



RocheFrais

BY NIJSKENS

🌿 NOS SÉLECTIONS FESTIVES 🌿

Tables de fêtes 2025

SUIVEZ-NOUS SUR



MENU DE FÊTES

Roche-frais

BY NIJSKENS

Entrées

Scampi à la diable / 3kg

OU

Pâté au jambon d'Ardenne St Hubert / 10 x 150gr

Confit d'oignons / 2 x 150gr

Airelles cuisinées / 2 x 150gr

MENU 3 SERVICES POUR 10 PERS.
20€/PERS
200€ TVAC

Plats

**Civet de biche, sauce crème au fond de gibier
et airelles gourmandes** / 3kg

Croquettes de pommes de terre / 2,5kg

Fagots de haricots / 20 x 35gr

OU

Filet de dinde farci, sauce fine champagne / 3kg

Gratin dauphinois / 2kg

Pommes au granola et airelles / 18-20 pcs

Desserts

Bûche glacée spéculoos 800 ml Gilfi / glace artisanale

et

Bûche citron-mangue sans lactose 800 ml Gilfi / glace artisanale

À savoir : Un menu = quantités pour +10 personnes
Choix entre les deux entrées et les deux plats pour l'ensemble des 10 personnes.



Simplifiez-vous la vie...

COMMANDEZ UNIQUEMENT PAR TÉLÉPHONE **084/21.12.16** OU DIRECTEMENT EN MAGASIN.

POUR NOËL :

au plus tard le 22/12 à 9h

POUR LE NOUVEL AN :

au plus tard le 29/12 à 9h

Table des matières

POUR L'APÉRITIF	5	LES PLATS PRÉPARÉS	73
<i>Les mises en bouche</i>	5	<i>Les plats festifs</i>	73
SUR TOAST	11	<i>Le pulled pork</i>	75
<i>Les tartinables</i>	11	<i>Les plats de pâtes</i>	78
<i>Les pâtés & mousses</i>	14	LES SAUCES	80
LES CHARCUTERIES	17	<i>Les sauces chaudes</i>	80
<i>La salaison</i>	17	<i>Les fonds</i>	82
<i>Les jambons</i>	25	<i>Les sauces froides</i>	84
<i>Les tranchés</i>	27	<i>Les vinaigrettes</i>	87
LA VOLAILLE	29	LES HUILES & LES GRAISSES	90
<i>Un classique des fêtes</i>	29	<i>Delizio</i>	90
TOUT POUR LE BOUCHER	31	LES FROMAGES	94
<i>Le coin pour vos préparations</i>	31	<i>De nos régions</i>	94
LES METS DE FÊTES	35	<i>Les classiques</i>	97
<i>À base de canard</i>	35	<i>Les fromages de chèvre</i>	98
<i>Les foies gras</i>	36	<i>Les tranchés</i>	99
<i>Les ravioles</i>	37	<i>La crèmerie</i>	100
<i>Les confits</i>	38	LA BOULANGERIE	102
<i>Le gibier</i>	40	<i>Les pains</i>	102
<i>Les boudins</i>	41	<i>Les baguettes</i>	107
<i>Sélection de la mer</i>	44	LES DESSERTS	109
LES CROQUETTES	47	<i>Les mélanges</i>	109
<i>Gastronello</i>	47	<i>Les gateaux</i>	110
<i>HMC</i>	48	<i>Les bûches</i>	112
<i>OVI</i>	51	<i>Les glaces</i>	113
LES PLATS DE SAISON	53	<i>Les boissons</i>	117
<i>La choucroute</i>	53	<i>Nos paniers cadeaux</i>	118
<i>La tartiflette</i>	56		
<i>La fondue</i>	57		
<i>La raclette</i>	58		
<i>Les pâtes</i>	59		
<i>Les pitas</i>	61		
<i>Les hamburgers</i>	62		
LES ACCOMPAGNEMENTS	65		
<i>Les légumes</i>	65		
<i>À base de pomme de terre</i>	68		
<i>Le riz</i>	71		





NOTRE SÉLECTION

POUR L'APÉRITIF

POUR L'APÉRITIF
LES MISES EN BOUCHE



CALAMAR ROMANA

1kg / 15459



**NOISETTE AUX
CREVETTES GRISES**

100 x 12gr / 66716



**MINI LOEMPIA
THE CHINA TOWER**

50 x 20gr / 65126



CREVETTES CRISPY BUTTERFLY

50/50 / 26-30 / 1kg / 66863



MIX APÉRO ORIENTAL

40 x 12,5gr / 500gr / 66864



BEIGNETS DE CREVETTES

1kg / 66865



BOUDIN APÉRO ASSORTIMENT

90 x 20gr / 11004



OIGNONS RINGS

450gr / 66762

POUR L'APÉRITIF
LES MISES EN BOUCHE



MINI CROQUETTE ITALIENNE

150 x 18gr / 66827



MINI CROQUETTE FROMAGE

& JAMBON D'ARDENNE 150 x 18gr / 66825



MINI CROQUETTE CHORIZO

150 x 18gr / 66826



MINI CROQUETTE FROMAGE VAL DIEU

150 x 18gr / 66859

POUR L'APÉRITIF
LES MISES EN BOUCHE



-10%

APERITIVO PUR PORC

500gr / 62286



SC

SAUCISSON TRUFFE

6 x 80gr / 66676



SC

SAUCISSON NOISETTES

6 x 90gr / 66677



SC

MINI BÛCHETTES NATURES

480gr / 65323

Promotion valable du 17/11/25 au 23/11/25



**SALTUFO SALAMI
PARMESAN TRUFFE**

6 x 80gr / 62873



SAUCISSON FUETT FH

170gr / 66695



SAUCISSON FUETT POIVRE

170gr / 66696



FAGOT SNACKING PUR PORC

12 x 40gr / 64188



FAGOT PIPE D'ARDENNE

3 x 40gr / 64202



BUCHETTE PUR PORC

300gr / 63842



SUR COMMANDE



SURGELÉ



NOUVEAUTÉ



COUP DE CŒUR

POUR L'APÉRITIF
LES MISES EN BOUCHE



SC

APÉROMIX

24 x 22gr / 65398



SC

APÉROMIX

12 x 22gr / 66292



SC

APÉROLUX

30 x 25gr / 65399



**PATÉ CROUTE MINI
APÉRITIF**

450gr / 64059



SC

**PATÉ EN CROUTE OLIVES
MINI APÉRITIF**

450gr / 66279



SC

**PATÉ EN CROUTE PIMENT
ESPELETTE MINI**

450gr / 66281



SC

PÂTÉ EN CROUTE RICHELIEU

1,5kg / 64058



**PÂTÉ DE CANARD
EN CROUTE**

2,2kg / 65804



SC

**PÂTÉ DE SAUMON FARCI EN
CROUTE**

1,5kg / 66278

POUR L'APÉRITIF
LES MISES EN BOUCHE



**MIX OLIVES
ITALIENNES**
1kg / 65293



**OLIVES VERTES
ROYALES À L'AIL**
1kg / 65294



**TAPENADE TOMATE
BASILIC**
1,25kg / 65865



SWEETPEPPER FARCI
1kg / 65291



ANCHOIS A L'AIL
1kg / 65288



NOTRE SÉLECTION

SUR TOAST

SUR TOAST

LES TARTINABLES



COCKTAIL CREVETTES ROSES

1kg / 12133



COCKTAIL DE SCAMPIS

1kg / 12141



CREVETTES GRISES MAISON VH

1kg / 12189



CREVETTES GRISES

1kg / 12134

-15%

Promotion valable du 1/12/25 au 14/12/25



SCAMPI À L'AIL

1kg / 12214



SCAMPI DIABLO

1kg / 11979



SAUMON FUMÉ ROYAL

1kg / 12211



SAUMON FUMÉ NORVÉGIEN

1kg / 63507

-15%

Promotion valable du 1/12/25 au 14/12/25



SUR COMMANDE



SURGELÉ



NOUVEAUTÉ



COUP DE CŒUR

SUR TOAST

LES TARTINABLES



THON AU PESTO ROUGE

1kg / 12078



-15%

MER DU NORD

1kg / 12142

Promotion valable du 17/11/25 au 30/11/25



SALADE AU KING CRABE

1,25kg / 12400



-15%

**SALADE FÊTES TRIO DE POISSONS
VIN BLANC**

1kg / 66718

Promotion valable du 15/12/25 au 28/12/25



-15%

SALADE DE SAINT-NICOLAS

2kg / 61390

Promotion valable du 3/11/25 au 16/11/25



POULET CÉSAR

1kg / 64156



POULET MIEL MOUTARDE

1kg / 11095



-15%

SALADE POULET RÔTI

1kg / 62560

Promotion valable du 17/11/25 au 30/11/25

AU POULET



SUR TOAST

LES TARTINABLES



JAMBON-POIREAUX

1kg / 12173



SALADE VITELLO TONATO

1kg / 66354

-15%

Promotion valable du 17/11/25 au 30/11/25



RÔTI DE PORC À LA CRÈME DIJONNAISE

1,25kg / 12420



FROMAGE CRÈME HEKS'NKAAS

1kg / 62558 100gr / 64005



POULET MEXICANO

1,25kg / 61377



POULET PESTO VERT

1kg / 66358



**TARTINABLE
FESTIVE !**

-15%

SALADE DE NOËL AU POULET

1kg / 12181

Promotion valable du 1/12/25 au 14/12/25



SUR COMMANDE



SURGELÉ



NOUVEAUTÉ



COUP DE CŒUR

SUR TOAST

LES PÂTÉS & MOUSSES



PÂTÉ CRÈME - DE BEAUVOODER

1,6kg / 11339



PÂTÉ CAMPAGNE - DE BEAUVOODER

2kg / 11214



PÂTÉ CRÈME - IMPÉRIAL

1,5kg / 11313



SC

**MOUSSE
DE CAILLE**

1,9kg / 11280



le Bocage

SC

PÂTÉ CRÈME

2kg / 66424

SUR TOAST

LES PÂTÉS & MOUSSES



MOUSSE TRUITE POCHE
200gr / 66288



MOUSSE SAUMON POCHE
200gr / 66287 400gr / 60669



MOUSSE DE CANARD
1,5kg / 65946



RILLETTE OIE
1kg / 63682



RILLETTE PORC
1kg / 63683



RILLETTE D'OIE
900gr / 66309



SUR COMMANDE



SURGELÉ



NOUVEAUTÉ



COUP DE CŒUR



NOTRE SÉLECTION DE

CHARCUTERIE

LES CHARCUTERIES

LA SALAISON

Fiorino

Raffiné à la perfection



-10%

SC SAUCISSON FIORINO

1kg / 65811

Promotion valable du 17/11/25 au 23/11/25
& du 8/12/25 au 14/12/25



Le créateur de saveurs délicieuses pendant les fêtes.

- Saucisson sec fleuri au grain fin
- 3 semaines de maturation
- Goût léger du sud
- Peu de perte de coupe grâce aux extrémités arrondies
- Idéal pour chaque occasion: apéritif, carpaccio, sur une tartine...


