

# 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 & SPIRITUEUX

22



## ACCOMPAGNEMENTS

24



## POISSONS & FRUITS DE MER

12



## VIANDES & VOLAILLES

16



## DESSERTS GLACÉS

28



## 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) croustillante 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 €



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 €



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 €





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'œufs 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 noixettes 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 €



16635



**Briochettes comté et truffe**  
Briochettes 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 €

Nouveau

16646



**Briochettes 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 €







16602 

### 1 Feuilletés apéritifs à la provençale

Assortiment de 30 feuilletés apéritifs<sup>(1)</sup> 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 €



<sup>(1)</sup> Pour des raisons de fabrication, la forme des feuilletés 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 €**

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 €**

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 €**

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**

20 min

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 €



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 €



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 €



510

Queues de crevettes  
décortiquées

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

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

24,75 €



6469

Queues de langoustes australes  
- Pêche française - nature

Queues 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 €



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'écrevisse. 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 farcé 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, farcé 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**

Cuisses 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**

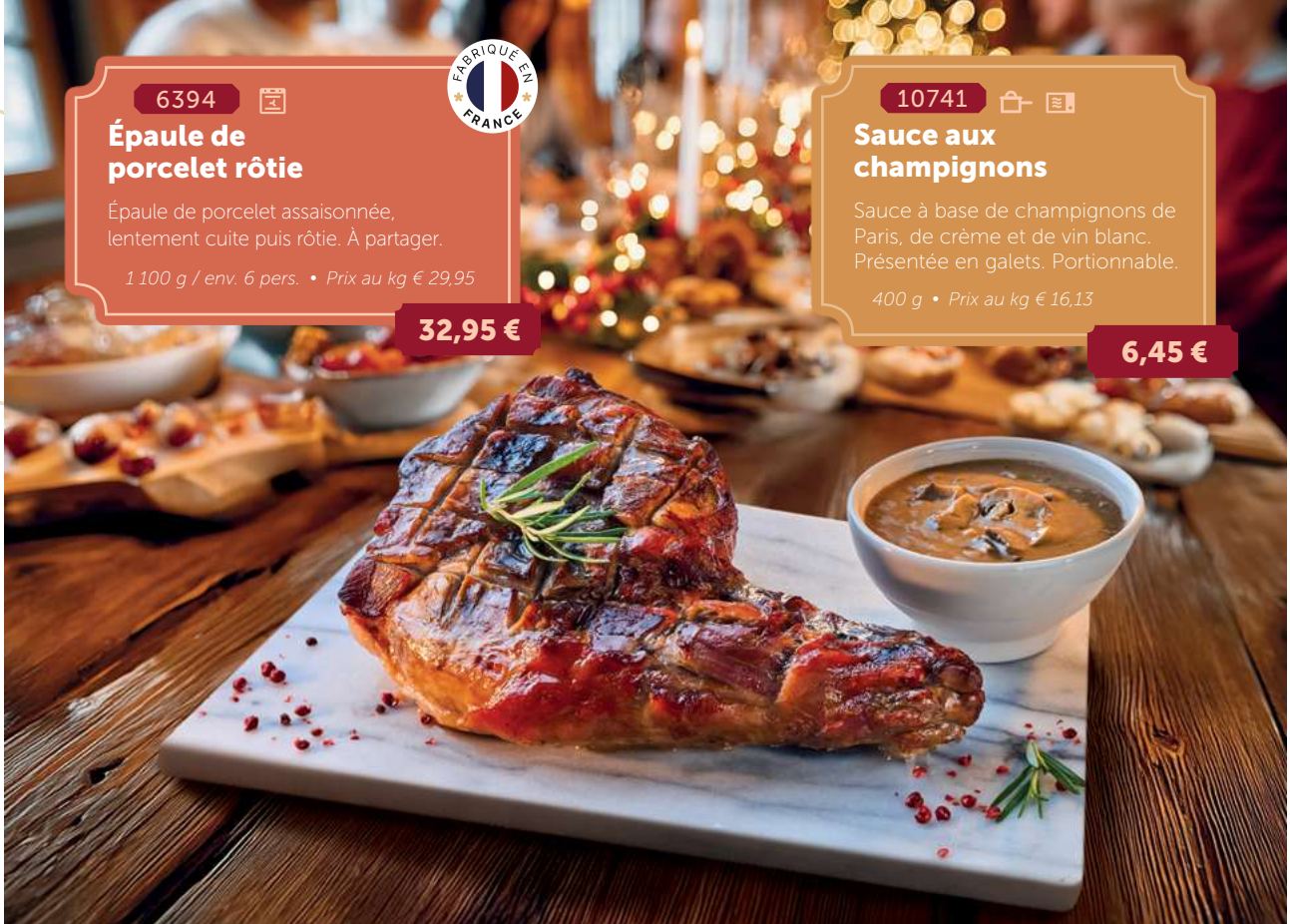
- nature - BIO

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 €**





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 tende 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 €



16365



### Noix de joue de porc confites à la graisse de canard

Noix de joue de porc confites dans la graisse de canard. Viande de porc origine Espagne.

600 g / env. 4 pers. • Prix au kg € 36,58

21,95 €



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

