

bofrost*



Un monde de
gourmandise !

Du 4 novembre
au 23 décembre 2024



SOMMAIRE

HO ! HO ! HO !

Plongez dans la magie de Noël avec bofrost* ! Découvrez notre sélection gourmande qui ravira petits et grands : des desserts féériques, des plats festifs et des surprises délicieuses.

Préparez-vous à partager des moments chaleureux et inoubliables autour de nos produits savoureux et de qualité.

Joyeux Noël avec bofrost* !

APÉRITIFS & ENTRÉES

4

VINS & SPIRITUEUX

22

ACCOMPAGNEMENTS

24

POISSONS & FRUITS DE MER

12

DESSERTS GLACÉS

28

VIANDES & VOLAILLES

16

DESSERTS PÂTISSIERS

32

* APÉRITIFS & ENTRÉES

Nouveau



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 €





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 / 24 pièces
Prix au kg € 116,93

22,45 €



Nouveau



16126

Tartelettes au foie gras

Mini-tartelettes de pâte feuilletée pur beurre, 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 €



Nouveau



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 €

2363

Gaufrettes apéritives

Assortiment de gaufrettes apéritives garnies de lardons et de fromage, de saumon fumé saupoudré d'aneth et d'un mélange fromage et tomates séchées.

210 g / 3 x 4 pièces
Prix au kg € 95,00

19,95 €





12239 

1 Verrines apéritives

Assortiment de verrines : patate douce-quinoa-fêta, chèvre-miel et saumon-citron. Portionnable.

182 g / 6 pièces
Prix au kg € 87,64

15,95 €

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 €



16162  

3 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 € 77,81

12,45 €





16633  

4 Mini bagels tomate basilic mozzarella

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

160 g / 10 pièces
Prix au kg € 77,81

12,45 €

8286 

5 Mini-opéras saumon 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 € 83,95

15,95 €



16602 

6 Feuilletés apéritifs à la provençale

Assortiment de 30 feuilletés apéritifs 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 €



16627

Mini-coquilles à la normande

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

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, œufs de poules élevées en plein air, échalotes et ciboulette. Portionnable.

150 g / 20 pièces
Prix au kg € 63,00

9,45 €



Nouveau



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 noix grillées. Présentées dans des coupelles en pulpe de canne. Portionnable.

120 g / 6 pièces
Prix au kg € 99,58

11,95 €



Nouveau



20790

Tartares de noix de Saint-Jacques

Tartares aux noix de Saint-Jacques (*Zygochlamys patagonica*) et aux légumes, en forme de sapin, accompagnés d'une sauce à la mangue. Portionnable.

115 g / 2 x 50 g de tartare + 15 g de sauce
Prix au kg € 86,52

9,95 €



Nouveau



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 arêtes.

200 g / env. 10 tranches
Prix au kg € 82,25

16,45 €



Nouveau



16638

Velouté de butternut à la truffe

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 €



6134 

Escargots de Bourgogne

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

192 g / 2 x 12 pièces
Prix au kg € 101,30

19,45 €



16114  

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.

450 g / 8 - 10 pers.
Prix au kg € 106,56

47,95 €



16504

Presse à foie gras

Terrine à foie gras en véritable porcelaine, capacité 450 g à 500 g. Presse incluse.

Dimensions : 17 x 12 x 7,5 cm

19,95 €



Pour l'achat du foie gras de canard entier

10 € offerts

sur la presse à foie gras

(soit la presse à foie gras à **9,95 €** au lieu de 19,95 €)

Nouveau



16125

Cadeaux feuilletés aux noix de Saint-Jacques

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

230 g / 2 pièces
Prix au kg € 47,61

10,95 €



499

Feuillantine de saumon

Filet de saumon (certifié GlobalGap) nappé d'une sauce à l'aneth, dans un coussin de pâte feuilletée.

600 g / env. 6 pers.
Prix au kg € 30,75

18,45 €



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 €



* POISSONS & FRUITS DE MER

8525   

Queues de lotte

- nature

Queues de lotte du Cap.
Pêché en océan Atlantique
sud-est. Portionnable.

800 g / 4 - 8 pièces
Prix au kg € 37,44

29,95 €



Idée d'association du chef

8387 - Risotto aux champignons (page 24)

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 € 29,75

5,95 €



16467 

Portions de dos de cabillaud

- nature

Cœurs de filets de cabillaud 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 € 43,55

23,95 €



15596  

Filets de dorade royale sur peau - nature

Filets de dorade royale 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 € 48,48

23,95 €



15575 

Happy fish

Colin d'Alaska 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 €



510   

Queues de crevettes décortiquées

Queues de crevettes sauvages
décortiquées et précuites.
Pêché en océan Pacifique
ou Indien. Portionnable.

