





PRÉPARER LES FÊTES AVEC ALDI FRANCE C'EST CRÉER LA SURPRISE AUTOUR DE LA TABLE GRÂCE À DES PRODUITS DE QUALITÉ AU MEILLEUR PRIX !

La fin d'année est avant tout un moment de partage, une parenthèse conviviale où la joie de se retrouver, en famille ou entre amis, se mêle toujours au plaisir de déguster de bons plats !

ALDI France tient à répondre présent dans chacun des moments de vie des Français. C'est pourquoi, à l'occasion des fêtes de fin d'année, l'enseigne propose des produits emblématiques, de l'apéritif jusqu'au dessert, rigoureusement sélectionnés, afin de retrouver sur les tables tous les indispensables et toujours au meilleur prix.

Qu'on ne déroge pas à l'indétrônable volaille farcie ou que l'on préfère opter pour un boudin blanc truffé, la gamme de produits de fêtes ALDI France satisfait toutes les envies. Du traditionnel foie gras de canard entier AOP du Gers à l'incontournable bûche glacée en passant par les escargots de Bourgogne ou le Saint-Émilion Grand Cru, ALDI France propose un repas complet et festif composé de produits issus de la gamme Excellence qui anime, chaque fin d'année, les rayons de l'enseigne trentenaire en France. De quoi concocter un menu généreux, de qualité et au meilleur prix, pour que chacun s'y retrouve !

Les amateurs de décoration ne sont pas non plus en reste ! Grâce aux ALDI Actualités qui rythment la semaine et changent chaque mercredi et samedi, la surprise sera de mise pour découvrir des décorations hivernales à la touche scandinave ou de grands classiques de Noël.

Chez ALDI, la qualité n'a jamais été une question de prix, même pendant les fêtes de Noël !

L'APÉRITIF

Place à la fête ! Oui, tout le monde s'est promis de garder de la place pour l'entrée... C'était sans compter sur la gamme apéritive d'ALDI France mais comme dit l'adage : l'appétit vient en mangeant.



UN FOIE GRAS 100% SUD-OUEST

LE FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DU GERS IGP

Nul besoin de regarder son porte-monnaie, cette année, c'est foie gras français pour toute l'assemblée. En provenance du Sud-Ouest, ce foie gras de canard entier sort du lot grâce à son Indication Géographique Protégée, un vrai gage de qualité. Un produit du terroir d'une grande finesse, mi-cuit au torchon, qui a toute sa place dans un apéritif de fêtes.

PV* : 9,99€ - 180 G



UN ACCOMPAGNEMENT SUR-MESURE

LE PAIN AUX FIGUES

La note sucrée de ce pain aux figues peut, par exemple, très bien se marier au goût marqué du foie gras de canard. Cette association fruitée et riche de saveurs s'inscrit dans la tradition culinaire française pour marquer le début des festivités. Le plus : il est cuit sur place !

PV* : 1,39€ - 300 G



UN BRIN D'IODE

LES CÈUFS DE TRUITE

Pas besoin de cuillère en nacre pour apprécier dignement ces œufs de truite. Élevés en France, ils peuvent se déguster aux prémices du repas. Le goût iodé et puissant de ce produit fait impression en éveillant les papilles des invités.

PV* : 3,99€ - 80 G



UN CLASSIQUE DES FESTIVITÉS

LES MINI BLINIS APÉRITIFS

Ces mini blinis jouent la carte de la douceur pour accompagner œufs de truite, tranches de saumon et autres tartinables. Simples à préparer, ces petites crêpes épaisses ont la côte.

PV* : 0,99€ - 135 G soit 16 blinis



LE PLAISIR DE LA CHARCUTERIE EN PETIT FORMAT

LES MINI BOUDINS BLANCS

Ces mini boudins blancs en format cocktail sont fabriqués à partir de porc d'origine France. Tout simplement réchauffés, ils sont intemporels et garnissent l'assortiment de bouchées apéritives d'un réveillon digne de ce nom.

