapper à la plage avec les copains !



Pique-nique à la plage 4-5

Le buddha bowl	4-5
Mon bar à jus	6-7
Les sandwiches maison	8-9
Les tartes salées	10-11
Tout savoir sur la conservation	12-13
Les gâteaux de voyage	14-15
Le granola	16-17
Le menu du chef	18-19
La table «désert»	20-21



Trouvailles du marché pour le déjeuner 22-23

Les soupes d'été	22-23
Le vin blanc et rosé	24-25
Le nouveau taboulé	26-27
La plancha / BBQ	28-29
Choisir sa mandoline	30-31
La confiture	32-33
La salade de fruits	34-35
Le menu du chef	36-37
La table «provençale»	38-39

Le plein de produits frais !



Profiter d'être ensemble...



Piquer une tête pour son anniversaire ! 40-41

Les mini-burgers végé	40-41
Les cocktails	42-43
Les tartares	44-45
Tout savoir sur la cuisson	46-47
Les nouvelles verrines	48-49
Le buffet de desserts	50-51
Le café amélioré	52-53
Le menu du chef	54-55
La table «blanche»	56-57

Goûter à mille lieues sous les mers ! 58-59

Les biscuits sablés	58-59
Les cupcakes iridescents	60-61
Le gâteau licorne	62-63
Le cake design sirène	64-65
Le gâteau choco	66-67
Les poches à douilles	
+ douilles	68-69
Le menu du chef	70-71
La table «Imagiland»	72-73

À la rencontre de Roxane ! 74-75



Bienvenue à Imagiland !



★ Pique-nique les pieds dans l'eau ★

Déjeuner à la plage !



Amandine, Cédric, Raphaële et Léo

Le truc qui cartonne

Le buddha bowl

Le petit secret de son succès : sa présentation en bol !
Répartissez vos aliments en quartiers, amusez-vous avec les couleurs et les toppings comme les graines de courge ou de chia.
Joliment répartis, vos aliments vous donneront encore plus envie !



Pour réussir vos œufs pochés comme un pro !

Lot de 20 «poachies» jetables

Glissez l'œuf cassé dans la poche, fermez, faites bouillir l'eau et attendez quelques minutes.

Réf. 10102594 5€90



Hop à table !

Le livre idéal pour cuisiner rapidement et sainement !



La recette d'Amandine

Versez sur votre Buddha Bowl !
Dégustez...



Sauce aux cacahuètes

Pour 4 personnes : mélangez 2 c. à s. d'huile d'olive, 2 c. à s. d'huile de sésame, 2 c. à s. de tamari, 1 c. à s. de jus de citron, 1 c. à s. de vinaigre de riz et 1 belle c. à c. de purée de cacahuètes.

5



6

Appuyez, ça tourne et hop, la salade est essorée !

2



3



7

1 Livre **A table en 2 temps 3 mouvements** Réf. 10169982 **19€90** 2 **Essoreuse à salade. Oxo.** Réf. 10021951 **29€90** 3 **Grand bol Selenia** 18cm Réf. 10170100 **8€90** 4 **Saladier Selenia** 20,5cm Réf. 10170101 **11€90** 5 **Assiette creuse Skagen** 19cm **Bol Skagen** 80cl **Mini-bol Skagen** 20cl. Gamme de vaisselle en grès, extérieur blanc et intérieur violet brillant Réf. 10163238 / 10163239 / 10163241 **À partir de 4€90** 6 **Huile vierge de noix de coco bio. La Tourangelle.** 314ml. 100% huile vierge de noix de coco biologique. En remplacement du beurre ou de l'huile d'olive Réf. 10147586 **6€90** 7 **Tranche avocat. Flexicado.** Lames plastiques Réf. 10019142 **8€50** 8 **Bol bi-color. Zôdio.** 16cm. En faïence. Plusieurs couleurs disponibles Réf. 10122853 **4€20**

L'assaisonnement parfait !



Mélange de 5 baies
130g. Réf. 10085161
6€90



Poivre de timut
30g. Arômes fruités aux notes d'agrumes et de pamplemousse !
Réf. 10096841
8€50

Parfaite pour votre citron vert sur vos salades !



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

Coffret de 10 petites épices
3x83g. 3 types de coffrets disponibles.
Réf. 10131907
12€90

Mélangeur vinaigrette. Emulstir.
Permet de réaliser toutes vos sauces à salade d'une seule main.
Réf. 10036107
18€90



Vinaigre balsamique au miel bio. La Voie Crétoise.
250ml.
Réf. 10156627
5€90



Pour stimuler et ravigorer l'énergie vitale !

Baies de goji séchées bio. Brousse.
130g. Depuis des millénaires, les baies de goji sont consommées en Asie et sont réputées pour leurs vertus médicinales. Réf. 10162023
5€50

★ Pique-nique les pieds dans l'eau ★



Amandine

Mon bar à jus nomade !



FONTAINE DE JOUVENCE !

*Personnalisez vos fontaines à boissons
avec des écriteaux, des ardoises,
des stickers... Et montez
votre propre bar à jus !*



31€50

Fontaine bleue
givrée. Hilner.

5L.

Réf. 10170954



4€50
l'unité

**Mug jar cactus
ou ananas**
Avec paille amovible
et couvercle.
Réf. 10170552 / 10170537



6€90

**Chope en verre
ananas**
53cl.
Réf. 10170540



2€50
l'unité

**Mug jar fruits
avec paille**
Réf. 10158327

Le thé super fun
aussi beau que bon !

8€90

**Thé licornes
saveur barbe
à papa**

A déguster glacé (avec
quelques fruits rouges
frais) ou chaud.
Réf. 10166813



29€90

Fontaine. Hilner.
5L. Réf. 10148619
Robinet individuel.
Réf. 10170009 **3€90**



15€90

**Fontaine à boisson
avec bouchon
en liège.**

Point Virgule.
5L. Réf. 10170229
Robinets individuels
vendus également
séparément.
Réf. 10170009 **3€90**



1€50

**Glaçons
réutilisables**
10 pièces.
Réf. 10115121



13€90
l'unité

**Coffret mug jar +
12 sachets.
Quai Sud.**
Parfums thé glacé
vert menthe, orange
sanguine ou pêche
des vignes et menthe.
A offrir ou à s'offrir !
Réf. 10143182 / 10143183 /
10143184

13€90
l'unité

Infusions glacées. Quai Sud
Goût chewing-gum, miel, pastèque/
vanille, citron vert/ cactus ou ananas/coco.
Réf. 10171210 / 10171209 / 10171208 /
10171207 / 10171206



10€90

**Bac glaçons
4 maxi boules**
Le format parfait
pour vos grandes
fontaines !
Réf. 10156685



7€90
l'unité

Thés glacés. Aromandise.
30g, parfums Oolong aux agrumes,
Rooibos citron, vert à la menthe ou vert/
citron vert. Les thés glacés aux cristaux
d'huiles essentielles sont super faciles à
préparer. Ils sont sans sucre ni additif.
Réf. 10167595 / 10167596 / 10167597 / 10167598



9€50

**Mug jar coloré
avec paille**
En verre.
Réf. 10170826

★ Pique-nique les pieds dans l'eau ★



Amandine

Fière de mon sandwich

*Pour réaliser
ce sandwich vertigineux,
assemblez :*

De l'avocat, du pastrami, du fromage
frais, de la salade iceberg, des
tomates, du chou rouge émincé et
du pain complet. Choisissez
les quantités selon votre
gourmandise !

6€90

Graines de sésame
450g. Bio. A saupoudrer
sur vos préparations !
Réf. 10132373



Réalisez de
délicieux pains
maison sans
machine et sans
pétrin !



7€90

**Livre « Pains en
un tour de main »**

Recettes gourmandes de baguette, ficelle,
pain à la farine de maïs, painau sarrasin, petits
pains aux olives, pain aux noix, brioche, pain à la
cannelle, petits pains aux pépites de chocolat...
Osez le pain frais et moelleux à toute
heure de la journée ! Réf. 10129881



12€90



Plaque perforée. Technicake.
En alu, 30x40cm. La perforation de la
plaque permet d'obtenir un pain bien
croustillant. Made in France.
Réf. 10117904



13€50

**Moule 2 baguettes
Crousty. Pâtis.**

38cm. Anti-adhésif.
Grâce à sa perforation, obtenez
des baguettes croustillantes comme
chez le boulanger !
Réf. 10138057

Pour des baguettes
croustillantes !



C'est moi
la boulangère !

10€90

Couteau à pain
En inox forgé, 20,3cm.
Réf. 10086260



25€50

Planche à pain
En bambou, 42,5x23x3,5cm.
Avec bac récupérateur de miettes.
Réf. 10123732

Retournez le couvercle
qui se transforme
en planche à pain



29€90

**Boîte à pain Bistro.
Bodum.**

24x37cm.
D'autres coloris
disponibles en
magasin.
Réf. 10163633

Existe aussi en format
19x29cm.
Réf. 10163630
19€90

14€90

**Moule à pain
perforé revêtu**

22cm.
Réf. 10138220

4€50

**Coupe pâte
souple droit**

En inox et manche
polyamide, 11x10,5cm.
Réf. 10078542



★ Pique-nique les pieds dans l'eau ★



Amandine et Cédric

Tarte du soleil !

Le coin des astuces

Saupoudrez votre fond de tarte
de quelques cristaux d'huiles
essentielles avant cuisson.
De subtiles arômes s'en dégageront
à la dégustation !

*De quoi twister votre recette
simplement...*



4 €90
l'unité

Cristaux d'huiles essentielles
aneth, thym et sauge.
Aromandises.

Réf. 10162602 / 10162599 / 10162598

★ Pique-nique les pieds dans l'eau ★

à partir de
4€50 

Cercle à tarte bord roulé

En inox, 24cm. Hauteur 2cm.
Existe aussi en 8, 10, 20, 28cm.
Made in France.
Réf. 10078501 / 10078502 / 10078505 /
10078507



19€90

*Le produit
astucieux !*

**Moule à tarte perforé
revêtu Crousty**

30cm. La perforation
apportera une meilleure
cuisson à votre fond de tarte !
Son fond amovible est idéal
pour le service. Existe aussi
en 20cm.
Réf. 10138215

16€90

Tapis de cuisson

En silicone et fibre de verre,
40x32cm.
Réf. 10136750



4€90

**Rouleau
en bois**

45cm.
Réf. 10112280



17€50

Cadre extensible

Hauteur 7,5cm.
Réf. 10123741



bon à savoir...

Tapissez votre fond de tarte de
haricots et faites-le pré-cuire
au four. Cela évitera que votre
pâte ne gondole !



8€50

**Pot de haricots
en céramique**

500g.
Réf. 10112309



6€90

**Moule à tarte avec
couvercle de transport**

28cm.
Réf. 10138243

*Pour pétrir
et cuire vos pâtisseries
sans adhérence !*



20€50

Tapis à étaler

En silicone, 42x39cm.
Réf. 10074097

*Pour des tartes
qui changent !*



7€90

**Moule à tarte
rectangulaire
revêtu**

Fond amovible.
35x11x2,5cm. Plusieurs
tailles disponibles.
Réf. 10138072



**L'IDÉE
DRESSAGE WAHOU !**

Pour changer de la forme
classique des tartelettes,
réalisez des rosaces de courgettes
ou de carottes dans des moules
individuels pour façonner
de nouvelles formes
de tartelettes salées !



Découvrez la recette
du chef Pierre **pl8-19**



BON À SAVOIR :
NOS PRODUITS SONT
GARANTIS SANS
BISPHÉNOL-A

Tout savoir sur

Pour conserver au frais



à partir de
4€50

Boîte rectangulaire. Clip&Close.
En verre. Sans BPA. Existe en 0,55L,
1L, 2,3L et 2,6L.
Réf. 10117568
À partir de 4€50



*Idéale pour vos
infusions glacées
ou soupes froides !*

Bouteille en verre, bouchon silicone
En verre, 700ml. Existe en 1L.
Réf. 10170119 / 10170120
À partir de 2€90



39€90

**Pompe à vide
d'air. ICO Brand.**
Réf. 10169440
39€90

**Plat / boîte
rectangulaire. Pebbly.**
650ml. Plat en verre
borosilicate. Va au four
(400°C), micro-ondes et
congélateur. Passe au
lave-vaisselle. Joint
amovible en silicone
alimentaire. Sans BPA.
Existe en 1L et 1,5L.
Réf. 10166475 / 10166476 /
10166477



8€90

10€90

13€50

À partir de 8€90

Pour conserver au sec



11€90

Boîte hermétique carrée. OGO.
En plastique et couvercle en bambou, 1L.
Pratique, esthétique et empilable,
pour garder tous types d'aliments.
Couvercle hermétique en bambou
avec joint en silicone. Sans BPA.
Existe en 1,70L, 2,30L et 3,10L.
Réf. 10166851 / 10166852 /
10166853 / 10166854



6€90

À partir de 6€90



à partir de
8€90

**Bocal en
céramique. Zeller.**
3 tailles.
Réf. 10171605 / 10171606 /
10171607
À partir de 8€90



**ET CA,
VOUS LE
SAVIEZ ?**

Si vous conservez
du café
(grains ou moulu),
veillez à ne
pas l'exposer à la
lumière pour
qu'il conserve tous
ses arômes.



