



# Rochefrais

BY NIJSKENS

━ NOS SÉLECTIONS FESTIVES ━

## *Tables de fêtes 2025*

SUIVEZ-NOUS SUR



# MENU DE FÊTES

## Rochefrais

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...*

COMMANDÉZ 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

<b>POUR L'APÉRITIF</b>	<b>5</b>	<b>LES PLATS PRÉPARÉS</b>	<b>73</b>
<i>Les mises en bouche</i>	5	<i>Les plats festifs</i>	73
<b>SUR TOAST</b>	<b>11</b>	<i>Le pulled pork</i>	75
<i>Les tartinables</i>	11	<i>Les plats de pâtes</i>	78
<i>Les pâtés &amp; mousses</i>	14		
<b>LES CHARCUTERIES</b>	<b>17</b>	<b>LES SAUCES</b>	<b>80</b>
<i>La salaison</i>	17	<i>Les sauces chaudes</i>	80
<i>Les jambons</i>	25	<i>Les fonds</i>	82
<i>Les tranchés</i>	27	<i>Les sauces froides</i>	84
		<i>Les vinaigrettes</i>	87
<b>LA VOLAILLE</b>	<b>29</b>	<b>LES HUILES &amp; LES GRAISSES</b>	<b>90</b>
<i>Un classique des fêtes</i>	29	<i>Delizio</i>	90
<b>TOUT POUR LE BOUCHER</b>	<b>31</b>	<b>LES FROMAGES</b>	<b>94</b>
<i>Le coin pour vos préparations</i>	31	<i>De nos régions</i>	94
<b>LES METS DE FÊTES</b>	<b>35</b>	<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		
<i>Le gibier</i>	40	<b>LA BOULANGERIE</b>	<b>102</b>
<i>Les boudins</i>	41	<i>Les pains</i>	102
<i>Sélection de la mer</i>	44	<i>Les baguettes</i>	107
<b>LES CROQUETTES</b>	<b>47</b>	<b>LES DESSERTS</b>	<b>109</b>
<i>Gastronello</i>	47	<i>Les mélanges</i>	109
<i>HMC</i>	48	<i>Les gâteaux</i>	110
<i>OMI</i>	51	<i>Les bûches</i>	112
		<i>Les glaces</i>	113
<b>LES PLATS DE SAISON</b>	<b>53</b>	<i>Les boissons</i>	117
<i>La choucroute</i>	53		
<i>La tartiflette</i>	56	<i>Nos paniers cadeaux</i>	118
<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		
<b>LES ACCOMPAGNEMENTS</b>	<b>65</b>		
<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*