PV* : 1,99€ - 300 G



UNE PALETTE DE SAVEURS FESTIVES

LE PAIN SURPRISE AUX CÉRÉALES

C'est l'emblème des grands repas de fêtes. Ce pain surprise aux céréales recèle de petites bouchées variées. Quand il n'y en a plus, il y en a encore ! Un assortiment de cinq recettes de sandwiches pour ravir les palais de tous les convives :

- tzatziki
- jambon cuit, fromage frais, fines herbes
- délices de saumon, ciboulette, jus de citron
- fromage frais, cranberries, abricots secs, amandes, noix, graines de courge grillées
- thon, olives noires, citron confit

PV* : 9,99€ - 950 G

* Prix non définitifs

LES BOISSONS

Les premières bouchées apéritives s'accompagnent bien souvent de boissons festives. Tchou ! Les verres qui tintent se remplissent.
Les yeux dans les yeux : santé !



LES BULLES SONT À LA FÊTE

CHAMPAGNE 1^{ER} CRU BRUT - VEUVE DURAND

Millésimée 2016, cette cuvée premier cru brut est l'alliée intangible des festivités. Elle s'accorde idéalement avec des produits marins comme avec des volailles et se déguste aussi tout au long du repas, de l'apéritif au dessert. De quoi faire pétiller les mets de fin d'année.

PV* : 16,99€ - 75 CL



UN SPIRITUEUX DE HAUT VOL

BLENDED WHISKY JAPONAIS

Plébiscités par les connaisseurs, les whiskies japonais figurent parmi les meilleurs du monde. Ce mélange de whisky japonais est assemblé dans la ceinture verte au pied des Monts Yatsugatake et se caractérise par ses arômes fruités et fumés, sa belle structure ronde et sa longueur finale pour offrir un spiritueux de grande qualité !

PV* : 19,99€ - 70 CL - 40°



ENCORE DES BULLES

LES BIÈRES DE NOËL

Avec une agréable mousse blanche qui surmonte de joyeuses ribambelles de bulles, les bières de Noël sélectionnées par ALDI France apportent une touche de modernité aux repas de fêtes. Une boisson pétillante, définitivement tendance qui fait la part belle à Noël !

PV* : 2,19€ - 6X25 CL - 5,9°

LES ENTRÉES

Première assiette du repas, l'entrée ouvre bien souvent l'appétit ! Traditionnels ou plus originaux, terre ou mer, chauds ou froids... il n'y plus qu'à se laisser porter par les produits d'ALDI France.



SURPRISE SOUS LA COQUILLE LES ESCARGOTS DE BOURGOGNE

D'une belle grosseur, ces escargots de Bourgogne sont emblématiques de la cuisine française. Souvent discrets sur les tables, ils sont prisés pour leur chair tendre, traditionnellement cuisinés avec un beurre persillé. Une suggestion qui, contrairement à la réputation de ces gastéropodes, disparaît des assiettes plus vite qu'elle n'est arrivée.

PV* : 5,69€ - 178 G SOIT 24 PIÈCES



UNE ENTRÉE POUR RÉGNER LES BOUCHÉES À LA REINE

C'est LA charcuterie pâtissière traditionnelle made in France. Caractérisée par un gonflement aérien à la cuisson, sa pâte feuilletée croustillante renferme une béchamel généreuse et crémeuse pour une alliance riche en subtilité et gourmandise. Un plaisir régressif très festif !

PV* : 2,09 € - 300 G SOIT 2 PIÈCES



UNE FRAÎCHEUR INDÉMODABLE LE SAUMON FUMÉ - 8 TRANCHES

S'il y a bien un classique indémodable du menu de fêtes, c'est le saumon fumé. Élevé en Écosse et fumé au bois de hêtre, ce beau produit Label Rouge certifié ASC est à déguster sans modération !