450 g / env. 35 pièces
Prix au kg € 53,22

23,95 €



6469 

Queues de langoustes australes - pêche française - nature

Queues de langoustes 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 €



Nouveau

8936  

Noix de Saint-Jacques avec corail - nature

Noix de Saint-Jacques (*Pecten maximus*)
de gros calibre avec corail. Pêché en
océan Atlantique nord-est. Portionnable.

300 g / 8 pièces
Prix au kg € 86,50

25,95 €



Nouveau

8555  

Crevettes rouges d'Argentine entières

Crevettes rouges d'Argentine
sauvages. Crues. Surgelées à bord.
Pêchées en océan Atlantique sud-
ouest. Calibre 20/30. Portionnable.

800 g / 16 - 24 pièces
Prix au kg € 27,44

21,95 €



11564 

Blanquette de la mer aux légumes

Morceaux de filets de colin d'Alaska "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 portions
Prix au kg € 17,27

12,95 €



16615 

Coquilles Saint-Jacques "royales" 60 %

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, muscadet, champagne et échalotes. Présenté dans une coquille naturelle.

440 g / 4 pièces
Prix au kg € 45,34

19,95 €



* VIANDES & VOLAILLES

Nouveau



16337 

Cailles farcies foie gras et Sauternes

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

440 g / 2 pièces
Prix au kg € 40,80

17,95 €





16349 

Gigolettes de pintade farcies champignons et Sauternes

Cuisse de pintade origine France semi-désossée et farcie à base de viande de dinde origine France, de Sauternes et de champignons.

420 g / 2 pièces
Prix au kg € 42,74

17,95 €



16215  

Sauce foie gras

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

200 g
Prix au kg € 39,75

7,95 €



1325  

Rennes du Père Noël

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

500 g / 8 pièces
Prix au kg € 17,90

8,95 €





16328

Exquis de pintade, farce cèpes et foie gras

Pintade entièrement désossée et farcie d'une préparation à base de dinde, foie gras de canard, cèpes et cognac. Présentation originale. Façonnage manuel. Viandes origine France.

1 000 g / env. 8 pers.

35,95 €



Idée d'association du chef

6751 - Marrons pelés (page 25)



6380

Rôti de chapon farci foie gras de canard

Rôti de chapon origine France garni d'une farce au foie gras de canard (5 %). Cru et entièrement désossé. Contient de l'alcool.

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

29,95 €



16348

Poulet jaune farci morilles et Sauternes

Poulet jaune origine France semi-désossé et farci à base de viande de dinde origine France, Sauternes et champignons.

1 500 g / env. 8 pers.
Prix au kg € 26,63

39,95 €





16357

Émincé de filet de chapon - nature

Émincé de filet de chapon à cuisiner en sauce, façon navarin, au Champagne ou au foie gras. Viande origine Italie, préparée en France. Portionnable.

500 g / env. 5 pers.
Prix au kg € 49,90

24,95 €



Idée d'association du chef
5665 - Pommes Duchesse (page 27)



Nouveau

11385

Volaille sauce Riesling

Morceaux de volaille dans une sauce au Riesling, avec des oignons rouges, de la crème et du beurre. Contient de l'alcool. Portionnable.