APERITIVO PUR PORC  
500gr / 62286



SAUCISSON TRUFFE  
6 x 80gr / 66676



SAUCISSON NOISETTES  
6 x 90gr / 66677



MINI BÛCHETTES NATURES  
480gr / 65323

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



SALTUFO SALAMI  
PARMESAN TRUFFE  
6 x 80gr / 62873



SAUCISSON FUET FH  
170gr / 66695



SAUCISSON FUET 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*



**APÉROMIX**  
24 x 22gr / **65398**



**APÉROMIX**  
12 x 22gr / **66292**



**APÉROLUX**  
30 x 25gr / **65399**



**PATÉ CROUTE MINI APÉRITIF**  
450gr / **64059**



**PATÉ EN CROUTE OLIVES MINI APÉRITIF**  
450gr / **66279**



**PATÉ EN CROUTE PIMENT ESPELETTE MINI**  
450gr / **66281**



**PATÉ EN CROUTE RICHELIEU**  
1,5kg / **64058**



**PATÉ DE CANARD EN CROUTE**  
2,2kg / **65804**



**PATÉ 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

*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

*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

*Le Cobourg*



SALADE AU KING CRABE

1,25kg / 12400

-15%



SALADE FÊTES TRIO DE POISSONS

VIN BLANC 1kg / 66718



SALADE DE SAINT-NICOLAS

2kg / 61390

-15%

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



SUR TOAST  
*LES TARTINABLES*



JAMBON-POIREAUX

1kg / 12173



RÔTI DE PORC À LA CRÈME DIJONNAISE

1,25kg / 12420



SALADE VITELLO TONATO

1kg / 66354

-15%

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



FROMAGE CRÈME HEKS'NKAAS

1kg / 62558 100gr / 64005



POULET MEXICANO

1,25kg / 61377



POULET PESTO VERT

1kg / 66358



SALADE DE NOËL AU POULET

1kg / 12181

-15%

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



SUR COMMANDE



SURGELÉ

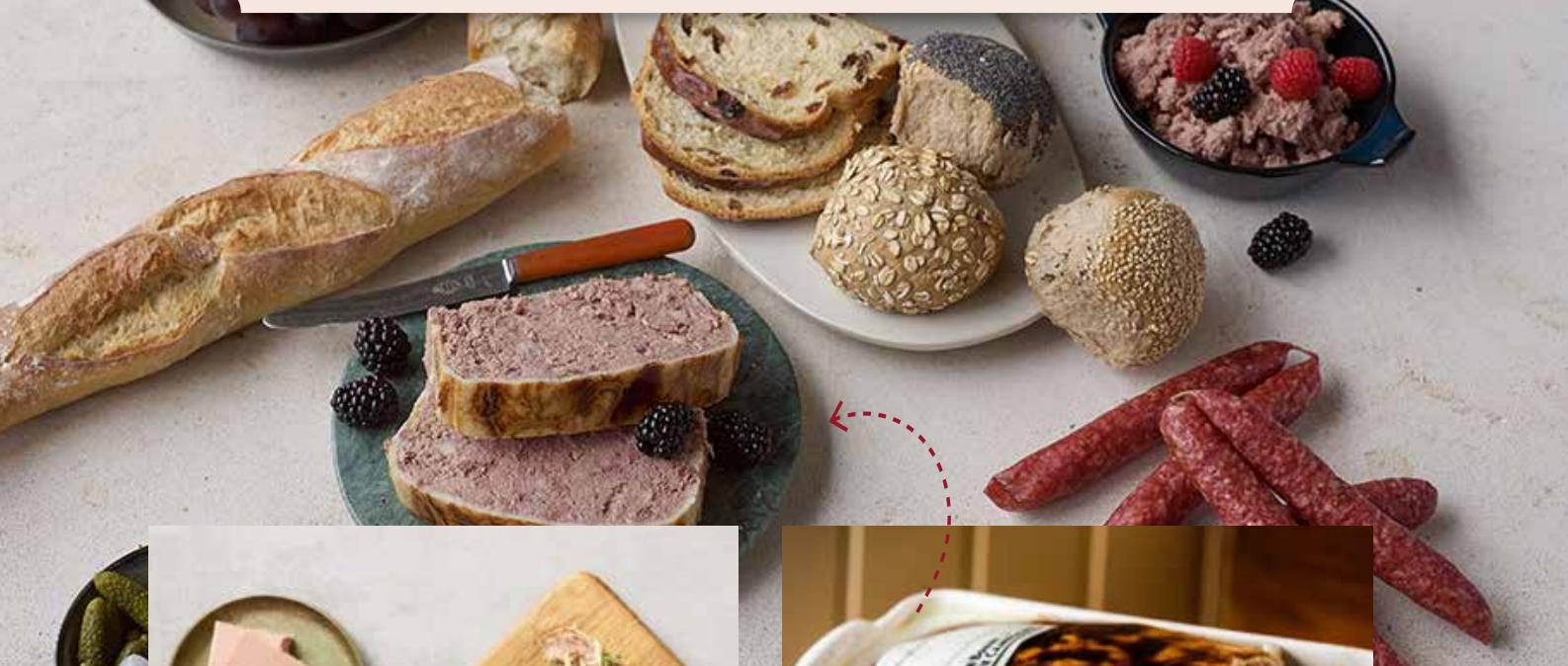


NOUVEAUTÉ



COUP DE CŒUR

SUR TOAST  
*LES PÂTÉS & MOUSSES*

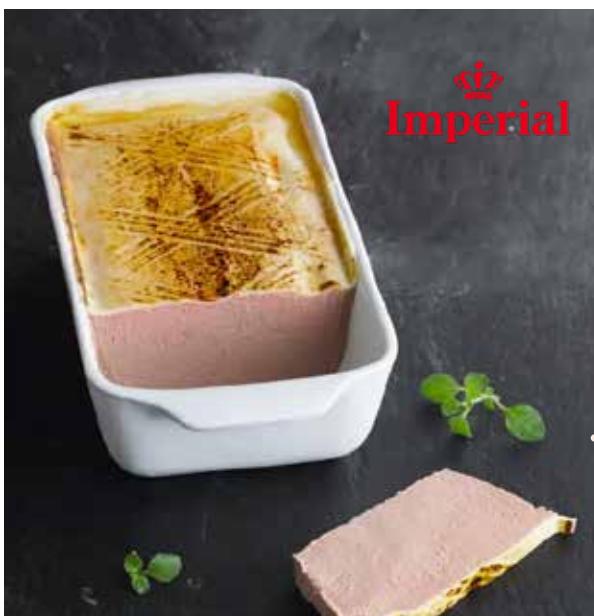


PÂTÉ CRÈME - DE BEAUVOODER

1,6kg / 11339

PÂTÉ CAMPAGNE - DE BEAUVOODER

2kg / 11214



PÂTÉ CRÈME - IMPÉRIAL

1,5kg / 11313



SC  
MOUSSE  
DE CAILLE  
1,9kg / 11280



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



RILLETTÉ OIE

1kg / 63682



RILLETTÉ PORC

1kg / 63683



RILLETTÉ 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

SUR COMMANDE

SURGELÉ

NOUVEAUTÉ

COUP DE CŒUR

LES CHARCUTERIES  
*LA SALAISON*




**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**

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



SAUCISSON PARIS NOIR  
1,7kg / **10776**

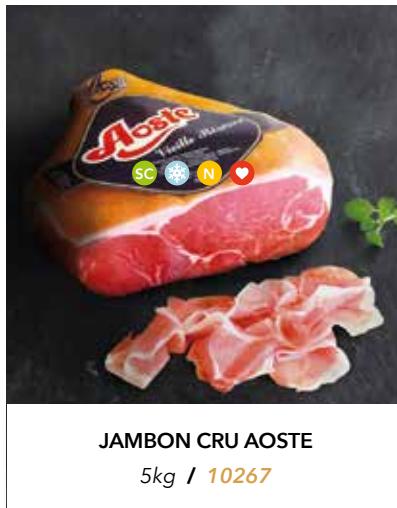


PAIN D'ARDENNE  
1,5kg / **10663**

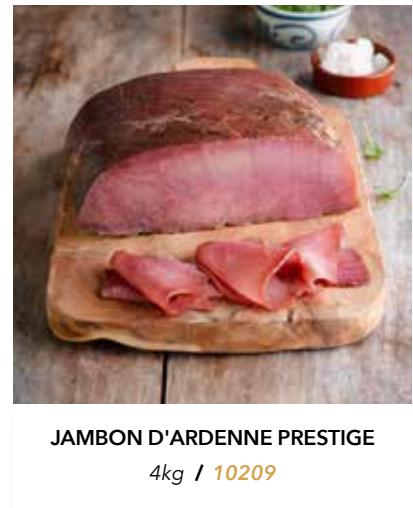


COUP DE CŒUR !

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**



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

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

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 PRESSEEE TOMATEE 2/2

2,4kg / 66423



SAUCISSON GAUMAIS

500gr / 10412

# LES CHARCUTERIES *LA SALAISON*



LE BON AIR BRIDE  
1kg / 66391



LA ROSETTE DE LYON  
SUPÉRIEURE 2,5kg / 66392



LE BON AIR PUR PORC  
1,3kg / 66393



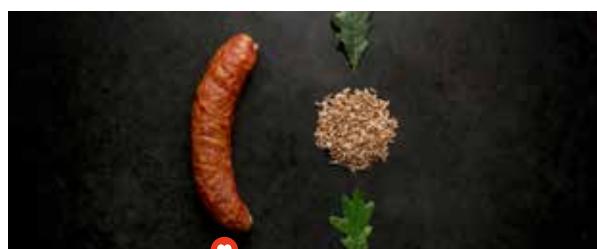
JAMBON ITALIEN 10 MOIS  
DÉSOSSÉ 6,2kg / 64206



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

## LES CHARCUTERIES

### LA SALAISON



#### SAUCISSON À LA TRUFFE

800gr / 66635  
250gr / 66636

Boyau naturel

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

Boyau naturel



#### COPPA DI PARMA

2kg / 66647

Un produit de caractère pour une intéressante expérience olfactive.

- Boyau naturel  
- 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.

Boyau naturel

#### SAUCISSON MIGNON

1,8kg / 66640



#### SAUCISSON SOPPRESSA 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.

- Boyau naturel  
- 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 démarque 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



**SAUCISSON  
D'ABRUZZESE**  
350gr / 66644



**PANCETTA AU POIVRE**  
1,7kg / 66683 3,5kg / 66648

Elle intrigue le nez pour l'intensité et la faîcheur 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 mœulleuse.



**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.

- Boyau naturel - Ficelée à la main

**SAUCISSON DEL PO**  
2,5kg / 66638



## LES CHARCUTERIES

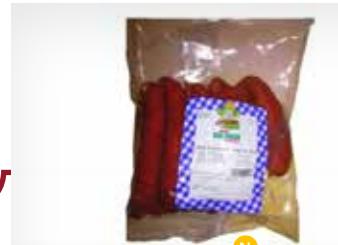
### LA SALAISON

-25%



#### ROTI DE POULET ITALIEN

1,5kg / 10925



#### PIPES D'ARDENNE NATURES S/V

10 x 80gr / 66797



#### PIPES D'ARDENNE PIQUANTES S/V

10 x 80gr / 66798

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



#### SAUCISSON PUR PORC MENAGE

1,4kg / 10627



#### FILET DE BOEUF D'ARDENNE

2kg / 65436

-5%

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



#### SAUCISSON SEC BRIDE

2,6kg / 10623



#### LARD GRAS FUMÉ

1,5kg / 62840



#### FILET DE BOEUF ANVERS

2kg / 10305



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



SUR COMMANDE



SURGELÉ



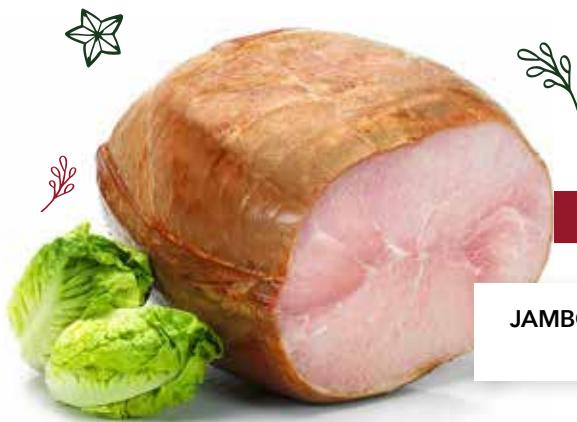
NOUVEAUTÉ



COUP DE CŒUR

## LES CHARCUTERIES

### LES JAMBONS



**d'Argifral**  
MEAT PRODUCTS

COUP DE CŒUR !