PV* : 8,49€ - 300 G



LES PLATS DE RÉSISTANCE

Le festin se poursuit et nul besoin de faire un choix entre les accompagnements, c'est le moment d'avoir les yeux plus gros que le ventre : ALDI France propose des recettes soigneusement sélectionnées, pour le plaisir des papilles.



LE MEILLEUR DES GALLINACÉS LA POULARDE SEMI-DÉSOSSÉE FARCIE

Farcie au foie gras et raisins de Corinthe ou en version forestière, cette poularde cuisinée est le plat de Noël par nature. Une nouvelle icône ailée, appréciée pour sa chair blanche et tendre.

PV* : 9,99€ - ENTRE 1,6 KG ET 1,9 KG



L'ATTRAIT DU MAGRET LE MAGRET DE CANARD EN TRANCHES

Le magret de canard en tranches dont l'origine est certifiée Sud-Ouest, s'offre une place de choix parmi les entrées de fêtes incontournables. Filet de viande puissant en bouche, on le dispose en tranches fines, accompagné de pommes grenailles ou d'une sauce aux agrumes. Les papilles en raffolent et aucun porte-monnaie ne s'en désole.

PV* : 2,49€ - 90 G



LA TRADITION DU MARRON LES MARRONS ENTIERS

Habitué invétéré du réveillon, le marron s'impose comme l'accompagnement idéal de tous les menus de fin d'année. Et il y a de quoi en faire tout un plat ! Avec son goût entre la noisette et la pomme de terre et sa chair ferme, il fait le lien entre une belle volaille, une sauce crémeuse ou un jus savoureux et la légèreté de quelques légumes.

PV* : 3,85€ - 510 G



CLASSIQUE ET ICONIQUE LES POMMES DUCHESSE

Autre spécialité culinaire française, les pommes de terre duchesse sont souvent disputées. Une texture extérieure croustillante, un cœur tendre et une belle dorure... autant d'arguments qui n'ont de cesse de convaincre tous les membres de la famille. En forme de petites rosaces, elles décorent une assiette de fêtes en un tour de main.

PV* : 1,95€ - 1 KG



LES VINS

Aller rigoureusement à l'essentiel, c'est la particularité d'ALDI France ! L'enseigne qui a inventé le discount s'attache à sélectionner minutieusement ses produits et favorise la qualité à la quantité en maîtrisant le cahier des charges des produits en magasins.

Il en va donc de même pour le vin, qu'on préfère le rouge, le blanc ou le rosé !



LE SAINT DES VINS ROUGES

LE SAINT-ÉMILION GRAND CRU MILLÉSIME 2019

Vin à la jolie robe pourpre, aux arômes de framboise et de fruits des bois mûrs, ce Saint-Émilion offre une touche de vanille en arrière-bouche. C'est un grand vin qui a le mérite d'être dégusté tout au long du repas. Sa petite marque de fabrique ? Une longue note finale aux tanins agréablement structurés.

PV* : 9,99€ - 75 CL



LE ROI DES VINS BLANCS

LE MONBAZILLAC AOP MILLÉSIME 2019

Son apparence dorée et lumineuse ne passe pas inaperçue sur la table et son goût sucré empli de soleil font de lui le roi des vins blancs. Moelleux au nez d'ananas et d'abricot, il est tendre et tapisse la bouche. Avec une place de renom dans la cour de France des vins, il aime faire affaire avec les meilleurs desserts, mais pas que ! Un cru royal qui prend part aux repas de fêtes de toutes les chaumières.

PV* : 5,89€ - 75 CL

* Prix non définitifs

LANGOUSTES AU SABAYON DE CHAMPAGNE ALDI FRANCE

Facile • Préparation en 20 min
Cuisson 2 min

Ingrédients

6 demi-langoustes blanches cuites
EXCELLENCE®
20 cl de champagne VEUVE DURAND®
3 jaunes d'œufs SIMPLEMENT BON ET BIO®
1 c.c. de jus de citron
1 c.s. de court-bouillon
Aneth
Sel/poivre

La disponibilité de certains ingrédients est dépendante de la saisonnalité des produits en question.

