



---

# NOËL 2022

DOSSIER DE PRESSE

---



---

## ÉDITO

---



### La magie des fêtes chez ALDI France, c'est la qualité au meilleur prix !

Les fêtes de fin d'année, c'est sacré ! Une occasion pour les Français de faire place au partage, à la générosité ou encore à la convivialité de ces précieux moments. À l'heure où le pouvoir d'achat rythme le quotidien des ménages, ALDI France réaffirme plus que jamais sa promesse de proposer aux consommateurs la meilleure qualité de produits, sans qu'ils aient à composer avec leur budget, notamment en période de fêtes !

À Noël et au Nouvel An, la tradition veut que l'on consomme sans modération. Et pour les nouveaux consommateurs ALDI, cela signifie se faire plaisir et concocter un menu généreux et au meilleur prix. Tous demeurent attentifs à la provenance des produits, à leur saisonnalité et à leur qualité. Avec ALDI, chacun se fait une joie de consommer responsable et toujours au meilleur prix. Que l'on soit deux, quatre ou beaucoup plus autour de la table, place donc aux mets d'exception, à une jolie décoration et à de belles idées cadeaux !



# Pour deux, pour quatre ou beaucoup plus...

En cette fin d'année, toutes les papilles sont à la fête avec ALDI, et tous les scénarios sont à réinventer avec générosité. Il suffit de quelques bons produits aux meilleurs prix pour que le bonheur s'invite dans les foyers. Avec ALDI, quand on aime, plus besoin de compter !





# UN JOYEUX NOËL *en tête à tête !*

*INTIME ET RAFFINÉ,  
DÉLICIEUSEMENT GOURMAND*

AUTOUR D'UNE BOUTEILLE DE CHAMPAGNE ET DE MULTIPLES METS,  
LES AMOUREUX D'EXCELLENCE ET DE RAFFINEMENT SONT COMBLÉS.

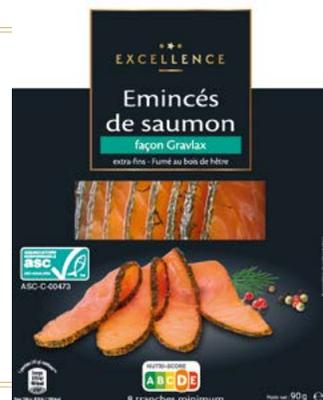


## SAUMON FAÇON GRAVLAX

**LE MEILLEUR DES PAYS NORDIQUES**

De beaux émincés de saumon marinés longuement dans du sel, des épices, du sucre, du poivre et de l'aneth puis fumés au bois de hêtre. Une spécialité traditionnelle scandinave incontournable de vos tables de fêtes.

PV\* : 3,99€ - 90 G



## FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT AU TORCHON IGP DU GERS

**DOUCEUR ET CARACTÈRE**

Un foie gras de canard préparé dans les règles de l'art, à déguster sur un pain toasté, une tranche de brioche ou encore du pain d'épices. Pour une expérience sucrée/salée, vous pourrez le préparer en entrée accompagné de fruits frais.

PV\* : 11,99 € - 240 G



## CONFIT DE FIGUES OU D'OIGNONS

**IDÉAL AVEC LE FOIE GRAS**

Des délicieux confits qui sauront relever toute l'onctuosité du foie gras.

PV\* : 1,29 € - 150 G



## MÉDAILLONS DE FOIE GRAS DE CANARD

**POUR UNE ENTRÉE DÉLICATE**

Les saveurs de ces médaillons de foie gras du Sud-Ouest se marieront à merveille avec un confit d'oignons aux épices : une entrée idéale pour un élégant dîner en tête à tête.

PV\* : 4,49 € - 2 x 40 G



## BÛCHETTES GLACÉES

**TENTATIONS MULTIPLES**

Qui sait où peut nous entraîner la gourmandise ?  
Sous la glace, le plaisir est toujours au rendez-vous.

PV\* : 2,99 € - 441 G





## SUCETTES AU CHOCOLAT AU LAIT

PLAISIR PARTAGÉ

C'est si bon parfois de retomber en enfance  
et de partager avec son amoureux ou son amoureuse  
la même sucette au chocolat.

PV\* : 1,09 € - 10 x 15 G



## CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS

L'ÉLÉGANCE DU PINOT NOIR\*\*

Un champagne joliment fruité,  
marqué par les saveurs caractéristiques du pinot noir.  
Élégant, intense et complexe.

PV\* : 15,99 € - 75 cl

## MONBAZILLAC AOP

LE PARTENAIRE DES DOUCES NUITS\*\*

Lors d'un dîner en tête à tête,  
ce vin doux et moelleux s'apprécie  
avec modération et une belle tranche  
de foie gras !

PV\* : 5,99 € - 75 cl







# UN JOYEUX NOËL *à quatre*



**TRADITIONNEL  
ET SURPRENANT À LA FOIS...**

EN FAMILLE, PARENTS ET ENFANTS SE RÉGALERONT AU RÉVEILLON  
DE PLATS INCONTOURNABLES, ACCOMPAGNÉS, POUR LES PLUS GRANDS,  
DES MEILLEURS CRUS DE LOIRE ET DE BORDEAUX.