3€90



2€90



Pot rangement
En verre et inox, 11x12cm.
Réf. 10024837
2€90
En verre et inox, 11x16,5cm.
Réf. 10024838
3€90
En verre et inox,
11x21,5cm ou 11x27cm.
Réf. 10024839 / 10024840
4€90



12€90

11€90

Boîte hermétique. OHO.
En plastique, café 1,5L.
Réf. 110027938
12€90
En plastique, apéritif 1L.
Réf. 110027939
11€90

En plastique, carrée 2,4L
ou rectangulaire 4L.
Sans BPA.
Réf. 10027937 / 10027936
À partir de 14€90



la conservation !

**Tout pour conserver :
c'est Hélène, notre chef
de produit, qui vous guide !**



Pour protéger ses aliments de l'air, de la chaleur ou de la lumière, et préserver tous leurs nutriments le plus longtemps possible, ce ne sont pas les solutions qui manquent : boîtes en plastique, contenants en verre... Mais faut-il privilégier certains contenants selon les aliments ?

Pour vos produits secs (pâtes, riz, légumineuses, graines...)

Comme la teneur en eau est moins forte que celle contenue dans la viande ou le poisson, ces aliments sont moins sensibles aux germes et peuvent donc être conservés dans des boîtes en plastique ou en verre. Du moment qu'elles se ferment bien, c'est l'essentiel.

Pour vos produits frais ou préparés (viandes, restes de légumes, fruits découpés...)

Autant d'aliments dont la teneur en eau est élevée, ce qui les rend très sensibles à la prolifération des bactéries. Solution ? Un contenant bien hermétique comme les boîtes à clips : leur joint en silicone rend le tout très étanche, et les clips sur chaque côté maintiennent le couvercle bien fermé.



À transporter

13€90



*Pour yaourt + muesli,
salade + sauce
ou encore soupe +
croûtons*

Lunch pot Ellipse. Rosti Mepal.

Le pot à déjeuner Ellipse permet d'emporter aussi bien des encas chauds ou froids partout avec soi. 100% étanche, il passe au micro-ondes et les deux compartiments séparés permettent toutes les combinaisons possible. Existe dans les coloris Nordic denim, blanc, Nordic Green, Nordic Pink.

Réf. 10166579 / 10166580 / 10166582 / 10166581

13€90

35€

Boîte Bento MB Original

1L. Inspiré du bento japonais et adapté à la gastronomie occidentale. Rendu unique par son design reconnu par des prix internationaux et par sa matière haute qualité qui garantit une utilisation durable dans le temps, il se démarque également par sa finition Soft Touch.

Réf. 10158665 / 10158666

35€



*Mon Bento
est le compagnon idéal
pour les déjeuners
au bureau, pique-niques
et autres collations !*

35€

**Boîte Made in France 1
et Made in France 2.
Mon bento.**

Réf. 10170741

/ 10171231

29€90



à partir de
19€90



Mug thé infuseur

350ml. Le produit astucieux pour les amoureux de thé ! Ce mug renferme un filtre à thé pour votre thé en vrac ! Maintient au chaud jusqu'à 24h ! Existe en blanc et noir laqué, en doré, rose et bleu métallisé.

Réf. 10166873 / 10166874 / 10166875 / 10166876 / 10166917

19€90 et 22€90

29€90



Bouteille isotherme. Bobble.

500ml. Existe dans différents coloris. Réf. 10170078 / 10170079 / 1070080 / 10170081

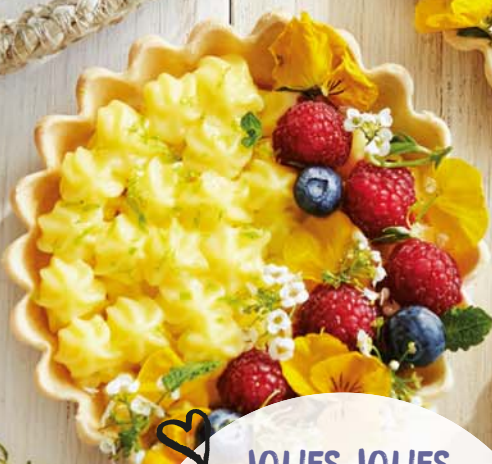
29€90

★ Pique-nique les pieds dans l'eau ★



Amandine

La vie est courte, mangez des gâteaux !



JOLIES, JOLIES
MADEINES...

CUSTOMISEZ

vos madeines, trempez-les dans
le chocolat et saupoudrez de brisures
de noix ou de coco et emportez-les !



6€90

Moule à cake avec sa coisse de transport

Ref. 10146843

L'astuce transport !



4€90

Moule part cœur

En silicone.

Ref. 10166694

5€90

12 mini moules à amuse-bouche

4 lots de 3 moules en silicone.

Ref. 10166693



6€90

Poudre d'amande fine

250g.

Ref. 10126370

9€90 l'unité

Moule 9 madeïnes ou 12 petits cakes. Siliconflex.

6,8x4,5cm ou 7,9x2,9cm. Souple et anti-adhérent. Leur utilisation va de la congélation des préparations jusqu'à la cuisson au four. Résistant de -50°C à +230°C en continu.

Ref. 10078773 / 10078774



9€90

Moule 7 financiers. Siliconflex.

9,5x4,5cm. Souple et anti-adhérent. Leur utilisation va de la congélation des préparations jusqu'à la cuisson au four. Résistant de -50°C à +230°C en continu.

Ref. 10096951



Pour tous les goûts !

3€90 le lot

Lot de 4 moules à cake jetables

Existe en marron ou blanc, en jaune à pois ou vert à pois.

Ref. 10166914 / 10166913 / 10166912 / 10166911



34€90

Mon « Rapid moule tartelettes ». Daudignac.

3 plaques de métal permettent de découper facilement la pâte étalée dans les deux moules assortis. Vous permettra de réaliser une fournée de 30 mini-tartelettes en une seule fois.

Ref. 10162819



8€90

Set de 6 tartelettes. Hitchen Craft.

En acier, 10cm. Fond amovible.

Ref. 10050016



12€90

Pâte de pistache. Trésors de chefs.

250gr.

Ref. 10126407

29€90

Moule à brownie avec découpoir

Réalisez de superbes brownies pré-découpés ! Planche amovible dans le fond du moule pour faciliter le démoulage + grille de découpe.

Ref. 10168375



★ Pique-nique les pieds dans l'eau ★



Raphaële et Léo

Mangez des graines !

LA RECETTE DU GRANOLA MAISON EXPRESS !

Dans un saladier, mélangez selon votre gourmandise :

noix concassées, fruits secs, flocons d'avoine et 3 c. à s. de sirop d'érable

Étalez sur du papier cuisson et une plaque allant au four, enfournez 20mn à 150° en remuant à mi-cuisson.

Conservez dans un bocal en verre.



4€90

Flocons d'avoine

500g. Produit certifié bio et sans gluten. Pour réaliser du granola maison, du porridge, des galettes de légumes, des cookies...
Réf. 10132369



9€90

Sirop d'érable biologique ambré
250ml. Made in Canada.
Réf. 10157216



15€90

Pistoles de chocolat blanc Zéphyr. Barry.
1kg.
Réf. 10108727

Trempez vos barres de céréales dans du chocolat fondu !

15€50

Lot de 3 rectangles emporte-pièces
Pour façonner vos barres de céréales.
Réf. 10036843



18€50

Hâchoir à mains avec poussoir
9x3cm. Réf. 10046566



10€90

Plaque pâtisserie
En acier revêtu anti-adhérent, coloris gris, 30x38cm.
Réf. 10112264



à partir de
8€50

Noisettes hachées.

Trésors de chefs.

250g. Délicieuse en grignotage, la noisette naturelle est croquante et très parfumée. Découvrez son parfum en l'intégrant dans vos recettes sucrées mais aussi salées ! Réf. 10126383

9€50

Noisettes entières brutes.

Trésors de chefs.

250g. Réf. 10126375



A piquer...



2€50

Poix de coco râpée. Trésors de chefs.

250g.
Réf. 10126376

Pour étaler votre granola sur votre plaque de cuisson !



5€90

Spatule coudée

En inox, manche silicone rose, 12cm.
Réf. 10136244

7€50

Préparation pour granola. Marlette.

300g. Bio.
Réf. 10164325



à partir de
12€50

Cul de poule. De Buyer.

Existe de 16 à 28cm.
Réf. 10118476 / 10118478 / 10118479 / 10118481



3€90

Mélange de fruits secs.

Trésors de chefs.

150g. Ce mix de raisins blonds, figues et abricots secs, graines de courge et flocons d'avoine, ajoutera de douces saveurs fruitées à vos préparations.

Réf. 10168726

Tartelette courgette

ricotta, pesto de roquette et framboise

Une bonne
créativité
les recettes

Pierre,
chef de l'atelier
cuisine Zôdio
Metz



mes indispensables



Mandoline
japonaise
Réf. 10073555
31€50



Moule à tarte avec
fond amovible revêtu
En métal, 10cm.
Réf. 10138077
6€90



Pot de
haricots
en céramique
500g.
Réf. 10112309
8€50

4 pers.

30mn

★★★
Facile

Ingrédients :

4 fonds de tartelettes brisées
cuites à blanc • 150g de
ricotta • 20g de comté • 1 petite
échalote • 50g de roquette
• 8 framboises • Huile d'olive
• 1/2 citron • 2 courgettes •
Gingembre confit • Sel et poivre.



Astuce :

Pour un dressage en rosace, enroulez
vos tagliatelles de courgettes sur
elles-mêmes, puis superposez la fin
de la lamelle avec le début d'une autre
lamelle, et enroulez de nouveau
pour n'avoir qu'une seule grosse
rosace à dresser.

1 Coupez finement les courgettes à la
mandoline dans le sens de la longueur.
Faites-les mariner dans le jus d'1 demi-
citron, de l'huile d'olive, du sel et du poivre
durant 30 mn.

2 Mixez la roquette avec 1/2 échalote, le
comté, un peu d'huile d'olive ainsi que
la moitié des framboises.

3 Mélangez la ricotta avec le zeste de
citron, un peu de gingembre confit
râpé, l'autre moitié d'échalote ciselée, du
sel et du poivre.

4 Dressez les tartelettes. Sur les fonds
de tartes cuits, ajoutez une fine couche
de pesto, la crème ricotta, les courgettes
dressées bien serrées en rose, quelques
gouttes de pesto et quelques éclats de
framboise.

Mais qui es-tu ?

Toujours dans son frigo...

De la crème entière...
parce que je suis Lorrain !

Un plat que tu adores partager ?

La paëlla.

À quel moment la cuisine est devenue ta passion :

Tout petit, en cuisinant avec
ma grand-mère Léonie.
Instant nostalgie... !

ché chaud ! ★

cuillère de
té dans
de Pierre !



Pensez à offrir
un atelier cuisine !

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



Cake en bocal

citron, noisette et thym



2 cakes



30mn



Facile

Ingrédients :

120g d'œufs • 130g de
cassonade • 50g de crème
liquide • 40g de beurre fondu
• 100g de farine • 2g de levure
chimique • Le zeste d'un citron
• Quelques petites feuilles de
thym frais • 20g de pâte de
noisette.

Pour le crumble noisette :

20g de beurre • 20g de
noisette poudre • 20g de
cassonade • 20g de farine •
Une pincée de fleur de sel.



1 Mélangez la farine, le sucre et la levure.
Ajoutez les œufs, la crème et le beurre
fondu et mélangez.

2 Séparez en deux la préparation et
ajoutez dans une partie la pâte de
noisette. Ajoutez dans l'autre le zeste de
citron et le thym.

3 Mélangez et remplissez vos bocaux
sans dépasser la moitié (le mélange va
gonfler lors de la cuisson) en alternant les
couches de citron et de noisette. Placez au
four 25 mn à 180°C.

4 Pendant ce temps, mélangez tous les
ingrédients du crumble à la main pour
avoir une pâte granuleuse. Disposez-le à
mi-cuisson sur les cakes. Vérifiez la cuisson
à l'aide de la pointe d'un couteau. Laissez
refroidir avant de refermer les bocaux.

Vous pouvez le conserver au réfrigérateur
durant plusieurs jours !

mes indispensables



Lot de 4 pots en verre
290ml.

Réf. 10156159

15€90



Râpe
«Zesti» jaune.
Microplane.

Réf. 10163705

9€90



Proliné de
noisettes
en pâte en pot
150g. Réf. 10078838
8€90

Astuce :

Placez le crumble à mi-cuisson pour
éviter qu'il ne tombe dans le cake.

★ Pique-nique les pieds dans l'eau ★

Plage, copains et rosé !



à partir de
6€90
l'unité

Assiettes Cilaos

Plate 29cm, calotte,
ou dessert 22cm.

Réf. 10156014 / 10156015 /
10156016



❶ **Set table rond** En jute
naturel, 32cm. Réf. 10164293 **5€90**

❷ **Assiettes Cilaos** Plate
29cm, calotte ou dessert 22cm.

Réf. 10159678 à partir de
6€90 l'unité ❸ **Ménagère**
24 couverts « Ethno »

Réf. 10163076 **59€90**

❶



❷



❸

4€50

Photophore gris/vert
ou blanc/rose

7x9,5cm.
Réf. 10154949



à partir de
3€50
l'unité

Support bougies
carreaux de ciment
20x20cm ou 10x10cm.
Réf. 10170031 / 10170029



18€90

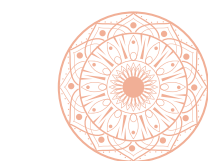
Lanterne en métal
vieilli avec anse
Réf. 10170545



34€90

Corbeille à pain
tressée
Réf. 10172375

★ Pique-nique les pieds dans l'eau ★



@

Découvrez toutes
nos inspirations déco
pour l'été !

