

Rochefrais

BY NIJSKENS

LES PLAISIRS DE FÊTES 2026

Les bons produits, les bonnes idées,
vos plus belles fêtes !

SUIVEZ-NOUS SUR

MENUS DE FÊTES

Rochefrais
BY NIJSKENS

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

Apéritif

Mini feuilletés apéritifs / 100 x 10gr / OVI
offert par Rochefrais !

Entrées

Scampi à la diable / 3kg
OU
Pâté en croûte Richelieu / 1,5kg
Confit de figue / 150gr / Didden
Confit d'oignons / 150gr / Didden

Plats

Saumon & duo d'asperges / 3kg
Fagot de haricots lard / 20 x 35gr / Ottimo
Pommes duchesses / 1kg / Farm Frites
OU
Filet de dinde farci fine champagne / 3kg
Fagot de haricots lard / 20 x 35gr / Ottimo
Pommes duchesses / 1kg / Farm Frites

Desserts

Bûche glacée Vacherin Royal / 1600 ml Gilfi / glace artisanale
OU
Bûche glacée Spéculoos / 1600 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 21/12 à 9h*
POUR LE NOUVEL AN : *au plus tard le 28/12 à 9h*

Table des matières

L'apéritif 5
- Les incontournables 5
- Les nouveautés 7
- La planche des fêtes 8
  - *Les Tartinables* 8
  - *Les pâtés & rillettes* 12
  - *Les mousses* 13
  - *Les charcuteries* 14
  - *Les olives & condiments* 17
  - *Les boudins de Noël* 18
  - *Les fromages* 20
  - *Les pains* 22
- Les pièces premium 23
  - *Le foie gras* 23
- La mer 25
- Les idées recettes 26

L'entrée 29
- Les idées recettes 29
- Les ravioles en fêtes 33

Le plat 35
- Les plats préparés 35
  - *Terre* 35
  - *Mer* 41
- Les idées recettes 42
  - *La volaille* 42
  - *Les plats de pâtes* 44
- La sauce 50
  - *En chaud* 50
  - *En froid* 52
  - *Les fonds* 59
- La garniture 60
  - *Les pommes de terre* 60
  - *Les légumes & fruits* 62
  - *La touche finale* 65

Les fêtes autrement 72
- Les saveurs du marché de Noël 72
  - *Raclette & fondue* 72
  - *Tartiflette* 74
  - *La choucroute* 75
  - *Le bar à croquettes* 78
  - *Le burger festif* 80
  - *Les burgers* 80
  - *Les hot-dogs* 83
  - *La pita hivernale* 84
  - *Le bar à pâtes* 86
- Les gourmandises d'hiver 89
- Les potages 94

Les incontournables du comptoir 103
- Pour vos préparations 103
- Les charcuteries 106
- Les fromages 113
- Les confits 118

Le coin boulangerie 121
- Les baguettes 121
- Les pains 122
- Les snacks salés 127
- Les snacks sucrés 129

Les douceurs 132
- À préparer 132
- À disposer 134
- Gourmandises d'hiver sucrées 140
- Les boissons 143



L'APÉRITIF

L'apéritif

LES INCONTOURNABLES



TAPAS CROQUETTE ARDENNAISE

150 x 18gr / *66825*



TAPAS CROQUETTE ITALIENNE

150 x 18gr / *66827*



TAPAS CROQUETTE CREVETTES 33%

100 x 30gr / *67014*



TAPAS CROQUETTE PARMESAN

150 x 18gr / *67129*



TAPAS CROQUETTE FROM-BIERE ROCHEFORT

120 x 25gr / *67346*



TAPAS CROQUETTE ÉFFILOCHÉ BBQ

150 x 18gr / *67362*



MIX DELUXE "WINTER EDITION"