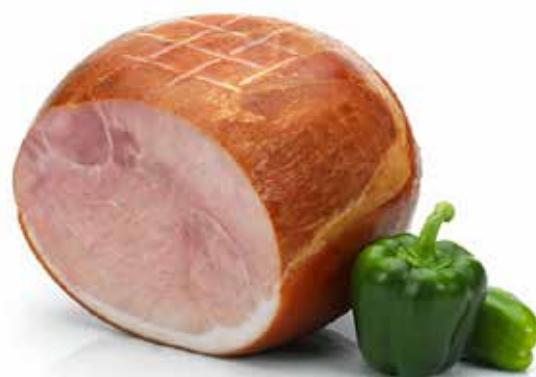
JAMBON BUCHET NATURE

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*



ROSETTE DE LYON IGP

500gr / 65516



SERRANO TRANCHES

500gr / 61710



CHORIZO TRANCHES

500gr / 62605



COBOURG FUMÉ TRANCHES

500gr / 66096



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.

IDEÉ 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



JAMBONNETTE DE DINDE

4 x 625gr / 10191



PAVE MIGNON DINDONNEAU

10 x 120gr / 10999



FILET DE POULET  
ROTI EN TRANCHES

2,5kg / 61376



SUR COMMANDE



SURGELÉ



NOUVEAUTÉ



COUP DE CŒUR



NOTRE SÉLECTION

***TOU<sup>T</sup> POUR LE BOUCHER***

TOUT POUR LE BOUCHER  
**LE COIN POUR VOS PRÉPARATIONS**

LES FRUITS

**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

SEC



**CERNEAUX NOIX**  
1kg / 63101



**ABRICOT SEC**  
1kg / 66877



**RAISIN SEC NOIR SULTANA**  
1kg / 66421

**GRAINS DE PISTACHES**  
1kg / 66710



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.

Placez-les ensuite sur une assiette et les laisser une nuit au réfrigérateur.

**SAINDOUX OLMA**  
500gr / 60418

**IDÉE RECETTE !**

**Foie gras maison**



**COUP DE CŒUR !**

**FOIE GRAS CRU DE CANARD DÉVEINÉ**  
500gr / 66380





**FLEUR DE SEL**  
500gr / 66577

**FLEUR DE SEL BOITE**  
150gr / 66767

TOUT POUR LE BOUCHER  
**LE COIN POUR VOS PRÉPARATIONS**

*Sauce pour préparation  
de l'américain !*



**SAUCE AMÉRICAINE**

5L / 12298



**SAUCE FILET AMÉRICAIN**

3kg / 61385



**AMÉRICAIN PRÉPARÉ SV**

5L / 12628



**AMÉRICAIN PRÉPARÉ K**

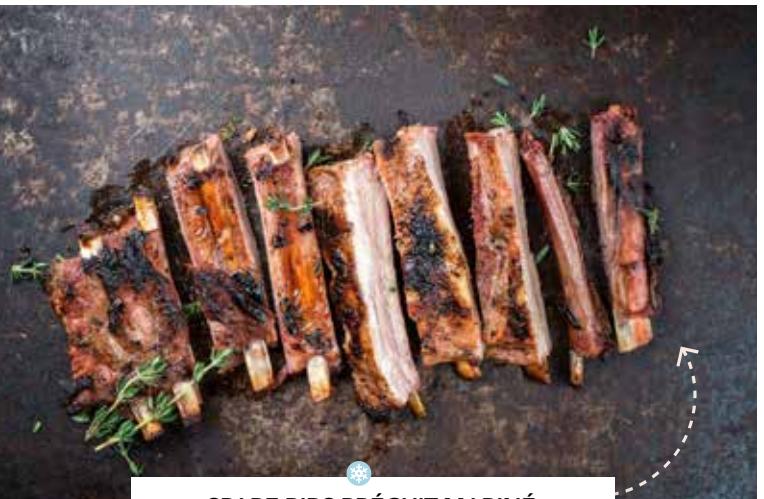
5L / 12308



**SAUCE AMÉRICAIN PIQUANT**

10L / 12488

PIQUANT !



**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

**RILLETTÉ 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*



## 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 raviolies 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 raviolies 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 raviolies 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



SUR COMMANDE



SURGELÉ



NOUVEAUTÉ



COUP DE CŒUR

## LES METS DE FÊTES

### LES CONFITS



CONFIT DE MANGUE AU GINGEMBRE

150gr / 12637



AIRELLE CUISINÉE

1,5kg / 60383 • 150gr / 12563

-7%



CONFIT OIGNONS

1,5kg / 60243 • 150gr / 12501

-7%



CONFIT POMME POIRE CANELLE

1,5kg / 63640 • 150gr / 12635

-7%



CONFIT OIGNONS ARDENNAIS

1,5kg / 60244 • 150gr / 12561

-7%



CONFIT OIGNONS ORANGE

1,5kg / 60386 • 150gr / 12562

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

## LES METS DE FÊTES

### LES CONFITS



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

### CONFITS POUR FROMAGES



## LES METS DE FÊTES

### LE GIBIER



## IDÉE RECETTE !



**Aumonière 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

- 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



## IDÉE RECETTE !

**Sanglier sauce grand-mère**



LES METS DE FÊTES

## LES BOUDINS

NOUVEAU!



BOUDIN BLANC  
POMME CALVADOS  
1,4kg / 66838

d'Argifral

MEAT PRODUCTS

COUP DE CŒUR!



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**



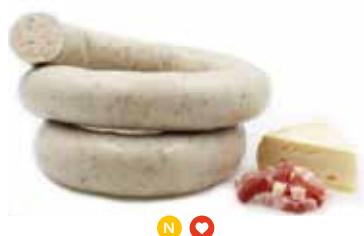
BOUDIN BLANC PRUNEAUX  
 1,4kg / 66840



BOUDIN BLANC MANDARINE  
 1,4kg / 11046



BOUDIN BLANC PISTACHE  
 1,4kg / 11047



BOUDIN BLANC TARTIFLETTE  
 1,4kg / 65800



BOUDIN BLANC TOUR  
 2kg / 11007



BOUDIN NOIR RAISINS  
 1,4kg / 11009



BOUDIN VOLAILLE  
 FOIE GRAS AIRELLES  
 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



BOUDIN BLANC  
 CIBOULETTE / ÉCHALOTES  
 8 x 150gr / 66062

METS DE FÊTES  
SÉLECTION DE LA MER



FRUITS DE MER SURGELÉS  
DE 1<sup>ERE</sup> QUALITÉ!



