

bofrost*



**Un Noël
en famille !**

Du 4 novembre
au 23 décembre 2025



SOMMAIRE



Noël, le goût du partage

À Noël, les cœurs se rapprochent et les rires résonnent autour de grandes tablées. C'est l'occasion idéale de se retrouver, en famille ou entre amis, pour célébrer ce qui compte vraiment : le plaisir d'être ensemble, et celui de partager.

Dans ce catalogue, vous découvrirez une sélection gourmande pensée pour toutes les envies et toutes les occasions. Des douceurs sucrées aux mets raffinés, chaque produit a été sélectionné pour faire de vos fêtes un moment inoubliable.

Que ce Noël soit placé sous le signe du goût, de la générosité... et surtout du partage.

**Joyeux Noël
avec bofrost* !**

APÉRITIFS & ENTRÉES

4



VINS & SPIRITUUEUX

22



ACCOMPAGNEMENTS

24



POISSONS & FRUITS DE MER

12



DESSERTS GLACÉS

28



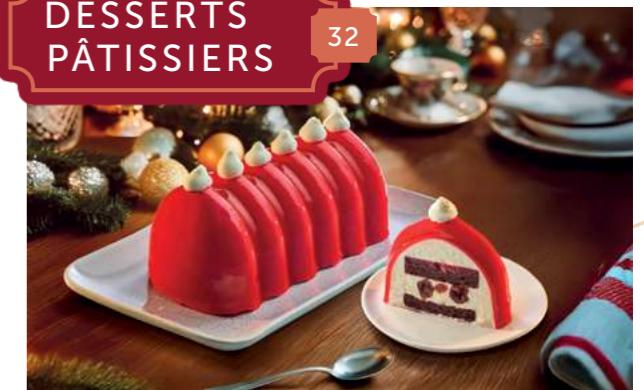
VIANDES & VOLAILLES

16



DESSERTS PÂTISSIERS

32





APÉRITIFS & ENTRÉES

Nouveau

16648

Mini vols-au-vent aux cèpes

Mini vols-au-vent composés d'une pâte feuilletée pur beurre (32 % de beurre dans la pâte) crosticante garnie d'une préparation crémeuse aux cèpes, affinée au vin blanc. Portionnable.

176 g / 16 pièces • Prix au kg € 90,63

15,95 €



Nouveau

16649

Couronne feuilletée poulet et cèpes

Couronne à base de pâte feuilletée pur beurre réalisée avec 20 % de beurre. Garnie d'une préparation crémeuse au poulet et aux cèpes. Le tout décoré de graines de lin, millet, pavot et sésame. Une recette savoureuse à partager.

400 g / env. 6 parts • Prix au kg € 37,38

14,95 €



16125

Cadeaux feuilletés aux noix de Saint-Jacques

Pâte feuilletée pur beurre (20 % de beurre dans la pâte) en forme de cadeau garnie d'une préparation crémeuse aux noix de Saint-Jacques (*Zygochlamys patagonica*), aux champignons et au Noilly Prat.

230 g / 2 pièces • Prix au kg € 47,61

10,95 €



Nouveau format

20150

Feuillantine de saumon

Filet de saumon certifié ASC nappé d'une sauce crémeuse à l'aneth, dans un coussin de pâte feuilletée. Une entrée qui fera l'unanimité lors de vos repas de fêtes.

545 g / env. 6 parts • Prix au kg € 34,77

18,95 €



16645

Feuilletés roulés saumon fromage frais

Pâte feuilletée pur beurre réalisée avec 25 % de beurre, garnie de saumon certifié ASC et de fromage fouetté, et roulée à la main en forme d'escargot. Contient du vin blanc.

340 g / 4 pièces • Prix au kg € 38,09

12,95 €



16129

Paniers noix de Saint-Jacques

Paniers à base de pâte feuilletée pur beurre réalisée avec 30 % de beurre. Garnis d'une préparation crémeuse aux noix de Saint-Jacques (*Zygochlamys patagonica*) et aux petits légumes. Contient du vin blanc.

400 g / 4 pièces • Prix au kg € 29,88

11,95 €



16627 **Mini coquilles à la normande**

Noix de Saint-Jacques (Zygochlamys patagonica), dans une sauce crémeuse au cidre, aux échalotes et aux petits morceaux de carottes. Présenté dans une petite coquille naturelle.

150 g / 10 pièces • Prix au kg € 99,67

14,95 €

16631 **Gougères au fromage de chèvre**

Gougères réalisées avec une pâte à chou à base de fromage de chèvre, d'oeufs de poules élevées en plein air, d'échalotes et de ciboulette. Portionnable.