6 x 10 x 20gr / *67397*

SC SUR COMMANDE SURGELÉ N NOUVEAUTÉ COUP DE CŒUR

L'apéritif

LES INCONTOURNABLES





CREVETTES CRISPY BUTTERFLY
50/50 26-30 1kg / *66863*



MIX APÉRO ORIENTAL
40 x 12,5gr / *66864*



BEIGNETS DE CREVETTES APÉRO
1kg / *66865*



EXTRA GROS ESCARGOTS BEURRE À L'AIL
48 x 13gr / *66952*

OIGNONS RINGS
450gr / *66762*

TARTARE FRAÎCHE SPÉCIALE
5kg / *61975*



-10%

MINI FEUILLETÉS APÉRO 4 GOÛTS
100 x 10gr / *66945*

Promotion valable du 07/12/2026 au 27/12/2026

SC SUR COMMANDE SURGELÉ N NOUVEAUTÉ COUP DE CŒUR

L'apéritif

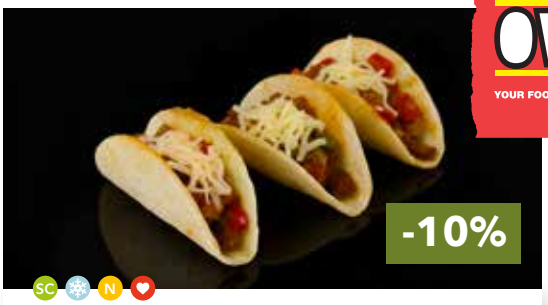
LES NOUVEAUTÉS



SC ❄ N

MINI BLACK BURGER SAUMON TERIYAKI

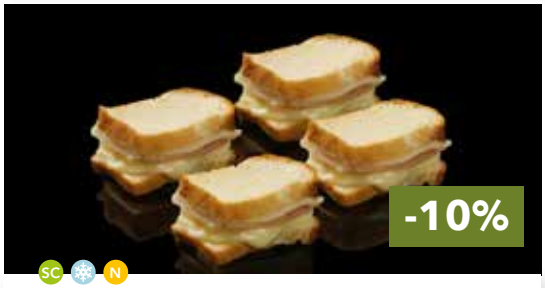
48 x 20gr / 67400



SC ❄ N ♥

MINI TACOS TEX MEX VIANDE BŒUF

56 x 14gr / 67401



SC ❄ N

MINI CROQUE MONSIEUR JAMBON FROM

36 x 20gr / 67402



SC ❄ N

MINI CROQUE MONSIEUR LÉGUMES

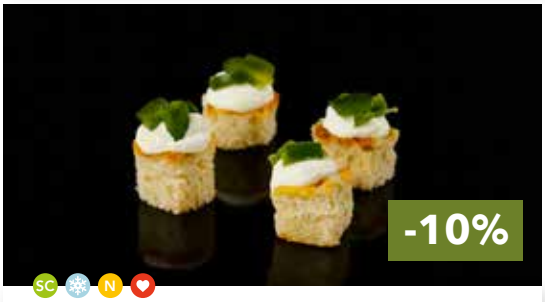
36 x 20gr / 67403



SC ❄ N

MINI FOCACCIAS TOMATES SECHÉES

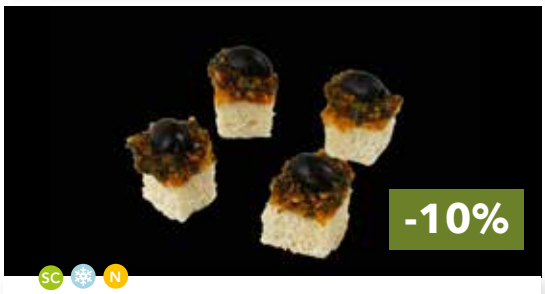
108 x 10gr / 67404



SC ❄ N ♥

MINI FOCACCIAS POIVRONS VERTS

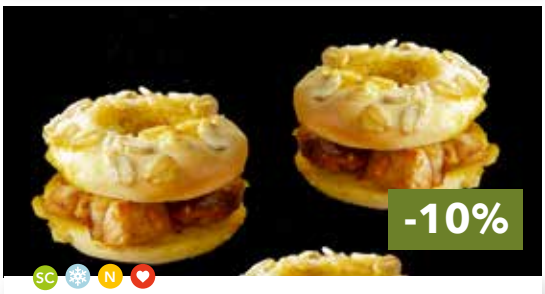
108 x 10gr / 67405



SC ❄ N

MINI FOCACCIAS OLIVES NOIRES

108 x 10gr / 67406



SC ❄ N ♥

MINI BAGELS POULET POMME CURRY

48 x 14gr / 67407

NOUVEAU

Promotions valables du 23/11/2026 au 13/12/2026

SC SUR COMMANDE ❄ SURGELÉ N NOUVEAUTÉ ♥ COUP DE CŒUR

Les Tartinables



CREVETTES ROSES
1kg / *12132*



MER DU NORD
1kg / *12142*

Promotion valable du 16/11/2026 au 29/11/2026



SALADE DE SURIMI
1kg / *12131*

Promotion valable du 16/11/2026 au 29/11/2026



CREVETTES GRISES
1kg / *12134*

Promotion valable du 30/11/2026 au 13/12/2026



SCAMPI À L'AIL
1kg / *12214*



SCAMPI DIABLO
1kg / *11979*



SAUMON FUMÉ ROYAL
1kg / *12211*

Promotion valable du 16/11/2026 au 29/11/2026



SAUMON FUMÉ NORVÉGIEN
1kg / *63507*

L'apéritif

LA PLANCHE DES FÊTES



SC

THON AU PESTO ROUGE

1kg / 12078



SC

SALADE AU KING CRABE

1,25kg / 12400



SC

SALADE FÊTES TRIO DE POISSONS VIN BLANC *1kg / 66718*

Disponible du 12/11 au 24/12/2026

Promotion valable du 30/11/2026 au 13/12/2026



SC

SALADE DE CONCOMBRE

1kg / 67215

Promotion valable du 16/11/2026 au 29/11/2026



SC N

SALADE HARENG BETTERAVE ROUGE

1kg / 67288

Promotion valable du 16/11/2026 au 29/11/2026



SC N

SALADE DE TRUITE FUMÉE

1kg / 67197

Promotion valable du 14/12/2026 au 27/12/2026



SC N

SALADE D'ÉCREVISSE

1kg / 67159

Promotion valable du 16/11/2026 au 29/11/2026

SC SUR COMMANDE ❄ SURGELÉ N NOUVEAUTÉ ♥ COUP DE CŒUR

L'apéritif

LA PLANCHE DES FÊTES



SALADE DE SAINT-NICOLAS

2kg / 61390

Disponible du 21/10 au 04/12/26



SALADE DE BOULETTES DE POULET BBQ

1kg / 66355

Promotion valable du 16/11/2026 au 29/11/2026



POULET MIEL MOUTARDE

1kg / 11095



SALADE POULET RÔTI

1kg / 62560

Promotion valable du 14/12/2026 au 27/12/2026



SALADE DE NOËL AU POULET

1kg / 12181

Disponible du 12/11 au 24/12/26

Promotion valable du 16/11/2026 au 29/11/2026



POULET MEXICANO

1,25kg / 61377



POULET PESTO VERT

1kg / 66358

SC SUR COMMANDE ❄ SURGELÉ N NOUVEAUTÉ ♥ COUP DE CŒUR



SALADE AUX ŒUFS
1kg / 12159

Promotion valable du 16/11/2026 au 29/11/2026



SALADE VITELLO TONATO
1kg / 66354

Promotion valable du 14/12/2026 au 27/12/2026



RÔTI DE PORC À LA CRÈME DIJONNAISE
1,25kg / 12420



FROMAGE CRÈME HEKS'NKAAS
1kg / 62558 *100gr / 64005*



RÔTI DE PORC MOUTARDE
1kg / 12169

Promotion valable du 16/11/2026 au 29/11/2026



SALADE BICKY BURGER
1kg / 67328



SCAMPI COCKTAIL MANDARINE
1,25kg / 67354

SC SUR COMMANDE SURGELÉ N NOUVEAUTÉ COUP DE CŒUR

Les pâtés & rillettes



PÂTÉ CRÈME - DE BEAUVOODER
1,6kg / *11339*



PÂTÉ GAUMAIS
900gr / *11150*



PÂTÉ CRÈME - IMPÉRIAL
1,5kg / *11313*



SC

PÂTÉ CRÈME
2kg / *66424*



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



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



PATÉ CROUTE MINI APÉRITIF
450gr / *64059*

SC SUR COMMANDE ❄ SURGELÉ N NOUVEAUTÉ ♥ COUP DE CŒUR



RILLETTE OIE
1kg / 63682



RILLETTE PORC
1kg / 63683



RILLETTE PUR CANARD
180gr / 66786



RILLETTE PUR PORC
180gr / 66951

Les mousses



SC
MOUSSE TRUITE POCHE
200gr / 66288
400gr / 66289



SC
MOUSSE DE CANARD
400gr / 63019



SC
MOUSSE JAMBON POCHE
400gr / 64840



SC
MOUSSE SAUMON POCHE
200gr / 66287
400gr / 60669



SC

MOUSSON CANARD PORTO
1,5kg / 11306



SC

MOUSSE DE CAILLE
1,9kg / 11280

Les charcuteries



APERITIVO PUR PORC
500gr / 62286



MARCABOULES PUR PORC
500gr / 66379



PIPES PIQUANTES
20 pièces / 10432



PIPES NATURES
20 pièces / 10433

SC SUR COMMANDE ❄ SURGELÉ N NOUVEAUTÉ ♥ COUP DE CŒUR

L'apéritif

LA PLANCHE DES FÊTES



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



MORTADELLA PISTACHES
3,6kg / *65276*



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



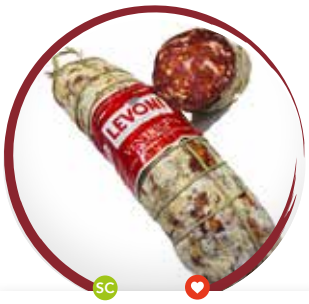
SAUCISSON À LA TRUFFE
800gr / *66635*
250gr / *66636*



COPPA
2,5kg / *66634*



MORTADELLE LEVONI
11kg / *66633*



SAUCISSON VENTRICINA PIQUANTE
3kg / *66645*



SAUCISSON VECCHIA OSTERIA
1,3kg / *66639*



SAUCISSON HONGROIS LEVONETTO
300gr / *66637*



SAUCISSON DEL PO
2,5kg / *66638*

SC SUR COMMANDE ❄ SURGELÉ N NOUVEAUTÉ ♥ COUP DE CŒUR

L'apéritif

LA PLANCHE DES FÊTES



COPPA DI PARMA

2kg / 66647



SPIANATA SCHIACCIATA PIQUANTE

900gr / 66680 *1,8kg / 66646*



PANCETTA AU POIVRE

1,7kg / 66683

3,5kg / 66648



SAUCISSON D'ABRUZZESE

350gr / 66644



SAUCISSON IL GENTILE

1kg / 66642



SAUCISSON MIGNON

1,8kg / 66640



SAUCISSON SOPRESSA VENETA

2kg / 66682 *4kg / 66641*



SPIANATA SCHIACCIATA ROMANA

900gr / 66681 *1,8kg / 66643*



FUET IBÉRIQUE PLANCHE ET COUTEAU

150gr / 66266



SAUCISSON FUET

160gr / 67239

SC SUR COMMANDE SURGELÉ N NOUVEAUTÉ COUP DE CŒUR

L'apéritif

LA PLANCHE DES FÊTES



PIPES NATURES
20 x 85gr / *10352*



COLLIER GAUMAIS
5 x 330g / *10354*



PIPES PIQUANTES
10 x 85gr / *10344*



BAUDRUCHE
3,3kg / *10350*

Les olives & condiments



ROCH'MIX SEAU
1L / *63395*



PESTO PISTACHE
1kg / *65792*



GRISSINI TRADITIONAL
125gr / *15336*



TOMATES SÉCHÉES
1kg / *15363*



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



SWEETPEPPER FARCI
1kg / *65291*



ANCHOIS À L'AIL
1kg / *65288*

SC SUR COMMANDE ❄ SURGELÉ N NOUVEAUTÉ ♥ COUP DE CŒUR

Les boudins de Noël

d'Argifral
MEAT PRODUCTS



BOUDIN NOIR TOUR
1,3kg / *11008*



BOUDIN NOIR RAISINS
1,4kg / *11009*



BOUDIN BLANC RAISINS
1,4kg / *11015*



BOUDIN PROVENÇAL
1,4kg / *11041*



BOUDIN BLANC CHOU
1,4kg / *11012*



BOUDIN BLANC TOUR
2kg / *11007*



BOUDIN BLANC MANDARINE
1,4kg / *11046*



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*

DISPONIBLES DE LA SEMAINE 40 À 52

SC SUR COMMANDE ❄ SURGELÉ N NOUVEAUTÉ ♥ COUP DE CŒUR



BOUDIN BLANC NOIX
1,4kg / 11019



BOUDIN BLANC SIROP DE LIÈGE
1,4kg / 64888



BOUDIN BLANC TARTIFLETTE
1,4kg / 65800



SC
BOUDIN BLANC PISTACHE
1,4kg / 11047



SC
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



SC
BOUDIN BLANC CIBOULETTE / ÉCHALOTES
8 x 150gr / 66062



SC
BOUDIN BLANC CHOUCROUTE
1,4kg / 67381



SC
BOUDIN BLANC POIRE COGNAC
1,4kg / 67382



SC
BOUDIN BLANC TRUFFES
1,4kg / 67383



BOUDIN BLANC PIMENT D'ESPELETTE
1,4kg / 67384
Disponible semaine 45 à 52

DISPONIBLES DE LA SEMAINE 40 À 52

Les fromages



PDP CHÈVRE ÉCHALOTES
6 x 100gr / *65722*



PDP CHÈVRE CIBOULETTE
6 x 100gr / *63777*



PDP CHÈVRE SPECULOOS
6 x 100gr / *61485*



PDP CHÈVRE BRUCHETTA
4 x 120gr / *61804*



PDP CHÈVRE LARD
6 x 70gr / *63749*



PDP CHÈVRE NATURE
6 x 100gr / *62164*



PDP CHÈVRE CUBERDON FRAMBOISE
6 x 100gr / *61703*



PDP CHÈVRE LOUCHÉ
6 x 100gr / *61808*

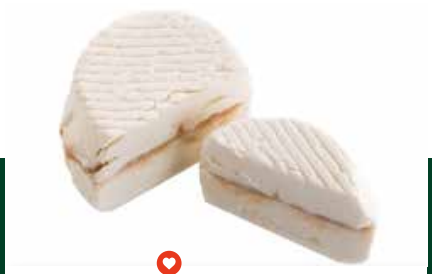


PDP CHÈVRE FIGUE PAIN D'ÉPICE
6x100gr / *63020*

Coups de cœur !