Imperial

LES CHARCUTERIES *LA SALAISON*

Imperial

2+1

SAUCISSON POIVRE ECCLOONAAR

2,24kg / 10543

2+1

SALAMI PEPINO

1,6kg / 10534

2+1

SALAMI KALABASJA

2,5kg / 10535

Promotions valables du 17/11/25 au 23/11/25

ST REMACLE À L'AIL

500gr / 10371

ST REMACLE SANS AIL

500gr / 10372

SAUCISSON FÔRET D'ARDENNE

2,1kg / 10370



-25%
à l'achat de 2pcs

PAIN DE VIANDE

1/2 / 3kg / 10852



PAIN DE VIANDE PROVENÇAL

1/2 / 2,8kg / 1085

Promotion valable du 10/11/25 au 16/11/25

LES CHARCUTERIES

LA SALAISON



SAUCISSON CHAMPIGNONS
1/2 / 2,1kg / 10784



SAUCISSON PARIS NOIR
1,7kg / 10776



PAIN D'ARDENNE
1,5kg / 10663

Promotions valables du 10/11/25 au 16/11/25



FILET D'ARDENNE
2,3kg / 10210



JAMBON CRU AOSTE
5kg / 10267



JAMBON D'ARDENNE PRESTIGE
4kg / 10209



**FILET DE POULET
CHAMPIGNONS DES BOIS**
2kg / 60320



**FILET POULET
À LA BROCHE**
2kg / 10822

Promotion valable du 24/11/25 au 31/11/25



**ROULADE POULET
FINES HERBES**
1,35kg / 10875

AU POULET



LES CHARCUTERIES

LA SALAISON



1/2 LARD 2KG

Salé 11348 / fumé 11349



**COBOURG DE DURBUY
FUMÉ / 4kg / 65866**



**COBOURG CAMPAGNE
SALÉ / 3,8kg / 65867**



PIPES 20PCS

Nature 10433 / Piquante 10432



3+1

BOULETTE MAISON

10 x 120gr / 61298



3+1

BOULETTES

15 x 120gr / 10866



3+1

CERVELAS

12 x 170gr / 10764



DEMI SAUCISSON DE PARIS

2kg / 10777

Promotions valables du 3/11/25 au 9/11/25, du 1/12/25 au 7/12/25 & du 5/01/26 au 11/01/26



TÊTE PRESSÉE PYREX

2,2kg / 11440



TÊTE DE VEAU

2,2kg / 11425



TÊTE PRESSEE TOMATEE 2/2

2,4kg / 66423



SAUCISSON GAUMAIS

500gr / 10412

LES CHARCUTERIES

LA SALAISON



LE BON AIR BRÛLÉE
1kg / 66391



**LA ROSETTE DE LYON
SUPÉRIEURE** 2,5kg / 66392



LE BON AIR PUR PORC
1,3kg / 66393



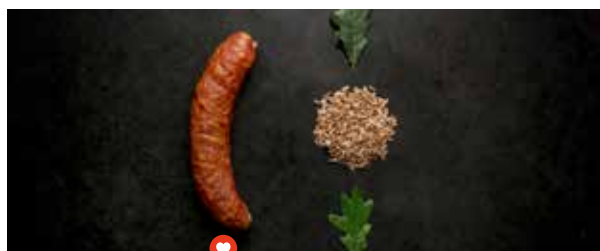
**JAMBON ITALIEN 10 MOIS
DÉOSSÉ** 6,2kg / 64206



MORTADELLA PISTACHES
3,6kg / 65276



**JAMBON SERRANO BLOC
BODEGA** 1,3kg / 66417



PIPES NATURES

20 x 85gr / 10352



COLLIER GAUMAIS

5 x 330gr / 10354



PIPES PIQUANTES

10 x 85gr / 10344



BAUDRUCHE

3,3kg / 10350



SUR COMMANDE



SURGELÉ



NOUVEAUTÉ



COUP DE CŒUR

LES CHARCUTERIES

LA SALAISON



LEVONI
ORGOGGIOSAMENTE BUONI

SAUCISSON À LA TRUFFE

800gr / 66635

250gr / 66636

Boyaux naturels

Une recette raffinée au parfum équilibré. La truffe se révèle en bouche entre sensations douces et épicées, de vin et des notes marquées de sous-bois. La persistance est longue et agréable.

Une réinterprétation originale de notre cher petit saucisson avec l'ajout de copeaux de truffe noire. Au nez, une combinaison parfaite de viande affinée, poivre et truffe, où chacun apporte à l'autre ce qu'il faut pour une belle présence et une bonne persistance.

Au nez le vin et les épices sont les protagonistes, en bouche se révèlent la muscade, les clous de girofle et le laurier. Goût complet, délicat et riche en épices : pour les vrais connaisseurs.

SC

COPPA

2,5kg / 66634

Boyaux naturels



COPPA DI PARMA

2kg / 66647

Un produit de caractère pour une intéressante expérience olfactive.

- Boyaux naturels
- Ficelée à la main

Délicieux petits saucisson au poivre. Agréables en bouche grâce au poivre noir concassé. Un intrigant arrière-goût avec un léger éclat piquant. Une saveur douce et apaisante.

Boyaux naturels

SAUCISSON MIGNON

1,8kg / 66640



SAUCISSON SOPRESSA VENETA

2kg / 66682

4kg / 66641

Un classique à la fois populaire et raffiné. Doux au nez, la saveur se diffuse en bouche avec des surprenantes notes de poivre noir concassé.

- Boyaux naturels
- Ficelée à la main

LES CHARCUTERIES

LA SALAISON



SC

SAUCISSON HONGROIS LEVONETTO

300gr / 66637



SPIANATA SCHIACCIATA ROMANA

900gr / 66681 1,8kg / 66643

Le parfum de viande
affinée charme le nez.
Le goût captivant se
démontre par son
mélange de poivres
caractéristique.

Un bouquet frais et en même temps
piquant grâce au piment et aux graines
de fenouil. Le côté piquant
est prédominant et quelque peu atténué
par les nuances herbacées
des épices utilisées.



SPIANATA SCHIACCIATA PIQUANTE

900gr / 66680 1,8kg / 66646



Boyaux naturels

SAUCISSON D'ABRUZZESE

350gr / 66644



PANCETTA AU POIVRE

1,7kg / 66683 3,5kg / 66648

Elle intrigue le nez pour
l'intensité et la fraîcheur
du mélange des poivres,
révélant un esprit doux
mais stimulant.

Une douceur et un
affinage incomparables.
Élégant et riche en
arômes de cave, il a une
consistance moelleuse.



Boyaux naturels

SAUCISSON IL GENTILE

1kg / 66642



SC

SAUCISSON VECCHIA OSTERIA

1,3kg / 66639



SC

MORTADELLE LEVONI

11kg / 66633



SC

SAUCISSON VENTRICINA PIQUANTE

3kg / 66645

Des senteurs authentiques de cave qui racontent la tradition des
saucissons de nos grands-parents. Doux et rond grâce au poivre
et aux clous de girofle moulus dans le vin.

- Boyaux naturels - Ficelée à la main



SAUCISSON DEL PO

2,5kg / 66638



SUR COMMANDE



SURGELÉ



NOUVEAUTÉ



COUP DE CŒUR

LES CHARCUTERIES LA SALAISON



Promotion valable du 17/11/25 au 30/11/25

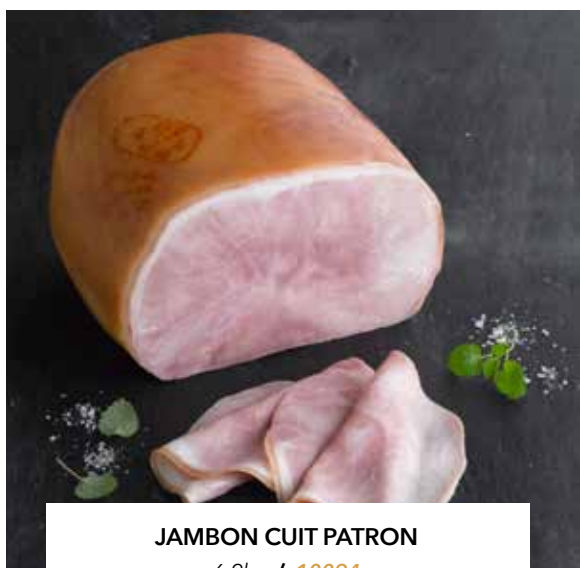


Promotion valable du 17/11/25 au 30/11/25



LES CHARCUTERIES

LES JAMBONS



JAMBON CUIT PATRON

6,9kg / 10094



JAMBON LYS NATURE

6,3kg / 10022



JAMBON LYS BARBECUE

6,2kg / 10023



JAMBON LYS BRAISÉ

6,1kg / 10074



JAMBON WESPHALIE

8kg / 10001



ÉPAULE CUITE DD

5kg / 10149



JAMBONINO

6kg / 10153

LES CHARCUTERIES

LES JAMBONS

d'Argifral

MEAT PRODUCTS

COUP DE CŒUR !



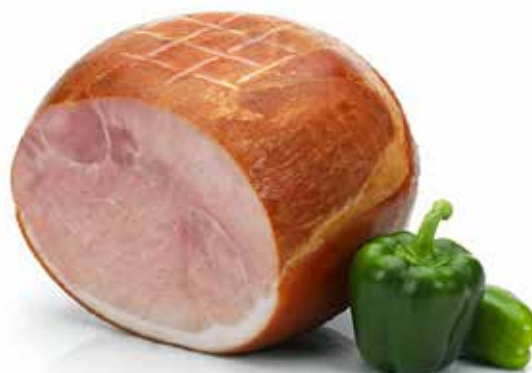
JAMBON BUCHET NATURE

5,5kg / 64987



JAMBON DE FERME GRILLÉ

5,8kg / 62176



JAMBON GRAND MÈRE GRILLÉ

6,7kg / 62992



JAMBON GRILLE BRAISE TRADITION DD

4,6kg / 62328

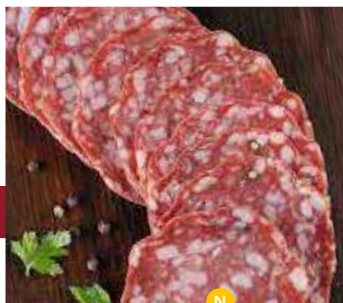


JAMBON BUCHET GRILLÉ BRAISÉ

5,5kg / 66588

LES CHARCUTERIES

LES TRANCHÉS



N

ROSETTE DE LYON IGP

500gr / 65516



SERRANO TRANCHES

500gr / 61710



N

CHORIZO TRANCHES

500gr / 62605



N

COBOURG FUMÉ TRANCHES

500gr / 66096



N

SALAMI TRANCHES

500gr / 62867



**JAMBON BLOC BRAIS
EN TRANCHES**

1kg / 10111



**JAMBON PIC NIC
TRANCHES**

1kg / 66303



SUR COMMANDE



SURGELÉ



NOUVEAUTÉ



COUP DE CŒUR



NOTRE SÉLECTION
DE VOLAILLE

LA VOLAILLE

UN CLASSIQUE DES FÊTES

- 10 Pavés de dinde aux herbes
- 100 g de Lardinettes® de dinde
- 50 g de moutarde
- 700 g de haricots
- 500 g de chou-rave
- 5 échalotes
- 0,5 l de sauce demi-glace
- 100 g de beurre
- 2 kg de pdt farineuses
- poivre et sel

1. Cuisez les Pavés de dinde aux herbes au four à 160°C jusqu'à ce que vous atteigniez une température à cœur de 65°C minimum.
2. Cuisez les haricots verts à l'anglaise, en les gardant croquants et laissez-les refroidir. Épluchez l'échalote, coupez-la en deux et faites-la revenir d'un côté dans un peu de beurre. Salez et poivrez l'échalote et faites-la cuire au four à 180°C pendant ± 20 minutes. Épluchez le chou-rave et coupez-le en brunoise. Faites-le cuire dans un peu de beurre en veillant à le garder légèrement croquant.
3. Ajoutez-y les Lardinettes® de dinde et poursuivez un peu la cuisson. Ajoutez maintenant les haricots et assaisonnez selon votre goût.
4. Préparez une sauce demi-glace et ajoutez-y la moutarde. Épluchez les pommes de terre, détaillez-les en pommes paille et lavez-les à l'eau froide. Séchez-les bien et faites-les cuire à 175°C jusqu'à ce qu'elles soient bien croustillantes.



IDÉE RECETTE !