150 g / 20 pièces • Prix au kg € 66,33

9,95 €

6659 **Croquilles aux escargots de Bourgogne**

Gaufrettes salées croustillantes en forme de coquille d'escargot, garnies de chair d'escargot (Helix pomatia) en persillade. Contient du vin blanc.

192 g / 2 x 12 pièces • Prix au kg € 119,53

22,95 €

16126 **Tartelettes au foie gras**

Mini tartelettes de pâte feuilletée pur beurre (20 % de beurre dans la pâte), garnies d'une compotée de pommes aux épices de Noël et d'une tranche de bloc de foie gras français. Contient de l'alcool.

160 g / 8 pièces • Prix au kg € 74,69

11,95 €

16639 **Mises en bouche à la crevette**

Mises en bouche à la crevette, à la crème de panais et à la gelée mangue et passion, le tout recouvert d'éclats de noisettes grillées. Présentées dans des coupelles en pulpe de canne. Portionnable.

120 g / 6 pièces • Prix au kg € 99,58

11,95 €

6134 **Escargots de Bourgogne**

Escargots belle grosseur (Helix pomatia) accompagnés de beurre extra-fin, d'ail et de persil. Présentés dans un plateau adapté à la cuisson au four. Poids net consommable.

192 g / 2 x 12 pièces • Prix au kg € 109,11

20,95 €

Nouveau

16646 **Briolettes gourmandes ail et fines herbes**

Brioche moelleuse composée de 25 bouchées garnies de fromage ail et fines herbes. Idéales à partager pour un apéritif convivial !

330 g / 25 bouchées • Prix au kg € 42,27

13,95 €

16635 **Briolettes comté et truffe**

Briolettes apéritives garnies d'une préparation à base de fromage frais, dés de comté AOP et brisures de truffe blanche d'été (Tuber aestivum) aromatisées.

110 g / 10 pièces • Prix au kg € 90,45

9,95 €



16602

1 Feuillets apéritifs à la provençale



Assortiment de 30 feuillets apéritifs⁽¹⁾ composé de 3 recettes : chèvre et tomate ; olive noire ; tomate et origan, le tout sur une pâte feuilletée pur beurre. Portionnable.

360 g / 30 pièces • Prix au kg € 27,64

9,95 €

11643

2 Bouchées au chèvre

Pâte croustillante garnie de fromage de chèvre crémeux, avec des oignons et de la ciboulette. Portionnable.

150 g / 12 pièces • Prix au kg € 59,67

8,95 €

8286

3 Mini-opéras saumon et fromage frais

Mini-opéras composés de saumon fumé (Salmo salar) et d'une préparation à base de fromage frais, légèrement sucrée.

190 g / 24 pièces • Prix au kg € 89,21

16,95 €

16633

4 Mini bagels tomate basilic mozzarella



Mini-bagels garnis d'une préparation à base de tomate, de basilic et de mozzarella. Portionnable.

160 g / 10 pièces • Prix au kg € 80,94

12,95 €

16162

5 Mini-cheeseburgers



Mini-burgers saupoudrés de graines de sésame garnis de viande bovine origine France, de cheddar rouge, de ketchup et d'oignons rissolés. Portionnable.

160 g / 10 pièces • Prix au kg € 87,19

13,95 €



⁽¹⁾ Pour des raisons de fabrication, la forme des feuillets peut être amenée à changer en cours de catalogue, sans que la recette et le grammage en soient modifiés.

16607  

Saumon façon gravlax

Filet de saumon (*Salmo salar*) de Norvège, cru, longuement mariné à la manière des pays scandinaves avec du sel, du sucre et de l'aneth. Qualité sans arête.

600 g / env. 12 pers. • Prix au kg € 66,58

39,95 €



544  

Saumon fumé

Tranches de saumon (*Salmo salar*) de Norvège, prélevées dans la partie centrale du saumon. Fumé au bois de hêtre. Qualité sans arête.

200 g / env. 10 tranches • Prix au kg € 84,75

16,95 €



16638  

Velouté de butternut à la truffe blanche

Velouté cuisiné avec de la courge butternut, de la crème fraîche, de la crème, du beurre et des brisures de truffe blanche d'été (*Tuber aestivum*), aromatisé à la truffe. Présenté en galets. Portionnable.

500 g / env. 2 pers. • Prix au kg € 17,90

8,95 €



16636  

Pain de campagne surprise

Pain de campagne surprise composé de 28 toasts avec : 10 toasts fromage frais et noix, 10 toasts beurre et jambon serrano et 8 toasts beurre et saumon fumé.