Découvrez nos idées sur
zodio.fr/idees-deco



à partir de
24€90

Nappe imprimée
« Désert »
150x150cm. Existe
en 150x250cm.
Réf. 10170554



1 Théière en verre borosilicaté En verre, 0,635L. Réf. 10162928 12€50 2 Verre Bok 25cl. Réf. 10156217 2€50 3 Mini-verre Bok 16cl. Réf. 10156218 1€90 4 Tasse à thé basique 35cl. Réf. 10103573 2€30 5 Mug à thé avec anse Loop Réf. 10104115 4€50 6 Mug jar avec thé vert menthe glacée 12 sachets Réf. 10143182 13€90

★ Trouvailles du marché pour le déjeuner ★

Petit tour au marché pour notre soupe d'été !



Bienvenue chez Sylvie et ses filles !

Le truc qui cartonne

Les indispensables pour un bon gaspacho...

Le gaspacho est une soupe froide à base de tomates, de poivrons, d'oignon, d'ail et d'huile d'olive. Un régal ensoleillé pour les beaux jours !





la recette
twistée
de Sylvie



Le gazpacho à la betterave !

Mélangez 500g de betteraves cuites,
une barquette de St Morêt,
du citron, du vinaigre balsamique,
de la moutarde, du sel et du poivre.
Mixez avec un bras plongeant
et servez avec de la feta émiettée !

*Avec ce couteau, vous obtiendrez
une découpe bien nette !*



1 Couteau à tomates. Deglon. Excellent couteau
cranté pour couper vos tomates en évitant de les
arracher Réf. 10015017 **9€50** **2 Equeuteur à tomates**
Permet d'équeuter les tomates sans effort Réf. 10123645
9€50 **3 Passoire chinois maille** En inox, 16cm
Réf. 10072646 **14€50** **4 Planche avec rigoles et**
anse En bambou, 40x28cm. Cette planche à découper
est idéale pour trancher, émincer ou hacher vos aliments.
De plus, sa anse facilitera son transport et ses rigoles
récupéreront le liquide Réf. 10070558 **13€50** **5 Eplucheur**
à tomates. Zyliss. Simple d'utilisation et efficace,
aucun légume ne saura vous résister ! Réf. 10031472
10€90 **6 Saladier effet bois** 20x9,5cm Réf. 10168368
7€50 **7 Presse-ail** En inox. Idéal pour presser l'ail sans
difficulté, grâce à sa longue poignée Réf. 10138065 **11€50**

Pour des soupes qui ont du goût !

CONSEIL D'UTILISATION :
riche en oligoéléments,
ce sel d'une très grande
pureté est idéal pour
assaisonner les plats
avec une saveur
légèrement fumée.



**Sel rose entier
Himalaya**
115g. Réf. 10085087
3€90

Poivre de Sechuan
25g. Poivre très
parfumé ! Réf. 10085071
4€50



*Parfait
pour une
cuisine
organisée !*

Carrousel à épices

4x4 pots. Fourni avec les épices. Ce support
à épices dispose de 16 compartiments en métal
chromé permettant à toutes vos épices et tous
vos condiments de trouver leur place !

Réf. 10102291

54€90

CONSEIL D'UTILISATION :
relève les poissons,
les sauces, les potages,
les viandes, les légumes.
On peut le substituer au
poivre. Parfait dans une
soupe d'été froide !



**Pot de piment
d'Espelette**
50g. Réf. 10085101
9€90

*Issue de
l'agriculture
biologique*



**Huile d'olive infusée
au basilic**
250 ml. Bio. Huile d'olive
vierge extra de qualité
supérieure infusée au
basilic frais par extraction.
Produite en Crète.
Réf. 10156630 **9€90**

★ Trouvailles du marché pour le déjeuner ★



Sylvie

Voir la vie en Rosé

RECETTE EXPRESS VENUE DU SUD

Un trait de sirop
de pamplemousse dans
un verre de rosé
et quelques glaçons !



9€

**Bouteille sirop
pamplemousse rose**
70cl. Le rosé-pamplemousse
est un petit cocktail rapide
et très rafraîchissant pour
les beaux jours ! Goûtez-y !
Réf. 10131286

★ Trouvailles du marché pour le déjeuner ★



6€20

Verre à vin blanc Vinova

En cristallin, 38cl.
Résistants.
Réf. 10170233
Existe en pack de 4
24€90
Réf. 10158893



22€50

Set pompe à vins

Coffret composé d'une pompe à vin et de 3 bouchons hermétiques. Facilité d'utilisation grâce à la poignée de pompage ergonomique et résistante. La pompe à vin préservera le bouquet d'arômes de votre vin.
Réf. 10017665

3€90

Bac à glaçons à compartiments

Réf. 10155806



19€90

Livre Le vin, c'est pas sorcier

Guide très pratique pour accorder le vin idéal à chaque plat et trouver les bons conseils pour constituer sa cave !
Réf. 10111391

Le verre « parfait » et polyvalent selon la revue du vin de France



8€70

Verre Authentis

42cl. Réf. 10170240
Existe en pack de 4. Réf. 10128338
34€90

3€32

Verre à vin de dégustation Rêverie

38cl. Une ligne de verre très élégante et une forme angulaire qui offre une meilleure oxygénation du vin. Passe au lave-vaisselle.
Réf. 10170971
Existe en pack de 6.
Réf. 10052950
19€90



Idéal pour la dégustation des vins jeunes !

A servir frais

26€90

Tire-bouchon Octo Pussy

Tire-bouchon à levier en soft touch. Coffret avec un coupe-capsule en inox et une vrille de rechange.
Réf. 10029581

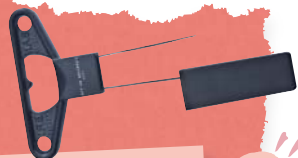


CONNAISSEZ-VOUS...

21€90

Tire-bouchon Bilame. L'Atelier du Vin.

Extrait facilement les bouchons en les laissant intacts, même ceux qui sont vieux et fragiles. Le Bilame peut aussi servir à reboucher la bouteille entamée. La légende dit que le Bilame était très prisé de certains garçons de café, qui s'en servaient pour boire quelques centilitres dans les bouteilles et les reboucher sans laisser de traces d'effraction ! Réf. 10020969



21€90

Manchon rafraîchisseur noir. Le Creuset.

Permet de rafraîchir rapidement et de garder à bonne température une bouteille de vin ou de vin effervescent. Le rafraîchisseur fait redescendre le vin blanc en température en 15 minutes et conserve une température optimale pendant 40 minutes.
Réf. 10017667



Glissez la bouteille dans le fourreau préalablement mis au congélateur !



21€90

Seau à champagne

En acrylique. Réf. 10046603

Trouvailles du marché pour le déjeuner ★



Sylvie

Saveurs d'été

**VOTRE TABOULÉ
MAISON DEVIENT
NOMADE !**

Remplissez des bocaux à confitures
et emportez votre taboulé
partout avec vous !



7€90

4 pots à confiture
avec couvercle.
Le Parfait.
645ml.
Réf. 10172406

★ Trouvailles du marché pour le déjeuner ★



à partir de
3€50

Assiette à pâtes fumée. Circle.
En verre.

Réf. 10169925 **5€90**

Coupelle fumée. Circle.
13cm.

Réf. 10169926 **3€50**



6€90

Couteau office. Pradel.
En inox forgé,
8,9cm.

Réf. 10086254

Pour ciseler vos
herbes fraîches !



5€90

Lot 3 paires de ciseaux
Bleu - 14cm.
Rouge - 17cm.
Vert - 21cm.

Réf. 10136742

à partir de
5€90

Planche souple
Matière extrêmement souple. La planche peut se plier sur elle-même pour verser les ingrédients émincés ! Facile à nettoyer et pratique à ranger. 3 tailles et couleurs disponibles (petit, moyen, grand).

Réf. 10170387



6€90

Ciseaux à herbes 5 lames + peigne

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

Réf. 10073507



10€90

Boîte à herbes aromatiques. Sense.

Pour conserver les herbes aromatiques vertes et fraîches au frigo. Passe au lave-vaisselle.

Réf. 10131953



12€90

Hachoir à herbes et légumes 2 hélices

Réf. 10137998

à partir de
3€50

Saladier gris

En bambou, 24,5x12cm.

Réf. 10157788 **12€90**

Existe aussi en 30,5x9cm.

Réf. 10157791 **13€90**



Couverts à salade gris

En bambou, 25x5,5cm.

Réf. 10157794 **3€50**



Découpe vos aliments
de différentes façons

39€90

Nicer Dicer Plus

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. 10102452

à partir de
5€90

Saladier bleu

En bambou,

26x11cm.

Réf. 10139306 **8€90**

Set de 2 couverts

bleus à salade

En bambou.

Réf. 10139304 **5€90**



9€90

Saladier noir

En bambou,
26x12cm.

Réf. 10157783



★ Trouvailles du marché pour le déjeuner ★



Sylvie et Manon

Saisis sur le grill !

L'IDÉE (TRÈS) GOURMANDE

Les épis de maïs grillés !
Achetez-les sous vide et saisissez-les
au barbecue ou à la plancha !

Saupoudrez de cacahuètes torréfiées,
de sauce au yaourt/ciboulette
et d'herbes fraîches !



9€90

Tapis de cuisson anti-adhésif pour barbecue

40x50cm. Aucun aliment n'adhère à la feuille. Les aliments restent parfaitement tendres et juteux. Idéal pour les aliments marinés !

Réf. 10166571



à partir de
5€50

Pot de sésame grillé au curry, au tex mex ou au wasabi
50g. Réf. 10139101 / 10139100 / 10118143

6€90

Gant anti chaleur coton / silicone

Manipulez en toute tranquillité des objets ou des plats chauds sortant du feu. Réf. 10060545



à partir de
13€90

Spatule et pince pour barbecue
Manche en chêne certifiée PEFC, 43cm.
Réf. 10168539 / 10168540
13€90 et 20€90



22€50

Livre «Comment devenir le roi du barbecue»

Jord Althuisen, champion du monde du barbecue, livre tous ses secrets pour que vous puissiez vous aussi devenir le roi du grill !
Réf. 10172404



Viandes, volailles, fruits et légumes... pour des cuissons parfaites !

27€90

Couteau cuisine idéal. Sabatier.

15cm. Pour désosser des petites pièces de viandes, découper des volailles, couper des gâteaux et des petits légumes.

Réf. 10014987



C'est un vrai couteau à tout faire !

17€90

Couteau lame céramique blanche

15cm. Pour trancher parfaitement sans affûtage. Découpez d'une traite sans accroc ! Réf. 10060277



39€90

Mallette de 4 ustensiles à barbecue. Mastrad.

En bambou et inox.
Réf. 10164995

Grillés à souhait !

44€90

Plancha électrique

90cm. Parfaite pour partager un repas en famille !
Réf. 10114169



à partir de
9€90

Couteau et fourchette pour barbecue

Manche en chêne certifiée PEFC, 43cm.
Réf. 10168541 / 10168542
11€90 et 13€90



39€90

Toblier simili cuir noir

100% polyuréthane. Existe en gris et brun, 64x85cm. Facile d'entretien, avec crochet pour manique et gant.
Réf. 10168704



6€50 l'unité

Sauce piquante Jalapeno, Chipotle ou Cayenne

198g. Réf. 10167156 / 10167157 / 10167158

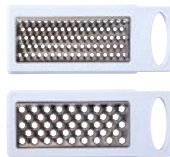


Comment bien choisir sa mandoline ?

Mandolines à main

12€90

Mandoline multi-fonctions
5 lames.
Baumalu.
Réf. 10066770



Si vous n'avez toujours pas tranché sur le modèle de mandoline à choisir, notre chef de produit Justine vous détaille tout aux petits oignons !

• Quelle prise en main ?

Modèle « à main » :

facile à ranger

Modèle « à pied » :

bonne stabilité

• Quelles coupes possibles ?

En cubes, julienne, rondelles, gaufre, chips, bâtonnet, râpé, tagliatelle, copeaux.

Sachez que le prix de la mandoline varie en fonction de la technicité, de la qualité et de l'acier avec lequel est fait la lame.

• Quelle lame ?

Droite : pour les aliments durs

En V : pour les aliments durs ou mous

• Ça sert à quoi, le poussoir et le chariot ?

Ils vous permettent de découper tout le légume tout en protégeant vos doigts.



17€90

Mandoline à main.
Oxo.

Avec protège-doigts qui sert également de protège-lame quand la mandoline est rangée. Idéale pour trancher au dessus d'un récipient.

Réf. 10052939



24€70

Mandoline à main
3 grilles ajustables

La face intérieure possède des rayures latérales anti-dérapantes pour assurer la stabilité de la mandoline.

Réf. 10125054

Sa facile prise en main permet un service de qualité.



31€50

Mandoline à main japonaise beige

Lames en biais, affûtage rasoir. Idéale pour les coupes fines. Fabriquée au Japon.

Réf. 10073555



Pour râper de trois manières différentes... Variez les présentations !

ET ÇA, VOUS LE SAVIEZ ?

Lorsque vous arrivez à la fin de votre aliment, poussez-le avec la paume de la main en veillant à ce que tous les doigts soient vers le haut (surtout aucun doigt sur le côté) pour éviter de vous couper.