PDP CHÈVRE FIGUES ET PORTO
6 x 100gr / *65823*



PDP CHÈVRE MIEL CARAMEL BEURRE SALÉ
6 x 100gr / *61483*

SC SUR COMMANDE SURGELÉ N NOUVEAUTÉ COUP DE CŒUR

L'apéritif

LA PLANCHE DES FÊTES



CROTTIN CHAVIGNOL
6 x 60gr / 66667



CRÉMEUX DE BOURGOGNE TRUFFE
500gr / 62999



CŒUR GOURMAND AUX FIGUES
4 x 80gr / 23072



ROCHEFORT À LA TRAPPISTE
1,1kg / 20055



BURRATINA
150gr / 66731



MOZZARELLA TRANCHES
400gr / 67385



GOUDA CUBES 15X15MM
1kg / 20429

Les inséparables !



HERVE VIEUX MOULIN DOUX
200gr / 61071

SIROP DE LIÈGE
450gr / 11582

SC SUR COMMANDE ❄ SURGELÉ N NOUVEAUTÉ ♥ COUP DE CŒUR

Les pains



MINI BRIOCHE RONDE
80 x 35gr / *65948*

Diversi Foods
a breadtaking experience



PAIN BRIOCHE BARQUETTE BOIS
12 x 500gr / *66939*



MINI PAIN BAGNAT BLANC
84 x 65gr / *66887*

Promotions valables du 15/11/2026 au 15/01/2027



COURONNE PISTOLETS MIXTE
16 x 450gr / *60765*



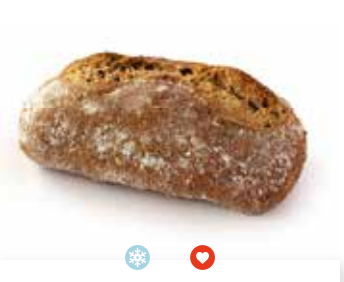
MINI PAIN DE TABLE BLANC
100 x 25gr / *66885*



MINI PAIN DE TABLE GRIS
100 x 25gr / *66886*



MINI PAIN D'ANTAN NATURE
50 x 110gr / *14506*



MINI PAIN D'ANTAN MALT
50 x 110gr / *14507*



FRIAND JAMBON FROMAGE
6 x 160gr / *11485*

SC SUR COMMANDE SURGELÉ N NOUVEAUTÉ COUP DE CŒUR

Le foie gras



SC
FOIE GRAS OIE CUIT TRADITION
500gr / 14004



SC
FOIE GRAS CANARD AU TORCHON
500gr / 64042



SC
FOIE GRAS OIE AU TORCHON
500gr / 64045



SC
FOIE GRAS CUIT CANARD
500gr / 14005



SC
FOIE GRAS OIE CUIT TRADITION
500gr / 14004



SC
ESCALOPE FOIE GRAS CANARD SG
20 x 50gr / 65900

L'apéritif

LES PIÈCES PREMIUM



FOIE GRAS CANARD WECK
125gr / *66779*

FOIE GRAS CANARD
120gr / *66781*

FOIE GRAS CANARD
350gr / *66782*

FOIE GRAS CANARD WECK
300gr / *66780*

Coup de cœur !



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

SC SUR COMMANDE ❄ SURGELÉ N NOUVEAUTÉ ♥ COUP DE CŒUR



SC

TERRINE SAUMON POCHÉ
500gr / 66290



SC

TERRINE SAUMON CABILLAUD
500gr / 66291



SC

SAUMON BELLEVUE
1,3kg / 66961

BÛCHETTES AU SAUMON FUMÉ ET FROMAGE FRAIS

10 pcs. 45min. 4h08

- 9 tranches de saumon fumé
- 125gr de farine
- 50gr de poudre d'amandes
- 80gr de parmesan
- 100gr de beurre froid
- 1 jaune d'œufs
- poivre noir
- 500gr de fromage frais
- 10cl de crème liquide
- 2 c à s de ciboulette
- 2 c à soupe d'aneth
- 2 c à s de jeunes oignons
- 100gr de confit citron yuzu

Préparation des sablés au parmesan :
Mélanger la farine, la poudre d'amande et le parmesan râpé. Poivrer, puis incorporer le beurre en cubes et le jaune d'œuf. Travailler jusqu'à obtenir une pâte lisse. Étaler sur 4 mm d'épaisseur et réserver 1 h au réfrigérateur. Préchauffer le four à 220 °C. Découper des rectangles d'environ 8 × 3 cm, les déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et enfourner ± 7 min, jusqu'à légère coloration. Laisser refroidir.

Préparation de la farce au fromage frais et saumon :
Découper le saumon aux dimensions des moules rectangulaires et en tapisser les cavités. Émincer les chutes. Assouplir le fromage frais à la fourchette, ajouter la ciboulette, l'aneth, les morceaux de saumon et le poivre. Incorporer la crème et mélanger. Garnir les moules et placer ± 4 h au congélateur. Démouler délicatement, laisser décongeler au frais, puis déposer sur les sablés. Servir avec un peu de confit citron-yuzu et des oignons de printemps.



SAUMON FUMÉ PRÉTRANCHÉ
1,5kg / 67078

FARINE DE BLÉ
1kg / 63230

POUDRE D'AMANDE
300gr / 66913

PARMESAN GRANA PADANO RAPÉ
1kg / 20505

BEURRE MOTTE
5kg / 21094

CRÈME 40%
2L / 20951

JAUNES D'OEUFS LIQUIDE
1L / 62564

POIVRE NOIR GRAIN
450gr / 66983

PHILADELPHIA NATURE
1,65kg / 20744

OIGNONS PRINTEMPS
4x4mm 250gr / 62277

CIBOULETTE
250gr / 17384

CONFIT CITRON YUZU
1,5kg / 65483

CHAMPIGNONS GRATINÉS MAC&CHEESE ET CHEDDAR

8 pcs. 15min. 15min.

- 75gr de sauce cheddar premium
- 8 gros champignons de Paris frais
- 200gr de mac & cheese
- sel-poivre
- jeunes oignons

Retirer les pieds des champignons, puis assaisonner de sel et de poivre.

Garnir les champignons de mac and cheese et napper de sauce cheddar.

Enfourner pendant 10 à 15 minutes à 180 °C.

Dresser sur une assiette et décorer de jeunes oignons.



MAC&CHEESE SURGELÉ
2,5kg / 66407

SAUCE PREMIUM CHEDDAR
1kg / 64009

OIGNONS PRINTEMPS
4x4mm 250gr / 62277

FLEUR DE SEL
500gr / 66577

POIVRE NOIR GRAIN
450gr / 66983

CRÈME BRULÉE AU FOIE GRAS

8 pcs. 15min. 30min.

- 1L d'appareil à crème brulée Debic
- 400gr de foie gras mi-cuit
- sel poivre
- cassonade

Verser l'appareil à crème brûlée dans une casserole et chauffer à 70 °C. Assaisonner de sel et de poivre.

Ajouter les dés de foie gras et mixer jusqu'à obtenir une crème lisse.

Répartir la préparation dans des ramequins allant au four. Enfourner pendant 30 minutes à 120 °C.

Au moment de servir, saupoudrer d'une fine couche de cassonade et caraméliser à l'aide d'un chalumeau.



FOIE GRAS CRU DE CANARD DÉVEINÉ
500gr / 66388

CRÈME BRULÉE
1L / 20938

CASSONADE BRUNE
1kg / 15508

SC SUR COMMANDE ❄ SURGELÉ N NOUVEAUTÉ ♥ COUP DE CŒUR

MÉDAILLONS DE BOUDIN BLANC, CRUMBLE DE CHORIZO ET NOIX



8 pers. *10min.* *15min.*

- 400gr de boudin blanc
- 200gr de chorizo
- 1 poignée de noix
- sel - poivre

Préchauffer le four à 180°. Mixer le chorizo et les noix pour obtenir une chapelure grossière, assisonner et former de petits palets en serrant bien la préparation.