500 g / env. 2 pers.
Prix au kg € 21,90

10,95 €



Nouveau

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 €



Nouveau



6321

Pavés d'autruche

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

250 g / 2 pièces
Prix au kg € 47,80

11,95 €





16332

Filet de canard - BIO - nature

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

350 g / env. 2 pers.
Prix au kg € 51,29

17,95 €



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 €



6394

Épaule de porcelet rôtie

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

1 100 g / env. 6 pers.
Prix au kg € 29,05

31,95 €

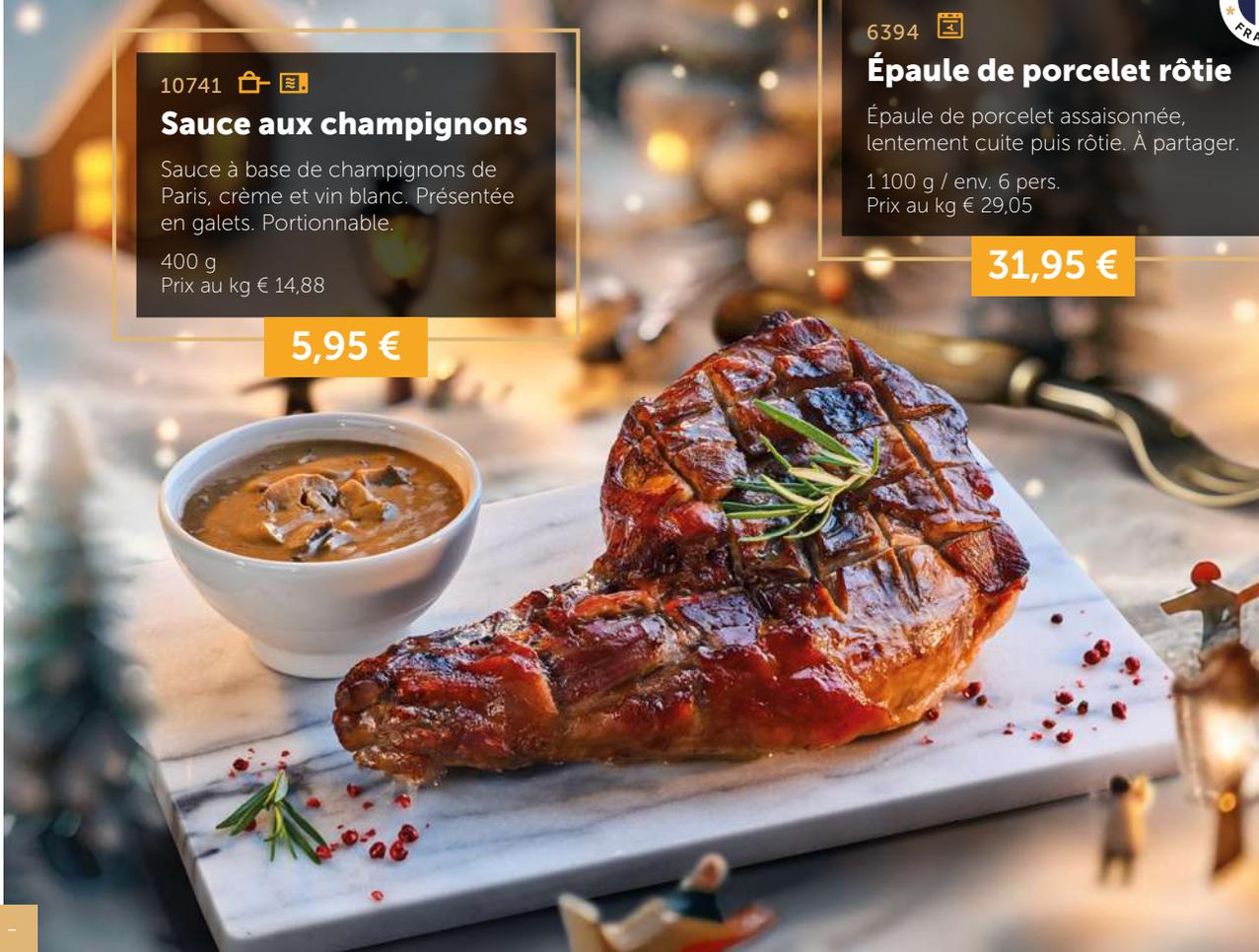
10741

Sauce aux champignons

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

400 g
Prix au kg € 14,88

5,95 €





16283

Cabillaud sauce au Jurançon, purée de potimarron, tagliatelles de carottes

Morceaux de cabillaud cuisinés dans une sauce crémeuse au Jurançon, purée de potimarron onctueuse et lamelles de carottes jaunes et orange.

320 g
Prix au kg € 27,97

8,95 €



16284

Volaille sauce Riesling, écrasé de pommes de terre et petits légumes

Morceaux de poulet origine France cuisinés dans une sauce crémeuse au Riesling, écrasé traditionnel de pommes de terre, lamelles de carottes jaunes et orange et champignons de Paris.