Mandolines à pied



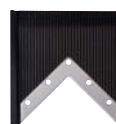
27€90

Mandoline multi-râpes lame droite. Mastrad.
Lame en acier inoxydable.
Pied repliable antidérapant.
Réf. 10036669



37€90

Mandoline multi-râpes en « V » noire. Mastrad.
Coupe aussi les légumes tendres.
Épaisseur de coupe réglable. 6 lames interchangeables. Pied repliable.
Réf. 10124055



94€90

Mandoline. Oxo.
Acier inoxydable. Socle de protection.
Poignée antidérapante.
Réf. 10027933



89€

Mandoline noire « Swing ». De Buyer.
Grâce à la lame révolution et ses micros « lobes », elle permet de découper des fruits/légumes mous.
Poussoir ergonomique.
Réf. 10159469



★ Trouvailles du marché pour le déjeuner ★



Manon & Morgane

Atelier confitures

LE SECRET DES JOLIES CONFITURES

Avez-vous déjà essayé de cuisiner vos confitures avec des pétales de fleurs comestibles ? En plus d'apporter du pep's à votre recette, les pétales teintent vos préparations !

★ Trouvailles du marché pour le déjeuner ★



Emballer vos confitures dans des chutes de tissus, nouez d'une jolie ficelle et offrez-les !

6€50

Rouleau de 100 étiquettes à confiture décorées
Réf. 10170380

12€90

Dénoyateur pour cerises. Herex.
Retire le noyau et la tige en même temps.
Réf. 10023751



à partir de

6€50

le lot de 6

6 pots à confiture.

Le Parfait.

385ml.

Avec couvercles fleurs.

Réf. 10171705

8€90

Avec couvercles oranges.

Réf. 10171706

6€50



8€90

Lot de 6 pots à confiture. Le Parfait.
445ml. Made in France.
Réf. 10070419



Pour réaliser les meilleures confitures !



9€90

Livre « Confitures, gelées et marmelades »
Réf. 10158972

Maison et de saison !



23€90

Moulin à coulis
En inox, 20cm.
Réf. 10078425



11€50

Entonnoir pour confiture
En inox.
Réf. 10046623



29€90

Bassine à confiture
En cuivre, 9L, 38cm. Pour une fabrication de confiture selon les plus anciennes traditions ! Réf. 10059922

8€90

Cuillère à confiture en bois

Idéale pour les confitures et gelées. Petit crochet pour poser la cuillère sur le bord de la bassine. En bois et caoutchouc.
Réf. 10156374



5€90

Presse coulis / étamine

Pour filtrer les grains de vos fruits.
Réf. 10112279





Manon & Morgane

Mon bol vitaminé !

8€90

Hit de découper formes fruits
Réf. 10170626



*L'idée
bonne et jolie*

Les bols de fruits de melon !

Creusez votre demi-melon
et faites-en un bol pour
vos salades de fruits !



2€90

Hit de décors fruits. Mesabella.
De jolis pics déco pour
votre salade de fruits !
Réf. 10171557



★ Trouvailles du marché pour le déjeuner ★

9€90

Saladier acrylic transparent
22,6cm. Existe aussi en rose, vert et jaune.
Réf. 10166750 / 10166752 / 10166754 / 10166756



9€90

Râpe « Zesti ». Microplane.
Jaune. Existe aussi en vert et orange.
Lame fine ultra-affûtée. Râpe les zestes avec précision et sans effort grâce à son corps en silicone flexible qui épouse la forme arrondie des agrumes. Réceptacle intégré qui permet de récupérer les zestes râpés. Facile à nettoyer. Rinçage à l'eau. Passe au lave-vaisselle.
Réf. 10163705

9€90

Pot de fève de Tonka et sa râpe
55g. Elle peut aussi se saupoudrer sur vos fruits pour apporter un côté très doux et vanillé.
Réf. 10085106



Conseil d'utilisation

La fève de Tonka s'utilise dans la préparation de desserts, pour parfumer crèmes anglaises, crèmes brûlées, gâteaux, chocolats, et surtout les fruits !

2€90

Cuillère pour boule de melon
En inox. Permet de réaliser de petites billes de fruits ou légumes.
Réf. 10064536



à partir de
10€50

Presse-citron, citron vert et orange manuel

Le presse-orange Squeezer vous permettra d'extraire facilement le jus d'une orange. Il suffit de couper l'orange en 2, de placer le côté chair contre les trous et de presser pour en extraire le jus.

Réf. 10155789 / 10170356 / 10155790
13€90, 10€50 et 17€90



9€90

Couteau d'office noir microdenté Nogent
Pour découper parfaitement vos fruits. Pas besoin d'affûtage.
Réf. 10070485



9€90 l'unité

Saladiers bicolores corail-taupe et vert-vert pomme
En bambou, 19,8cm. Existe en assiettes, coupelles et verres. Existe aussi en 29,8cm.
Réf. 10166742 / 10166746



12€90

Vide/tranche mangue. Oxo.
Idéal pour séparer le noyau de la mangue et trancher le fruit en deux.
Réf. 10019110



7€90

Lot de 3 planches à découper
En bambou.
Réf. 10070953



Salade de fruits colorée!

WAHOU

L'astuce super jolie !

Détournez ces emporte-pièces en réalisant de jolies brochettes de fruits pour vos invités !



15€50

Boîte de 26 emporte-pièces alphabet
Réf. 10121242

Taboulé du soleil

Une aval
saveur
les recettes

Carine,
chef de l'atelier
cuisine Zôdio
Plan de
Campagne



mes indispensables



Purée
de Yuzu.
Monin.
500ml.
Réf. 10123482
9€



Couteau chef
En inox et céramique.
Réf. 10123482
17€90



Poêle
revêtue. Stoneline.
24cm.
Réf. 10063619
45€90



4 pers.



30mn



Facile

Ingrédients :

200g de quinoa • 2 oranges
• 1/2 grenade • 80g de raisins
secs réhydratés dans de l'eau
tiède • 50g d'amandes effilées
torréfiées • 1/3 de poivron vert
coupé en petits dés.

Pour la vinaigrette : 4 c. à s.
d'huile d'olive • Le jus d'une
orange • 1 c. à s. de purée de
yuzu Monin • 2 pincées de
cannelle • Sel, poivre.



Astuce :

Voilà à quoi doit ressembler
votre brunoise de légumes !

1 Faites cuire le quinoa selon les
indications du paquet puis rincez-le à
l'eau froide. Egouttez, réservez.

2 Egrainez la grenade. Réhydratez les
raisins secs dans de l'eau tiède.
Coupez le poivron en petits dés. Prélevez
les quartiers d'une orange et coupez-les en
petits dés.

3 Dans un saladier, mélangez le quinoa,
les graines de grenade, les raisins
secs, la brunoise de poivron vert et les
oranges. Ajoutez les amandes effilées et
gardez-en quelques unes pour le dressage.

4 Dans un bol, préparez la vinaigrette :
mélangez l'huile d'olive, le jus de la
2ème orange, la purée de yuzu ainsi que la
cannelle. Assaisonnez.

5 Versez la vinaigrette dans le saladier de
quinoa, mélangez bien puis mettez au
réfrigérateur au moins 2h avant de servir.
Ajoutez les amandes effilées restantes sur
le dessus au moment du service.

Mais qui es-tu ?

Toujours dans ton armoire...

De l'huile d'olive de l'Oliveraie familiale !

Un plat que tu adores partager :

Le risotto aux noix de St Jacques

À quel moment la cuisine est devenue ta passion ?

Avec ma grand-mère italienne,
je passais mon enfance
dans sa cuisine !
J'ai le souvenir de la regarder
cuisiner et pâtisser, et surtout,
le souvenir des bonnes odeurs !

ché chaud ! ★

anche de
s pour
de Carine !



2 pers.

40mn

★★★
Moyen

Ingrédients :

Pour le gazpacho :

1 concombre • 3/4 de pomme verte • Le jus d'1/2 citron vert • 1cm de gingembre frais • Sel, poivre.

Pour les perles de tomates :

3 tomates • 4g d'Agar Agar • 10cl d'huile neutre bien froide.

1 Pour le gazpacho : lavez, épluchez le concombre et la pomme (3/4). Râpez le gingembre finement avec une Microplane. Pressez le jus du citron vert (1/2). Mixez ensemble tous les ingrédients et assaisonnez bien. Egouttez si besoin.

2 Pour les perles de tomates : ébouillantez 30sec. et mondéz les tomates (retirez leur peau). Filtrerez les graines avec un chinois ou une passoire fine et mixez. Faites chauffer.

3 Pesez le jus de tomates et prélevez 200g. Ajoutez 4g d'Agar Agar. Mixez de façon à obtenir un mélange homogène et lisse. Réchauffez.

4 Versez l'huile bien froide dans un récipient assez large. Mettez la purée de tomates bien chaude dans un stylo à pâtisserie et formez rapidement des billes de tomate que vous versez dans le fond d'huile. Egouttez pour ne garder que les billes qui vont se solidifier, puis rincez à l'eau froide.



Dans une assiette creuse, versez le gazpacho vert et parsemez de billes de tomates. Réservez et dégustez très frais.

mes indispensables

Ecumoire
Réf. 10091914
15€90



Couteau d'office
microdenté
Réf. 10070485
9€90



Râpe. Microplane.
Réf. 10103279
24€90



Pensez à offrir
un atelier cuisine !

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

★ Trouvailles du marché pour le déjeuner ★

à partir de
3€90
l'unité

Supports à bougies
carreaux de ciment
10x10cm ou 20x20cm.
Réf. 10170028

Déjeuner sous la pergola...



Sylvie, Manon
et Morgane



❶ Assiette plate Minero En grès, 27cm. Réf. 10170924 **5€50**
Assiette dessert Minero 21cm. Réf. 10170926 **4€90** Assiette calotte Minero 19cm. Réf. 10170925 **4€90** ❷ Ménagère 16 couverts bois clair. Laguiole. Manche en bois et 2 rivets abeille en métal. Réf. 10163083 **76€90** ❸ 20 serviettes Lavande 33cm. Réf. 10166833 **3€**





6€90

Mini-bol décoratif motif feuille
En porcelaine.
Existe en plusieurs couleurs.
Réf. 10169107



à partir de 5€90 l'unité

Lanterne solaire ou bocal à suspendre
8,5x15cm.
Réf. 10168772



à partir de 25€90 l'unité

Lanternes
En bambou naturel, 30x25cm.
Existe aussi en 35x29cm.
Réf. 10168306



9€90

Lanterne solaire
En verre et corde,
7,5x9cm.
Réf. 10168599

★ Trouvailles du marché pour le déjeuner ★



3



4



5



ON ENTEND
CHANTER
LES CIGALES



2



6

Indispensable
pour protéger
vos plats, fruits...



1

à partir de 7€90 l'unité

Protège-aliments
En bambou, 3 tailles différentes.
Réf. 10169448



Découvrez toutes
nos inspirations déco
pour l'été !

Découvrez nos idées sur
zodio.fr/idees-deco



1 **Nappe Leonora** 150x150cm ou 150x250cm. Réf. 10170134 **À partir de 24€90** 2 **20 serviettes Lilas clair** 33cm. Réf. 10166848 **3€** 3 **Bols Adelaïde** En porcelaine, 7x16cm et 6x12cm. Réf. 10170441 **À partir de 4€50** 4 **Gobelet Abeille vert** Série limitée, existe en transparent, 18,5cl. Réf. 10170110 **4€50** 5 **Gobelet Abeille vert** 26cl. Réf. 10170112 **4€90** 6 **Nappe Vallauris** 150x150cm ou 150x250cm. 100% coton. Réf. 10170128 **À partir de 24€90**

★ Piquer une tête pour son anniversaire ★

Apéro les pieds dans l'eau !



Bienvenue
chez Florian
et Rebecca !

Le truc qui cartonne

Super gourmand le mini-Burger de légumes !

Pour changer de la version viande, optez pour une galette de légumes, de pommes de terre ou de haricots rouges. On vous souffle une recette express de galettes courgette et avoine juste à côté !





La recette
de Florian



La galette courgette/avoine



- 1 Émincez puis faites revenir 2 oignons dans un peu d'huile d'olive.
- 2 Râpez 1 courgette et mélangez-la à 160g de flocons d'avoine, du persil et de l'ail.
- 3 Battez 2 oeufs avec 4 c. à s. d'eau.
- 4 Mélangez ces 3 préparations, réservez au réfrigérateur 30min puis façonnez de petites galettes. Faites cuire vos galettes 5min de chaque côté à feu doux. C'est prêt !

Réalisez grâce
à ce moule
des petits
pains maison
croustillants !



1



2

3



4



5



7

- 1 Moule Mes petits pains ronds croustillants Fourni avec pochoir Réf. 10112093 14€90
- 2 Coupe frites avec 2 lames en inox. Deluxe Idéal pour couper vos frites rapidement et sans effort Réf. 10101825 48€50
- 3 Livre «Veggie burgers» Plein de recettes pour des burgers twistés et originaux ! Réf. 10166724 15€90
- 4 Papier anti gras x20 Le lot de 20 feuilles Réf. 10136673 1€90
- 5 Panier de présentation à frites Dimensions, poignée incluse : 17.6x8.5x14.2cm. Ce panier de présentation est pratique pour présenter de façon originale et esthétique vos fritures. Epatez vos convives avec ce design entièrement réalisé en inox ! Réf. 10136674 2€90
- 6 Panier à frites rond Réf. 10170570 3€90
- 7 Presse à hamburger noire et blanche Confectionnez votre hamburger maison ! Cette presse à hamburger vous permettra de réaliser un steak hamburger dans la plus pure tradition, et pourquoi pas, des galettes de légumes ! Réf. 10123634 3€90

Le coin des astuces !



**Préparation pour
galettes de légumes**
De l'eau, de l'huile,
10 minutes et hop !
C'est prêt !
Réf. 10138145
3€90

Taille-légumes 2.0 avec poussoir. Spirelli.