Étape 1

Dans un saladier, versez le champagne, les jaunes d'œufs et le jus de citron, mélangez vivement à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.

Étape 2

Déposez le saladier dans une grande casserole au bain-marie, puis continuez de fouetter le mélange jusqu'à ce qu'il double de volume.

Étape 3

Versez le sabayon sur les langoustes précédemment décongelées et faites-les dorer deux min sous le grill du four.

Étape 4

Décorez d'aneth avant de servir.

Toutes ces recettes ont été réalisées uniquement avec les produits en vente dans les magasins ALDI France

HUÎTRES GRATINÉES AUX POMMES ALDI FRANCE

Facile • Préparation en 20 min
Cuisson 15 min

Ingrédients

24 huîtres
2 pommes
1 échalote
1/2 citron
20 g beurre Chantoiseau®
20 cl crème liquide entière Milsani®
Sel, poivre du moulin

La disponibilité de certains ingrédients est dépendante de la saisonnalité des produits en question.

Étape 1

Coupez 1 pomme en petits dés. Épluchez et ciselez très finement l'échalote.

Étape 2

Faites fondre le beurre dans une poêle et faites-y revenir l'échalote sans coloration pendant 5 min, puis ajoutez les dés de pomme et poursuivez la cuisson pendant 5 min. Réservez.

Étape 3

Coupez la moitié de la deuxième pomme en petits dés et l'autre moitié en fins bâtonnets et citronnez-les.

Étape 4

Ouvrez les huîtres, jetez l'eau, ajoutez un peu de crème liquide, salez et poivrez légèrement. Rangez-les dans un plat et faites-les gratiner 5 min sous le grill du four.

Étape 5

Sortez le plat du four, ajoutez les dés de pomme cuits et crus, et décorez avec les petits bâtonnets de pomme. Servez aussitôt.



Toutes ces recettes ont été réalisées uniquement avec les produits en vente dans les magasins ALDI France

CRÈME BRÛLÉE AU FOIE GRAS ET PAIN D'ÉPICES ALDI FRANCE

Pour 6 portions
Facile • Préparation en 20 min

Ingrédients

140 g de foie gras de canard entier du Gers EXCELLENCE®
3 jaunes d'oeufs SIMPLEMENT BON & BIO®
25 cl de crème liquide MILSANI®
1 pincée de 4 épices
2 c.s. de cassonade SIMPLEMENT BON & BIO®
2 tranches de pain d'épices EXCELLENCE®
Sel/poivre

La disponibilité de certains ingrédients est dépendante de la saisonnalité des produits en question.

Étape 1

Préchauffez le four à 120 °C.

Étape 2

Coupez le foie gras en petits dés et déposez-les dans un grand saladier.

Étape 3

Ajoutez les jaunes d'oeufs, la crème, les épices et assaisonnez. Mixez à l'aide d'un robot plongeant.

Étape 4

Passez ce mélange au chinois puis répartissez-le dans 6 petits ramequins. Enfourez pour 20 minutes.

Étape 5

Couvrez de film alimentaire et réfrigérez au moins deux heures.

Étape 6

Saupoudrez les crèmes de cassonade et faites-les caraméliser sous le grill du four ou au chalumeau.

Étape 7

Servez avec des mouillettes de pain d'épices toastées.



Toutes ces recettes ont été réalisées uniquement avec les produits en vente dans les magasins ALDI France

LES FROMAGES

Quel repas français et digne de ce nom ne comprend pas de fromage ? C'est la dernière pause salée avant le dessert, le trait d'union essentiel entre la volaille et la bûche. ALDI France s'attache à toujours proposer des produits responsables, de qualité et régionaux ! Et le fromage ne déroge pas à la règle. Voici une sélection de l'enseigne composée de spécialités fromagères certifiées et reconnues.