## BOUDINS BLANCS À LA TRUFFE DE LA SAINT JEAN 1,1%

**NOËL EN NOIR ET BLANC**

Une recette traditionnelle des fêtes de fin d'année associée  
à un met d'exception. Ce puissant mariage de saveurs  
saura réjouir vos papilles pour plonger dans vos Noëls d'antan.

**PV\* : 2,95 € - 375 G (3 x 125 G)**



## HUILE DE TRUFFE PARTICULIÈREMENT RECOMMANDÉE AVEC LE HOMARD

Rien de tel qu'une huile d'olive vierge  
extra à l'arôme naturel de truffe  
pour sublimer vos repas  
de fin d'année.

**PV\* : 3,59 € - 250 ml**

## BÛCHE GLACÉE FAÇON ROCHER LE CHOC DU PRALINÉ

Un astucieux mariage de glaces  
au chocolat et à la noisette  
pour une sensation pralinée intense.  
Un dessert à la fois croquant et fondant.

**PV\* : 4,69 € - 612 G**



## CŒUR DE PAIN D'ÉPICES PETITE GOURMANDISE RÉCONFORTANTE

Le pain d'épices est un incontournable  
des fêtes de fin d'année.  
On en savoure ici la meilleure partie,  
à savoir le cœur, ultra tendre et moelleux.

**PV\* : 1,89 € - 300 G**



## CHAPON FERMIER LABEL ROUGE

UNE VOLAILLE TOUT EN FINESSE

Ce chapon de fête d'environ 3 kg, tendre et savoureux, est estampillé Label Rouge, ce qui garantit sa qualité supérieure.

PV\* : 9,99/kg - La pièce d'environ 3 kg, prête à cuire



## SAINT-MARCELLIN IGP COUPELLE

UN CRÉMEUX INCOMPARABLE

Un petit fromage crémeux à cœur, en provenance directe du Vercors, proposé ici dans sa coupelle traditionnelle en grès.