59,70 €  
Carton de 6 bouteilles

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

24,95 €

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

6751

## Marrons pelés - nature

Marrons fondants. Crus et pelés. Portionnable.

400 g / env. 8 pers. • Prix au kg € 28,63

11,45 €

Nouveau

6760

## Duos de haricots lardés

Fagots de haricots verts et haricots beurre entourés d'une fine tranche de poitrine de porc fumée. Parfaits pour accompagner viandes ou poissons.

270 g / 6 pièces • Prix au kg € 36,85



9,95 €



6790

## 1 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

9,95 €



6789

## 2 Poêlée de légumes, cèpes et girolles

Lamelles de pommes de terre rissolées, haricots verts, cèpes, 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

12,75 €

6791

## 3 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

11,45 €

1

2

3

11735

## Lamelles de cèpes - nature

Cèpes découpés en lamelles. Portionnable.

300 g / env. 2 pers. • Prix au kg € 49,83

14,95 €



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

12,75 €





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. Précuites 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 gratins 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 €**



6603 

**Petits gratins pommes de terre, cèpes et bolets**

Petits gratins de pommes de terre à la crème et aux champignons forestiers (bolets, cèpes, pholiotas, pleurotes et lactaires). Gratinés à l'emmental. Portionnable.

720 g / 6 pièces • Prix au kg € 19,38

**13,95 €**





634 

**Röstis ABC**

Lettres de l'alphabet réalisées à partir de pommes de terre râpées déjà assaisonnées. Préfrites. Portionnable.

1 000 g / env. 5 pers.

**12,95 €**





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

## 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 €





12226

**Bûche glacée vanille et chocolat**

Bûche glacée goûts vanille et chocolat, le tout décoré de copeaux de chocolat.

1 000 ml / 503 g / env. 10 pers. • Prix au kg € 23,76

**11,95 €**

12225

**Bûche glacée vanille et café**

Bûche glacée goûts vanille et café, le tout décoré de copeaux de chocolat.

1 000 ml / 503 g / env. 10 pers. • Prix au kg € 23,76

**11,95 €**

6038

**1 Craquant caramel**

Spécialité glacée à partager, parfums vanille et caramel beurre salé, avec des brisures de crêpes dentelle et des pépites au goût caramel.

650 ml / 342 g / env. 6 pers.  
Prix au kg € 23,25

**7,95 €**

17032

**2 Grand craquant vanille**

Spécialité glacée à partager parfum vanille, avec un feuilletage craquant au cacao. Grand format.