Pour créer de délicieux
spaghettis de légumes
quasi infinis !

Réf. 10133447

29€90

Pour vos jolis
accompagnements !



Graines de courge bio

400g. Saupoudrez vos petits
pains de graines de courge !

Réf. 10132372

8€50



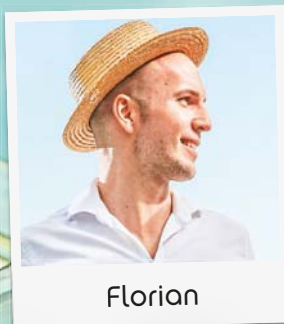
Préparations de pain multicéréales bio et de pain aux graines sans gluten. Mon Fournil.

Une base de préparation pour vos pains
à burgers originaux ! Ajoutez de l'eau et
préformez vos petits buns !

Réf. 10138151 / 10138150

À partir de 5€90

★ Piquer une tête pour son anniversaire ★



Florian

Cocktails fraîcheur !

OSEZ LES MÉLANGES DE SAVEURS !

Variez les saveurs et les plaisirs avec ces sirops aux arômes étonnants ! Un soupçon suffira à booster tous vos cocktails et eaux de fruits favoris !

9€

Sirop pêche, basilic et concombre. Monin.
70cl.

Réf. 10168009 / 10168011 / 10168014



Clie!



4€90

Pompe à sirop. Monin. pour bouteille

70cl. Permet de distribuer la parfaite dose de sirop pour créer votre cocktail.
Réf. 10158182

19€50

Mélange en verre « Tiki Mai Tai »

250g. Tasse «Tiki» contenant un mélange pour cocktail Mai Tai (amande, citron vert) à préparer. Conseil d'utilisation : versez les ingrédients dans un récipient et laissez macérer 48h dans 2L de rhum blanc. Filtrerez.
Réf. 10166092

Chope en verre transparent. Tiki

59cl. Réf. 10170541 **5€50**



Le mélange venu d'ailleurs !



19€50

Mélange en verre ananas coco
Pour rhum arrangé.
Réf. 10166091

Dégustation
en long drink avec du jus de fruits ou façon Ti-Punch avec 1/4 de citron vert.



28€90

Coffret découverte rhum arrangé (créole, Antilles, Zouk, Réunion).
Quai Sud.
Existe aussi pour Mojito. Réf. 10168299



38€90

Mélange en fontaine spécial Sangria.
Quai Sud.
Editions numérotées limitées ! Existe aussi en mélange Punch.
Réf. 10168305

16€

Mélange d'épices en carafe « Réunion ».
Quai Sud.
Laissez macérer un mois pour profiter de tous les arômes de ce délicieux mélange d'épices !
Réf. 10168304



2€90

Moule en silicone pour glace pilée
En silicone, 19.2x10.6cm. Réalisez de la glace pilée avec facilité grâce à ce moule en silicone.
Réf. 10125622



27€90

Broyeur à glace
Idéal pour de la glace pilée en quantité ou de fins glaçons !
Réf. 10077661



39€90

Coffret de 6 accessoires cocktail
En inox. Contient un shaker, un doseur double, un ouvre-bouteille, un couteau de bar, une cuillère à mélanger, une passoire et un livret de recettes.
Réf. 10157314



Qu'est ce que je vous sers ?



8€90

Set de 6 verres à mojito
40cl.
Réf. 10155795



9€50

Mélange pour cocktails « Pink Flamingo » (citron, fraise, ananas)
Laissez macérer les ingrédients 48h dans 70cl de rhum blanc et filtrez. Dégustez avec du jus d'ananas ou façon Ti-Punch avec 1/4 de citron vert !
Réf. 10168298

En forme d'ampoule pour un cocktail très original !



19€50

Ampoules de mélanges pour rhum. Quai Sud.
Piquant (citronnelle, gingembre et poivre noir).
Épicé (orange et cannelle).
Doux (coco et banane).
Réf. 10171205 / 10171204 / 10171203



14€50

Coffret sans alcool Mojito, rhum, Pina Colada. Monin.
3x25cl.
Réf. 10160886

14€90

Set de 6 verres à gin
65cl. Réf. 10155794



★ Piquer une tête pour son anniversaire ★



Florian

Tartares au couteau !



L'idée Recette Gourmande

Détaillez au couteau
du poisson blanc, ajoutez du citron
vert et quelques dés de mangue fraîche.



Découvrez la recette "carne"
du chef Damien **p54-55**



11€50

Couteau Santoku. Pradel.

En inox forgé, 17,7cm.

Il est proche du couteau
chef, mais sa lame alvéolée permet
aux aliments de se détacher
plus facilement en réduisant
la résistance de la coupe.

Il permet également de découper
finement les poissons crus
et fruits fragiles.

Réf. 10086257



5€90

Plat rectangulaire de présentation

En porcelaine, 13x30cm.
Réf. 10126791

4€90

Cristaux d'huiles essentielles thai. Aromatisées.

Redécouvrez des saveurs avec les cristaux d'huiles essentielles !
Réf. 10162604



Une pincée suffit pour réveiller un plat !

4€90

Cristaux d'huiles essentielles fines herbes. Aromatisées.

Réf. 10162596



3€50

Séparateur de jaunes d'œufs
Plastique. Un moyen facile de séparer le blanc d'œuf du jaune.
Réf. 10050017



3€90

Cuillère de présentation

En inox. Pour vos bouchées gourmandes !
Réf. 10171454



Jouez sur l'assaisonnement!

29€90

Livre « 5 ingrédients » par Jamie Oliver

Apprenez à cuisiner avec peu d'ingrédients et peu d'étapes !
Réf. 10166712



Pour vos bouchées gourmandes !

1€90

Cuillère de présentation

En inox carrée.
Réf. 10171455



14€90

Trio d'huiles de noix, noisette et sésame. La Tourangelle.
Réf. 10162027



28€90

Hachoir. Veggichop.

Idéal pour mélanger, émincer, fouetter.
Réf. 10069308



51€90

Bloc bambou Himono 5 couteaux

Esthétique et pratique, ce bloc en bambou Kimono est indispensable pour votre cuisine. Fourni avec 5 couteaux de cuisine en inox, il les mettra en valeur tout en étant très utile.
Réf. 10055877



7€90

Planche à découper

En polyéthylène, 34.5x24.5cm. Existe aussi en 39x27.5cm et 40x30x2cm.
Réf. 10058352



5€50

Coupelle et cloche de présentation

Blanc, 16x9,5cm.
Réf. 10050192

Avec revêtement

Pour cuire poissons, légumes, œufs...

12€90

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

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



Clip!

15€50

Poêle professionnelle induction anthra revêtue. Beka.
Manche ergonomique.
24cm. Existe aussi en 20 et 28cm.
Réf. 10034957



25€90

Poêle inox Envy.
En inox, 24cm. Existe aussi en 20, 26, 28 et 30cm.
Réf. 10123545



29€90

Poêle Ingenio Expertise. Tefal.
24cm. Existe aussi en 22, 26 et 28cm.
Réf. 10144173



14€90

Poignée Ingénio amovible. Tefal.
Réf. 10090829



Clip!

27€90

Poêle Ingenio Authentic. Tefal.
Effet pierre.
24cm. Existe aussi en 26cm et 28cm.
Réf. 10171316



45€90

Poêle particules pierres. Stoneline.
En aluminium, 24cm. Existe aussi en 16, 20 et 28cm.
Réf. 10063619



Clip!

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. Elles sont particulièrement adaptées aux cuissons de feux doux à feux moyens.

69€90

Poêle revêtue Evolution Beka.
Issue du monde professionnel.
24cm. Existe aussi en 20cm et 28cm.
Réf. 10137836



Clip!

18€90

Manche amovible Evolution. Beka.
En inox, Existe aussi en gris ou orange.
Réf. 10168536 / 10168535



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.

16€90

Poêle. Easy Clip.

En inox, 24cm. Existe aussi en 20, 28 et 32cm.

Réf. 10171013

Existe aussi
en Wok, 28cm.

Réf. 10171016

21€90



Clip!

29€50

**Poêle à frire élégance
induction. Baumalu.**

En inox, 24cm.
Existe aussi en 20
et 28cm.

Manche
ergonomique.

Réf. 10111827



30€90

**Poêle professionnelle.
Baumalu.**

En inox, 24cm.
Le style du pro.
Existe aussi en
20, 28 et 32 cm.

Réf. 10101786



57€90

**Poêle Chef Lisse.
Beka.**

24cm.
Existe aussi
en 26 et 28cm.

Réf. 10062883



58€90

Poêle évolution. Beka.

En inox, 24cm. Existe aussi en 28cm.
Issu du monde professionnel. Réf. 10137839

Manche amovible évolution. Beka.

En inox. Existe aussi en noir.
Réf. 10137841

25€90



Clip!

Sans revêtement

Pour saisir viandes, légumes non fragiles, St Jacques...

Le saviez-vous?

Culottées, ces poêles en tôle d'acier !

En cuisine, une poêle Minéral B peut durer des années si elle est bien traitée et entretenue. Pour conserver toute son efficacité anti-adhésive, il faut penser à la "culotter" Mode d'emploi...

1. Versez de l'huile dans le fond de votre poêle en veillant à ne pas dépasser une épaisseur de 1mm.
2. Faites chauffer la poêle. Dès que l'huile fume légèrement, arrêtez et videz la poêle de son huile.
3. Essuyez la poêle avec du papier absorbant.

Et voilà, c'est fait ! Sachez que plus elle est utilisée, meilleure sera la cuisson. Plus elle devient noire, plus elle sera anti-adhérente !

33€50

**Poêle Minéral B
élément. De Buyer.**

24cm. Existe aussi
en 20, 28 et 32cm.

Réf. 10073475



34€90

Poêle Minéral B élément. De Buyer.

24cm. Existe aussi en 20cm et 28cm.

Réf. 10168516



**Manche amovible
Mineral B élément.**

De Buyer.
Réf. 10168519

18€90

Clip!

★ Piquer une tête pour son anniversaire ★



Florian

Du style dans mes verrines

1€70

Petit bocal rond avec couvercle

En verre. Servez des gaspachos ou des soupes froides dans des verrines individuelles.

Ref. 10077613



**Et les
brochettes
qui vont avec !**

Une recette express de mini-brochettes pour recevoir : des billes de melon d'eau coupées en deux et du jambon de parme piqués sur une branche de romarin !



14€90

Set de 4 coupelles + plateau

Composé de 4 coupelles en porcelaine noires et dorées, à poser sur un plateau en bois couleur naturelle.

Ref. 10157177



★ Piquer une tête pour son anniversaire ★



8€90
le lot

**24 couteaux, 24 fourchettes
ou 24 cuillères**

En bambou verni, 190mm.
Réf. 10109532 / 10109533 / 10109534



9€35

**Serviteur blanc
2 niveaux**

En porcelaine blanche,
26x29x30cm. Le serviteur
est muni d'un anneau pour
faciliter le service.
Réf. 10076296



5€90

Lot de 6 minis pots

70ml. Verrine avec joint
d'étanchéité en silicone et
clip de sécurité en métal,
idéale pour la conservation
d'aliments secs et
condiments.
Réf. 10134082

En vente aussi à l'unité. 10cl.
Réf. 10018386 **1€**

*Astucieux pour
conserver vos
graines ou pignons !*



10€50

Set 3 bols

En bambou, 250ml,
gris, beige ou vert
d'eau. La fibre de
bambou est un
matériau 100%
écologique.
Réf. 10156691 /
10156692 /
10156693

*Matériau
respectueux de
l'environnement !*



5€90

Bol large

En bambou, diam 18cm, bleu glacier
ou gris ciment. Respectueux de
l'environnement la fibre de bambou est
un matériau 100% écologique.
Réf. 10156694 / 10156695



5€90

**Planche de
présentation
ardoise et
bambou**

45x15cm.
Réf. 10146154



Petites bouchées...



5€90

**Lot de 10 bols
à tapas
à oreilles**

10x15cm.
Existent aussi
en 20x10,7cm.
Réf. 10170739



9€90

**12 conserves
transparentes**

110ml. Existent
aussi
en 220ml.
Réf. 10170737

14€90

**Plateau
en fibre de
bambou**

28x19cm.
Réf. 10111663

5€

**Lot de
6 cuillères
à verrine.**

Oscar.
En inox.
Réf. 10058781

7€50

Plat eclipse

En fibre de bambou, bleu
glacier ou blanc cassé.
Respectueuse de l'environnement,
la fibre de bambou est un matériau
100% écologique.
Réf. 10156689 / 10156690



7€50

Lot de 20 verrines forme mini-oeuf

Fabrication en polypropylène.
Contenance 5cl. Coloris coquille
jaune clair.
Réf. 10127006

*Sa forme
ressemble
à la coquille
naturelle !*

★ Piquer une tête pour son anniversaire ★



Florian et Rebecca

Farandole de desserts !

Les solutions express et gourmandes

8€50
l'unité

Mousses citron, framboise,
mangue, passion ou fraise

200g. Sans gluten, sans œuf ni produit laitier,
sans colorant, sans arôme et sans conservateur.

Fabriquées en France.

Réf. 10170938 / 10170940 /
10170941 / 10170942 / 10170939



à partir de
8€90
l'unité

Purées de fruits rouges
ou de framboises

1 kg.

Réf. 10168945 / 10166126



★ Piquer une tête pour son anniversaire ★



3€50

Pelle à tarte « Wedding »
En inox.
Réf. 10129568

7€80
l'unité

Gélatine de glaçage
brillante
ou transparente.
Silikomart.
225g.
Réf. 10157764 / 10157765



Prêt à l'emploi !