PV\* : 1,49 € - 80 G

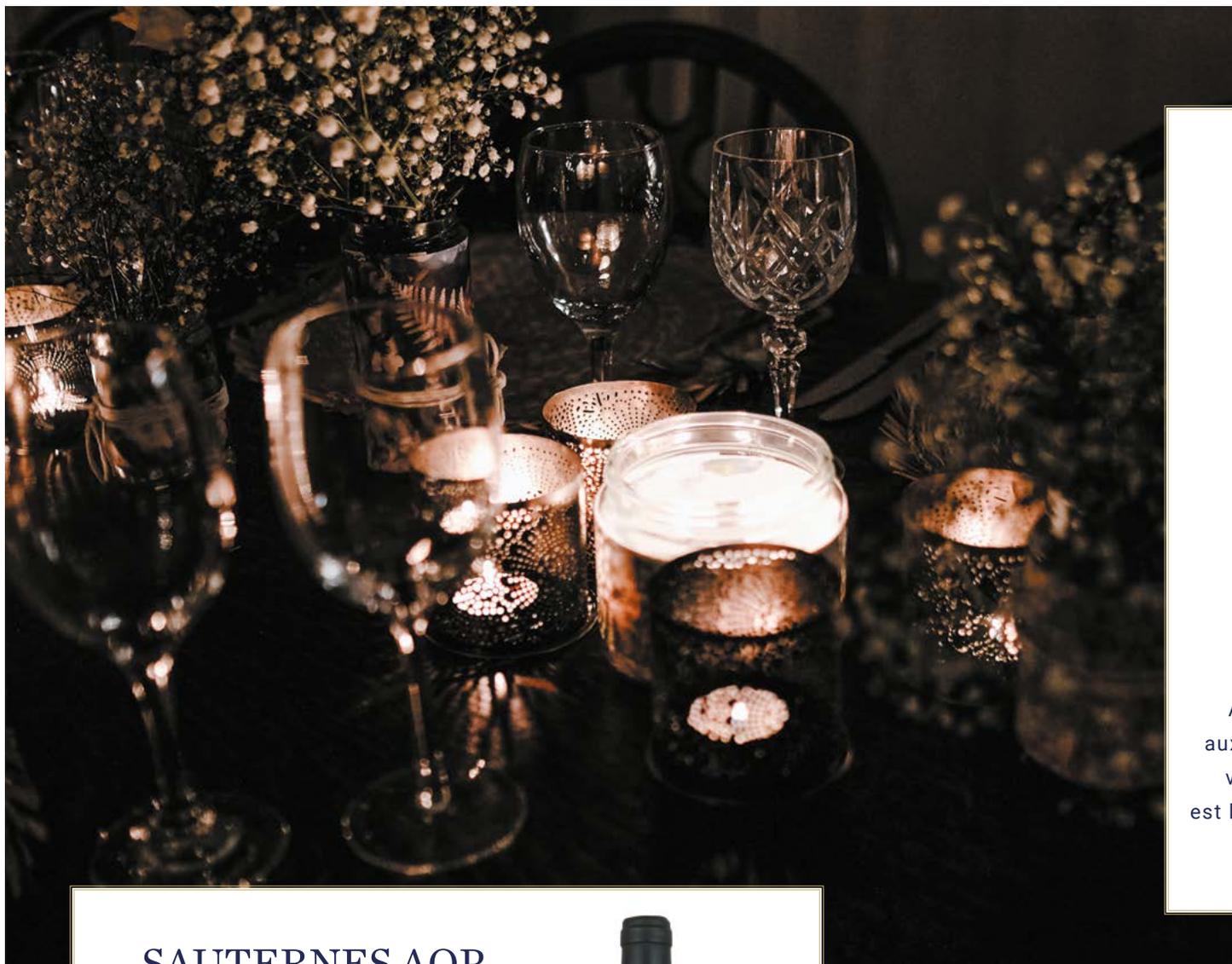
## PONT-L'ÉVÊQUE AOP

UN VRAI DUR AU CŒUR TENDRE

Ce fromage au lait de vache, à la croûte fine et fleurie, a hérité du caractère de sa région d'origine, la Normandie.

PV\* : 2,35 € - 220 G





## SAUTERNES AOP

ÉLÉGANTE ET CAPTIVANT\*\*

Vin blanc doux et liquoreux, ce Sauternes se distingue par sa longueur en bouche exceptionnelle et son bouquet complexe d'arômes de fruits : amande, coing, mangue, ananas, pêche rôtie, abricot sec et fruit de la passion.

PV\* : 9,99 € - 75 cl



## RIESLING AOP

UN PETIT TOUR EN ALSACE\*\*

Avec son nez d'une grande finesse, aux subtils arômes fruités, et sa grande vivacité en bouche, ce Riesling AOC est l'invité de choix des plus belles tables.

PV\* : 4,99 € - 75 cl

## POUILLY-FUMÉ AOP

MINÉRAL ET PARFUMÉ\*\*

Un cru 100 % sauvignon, typique des rives de la Loire avec son inimitable arôme minéral de silex, auquel il doit son qualificatif de « fumé ».

PV\* : 9,99 € - 75 cl



## CHAMPAGNE BRUT 1<sup>ER</sup> CRU MILLESIME 2016

GÉNÉREUSEMENT FRUITÉ\*\*

Nez intense, bouche équilibrée et fraîche, ce champagne brut 1<sup>er</sup> cru accompagnera les convives tout au long du repas.

PV\* : 16,99 € - 75 cl





# UN MAGNIFIQUE BUFFET DE NOËL POUR SE FAIRE

*plaisir à volonté*

**GÉNÉREUX,  
OULENT ET CONVIVIAL...**

POUR SATISFAIRE LES APPÉTITS DES GRANDES FAMILLES  
ET DES TRIBUS D'AMIS, RIEN DE TEL QU'UN INCROYABLE BUFFET  
SUR LEQUEL S'ACCUMULENT LES METS DE CHOIX, LES FROMAGES  
ET LES DESSERTS. QUAND IL N'Y EN A PLUS, IL Y EN A ENCORE...

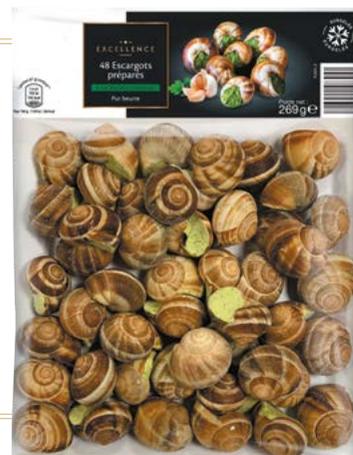
## SAUMON FUMÉ AU BOIS DE HÊTRE

**LE MET QUI MET TOUT LE MONDE D'ACCORD**

Il s'agit sans aucun doute du poisson de fin d'année par «Excellence».

Le saumon s'apprécie ici dans sa version délicatement fumée.  
Nous vous recommandons de le sublimer avec un simple zeste  
de citron frais ou, en entrée, pour une mise en bouche raffinée.

**PV\* : 9,99 € - 300 G (8 tranches)**



## ESCARGOTS

**LA TRADITION GOURMANDE**

Cette spécialité typiquement française est une habituée  
des tables de fêtes. Les escargots sont ici délicieusement  
farcis avec un mélange d'échalote, de beurre,  
d'ail et de persil, pour respecter la tradition.

**PV\* : 7,19 € - X 48 (269 G)**

## COMTÉ AOP 15 MOIS

**UN FRUITÉ INCOMPARABLE**

Son goût nous dévoile sa diversité aromatique, son délicieux fruité  
et ses notes légèrement torrifiées. Ce Comté AOP vous surprendra  
par ses saveurs uniques et inoubliables à votre palais.