620 g / 28 pièces • Prix au kg € 56,37

34,95 €



Nouveau 

16571 

Pain d'épices quetsches et cannelle

Pain d'épices moelleux au miel, à la cannelle et aux délicieux morceaux de quetsches de Lorraine. Déjà tranché. Produit non surgelé.

200 g / env. 10 parts • Prix au kg € 34,75

6,95 €



16114 

Lobe de foie gras de canard entier

Lobe de foie gras de canard extra, cru, prêt à cuire. Déveiné à la main. Origine France (Vendée). À préparer selon votre recette préférée.

450 g / 8 – 10 pers. • Prix au kg € 108,78

48,95 €



LA RECETTE DU CHEF

Ballotine de foie gras

Temps : 20 min **Nombre de personnes :** 8 pers.

Ingrédients :

- * 1 lobe de foie gras 450 g
- * 11 g de sel
- * 3 g de poivre noir moulu
- * 5 cl de cognac ou de porto

- 1 Faire tempérer le foie gras décongelé, et le mettre à plat. Assaisonner avec le sel, le poivre et le cognac.
- 2 Rouler en ballotine dans du film alimentaire, puis mettre au réfrigérateur pendant une nuit.
- 3 Dans une casserole d'eau à feu doux, plonger la ballotine et la cuire pendant 20 min.
- 4 Refroidir la ballotine dans un bol d'eau froide au réfrigérateur pendant 24 h.
- 5 Servir à température ambiante sur des toasts de pain d'épices.

Nouveau 

16568 

Confit d'oignons artisanal

Confit d'oignons fabriqué artisanalement. Présenté dans un pot en verre. Il accompagnera à merveille le foie gras, les viandes froides ou les plateaux de fromages. Contient du vin blanc. Produit non surgelé.

110 g • Prix au kg € 63,18

6,95 €





POISSONS & FRUITS DE MER



6488 Filets de sandre - nature

Filets de sandre (*Sander vitreus*) avec peau, soigneusement découpés en portions pratiques. Ces filets offrent une chair fine et savoureuse, idéale pour une cuisson à la poêle. Pêché dans les eaux douces du Canada. Portionnable.

400 g / 3 – 5 pièces • Prix au kg € 62,38

24,95 €

15596

Filets de dorade royale sur peau - nature

Filets de dorade royale (*Sparus aurata*) sur peau, idéale pour conserver les saveurs du produit et pour une cuisson à l'unilatérale. Élevé en Turquie. Portionnable.

494 g / 5 – 6 pièces • Prix au kg € 50,51

24,95 €



8525

Queues de lotte du Cap - nature

Queues de lotte du Cap (*Lophius vomerinus*). Pêché en océan Atlantique sud-est. Portionnable.

800 g / 4 – 8 pièces • Prix au kg € 39,94

31,95 €

16292

Sauce beurre blanc

Sauce à base de fumet de poisson, beurre, crème fraîche, vin blanc et échalotes. Présentée en galets. Portionnable.

200 g • Prix au kg € 32,25

6,45 €



16467

Dos de cabillaud - nature

Cœurs de filets de cabillaud (*Gadus morhua*) filetés et surgelés en mer, sur le bateau. "Qualité sans peau et sans arêtes". Pêché en océan Atlantique nord-est. Portionnable.

550 g / 4 – 6 pièces • Prix au kg € 47,18

25,95 €

510 **Queues de crevettes décortiquées**

Queues de crevettes (Parapenaeopsis spp) sauvages décortiquées et précuites. Pêchées en océan Pacifique ou Indien. Portionnable.

450 g / env. 35 pièces • Prix au kg € 55,00

24,75 €

6469 **Queue de langoustes australes - Pêche française - nature**

Queue de langoustes (Palinurus elephas) à la chair ferme et délicatement iodée. Pêchées dans les eaux antarctiques françaises, en océan Indien ouest, surgelées directement sur le bateau.

230 g / 2 pièces • Prix au kg € 173,70

39,95 €

15575 **Happy fish**

Colin d'Alaska (Theragra chalcogramma) recouvert d'une panure croustillante et légère. Préfrit. Pêché en océan Pacifique nord. Portionnable.

540 g / 15 – 18 pièces
Prix au kg € 20,28

10,95 €

POUR PETITS ET GRANDS

16615 **Coquilles Saint-Jacques "royales"**

60 % de noix de Saint-Jacques (Zygochlamys patagonica) et champignons de Paris dans une sauce à la crème et au muscadet. Présenté dans une coquille naturelle.