Pavé de dinde aux herbes à la sauce moutarde, pommes paille et légumes



-1,68€

PAVE DINDE

8 x 185gr / 10941

Promotion valable du 3/11/25 au 16/11/25



-1€

SC

ROTI DE FILET DINDE ROYAL CUIT

1,5kg / 10955

Promotion valable du 3/11/25 au 16/11/25



SC



JAM BONNETTE DE DINDE

4 x 625gr / 10191



SC

PAVE MIGNON DINDONNEAU

10 x 120gr / 10999



SC

FILET DE POULET ROTI EN TRANCHES

2,5kg / 61376



SUR COMMANDE



SURGELÉ



NOUVEAUTÉ



COUP DE CŒUR



NOTRE SÉLECTION

TOUT POUR LE BOUCHER

TOUT POUR LE BOUCHER

LE COIN POUR VOS PRÉPARATIONS

SUGGESTIONS POUR VOS BOUDINS DE FÊTES





 **AIRELLES**
2,5kg / 64956



  **CERISES**
2,5kg / 66876





  **MARRONS**
1kg / 66875





  **POMMES EN DÉS**
2,5kg / 66235



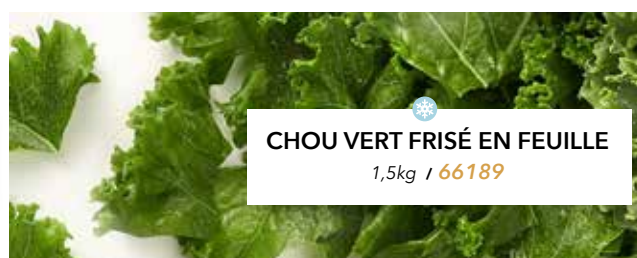
  **ANANAS**
2,5kg / 62977



  **MANDARINE AU SIROP**
850kg / 66878



  **POIREAUX JULIENNE**
2,5kg / 61619



  **CHOU VERT FRISÉ EN FEUILLE**
1,5kg / 66189





 **CERNEAUX NOIX**
1kg / 63101



  **ABRICOT SEC**
1kg / 66877



RAISIN SEC NOIR SULTANA
1kg / 66421

  **GRAINS DE PISTACHES**
1kg / 66710



LES FRUITS

SEC

TOUT POUR LE BOUCHER

LE COIN POUR VOS PRÉPARATIONS

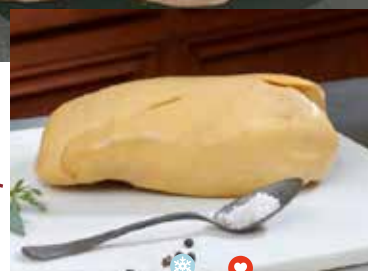
- 1 foie gras de canard déveiné
- 2 c à c de sel
- 2 c à c de poivre
- 20 cl de pineau

1. Laissez le foie à T° ambiante pendant 1h.
2. Écartez les lobes, assaisonner de sel, de poivre, de pineau et placez dans un saladier recouvert de papier film. Laissez reposer toute une nuit au frigo.
3. Sur un plan de travail, étalez 2 feuilles de papier film l'une sur l'autre. Coupez le foie gras en 2 morceaux dans le sens de la longueur. Roulez une moitié dans une première couche de film. Bien serrer en donnant la forme d'un cylindre et faire un noeud à chaque extrémité. Roulez-le de nouveau dans la seconde couche de film. Répéter l'opération pour la seconde moitié de foie gras.
4. Une fois bien emballés, plongez les ballotins dans de l'eau à 80° pour les faire cuire (10 minutes pour un foie gras mi-cuit, 15 minutes pour un foie gras cuit). Attention à surveiller la T° qui pourra varier entre 78 et 82°. Si le mercure s'affole, versez un peu d'eau froide.
5. Sortir les ballotins de l'eau chaude et plongez-les dans un saladier d'eau froide et de glaçons, pour stopper la cuisson, pendant 30 minutes. Placez-les ensuite sur une assiette et les laisser une nuit au réfrigérateur.

IDÉE RECETTE !



Foie gras maison



FOIE GRAS CRU DE CANARD DÉVEINÉ

500gr / 66380

COUP DE CŒUR !



SAINDOUX OLMA

500gr / 60418



FLEUR DE SEL BOITE

150gr / 66767

FLEUR DE SEL

500gr / 66577

TOUT POUR LE BOUCHER

LE COIN POUR VOS PRÉPARATIONS

*Sauce pour préparation
de l'américain !*



SAUCE AMÉRICAINNE

5L / 12298



SC

SAUCE FILET AMÉRICAIN

3kg / 61385



AMÉRICAIN PRÉPARÉ SV

5L / 12628



AMÉRICAIN PRÉPARÉ K

5L / 12308

PIQUANT !



SAUCE AMÉRICAIN PIQUANT

10L / 12488



SPARE RIBS PRÉCUIT MARINÉ

650gr / 66650



SPARE RIBS CRU NATURE

15 x 650gr / 66620



SUR COMMANDE



SURGELÉ



NOUVEAUTÉ



COUP DE CŒUR



NOTRE SÉLECTION DE
METS DE FÊTES

LES METS DE FÊTES À BASE DE CANARD

CASSOULET CANARD & SAUCISSE TOULOUSE

840gr / 66778

RILLETTE PURE CANARD

180gr / 66786

CASSOULET PORC SAUCISSE

840gr / 66777

TERRINE DE CANARD

Poivre vert - 180gr / 66784 Sauternes - 180gr / 66783
Campagne Piment Espelette - 180gr / 66785

FOIE GRAS CANARD

120gr / 66781
350gr / 66782

FOIE GRAS CANARD WECK

125gr / 66779
300gr / 66780

CONFIT DE CANARD

800gr / 66787

CUISSES CANARD CUITES À LA GRAISSE

800gr / 66788

GRAISSE DE CANARD

320gr / 66789

LES METS DE FÊTES

LES FOIES GRAS



MINI BRIOCHE RONDE

80 x 35gr / 65948



FOIE GRAS OIE CUIT TRADITION

500gr / 14004



FOIE GRAS CANARD AU TORCHON

500gr / 64042



ESCALOPE FOIE GRAS CANARD SG

20 x 50gr / 65900



FOIE GRAS OIE AU TORCHON

500gr / 64045



FOIE GRAS CUIT CANARD

500gr / 14005



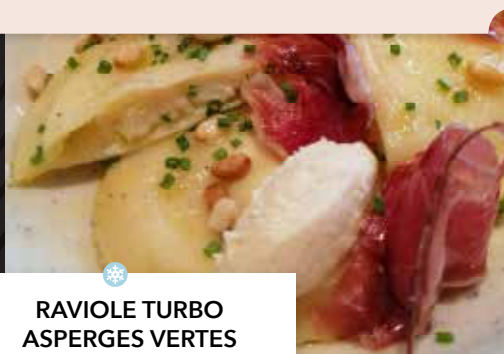
FOIE GRAS OIE CUIT TRADITION

500gr / 14004

LES METS DE FÊTES

LES RAVIOLES

FONTAINES



RAVIOLE TURBO
ASPERGES VERTES

30 x 36gr / 66514

LA RAVIOLE RÉINVENTÉE : ENTRE TRADITION ET AUDACE

Depuis près de 20 ans, **la Ferme des 7 Fontaines**, principal producteur de ravioles premium congelées, incarne un artisanat belge au service des professionnels.

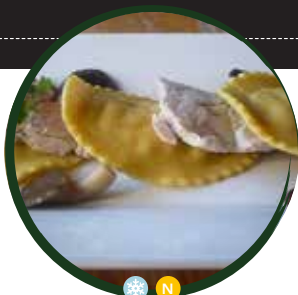
La qualité des matières premières et des produits est au cœur de chaque process et de chaque innovation.

Une trentaine de variétés compose actuellement l'assortiment : de quoi satisfaire les amateurs de poissons et crustacés, ceux qui apprécient la viande et le gibier tout en satisfaisant aussi ceux qui aiment les légumes. Les ravioles peuvent ainsi répondre aux **envies du gourmet** et **besoins du chef** tout au long de l'année, lors de diverses occasions, ...

L'objectif de la gamme est de proposer des recettes qui sortent de l'ordinaire, des saveurs du terroir avec une touche actuelle, des ingrédients «modernes».

La Ferme des 7 Fontaines vous offre une solution de qualité, facile et pratique à mettre en œuvre. Tout en vous laissant une grande liberté, vous pouvez magnifier nos ravioles de manière créative en jouant sur la sauce et les accompagnements; et cela, tant en entrée, qu'en plat ou en accompagnement et même en dessert.

Bon appétit!



RAVIOLE
RIS DE VEAU

30 x 36gr / 66725



RAVIOLE SCAMPI CURRY
VERT COCO THAI

30 x 36gr / 66513



RAVIOLE FOIE GRAS
CÈPES

30 x 36gr / 66914



RAVIOLE HOMARD
PETITS LÉGUMES

30 x 36gr / 66765



RAVIOLE LANGOUSTES

30 x 36gr / 66724



RAVIOLE LÉGUMES
DU SOLEIL

30 x 36gr / 66764



RAVIOLE
TARTUFATA

30 x 36gr / 66915

LES METS DE FÊTES

LES CONFITS



CONFIT DE MANGUE AU GINGEMBRE
150gr / 12637



AIRELLE CUISINÉE
1,5kg / 60383 • 150gr / 12563



CONFIT OIGNONS
1,5kg / 60243 • 150gr / 12501



CONFIT POMME POIRE CANNELLE
1,5kg / 63640 • 150gr / 12635



CONFIT OIGNONS ARDENNAIS
1,5kg / 60244 • 150gr / 12561



CONFIT OIGNONS ORANGE
1,5kg / 60386 • 150gr / 12562

Promotions valables du 17/11/25 au 28/11/25

LES METS DE FÊTES

LES CONFITS



CONFIT POMME CALVADOS
1,5kg / 64019



CONFIT ORANGE
1,5kg / 63639



CONFIT OIGNONS PAIN D'ÉPICES
1,5kg / 64959



CONFIT ECHALOTES AU VIN BLANC
1,5kg / 66842

Promotions valables du 17/11/25 au 28/11/25

CONFITS POUR FROMAGES



POMME CALVADOS
105gr / 64169



CERISES NOIRES
105gr / 64142



SUR COMMANDE



SURGELÉ



NOUVEAUTÉ



COUP DE CŒUR

LES METS DE FÊTES

LE GIBIER



IDÉE RECETTE !



**Aumônière de chèvre
au confit de figues**

- 2 feuilles de brick
- 120 gr de Buche de chèvre
- 1 tranche de pain
- Un mélange de salades et quelques herbes fraîches
- Confit de figue Didden

1. Badigeonnez les feuilles de brick de beurre fondu avec un pinceau.
2. Coupez de belles tranches de buche de chèvre. Disposez le fromage et le confit sur les feuilles de brick, refermer en aumônière avec une ficelle.
3. Coupez finement le pain et le colorer dans un peu d'huile.
4. Cuisez les aumônières sur le pain 4 minutes à 180°. Assaisonnez la salade et disposez sur l'assiette.

CONFIT DE FIGUE

1,5kg / 60245 150gr / 12567

-7%

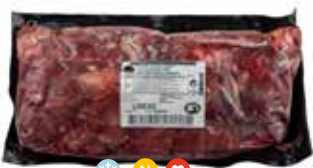
Promotions valables du 17/11/25 au 28/11/25



IDÉE RECETTE !

- Lardons fumés - 200 gr
- Vin rouge - 300ml
- Oignons perlés - 200 gr
- Eau - 800ml
- Champignons - 300 gr
- Fond de gibier - 50gr
- Poivre, ail et thym
- Roux brun - 60gr

1. Cuisez les lardons, les oignons perlés et les champignons. Ajoutez le poivre, l'ail et le thym et laissez mijoter. Mouillez avec le vin rouge et portez brièvement à ébullition.
2. Ajoutez l'eau et portez à nouveau à ébullition. Ajoutez-y, tout en remuant, le Fond de Gibier Knorr et laissez bouillir 5 minutes.
3. Ajoutez-y le fond de cuisine roux brun et laissez cuire pendant 5 minutes pour que le mélange s'épaississe.



**CIVET DE
MARCASSIN CRU SG**

2,5kg / 66799



**FOND
DE GIBIER**

1kg / 11877



Sanglier sauce grand-mère

LES METS DE FÊTES

LES BOUDINS

d'Argifral
MEAT PRODUCTS

★
NOUVEAU!



N ♥
**BOUDIN BLANC
POMME CALVADOS**
1,4kg / 66838

COUP DE CŒUR!