16/20  
SCAMPI EASY PEEL  
1kg / 15453



90/120  
CREVETTE ROSE  
1kg / 14968



16/20  
SCAMPI DÉCORTIQUÉ  
1kg / 15451



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



40/80  
FILET DE ROUGET  
1kg / 15389



10/20  
NOIX DE SAINT-JACQUES  
1kg / 15391

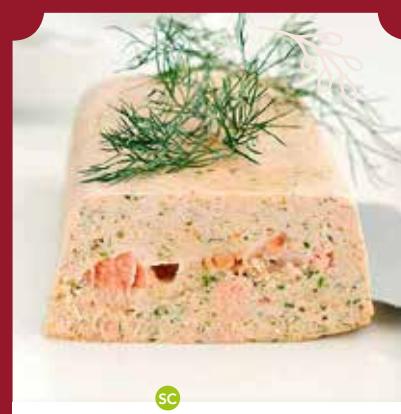
TERRINES



TERRINE CRABE PACIFIC  
AUX HERBES  
500gr / 65803



TERRINE SAUMON  
POCHÉ  
500gr / 66290



TERRINE SAUMON  
CABILLAUD  
500gr / 66291

METS DE FÊTES  
*SÉLECTION DE LA MER*

★ ★ ★ ★ ★  
SUGGESTIONS  
D'ACCOMPAGNEMENTS



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*



**HM**C**BELGIUM**



ARTISAN-PRODUCTEUR



CREVETTES

HOMARD

CARBONNADE

ARDENNAISE

**CROQUETTES**

CHIMAY

**TAPAS**

VOL-AU-VENT

**BITTERBALLEN**

PARMESAN

HERVE

ITALIENNE

FROMAGE

CHORIZO



NOUVEAU!

## 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 BIERE DE CHIMAY

34 x 70gr / 66880



CROQUETTE CHORIZO

40 x 70gr / 66811



CROQUETTE ITALIENNE

36 x 70gr / 66813



SUR COMMANDE



SURGELÉ



NOUVEAUTÉ



COUP DE CŒUR

## 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

### OVİ



CROQUETTE FROMAGE MAREDSOUS

24 x 80 gr / 64512



CROQUETTE POULET CHAMPIGNON

28 x 90 gr / 60773



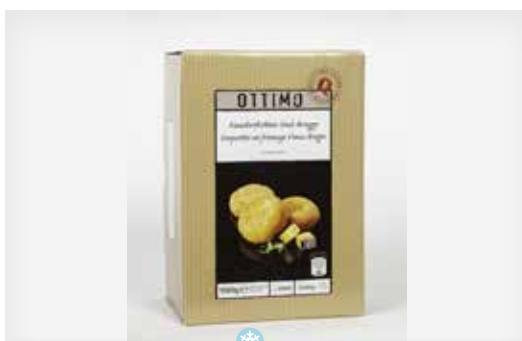
CROQUETTE FROMAGE DE CHIMAY

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 CHOUCRUTE*

*d'Argifral*  
MEAT PRODUCTS



SAUCISSES KRAKOWSKA  
4 x 250gr / 10782



ASSORTIMENT VIANDES  
CHOUCRUTE  
360gr / 66802



SAUCISSES FRANCFOFT  
20 x 80gr / 62698



SAUCISSON LUNCH  
1,5kg / 62323



CHOUCRUTE CRUE SEAU  
10kg / 62503



CHOUCRUTE CUITE  
600gr / 62324



LARD CUIT BRAISÉ  
2,2kg / 65670

*Tout pour vos choucroutes !*



CHOUCRUTE  
CUITE AU VIN  
10L / 11608



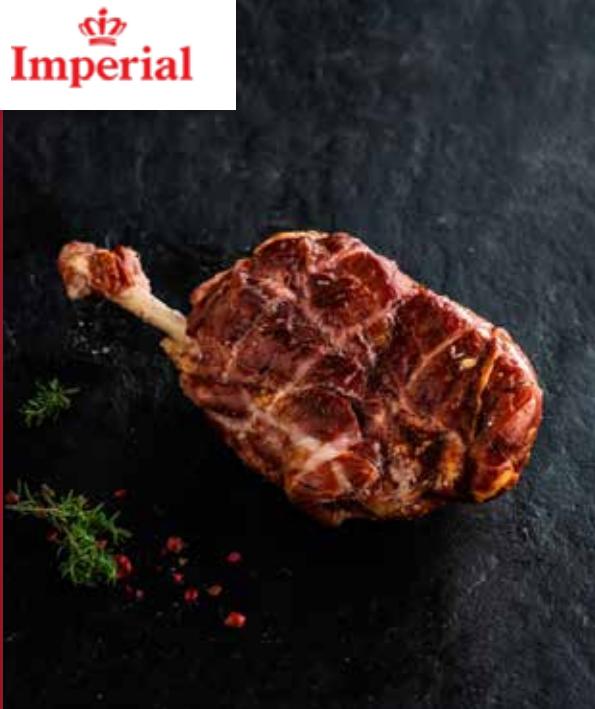
CHOUCRUTE  
EN CONSERVE  
810gr / 11602



BOCKWURST  
20 x 90gr / 10781

LES PLATS DE SAISON  
*LA CHOUCRUTE*

 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



FRANCFORTE ANCIENNE

32pcs / 11859

LES PLATS DE SAISON  
*LA CHOUCRUTE*

★ 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*



*SIMPLE  
À PRÉPARER !*

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

ROBLOCHON DE SAVOIE AOP  
500gr / 20232



GRATIN DAUPHINOIS RACLETTE  
2kg / 66773

FROMAGE TARTIFLETTE  
450gr / 61392



GRATIN DAUPHINOIS  
2kg / 66400

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



## 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€

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



SUR COMMANDE



SURGELÉ



NOUVEAUTÉ



COUP DE CŒUR

## LES PLATS DE SAISON

### LES PÂTES

- 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*



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



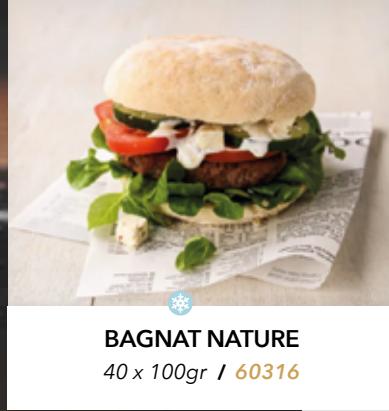
LES PLATS DE SAISON  
**LES HAMBURGERS**



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



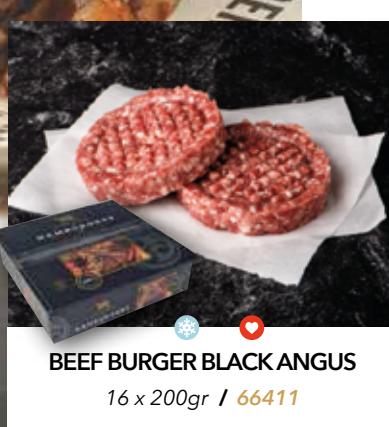
**HAMBURGER BUN SESAME**  
24 x 82gr / 61908