1 000 ml / 490 g / env. 10 pers.  
Prix au kg € 18,27

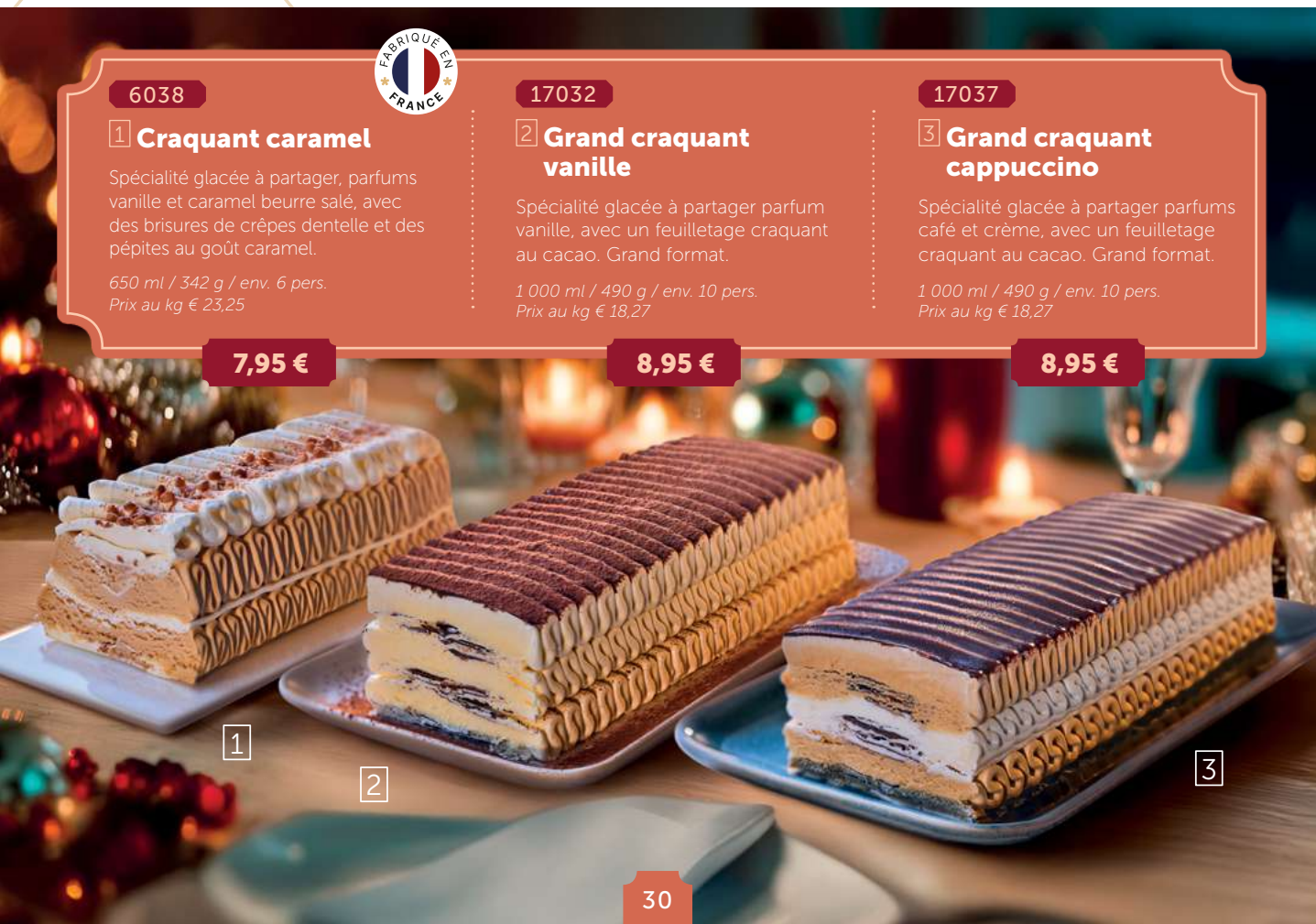
**8,95 €**

17037

**3 Grand craquant cappuccino**

Spécialité glacée à partager parfums café et crème, avec un feuilletage craquant au cacao. Grand format.

1 000 ml / 490 g / env. 10 pers.  
Prix au kg € 18,27

**8,95 €****NOËL EN ITALIE**

1

**Nouveau****Nouveau****Nouveau****Nouveau**

7254

**1 Panettone al Moscato d'Asti DOCG**

Pâte aérée et filante au levain naturel, parfumée délicatement avec une touche de Moscato d'Asti DOCG, garnie de raisins secs sultanines et décorée de grains de sucre et d'amandes. Produit non surgelé.

750 g / env. 10 pers.  
Prix au kg € 33,27

**24,95 €**

16024

**2 Tartufo limoncello**

Laissez-vous séduire par notre version citronnée des "tartufo": duo de glace au citron et crème glacée, avec un cœur de sauce au limoncello et une couverture croquante de morceaux de meringue.

380 g / 4 pièces  
Prix au kg € 26,18

**9,95 €**

7339

**3 Crème de pistache - Maxi format**

FA-BU-LEU-SE ! Crème de pistache à tartiner ou à dévorer, fabriquée en Italie à base de 35 % de pistaches pour un goût authentique. Produit non surgelé.