N ♥
BOUDIN BLANC PAIN D'ÉPICES
1,4kg / 66839



SUR COMMANDE



SURGELÉ



NOUVEAUTÉ



COUP DE CŒUR

LES METS DE FÊTES

LES BOUDINS

d'Argifral
MEAT PRODUCTS



BOUDIN BLANC NOIX
1,4kg / 11019



BOUDIN BLANC SIROP DE LIÈGE
1,4kg / 64888



BOUDIN BLANC RAISINS
1,4kg / 11015



BOUDIN BLANC MARRONS
1,4kg / 64890



**BOUDIN BLANC
SPÉCULOOS**
1,4kg / 64887



**BOUDIN NOIR
POMMES**
1,2kg / 11011



**BOUDIN NOIR POIRE
CANNELLE**
1,4kg / 64893



**BOUDIN NOIR SIROP
DE LIÈGE**
1,4kg / 64889



**BOUDIN NOIR
SPECULOOS**
1,4kg / 11039



BOUDIN NOIR TOUR
1,4kg / 11008



BOUDIN PROVENÇAL
1,4kg / 11041



BOUDIN BLANC CHOU
1,4kg / 11012

LES METS DE FÊTES

LES BOUDINS



SC N

BOUDIN BLANC PRUNEAUX

1,4kg / 66840



BOUDIN BLANC MANDARINE

1,4kg / 11046



BOUDIN BLANC PISTACHE

1,4kg / 11047



N

BOUDIN BLANC TARTIFLETTE

1,4kg / 65800



BOUDIN BLANC TOUR

2kg / 11007



BOUDIN NOIR RAISINS

1,4kg / 11009



SC

**BOUDIN VOLAILLE
FOIE GRAS AÏRELLES**

1,4kg / 65798



**BOUDIN BLANC
CÈPES HUILE DE TRUFFE**

1,4kg / 64892



**BOUDIN BLANC
CHICONS LARDONS**

1,4kg / 62880



BOUDIN BLANC POIREAUX

1,4kg / 11013



**BOUDIN NOIR
ORANGE GRAND MARNIER**

1,4kg / 11038



SC

**BOUDIN BLANC
CIBOULETTE / ÉCHALOTES**

8 x 150gr / 66062

METS DE FÊTES

SÉLECTION DE LA MER

Hottlet
FROZEN FOODS

FRUITS DE MER SURGELÉS
DE 1^{ÈRE} QUALITÉ!



16/20

SCAMPI EASY PEEL

1kg / 15453



90/120

CREVETTE ROSE

1kg / 14968



16/20

SCAMPI DÉCORTIQUÉ

1kg / 15451



13/15

CUISSÉ DE GRENOUILLE

13/15 / 1kg / 14967
16/20 / 1kg / 15694



40/80

FILET DE ROUGET

1kg / 15389



10/20

NOIX DE SAINT-JACQUES

1kg / 15391

TERRINES



SC

TERRINE CRABE PACIFIC
AUX HERBES

500gr / 65803



SC

TERRINE SAUMON
POCHÉ

500gr / 66290



SC

TERRINE SAUMON
CABILLAUD

500gr / 66291

METS DE FÊTES

SÉLECTION DE LA MER

SUGGESTIONS D'ACCOMPAGNEMENTS



 
**HAMBURGER BUN
BRIOCHE**
12cm / 60 x 85gr / 65067




TARTARE SPÉCIALE
5kg / 61975


NOUVEAU!



  
**BURGER
DE SCAMPI PANÉ**
8 x 100gr / 66772



 
**STEAK DE THON
PREMIUM**
800gr / 66771




**STEAK SAUMON
SAUVAGE**
800gr / 15386



**SAUMON FUMÉ
PRÉTRANCHÉ**
1,05kg / 65882





NOTRE SÉLECTION DE

CROQUETTES

LES CROQUETTES

GASTRONELLO

CULINAIRE KROKETTEN  QUALITÉ SUPÉRIEURE

GASTRONELLO®



**CROQUETTE VIEUX FROMAGE
OLD SCHOOL**
20 x 75gr / 65639



**CROQUETTE
CREVETTES**
20 x 65gr / 66754



**CROQUETTE
FROMAGE**
18 x 80gr / 63251



LES CROQUETTES

HMC



HMCBELGIUM



ARTISAN-PRODUCTEUR



CREVETTES

CROQUETTES

FROMAGE

HOMARD

CARBONNADE

CHIMAY

HERVE

ARDENNAISE

TAPAS

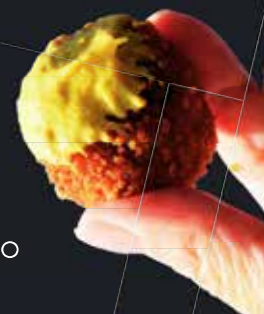
ITALIENNE

VOL-AU-VENT

BITTERBALLEN

PARMESAN

CHORIZO



LES CROQUETTES

HMC

• DÉCOUVREZ NOS CROQUETTE DE ROCHEFORT !



CROQUETTE ARDENNAISE ROCHEFORT

34 x 70gr / 66697 34 x 70gr / 66737



CROQUETTE CARBONADE DE ROCHEFORT

34 x 70gr / 66699 34 x 70gr / 66738



CROQUETTE FROMAGE DE HERVE

36 x 70gr / 66881



**CROQUETTE FROMAGE
ET BIÈRE DE CHIMAY**

34 x 70gr / 66880



CROQUETTE CHORIZO

40 x 70gr / 66811



CROQUETTE ITALIENNE

36 x 70gr / 66813

NOUVEAU!

LES CROQUETTES

HMC



  **CROQUETTE FROMAGE VAL DIEU**
40 x 70gr / 66812



  **CROQUETTE PARMESAN**
40 x 70gr / 66815



  **CROQUETTE SERRANO**
36 x 70gr / 66814






  **CROQUETTE FROMAGE TRUFFE**
34 x 70gr / 66852



  **CROQUETTE VOLAILLE VOL AU VENT**
36 x 70gr / 66816



   **CROQUETTE CREVETTES 33%**
34 x 70gr / 66856

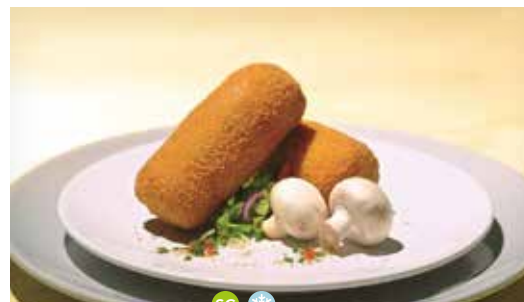
LES CROQUETTES

OVI



CROQUETTE FROMAGE MAREDSOUS

24 x 80 gr / 64512



CROQUETTE POULET CHAMPIGNON

28 x 90 gr / 60773



CROQUETTE FROMAGE DE CHIMAY

24 x 65 gr / 66007



CROQUETTE VAL DIEU

20 x 65 gr / 66566



CROQUETTE VIEUX BRUGES

24 x 65 gr / 60768



CROQUETTE AU POULET

24 x 50gr / 66567



NOTRE SÉLECTION DE
PLATS DE SAISON

LES PLATS DE SAISON

LA CHOUCROUTE

d'Argifral
MEAT PRODUCTS



SAUCISSES KRAKOWSKA
4 x 250gr / **10782**



**ASSORTIMENT VIANDES
CHOUCROUTE**
360gr / **66802**



SAUCISSES FRANCFORT
20 x 80gr / **62698**



SAUCISSON LUNCH
1,5kg / **62323**



CHOUCROUTE CRUE SEAU
10kg / **62503**



CHOUCROUTE CUITE
600gr / **62324**



LARD CUIT BRAISÉ
2,2kg / **65670**

Tout pour vos choucroutes !



**CHOUCROUTE
CUITE AU VIN**
10L / **11608**



**CHOUCROUTE
EN CONSERVE**
810gr / **11602**



BOCKWURST
20 x 90gr / **10781**

LES PLATS DE SAISON
LA CHOUCROUTE


Imperial



MINI JAMBONNEAU
4 x 250gr / 10195



JAMBONNEAU D'ARDENNE
CUIT / 700gr / 10190



le Bocage



COTES KASSLER CUIT 1/2 SANS OS
1,5kg / 66873



FRANCFORT ANCIENNE
32pcs / 11859

LES PLATS DE SAISON

LA CHOUCROUTE



✦ POUR VOS *ÉVÈNEMENTS*



SAUCISSE HOT DOG

15 x 80gr / 66735



PETIT PAIN LONG HOT-DOG

2 x 25 x 80gr / 65221



MOUTARDE TUBE

1L / 11986



MOUTARDE

250ml / 12331



**SAUCE MOUTARDE
A L'ANCIENNE**

250ml / 66833



MOUTARDE DE DIJON

5L / 66756



LES PLATS DE SAISON

LA TARTIFLETTE



POUR VOS *TARTIFLETTES*



ROBLOCHON DE SAVOIE AOP

500gr / 20232



FROMAGE TARTIFLETTE

450gr / 61392



SC

GRATIN DAUPHINOIS RACLETTE

2kg / 66773



♥

GRATIN DAUPHINOIS

2kg / 66400

**SIMPLE
À PRÉPARER !**

Cuire les lardons
et les oignons,
mélanger
au gratin,
assaisonner et
ajouter
le fromage.



LARDONS FUMÉS JULIENNES

1kg / 11366



LARDONS FUMÉS ALLUMETTES

1kg / 11361



LES PLATS DE SAISON

LA FONDUE



POUR VOS *FONDUES*



GRUYÈRE SUISSE

1/8 / 5kg / 20551



BEAUFORT SOUS-VIDE

1/8 / 5,5kg / 61807



COMTÉ GRANDE SAVEUR

5kg / 61805



COMTÉ JURA HAVAGNE

1/2 / 3,6kg / 20214



Emmental,
beaufort, cœur
de savoie &
abondance

MIX FROMAGES FONDUE

1kg / 66808



CHALET FONDUE

400gr / 20706 4kg / 66829



SUR COMMANDE



SURGELÉ



NOUVEAUTÉ



COUP DE CŒUR

LES PLATS DE SAISON

LA RACLETTE



L'appareil à raclette en location
GRATUITE* *Chez Rochefrais !*

* MOYENNANT RÉSERVATION AU MAGASIN AU 084/21.12.16

À L'ACHAT DE MINIMUM 1/2 ROUE DE FROMAGE À RACLETTE AU CHOIX. DÉPÔT D'UNE CAUTION DE 150€. / SELON DISPONIBILITÉS /



RACLETTE NATURE EN TRANCHES

400gr / 63506



RACLETTE

8kg / 60503



RACLETTE MOUTARDE

5kg / 64083



RACLETTE FUMÉE

6,2kg / 63701



RACLETTE VIN BLANC

6kg / 65498



RACLETTE POIVRE CARRÉE

5kg / 61551



RACLETTE ÉPICES

5kg / 65797



RACLETTE AIL DES OURS

5kg / 64088



RACLETTE TRUFFE

5kg / 64085



RACLETTE ÉCHALOTE

5,5kg / 65796

LES PLATS DE SAISON

LES PÂTES



A1 FUSILLI SURGELÉ

2,5kg / 60895



A3 PENNE SURGELÉE

2,5kg / 17386



BUP12 PENNE SURGELÉE

4kg / 62411



H8 SAUCE CARBONARA

1kg / 61252



H12 SAUCE 4 FROMAGES

1kg / 61253



H13 SAUCE FORESTIERE

1kg / 61969



H38 SAUCE BOLOGNAISE DU CHEF

1kg / 65089



-0,20€



-0,20€

**MOZZARELLA
RAPÉE 100%**
2kg / 20509

**EMMENTAL
RAPÉ**
1kg / 20083

Promotion valable du 3/11/25 au 14/11/25



EMMENTAL RAPÉ FRANCAIS

1kg / 20250



PARMESAN COPEAUX

500gr / 20516



PARMESAN COPEAUX

500gr / 20530



CHEDDAR ROUGE RÂPÉ

1kg / 66722

- 2 nids de tagliatelles
- 50gr de sauce Fromage emmental
- 40gr de dés de courges
- 3 Saint Jacques
- Crème
- Thym & Miel
- Poivre/Sel

1. Huilez et assaisonnez les dés de courge et les faire rôtir au four.
2. Ajoutez les dés de courge à la sauce fromage et mixez-le tout, ajoutez de la crème pour une texture plus liquide et rectifiez l'assaisonnement.
3. Huilez, assaisonnez et snackez les Saint Jacques.
4. Réchauffez les tagliatelles 75 secondes dans de l'eau bouillante légèrement salée, les égoutter et les mélanger avec la sauce.
5. Dressez les tagliatelles, disposez les Saint Jacques et décorez avec un peu de thym.



H7 SAUCE FROMAGE EMMENTAL
1kg / 65495



A10 TAGLIATELLES SURGELÉES
5kg / 16985



NOIX SAINT JACQUES
1kg / 15391



COURGE POTIRON CUBES
2,5kg / 61823

IDÉE RECETTE !