25€50

Seau de glaçage ivoire
nacré

1kg. Développé par Christophe Felder, maître pâtissier.
Made in France.
Réf. 10170334



11€90

Plat à tarte
sur pied
En verre, 28cm.
Réf. 10101869



19€90

Moule « Eleganza » 3D. Silikomart.
25cm.
Réf. 10157760



19€90

Moule
« Primavera
marguerite »
3D. Silikomart.
22cm.
Réf. 10158979



19€90

Moule « Girotondo »
3D. Silikomart.
25,2cm.
Réf. 10157761



Trop beaux
mes gâteaux !

5€50

Brisures
de spéculoos.
Pâtisdecor.
Réf. 10168933



LA TENDANCE DU MOMENT :
LE NUMBER CAKE !

Déclinable sous forme de chiffres, c'est LE gâteau parfait pour les anniversaires. Ici, on a détourné le moule à Abbraccio pour faire le 0 ! Il est composé d'un gâteau moelleux garni d'une crème que l'on décore ensuite avec des fruits, des fleurs, des macarons... tout ce que l'on veut pourvu qu'il soit coloré...



19€90

Moule « Abbraccio »
3D. Silikomart.

22cm. Coupez en deux votre gâteau, pochez de la crème pâtissière à l'intérieur et à l'extérieur du cake, et recouvrez de fruits, de meringues, de macarons, de biscuits....
Réf. 10157757



14€90

Moule 3D
texture cerise
Réf. 10170628

9€90

Présentoir
à gâteau blanc
23cm.
Réf. 10170951



29€90

Moule 3D
texture
framboise
Réf. 10170629



14€90
l'unité

Plaque de 6 moules 3D
ananas ou de
6 moules 3D citron
Réf. 10170627 / 10170630

25€50

Plat tarte
sur pied porcelaine
33x9cm.
Réf. 10038862



★ Piquer une tête pour son anniversaire ★



Rebecca

Mon moment café



NOTRE ARTISAN TORREFACTEUR

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



★ Piquer une tête pour son anniversaire ★

6€90
l'unité

Café en grains « Colombie Finca Potosi » bio. Pfaff.
250g. Un café aux notes florales, citriques et sucrées rappelant les fruits rouges, le cassis. Réf. 10167807
Existe en café moulu. Réf. 10167808



4€50
l'unité

Café en grains « Mandolino ». Pfaff.
250g. Assemblage exclusif de notre maître torréfacteur avec 80% d'Arabica et 20% de Robusta, ce café est aujourd'hui une véritable référence en matière d'Expresso. Réf. 10152272
Existe en café moulu. Réf. 10152273

9€50
l'unité

Café en grains Prestige 1930. Pfaff.
Réf. 10171088
Existe en café moulu. Réf. 10171089



7€90
l'unité

Café en grains « Honduras Marcala » bio. Pfaff.
250g. Un café complexe, très aromatique, sur des notes boisées et sauvages. On retrouve tout d'abord des arômes de céréales et de noisettes grillées créant une sensation puissante en bouche. Ce café a été noté 84/100. Réf. 10167809
Existe en café moulu. Réf. 10167810



5€90

18 carrés chocolat. Monbana.
Coffret collection de 18 carrés de chocolat noir-fèves de cacao 70% minimum gamme « Pays Producteur de Café. Réf. 10100725

Coffret 6 tasses noires Hashmir
Réf. 10154848 **15€90**

L'accord parfait pour une pause gourmande !



Prendre le temps...

19€90

Lot de 2 verres « Pavina ». Bodum.
27cl. Thermo à double paroi. Existe aussi en coffret de 2 verres 8cl, 27cl et 35cl et 6 verres 8cl. Réf. 10013846



5€90

Pochoir pour cappuccino
Saupoudrez de cacao vos cafés ! Réf. 10126140



29€90

Cafetière manuelle filtre permanent. Bodum.
1L. Existe aussi en 0,5L. Réf. 10140505



31€90

Moulin à café noir. Krups.
Réf. 10110642

7€90

Sachets 20 tablettes assorties 180g.
Réf. 10068071



29€90

Cafetière italienne à induction 6 tasses Venus
Réf. 10055488



à partir de
41€90

Cafetière. Chemex.
En verre et en bois. 3 tasses. Réf. 10151279 **41€90**
6 tasses. Réf. 10151280 **46€90**
8 tasses. Réf. 10151281 **49€90**

Lot de 100 filtres pré-pliés. Chemex.
Carnation naturelle. 20 à 30% plus épais que les filtres traditionnels. Conçus pour retenir un maximum de résidus et d'huiles générés par le café, afin d'obtenir un résultat très clair. Réf. 10152716 **9€90**



16€90

Cafetière piston Henya 3 tasses, 0,35L. Bodum.
Réf. 10076118

Cafetière piston Henya 8 tasses, 1L. Bodum.
Réf. 10076119 **24€90**

Tartare de viande

au couteau, kiwi et physalis



Du p
dans l
de Da

Damien,
chef de l'atelier
cuisine Zôdio
Massy



mes indispensables



Cuillère
à billes
de melon
Réf. 10015030
13€50



Couteau Santoku.
Pradel.
Réf. 10059469
11€50



Mandoline noire
« Swing », Debuyer.
Réf. 10159469
88€90



4 pers.



45mn



Moyen

Ingrédients :

Pour le tartare : 400g de bœuf • 1 échalote • 1 kiwi • 8 physalis • 15g cornichon • 50g de mayonnaise • Sel, poivre.

Pour les pickles de légumes : 100g de Vinaigre de cidre • 200g d'eau • 45g de sucre • 3g de graines de coriandre • 2 feuilles de menthe • 5 sommets de chou-fleur blanc • 1/4 de concombre.

Pour le coulis poivron rouge : 2 poivrons rouges • Gomme xanthane • Sel, poivre.

Pour la pomme gaufrette : 1 pomme de terre • 1L d'huile • Sel.

1 Pour le tartare : coupez la viande de bœuf au couteau en dés, les plus petits possibles. Coupez le kiwi, les physalis, le cornichon toujours en dés, et ciselez l'échalote. Mélangez le tout avec la mayonnaise pour lier l'ensemble puis assaisonnez. Réservez au frais.

2 Pour les pickles : faites bouillir le vinaigre, l'eau et le sucre avec les aromates. Placez ce liquide chaud dans de petits saladiers avec les sommets de chou. Réalisez le même processus pour le concombre coupé en dés. Laissez mariner 30 mn.

3 Pour le coulis de poivron : passez les poivrons à la centrifugeuse pour en récupérer le jus puis pesez le liquide. Placez 1g de xanthane pour 100g de liquide. Passez au mixeur plongeur pour épaissir puis au chinois pour ne garder que le jus, assaisonnez.

4 Pour la pomme gaufrette : coupez la pomme de terre avec la mandoline pour faire des gaufrettes puis faites les frire à 180°. Assaisonnez tout de suite.

5 Pour le dressage : placez le tartare dans un emporte-pièce puis dressez vos légumes comme un joli jardin en jouant avec les hauteurs des légumes en pickles et les pommes gaufrettes ou encore de billes de légumes !

Mais qui es-tu ?

Toujours dans ton frigo...

Du beurre et de la crème !
On peut tout faire !

Un plat que tu adores partager :

Un plateau de sushis !
Faits maison !

À quel moment la cuisine est devenue ta passion ?

Tout le long de mon adolescence.
Mes parents m'amenaient dans de très bonnes tables et j'ai eu envie de passer derrière les fourneaux !

ché chaud ! ★

ep's
e menu
mien !



Pensez à offrir
un atelier cuisine !

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

Cheesecake

citron coco en trompe l'œil

6 pers.

30mn

★★★
Facile

Ingrédients :

Pour le biscuit : 90g de speculoos • 45g de beurre fondu • 10g de sucre.

Pour le Cream Cheese : 450g de Philadelphia • 130g de sucre • 35g de farine • 1 citron • 100g de noix de coco en poudre • 300g de crème fraîche épaisse • 4 oeufs.

Pour le décor : Spray Velours jaune.

1 Pour la base du biscuit : préchauffez le four à 175°C. Mélangez les biscuits émiettés, le sucre et le beurre fondu. Etalez ce mélange entre deux feuilles de papier sulfurisé puis mettez-le au four pendant 10 mn à 200°C.

2 Pour la cream Cheese : en respectant l'ordre dans lequel les ingrédients sont indiqués, mélangez en fouettant jusqu'à obtenir une crème lisse et homogène. Versez dans les moules Silikomart.

3 Enfournez 10 mn à 180°C sans ouvrir le four. Baissez la température à 90°C puis laissez encore 20 mn. Sortez le moule du four et attendez que la crème retombe un peu. Egalisez si besoin.

4 Laissez refroidir et congelez pour pouvoir le démouler facilement. Une fois démoulés, placez les citrons sur le biscuit préalablement découpés à la forme des moules citrons pour en faire la base du cheesecake. Une fois démoulés et bien frais, bombez de spray velours jaune.

mes indispensables



Moule 3D citrons.
Silikomart.
Réf. 10170630
14€90



Bol anti-
dérapant
Réf. 10082390
8€90



Presse citron
manuel
Réf. 10155789
13€90

★ Piquer une tête pour son anniversaire ★

3€90

Chauffe plat
«biscuit» blanc
7cm.
Réf. 10124351

Soleil, piscine,
et farniente
avec les
copains !



Chez Florian



- ❶ Verre à vin en cristal.
Macassar. 25cl. Réf. 10159898 **7€90**
- ❷ Verre à vin en cristal.
Macassar. 35cl. Réf. 10159899 **8€90**
- ❸ 20 serviettes Pretty Face
Réf. 10137119 **3€**
- ❹ Ménagère de
24 couverts. Parure. Réf. 10163077
54€90



❶



❷



❸



❹

9€90

Set de 4 bocaux
en verre à offrir

À remplir.
Réf. 10170961



à partir de
29€90

Lanterne en bois
blanc avec corde

22x28cm. Existe aussi
en 28x34cm.
Réf. 10159331



3€90

Serviette bande
en satin

45x45cm.
Réf. 10107320

★ Piquer une tête pour son anniversaire ★

45€50

Nappe brodée
Rosalie

150x200cm. Existe
en 150x250cm.
Réf. 10169101



5



6

*Retrouvailles
au bord de la
piscine !*



8

@

Découvrez toutes
nos inspirations déco
pour l'été !

Découvrez nos idées sur

zodio.fr/idees-deco



À FAIRE SOI-MÊME !

Customisez les serviettes de vos
invités en y glissant une fleur et une
tige d'eucalyptus, le tout noué avec
une jolie ficelle et une étiquette !



L'idée déco
canon !

7

à partir de
15€90

Paniers naturels

Réf. 10162705 / 10167272 /
10167273 / 10167274



à partir de
2€50
l'unité

Assiette à pain,
plate et
à dessert
Selena

15 cm, 26,5cm
et 21,5cm.

Réf. 10170923 /
10170921 / 10170922

5 Mini-pot à offrir Réf. 10145959 0€60 6 Chemin de table en jute 30cmx5m. Réf. 10138673 8€90

7 8 marques-places en liège Réf. 10138666 1€90 8 12 serviettes pré-pliées blanches

Réf. 10130707 5€90

★ Jouir à mille lieues sous les mers ! ★



Bienvenue
chez Roxane,
Matys et Louane !

L'anniversaire
de ses rêves !

Le truc qui cartonne

Des sablés bons et rigolos...

L'astuce gourmande ET amusante : recouvrez de pâte à sucre vos sablés et customisez-les de décors sucrés !



Pour conserver vos petits biscuits !



La recette de Roxane

JE PÂTISSE AVEC LES LOULOUS !



L'IDÉE TROP MIGNONNE !

Réalisez des huîtres avec deux biscuits fourrés de crème et faites une petite perle avec de la pâte à sucre !



1 Pot en verre biscuits Nostalgie 3,8L. Pour conserver vos biscuits et conserver leur croustillant ! Réf. 10102078 **7€50** Existe en 4,8L Réf. 10102079 **8€90**
2 Set de découpoirs sous l'océan. Creative Party. Réf. 10166890 **10€90** 3 Larousse junior de la pâtisserie Plus de 50 recettes adaptées aux enfants, des classiques aux plus originales, réparties en 7 onglets (Chocolat, Fruits, Biscuits, Mousses et crèmes, Desserts du monde, Boissons, Fêtes) et 7 idées déco pour apprendre à décorer sa table et ses gâteaux Réf. 10166722 **14€90** 4 Kit découpoir sous l'océan. Meri Meri. Réf. 10168527 **11€90** 5 Découpoir bateau bleu. Creative Party. Réf. 10166926 **1€90**

Je customise mes biscuits !



10 cornets écriture + 10 douilles
45g. Formats prédécoupés de papier ingraissable.
Réf. 10146942 **4€90**



Tube colle alimentaire. Scrapcooking®.
18g. Pour coller votre pâte à sucre sur vos petits sablés ou tous vos autres décors sucrés !
Réf. 10118831 **3€90**

Stylo icing blanc, goût vanille. Scrapcooking®.
23g. Personnalisez vos desserts !
Réf. 10102126 **3€50**



Pot perles argentées. Scrapcooking®.
55g.
Réf. 10137928 **3€90**



Fondant. Trésors de chefs.
1kg. Ingrédient indispensable pour vos glaçages d'éclairs, de religieuses, de millefeuilles, de choux et de gâteaux.
Réf. 10133446 **6€90**



Pâte à sucre. Patisdégor.
1kg. Existe aussi en 100g, 250g et 430g. Dans les coloris blanc, bleu, jaune, rose pastel, bleu marine, violet, orange...
Réf. 10102949 / 10084518 / 10140654 / 10084510 / 10117850 / 10084512 / 10084506 / 10133407 / 10084515 / 10117908 / 10084509
À partir de 1€90

Pâte à sucre bleue
430g, prête à dérouler.
Réf. 10140654 **6€90**



★ Goûter à mille lieues sous les mers ! ★



Roxane

Au pays des sirènes...