320 g
Prix au kg € 27,97

8,95 €



* VINS & SPIRITUEUX



1

2

3

4

Quantité limitée

Quantité limitée

6591

1 Gilles Mondié - Cabernet Sauvignon

Carton de 6 bouteilles

- 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 750 ml
Prix à la bouteille 9,95 €
Prix au L € 13,27

59,70 €

16515

2 Gilles Mondié - Chardonnay

Carton de 6 bouteilles

- 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 750 ml
Prix à la bouteille 9,95 €
Prix au L € 13,27

59,70 €

969

3 Gilia Chardonnay pétillant

Carton de 6 bouteilles

- Une robe jaune claire avec de fines bulles
- Un nez délicatement fruité
- Une bouche aux arômes de pomme et d'agrumes
- Cépage Chardonnay
- Idéal à l'apéritif ou au dessert
- Exclusivité bofrost*
- À servir bien frais

Bouteille de 750 ml
Prix à la bouteille 9,95 €
Prix au L € 13,27

59,70 €

6939

4 Gilia Rosé pétillant

Carton de 6 bouteilles

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

Bouteille de 750 ml
Prix à la bouteille 9,95 €
Prix au L € 13,27

59,70 €

MAGNUM

5



6



7



8



Nouveau

Nouveau

Nouveau

6515

5 **Domaine de la Garrigue Réserve**

- Cuvée Chloé

Magnum aux formes envoûtantes avec une cuvée dédiée à la nièce de notre vigneron Gilles Mondié.

- Robe rose
- Arômes de cassis et groseille
- Nez frais et fruité
- Exclusivité bofrost*
- À servir bien frais

Bouteille de 1 500 ml
Prix au L € 19,97

29,95 €

1951

6 **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 700 ml
Prix au L € 35,64

24,95 €

12050

7 **Gin Alexander**

Gin produit en Italie à base de baies de genévrier. Idéal en apéritif pour vos cocktails.

40 % vol. d'alcool.
Bouteille de 700 ml
Prix au L € 41,36

28,95 €

12139

8 **Rivesaltes Hors d'Âge**

- Une robe ambrée
- Un nez fruité et boisé
- Notes de figues, dattes et noix
- Idéal pour le dessert, l'apéritif ou le fromage
- Meilleures barriques réservées pour la "Grande Réserve" en quantité limitée
- AOP Rivesaltes

Bouteille de 500 ml
Prix au L € 31,90

15,95 €



ACCOMPAGNEMENTS

Nouveau

8387  

Risotto aux champignons

Riz cuisiné façon risotto dans une sauce aux champignons de Paris et aux cèpes. Portionnable.

600 g / env. 2 pers.
Prix au kg € 14,92

8,95 €



1644 

Raviolis aux cèpes

Pâtes farcies d'une préparation aux cèpes. Portionnable.

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

9,95 €



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 € 27,67

12,45 €



Nouveau

1719

Asperges blanches

- nature

Asperges blanches, pelées et blanchies. Portionnable.

600 g
Prix au kg € 21,58

12,95 €



11735

Lamelles de cèpes - nature

Cèpes découpés en lamelles. Portionnable.

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

14,95 €



6751

Marrons pelés - nature

Marrons fondants. Crus et pelés. Portionnable.

400 g / env. 8 pers.
Prix au kg € 27,38

10,95 €



15343 **Gnocchis Traviata**

Gnocchis à base de purée de pommes de terre préparés selon la recette traditionnelle italienne et garnis d'une crème au mascarpone aromatisée à la truffe. Portionnable.

600 g / env. 6 parts
Prix au kg € 16,58

9,95 €1177   **Duo de gnocchis étoile et sapin**

Gnocchis aux pommes de terre en forme d'étoiles et gnocchis aux pommes de terre et épinards en forme de sapins. Portionnable.

600 g / env. 4 pers.
Prix au kg € 10,75

6,45 €6789 **1 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 € 16,60

12,45 €6791 **2 Poêlée de légumes anciens**

Pommes de terre, patate douce, chou de Bruxelles, chou-rave, rutabaga, persil tubéreux, carottes. Délicatement assaisonné à l'huile d'olive, persil et estragon. Portionnable.

750 g / env. 4 pers.
Prix au kg € 14,60

10,95 €6790 **3 Poêlée carottes, figes, châtaignes et girolles**

Champignons de Paris, figes, bâtonnets de carottes, châtaignes et girolles dans une sauce à la crème relevée au vin blanc et aux échalotes confites.

500 g / env. 4 pers.
Prix au kg € 19,90

9,95 €

Nouveau



6603 

Petits gratinés pommes de terre, cèpes et bolets

Petits gratinés de pommes de terre à la crème et champignons forestiers (bolets, cèpes, pholiotes, pleurotes et lactaires). Gratinés à l'emmental.