Oter le boyaux du boudin et couper des tranches régulières de +-1cm d'épaisseur.

Saisir les tranches de boudin dans une poêle bien chaude, 3 minutes de chaque côté afin qu'il soit bien doré.

Déposer les tranches de boudin sur une plaque allant au four et y déposer le crumble de chorizo par-dessus, Enfourner environ 5 minutes en mode grill.

BOUDIN BLANC TOUR
2kg / 11007

CHORIZO DOUX
1,5kg / 67236

CERNEAUX NOIX
1kg / 63101

POIVRE BLANC GRAIN
500gr / 66981

SEL FIN DE CUISINE
1kg / 65761

CROQUE MONSIEUR FOIE GRAS ET POIVRE



4 pers. *15min.* *10min.*

- 8 tranches de pain toast
- 3 c à s de confit
- 250gr de foie gras mic cuit
- 15gr de beurre
- poivre

Ôter les croûtes du pain de mie. Préchauffer l'appareil à croque-monsieur ou le four.

Étaler une fine couche de confit sur le pain. Ajouter une tranche de foie gras d'environ 8 mm et poivrer généreusement.

Recouvrir d'une seconde tranche de pain. Beurrer légèrement les deux faces et cuire environ 3 minutes.

PAIN TOAST BLANC
4 x 800gr / 61680

CONFIT POMME POIRE CANNELLE
1,5kg / 63640

CUIRE ET ROTIR LIQUIDE GOURMET
900ml / 63365

FOIE GRAS CANARD CANS
350gr / 66782

POIVRE NOIR CONCASSÉ STEAK
400gr / 67135

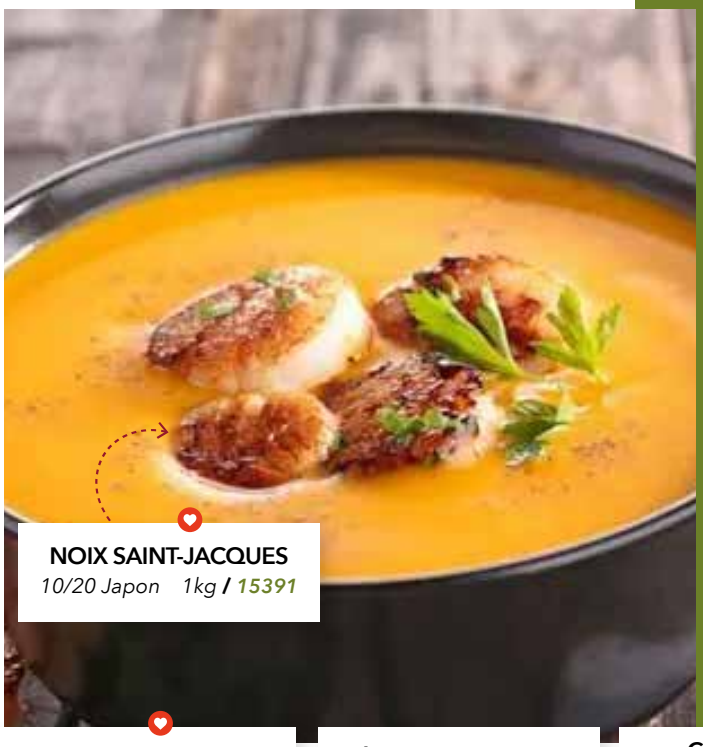


L'ENTRÉE

BISQUE SAINT-JACQUES ET BASILIC

4 pers. 25min. 25min.

- 16 noix de Saint-Jacques
- 200gr de mélange de légumes
- 3 c à s de basilic
- 100ml de crème
- 2 c à s de beurre
- 1 c à s de farine
- 3 c à s de fond de poisson pâte
- 200ml d'eau
- 2 c à s de concentré de tomates
- 1 c à s de cognac
- 1 c à c de thym séché
- 1 feuille de laurier
- 1 c à s de poivre



Verser le fond de poisson et l'eau dans une casserole. Ajouter les légumes et les aromates, porter à ébullition, puis cuire 5 minutes à feu vif.

Retirer les aromates, mixer finement le potage, puis le tamiser pour obtenir une texture bien lisse.

Faire fondre le beurre et dorer les noix de Saint-Jacques 2 minutes de chaque côté. Réserver au chaud.

Ajouter du beurre dans la poêle, incorporer la farine et le concentré de tomates, puis délayer progressivement avec le potage tamisé, tout en remuant.

Battre la crème avec le cognac, ajouter le basilic, puis verser le potage chaud par-dessus. Poivrer et mélanger.

Servir le potage avec les noix de Saint-Jacques et décorer de quelques feuilles de basilic.

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

BRUNOISE DE LÉGUMES
2,5kg / 65481

CRÈME CULINAIRE 20%
2L / 66728

CUIRE ET RÔTIR LIQUIDE GOURMET
900ml / 63365

FARINE DE BLÉ
1kg / 6323

BASILIC
250gr / 61965

THYM LIOPHILISÉ
130gr / 66993

LAURIER FEUILLE
35gr / 66977

FOND POISSON PÂTE
pour 25L 1kg / 67236

POIVRE NOIR MOULU
460gr / 66982

CONCENTRÉ DE TOMATE
400gr / 61171

COGNAC POUR CUISINE 30%
70cl / 60336

SAUMON ET SCAMPIS SAUCE BÉARNAISE CHAUDE

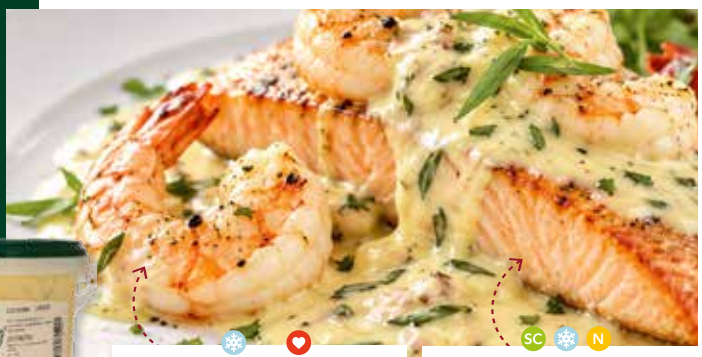
4 pers. 5min. 15min.

- 4 portions de saumon surgelé
- 16 scampis décortiqués
- 2 c à s de bouillon de poisson
- 800gr de sauce bérnaise

Porter 500ml d'eau à ébullition avec le bouillon de poisson. Ajouter le saumon surgelé et cuire 10 minutes à feu doux. Incorporer les scampis, puis retirer du feu.

Pendant ce temps, réchauffer la béarnaise à feu doux.

Égoutter le saumon et les scampis, dresser sur les assiettes et napper de sauce béarnaise.





BOUILLON POISSON POUDRE
pour 42L 850gr / 11940

-10%
BÉARNAISE SEAU
3L / 12072

SCAMPI DÉCORTIQUÉS
16/20 1kg / 15451

PORTION SAUMON COHO AVEC PEAU
150gr 4,5kg / 67356

Promotion valables du 01/12/26 au 31/12/26

GRATIN DE SCAMPIS AUX PETITS LÉGUMES

10pers. 10min. 25min.

- 5 tranches de jambon fumé
- 60 scampis surgelés
- 800gr de julienne de légumes
- 200gr de gruyère râpé
- 3 jaunes d'œufs
- 500gr de mascarpone
- 2 c à café de bouillon en pâte

Porter 1 L d'eau à ébullition et ajouter le bouillon en pâte. Ajouter les légumes surgelés et laisser mijoter 10 minutes à couvert.

Couper le jambon en lanières et battre les jaunes d'œufs Ajouter les scampis surgelés et cuire 5 minutes. Incorporer le mascarpone et laisser réduire 2 minutes. Hors du feu, ajouter les jaunes d'œufs en fouettant, puis 3 c. à s. de gruyère et le jambon.

Répartir dans des ramequins, parsemer de gruyère et faire gratiner sous le grill jusqu'à obtenir une croûte dorée.