LA FINE FLEUR DES FROMAGES

BRILLAT SAVARIN AFFINÉ IGP

Fabriqué et affiné dans l'Yonne, ce fromage à pâte molle est considéré comme le foie gras des fromages. Très doux, il est deux à trois fois plus enrichi en crème que ses confrères. C'est LE fromage régressif, de sa pâte onctueuse qui fond sous la langue jusqu'à sa croûte fleurie, lactée et acidulée.

PV* : 2,69€ - 200 G



SANS DIRE MOT

BRIE DE MEAUX AOP

Ce fromage au lait cru est façonné dans l'est du bassin parisien. On le reconnaît par sa croûte fleurie et sa pâte molle, de couleur jaune paille. Les amateurs seront séduits par cette texture crémeuse et son goût fruité et doux. Une merveille certifiée Appellation d'Origine Protégée.

PV* : 1,99€ - 200 G

* Prix non définitifs



CHABICHOU CHOUCHOU

NEU CHABICHOU

Contrairement à son cousin plutôt plat qui aime le climat doux de la Loire, le Chabichou du Poitou apprécie la terre calcaire et s'impose par sa forme spécifique de petit tronc de cône dit "bonde". Avec sa pâte lisse, souple et moelleuse, plus il vieillit, plus son caractère se bonifie et de petits plis se dessinent sur sa croûte. Une spécialité que l'on accueille toujours volontiers sur un plateau de fromages de fêtes.

PV* : 2,79€ - 150 G



LES DESSERTS

Cerise sur le gâteau, place au dessert ! Apothéose d'un repas d'exception, les douceurs sucrées s'invitent à table et déchaînent les passions. Version glacée, briochée ou crémeuse, chocolatée, fruitée ou exotique : toutes les recettes sont les bienvenues pour achever en beauté ce ballet de plaisirs gustatifs.



DES BÛCHES DE COMPÉTITION

BÛCHE GLACÉE TROIS CHOCOLATS OU CRÈME BRÛLÉE

La bûche glacée trois chocolats ALDI France est un régal pour les petits comme les grands gourmands ! Et pour les invétérés de crèmes brûlées, ils pourront s'ils le souhaitent, en déguster dans une version glacée !

PV* : 2,99€ - 1 L SOIT 8 À 10 PARTS



SOUS LE SOLEIL DES TROPIQUES

BÛCHE FAÇON CITRON MERINGUÉ

Petite madeleine de Proust pour les convives en manque de vacances. Autour du sapin illuminé et d'un grand feu de cheminée, cette bûche citron-meringué acidulée est une carte postale ensoleillée. Un dessert apprécié pour son charisme, entre le croquant de la meringue et l'amertume du citron glacé.

PV* : 3,99€ - 1 L SOIT 8 À 10 PARTS



CLASSIQUE CHIC

BÛCHE GLACÉE VANILLE/FRUITS ROUGES OU FRUITS EXOTIQUES

Mi-figue mi-raisin au moment du choix du dessert ? Coupons la poire en deux avec cette bûche glacée vanille/fruites rouges qui satisfait tout le monde. Pour les hôtes audacieux, la version fruits exotiques fera son petit effet auprès des convives en quête de saveurs tropicales.

PV* : 3,99 € - 1 L SOIT 8 À 10 PARTS



UN DESSERT AL DENTE

PANETTONE

On passe la frontière alpine, soleil méditerranéen, drapeau vert blanc et rouge : bongiorno panettone. Cette brioche fourrée aux raisins secs fait partie des traditions de Noël de nos voisins italiens. Elle trône fièrement au centre de la table et se déguste avec rien de moins qu'un verre de champagne, per favore, et au petit-déjeuner.