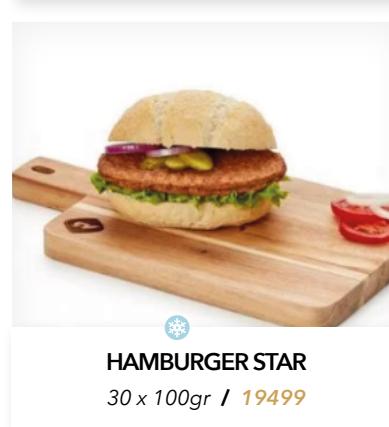
**HAMBURGER DE BOEUF HOLSTEIN**  
20 x 170gr / 61299  
30 x 100gr / 62147



**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*



**CHEESEBURGER 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



POMMES AU GRANOLA & AIRELLES

18-20pcs / 3kg / 63587



GRATIN LÉGUMES

3kg / 63189



POIRES AU VIN ROUGE

(±45pcs) 3kg / 16108



POIRES FRUITS DE LA PASSION

3kg / 60281



POMMES AUX AIRELLES

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



FAGOT HARICOTS LARD

20x35gr / 17599



SUR COMMANDE



SURGELÉ



NOUVEAUTÉ



COUP DE CŒUR

## 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 PRÉFRITS

2,5kg / 61628



MINESTRONE

2,5kg / 61964



MÉLANGE LÉGUMES POTAGES

2,5kg / 61612



BRUNOISE DE LÉGUMES

2,5kg / 65481



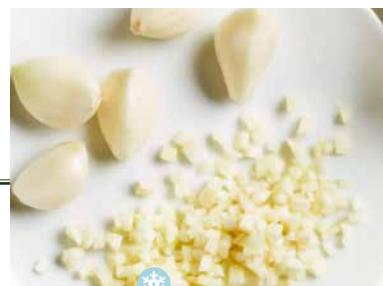
PERSIL SURGELÉ

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



SUR COMMANDE



SURGELÉ



NOUVEAUTÉ



COUP DE CŒUR

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 N

FRITE CRISPY COATED  
EXTRA 15MM

2,5kg / 66766



SC

FRITE FRAICHE 10MM  
GASTRO TRADITION SAC

5kg / 64003



SC

FRITE STEAKHOUSE  
SUNFLOWER

2,5kg / 66502



SUR COMMANDE



SURGELÉ

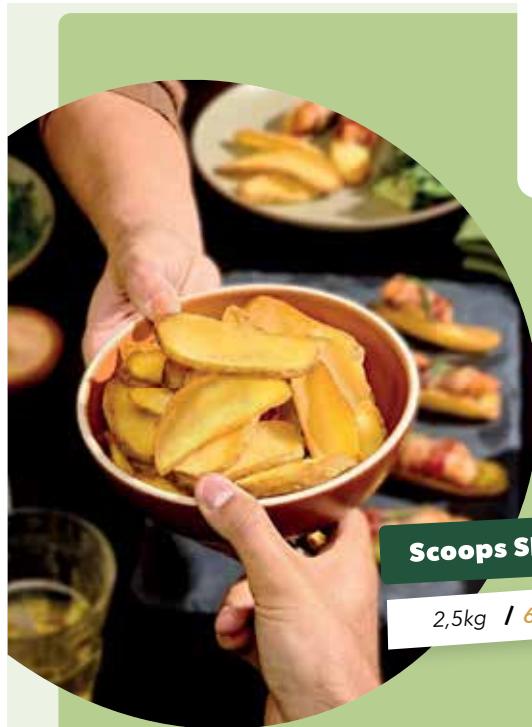


NOUVEAUTÉ



COUP DE CŒUR

# LES ACCOMPAGNEMENTS À BASE DE POMME DE TERRE



**FARM FRITES®**

## Crispy Coated 7mm & 10mm

2,5kg / 66868 & 66869



## Scoops Skin-On

2,5kg / 66871



## Sweet Potato Fries

2,5kg / 66867

## Seasoned Wedges

2,5kg / 66870



## 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](http://farmfrites.com)

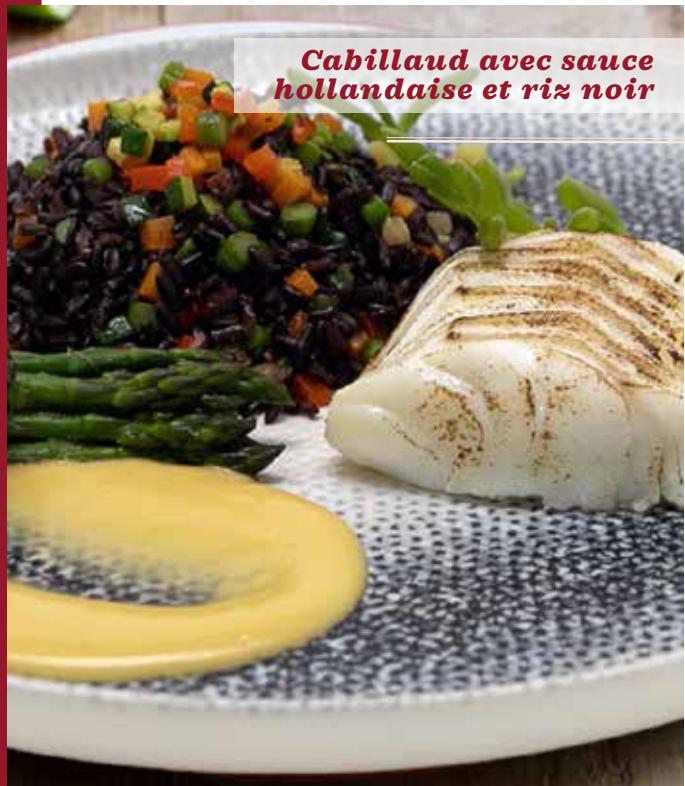
## LES ACCOMPAGNEMENTS

### LE RIZ

- |                                  |                               |
|----------------------------------|-------------------------------|
| • 180gr filet de cabillaud       | • 100gr sauce hollandaise     |
| • 60gr brunoise de carotte,      | • 160gr riz noir              |
| courgette et poivron rouge       | • algue marine                |
| • 7pcs asperges vertes blanchies | • 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.

### IDÉE RECETTE !



### 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*

**Maïski**



-20%

SCAMPI À LA DIABLE

3kg / 16431



SC

COQ AU VIN

3kg / 66589

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



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



SUR COMMANDE



SURGELÉ



NOUVEAUTÉ



COUP DE CŒUR

LES PLATS PRÉPARÉS  
*LES PLATS FESTIFS*



PAVÉ DE DINDE SAUCE PORTO

2,5kg / 66580



WATERZOOI DE POULET GANTOISE

2,5kg / 66581



AIGUILLETTE POULET MASCARPONE

2,5kg / 66733



ROULÉ POULET SIROP LIÈGE 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



COUPE DE CŒUR !

LES PLATS PRÉPARÉS  
*LE PULLED PORK*

COUP DE CŒUR !



## 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



- 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'effilocher 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

## IDEÉ 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

PAIN BRIOCHE 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-déjeuner, lunch, dessert



**PASTRIDOR**  
SIMPLY GOOD.

LES PLATS PRÉPARÉS  
*LE PULLED PORK*

*IDEÉ RECETTE !*

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

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



LES PLATS PRÉPARÉS  
*LES PLATS DE PÂTES*

WHAT'S  
COOKING?