720 g / 6 pièces
Prix au kg € 19,10

13,75 €



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 € 19,10

13,75 €

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 € 11,06

9,95 €



5665 

Pommes Duchesse

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

1 000 g / env. 55 pièces

10,25 €



634  

Röstis ABC

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

1 000 g

11,45 €



* DESSERTS GLACÉS



Nouveau



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 / 6 - 9 pers.
Prix au kg € 55,70

23,95 €

35

Maison glacée

Glace à la vanille aux éclats d'amandes caramélisées et de noisettes et glace au praliné. Déjà décorée.

1 300 ml / 672 g / 8 - 10 pers.
Prix au kg € 26,71

17,95 €



16844

Bûche glacée Passionnément Exotique

Bûche glacée aux saveurs exotiques : 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 d'un savoureux fruit de la passion.

770 ml / 500 g / env. 6 pers.
Prix au kg € 47,90

23,95 €



16087

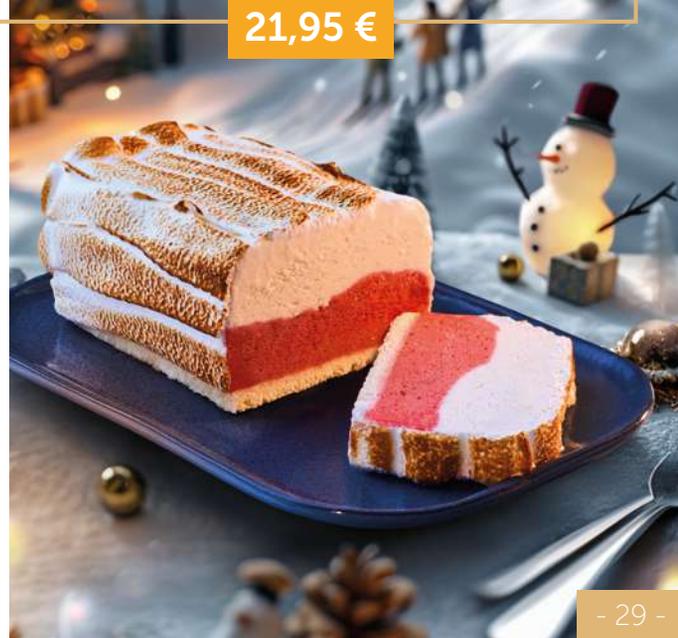
Omelette Norvégienne

- vanille / fraise

Spécialité glacée à partager composée d'un sorbet fraise avec inclusion de préparation à la fraise, d'une crème glacée vanille, d'une génoise imbibée de sirop au rhum, le tout recouvert d'une belle meringue dorée.

690 ml / 360 g / env. 6 pers.
Prix au kg € 60,97

21,95 €



Nouveau

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 €



Nouveau

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 €



1

2

3



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 € 21,78

7,45 €

17037

2 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 € 17,24

8,45 €

17032

3 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 € 17,24

8,45 €



15150

Tartufu cappuccino

Glace à la crème renfermant un cœur de glace au café. Le tout saupoudré de morceaux de meringue.

560 ml / 330 g / 4 pièces
Prix au kg € 36,21

11,95 €

Nouveau



3867

Tartufu pistache

Glace à la crème renfermant un cœur de glace à la pistache. Le tout saupoudré de copeaux de chocolat blanc.

540 ml / 380 g / 4 pièces
Prix au kg € 39,34

14,95 €

Nouveau



6095

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 €

* DESSERTS PÂTISSIERS



Nouveau



6869 

Bûche Belle-Hélène - poire / chocolat

Bûche pâtissière façon poire Belle-Hélène : mousse à la poire, compotée de poire, biscuit au chocolat, mousse au chocolat et glaçage brillant à la poire. Le tout décoré d'une sauce au chocolat gourmande.

530 g / 8 pers.
Prix au kg € 45,19

23,95 €



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 € 49,90

23,95 €



16843 

Bûche Vallée Blanche

- *marron / clémentine*

Revisitez le Mont-Blanc avec notre bûche pâtissière composée d'une mousse aux marrons, d'un crémeux et d'une compotée de clémentines, de deux biscuits façon madeleine et d'un crumble à la noisette. Le tout saupoudré de petits morceaux de meringue. Contient de l'alcool.

475 g / env. 6 pers.
Prix au kg € 50,42

23,95 €



Nouveau



16813 

La Montagne de Choux

- *choux fruits rouges*

Escaladez notre montagne de choux garnis d'une crème aux fruits rouges et d'un craquelin croquant, assemblés avec une crème montée vanille et déposés sur un biscuit moelleux au cacao.