PV* : 3,99€ - 1 KG



UNE DOUCEUR DIABLEMENT GOURMANDE

LES CHOCOLATS BELGES

Dans la culture gastronomique belge, il y a les frites, la bière et le chocolat. Pour le plaisir des palais sucrés, ALDI France a sélectionné un ballotin de chocolats de fabrication belge labelisé Rainforest. Un assortiment au pur beurre de cacao à offrir ou à s'offrir pour terminer les repas de fin d'année d'une note gourmande.

PV* : 2,99 € - 200 G



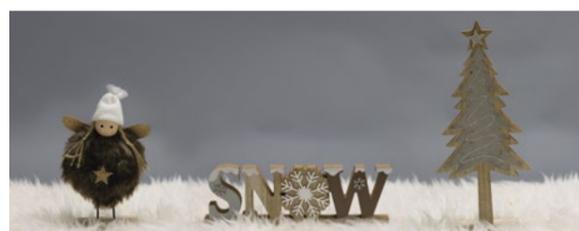
L'ART DE LA TABLE

L'ambiance de décembre ne serait rien sans un peu de décoration chaleureuse ! ALDI France permet à toutes les bourses de se faire plaisir et de trouver des idées de décoration. De la note épurée scandinave aux touches plus traditionnelles propres à cette période de l'année, il y en a pour tous les goûts ! De quoi créer une ambiance chaleureuse et lumineuse.



POUR RESTER BRANCHÉ BRANCHE DÉCOR NOËL À LED

Dans le sapin, au milieu de la table, au-dessus de la cheminée... la branche de Noël à LED ALDI France se pare d'une fonction essentielle : faire briller la soirée de réveillon. Ni une ni deux, on l'adopte car elle s'adapte à tous les intérieurs !



FAIRE FEU DE TOUT BOIS DÉCORATION DE NOËL EN BOIS

Sans langue de bois, voici une décoration hivernale et durable qui parachève le dressage de la table ou de la maison.



UN PETIT HAVRE DE PAIX VILLAGE DE NOËL LED

2, rue des nuages, Ville du Ciel : ce village de Noël à LED est une reproduction miniature et vintage d'un endroit enchanteur où il fait bon vivre. Une jolie mise en abyme pour recréer un cocon chaleureux à l'intérieur de son foyer.



UN MONDE FANTASTIQUE LE LUTIN DE NOËL

Ce lutin occupe une place de choix. Il faut le voir pour le croire : cette petite créature ravivera les souvenirs d'enfance des grands et suscitera l'imagination des plus petits.



BRILLER DE MILLE FEUX LES VERRES À BORDS DORÉS

L'ère de la collection de verres à moutarde illustrés est terminée. Les enfants devenus grands, les grands ayant à leur tour des enfants, le service de table se modernise avec des verres à bords dorés pour une touche raffinée et festive.



CARAFER ET C'EST PRÊT ! LA CARAFE À DÉCANTER

Scénario classique : le plateau de fromages arrive sur la table et le vin n'a encore pas été chambré. La solution pratique ? La carafe à décanter d'ALDI France. Elle s'offre ainsi au plus raisonnable des porte-monnaie. Parce que la dégustation du vin est sacrée.

CONTINUER À FAIRE PÉTILLER LA SOIRÉE LE SEAU À CHAMPAGNE

Le champagne est bien frais, le bouchon envolé, les invités trinquent à la joie de se retrouver. La dernière bouteille ouverte est encore à demi pleine, l'étiquette humide de fraîcheur. Dans une atmosphère conviviale au coin du feu, le champagne se réchauffe. C'est le moment de penser au seau à champagne d'ALDI France, accessible à tous les budgets.



CONTACTS MÉDIAS :
MONET+ASSOCIÉS
01 45 63 12 43

Camille Carpentier – camille@monet-rp.com
Lucie Breton – lb@monet-rp.com
Carole-Anne Beauchamp – cab@monet-rp.com