-3€

LASAGNE AU SAUMON

3kg / 11497



LASAGNE FLORENTINE

3kg / 11368

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



-3€

MOUSSAKA

3,2kg / 11511

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



-3€

TAGLIATELLES PROVENCAL

3,2kg / 11508

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



NOTRE SÉLECTION DE  
**SAUCES**

## LES SAUCES

### LES SAUCES CHAUDES

**Maiski**



**-20%**

**SAUCE ARCHIDUC**

2,3kg / **16168**

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



**-20%**

**SAUCE MOUTARDE**

2,3kg / **66236**

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**



**H42 SAUCE DIABOLIQUE**

1kg / **66905**

**NOUVEAU !**

# LES SAUCES

## LES SAUCES CHAUDES

**DIDDEN**  
ANNO 1925



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 POU DRE 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



SUR COMMANDE



SURGELÉ



NOUVEAUTÉ



COUP DE CŒUR

LES SAUCES  
*LES SAUCES FROIDES*

Traditie in smaak.  
Traditionnellement bon.

## Promo novembre



**-10%**

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

## Promo decembre

**-10%**

**3L**

- Algérienne **NEW**
- Poivre sauce



### Tube 1L

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



## 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

- 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.



ROLLING ROSS CREAMY BACON  
1L / 64944

SC  
TUCKER JOE  
BURGER RELISH  
800ml / 65336



★ IDÉE RECETTE ! ★



SC  
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



## 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



## **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 cire et rôtir
- Ingrédients: 15% d'huile d'olive extra vierge et 85% d'huile de tournesol

**HUILE D'OLIVE MIX**

1L / **66389**



[delizio.be](http://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



[delizio.be](http://delizio.be)



SUR COMMANDE



SURGELÉ



NOUVEAUTÉ



COUP DE CŒUR

# LES HUILES & LES GRAISSES

## DELIZIO





NOTRE SÉLECTION DE  
***FROMAGES***

LES FROMAGES  
*DE NOS RÉGIONS*

*Le*  
**ROCHEHAUT**  
*Belgian Cheese*



*Le*  
**ROCHEHAUT**  
+/- 2,5kg  
Le Fromage de la Brasserie

*Le P'tit*  
**ROCHEHAUT**  
+/- 550g  
Le Fromage de la Brasserie

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



LE ROCHEHAUT  
BLOC  
2,7kg / 65521

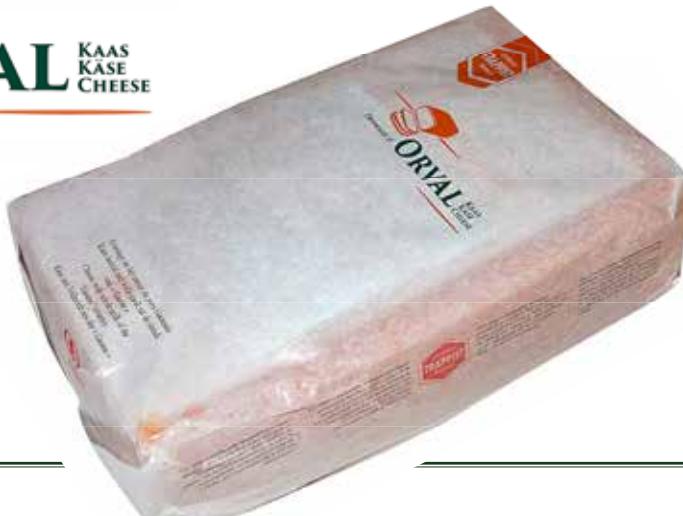


BRASSERIE DE  
**ROCHEHAUT**  
— ARNAUD BOREUX —

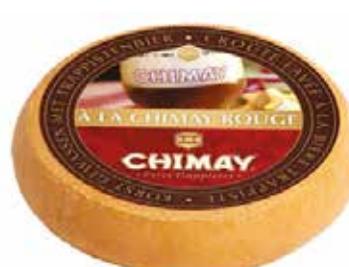
LES FROMAGES  
*DE NOS RÉGIONS*



**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



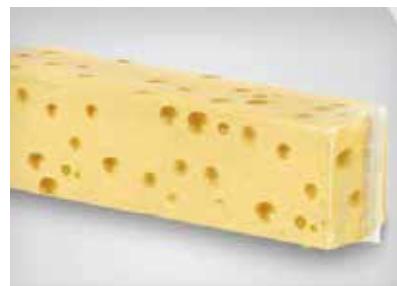
CRÉMEUX DU JURA

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



SUR COMMANDE



SURGELÉ



NOUVEAUTÉ

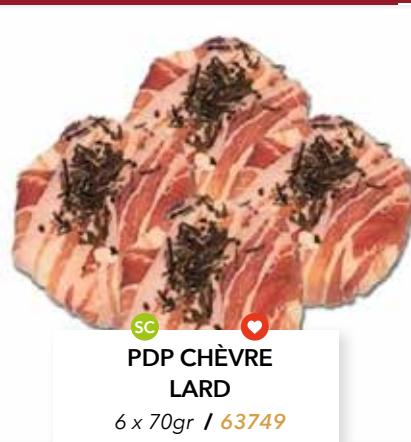


COUP DE CŒUR

LES FROMAGES  
*LES FROMAGES DE CHÈVRE*



SC  
PDP CHÈVRE  
BRUCHETTA  
4 x 120gr / 61804



SC  
PDP CHÈVRE  
LARD  
6 x 70gr / 63749



SC  
PDP CHEVRE MIEL  
CARAMEL 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