Tagliatelles Saint Jacques et courges



SAUCE 4 FROMAGES
1kg / 11572



SAUCE BOLOGNAISE
1kg / 61394



SAUCE CARBONARA
1kg / 11571



SAUCE BOLOGNAISE SEAU
3kg / 12204

LES PLATS DE SAISON

LES PITAS



POUR VOS *PITAS & KEBABS*



PITA SAUCE TUBE

1L / 66002



HOT PITA SAUCE TUBE

1L / 66003

Promotion valable du 01/12/25 au 31/12/25



SALADE DE CHOU GRECQUE

3kg / 65319



PAIN PITA DE LUXE

16CM 32 x 120gr / 65706



LAMELLES KEBAB SG

2kg / 10995



PITA PORC PRÉCUITE COUPÉE

1kg / 60516



PITA VOLAILLE PRÉCUITE COUPÉE

1kg / 13938



SUR COMMANDE



SURGELÉ



NOUVEAUTÉ



COUP DE CŒUR

LES PLATS DE SAISON

LES HAMBURGERS



POUR VOS *HAMBURGERS*



BAGNAT GRIS

40 x 100gr / 65757



BAGNAT NATURE

40 x 100gr / 60316



HAMBURGER BUN BRIOCHE

12CM 60 x 85gr / 65067



HAMBURGER BUN CLASSIC

60 x 62gr / 61604



HAMBURGER BUN SESAME

24 x 82gr / 61908



HAMBURGER DE BOEUF HOLSTEIN

20 x 170gr / 61299

30 x 100gr / 62147



HAMBURGER EVENT

30 x 100gr / 62670



BEEF BURGER BLACK ANGUS

16 x 200gr / 66411



HAMBURGER STAR

30 x 100gr / 19499

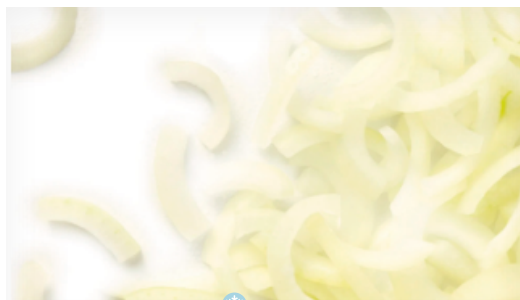


LES PLATS DE SAISON

LES HAMBURGERS



CHEDDAR BURGER SLICES
88 x 12gr / 60416



OIGNONS COUPÉS
2,5kg / 61602



OIGNONS FRITS
500gr / 60144



OIGNONS EMINCES PREFRITS
2,5kg / 61628



BACON CRISPY
500gr / 65330



NOTRE SÉLECTION

D'ACCOMPAGNEMENTS

LES ACCOMPAGNEMENTS

LES LÉGUMES



SC



POMMES AU GRANOLA & AIRELLES

18-20pcs / 3kg / 63587



SC

GRATIN LÉGUMES

3kg / 63189



SC



POIRES AU VIN ROUGE

(±45pcs) 3kg / 16108



SC

POIRES FRUITS DE LA PASSION

3kg / 60281



SC

POMMES AUX AIRELLES

(18-20pcs) 2,5kg / 16378



FAGOT HARICOTS LARD

20x35gr / 17599



LES ACCOMPAGNEMENTS

LES LÉGUMES



BROCOLI

2,5kg / 61324



OIGNONS COUPÉS

2,5kg / 61602



HARICOTS VERTS EXTRA FIN

2,5kg / 61606



CHAMPIGNONS ÉMINCÉS

2,5kg / 61607



CAROTTES DÈS

2,5kg / 61622



CAROTTE EN RONDELLE

2,5kg / 63116



POIREAUX RONDELLES

2,5kg / 61629



PETIT POIS DOUX TRÈS FIN

2,5kg / 61624



CHOU DE BRUXELLES

2,5kg / 61621



COURGES POTIRONS CUBES

2,5kg / 61823



CHOU-FLEUR FLEURETTE

2,5kg / 62570



COCKTAIL DE CHAMPIGNONS

600 gr / 63664

LES ACCOMPAGNEMENTS

LES LÉGUMES



CERFEUIL EN PORTIONS

2,5kg / 61627



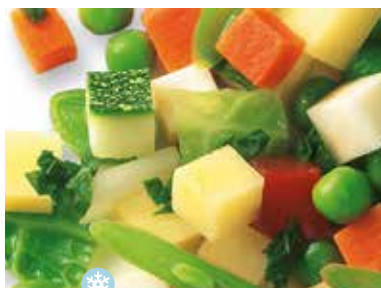
ÉPINARD BRANCHE PORTIONS

2,5kg / 61620



OIGNONS ÉMINCÉS PRÉFITS

2,5kg / 61628



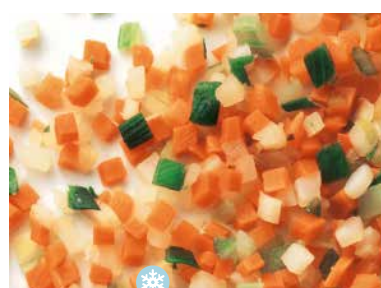
MINISTRONE

2,5kg / 61964



MÉLANGE LÉGUMES POTAGES

2,5kg / 61612



BRUNOISE DE LÉGUMES

2,5kg / 65481



PERSIL SURGELÉ

250gr / 62273



ÉCHALOTES

250gr / 62276



AIL

250gr / 62275



AIL DES OURS

1kg / 65532



FEVES DE SOJA EDAMAME

1kg / 66306



EDAMAME EN GOUSSE

1kg / 65692



POMMES EN DÉS

2,5kg / 66235

LES ACCOMPAGNEMENTS À BASE DE POMME DE TERRE



POMME CROQUETTE

2,5kg / 61645



POM'DAUPHINE

1kg / 15330



FRITE BELGE

1kg / 61638



POM'CROQUETTE

750gr / 64153



PURÉE AU BEURRE

750gr / 64152



ROSTI OIGNONS NATURE

1kg / 66879



**POMME DE TERRE
BBQ/PIERRADE**

8 x 212gr / 66050

2 x 212gr / 66051



LES ACCOMPAGNEMENTS À BASE DE POMME DE TERRE



POMME MACAIRE

12 x 150gr / 61607



PARISIENNE EXTRA FINE

2kg / 62091



RONDELLES POMME DE TERRE

2kg / 61338



SC SN N

**FRITE CRISPY COATED
EXTRA 15MM**

2,5kg / 66766



SN

**FRITE FRAICHE 10MM
GASTRO TRADITION SAC**

5kg / 64003



SN

CD

**FRITE STEAKHOUSE
SUNFLOWER**

2,5kg / 66502

LES ACCOMPAGNEMENTS À BASE DE POMME DE TERRE

FARM FRITES®

Crispy Coated 7mm & 10mm

2,5kg / 66868 & 66869

Scoops Skin-On

2,5kg / 66871

Seasoned Wedges

2,5kg / 66870

Sweet Potato Fries

2,5kg / 66867

5+1 sur notre gamme Coated*

Les frites à leur apogée

Désormais, les frites sont plus qu'un simple accompagnement. Elles sont un véritable plat réconfortant, un incontournable plein de saveurs. Que ce soit à emporter, en livraison ou sur place, de bonnes frites doivent être chaudes, croustillantes et savoureuses. Avec les frites Coated de Farm Frites, vous êtes toujours sûr de faire le bon choix. Des Crispy Coated extra croustillantes aux Scoops en passant par les frites de patate douce : chaque variante reste croquante, même lors des pics d'affluence.

Rapides à préparer, adaptées à la livraison et parfaites pour les frites garnies ou autres plats street food premium. Les consommateurs sont de plus en plus exigeants, et cette gamme de frites répond parfaitement à leurs attentes. Des frites qui restent croustillantes et gourmandes, à tout moment de la journée.

* Crispy Coated 7mm, Crispy Coated 10mm, Scoops Skin-On, Seasoned Wedges et Sweet Potato Fries. Valable uniquement du 15.11.25 au 15.12.25 inclus.

serving **happiness**

farmfrites.com

LES ACCOMPAGNEMENTS

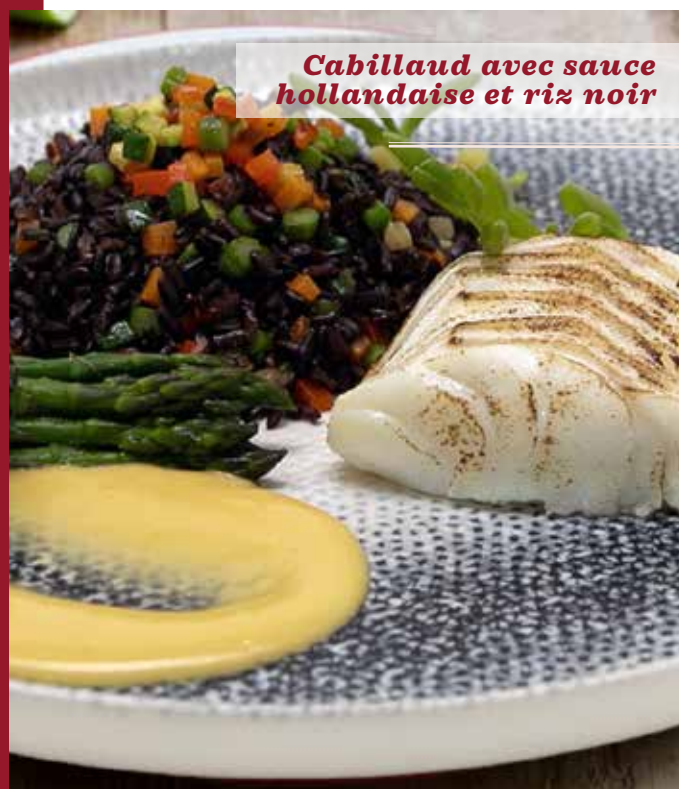
LE RIZ



IDÉE RECETTE !

- 180gr filet de cabillaud
- 60gr brunoise de carotte, courgette et poivron rouge
- 7pcs asperges vertes blanchies
- 100gr sauce hollandaise
- 160gr riz noir
- algue marine
- sel, poivre & huile d'olive

1. Chauffez la sauce hollandaise selon les instructions de l'emballage et maintenez-la au chaud.
2. Portez une casserole d'eau légèrement salée à ébullition. Plongez le riz noir pendant 30 secondes, égouttez-le et laissez-le bien s'assécher.
3. Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle. Faites revenir la brunoise de carotte, courgette et poivron rouge jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Assaisonnez de sel et de poivre. Ajoutez le riz égoutté et mélangez délicatement aux légumes.
4. Grillez rapidement le filet de cabillaud afin qu'il prenne une belle croûte tout en restant juteux à l'intérieur. Réchauffez brièvement les asperges blanchies dans un four vapeur ou au-dessus de la vapeur.
5. Dressez la sauce hollandaise sur une assiette préchauffée. Disposez le mélange riz-légumes et déposez le cabillaud dessus. Placez les asperges à côté. Terminez avec les algues en garniture.



NOUVEAUTÉS !



E6 RIZ STICKY RICE - SUSHIS

2,5kg / 66904



E5 RIZ NOIR VENERE

2,5kg / 66903



SUR COMMANDE



SURGELÉ



NOUVEAUTÉ



COUP DE CŒUR



NOTRE SÉLECTION DE
PLATS PRÉPARÉS

LES PLATS PRÉPARÉS

LES PLATS FESTIFS



-20%

SC
SCAMPI À LA DIABLE
3kg / 16431

Promotion valable du 17/11/25 au 30/11/25



SC
COQ AU VIN
3kg / 66589



SC
COEUR CABILLAUD ATL. TOMATES CREVETTES
3kg / 61776



SC
LANGUE BOEUF SAUCE MADÈRE
3kg / 16106



SC
CIVET DE BICHE
3kg / 16315



SC
FILET DINDE FARCI FINE CHAMPAGNE
3kg / 60521



-20%

SC
CASSOLETTE DE POISSON DE LUXE
3kg / 61351



-20%

SC
JOUES DE PORC BRUNOISE PETITES POIRES
3kg / 61453

Promotions valables du 3/11/25 au 14/11/25

LES PLATS PRÉPARÉS

LES PLATS FESTIFS



PAVÉ DE DINDE SAUCE PORTO

2,5kg / 66580



COUP DE CŒUR !

WATERZOOI DE POULET GANTOISE

2,5kg / 66581



AIGUILLETTE POULET MASCARPONE

2,5kg / 66733



ROULÉ POULET SIROP LIEGE POMME AIRELLE

1,5kg / 64903



ROTI DINDE FARCI ORANGE ET AIRELLE

2kg / 64973



ROTI DINDE FARCI POIRES ET AIRELLES

2kg / 62940



FILET DE PINTADE SAUCE FINE CHAMPAGNE

2,5kg / 66188



ROTI DE DINDE FARCI ABRICOT PRUNE

2kg / 66184



COUP DE CŒUR !