660 g / 6 pièces • Prix au kg € 60,53

39,95 €

16142 **Coquilles Saint-Jacques "prestige"**

Noix de Saint-Jacques (Zygochlamys patagonica) et champignons de Paris dans une sauce à la crème fraîche, au muscadet, au champagne et aux échalotes. Présenté dans une coquille naturelle.

440 g / 4 pièces • Prix au kg € 45,34

19,95 €

11564 **Blanquette de la mer aux légumes**

Morceaux de filets de colin d'Alaska (Theragra chalcogramma) "qualité sans arêtes", carottes, courgettes, poireaux et oignons cuisinés dans une sauce relevée au beurre d'écrevisses. Pêché en océan Pacifique nord. Portionnable.

750 g / env. 3 pers. • Prix au kg € 18,60

13,95 €

20125 **Saumon sauvage sauce au citron**

Morceaux de filets de saumon sauvage certifié MSC, feuilles d'épinards et carottes, dans une sauce crémeuse au vin blanc et au citron. Portionnable.

600 g / env. 2 pers. • Prix au kg € 20,75

12,45 €



VIANDES & VOLAILLES



Nouveau

16323

Coquelet jaune à rôtir - nature

Coquelet jaune nature, entier, élevé dans le Grand-Ouest. Une chair fine et savoureuse, issue d'une volaille de classe A, parfaite pour une cuisson dorée au four.

550 g / 2 pers. • Prix au kg € 18,09

9,95 €



6380

Rôti de chapon farci au foie gras

Rôti de chapon origine France garni d'une farce au foie gras de canard (7 %). Cru et entièrement désossé. Contient de l'alcool.

800 g / 4 – 5 pers. • Prix au kg € 37,44

29,95 €



16328

Exquis de pintade, farci aux cèpes et foie gras

Pintade entièrement désossée et farcie d'une préparation à base de dinde, foie gras de canard (20 % dans la farce), cèpes et cognac. Présentation originale. Façonnage manuel. Viandes origine France.

1 000 g • env. 8 pers.

36,95 €



1325 **Rennes du Père Noël**

Filet de poulet haché recouvert d'une panure croquante. Portionnable.

500 g / 8 pièces • Prix au kg € 18,90

9,45 €

16337 **Cailles farcies au foie gras et Sauternes**

Cailles farcies d'une généreuse préparation au foie gras (20 % dans la farce) et au Sauternes. Origine France.

440 g / 2 pièces • Prix au kg € 43,07

18,95 €

1693 **Sauce miel et vinaigre balsamique**

Sauce à base de miel, vinaigre balsamique, vin rouge, pruneaux et raisins. Idéale avec de la viande rouge. Présentée en galets. Portionnable.

400 g • Prix au kg € 14,88

5,95 €

6321 **Pavés d'autruche**

Tendres pavés de viande d'autruche, légèrement assaisonnés, précuits. Portionnable.

250 g / 2 pièces • Prix au kg € 47,80

11,95 €

16349 **Gigolettes de pintade farcies aux champignons et Sauternes**

Cuisse de pintade origine France semi-désossées et farcies à base de viande de dinde origine France, de Sauternes et de champignons. Portionnable.

420 g / 2 pièces • Prix au kg € 45,12

18,95 €

16215 **Sauce foie gras**

Sauce au foie gras de canard à base de fond de volaille, crème fraîche et foie gras (10%). Affinée à l'armagnac. Présentée en galets. Portionnable.

200 g • Prix au kg € 44,75

8,95 €

Nouveau **6383** **1 Pavés de kangourou - nature**

Pavés de kangourou précuits, découpés dans le cuissot pour une viande tendre et savoureuse. Une alternative originale aux viandes traditionnelles, rapide à préparer et pleine de caractère. Portionnable.

250 g / 2 pièces • Prix au kg € 47,80

11,95 €

Nouveau **6379** **2 Civet de sanglier**

Viande de sanglier, origine France, mijotée dans une sauce au vin rouge, relevée par des myrtilles et une pointe de cognac. Le tout est accompagné de champignons émincés. Idéal pour un repas à deux.

400 g / 2 pers. • Prix au kg € 49,88

19,95 €

16332 **3 Filet de canard - nature - BIO**

Filet de canard ultra tendre, à faire griller à la poêle puis à cuire au four. Canards issus de l'élevage biologique, élevés en Vendée.

350 g / 2 pers. • Prix au kg € 54,14

18,95 €

1 **2** **3**



6394

Épaule de porcelet rôtie

Épaule de porcelet assaisonnée, lentement cuite puis rôtie. À partager.