SC  
PDP CHÈVRE  
NATURE  
6 x 100gr / 62164



SC  
PDP CHÈVRE CUBERDON FRAM-  
BOISE  
6 x 100gr / 61703



SC  
PDP CHÈVRE  
LOUCHE  
6 x 100gr / 61808

LES FROMAGES  
*LES TRANCHÉS*



HOTEL BLOC TRANCHES 5X15CM

1kg / 20431



HOTEL BLOC TRANCHES 10X10CM

1kg / 20427



MOZZARELLA TRANCHES

1kg / 20517



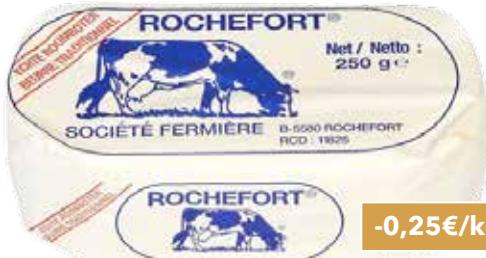
EMMENTAL EN TRANCHES 10X10CM

1kg / 20519



# LES FROMAGES

## LA CRÈMERIE



BEURRE ROCHEFORT DOUX

250gr / 20909

-0,25€/kg



BEURRE ROCHEFORT SALÉ

250gr / 20910

-0,25€/kg



BEURRE AIL ET FINES HERBES

125gr / 20916

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



BEURRE CUP

100 x 10gr / 20905



-5%

CRÈME 40%  
2L / 20951



CRÈME CULINAIRE 20%  
2L / 66728

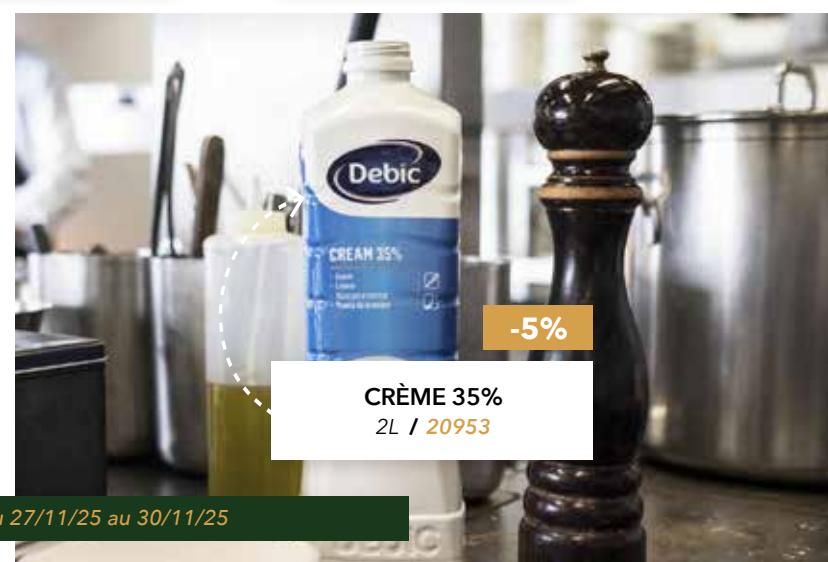


CRÈME SUCRÉE 35%  
2L / 20956



CRÈME CULINAIRE 20%  
1L / 20955

-5%



CRÈME 35%  
2L / 20953

-5%

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  
MULTICEREALES  
10 x 700gr / 65525



PAIN MEUNIER MULTICÉRÉALES  
14 x 550gr / 65636



COURRONNE 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

**Diversi Foods**  
a breadtaking experience

# MINI BRIOCHE RONDE 35G

DOUX, SUCRÉ ET SIMPLEMENT  
À DÉCONGELER

**PROMO  
-25%**

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



READY TO EAT  
**65948**  
MINI BRIOCHE RONDE  
35G | 80 x 80 | 8 cm

30'



READY TO EAT  
**66885**  
MINI PAIN DE TABLE BLANC  
25G | 100 x 80 | 10 cm

20'



READY TO EAT  
**66886**  
MINI PAIN DE TABLE GRIS  
25G | 100 x 80 | 10 cm

20'



READY TO EAT  
**66887**  
FALUCHE BLANC / PETIT BAGNAT  
65G | 84 x 80 | 10 cm

30'



READY TO EAT  
**66874**  
POTATO BUN PCP  
80G | 65 x 65 | 18,5 cm

30'



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



# PAIN AUX NOIX ET RAISINS 400G

ÉQUILIBRE PARFAIT ENTRE SUCRÉ  
ET SALÉ, MOELLEUX ET CROUSTILLANT

PROMO  
**-25%**

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



READY TO BAKE

**66888**

PAIN NOIX-NOISETTES

400G | 18 x 23 cm



60' 185-200°C 10-12'



READY TO BAKE

**66889**

PAIN AUX NOIX ET RAISINS

400G | 18 x 22 cm



60' 185-200°C 10-12'



READY TO BAKE

**66890**

PETIT PAIN AUX NOIX

90G | 80 x 12 cm



10' 185-200°C 6-8'



READY TO BAKE

**15869**

FLÛTE NOIX-RAISINS  
DE TRADITION

130G | 20 x 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 !



[WWW.DIVERSIFOODS.COM](http://WWW.DIVERSIFOODS.COM)

## 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 SESAME

25 x 85gr / 66082



-10%

#### PINZA ROMANA

18 x 240gr / 66750

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

## IDEÉ 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



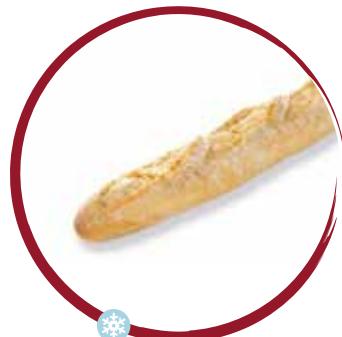
DEMI-BAGUETTE  
BLANCHE PLUS

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



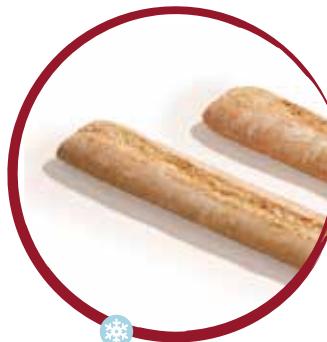
BAGUETTE ESPAGNOLE  
CAMPESINO

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



-10%

PANINI HERBES GRILLÉ  
PRÉ-COUPE

26cm 50 x 130gr / 64120



-15%

MIX CROISSANT DROIT  
PAIN CHOCO

2 x 24 x 75gr / 66297



-10%

PLAQUE PÂTE FEUILLETÉE

16 x 625gr / 20980

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

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



NOTRE SÉLECTION DE

# DESSERTS

# LES DESSERTS

## LES MÉLANGES

**SC** -5% MOUSSE AU CHOCOLAT 1L / 21057

**SC** -5% PANNA COTTA 1L / 20889

**SC** -5% CRÈME PARFAIT 1L / 63326

**SC** -5% CRÈME BRÛLÉE 1L / 20938

**SC** -5% TIRAMISU 1L / 20852

**SC** CRÈME ANGLAISE 1L / 20950

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



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

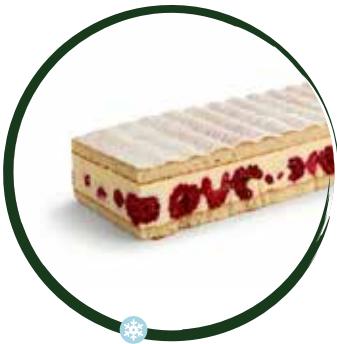


FANTAISIE DE CHOCOLAT  
700gr / 63977



BAVAROIS PASSION DES ÎLES-  
700gr / 63978

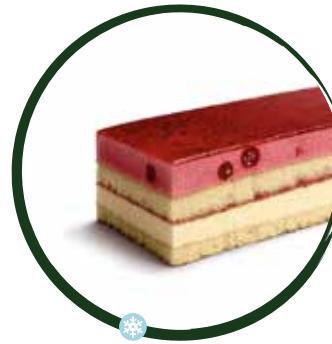
**Vandemoortele**  
shaping a tasty future



MACARON AUX FRAMBOISES  
700gr / 65261



BAVAROIS POIRE CARMEL  
700gr / 65254



BAVAROIS SYMPHONIE  
FRUITS ROUGES  
800gr / 65259



BAVAROIS FORÊT NOIRE  
800gr / 65260



TIRAMISU  
700gr / 65257

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

# LES DESSERTS

## LES GATEAUX



**BAVAROIS FRAMBOISE**  
700gr / 63988



**AVAROIS CRÈME BRULÉE**  
700gr / 66074

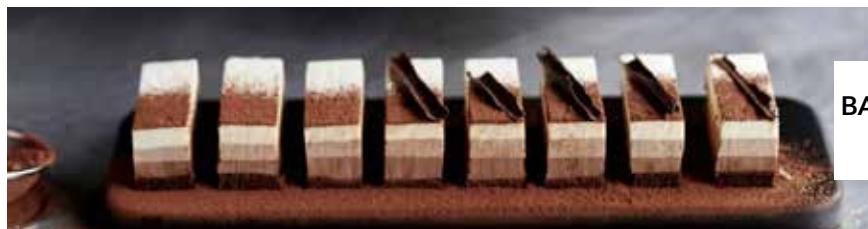


**BAVAROIS SPECULOOS**  
700gr / 65256



**BAVAROIS JAVANAIS**  
800gr / 64112

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



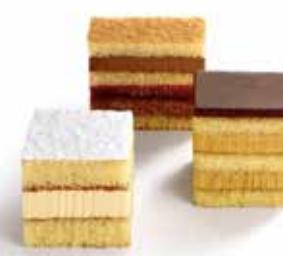
**BAVAROIS TROIS CHOCOLATS**  
750gr / 65258