**PV\* : 3,89 € - 200 G**



## PANETTONE

**MAMMA MIA, UN DÉLICE !**

Ce gâteau de fête traditionnel italien,  
riche en raisins secs et en écorces  
d'oranges confites, ne se trouve  
qu'au moment des fêtes :  
c'est donc le moment d'en profiter !

**PV\* : 4,99 € - 1 kg**

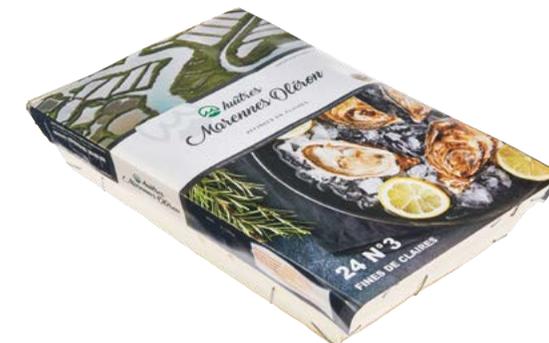
## HUÎTRES MARENNES D'OLÉRON N°3

**UNE DÉGUSTATION TOUT EN FINESSE**

La star des étales de Noël sort de sa coquille  
pour habiller les plus belles tables  
et combler les convives.

Les puristes les apprécieront relevées  
d'un simple trait de citron.

**PV\* : 11,99 € - La bourriche de 2 kg.  
24 pièces minimum**





## MARRONS GLACÉS

POUR CONCLURE LES FÊTES EN BEAUTÉ

Servis avec un café ou thé aux épices, ces friandises de Noël se révèlent le meilleur moyen de conclure en douceur un moment festif.

PV\* : 5,99 € - 300 G

## PÈRE NOËL AU CHOCOLAT AU LAIT

LES ENFANTS AUSSI SONT À LA FÊTE !

Les petits gourmands ne feront qu'une bouchée de ce Père-Noël, à la fois tendre et croquant.

PV\* : 1.39€ - 200 G



## BIÈRE DE NOËL

UNE NOTE D'ÉPICES À L'APÉRITIF\*\*

Parce que les bulles pendant les fêtes ne se limitent pas au champagne, cette bière de Noël aux saveurs subtilement épicées, saura se faire mousser à l'apéritif.

PV\* : 3,09 € - 75 cl (6,4° d'alcool)





## PINOT GRIS ALSACE GRAND CRU AOP

**GOURMAND ET CHARNU\*\***

Un vin ample et charnu, qui développe des notes fumées typiques et des arômes gourmands d'abricot, de miel et de pain d'épices.

PV\* : 8,99 € - 75 cl



## SAINT-ESTÈPHE AOC

**SOLIDE ET PROFOND\*\***

Le cabernet apporte à ce vin des notes florales, tandis que le merlot lui prête ses arômes de violette.

La structure de ce Saint-Estèphe se fait ainsi profonde avec une belle longueur en bouche.

PV\* : 8,99 € - 75 cl



## CHABLIS AOP

**UN VIN MARQUÉ PAR SON TERRITOIRE\*\***

Ce vin d'Appellation d'Origine Contrôlée (AOP) est produit exclusivement en Bourgogne, sur une zone délimitée, où il puise sa minéralité.

PV\* : 16,49 € - 75 cl



## MÉDOC CRU BOURGEOIS AOC

**PUISSANCE ET RONDEUR\*\***

Un vin puissant et corsé aux arômes gourmands de confiture et de cacao, auxquels s'ajoutent quelques pointes d'épices, de réglisse et de sous-bois.

PV\* : 7,99 € - 75 cl



## VOUVRAY BRUT AOP

**DES BULLES AU MEILLEUR PRIX\*\***

Un chenin de Touraine aux bulles fines, à la robe jaune clair teintée de reflets verts aux notes d'amande, de fruits secs et exotiques.

PV\* : 4,99 € - 75 cl



## BERGERAC AOC

**UN VIN AROMATIQUE ET LÉGER\*\***

Avec sa robe rouge franche et brillante, ce vin n'est pas sans rappeler celle d'un personnage très attendu le 24 décembre au soir.

PV\* : 2,95€ la bouteille - 6 x 75 cl



Photo by Todd Trapani on Unsplash

DES  
RECETTES  
DE CHEF  
*pour les fêtes*

## HUÎTRES AU SABAYON DE PROSECCO



DIFFICULTÉ ● Moyen

PRÉPARATION ● 25 min

CUISSON ● 2 min

- 4 portions
- 12 huîtres
- 20 cl de Prosecco Balaturi®
- 5 jaunes d'œufs
- 1 c.s. de crème fraîche épaisse
- 100 g d'œufs de lompe EXCELLENCE®
- Quelques brins d'aneth
- Sel et poivre

**ETAPE 1**

Ouvrir les huîtres et récupérer leur eau, la filtrer avant de la placer dans une casserole.

**ETAPE 2**

Faire frémir et y plonger les huîtres 30 secondes, les égoutter tout en gardant l'eau des huîtres puis réserver.