1 100 g / env. 6 pers. • Prix au kg € 29,95

32,95 €



10741

Sauce aux champignons

Sauce à base de champignons de Paris, de crème et de vin blanc. Présentée en galets. Portionnable.

400 g • Prix au kg € 16,13

6,45 €



16353

Rôti* de bœuf cuit**

- Aberdeen Angus

Tendre rôti de bœuf issu de la macreuse, ou tendre de tranche, déjà cuit sous vide à basse température. Filière française Aberdeen Angus, origine France.

600 g / env. 6 pers. • Prix au kg € 49,92

29,95 €



Nouveau

16909

Boudin blanc sauce aux cèpes, écrasé de pommes de terre et de potimarron

Boudin blanc nappé d'une sauce crémeuse aux cèpes, accompagné d'un écrasé fondant mêlant pommes de terre et potimarron. Recette individuelle pour un repas de fête déjà préparé. Porc origine France.

320 g / 1 pers. • Prix au kg € 31,09

9,95 €



Nouveau

16341

Délice de dinde aux morilles

Morceaux de dinde nappés d'une sauce crémeuse au muscadet, agrémentée de butternut, de champignons de Paris et de morilles. Dinde origine France. Portionnable.

500 g / 2 pers. • Prix au kg € 37,90

18,95 €



VINS & SPIRITUEUX



1927

1 Gilia rosé pétillant

Une robe corail. Un nez subtilement fruité. Une bouche aux notes de fruits rouges. Cépages : Pinot noir, Merlot et Raboso. Un vin pétillant rosé léger. Idéal à l'apéritif ou au dessert. Exclusivité bofrost*. À servir bien frais.

Bouteille de 75 cl.
Prix de la bouteille 9,95 €
Prix au litre € 13,27

6591

2 Gilles Mondié Réserve Cabernet Sauvignon - Pays d'Oc IGP

Une robe rouge foncée. Un nez riche et épicé. Une bouche aux arômes de cassis, vanille et café. Idéal avec le bœuf, le gibier et le fromage. Exclusivité bofrost*.

Bouteille de 75 cl.
Prix de la bouteille € 9,95
Prix au litre € 13,27

59,70 €

Carton de 6 bouteilles

16515

3 Gilles Mondié Réserve Chardonnay - Pays d'Oc IGP

Une robe jaune dorée. Un nez complexe et intense. Une bouche aux arômes de fruits jaunes et de fruits exotiques. Idéal avec le poisson, la volaille et le fromage de chèvre. Exclusivité bofrost*. À servir bien frais.

Bouteille de 75 cl.
Prix de la bouteille € 9,95
Prix au litre € 13,27

59,70 €

Carton de 6 bouteilles

6938

4 Domaine de la Garrigue rosé - Cinsault - Syrah - Pays d'Oc IGP

Son nom : ode aux paysages méditerranéens de Garrigue. Sa robe : corail. Son nez : jeune, intense et fruité. Son palais : arômes de fruits rouges, principalement de framboise. Exclusivité bofrost*. À servir bien frais.

Bouteille de 75 cl.
Prix à la bouteille 9,95 €
Prix au litre € 13,27

59,70 €

Carton de 6 bouteilles

1951

5 Limoncello

Boisson italienne alcoolisée à base de citron. À boire très frais en digestif ou pour agrémenter vos cocktails. 21 % vol. d'alcool.

Bouteille de 70 cl
Prix au litre € 35,64

12050

6 Gin Alexander

Gin produit en Italie à base de baies de genévrier. Idéal en apéritif pour vos cocktails. 40 % vol. d'alcool.

Bouteille de 70 cl
Prix au litre € 41,36

28,95 €



ACCOMPAGNEMENTS



<p>6790 Poêlée carottes, figues, châtaignes et girolles Champignons de Paris, figues, bâtonnets de carottes, châtaignes et girolles dans une sauce à la crème relevée au vin blanc et aux échalotes confites. Portionnable. 500 g / env. 3 pers. • Prix au kg € 19,90</p> <p>9,95 €</p>	<p>6789 Poêlée de légumes, cèpes et girolles Lamelles de pommes de terre rissolées, haricots verts, cépes, champignons de Paris, girolles et bolets jaunes assaisonnés à l'ail et au persil. Portionnable. 750 g / env. 5 pers. • Prix au kg € 17,00</p> <p>12,75 €</p>	<p>6791 Poêlée de légumes anciens Pommes de terre, patate douce, choux de Bruxelles, chou-rave, rutabaga, persil tubéreux, carottes. Délicatement assaisonné à l'huile d'olive, au persil et à l'estragon. Portionnable. 750 g / env. 5 pers. • Prix au kg € 15,27</p> <p>11,45 €</p>
<p>1</p>	<p>2</p>	<p>3</p>
<p>11735 Lamelles de cèpes - nature Cèpes découpés en lamelles. Portionnable. 300 g / env. 2 pers. • Prix au kg € 49,83</p> <p>14,95 €</p>	<p>6775 Mélange festif de champignons - nature Mélange de champignons : quartiers de champignons de Paris, girolles en morceaux, marasme des Oréades et trompettes de la mort entières. Portionnable. 450 g / env. 3 pers. • Prix au kg € 28,33</p> <p>12,75 €</p>	