Dans l'atelier de Roxane

Jeune pâtissière,
youtubeuse, passionnée
et aussi maman à plein temps,
Roxane nous fait l'honneur
de pâtisser pour nous et nous livre
le secret de ses cupcakes sirènes
sur zodio.fr



3€90

Queues de sirènes
en sucre
Réf. 10171763

13€90

Livre « L'atelier
de Roxane »
Réf. 10166474



★ Goûter à mille lieues sous les mers ! ★



3€90
l'unité

Colorants alimentaires en poudre violet, rose ou bleu 10g.
Réf. 10073368 / 10073367 / 10073369



Psshiit !

7€90
l'unité

Sprays paillettes rose ou argent. Patisd'écór.
10g. Saupoudrez vos toppings de poudre pailletée !
Réf. 10168907 / 10146618



1€90

Bandeaux décors à cupcake Lot de 6.
Réf. 10169876

8€90
l'unité

Spray nacré lilas 100ml.
Réf. 10172405

13€90

Plaque 12 muffins. Maôdm.
Ce moule permet de réaliser 12 muffins en une seule fournée. Acier revêtu très bon conducteur de chaleur et démoulage facilité grâce au revêtement anti-adhésif.
Réf. 10157775



10€90

Cupcakes licorne. MeriMeri.
Réf. 10168528



On océan Gourmandises !

3€90

Décors sucrés « licorne ». Scrapcooking®.
50g. Sans huile de palme, et sans colorant azoïque.
Réf. 10167074



3€50

Caissettes à cupcake licorne Rose et violet.
Réf. 10166878



3€90

Décors en sucre étoiles Lot de 9.
Réf. 10166892 / 10166891



ou roses !



9€90 Moule silicoflex de 6 muffins
7cm. Moule souple anti-adhérent. Résiste de -50°C à +230°C en continu.
Réf. 10138323



24€90

Poche facile silicone + 9 douilles. Daudignac.
Cette poche à douille et ses 9 embouts seront parfaits pour réaliser toutes vos préparations culinaires !
Réf. 10098667



10€90

Cupcakes sirène. MeriMeri.
Réf. 10168530





Roxane

Un gâteau licorne qui va les faire fondre !



Ramy Kay

Zôdio
Villeneuve
d'Ascq

C'est Ramy qui a pâtissé !

Ramy Kay est passionnée de cake design ! Candidate dans l'émission «les rois du gâteau» de Cyril Lignac, elle partage sur sa chaîne YouTube toutes ses réalisations magiques !

<https://www.youtube.com/c/ramykay>

★ Goûter à mille lieues sous les mers ! ★



3€90

Décor en sucre licorne
« Happy Birthday »
Réf. 10166898



5€50

Pâte à sucre blanc
500g. Existe aussi en 1kg.
Réf. 10133409



Pour transporter
vos gâteaux
en toute sécurité

à partir de
1€90

Boîte à gâteau blanche
Existe en 4 formats :
36x36x22cm, 26x26x18cm,
21x21x15cm ou 31x31x20cm.
Réf. 10157428 / 10157426 /
10157425 / 10157427



1€90

**Découper à biscuit
licorne rose**
Réf. 10166939



3€90

**Décor en sucre têtes
de licorne**
Réf. 10166895



9€90

**3 colorants alimentaires en
poudre doré-rose-vert d'eau**
Colorants très concentrés,
une pointe de couteau suffit.
Réf. 10166677



24€90

**Livre Cakes
Paradise**
Réf. 10169981



19€90

Coffret pièce montée
Vous aurez les accessoires indispensables
pour créer une pièce unique à la hauteur de
vos ambitions, vos convives seront ravis !
Réf. 10136368



4€90

**Pâte à sucre prête
à dérouler. Renshaw.**
Réf. 10118417



3€90

Préparation pour génoise
300g. Préparation gain de temps
pour réaliser rapidement une
délicieuse génoise maison.
Réf. 10132468



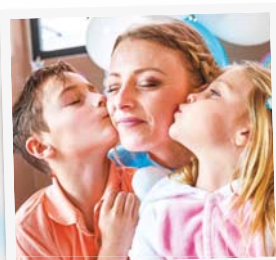
3€50

Maryse rose
En silicone.
Réf. 10139618

3€90

**Feutre alimentaire
noir**
Pour décorer et écrire
des messages sur vos
gâteaux, biscuits,
coques de macarons,
sur la pâte à sucre, les
décorations en azyme...
Réf. 10146382





Roxane, Matys
et Louane

Cake design sous l'océan !



MERCI RAMY !

Encore un magnifique
gâteau réalisé par Ramy Kay,
notre passionnée
de cake design !



Astuce !

Réalisez du faux sable
avec des brisures de
speculoos ou de
crêpes dentelles !



3€90

Brisures de crêpes
dentelles
150g.
Réf. 10168934

★ Goûter à mille lieues sous les mers ! ★



5€90

Lisseur à pâte à sucre et à glacage
Réf. 10103630



6€90

Décor à piquer sirènes
Réf. 10168531

1€90

Emporte-pièce étoile
Réf. 10124803



8€90

Spray nacré bleu clair
100ml.
Réf. 10170338



4€90

Pâte à sucre or.
Patisdégor.
100g.
Réf. 10117851



3€90

Cake toppers en sucre sirène
Réf. 10171763



à partir de **3€90**

5 ronds or.
Gatodeco.
30cm. Pour habiller vos dessous de gâteaux et les transporter facilement.
Réf. 10117856



à partir de **1€90** l'unité

Découper emporte-pièce queue de sirène ou dauphin bleu
Réf. 10166922 / 10124808



Astuce **RAINBOW CAKE !**

Réalisez un panaché de couleurs en dégradé en dosant votre colorant.

Atelier Pâtisserie !



à partir de **10€90**

Présentoir à gâteau blanc
En métal, 23cm. Existe en diamètre 30cm. Réf. 10170951 / 10170105



7€90

Plateau tournant
27,7x27,7x7,8cm.
Vous pourrez monter et décorer vos gâteaux en quelques tours de plateau sur ce modèle !
Réf. 10112069

Moulez, affinez, marquez, striez, à vous de jouer !



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

6€90

Pâte à sucre prête à dérouler bleue.
Patisdégor.
430g.
Réf. 10138281



EXTRA HAUT



à partir de **7€90**

Moule à manqué
27,9x10cm ou 17,8x10cm.
Réf. 10157421 / 10157419

★ Goûter à mille lieues sous les mers ! ★



Roxane

Le plus beau des gâteaux choco !

SIMPLE, FACILE,
MÊME AVEC LES ENFANTS !

14€90

Livre « Simplissime
des desserts »

Des recettes de desserts irratables
à réaliser en un tour de main
avec 6 ingrédients maximum.

Ref. 10147611





8€90

Bol anti-dérapant

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



11€90

Fouet. Oxo.
28cm. Fils en acier inoxydable poli pour l'aération.
Passes au lave-vaisselle.
Réf. 10019125

4€50

Spatule de glaçage plate
En inox. Réf. 10136366

11€50

Balance digitale slim verre ronde/rectangulaire

Fonctions Tare - Convertisseur d'unité - Mode d'emploi fourni, pile CR2032 incluse.
Réf. 10125030



à partir de **15€50**

Chocolat au lait couverture Ghana, au caramel ou Papouasie. Barry.
1kg.
Réf. 10108726 / 10108724 / 10069294

Notes amères et florales



à partir de **17€90**

Chocolat noir couverture St-Domingue, Equateur, Cuba, Tanzanie ou Venezuela. Barry.
1kg.
Réf. 10069305 / 10108730 / 10108728 / 10069293 / 10108729

NOIR

Notes aromatiques fruitées

Fruité et note noisette

...qui fait toujours plaisir!

Faible teneur en cacao (50%)

Lait subtilement doux

à partir de **11€90**

Pistoles chocolat noir Inaya, Ocoa ou Force Noire. Barry.
1kg. Réf. 10115014 / 10115012 / 10108723

Pistoles chocolat au lait Alunga. Barry.
1kg. Arôme dominant de cacao et de lait. Recommandé pour les mousses et les ganaches, mais aussi macarons et boissons chocolatées...
Réf. 10115010



5€90

Bombe de graissage. Sif.
250ml. Pour graisser vos moules rapidement et efficacement !
Réf. 10165649



3€90

Mini-marshmallows. Patisdégor.
100g.
Réf. 10117872



10€50

Seau de glaçage noir éclat
1kg. Développé par Christophe Felber, Maître pâtissier. Made in France.
Réf. 10171393



à partir de **11€90**

Moule à manqué
Moule à manqué en métal, fond amovible revêtu avec charnières. Existe en 12, 16, 20, 24 et 26cm.
Réf. 10138080 / 10138081 / 10138082 / 10138083 / 10138084

Comment choisir sa poche à douilles ?

Les douilles



Pour décorer

2€90

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

Parfaite pour les meringues !



Pour garnir et fourrer

2€90

Douille unie
En inox, 10mm.
Réf. 10114885



Pour décorer

2€90

Douille cannelée 6 dents
En inox. Réf. 10114924



Pour garnir et fourrer

2€90

Douille St Honoré 09
En inox, sans soudure.
Réf. 10114899



Pour garnir et fourrer

2€90

Douille unie
En inox, 12mm.
Sans soudure.
Réf. 10114887



Pour garnir et fourrer

2€90

Douille à bûche plate 6 dents
En inox, 17mm.
Réf. 10114897



Pour décorer et sublimer

4€50

Douille « fleur Romana »
En inox.
Réf. 10151319



Pour décorer et sublimer

4€50

Douille « fleur Thea »
En inox.
Réf. 10151322



Pour décorer et sublimer

4€50

Douille « fleur Dounia »
En inox.
Réf. 10151323



Pour décorer et sublimer

4€50

Douille « fleur Lisa »
En inox.
Réf. 10151320



Pour décorer et sublimer

4€50

Douille russe volume
En inox.
Réf. 10157534



Pour décorer et sublimer

4€50

Douille russe double motif
En inox.
Réf. 10157533



Pour choisir sa poche à douilles, suivez les précieux conseils de notre chef de produit Justine

Les poches jetables :

- Usage unique = dispense de lavage. Pratique !
- Adaptées à toutes les tailles de douilles : un coup de ciseaux à l'extrémité de la poche et le tour est joué !
- Autant de poches que de garnitures souhaitées !

Les poches réutilisables :

- Résistantes et durables
- Entretien facile, très bonne tenue même après plusieurs lavages à l'eau chaude.
- Excellente prise en main.
- Respectueux de la nature.

Les douilles :

Le choix de la douille va dépendre de l'usage que l'on va en faire (décorer, sublimer, garnir...) et de l'effet souhaité (effet drappé, effet étoilé...)

Elle permet de finir un gâteau avec un vrai geste pâtissier et complète l'équipement comme un pro !

Les poches réutilisables



à partir de
6€90

Poche à douille professionnelle. Master Craft.
En coton doublé.
30cm. Réf. 10096893
40cm. Réf. 10096892
50cm. Réf. 10096891



Pour remplir vos poches facilement.

12€50

Support pour poches à douilles
Réf. 10062672



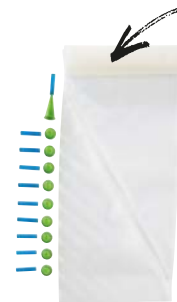
Les poches jetables

Pour les projets minutieux et précis !



4€50

Rouleau de 10 poches à douille « comfort »
59x28cm.
Réf. 10078545



4€90

Lot de 10 cornets écriture + 10 douilles
Réf. 10146942



7€90

Rouleau de 20 poches jetables. De Buyer.
En plastique, 40cm.
Réf. 10073484



11€50

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



Les kits



3€

Boîte de 10 poches à dresser + 3 douilles. Papstar.
46x23cm. Usage unique.
Réf. 10042080



19€90

Poche à douille + 2 douilles
Poche en silicone. Douilles en inox. Réutilisable.
Réf. 10073485



24€90

Poche facile + 9 douilles. Daudignac.
En silicone. Réutilisable.
Réf. 10098667

Biscuits licornes magiques

Les recettes sucrées à dégainer



10 biscuits



20mn



Facile

mes indispensables



Feutre alimentaire noir
Réf. 10146382
3€90

Douille unie n°2. DeBuyer.

Réf. 10114877

2€90



Douille inox Croix

Réf. 10162965

4€90

Ingrédients :

Pour les biscuits : 2 oeufs • 100g de sucre en poudre • 400g de farine de blé • 150g de beurre doux fondu • 5g de levure chimique.

Pour la glace royale pour le remplissage des licornes : 40g de blancs d'œufs • 200g de sucre glace • 1/2 de jus de citron.

Pour la glace royale pour la crinière : 1 blanc d'œuf • 250g de sucre glace • 1/2 de jus de citron • une pointe de colorant.

1 Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7).

2 Dans un grand bol, fouettez les œufs avec le sucre. Ajoutez progressivement la farine, le beurre tiède et la levure. Malaxez du bout des doigts pour obtenir une pâte homogène.