SCAMPI DÉCORTIQUÉS
16/20 1kg / 15451

JULIENNE MÉLANGE LÉGUMES
2,5kg / 60344

COBOURG FUMÉ TRANCHES
500gr / 66096

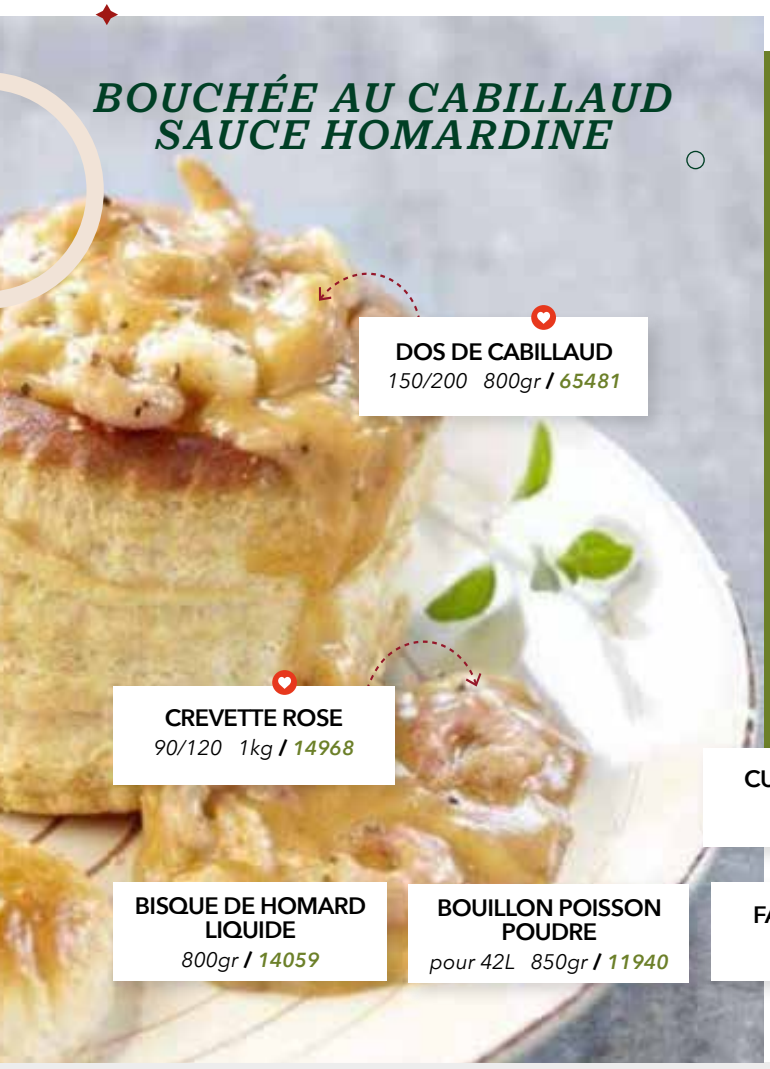
MASCARPONE
500gr / 20738

EMMENTAL RAPÉ FRANÇAIS
1kg / 20250

JAUNES D'OEUFS LIQUIDE
1L / 62564

BOUILLON LÉGUMES PÂTE
pour 50L 1,5kg / 66113

BOUCHÉE AU CABILLAUD SAUCE HOMARDINE



8 pcs. 15min. 30min.

- 400gr de filet de cabillaud
- 4 bouchées feuilletées
- 150gr de crevettes
- 2 c à s de beurre
- 100ml de crème 35%
- 200ml de bique en conserve
- 2 c à s de farine
- 1 c à s de fond de poisson en poudre
- poivre, muscade

Dissoudre le fond de poisson dans l'eau bouillante. Ajouter les filets surgelés et cuire environ 7 minutes à feu doux.

Couper le poisson en morceaux et réserver le bouillon. Réchauffer les bouchées au four 10 minutes à 200 °C.

Faire fondre le beurre, ajouter la farine, puis incorporer progressivement la bisque et le bouillon de poisson en remuant.

Ajouter la crème, poivrer et assaisonner de muscade. Incorporer délicatement les crevettes et le cabillaud.

Garnir les bouchées et verser un peu de sauce autour.

DOS DE CABILLAUD
150/200 800gr / 65481

CREVETTE ROSE
90/120 1kg / 14968

CUIRE ET ROTIR
1L / 20954

CRÈME 35%
2L / 20953

BOUCHÉE 9CM
39pcs. / 11811

BISQUE DE HOMARD LIQUIDE
800gr / 14059

BOUILLON POISSON POUDRE
pour 42L 850gr / 11940

FARINE DE BLÉ
1kg / 63230

POIVRE NOIR GRAIN
450gr / 66983

NOIX MUSCADE MOULUE
450gr / 66978

SC SUR COMMANDE ❄ SURGELÉ N NOUVEAUTÉ ♥ COUP DE CŒUR

PANCAKES SAUMON FUMÉ & CRÈME MASCARPONE CITRONNÉE

8 pers. *20min.*



- 2kg de saumon fumé en tranches
- 16 pancakes
- 1L de crème Mascarpone
- 100gr de ciboulette surgelée
- 2 c à c de oivre noir en grains
- 200 ml de jus de citron

Fouetter la crème mascarpone avec le citron, la ciboulette et le poivre. Réserver au frais.

Réchauffer les pancakes dans une poêle.

Dresser sur les assiettes avec le saumon fumé et la crème citronnée.

SAUMON FUMÉ PREMIUM TRANCHE
1,1kg / 67365

AMERICAN PANCAKES PLAIN
40 x 40gr / 65986

CRÈME MASCARPONE PLUS
1L / 64919

CIBOULETTE
250gr / 17384

POIVRE NOIR GRAIN
450gr / 66983

JUS CITRON
70cl / 60759

PETITS FLANS AUX ESCARGOTS ET AUX CHAMPIGNONS DES BOIS

4 pers. *25min.* *25min.*

- 2 œufs
- 1c à s de farine
- 1c à s de maïzena
- 250ml de crème liquide
- 1 boîte d'escargots
- 150gr de champignons
- 2 c à s de persil
- 2 c à s d'huile d'olives
- 3 c à s d'eau
- 50gr de pignons de pin
- sel - poivre
- 2 c à s d'échalottes

Préparation des flans :
Préchauffer le four à 180 °C. Faire revenir les échalotes, les champignons et les escargots dans l'huile pendant 5 minutes à feu doux. Laisser tiédir.

Hacher les champignons et les escargots avec la moitié du persil. Mélanger les œufs, la crème, la farine et la Maïzena jusqu'à obtenir une pâte lisse. Incorporer la préparation aux escargots, mélanger et verser dans des moules. Enfourner 25 minutes.

Préparation du jus d'herbes :
Mixer le reste du persil avec 2 c. à s. d'huile d'olive et 3 c. à s. d'eau. Napper les flans de jus d'herbes et parsemer de pignons de pin avant de servir.



TRÈS GROS ESCARGOTS
48pcs. / 65904

CRÈME 40%
2L / 20951

FARINE DE BLÉ
1kg / 63230

ŒUFS BRUNS M
30pcs. / 21064

COCKTAIL DE CHAMPIGNONS
600gr / 63664

PERSIL SURGELÉ
250gr / 62273

HUILE D'OLIVE BIDON EXTRA VIERGE
5L / 61728

ÉCHALOTES
250gr / 62276

PIGNONS PIN
1kg / 66420

MAIZENA EXPRESS SAUCE BLANCHE
1kg / 11949

CRUMBLE DE SAINT-JACQUES À LA CRÈME DE POIREAUX

6 pers. 25min. 40min.

- 100gr de farine
- 25gr de beurre
- 100gr de cheddar râpé
- 50gr de parmesan
- 18 noix de Saint-Jacques
- 800gr de poireaux
- 200gr d'oignons
- 100ml de jus de citron
- 200ml de crème
- 2 c à s de ciboulette
- 3 c s d'huile
- sel - poivre

Préchauffer le four à 200 °C. Faire revenir les poireaux et les oignons à la poêle, puis les déposer dans un plat huilé.

Saisir les Saint-Jacques 30 secondes de chaque côté et les disposer sur les légumes. Assaisonner la crème de sel, de poivre, de citron et de ciboulette, puis verser sur les Saint-Jacques.

Mixer le cheddar, le parmesan, la farine et le beurre en pâte granuleuse. Répartir sur le plat et enfourner 40 minutes.



PARMESAN COPEAUX
500gr / 20516

MARGARINE CUIRE & RÔTIR
2,5kg / 60140

FARINE DE BLÉ
1kg / 63230

CHEDDAR ROUGE RÂPÉ
1kg / 66722

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

POIREAUX JULIENNE
2,5kg / 61619

OIGNONS COUPÉS
2,5kg / 61602

JUS CITRON
70cl / 60759

CRÈME 40%
2L / 20951

CIBOULETTE
250gr / 17384

HUILE DE TOURNESOL
5L / 66822

TERRINE DE FOIE GRAS AUX FRUITS SECS

8 pers. 20min. 30min. & 8h de repos

- 580gr de foie gras cru entier
- 4gr de sucre en poudre
- 1 c à c de poivre blanc
- 8gr de sel
- 35gr de Cognac
- 2,5 feuilles de gélatine
- 10gr de vinaigre balsamique
- 15gr de miel
- 12cl d'eau
- 50gr de raisins secs
- 100gr de pistaches concassées
- 50gr d'airelles

Préparation du foie gras :
Sortir le foie gras du réfrigérateur 1 h à l'avance. Préchauffer le four à 135 °C et retirer les veines. Mélanger le foie gras avec le sucre, le sel, le poivre blanc et la moitié du cognac. Déposer sur une plaque et enfourner 4 minutes. Pendant ce temps, huiler une terrine et la chemiser de film alimentaire. Laisser tiédir 10 à 15 minutes, puis placer dans la terrine, presser à l'aide d'un poids et réfrigérer une nuit.