600 g  
Prix au kg € 36,58

**21,95 €**

7385

**4 Biscotti Dolci Momenti "Pigne Siciliane"**

Assortiment de 6 recettes de biscuits: cacao et noisette, pistache, cannelle, amande, pâte d'amande aux écorces de citron et pâte d'amande aux écorces d'orange.

Présentés dans une belle boîte aux couleurs de la Sicile, inspirée par les fameux "pins siciliens", objet de décoration typique de l'île. Produit non surgelé.

700 g  
Prix au kg € 35,64

**24,95 €**





# DESSERTS PÂTISSIERS



Nouveau

16871

## Bûche Forêt Noire Rubis

vanille - cacao - cerise

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 €



6895

## Bûche Folie Gourmande

chocolat - caramel

Plongez dans la gourmandise avec cette bûche pâtissière composée d'une mousse au chocolat, d'une mousse au caramel et d'un biscuit au cacao, le tout recouvert d'un glaçage au chocolat.

460 g / 8 pers. • Prix au kg € 54,24

24,95 €



16833

## Bûche façon Rocher

chocolat - noisettes

Bûche façon rocher : mousse chocolat noisette, biscuit noisette, croustillant chocolat au lait noisette, sauce chocolat noisette, le tout recouvert d'un délicieux glaçage rocher chocolat au lait et éclats de noisettes.