3 Étalez la pâte entre 2 feuilles de papier sulfurisé et placez au frigo 30 mn. Réalisez vos licornes avec un emporte-pièce sur la pâte. Faites cuire à 200°C pendant 10 à 15 mn. Laissez refroidir et décorez avec la glace royale quand les biscuits sont bien froids.

4 À l'aide de la glace royale dans une poche à douilles ou dans un cornet d'écriture, faites un contour en suivant les bords de la tête de la licorne puis remplissez. Avec votre autre glace royale colorée et une autre douille à motif, réalisez la crinière. Laissez sécher à l'air. Dessinez les yeux avec un feutre alimentaire quand le tout est sec.

Mais qui es-tu?

Toujours dans ton armoire...

De l'huile d'olive et du piment d'Espelette !

Un plat que tu adores partager :

Une choucroute ! Mon âme d'Alsacien !

À quel moment la cuisine est devenue ta passion ?

Quand j'étais petit, pendant les vendanges, on était 25 à la maison et on cuisinait beaucoup tous ensemble ! J'ai toujours gardé un bon souvenir de ces moments de convivialité !

ché chaud ! ✨

cettes
de Marc
au goûter !

Marc,
chef de l'atelier
cuisine Zôdio
Bayonne



Pensez à offrir
un atelier cuisine !

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



8/10 parts



1h



Moyen

Ingrédients :

Pour le biscuit : 3 œufs • 120g de sucre • 120g de farine • 1 sachet de levure chimique • 1 c. à c. de poudre cacao (plein arôme Barry).

Pour le sirop : 150g de sucre • 50g d'eau • 1 c. à c. de poudre cacao (plein arôme Barry).

Pour la crème Okakao : 160ml de crème entière • 375g de mascarpone • 100g de pâte à tartiner « OKAKAO » • 4 barres de Hinder Bueno.

Pour le glacage chocolat : 100ml crème entière • 50g de chocolat « Ocoa » cacao Barry 1 feuille de gélatine.

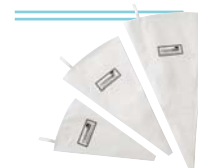
de cacao Barry, incorporez avec une maryse au mélange œufs-sucre. Beurrez, farinez votre moule et versez la pâte. Cuire 30 mn à 180°C. Démoulez à l'envers, encore chaud sur une grille, laissez refroidir. Puis coupez-la en 3 disques.

2 Pour le sirop : placez dans une casserole l'eau, le sucre et le cacao à feu doux jusqu'à ce que le sucre soit totalement fondu. Réservez.

3 Pour la crème Okakao : dans un saladier, mélangez le mascarpone et la pâte à tartiner OKAKAO jusqu'à ce que le mélange soit homogène, ajoutez la crème. Réalisez une chantilly en faisant monter la préparation au fouet. Coupez en petits morceaux les barres de Kinder Bueno et émiettez en dans la chantilly.

4 Pour le glacage chocolat : laissez ramollir dans l'eau froide pendant 10 mn la feuille de gélatine. Dans une casserole, faites fondre le chocolat noir et la crème. Ajoutez ensuite la gélatine essorée puis laissez refroidir hors du feu. Le chocolat doit commencer à figer légèrement.

mes indispensables



Poche à douilles

Réf. 10096892

9€50

Okakao pâte
à tartiner

250g.

Réf. 10158749

6€50



Fil à génoise

33cm.

Réf. 10124403

2€90

★ Goûter à mille lieues sous les mers ! ★

Un anniversaire au pays des merveilles !

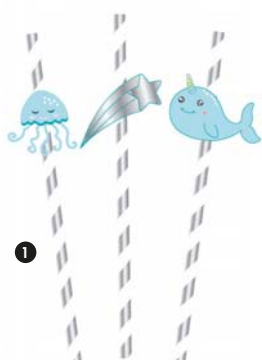


Roxane, Matys
et Louane

à partir de
18€90
l'unité
Pinata hypocampe irisée,
étoile irisée
Réf. 10171335 / 10171336



❶ 8 pailles en carton narval
argent Réf. 10171507 **2€50** ❷ 8
assiettes rondes narval 23cm.
Réf. 10171505 **3€90** ❸ 8 assiettes
rondes marin d'eau douce
23cm. Réf. 10171509 **2€90** ❹ 10
gobelets marin d'eau douce
Réf. 10171510 **1€90**



❶



❷

❸



❹

★ Fêter à mille lieues sous les mers ! ★

à partir de
2€95
l'unité

Pots pop corn cylindriques
Moyen et grand modèle.
Réf. 10129749 / 10129750

à partir de
4€60
l'unité

Bonbonnières sur pied
Petit et grand modèle.
Réf. 10129747 / 10129748

4€50

10 sachets bonbons
licorne
Réf. 10167696

5€50

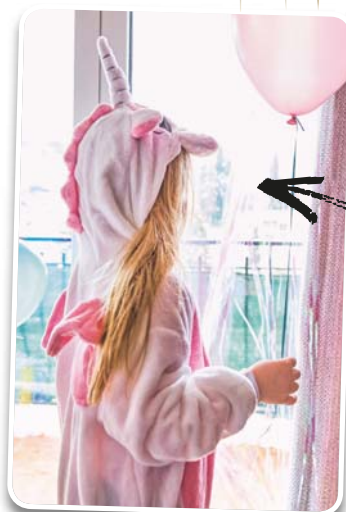
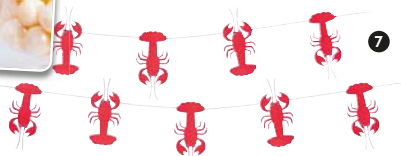
6 chapeaux iridescents
de princesse
20cm.
Réf. 10171498



3€50

Lot de 6
chapeaux
queues de
sirènes
Réf. 10171331

BUFFET SOUS L'OCÉAN !



19€90

Déguisement
«Higurimi»
licorne
7/9 ans.
Réf. 10171329



4€90

Lanterne
étoile irisée
60cm.
Réf. 10171348



1 10 gobelets licorne 25cl. Réf. 10171513 **2€90** 2 10 gobelets iridescents sirène 25cl. Réf. 10171516 **2€90** 3 8 assiettes iridescents festonnées sirène Réf. 10171515 **3€90** 4 8 assiettes festonnées licorne Réf. 10171512 **3€90** 5 Cornet de glace bulle de savon Différentes couleurs disponibles. Réf. 10138998 **1€99** 6 Pinata homard ou dauphin Réf. 10171333 / 10171334 **17€90 l'unité** 7 Guirlande homard 3m. Réf. 10171524 **5€90** 8 Bougie happy birthday rose Existe en bleu. Réf. 10105610 **3€95** 9 20 serviettes sirène Réf. 10171514 **1€90**



latelierderoxane.com

f www.facebook.com/atelierroxane
 @ www.instagram.com/roxane.lmp/
 t twitter.com/roxanelmp

Dans la cuisine pep's et colorée de Roxane !

On rêvait de rencontrer la pétillante Roxane (candidate du Meilleur Pâtissier 2015 et Youtubeuse cuisine !) et on l'a fait ! Au pays merveilleux de Roxane, tout n'est que montagne de glaçage multicolore, rivières de chocolat fondu et grande étendue de pâte feuilletée ! Quelques heures d'avion et hop, nous voici dans sa cuisine où elle nous reçoit pour nous confier ses secrets gourmands et surtout une recette express qui fait wahou !

JAMAIS SANS MES USTENSILES = FÉTICHES ! =

Une maryse !

Réf. 10139618
3€50



On fouet !

Réf. 10019125
3€50



On cul de poule !

Réf. 10082390
8€90

Avec ça,
je suis parée
pour pâtisser !



Roxane, quelques mots sur toi ?

« Pâtissière, passion née et aussi maman à plein temps ! Et surtout « jeune » pâtissière, car je suis tombée dans la marmite de la pâtisserie il n'y a que 5 ans. »

Et la Roxane dans la vraie vie, elle ressemble à quoi ?

« Une Youtubeuse (ça me fait toujours bizarre quand je le dis !) et quelqu'un qui croque la vie à pleines dents ! Je suis ambitieuse, j'aime les choses simples et je mets un point d'honneur à profiter de chaque instant pleinement ! »



Recettes faciles
et d'autres plus élaborées,
mais toujours très accessibles !

Mon premier
livre !



13€90

L'atelier de Roxane
Réf. 10166474

Avant, tu étais puéricultrice en maternité. Comment en es-tu arrivée là ?

« Par pur hasard ! Je n'avais quasiment jamais touché un fouet de ma vie ! Puis un jour en 2013, on m'a chargée de réaliser des cupcakes pour la babyshower d'une copine et là... LA révélation ! C'est devenu tellement addictif que je me suis mise à lire des tonnes de livres et à tenter des milliers d'expériences ! Je venais de découvrir le cake design. »



Si tu devais donner un conseil à quelqu'un qui aimerait se lancer ?

« S'assurer d'être capable de pouvoir retomber sur ses pattes quoi qu'il arrive. Et puis surtout : croire en ses rêves ! Il faut donner le maximum de soi pour n'avoir aucun regret ! »

Les meringues Licorne

SA RECETTE EXPRESS !

👄 : 10 meringues

🕒 : 10 min + 1h20

★★ : Facile

Ingédients :

60g de blancs d'œufs /
120g de sucre /
Colorants alimentaires

Matériel :



1. Mets les blancs d'œufs dans un saladier et bats-les à vitesse moyenne.



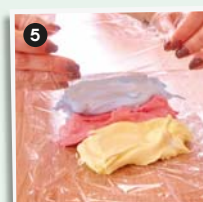
2. Lorsque les blancs commencent à mousser, incorpore petit à petit le sucre (en 4 fois) en augmentant progressivement la vitesse de ton batteur.



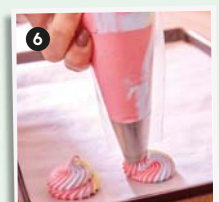
3. La meringue va commencer à s'épaissir. Elle sera prête quand elle formera un bec d'oiseau.



4. Divise alors ta meringue en 3 bols puis ajoute les colorants alimentaires souhaités.



5. Dépose tes 3 meringues en bandes sur une feuille de film alimentaire. Enroule le tout et glisse le boudin obtenu dans une poche munie d'une douille étoile.



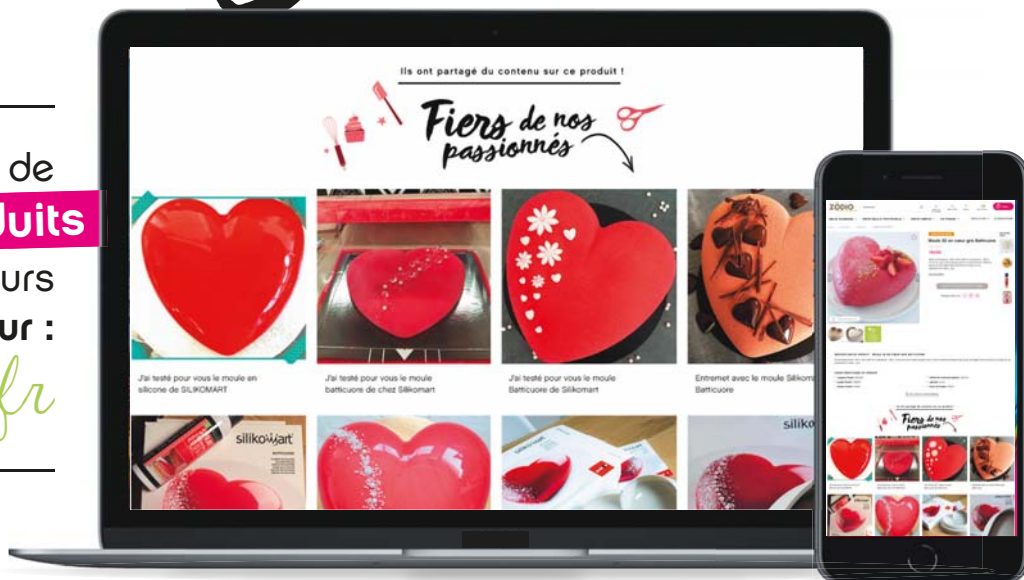
6. Poche tes meringues sur une plaque recouverte de papier cuisson et fais cuire le tout à 100°C pendant 1h20.



Votre nouveau Site est arrivé !

Retrouvez plus de
20 000 produits
et vérifiez leurs
disponibilités sur :

ZODIO.fr



Plus vous partagez, plus vous gagnez de points fidélité !

Dorénavant quand vous publiez des articles et des tests produits sur la **Zodiosphère** et des photos et vidéos sur nos produits sur **Zodio.fr**, vous cumulez aussi des points fidélité !

1 C'est facile :

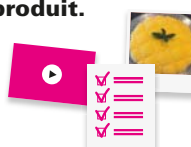
Connectez-vous
sur **zodio.fr** et rendez-vous sur un produit et cliquez sur le bouton de publication.

WWW.ZODIO.FR

À vous de publier !

2 Publiez :

Choisissez votre type de publication :
Photo, vidéo, article ou test produit.



3 Récoltez :

A chaque publication **vous cumulez des points fidélité qui se convertissent en remises !**



Pour en savoir plus, **rendez-vous sur Zodio.fr**, rubrique «questions/réponses».

Déjà 21 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/

Bordeaux C. Ccial Les Rives d'Ancins
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 Maisonnement /
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 coté 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/

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

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-Geneviève-des-bois
ZI de la Croix Blanche 17 rue des Petits Champs /
91700 Sainte-Geneviève-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/zodiovilleneuveascq