**ETAPE 3**

Ajouter le prosecco à l'eau des huîtres, saler, poivrer, puis porter à ébullition et laisser réduire 3 min puis retirer du feu.

**ETAPE 4**

Dans une autre casserole, fouetter les jaunes d'œufs jusqu'à ce qu'ils soient mousseux, puis ajouter le mélange eau des huîtres/prosecco en mince filet sans cesser de fouetter.

**ETAPE 5**

Cuire 3 min à feu doux tout en fouettant, puis ajouter la crème fraîche sans cesser de fouetter, cuire quelques secondes puis retirer du feu.

**ETAPE 6**

Allumer le four sur grill. Placer les huîtres dans chaque coquille puis les recouvrir avec le sabayon. Enfourner le plat et faire dorer 2 min.

**ETAPE 7**

Dresser dans chaque assiette les huîtres et déposer une cuillère d'œufs de lompe dessus ainsi qu'un brin d'aneth. Servir.

**BONNE DÉGUSTATION !**

## DINDE RÔTIE ET POMMES AU FOUR



DIFFICULTÉ ● Facile

PRÉPARATION ● 20 min

CUISSON ● 1h30

- 1 dinde EXCELLENCE®
- 6 pommes
- 4 gousses d'ail
- 1 bouteille huile d'olive SIMPLEMENT BON & BIO®
- 2 oignons
- Sel et poivre

### ETAPE 1

Sortir la dinde du frigo, 1h30 avant la cuisson.

### ETAPE 2

Préchauffer le four à 200°C (Th.6/7)

### ETAPE 3

Dans un plat allant au four, verser un filet d'huile d'olive dans le fond.

### ETAPE 4

Frotter la viande avec une gousse d'ail. Puis masser l'ensemble de la dinde avec le beurre ramolli, en veillant à en mettre également sous la peau.

### ETAPE 5

Saler et poivrer et parsemer de romarin.

### ETAPE 6

Déposer la dinde dans le plat. Répartir les gousses d'ail et verser un verre d'eau dans le fond du plat.

### ETAPE 7

Enfourner pendant 1h et arroser régulièrement la volaille avec son jus de cuisson.

### ETAPE 8

Si la dinde colore trop à la fin de la cuisson, recouvrir de papier cuisson.

### ETAPE 9

Éplucher et vider les pommes.

### ETAPE 10

Les placer dans un plat allant au four, puis les piquez avec une fourchette.

### ETAPE 10

Verser un verre d'eau au fond du plat. Et enfourner pendant 30 min.

**BONNE DÉGUSTATION !**

## PAVLOVA DE NOËL



DIFFICULTÉ ● Facile

PRÉPARATION ● 30 min

CUISSON ● 60 min

8 Portions

- 8 blancs d'œufs Picota®
- 300 g sucre extra-fin Sucandise®
- 1 c.s. jus de citron
- 1 c.s. féculé de maïs
- 2 c.s. cacao non sucré
- 30 cl crème liquide entière Milsani®
- 100 g bigarreaux confits Excellence®
- 100 g lamelles d'oranges confites Excellence®
- 100 g chocolat noir Scholetta®
- 3 c.s. sucre glace

### ETAPE 1

Préchauffer le four à 120 °C.

### ETAPE 2

Monter les blancs en neige, puis ajouter le sucre en trois fois. Continuer de battre pour obtenir une meringue ferme et brillante.

Diluer la féculé de maïs dans le jus de citron et incorporer délicatement à la meringue.

Tamiser le cacao sur la meringue, mélanger rapidement en laissant des stries apparentes.

### ETAPE 3

Sur une plaque couverte de papier sulfurisé, former 2 cercles de 18 cm et 16 cm de diamètre environ. Creuser légèrement au centre.

### ETAPE 4

Enfourner et faire cuire 1 heure.

**BONNE DÉGUSTATION !**



# TABLE & DÉCO

## L'ambiance est à la fête et au meilleur prix !

Que serait Noël sans son traditionnel sapin, sans ses décorations et ses lumières ? Et surtout, que serait un repas de fête, sans une belle table bien dressée ? Avec les décorations ALDI, une atmosphère de fête s'empare de la maison !





# UNE MAGNIFIQUE TABLE *de Noël*



*UNE MISE EN SCÈNE  
QUI OUVRE L'APPÉTIT*

QUI SAIT OÙ NOUS MÈNERA CETTE ANNÉE NOTRE CHEMIN DE TABLE ?  
TOUTES LES AUDACES SONT PERMISES  
POUR ÉMERVEILLER ET SURPRENDRE LES CONVIVES.



## VERRES DOUBLE PAROI

**MALIN !**

Ces verres sont parfaits  
pour se réchauffer sans se brûler  
avec un bon vin chaud  
ou un thé de Noël aux épices.

**PV\* : 8,99 € - x 6**

## MOULIN ÉLECTRIQUE SEL/POIVRE

**ÉLÉGANT ET PRATIQUE**

Fini les moulins mécaniques  
qui s'enrayent au-dessus de l'assiette.  
Avec ce modèle, une simple pression suffit  
pour relever les plats avec la juste dose.