480 g / env. 6 pers. • Prix au kg € 51,98

24,95 €



Nouveau

6897

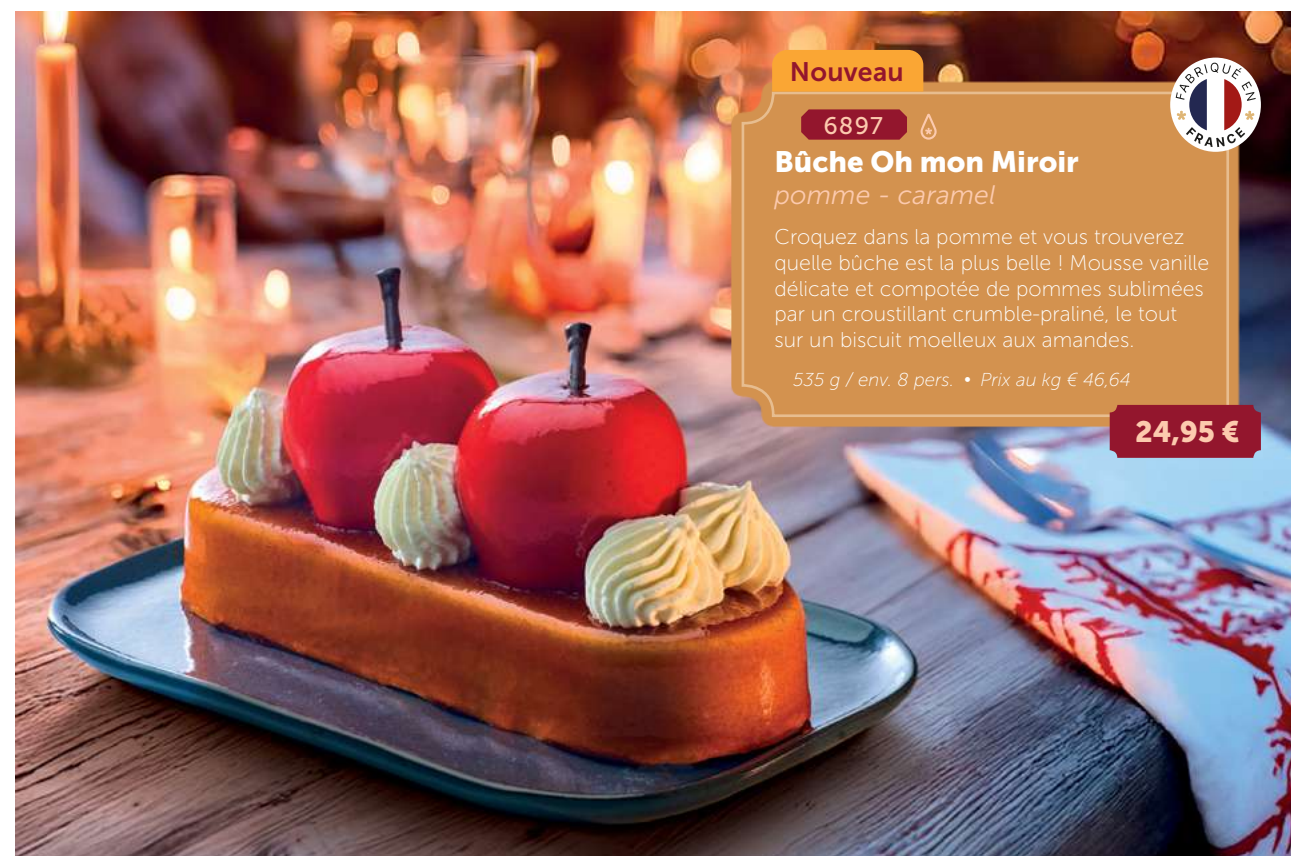
## Bûche Oh mon Miroir

pomme - caramel

Croquez dans la pomme et vous trouverez quelle bûche est la plus belle ! Mousse vanille délicate et compotée de pommes sublimes par un croustillant crumble-praliné, le tout sur un biscuit moelleux aux amandes.

535 g / env. 8 pers. • Prix au kg € 46,64

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	—
Croquettes 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	—

Poissons & fruits de mer	Qt.	€
Filets de sandre - nature (p.12)	6488	—
Dos de cabillaud - nature (p.13)	16467	—
Sauce beurre blanc (p.13)	16292	—
Filets de dorade royale sur peau - nature (p.13)	15596	—
Queues de lotte du Cap - nature (p.13)	8525	—
Queues de crevettes décortiquées (p.14)	510	—
Queues de langoustes australes - Pêche française (p.14)	6469	—
Coquilles Saint-Jacques "prestige" (p.14)	16142	—
Coquilles Saint-Jacques "royales" (p.14)	16615	—
Blanquette de la mer aux légumes (p.15)	11564	—
Happy fish (p.15)	15575	—
Saumon sauvage sauce au citron (p.15)	20125	—

Viandes & volailles	Qt.	€
Coquelet jaune à rôti - nature (p.16)	16323	—
Rôti de chapon farci au foie gras (p.17)	6380	—
Exquis de pintade, farci aux cèpes et foie gras (p.17)	16328	—
Cailles farcies au foie gras et Sauternes (p.18)	16337	—
Gigot de pintade farcies champignons et Sauternes (p.18)	16349	—
Sauce foie gras (p.18)	16215	—
Rennes du Père Noël (p.18)	1325	—
Filet de canard - nature (p.19)	16332	—
Pavés d'autruche (p.19)	6321	—
Sauce miel et vinaigre balsamique (p.19)	1693	—
Pavés de kangourou - nature (p.19)	6383	—
Civet de sanglier (p.19)	6379	—
Rôti*** de bœuf cuit - Aberdeen Angus (p.20)	16353	—
Épaule de porc rôti (p.20)	6394	—
Sauce aux champignons (p.20)	10741	—
Noix de joue de porc confites à la graisse de canard (p.20)	16365	—
Boudin blanc sauce aux cèpes, écrasé de pommes de terre et potimarron (p.21)	16909	—
Délice de dinde aux morilles (p.21)	16341	—

Vins & spiritueux	Qt.	€
Gillia 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	—

Accompagnements	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	—
Raviolis 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	—
Rôstis 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 Passionnement 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 pâtisseries	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\* FRWF21011A - 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. Création : **agence MIZU** [www.mizu.pub](http://www.mizu.pub) - Crédit photos : Jonathan Thevenet de CHERRYSTONE - Styliste culinaire : Marion Guillemard et Jean-Bruno Gosse - Imprimé en France par FOT - ZAC Satolas Green, Imp. Gutenberg, 69330 Pussignan.



## 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<sup>(1)</sup>

@ par e-mail : [marketing.france@bofrost.fr](mailto: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](https://www.instagram.com/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<sup>(2)</sup> 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<sup>(3)</sup> - d'une valeur équivalente si le ou les produits désirés ne sont pas disponibles.
- Produits à choisir dans une enseigne en ligne notablement connue en France.
- Règlement complet disponible sur demande par e-mail à [marketing.france@bofrost.fr](mailto: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](http://www.bofrost.fr/declaration-de-confidentialite.html)

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