1644

Raviolis aux cèpes

Pâtes farcies d'une préparation aux cèpes.
Portionnable.

500 g / env. 2 pers. • Prix au kg € 19,90

9,95 €



5282

Gnocchis

Gnocchis à base de pommes de terre préparés selon la recette traditionnelle italienne. Portionnable.

1 000 g / env. 8 pers.

6,95 €



6607

Pommes de terre grenaille

Pommes de terre à la chair ferme et fondante avec leur peau. Précuises et cuisinées à l'huile d'olive vierge extra et au sel de Guérande IGP. Portionnable.

450 g / env. 2 pers. • Prix au kg € 17,67

7,95 €



5665

Pommes Duchesse

Spécialité à base de purée de pommes de terre cuisinée, à la forme originale. Portionnable.

1 000 g / env. 55 pièces

10,95 €



681

Petits gratinés de brocoli

Petits gratins à base de fleurettes de brocoli et de crème, recouverts de fromage à gratiner. Portionnable.

720 g / 6 pièces • Prix au kg € 19,38

13,95 €



2252

Pommes Poire

Purée de pommes de terre cuisinée, dans un enrobage croustillant. Portionnable.

900 g / env. 25 pièces
+ clous de girofle inclus
Prix au kg € 12,17

10,95 €



DESSERTS GLACÉS

Nouveau

16031

Bûche glacée façon crème brûlée rhum-vanille

Duo de crèmes glacées saveur crème brûlée et vanille-rhum qui vous transporte dans les îles. Le topping de sauce et d'éclats de caramel ainsi que la base biscuit imbibée à la vanille ajoutent la touche de gourmandise à cette création. Contient de l'alcool.

730 ml / 440 g / env. 8 pers. • Prix au kg € 54,43

23,95 €



6099

FABRIQUÉ EN FRANCE

Bûche glacée Boules de Noël
fraise - mascarpone

Terminez en beauté avec cette bûche glacée composée de boules de sorbet plein fruit à la fraise avec une touche de basilic, crème glacée au mascarpone et à la vanille et biscuit au citron et au sarrasin.

430 g / env. 8 pers.
Prix au kg € 55,70

23,95 €



16844

Bûche glacée Passionnément Exotique

Sorbets mangue et noix de coco plein fruits, sauce mangue-fruit de la passion et biscuit macaron. Le tout recouvert d'un glaçage à la mangue saupoudré de pépites de chocolat rappelant l'intérieur du fruit de la passion.

770 ml / 500 g / env. 8 pers. • Prix au kg € 47,90

23,95 €



Nouveau format

21035

Maison de Noël glacée

Glace à la vanille Bourbon et glace au gianduja avec des éclats d'amandes caramélisées, décorées d'étoiles en chocolat et d'une cheminée en gaufrette. Sa présentation en forme de maison séduira petits et grands !

508 g / 1 000 ml / env. 8 pers. • Prix au kg € 27,46

13,95 €



The image shows a Bûche glacée (ice-cream log) with layers of sponge cake and cream, topped with white frosting and purple chocolate shavings. It sits on a teal rectangular plate. To the left is a white cup of latte with a heart-shaped foam design. In the background, there's a lit candle and some blurred Christmas decorations like red berries and green branches. The overall atmosphere is warm and festive.

The image shows three different flavors of French ice cream cakes.
1. **Craquant caramel**: Made with vanilla and caramel flavors, it has a salted buttery taste with crushed crepe lace and caramel bits. It costs 7,95 €.
2. **Grand craquant vanille**: A large, indulgent vanilla flavor with a chocolate feuilletage and a cacao crunch. It costs 8,95 €.
3. **Grand craquant cappuccino**: A coffee and cream flavor with a chocolate feuilletage and a cacao crunch. It costs 8,95 €.
All three are labeled as being made in France.