**PV\* : 8,99 €**



## PLAT ÉTOILE EN VERRE

**EFFET WAOUH GARANTI**

Pour donner de l'éclat à nos plats de fête,  
évitons les platitudes grâce à ce plat qui,  
à coup sûr, saura accrocher les regards.

**PV\* : 13,99 €**



## CHEMIN DE TABLE NOËL

**EN ROUTE POUR LE RÉVEILLON !**

Déroulé bien à plat, ce chemin de table donnera  
aussitôt du relief aux plus belles tables,  
mettant en valeur la décoration de fête.

**PV\* : 2,49 €**

## VERRES À CHAMPAGNE

**PIÈGES À BULLES**

Des verres que l'on tiendra par le pied  
pour ne pas réchauffer le champagne  
et dans lesquels on prendra plaisir  
à regarder les bulles remonter  
le long de la paroi.

**PV\* : 8,99 € - x 6**



## CASSE-NOISETTE

**TOUT LE MONDE CRAQUE !**

Rien de mieux qu'une décoration de Noël  
tirée de l'Opéra Casse-Noisette pour embellir  
son intérieur en ces fêtes de fin d'année.

**PV\* : 12,99 €**

# LE SAPIN de Noël

## VÉRITABLE STAR DE NOËL

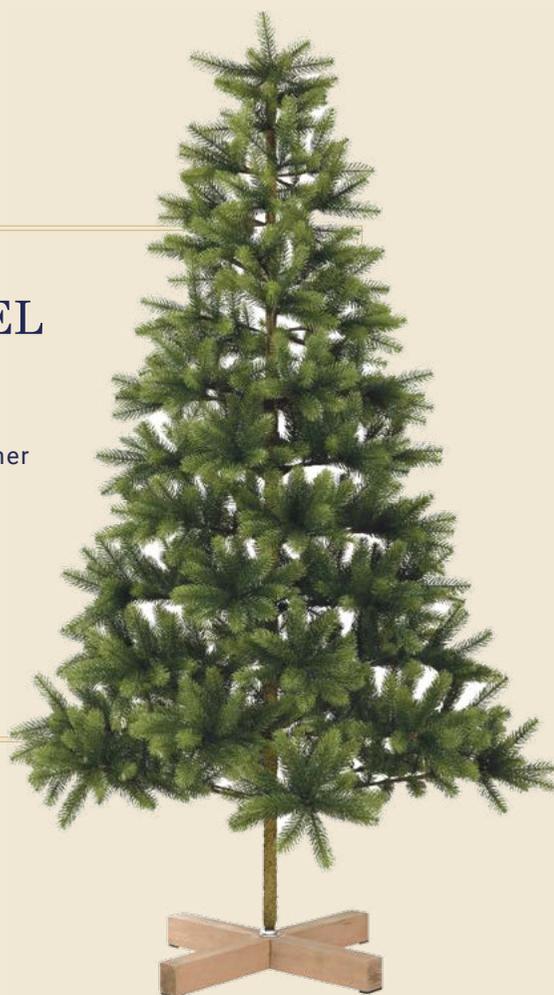
LE SAPIN NE SE DÉMODE PAS, MAIS ÉVOLUE, TOUT COMME SES DÉCORATIONS.  
LES SYMBOLES DEMEURENT, MAIS DE NOUVEAUX MATÉRIAUX  
ET DESIGNS FONT LEUR APPARITION  
POUR LE BONHEUR DES PETITS COMME DES GRANDS ENFANTS.

### SAPIN ARTIFICIEL

#### LE RÉFLEXE ÉCOLO

Pourquoi sacrifier un arbre,  
quand, en plus, on peut s'épargner  
le balayage des aiguilles ?  
Une année après l'autre,  
ce sapin se réinvente  
au gré de sa décoration.

PV\* : 79,99 €

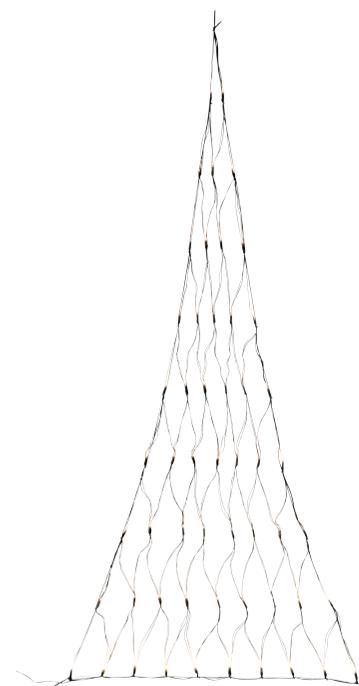


### SAPIN LUMINEUX À SUSPENDRE

#### QUE LA LUMIÈRE SOIT !

C'est maintenant devenu une tradition :  
au moment de Noël, les façades  
des maisons s'illuminent et, dans les cours  
et jardins, les sapins brillent.