Préparation de la gelée au cognac et aux fruits :
Faire ramollir la gélatine dans l'eau froide. Chauffer le miel avec les raisins secs et les airelles pendant 3 minutes. Ajouter le cognac restant et le vinaigre, puis réduire 3 minutes. Ajouter l'eau, porter à ébullition et incorporer la gélatine essorée, puis les pistaches. Laisser refroidir. Retirer le poids et l'excédent de graisse de la terrine. Verser la gelée et réfrigérer au moins 4 h, idéalement 24 h.



FOIE GRAS CRU CANARD DEVEINÉ
500gr / 66380

SUCRE SEMOULE FIN
1kg / 65783

POIVRE BLANC GRAIN
500gr / 66981

SEL FIN DE CUISINE
1kg / 65761

COGNAC POUR CUISINE 30%
70cl / 60336

MIEL ACACIA
350gr / 11908

VINAIGRE BALSAMIQUE CRÈME
0,5L / 66363

RAISIN SULTANA SEC NOIR
1kg / 66421

AIRELLE
2,5kg / 64956

GRAINS DE PISTACHE
1kg / 66710

SC SUR COMMANDE SURGELÉ N NOUVEAUTÉ COUP DE CŒUR

L'entrée

LES RAVIOLES EN FÊTES



RAVIOLE TRUITE "REINE DE L'AMBLEVE"

30 x 36gr / 65943



RAVIOLE RIS DE VEAU

30 x 36gr / 66725

Promotions valables du 01/11/2026 au 30/11/2026



RAVIOLE FOIE GRAS CÈPES

30 x 36gr / 66914



RAVIOLE TARTUFATA

30 x 36gr / 66915



RAVIOLE POULET MARINÉ

40 x 22gr / 67408



RAVIOLE HOMARD

40 x 22gr / 67409

Promotions valables du 15/11/2026 au 15/01/2027

SC SUR COMMANDE SURGELÉ N NOUVEAUTÉ COUP DE CŒUR



LE PLAT

Parfait à servir ensemble !

Terre



ROULÉ POULET SIROP LIÈGE POMME AIRELLE
1,5kg / 64903



POMMES CROQUETTES
2,5kg / 67061



-20%

SAUCE FINE CHAMPAGNE
2,3kg / 16386



FAGOT HARICOTS LARD
20 x 35gr / 17599

du 16/11/2026 au 27/11/2026



BALLOTINE DE POULET ORANGE-AIRELLES
16 x 150gr / 66187



POMMES NOISETTES
2,5kg / 67064



-20%

SAUCE À L'ORANGE
2,3kg / 60519



CAROTTE EN RONDELLE
2,5kg / 63116

du 16/11/2026 au 27/11/2026

Un repas complet en toute simplicité !

Le plat

LES PLATS PRÉPARÉS



-10%

SC N

FILET DINDE FARCI POMME ET MYRTILLE

2kg / 67374

du 4/12/2026 au 27/12/2026



POMMES SAUTÉES SUNFLOWER

2,5kg / 67371



HARICOTS VERTS EXTRA FINS

2,5kg / 61606

Tout pour une belle assiette !

peka -10%

GRATIN DAUPHINOIS

2kg / 66400

du 30/11/2026 au 11/12/2026



-20%

SC

CIVET DE BICHE

3kg / 16315

du 16/11/2026 au 27/11/2026

Maiski -20%

SC

POIRES AU VIN ROUGE

±45pcs 3kg / 16108

du 30/11/2026 au 11/12/2026

Faciles à associer, délicieux à déguster !

SC SUR COMMANDE ❄ SURGELÉ N NOUVEAUTÉ ♥ COUP DE CŒUR



POMMES DUCHESSES
1kg / 67063

-20%
SC
POIRES FRUITS DE LA PASSION
3kg / 60281
du 30/11/2026 au 11/12/2026

-20%
SC
SAUCE FINE CHAMPAGNE
2,3kg / 16386
du 16/11/2026 au 27/11/2026

20%
SC
FILET DINDE FARCI FINE CHAMPAGNE
3kg / 60521
du 30/11/2026 au 11/12/2026

Nos accords gourmands...



SC
GRATIN LÉGUMES
3kg / 63189



SC
SAUCE CHAMPIGNONS DES BOIS
2,3kg / 61902



20%
SC
RÔTI DE FILET DINDE ROYAL CUIT
1,5kg / 10955



ROSTI OIGNONS NATURE
1kg / 66879

du 14/12/2026 au 27/12/2026



CHOU-FLEUR FLEURETTE
2,5kg / *62570*



FAGOT HARICOTS LARD
20 x 35gr / *17599*



ROTI FILET DINDE SAUCE ARDENNAISE
2,8kg / *64904*

POMMES DUCHESSES
1kg / *67063*



PAVÉ DE DINDE
8 x 185gr / *10941*

-10%

GRATIN DAUPHINOIS
2kg / *66400*

du 30/11/2026 au 11/12/2026



SAUCE FORESTIÈRE
1kg / *61969*



PETIT POIS CAROTTES
2,5kg / *61610*



JAMBONNEAU D'ARDENNE CUIT
700gr / *10190*



MINI JAMBONNEAU
4 x 250gr / *10195*



FRITE FRAÎCHE 10MM GASTRO TRADITION
5kg / *64003*



-10%

BÉARNAISE SEAU
3L / *12072*

du 01/12/26 au 31/12/26

SC SUR COMMANDE ❄ SURGELÉ N NOUVEAUTÉ ♥ COUP DE CŒUR

Le pulled pork, un max de possibilités pour un max de gourmandise !





PULLED PORK
1kg / 66431



Produit coup de cœur !

WHAT'S COOKING?



SC

LASAGNE AU SAUMON

3kg / 11497

Promotion valable du 16/11/2026 au 29/11/2026



SC

LASAGNE BOLOGNESE

Inox 5kg / 11505 Cannelé 5kg / 11504

Promotion valable du 30/11/2026 au 20/12/2026



SC

MOUSSAKA

3,2kg / 11511

Promotion valable du 14/12/2026 au 27/12/2026



SC

TAGLIATELLES PROVENÇALE

3,2kg / 11508

Promotion valable du 16/11/2026 au 29/11/2026

SC SUR COMMANDE ❄ SURGELÉ N NOUVEAUTÉ ♥ COUP DE CŒUR

Mer



-20%

SC

CASSOLETTE DE POISSON DE LUXE
3kg / 61351



BOUCHÉE 9CM
39pcs / 60519

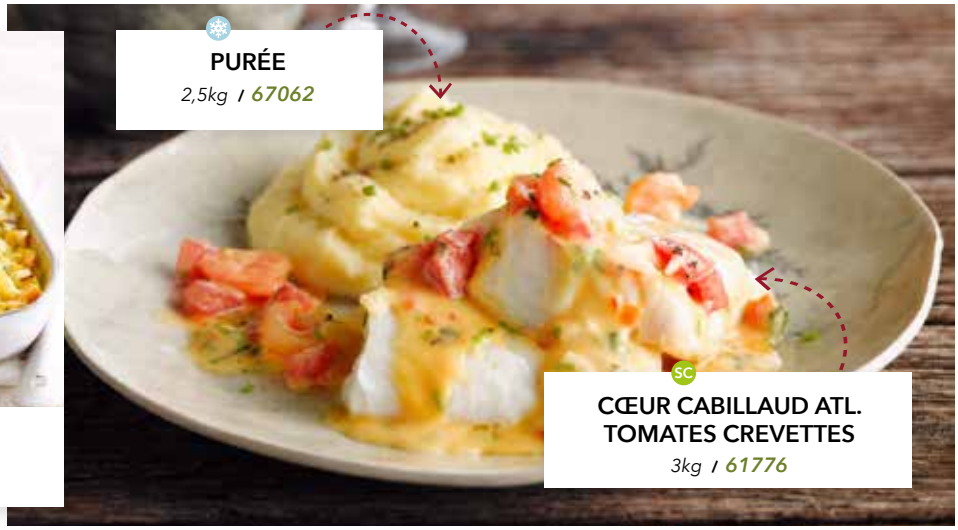
Le duo parfait !