The image is a festive Christmas-themed advertisement. At the top, a large red star is positioned above the text "NOËL EN ITALIE". Below the title is a circular logo with the words "PRODUIT NON SURGELÉ" and a stylized snowflake. The central focus is a large Panettone cake with a slice removed, revealing its fruit and nut filling. To the right is a green rectangular tin box with a sunburst design and pine cone patterns, labeled "PANTICHE MANGIOLINI". In the foreground, there are two small white cups filled with a dessert, one topped with a yellow center. A small jar of pistachio cream is also visible. A plate of various colorful cookies is shown on the right. The background is a warm, lit-up setting with candles and pine branches.



DESSERTS PÂTISSIERS

Nouveau

16871 ⚡
Bûche Forêt Noire Rubis
vanille - cacao - cerise

FABRIQUÉ EN FRANCE

Entrez dans notre forêt noire et découvrez sous sa robe rubis une mousse à la vanille, un biscuit moelleux au cacao et la cerise en deux façons : compotée de cerises fruitée et inclusions de griottes au Kirsch d'Alsace.

500 g / env. 8 pers. • Prix au kg € 49,90

24,95 €



CAFÉ GOURMAND

10914

1 Petits sablés au beurre

Barres à découper et à faire cuire.
4 variétés assorties : chocolat, vanille, noisette et amande.

650 g / 4 barres • Prix au kg € 24,54

15,95 €



6095

2 Planteurs givrés

Coupes glacées individuelles festives façon planteur à base de jus d'ananas, de jus d'orange et de rhum.

440 ml / 280 g / 4 pièces
Prix au kg € 46,25

12,95 €



6919

3 Assortiment de choux

12 mini-choux avec une crème au chocolat, 12 mini-choux avec une garniture à la crème et 12 mini-éclairs avec une crème saveur vanille, nappés au chocolat. Portionnable.

500 g / 3 x 12 pièces
+ 1 sachet de sucre glace (10 g)
Prix au kg € 29,90

14,95 €



16818

4 Macarons chocolat

Macarons généreux composés d'une coque amande et d'une ganache au chocolat noir. Portionnable.

90 g / 6 pièces • Prix au kg € 77,22

6,95 €



16847

5 Macarons caramel beurre salé

Macarons généreux composés d'une coque amande et d'une ganache au caramel au beurre salé. Portionnable.

90 g / 6 pièces • Prix au kg € 77,22

6,95 €

MA LISTE AU PÈRE NOËL

Apéritifs & entrées

	Qt. €
Mini vols-au-vent aux cèpes (p.4)	16648
Couronne feuilletée poulet et cèpes (p.4)	16649
Cadeaux feuilletés aux noix de Saint-Jacques (p.5)	16125
Feuillantine de saumon (p.5)	20150
Paniers noix de Saint-Jacques (p.5)	16129
Feuilletés roulés saumon fromage frais (p.5)	16645
Mini coquilles à la normande (p.6)	16627
Gougères au fromage de chèvre (p.6)	16631
Mises en bouche à la crevette (p.6)	16639
Escargots de Bourgogne (p.6)	6134
Croquilles aux escargots de Bourgogne (p.7)	6659
Tartelettes au foie gras (p.7)	16126
Briochettes comté et truffe (p.7)	16635
Briochettes gourmandes ail et fines herbes (p.7)	16646
Feuilletés apéritifs à la provençale (p.8-9)	16602
Bouchées au chèvre (p.8-9)	11643
Mini-opéras saumon et fromage frais (p.8-9)	8286
Mini bagels tomate basilic mozzarella (p.8-9)	16633
Mini-cheeseburgers (p.8-9)	16162
Saumon façon gravlax (p.10)	16607
Saumon fumé (p.10)	544
Velouté de butternut à la truffe blanche (p.10)	16638
Pain de campagne surprise (p.10)	16636
Lobe de foie gras de canard entier (p.11)	16114
Pain d'épices (p.11)	16571
Confit d'oignons artisanal (p.11)	16568

Vins & spiritueux

	Qt. €
Gilia rosé pétillant (p.22)	1927
Gilles Mondié - Cabernet Sauvignon (p.22)	6591
Gilles Mondié - Chardonnay (p.22)	16515
Domaine de la Garrigue rosé (p.23)	6938
Limoncello (p.23)	1951
Gin Alexander (p.23)	12050