LES PLATS PRÉPARÉS

LE PULLED PORK



PULLED PORK

- ✓ Une texture ultra fondante
- ✓ Zéro conservateur
- ✓ Prêt en quelques minutes
- ✓ Coût maîtrisé pour une marge optimisée

Burger, wrap, pizza, parmentier, mac and cheese... Un max de possibilités pour un max de gourmandise!

PULLED PORK

1kg / 66431

-20%

Promotion valable du 1/12/25 au 31/12/25

COUP DE CŒUR!



- 1kg de pulled pork
- 800gr de purée de PDT
- 100gr de beurre
- 300ml de lait
- Sel, poivre, muscade
- 100gr de chapelure

1. Préchauffez le four à 180°. Préparez la purée de PDT avec le lait et le beurre.
2. Assaisonnez la purée avec le sel, le poivre et la noix de muscade. Dans un plat à gratin, étalez l'effilocheur en une couche uniforme
3. Recouvrez le tout avec de la purée. Enfournez +/- 45 minutes, jusqu'à ce que le dessus soit doré et croustillant

★ IDÉE RECETTE! ★

Hachis Parmentier au Pulled Pork



Une variante savoureuse et réconfortante du traditionnel hachis parmentier. Ce plat revisité allie la tendreté du porc effiloché à la douceur de la purée de pommes de terre, sublimé par une sauce riche et parfumée. Il est idéal pour les repas en famille ou entre amis, et saura séduire les amateurs de cuisine conviviale.



LES PLATS PRÉPARÉS
LE PULLED PORK

BRIOCHE STYLE CASINO

229532

SC 
PAIN BRICOHE STYLE CASINO
6 x 800gr / 66937

✧ *En suggestion!* ✧

Plus durable : pas
de beurre ni d'œufs
ajoutés, donc moins
d'émissions de CO2

Épaisseur facile
à déterminer
grâce aux rainures
pratiques sur le côté



Il suffit de le décongeler
ou de le toaster/griller
brièvement

Polyvalent : petit-dé-
jeuner, lunch, dessert



PASTRIDOR
SIMPLY GOOD.

LES PLATS PRÉPARÉS

LE PULLED PORK

IDÉE RECETTE !

Hamburger Pepper Bun à l'effiloché de porc et mayonnaise à la truffe

- 10 Pepper Hamburger Bun
- 2 kg d'effiloché de porc
- 50 gr d'oignons rouges
- 100gr de roquette
- 400gr de tomates demi séchées
- Mayonnaise à la truffe Pauwels

1. Réchauffez le pulled pork.
2. Grillez légèrement le Pepper Bun.
3. Tartinez les 2 côtés du bun de mayo à la truffe.
4. Garnissez généreusement avec le pulled pork, la roquette, les rondelles d'oignons rouges et les tomates séchées.
5. Garnissez à nouveau avec un peu de mayo à la truffe.
6. Pour un peu de croustillant, ajouter quelques frites de chips.



PEPPER HAMBURGER BUN 12,5CM

2 x 12 x 90gr / 61941



MAYONNAISE A LA TRUFFE

1L / 62587



SUR COMMANDE



SURGELÉ



NOUVEAUTÉ



COUP DE CŒUR

LES PLATS PRÉPARÉS

LES PLATS DE PÂTES

WHAT'S COOKING?



SC

-3€

LASAGNE AU SAUMON

3kg / 11497

Promotion valable du 17/11/25 au 30/11/25



SC

LASAGNE FLORENTINE

3kg / 11368



SC

-3€

MOUSSAKA

3,2kg / 11511

Promotion valable du 15/12/25 au 14/11/25



SC

-3€

TAGLIATELLES PROVENCALE

3,2kg / 11508

Promotion valable du 3/11/25 au 16/11/25



NOTRE SÉLECTION DE
SAUCES

LES SAUCES

LES SAUCES CHAUDES

Maïski



SC

SAUCE ARCHIDUC

2,3kg / 16168

-20%

Promotions valables du 1/12/25 au 12/12/25



✓

SAUCE MOUTARDE

2,3kg / 66236

-20%

Promotions valables du 17/11/25 au 30/11/25



SC

SAUCE FINE CHAMPAGNE

2,3kg / 16386



SC

SAUCE GRAND VENEUR

2,3kg / 60361



BEARNAISE SEAU

3L / 12072



NOUVEAU !

SC

N

H42 SAUCE DIABOLIQUE

1kg / 66905

LES SAUCES

LES SAUCES CHAUDES



ROQUEFORT CULINAIRE
180ml / 64472



ARCHIDUC CULINAIRE
180ml / 62645



POIVRE VERT CULINAIRE
180ml / 10657



TARTARE CULINAIRE
180ml / 63945



VIN BLANC POIREAU CULINAIRE
180ml / 64836



HOLLANDAISE CULINAIRE
180ml / 63944



SAUCE A L'ORANGE CULINAIRE
180ml / 64832



SAUCE POISSON CULINAIRE
180ml / 64706



BEARNAISE CULINAIRE
180ml / 10650



CHORON CULINAIRE
180ml / 64006



SAUCE GIBIER CULINAIRE
180ml / 64833

LES SAUCES

LES FONDS



-15%

CHAMPIGNONS PATE
340gr / 12770



-15%

AIL EN PATE
340gr / 63604



-10%

BISQUE DE HOMARD LIQUIDE
800gr / 14059

Promotion valable du 01/12/25 au 31/12/25



-15%

ÉPICE FINES HERBES
700gr / 60728

Promotions valables du 01/11/25 au 30/11/25



-10%

SAUCE CHAMPIGNONS GARNITURES 1L / 11330



-10%

BOUILLON POISSON
850gr en poudre pour 42L / 11940



-10%

BOUILLON DE BOEUF CONCENTRÉ 1L / 60832



-10%

POIVRADE GIBIER
1,26kg en poudre pour 7L / 60360



-15%

AIL EN PÂTE
690gr / 60727



-10%

BOUILLON CHAMPIGNON DES BOIS POUDRE 1kg / 66302

Promotions valables du 01/12/25 au 31/12/25

LES SAUCES

LES FONDS



-10%

SAUCE POIVRE CREME
1L / 11170

Promotions valables du 01/11/25 au 30/11/25
& du 01/12/25 au 31/12/25



SAUCE POIVRE VERT POUDRE
950gr / 66717



OIGNONS AU LARD PÂTE
340gr / 60584



FOND DE GIBIER
1kg de pâte pour 16,5L / 11877



SAUCE POIVRE POCHE À CHAUFFER 3 x 1L / 63428



FUMET CRUSTACÉS
850gr en poudre pour 34L / 15354



CONCENTRÉ LIQUIDE CHAMPIGNONS
1L / 66795

LES SAUCES
LES SAUCES FROIDES

Traditie in smaak.
Traditionnellement bon.

Promo novembre



-10%

- Andalous 3L
- Andalous box 5L
- Andalous 10L
- Andalous Piquante 10L
- Tartare Maison 3L
- Tartare Maison box 5L
- Tartare Maison 10L

Promo decembre



-10%

3L

- Algérienne **NEW**
- Poivre sauce

Tube 1L

- Algérienne **NEW**
- Andalous
- Andalous Piquante
- Mayonnaise Maison
- Pita
- Samurai
- Tartare Maison
- Tomato Ketchup

N.V. ANDA S.A. | Laarstraat 43 | 3190 Boortmeerbeek - Belgium | T. +32 16 60 61 44 | info@andasauces.be | www.andasauces.be | facebook.com/anda.sauces

LES SAUCES

LES SAUCES FROIDES



-9%

TARTARE TUBE
1L / 10278



-9%

TARTARE SEAU
5L / 10329



-9%

POIVRE TUBE
1L / 10296



-9%

POIVRE SEAU
3L / 12552

Promotion valable du 01/11/25 au 30/11/25



-9%

HAMBURGER TUBE
1L / 10276



-9%

RICHE TUBE
1L / 60940



-9%

RICHE SEAU
3L / 12327



-9%

RICHE SEAU
5L / 10291

Promotion valable du 01/12/25 au 31/12/25



ALGÉRIENNE TUBE
1L / 66909



HARAKIRI TUBE
1L / 66908

COUP DE CŒUR !



SUR COMMANDE



SURGELÉ



NOUVEAUTÉ



COUP DE CŒUR

LES SAUCES

LES SAUCES FROIDES

IDÉE RECETTE !

- 1 pain hot dog
- 1 saucisse Hot Dog Yankee
- 6 rondelles d'oignon
- 80 gr de choucroute cuite
- Cresson, persil haché, oignons frits
- Bacon frit coupée en lamelles
- 2c à s de sauce Remia ROLLING ROSS CREAMY BACON
- 1c à soupe de moutarde Pauwels

1. Faites frire les rondelles d'oignon jusqu'à ce qu'elles soient tendres, ajoutez-y le bacon en lamelles, faites-les revenir jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes et égouttez sur du papier absorbant.

2. Pressez la choucroute pour en hotter le jus et mélangez avec les oignons et le bacon. Faites cuire la saucisse yankee sur la plancha.

3. Badigeonnez le pain Hot dog de moutarde et de sauce Rolling ross creamy bacon. Déposez-y le mélange de choucroute et la saucisse par-dessus.

4. Badigeonner le hot dog de belles rayures de Rolling Ross et de moutarde, parsemer de persil et de cresson.



Hot Dog BBQ Fumé



ROLLING ROSS CREAMY BACON
1L / 64944



TUCKER JOE
BURGER RELISH
800ml / 65336



SWEET DALTON
SMOKEY BBQ HONEY
1L / 66124

LES SAUCES

LES VINAIGRETTES



Nous sommes fiers de mettre en avant l'engagement familial et local qui porte ce projet.

Chaque étape, de la recette originelle à la commercialisation, reflète nos valeurs :

qualité, authenticité et respect de nos racines.

*Proposer un produit unique, sain et abordable pour tous est notre priorité,
tout en soutenant une fabrication artisanale locale qui nous tient à cœur.*



LES SAUCES

LES VINAIGRETTES



DRESSING TRUFFES
240ml / 66790

DRESSING AIL DES OURS
240ml / 66791

**DRESSING HUILE DE
SESAME GRILLÉ**
240ml / 66792

DRESSING PICKLES
240ml / 66832

DRESSING PESTO
950ml / 65664



**VINAIGRE
BALSAMIQUE CRÈME**
0,5L / 66363



VINAIGRE D'ESTRAGON
0,5L / 66367



VINAIGRE DE FRAMBOISE
0,5L / 66366



VINAIGRE DE VIN BLANC
0,5L / 66365



VINAIGRE DE VIN ROUGE
0,5L / 66364

LES SAUCES

LES VINAIGRETTES



**VINAIGRETTE
BALSAMIQUE**
1L / 66369



**VINAIGRETTE
CIBOULETTE**
1L / 66370



**VINAIGRETTE
CAESAR**
1L / 66371



**VINAIGRETTE
CIBOULETTE TUBE**
1L / 63277



**VINAIGRETTE
CIBOULETTE**
2L / 12367



**VINAIGRETTE
MIEL MOUTARDE**
2L / 12250



**VINAIGRETTE
THOUSAND ISLANDS**
2L / 16658



**VINAIGRETTE
MOUTARDE**
2L / 61109



**VINAIGRETTE
DE BASE**
2L / 12366



**VINAIGRETTE
MOUTARDE**
2L / 61109



SUR COMMANDE



SURGELÉ



NOUVEAUTÉ



COUP DE CŒUR

Delizio Margarine Gourmet

VP357 - 2KG

- Végétal & Sans lactose
- Résiste à la chaleur et éclabousse à peine
- Contient des acides gras essentiels

MARGARINE GOURMET 80%

2kg / 66574



Delizio Huile d'Olive Mix

VP112 - 1L

- Goût plus neutre que celui de l'huile d'olive normale
- Pour marinades, salades et sauces
- Convient aussi pour cuire et rôtir
- Ingrédients: 15% d'huile d'olive extra vierge et 85% d'huile de tournesol

HUILE D'OLIVE MIX

1L / 66389



delizio.be

Delizio Huile de Friture Chef

The Original

VP047 - 5L, VP045 - 15L

- Facilité d'emploi et qualité constante
- Riche en acides gras insaturés
- Dure plus longtemps