Promotion valable du 14/12/2026 au 02/01/2027



SC

GRATIN LÉGUMES
3kg / 63189



❄

PURÉE
2,5kg / 67062

SC

CŒUR CABILLAUD ATL. TOMATES CREVETTES
3kg / 61776



❄

MINI BOULES RUSTICA GRISES
100 x 35gr / 61884



EMMENTAL RAPÉ FRANÇAIS
1kg / 20250

SC

SCAMPI À LA DIABLE
3kg / 61776

-20%



Promotion valable du 16/11/2026 au 27/11/2026

La volaille

CUISSE DE POULET FARCIE SAUCE AU PORTO ET LÉGUMES

4 pers. 15min. 45min.

- 4 cuisses de poulet
- 200gr de Chimay rectangulaire
- 500gr de petits pois et carottes
- 200gr d'aubergines grillées
- 200gr d'oignons rouges
- 200gr de frites de patates douces
- 1kg de parisiennes extra fines
- 1c à c de romarin surgelé
- 1 c à c de thym
- 1 c à c d'ail
- sel - poivre
- 1 c à c de fond de gibier en pâtes
- 2 c à s de beurre
- 6 c à s d'huile d'olives
- 150ml de crème
- 150ml de porto rouge

Préchauffer le four à 180 °C. F

aire fondre 2 c. à s. de beurre dans une poêle et dorer les cuisses de poulet farcies au fromage, environ 2 minutes de chaque côté. Assaisonner, puis enfourner dans un plat pendant 40 minutes.

Disposer les légumes sur une plaque huilée, ajouter les aromates, arroser d'huile et enfourner 35 minutes.

Pendant ce temps, déglacer la poêle avec le porto en décollant les sucs de cuisson.

Filtrer dans un poêlon, ajouter les airelles cuisinées et le fond de gibier. Faire réduire à feu vif, puis incorporer la crème jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

Dresser les cuisses de poulet avec les légumes et les grenailles. Napper de sauce au porto.



CHIMAY BLOC RECTANGULAIRE
2,2kg / 20005

PETIT POIS CAROTTES
2,5kg / 61610

AUBERGINE GRILLÉ
1kg / 61625

ROMARIN HACHÉ
250gr / 66985

THYM LIOPHILISÉ
130gr / 66993

AIL
250gr / 62275

FLEUR DE SEL
500gr / 66577

OIGNON ROUGE CROSS CUT
2,5kg / 62552

FRITES DE PATATES DOUCES
2kg / 67214

PARISIENNE EXTRA FINE
2kg / 62091

POIVRE ROSE BAIES
200gr / 66979

BEURRE MOTTE
5kg / 21094

HUILE D'OLIVE MIX
1L / 66389

CRÈME 35%
2L / 20953

AIRELLES CUISINÉES
1,5kg / 60383

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

SC SUR COMMANDE SURGELÉ N NOUVEAUTÉ COUP DE CŒUR

FILET DE DINDE , FAGOTS DE HARICOTS VERTS ET COMPOTE D'AIRELLES

8 pers. *30min.* *45min.*

- 2 rotis de dinde Royal Volystar
- 16 tranches de Pancetta
- 500gr d'airelles
- 8 fagots de haricots
- 250gr de brocolis
- 150gr d'échalotes surgelées
- 2kg de gratin dauphinois
- 4 c à s de miel
- 50ml de porto
- sel - poivre
- 2 c à s d'huile d'olives



-10%

GRATIN DAUPHINOIS
2kg / 66400
du 30/11/2026 au 11/12/2026

-15%

SC
ROTI DE FILET DINDE ROYAL CUIT
1,5kg / 10955
du 14/12/2026 au 27/12/2026

Préchauffer le four à 160 °C et enfourner la dinde pendant 30 minutes.

Arroser la dinde de son jus de cuisson, l'envelopper de pancetta, couvrir de papier aluminium et poursuivre la cuisson 20 minutes.

Pendant ce temps, faire revenir les échalotes dans un peu d'huile d'olive. Déglacer au porto et laisser réduire de moitié. Ajouter le miel et les airelles, puis laisser mijoter 10 à 15 minutes.

Enfourner les fagots de haricots, les fleurons de brocoli et le gratin dauphinois à 180 °C. Couper la dinde en tranches et servir avec les légumes et la sauce.

PANCETTA AU POIVRE
1,7kg / 66683

MIEL LIQUIDE
1kg / 60325

AIRELLES CUISINÉES
1,5kg / 60383

❄ **HARICOTS VERTS EXTRA FINS**
2,5kg / 61606

❄ **BROCOLI**
2-4cm 2,5kg / 61324

❄ **ÉCHALOTES**
250gr / 62276

HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE
1L / 66820

ROTI DE DINDE SAUCE AUX AIRELLES

4 pers. *15min.* *30min.*

- 1 roti de dinde Royal Volystar
- 400gr d'airelles
- 250gr d'airelles cuisinées
- 2 c à s de beurre
- 200ml de vin rouge de cuisine
- 200ml de crème
- 1kg de pommes croquettes
- sel - poivre

Faire revenir le rôti dans une poêle avec le beurre et assaisonner. Déposer la viande dans un plat allant au four, ajouter le vin et les airelles, puis laisser mariner 2 h.

Préchauffer le four à 180 °C et enfourner le rôti jusqu'à cuisson souhaitée. Réserver au chaud.

Récupérer le jus de cuisson dans une casserole, ajouter les champignons et les faire revenir. Incorporer la crème et les airelles cuisinées, puis laisser mijoter jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.



-15%

POMMES CROQUETTES
2,5kg / 67061

SC
ROTI DE FILET DINDE ROYAL CUIT
1,5kg / 10955
du 14/12/2026 au 27/12/2026

AIRELLES CUISINÉES
1,5kg / 60383

AIRELLES
2,5kg / 64956

COCKTAIL DE CHAMPIGNONS
600gr / 63664

CRÈME 35%
2L / 20953

VIN ROUGE POUR CUISINE 10,5%
1L / 66012

PAPILLOTES DE CABILLAUD AUX POIREAUX ET AU VINAIGRE DE CIDRE

4pers. 15min. 40min.

- 4 filets de cabillaud surgelé
- 600gr de poireaux surgelés
- 100gr de beurre aux fines herbes
- 100gr d'échalotes surgelées
- 3 c à s de vinaigre de cidre
- 150ml de crème
- 1 c à s de beurre
- sel - poivre

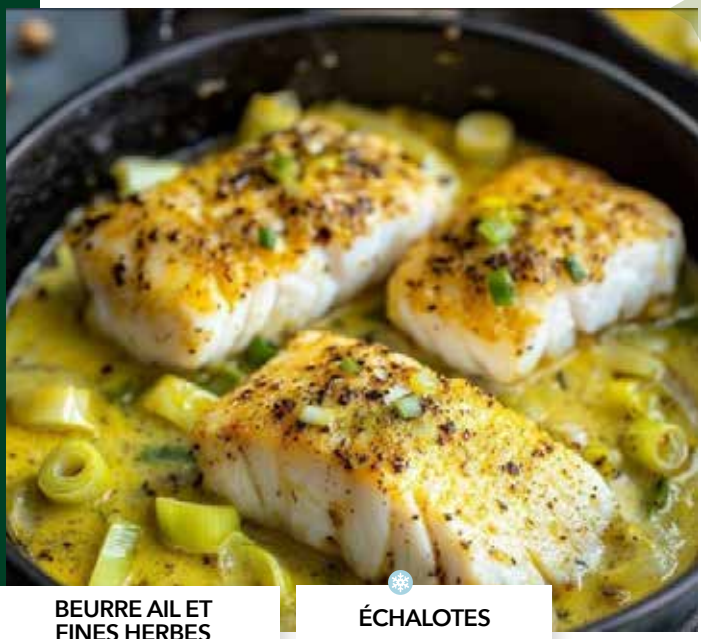
Faire fondre le beurre dans une casserole et faire revenir les échalotes et les poireaux pendant 3 minutes. Saler, poivrer et ajouter le vinaigre de cidre.

Dissoudre le fond blanc dans la crème, verser sur les poireaux et laisser épaissir à feu moyen jusqu'à obtenir une sauce bien liée.

Répartir la préparation aux poireaux sur 4 feuilles de papier aluminium et déposer le poisson surgelé par-dessus.

Couper le beurre aux fines herbes en rondelles et en déposer deux sur chaque morceau de poisson.

Refermer les papillotes et enfourner 30 minutes à 180 °C.



DOS DE CABILLAUD
150/200 800gr / 17551

POIREAUX RONDELLES
2,5kg / 61629

BEURRE AIL ET FINES HERBES
125gr / 20916

ÉCHALOTES
250gr / 62276

VINAIGRE DE CIDRE
0,5L / 66368

SC CRÈME VEGETOP UHT
1L / 66953

ROUX BLANC POUDRE
1kg / 15505

BEURRE ROCHEFORT SALÉ
250gr / 20910

Les plats de pâtes

CONCHIGLIE AU CHORIZO SAUTÉ

4 pers. 5min. 10min.