450 g / 8 pers.
Prix au kg € 55,44

24,95 €



Nouveau



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 € 52,07

23,95 €



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 € 23,00

14,95 €

6919 

2 Assortiment de choux

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

500 g / 3 x 12 pièces
+ 1 sachet de sucre glace (10 g)
Prix au kg € 25,90

12,95 €

16847 

3 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 €

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 €

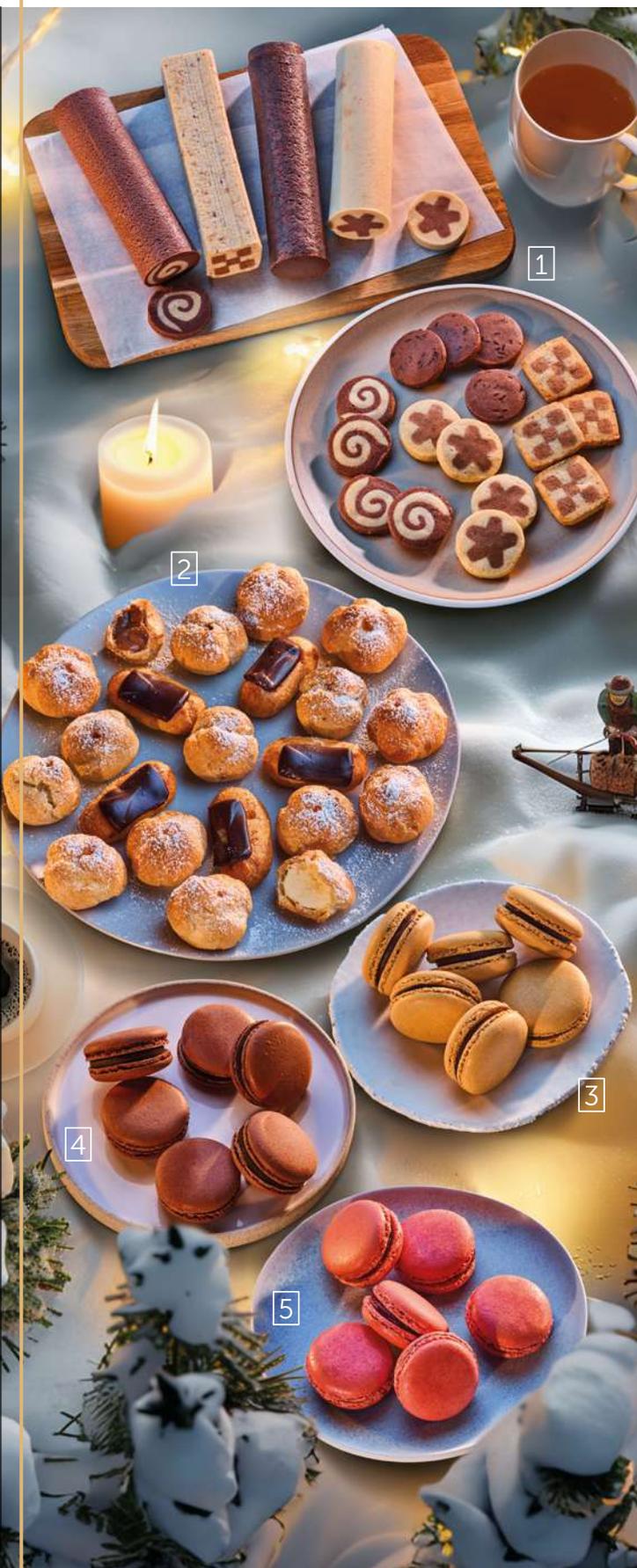
16819 

5 Macarons framboise

Macarons généreux composés d'une coque amande et d'une gelée à la framboise. Portionnable.

90 g / 6 pièces
Prix au kg € 77,22

6,95 €



1

2

3

4

5

6563

Livre de recettes

- Spécial 30 ans

Découvrez l'histoire de bofrost* France à travers notre livre de 60 recettes exclusives !

29,95 €

10 € offerts

1 livre de recette acheté
= 10 € en bon d'achat

(bon d'achat valable
du 23/11/2024 au 28/02/2026)



16561

Le camion gourmand

Tut tut ! Retrouvez le premier camion bofrost* sur une belle boîte en métal fabriquée en Italie contenant de délicieux palets bretons pur beurre fabriqués en France, emballés individuellement.

370 g / 20 pièces
Prix au kg € 51,22

18,95 €



bofrost*

20790

Tartares de noix de Saint-Jacques

Retrouvez ce produit à la page 9