PV\* : 9,99 €



## DÉCORATIONS DE NOËL EN FEUTRE

SACRÉS PETITS BONSHOMMES !

On a envie de mettre ces décorations partout, au nez et à la barbe de tout le monde !

PV\* : 2,99 €



## BOULES LUMINEUSES EN VERRE

FINI LES BOUGIES

Pour illuminer son sapin, ces boules à LED sont idéales ! Avec elles, féerie et sécurité sont garanties !

PV\* : 24,99 €



## DÉCORATIONS EN BOIS

LA MAGIE ÉCORESPONSABLE

Tout le monde le sait, le père Noël et ses lutins vivent au fond des bois : d'où le caractère très authentique de ces décorations.

PV\* : 3,99 €



## SAPIN DE NOËL EN BOIS

UNE DÉCO QUI ACCROCHE !

Des petits panneaux à suspendre partout, histoire de signaler à tout le monde que, oui, c'est bientôt Noël !

PV\* : 10,99 €

## LUTIN DE NOËL

TURLUTUTU, CHAPEAU POINTU !

Avec son grand chapeau pointu, ce lutin de Noël ne passe pas inaperçu.

PV\* : 14,99 €



# AMBIANCE DE La maison !



## UN DÉCOR ENCHANTEUR

QUI SE COMPOSE PAR PETITES TOUCHES, AU GRÉ DE SES ENVIES. QUELQUES ÉLÉMENTS DEMEURENT CEPENDANT ESSENTIELS : UNE CERTAINE PROFUSION, DES OMBRES ET DES LUMIÈRES, SANS OUBLIER UN PEU DE MAGIE.

## VASES DE FIN D'ANNÉE

DITES-LE AVEC DES FLEURS

Pour faire éclore des fleurs un peu partout, autour des invités : un peu, beaucoup, passionnément.

PV\* : 9,99 €



## BOUGEOIR EN METAL

ENTRETENIR LA FLAMME

L'incontournable accessoire des réveillons en tête-à-tête, idéal également pour faire rayonner les grandes tablées.

PV\* : 9,99 €





## MIROIR

### QU'Y A-T-IL DE L'AUTRE CÔTÉ ?

Ce miroir en métal apportera une touche de lumière supplémentaire, de la profondeur et du mystère, pour une ambiance cosy. Ce miroir possède de multiples facettes.

PV\* : 16,99 €



## LAMPE DE TABLE

### OMBRE ET LUMIÈRE

Tout est une question d'ambiance et il suffit parfois d'une douce lumière indirecte pour adoucir les ombres et favoriser la convivialité.

PV\* : 12,99 €



## TABLE D'APPOINT 3 NIVEAUX

### POUR DES APÉROS XXL

Avec cette table d'appoint, les toasts et amuse-bouche trouvent toujours une place !

PV\* : 34,99 €



# SÉLECTION DE CADEAUX

## Le plaisir de faire plaisir !

Cette année, tout le monde est joyeux au pied du sapin. Chez ALDI, il y en a vraiment pour tous les budgets et, surtout, pour tous les goûts. Le père Noël se montre forcément généreux quand ils trouvent ses cadeaux aux meilleurs prix !





# POUR LES *tout petits*

*FAIT POUR DURER...*

CETTE ANNÉE, LA TENDANCE EST AUX JOUETS EN BOIS :  
DES CADEAUX FAITS POUR DURER,  
À LA FOIS ÉCORESPONSABLES ET ULTRA-RÉSISTANTS.



**MOINS DE 10 €**



## JEU ÉDUCATIF ANIMAUX EN BOIS

**SES PREMIERS AMIS**

Avec eux, l'enfant apprend à coordonner  
ses premiers gestes tout en apprenant  
le nom des animaux.

PV\* : 9,99 €

## CUBE DE MOTRICITÉ FINE BOIS

**MOTRICITÉ ET DEXTÉRITÉ**

Coordination de l'œil et de la main,  
motricité et dextérité : c'est fou ce que  
l'on peut apprendre en s'amusant.

PV\* : 9,99 €



**MOINS DE 20 €**



## ORDINATEUR EN BOIS

**SON PREMIER PC**

Un clavier ludique,  
un écran magnétique :  
il n'en faut pas plus pour  
exercer sa mémoire vive.

PV\* : 14,99 €

## POUPON LAURA

**ELLE PARLE !**

Comme un vrai bébé,  
Laura prononce ses premiers  
mots : maman, dada...  
Et, au moment de dormir,  
le poupon ferme les yeux  
pour accompagner les enfants  
dans leur sommeil.

PV\* : 14,99 €



## COFFRE DE JEU EN BOIS

**MYSTÈRE, MYSTÈRE**

Que se passe-t-il dans ce coffre  
une fois refermé ?  
Le mystère reste entier.

PV\* : 19,99 €



MOINS DE 40 €

## SUPERMARCHÉ ET THÉÂTRE EN BOIS

TOUS EN SCÈNE !

Quand le décor est planté,  
place à l'imagination  
et à des heures de jeu.