HUILE DE FRITURE CHEF

15L / 60763



Delizio Graisse de Bœuf

VP583 - 4x2,5KG

- Le classique des classiques
- Goût et arôme authentiques
- Donne encore plus de goût aux frites
- Qualité stable résistant à la forte chaleur

GRAISSE DE BOEUF

4 x 2,5kg / 60199



LES HUILES & LES GRAISSES

DELIZIO



**GRAISSE DE BŒUF CHEF
SEMI LIQUIDE**

4 x 2,5kg / 66796



CUIRE ET ROTIR LIQUIDE GOURMET

900ml / 63365



HUILE POUR FONDUE

1L / 61562



HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE

1L / 66820



HUILE DE TOURNESOL

5L / 66822



HUILE D'ARACHIDE

5L / 66819



HUILE DE SOJA

5L / 66818



HUILE DE COLZA

5L / 66821



HUILE FRIT DE FRITURE

5L / 66817



NOTRE SÉLECTION DE

FROMAGES

LES FROMAGES
DE NOS RÉGIONS

Le ROCHEHAUT

Belgian Cheese



**FROMAGE PÂTE MOLLE À CROÛTE LAVÉE À LA
BIÈRE TRIPLE DE ROCHEHAUT - STYLE ABBAYE**



**LE ROCHEHAUT
BLOC**
2,7kg / 65521



BRASSERIE DE
ROCHEHAUT
— ARNAUD BOREUX —

LES FROMAGES *DE NOS RÉGIONS*



ORVAL BLOC
2kg / 20007



**CHIMAY
BLOC RECTANGULAIRE**
2,2kg / 20005



**CHIMAY
À LA ROUGE BLOC**
2kg / 20003



**HERVE VIEUX
MOULIN DOUX**
200gr / 61071



**VIEUX BRUGES
DEMI-ROUE**
2kg / 20016



**PAIN AIL DES OURS
BIO**
2,4kg / 64698

LES FROMAGES *DE NOS RÉGIONS*



-1€ /kg

ROCHEFORT DEMI-VIEUX

2,2kg / 20010

Promotion valable du 15/12/25 au 28/12/25



ROCHEFORT AUX ALGUES

2,2kg / 63304



ROCHEFORT TRADITION

2,2kg / 20009



ROCHEFORT À LA TRAPPISTE

1,1kg / 20055



ROCHEFORT AUX NOISETTES

2,2kg / 20030

LES FROMAGES

LES CLASSIQUES



CHEVRE BLANC BUCHE
1kg / 20022



CRÉMEUX DE BOURGOGNE
1,7kg / 61139



BRIE AU PESTO
1,3kg / 62610



CAILLADOU COUPÉ AUX HERBES
2kg / 62874



CRÉMEUX DE BOURGOGNE TRUFFE
500gr / 62999



BRIE TRUFFE DUO ROYAL
1kg / 61096



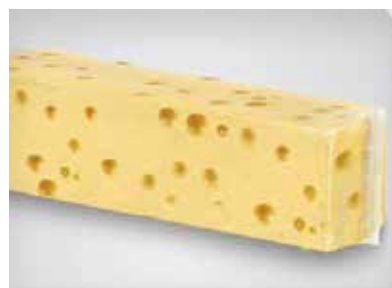
GORGONZOLA ECCELENZA 1/8
1,5kg / 20499



CRÉMEUX DU JURA
1,3kg / 61699



PAVÉ D'ISIGNY
2,7kg / 66568



EMMENTAL AUTRICHIEN ALMA
2,5kg / 20601



EMMENTAL SUISSE 1/24
4,2kg / 20550



CROTTIN CHAVIGNOL
6 x 60gr / 66667



COEUR GOURMAND AUX FIGUES
4 x 80gr / 23072

LES FROMAGES

LES FROMAGES DE CHÈVRE

COUPS DE CŒUR !



SC

**PDP CHÈVRE
BRUCHETTA**

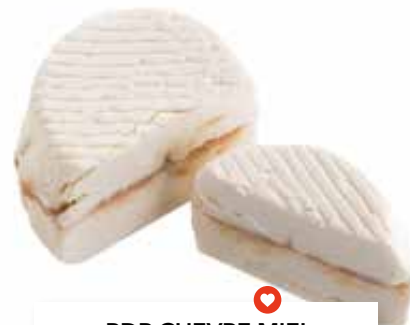
4 x 120gr / 61804



SC

**PDP CHÈVRE
LARD**

6 x 70gr / 63749



SC

**PDP CHEVRE MIEL
CAMEL BEURRE SALÉ**

6 x 100gr / 61483



SC

**PDP CHÈVRE
ÉCHALOTES**

6 x 100gr / 65722



SC

**PDP CHÈVRE
CIBOULETTE**

6 x 100gr / 63777



SC

**PDP CHÈVRE
SPECULOOS**

6 x 100gr / 61485



SC

**PDP CHÈVRE FIGUES
ET PORTO**

6 x 100gr / 65823



**PDP CHÈVRE
NATURE**

6 x 100gr / 62164



**PDP CHÈVRE CUBERDON FRAM-
BOISE**

6 x 100gr / 61703



**PDP CHÈVRE
LOUCHE**

6 x 100gr / 61808

LES FROMAGES

LES TRANCHÉS



HOTEL BLOC TRANCHES 5X15CM

1kg / 20431



SC

HOTEL BLOC TRANCHES 10X10CM

1kg / 20427



MOZZARELLA TRANCHES

1kg / 20517



EMMENTAL EN TRANCHES 10X10CM

1kg / 20519

LES FROMAGES

LA CRÈMERIE



-0,25€/kg

BEURRE ROCHEFORT DOUX

250gr / 20909



-0,25€/kg

BEURRE ROCHEFORT SALÉ

250gr / 20910



BEURRE AIL ET FINES HERBES

125gr / 20916

Promotions valables du 15/12/25 au 28/12/25



BEURRE CUP

100 x 10g / 20905



-5%

CRÈME 40%

2L / 20951



CRÈME CULINAIRE 20%

2L / 66728



CRÈME SUCRÉE 35%

2L / 20956



-5%

CRÈME CULINAIRE 20%

1L / 20955



-5%

CRÈME 35%

2L / 20953

Promotions valables du 27/11/25 au 30/11/25



NOTRE SÉLECTION

BOULANGERIE

LA BOULANGERIE

LES PAINS



MINI PAIN D'ANTAN NATURE

50 x 110gr / 14506



PAIN D'ANTAN NATURE

20 x 400gr / 14504



PAIN D'ANTAN MALT

20 x 450gr / 14505



MINI PAIN D'ANTAN MALT

50 x 110gr / 14507



**PAIN BÛCHERON
BLANC AU LEVAIN**

10 x 700gr / 64982



**PAIN BÛCHERON
MULTICÉREALES**

10 x 700gr / 65525



PAIN MEUNIER MULTICÉRÉALES

14 x 550gr / 65636



COURONNE PISTOLETS MIXTE

16 x 450gr / 60765



MIX DE PETITS PAINS (5)

200 x 35gr / 14650



FLEUR DE CAMEMBERT

450gr / 62157



PAIN AUX DIX GRAINES

16 x 600gr / 60923



**PAIN MAJA MULTICÉRÉALES
CLAIR**

12 x 600gr / 60959

LA BOULANGERIE

LES PAINS



BAGNAT NATURE

40 x 100gr / 60316



PETIT PAIN LONG HOT-DOG

2 x 25 x 80gr / 65221



**BUN EMMENTAL LARD
OIGNON PRÉCOUPE**

60 x 100gr / 64876



CRAMIQUE BLANC À DÉGELER

15 x 500gr / 14488



PAIN BRIOCHE BARQUETTE BOIS

12 x 500gr / 66939



MINI MIX BUN PRÉCOUPÉ 4

4 x 20 x 26gr / 66021



GAUFRE DE BRUXELLES

24 x 80gr / 61379



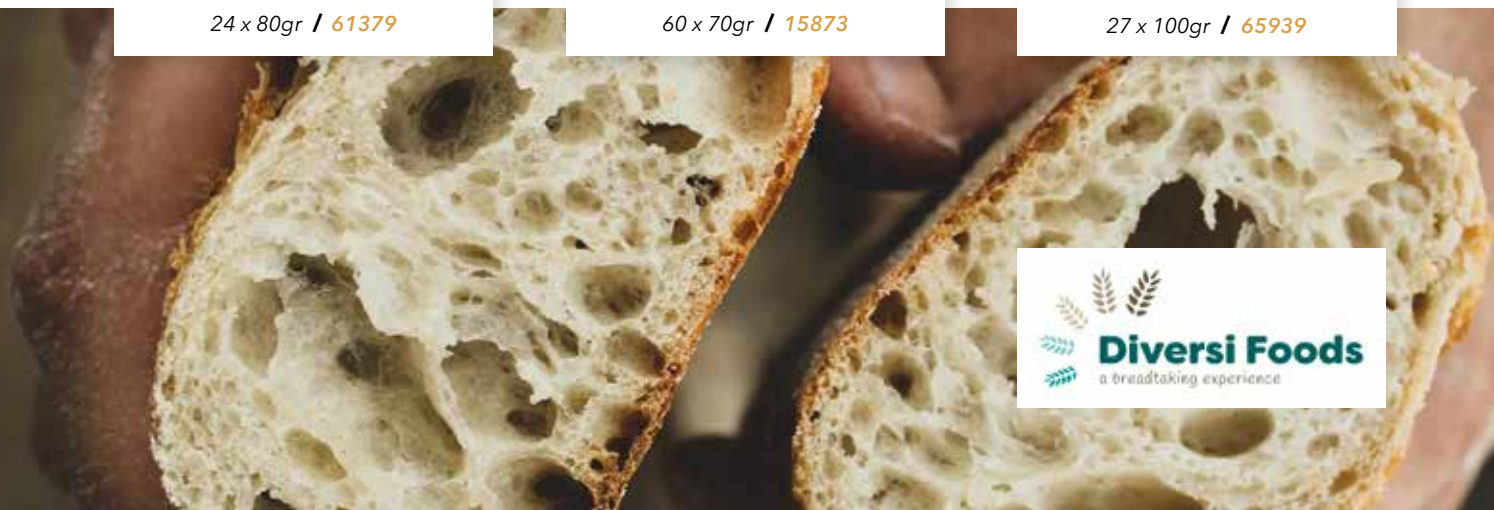
CROISSANT AU BEURRE

60 x 70gr / 15873



GAUFRE DE LIÈGE PUR BEURRE

27 x 100gr / 65939



SUR COMMANDE



SURGELÉ



NOUVEAUTÉ



COUP DE CŒUR

LA BOULANGERIE

LES PAINS

MINI BRIOCHE RONDE 35G

DOUX, SUCRÉ ET SIMPLEMENT
À DÉCONGELER

PROMO
-25%

*Valable du:
15/11 - 15/01/2026



NIEUW
NOUVEAU
-25%

READY TO EAT

65948



MINI BRIOCHE RONDE

35G | x 80 | 8 cm



30'



NIEUW
NOUVEAU
-25%

READY TO EAT

66885



MINI PAIN DE TABLE BLANC

25G | x 100 | 10 cm



20'



NIEUW
NOUVEAU
-25%

READY TO EAT

66886



MINI PAIN DE TABLE GRIS

25G | x 100 | 10 cm



20'



NIEUW
NOUVEAU
-25%

READY TO EAT

66887



FALUCHE BLANC / PETIT BAGNAT

65G | x 84 | 10 cm

30'



NIEUW
NOUVEAU
-25%

READY TO EAT

66874



POTATO BUN PCP

80G | x 65 | 18,5 cm



30'

PCP = prédécoupé à 90%

Découvrez notre
large gamme de buns
prédécoupés, snacks
salés et bien plus encore
sur notre site web !



SCAN ME!