Accompagments

	Qt. €
Duos de haricots lardés (p.24)	6760
Marrons pelés - nature (p.24)	6751
Mélange festif de champignons - nature (p.25)	6775
Lamelles de cèpes - nature (p.25)	11735
Poêlée de légumes anciens (p.25)	6791
Poêlée de légumes, cèpes et girolles (p.25)	6789
Poêlée carottes, figues, châtaignes et girolles (p.25)	6790
Ravioles aux cèpes (p.26)	1644
Gnocchis (p.26)	5282
Petits gratinés de brocoli (p.26)	681
Petits gratinés pommes de terre, cèpes et bolets (p.26)	6603
Rösti ABC (p.27)	634
Pommes Duchesse (p.27)	5665
Pommes de terre grenaille (p.27)	6607
Pommes Poire (p.27)	2252

Desserts glacés

	Qt. €
Bûche glacée façon crème brûlée rhum-vanille (p.28)	16031
Bûche glacée Boules de Noël (p.29)	6099
Bûche glacée Passionnément Exotique (p.29)	16844
Maison de Noël glacée (p.29)	21035
Bûche glacée vanille et chocolat (p.30)	12226
Bûche glacée vanille et café (p.30)	12225
Craquant caramel (p.30)	6038
Grand craquant vanille (p.30)	17032
Grand craquant cappuccino (p.30)	17037

Spécial Italie

	Qt. €
Panettone al Moscato d'Asti DOCG (p.31)	7254
Crème de pistache - Maxi format (p.31)	7339
Tartufo limoncello (p.31)	16024
Biscotti Dolci Momenti "Pigne Siciliane" (p.31)	7385

Desserts pâtissiers

	Qt. €
Bûche Forêt Noire Rubis (p.32)	16871
Bûche Oh mon Miroir (p.33)	6897
Bûche façon Rocher (p.33)	16833
Bûche Folie Gourmande (p.33)	6895
Assortiment de choux (p.34)	6919
Macarons chocolat (p.34)	16818
Macarons caramel beurre salé (p.34)	16847
Petits sablés au beurre (p.34)	10914
Planteurs givrés (p.34)	6095

Total

Cette année, bofrost* vous offre
votre lettre au Père Noël...

jusqu'à 500 € !

* voir conditions du jeu au dos

Participez à notre grand tirage
au sort et tentez de gagner
vos cadeaux de Noël d'une
valeur de 500 € ! Participation
et modalités au dos

bofrost*

6897

Bûche Oh mon Miroir

Retrouvez ce produit
à la page 33



©bofrost* FRWF2101IA - R.C.S. Lyon B398 003 277 - Photos non contractuelles. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Ce catalogue est la propriété de bofrost*, toute reproduction est strictement interdite. Suggestions de présentation. Prix de vente conseillés. Dans la limite des stocks disponibles. Ne pas jeter sur la voie publique. Crédit photos : Jonathan Thevenet de CHERRYSTONE - Styliste culinaire : Marion Guillemand et Jean-Bruno Gosse - Imprimé en France par FOT - ZAC Satolas Green, Imp. Gutenberg, 69330 Pusignan.



Comment participer ?

1 Rédigez votre liste de cadeaux

Écrivez votre lettre au Père Noël avec vos cadeaux rêvés (jusqu'à 500 € TTC maximum)

2 Envoyez-la du 4 novembre au 22 décembre 2025

accompagnée de votre nom, prénom, ville⁽¹⁾

@ par e-mail : marketing.france@bofrost.fr

✉ ou courrier : **bofrost* France - 20 rue Bernard Palissy -**

69800 Saint-Priest

✉ ou story sur vos réseaux sociaux en taguant : **@bofrost_france**

Conditions de participation :

- Tirage au sort le 23 décembre 2025. Lot(s) remis début janvier 2026.
- 1 seul gagnant sur toute la France.
- Réservée aux clients⁽²⁾ ayant effectué au moins 1 achat pendant la période de Noël (du 4/11 au 22/12/2025).
- 1 participation par foyer.
- Liste limitée à 10 articles⁽³⁾ – d'une valeur équivalente si le ou les produits désirés ne sont pas disponibles.
- Produits à choisir dans une enseigne en ligne notamment connue en France.
- Règlement complet disponible sur demande par e-mail à marketing.france@bofrost.fr

(1) Vos Données Personnelles sont traitées par bofrost* France pour la participation au jeu concours, la désignation des gagnants, l'attribution des lots.

Pour en savoir plus sur la gestion de vos données personnelles et pour exercer vos droits, reportez-vous à la politique de confidentialité accessible au lien suivant : www.bofrost.fr/declaration-de-confidentialite.html

(2) Hors collaborateurs et partenaires. (3) Lots non échangeables, non cumulables, non remboursables.