PV\* : 34,99 €



## DRAISIENNE EN BOIS

SON PREMIER VÉLO

Pour avancer, nul besoin de pédaler,  
il suffit de faire marcher ses pieds !  
Une façon rigolote de se déplacer  
et de gagner en motricité.

PV\* : 34,99 €



# POUR LES Geeks

TOUJOURS CONNECTÉS

VOICI UNE SÉLECTION ALDI QUI PLAIRA À TOUS CEUX  
QUI ONT DÉJÀ UN MONDE D'AVANCE ET SAVENT TIRER  
LE MEILLEUR DE LA TECHNOLOGIE.

MOINS DE 20 €

## MONTRE CONNECTÉE PP

TRÈS INTELLIGENTE

Elle suit avec intelligence l'activité physique  
et la pratique sportive de son propriétaire,  
pour lui permettre de garder  
un œil sur sa santé.

PV\* : 19,99 €



## CASQUE GAMING LED RGB

IMMERSION TOTALE

C'est l'accessoire indispensable  
des gamers qui garantit  
une immersion totale,  
mais optimise également  
la concentration.

PV\* : 19,99 €



MOINS DE 40 €



## ÉCOUTEURS SANS FIL EARBUDS

SPORTIF

Écouter sa musique sans fil,  
c'est tellement plus pratique pour  
se sentir libre de ses mouvements.

PV\* : 39,99 €

MOINS DE 100 €

## KIT GAMING ALDI PC PREMIUM

UNE PRÉCISION CHIRURGICALE

Un kit clavier rétroéclairé, avec sa souris  
et son tapis, taillé pour toutes  
les aventures et un usage intensif.

PV\* : 99,99 €



POUR  
LES  
*plus grands*



## LE RETOUR DU PÈRE NOËL

ÇA FAIT QUELQUES ANNÉES QU'ON Y CROIT PLUS.  
CE QUI NE NOUS EMPÊCHE PAS D'ATTENDRE TOUJOURS  
IMPATIEMMENT NOTRE CADEAU SOUS LE SAPIN !

MOINS DE 60 €



## PLATINE VINYLE RÉTRO

DU BON SON

Qui n'a jamais rêvé de retrouver  
le son de sa jeunesse ?  
Dès que le diamant attaque  
le microsillon, la magie opère...

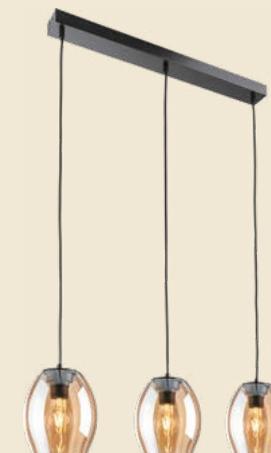
PV\* : 59,99 €

## LUSTRE EN VERRE

LE PLUS BEAU DES PENDENTIFS

Pour celles et ceux qui aiment  
tout ce qui brille,  
cette parure lumineuse  
sera un cadeau vraiment  
original et apprécié.

PV\* : 59,99 €



## SCOTCH WHISKY SINGLE MALT SPEYSIDE 10 ANS

POUR LES CONNAISSEURS\*\*

Un whisky d'exception qui allie merveilleusement  
la vanille et les notes de fruits rouges.  
Adoré des amateurs de single malt, notre expression  
douce et fruitée est un whisky qui se savoure.

PV\* : 19,99€ - 70 cl



## POUR LES GOURMETS CONNECTÉS

### ROBOT CUISINE WIFI

IL SAIT TOUT FAIRE

Mélanger, pétrir, mixer, cuire, hacher, battre,  
peser et même rapper les aliments !

Ce robot inclus un guidage pas à pas  
de 300 recettes savoureuses et, grâce au wifi,  
garantit les dernières mises à jour système  
ainsi que l'ajout de nouvelles recettes.

PV\* : à venir



LISTE DES MAGASINS DISPONIBLE SUR  
[www.aldi.fr](http://www.aldi.fr)

#### À PROPOS DE ALDI FRANCE

ALDI est présent en France depuis 1988. Les 1 300 magasins actuels sont pilotés par 13 sociétés régionales. Ces sociétés emploient plus de 16 000 personnes, dont 90 % ont un contrat de travail à durée indéterminée. ALDI Nord fait partie des acteurs majeurs du marché de la grande distribution à l'international. L'inventeur du discount, représenté dans neuf pays européens, s'engage à aller à l'essentiel pour offrir chaque jour à ses clients la meilleure qualité au meilleur prix. La clé du succès durable d'ALDI Nord repose sur sa présence en Europe qui rassemble plus de 80 000 employés présents à travers l'Allemagne, la Belgique, le Danemark, la France, le Luxembourg, les Pays-Bas, la Pologne, le Portugal et l'Espagne.

## CONTACTS MÉDIAS

ØConnection

Lorry David

ldavid@oconnection.fr – 06 22 89 24 02

Blandine Dabrowski

bdabrowski@oconnection.fr – 06 61 55 04 99

ALDI France

contact.presse@aldi.fr