**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*



SC ❄️

**BUCHE GLACÉE SPECULOOS**

800ml / 66806



SC ❄️ N

**BUCHE CITRON MANGUE SANS LACTOSE**

800ml / 66807



SC ❄️

**BUCHE GLACÉE TIRAMISU**

800ml / 66258



SC ❄️ ❤️

**BUCHE GLACÉE BROWNIES**

800ml / 66261



SC ❄️

**BUCHE GLACÉE FRUITS DE BOIS**

800ml / 66259



SC ❄️ ❤️

**BUCHE GLACÉE CRÈME BRULÉE**

800ml / 66260

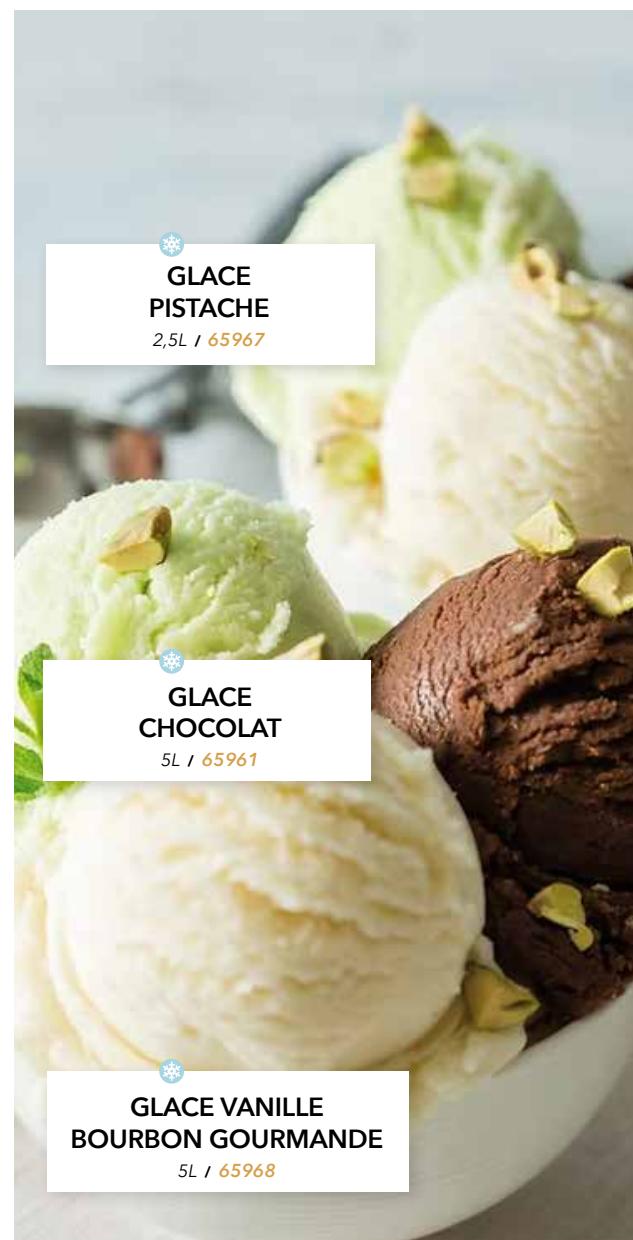
LES DESSERTS  
*LES GLACES*



GLACE  
STRACCIALETTA  
2,5L / 65960



GLACE  
MOKA  
5L / 65962



GLACE  
PISTACHE  
2,5L / 65967



GLACE CARAMEL  
AU BEURRE SALÉ  
2,5L / 65963



GLACE  
PRALINÉ  
2,5L / 65964



GLACE  
FRAISE  
5L / 65969



GLACE  
BANANE  
2,5L / 66591



GLACE VANILLE  
BOURBON GOURMANDE  
5L / 65968



GLACE NOIX  
DE COCO  
2,5L / 65966



GLACE  
SPECULOOS  
2,5L / 65965

*Gilli*  
GLACE & SORBET

## LES DESSERTS

# LES GLACES

### PETIT POT GLACE

32 x 125ml

VANILLE GOURMANDE / 65975

PISTACHE / 66593

MOKA / 65976

FRAISE / 65977

BANANE / 66592

CHOCOLAT / 65978

SPECULOOS / 65979

SORBET CITRON / 66594



### 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

LES DESSERTS  
*LES BOISSONS*

# NOUVEAU

FRUITÉES, FUN,  
ET RAFRAÎCHISSANTES !

SC  
BIÈRE FRAMBOISE  
ROCHEHAUT  
CANETTE 33cl / 66656



SC  
BIÈRE MYRTILLE  
ROCHEHAUT  
CANETTE 33cl / 66657



SC  
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  
Rochefrais 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  
Rochefrais !*

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



# Rochefrais

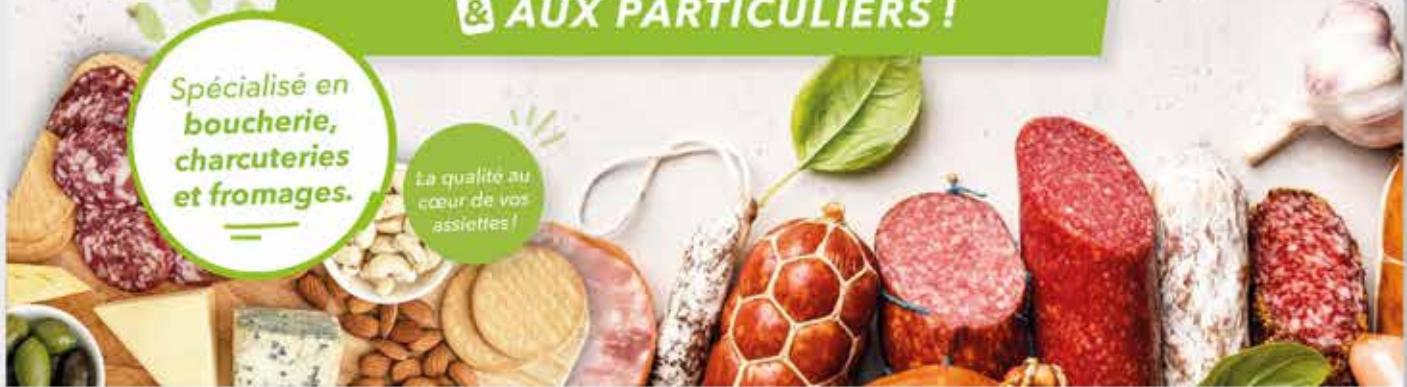
BY NIJSKENS

GROSSISTE ALIMENTAIRE À ROCHEFORT

## SERVICES AUX PROFESSIONNELS & 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.



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)



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