WWW.DIVERSIFOODS.COM

WWW.DIVERSIFOODS.COM - INFO.BE@DIVERSIFOODS.COM - INDUSTRIEWEG 29, 9420 ERPE-MERE

PAIN AUX NOIX ET RAISINS 400G

ÉQUILIBRE PARFAIT ENTRE SUCRÉ
ET SALÉ, MOELLEUX ET CROUSTILLANT

**PROMO
-25%**

*Valable du:
15/11 - 15/01/2026



Diversi Foods

a breadtaking experience



-25%

READY TO BAKE

66888

PAIN NOIX-NOISETTES

400G | x 18 | 23 cm



❄ 60' 🍳 185-200°C ⌚ 10-12'



**NIEUW
NOUVEAU**

-25%

READY TO BAKE

66889

PAIN AUX NOIX ET RAISINS

400G | x 18 | 22 cm



❄ 60' 🍳 185-200°C ⌚ 10-12'



**NIEUW
NOUVEAU**

-25%

READY TO BAKE

66890

PETIT PAIN AUX NOIX

90G | x 80 | 12 cm



❄ 10' 🍳 185-200°C ⌚ 6-8'



-25%

READY TO BAKE

15869

**FLûTE NOIX-RAISINS
DE TRADITION**

130G | x 20 | 28 cm



❄ 10' 🍳 185-200°C ⌚ 8-10'



Découvrez notre large gamme de baguettes
et pains au levain, snacks salés et bien plus
encore sur notre site web !

SCAN ME!



WWW.DIVERSIFOODS.COM

WWW.DIVERSIFOODS.COM - INFO.BE@DIVERSIFOODS.COM - INDUSTRIEWEG 29, 9420 ERPE-MERE



SUR COMMANDE



SURGELÉ



NOUVEAUTÉ



COUP DE CŒUR

LA BOULANGERIE

LES PAINS



ASSORTIMENT MINI SANDWINOS

80 x 35gr / 16900



HAMBURGER BUN SKYR

35 x 100gr / 61099



HAMBURGER BUN SÉSAME

24 x 82gr / 61908



PAIN HAMBURGER NATURE

48 x 50gr / 62660



HAMBURGER BUN PRETZEL SÉSAME

25 x 85gr / 66082



-10%



PINSA ROMANA

18 x 240gr / 66750

Promotion valable du 24/11/25 au 31/12/25

IDÉE RECETTE !

Croquette de volaille sur ciabatta avec lamelles de poulet et mayo à la truffe



- 480gr lamelles de filet de poulet
- Romarin, du thym, sel, poivre
- Mayonnaise à la truffe Pauwels
- 6 Ciabattas
- Mélange de salade
- Rondelles d'oignon

1. Étalez un peu de mayo à la truffe sur le fond de la ciabatta, déposez-y les rondelles d'oignons et les lamelles de filet de poulet roti, saupoudrez d'épices et déposez-y la salade, ajoutez un peu de mayo à la truffe.

2. Faites frire la croquette de volaille, posez-la dans le pain, badigeonnez d'un peu de sauce et décorez d'un peu de verdure.



MAYONNAISE À LA TRUFFE

1L / 62587



CROQUETTE VOLAILLE

VOL AU VENT
36 x 70gr / 66816



CIABATTA RUSTIQUE

45 x 170gr / 63196



LAMELLE FILET POULET

1kg / 10935

LA BOULANGERIE

LES BAGUETTES



**BAGUETTE BLANCHE
DE ROCHEFORT**

57 cm - 20 x 320gr / 63349



**DEMI-BAGUETTE
BLANCHE PLUS**

36 x 70gr / 62414



**BAGUETTE
FITNESS PLUS**

23 x 320gr / 66651



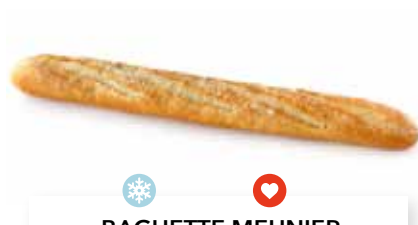
**BAGUETTE BL RUSTIQUE
LEVAIN**

52cm - 20 x 380gr / 66692



BAGUETTE FITNESS

58cm - 30 x 350gr / 14519



BAGUETTE MEUNIER

57cm - 22 x 320gr / 64498



**BAGUETTE BLANCHE
DE ROCHEFORT**

57cm - 25 x 320gr / 61873



**BAGUETTE ESPAGNOLE
CAMPESINO**

20 x 330gr / 63743



**BAGUETTE ESPAGNOLE
CAMPESINO GRISE**

20 x 330gr / 64010



**BAGUETTE
BARRA BASTON**

20 x 375gr / 66272



**BAGUETTE FITNESS
LARGE**

57cm - 20 x 300gr / 66759



**PANINI HERBES GRILLÉ
PRÉ-COUPÉ**

26cm 50 x 130gr / 64120

Promotions valables du 27/10/25 au 31/12/25



**MIX CROISSANT DROIT
PAIN CHOCO**

2 x 24 x 75gr / 66297



PLAQUE PÂTE FEUILLETÉE

16 x 625gr / 20980

Promotion valable
du 1/11/25 au 30/11/25



NOTRE SÉLECTION DE

DESSERTS

LES DESSERTS

LES MÉLANGES

SC

MOUSSE AU CHOCOLAT

1L / 21057

-5%

SC

PANNA COTTA

1L / 20889

-5%

SC

CRÈME PARFAIT

1L / 63326

-5%

SC

CRÈME BRÛLÉE

1L / 20938

-5%

SC

CRÈME ANGLAISE

1L / 20950

Promotions valables du 24/11/25 au 31/12/25



CRÈME MASCARPONE PLUS

1L / 64919

-5%



CRÈME FRAÎCHE CHANTILLY

BOMBE 700ml / 20947

-5%

Promotion valable du 27/10/25 au 30/11/25



LES DESSERTS

LES GATEAUX



CALLET CHOCOLAT NOIR
5kg / 66412



BRÉSILIENNE NOISETTE
1,5kg / 66422



MINI MACARON DE PARIS
12 x 12gr / 66015



FANTAISIE DE CHOCOLAT
700gr / 63977



BAVAROIS PASSION DES ÎLES-
700gr / 63978



MACARON AUX FRAMBOISES
700gr / 65261



BAVAROIS POIRE CARAMEL
700gr / 65254



**BAVAROIS SYMPHONIE
FRUITS ROUGES**
800gr / 65259

*Pratique, prêt à servir
après décongélation,
pour créer à chaque
fois une composition
personnalisée et
différente.*



BAVAROIS FORÊT NOIRE
800gr / 65260



TIRAMISU
700gr / 65257

LES DESSERTS

LES GATEAUX

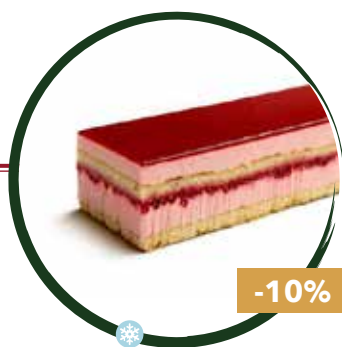


**DOME CHOCOLAT
CROQUANT**

12 x 85gr / 64859

DOME CŒUR FRAMBOISE

12 x 85gr / 64860



-10%

BAVAROIS FRAMBOISE

700gr / 63988



-10%

AVAROIS CRÈME BRULÉE

700gr / 66074



-10%

BAVAROIS SPECULOOS

700gr / 65256



-10%

BAVAROIS JAVANAIS

800gr / 64112

Promotions valables du 01/11/25 au 30/11/25



BAVAROIS TROIS CHOCOLATS

750gr / 65258



PROFITEROLE À LA CRÈME

240 x 12,5gr / 60606



MINI ÉCLAIR FOURRÉ

144 x 17gr / 65768



MIXED BOX MIGNARDISES

3 x 36 x 17,33gr / 65643

LES DESSERTS

LES BÛCHES



BUCHE GLACÉE SPECULOOS

800ml / 66806



BUCHE CITRON MANGUE SANS LACTOSE

800ml / 66807



BUCHE GLACÉE TIRAMISU

800ml / 66258



BUCHE GLACÉE BROWNIES

800ml / 66261



BUCHE GLACÉE FRUITS DE BOIS

800ml / 66259



BUCHE GLACÉE CRÈME BRULÉE

800ml / 66260

LES DESSERTS

LES GLACES



**GLACE
STRACCIATELLA**

2,5L / 65960



**GLACE
MOKA**

5L / 65962



**GLACE CARAMEL
AU BEURRE SALÉ**

2,5L / 65963



**GLACE
PRALINÉ**

2,5L / 65964



**GLACE
FRAISE**

5L / 65969



**GLACE
BANANE**

2,5L / 66591



**GLACE NOIX
DE COCO**

2,5L / 65966



**GLACE
SPECULOOS**

2,5L / 65965



**GLACE
PISTACHE**

2,5L / 65967

**GLACE
CHOCOLAT**

5L / 65961

**GLACE VANILLE
BOURBON GOURMANDE**

5L / 65968



LES DESSERTS

LES GLACES



SORBET CITRON
2,5L / 65970



SORBET FRAMBOISE
2,5L / 65972



SORBET FRUIT DE LA PASSION
2,5L / 65973



SORBET MELON
2,5L / 65974

LES DESSERTS

LES GLACES



SORBET CITRON
2,5L / 17319



SORBET CASSIS
2,5L / 17318



SORBET FRAISE
2,5L / 62689



SORBET MANGUE
2,5L / 17322



SORBET PASSION
2,5L / 17324



SORBET FRAMBOISE
2,5L / 17321



LES DESSERTS

LES GLACES



**CRÈME GLACÉE
MOKA**

5L / 17338



**CRÈME GLACÉE
FRAISE**

5L / 17339



**CRÈME GLACÉE
CHOCOLAT**

5L / 17340



GLACE BANANE

2,5L / 17302



PISTACHE

2,5L / 17312



GLACE FRAISE

5L / 17301



GLACE CHOCOLAT

5L / 17308



SUPER GLACE VANILLE

5L / 17304



CAPPUCCINO

2,5L / 17307

NOUVEAU

FRUITÉES, FUN,
ET RAFRAÎCHISSANTES !

**BIÈRE FRAMBOISE
ROCHEHAUT**
CANETTE 33cl / 66656

**BIÈRE MYRTILLE
ROCHEHAUT**
CANETTE 33cl / 66657

**BIÈRE PÊCHE
ROCHEHAUT**
CANETTE 33cl / 66658

3 SAVEURS À DÉCOUVRIR !



33cl - 4,0% Vol.



Fabriquées en Belgique



À déguster bien fraîche !



NOS PANIERS CADEAUX



Pensez aux cadeaux de fin d'année et faites plaisir à votre personnel !



Idées Cadeaux



PANIERS GARNIS

À 30€ & 60€

À découvrir dans notre magasin Rochefrais



*Toute l'équipe de la grande famille
Rocheffrais vous remercie sincèrement
pour votre confiance et votre fidélité tout
au long de cette année.*

*Nous accordons une grande importance
aux relations humaines et durables, c'est
pourquoi nous continuerons à vous offrir
le meilleur service.*

*Nous vous souhaitons de très belles
fêtes de fin d'année et une année 2026
pleine de réussite, de projets, de belles
opportunités et de moments gourmands.*

*Merci de faire partie de l'aventure
Rocheffrais !*



*Narimane Inès Mehdi Pierre Val Lulu
Julie JB Math Mégane Antoine Jacques
Raph Stéfan Justin Corentin*



RocheFrais

BY NIJSKENS

GROSSISTE ALIMENTAIRE À ROCHEFORT

**SERVICES AUX PROFESSIONNELLS
& AUX PARTICULIERS !**

Spécialisé en
**boucherie,
charcuteries
et fromages.**

La qualité au
cœur de vos
assiettes !



**UNE GRANDE SÉLECTION
DE PAINS ET VIENNOISERIES**

**DE QUOI RÉGALER
CHAQUE MOMENT
DE LA JOURNÉE.**

Pains, baguettes, buns,
muffins, viennoiseries,
cookies, desserts.



Snacks

Sauces

**PARTENAIRE
DE VOS ÉVÈNEMENTS...**

Un assortiment pratique et généreux
pour tous vos **rendez-vous gourmands.**

VOS NOTES



Rochefrais

BY NIJSKENS

TOUTES LES SAVEURS AU CŒUR DE ROCHEFORT

INFO@ROCHEFRAIS.BE | WWW.ROCHEFRAIS.BE

084/21.12.16

CONTACTEZ

NOS COMMERCIAUX !



VALENTIN

0476/60.67.54

Zone Nord Est

(Namur Nord, Liège, Nord Prov. Luxembourg
et Nord frontière Luxembourg)



PIERRE

0498/22.92.83

Zone Sud Ouest

(Namur Sud, Sud Prov. Luxembourg
Sud frontière Luxembourg et France)

NOTRE ZONE D'ACTION



ROCHEFRAIS, C'EST UN LARGE ASSORTIMENT POUR VOTRE CUISINE PROFESSIONNELLE ET PRIVÉE