- 400gr de boudin blanc
- 200gr de chorizo
- 1 poignée de noix
- sel - poivre

Fouetter la crème mascarpone, assaisonner et réserver.

Faire revenir les dés de chorizo dans une poêle jusqu'à ce qu'ils soient croustillants. Retirer la moitié de la graisse.

Réchauffer les pâtes 30 secondes dans l'eau bouillante salée, puis les égoutter.

Ajouter la sauce arrabbiata au chorizo, incorporer les pâtes et mélanger délicatement. Rectifier l'assaisonnement. Dresser les pâtes sur un lit de crème mascarpone.



CONCHIGLIE SURGELÉ
2,5kg / 63465

SAUCE ARRABIATA
1kg / 61254

SC CHORIZO MINI CUBES
500gr / 67238

SC CRÈME MASCARPONE PLUS
1L / 64919

SALADE DE CONCHIGLIE AU POULET ET CHAMPIGNONS

4 pers. *10min.* *10min.*

- 1kg de conchiglie Smiling Cook
- 250gr de tranchettes de filet de poulet rôti
- 200gr d'épinards en branches
- 100gr de pignons de pin
- 250gr de champignons de Paris
- 120gr d'oignons rouges
- 200ml vinaigrette miel moutarde
- 1 c à s de persil haché
- sel - poivre



Faire revenir les champignons de Paris dans une poêle jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Mélanger les pâtes décongelées et précuites avec la vinaigrette, le persil et les pignons de pin grillés.

Dresser sur un lit d'épinards et ajouter les tranches de poulet.

Garnir de champignons et d'oignons.

TRANCHETTES DE FILET DE POULET ROTI
2,5kg / 66348

ÉPINARD BRANCHE PORTIONS
2,5kg / 61620

PIGNONS PIN
1kg / 66420

CONCHIGLIE SURGELÉ
2,5kg / 63465

CHAMPIGNONS COUPÉS HOTEL POCHE
2,5kg / 64677

OIGNON ROUGE CROSS CUT
2,5kg / 62552

-15%
VINAIGRETTE MIEL-MOUTARDE
2L / 12250

PERSIL SURGELÉ
250gr / 62273

du 15/11/2026 au 15/01/2026

ESCALOPE À LA PARMIGIANA

4 pers. *30min.* *15min.*

- 600gr de spaghettis
- 600gr de sauce Napoletana
- 4 escalopes de poulet
- 8 tranches d'aubergine surgelées
- 320gr de mozzarella rapée
- 200gr de parmesan rapé
- 1 c à s d'huile d'olives
- sel - poivre



Napper les escalopes de sauce tomate, puis recouvrir de tranches d'aubergine, de mozzarella et de parmesan.

Enfourner en mode gril pendant 15 minutes.

Cuire les spaghettis 75 secondes dans l'eau bouillante salée, puis égoutter.

Mélanger les pâtes avec un peu de sauce tomate et dresser les assiettes.

AUBERGINE GRILLÉ
1kg / 61625

SAUCE TOMATO PRONTO NAPOLENATA
2kg / 12718

LINGUINE EN NIDS SURGELÉES
5kg / 63772

-0,2€
MOZZARELLA RAPÉE 100%
2kg / 20509

PARMESAN GRANA PADANO RAPÉ
1kg / 20505

BASILIC
250gr / 61965

ESCALOPE POULET ECONOMY
3kg / 10189

du 02/11/2026 au 13/11/2026

smiling cook®

PASTA AND SAUCES

FOR PROFESSIONALS



SC SUR COMMANDE ❄ SURGELÉ N NOUVEAUTÉ ♥ COUP DE CŒUR

WINTER
PROMOTIONS



IDÉE RECETTE À LA PAGE SUIVANTE

Sauce Belgica
Ref. Rochefrais: 65605



Ravioli Tartufo e Funghi
Ref. Rochefrais: 66246

GNOCCHI BELGICA

4 pers. *15min.* *10min.*

- 1kg de gnocchi Smiling Cook
- 500gr de sauce Belgica H15
- 2 chicons braisés
- 4 tranches de jambon grand-mère grillé
- 150gr d'Emmental râpé

Réchauffer les gnocchis 3 minutes dans de l'eau bouillante salée, puis égoutter.

Réchauffer la sauce Belgica dans une poêle, ajouter les gnocchis et mélanger délicatement.

Dresser sur les assiettes avec le chicon et le jambon, puis parsemer d'emmental râpé.



EMMENTAL FRANCAIS BLOC
4kg / 20603

JAMBON GRAND-MÈRE GRILLÉ
6,7kg / 62992

GNOCCHI DI PATATE SURGELÉ
1kg / 63365

PETIT POIS DOUX TRÈS FIN
2,5kg / 61624

-10%

SAUCE BELGICA CHICON
1kg / 65605

du 01/11/2026 au 30/11/2026

GNOCCHI SAUCE ROQUEFORT, NOIX FUMÉE ET POIRES

4 pers. *5min.* *10min.*

- 1kg de gnocchi Smiling Cook
- 1kg de sauce fromage Emmental
- 200gr de Roquefort
- 150gr de cerneaux de noix
- 200gr de noix fumée de Durbuy
- 1 c à s de persil haché

Écraser le roquefort à la fourchette et l'incorporer à la sauce au fromage. Laisser fondre à feu doux.

Cuire les gnocchis 3 minutes dans l'eau bouillante salée, puis égoutter.

Incorporer les gnocchis à la sauce et mélanger délicatement. Dresser sur les assiettes avec les cerneaux de noix, les lamelles de noix fumée et le persil.



GNOCCHI DI PATATE SURGELÉ
1kg / 63365

DEMI-POIRES AU SIROP
3L / 15367

CERNEAUX NOIX
1kg / 63101

SAUCE FROMAGE EMMENTAL
1kg / 65495

ROQUEFORT 1/2 PAIN
1,35kg / 20204

NOIX FUMÉE 1/1 DURBUY
1kg / 10307

PERSIL
250gr / 62273

SC SUR COMMANDE SURGELÉ N NOUVEAUTÉ COUP DE CŒUR

LASAGNE BELGICA



6 pers. 15min. 25min.

- 4 feuilles de lasagne surgelées
- 1kg de sauce Belgica H15
- 12 tranches de jambon Cobourg fumé
- 6 chicons braisés
- 600gr d'Emmental râpé

Couper grossièrement les chicons braisés.

Étaler une fine couche de sauce Belgica dans un plat allant au four.

Disposer les feuilles de lasagne, napper de sauce, puis ajouter le jambon d'Ardenne, les chicons et un peu de fromage râpé.

Répéter l'opération en terminant par une couche de fromage râpé. Enfourner 20 à 25 minutes à 180 °C.

FEUILLE LASAGNE
46 x 25,5cm 2kg / 64774

COBOURG FUMÉ
4,5kg / 66333

-0,1€
EMMENTAL RAPÉ
1kg / 20083

du 02/11/2026 au 13/11/2026

LINGUINES AUX TOMATES ET MASCARPONE

6 pers. 15min. 25min.

- 200gr d'échalotes surgelées
- 1 c à soupe d'ail surgelé
- 50ml d'huile d'olives
- 100gr de concentré de tomate
- 200ml de vin blanc
- 1kg de tomates pelées
- 500ml de crème mascarpone plus Debic
- sel - poivre
- 1kg de linguines
- 60gr de parmesan râpé
- 1 c à soupe de basilic surgelé

Préparation de la sauce tomate :
Faire revenir les échalotes et l'ail dans l'huile d'olive. Ajouter le concentré de tomate et laisser cuire quelques minutes.

Déglacer au vin blanc, laisser réduire, puis ajouter les tomates pelées coupées. Laisser mijoter jusqu'à obtenir la consistance souhaitée. Incorporer 200 ml de crème Mascarpone Plus Debic et assaisonner.

Préparation de la sauce mascarpone au parmesan :
Chauffer la crème Mascarpone Plus avec le parmesan et le poivre jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

Cuire les linguines dans l'eau bouillante salée, puis égoutter.

Mélanger les pâtes à la sauce tomate et napper de sauce au parmesan avant de servir.



CRÈME MASCARPONE PLUS
1L / 64919

BASILIC
250gr / 61965

TOMATE PELÉE ENTIÈRE AU JUS
3kg / 61053

PARMESAN COPEAUX
500gr / 20515

LINGUINE EN NIDS SURGELÉES
5kg / 63772

VIN BLANC POUR CUISINE 10,5%
1L / 66011

CONCENTRÉ DE TOMATE
800gr / 64681

HUILE D'OLIVE BIDON EXTRA VIERGE
5L / 61728

AIL
250gr / 62275

ÉCHALOTES
250gr / 62276

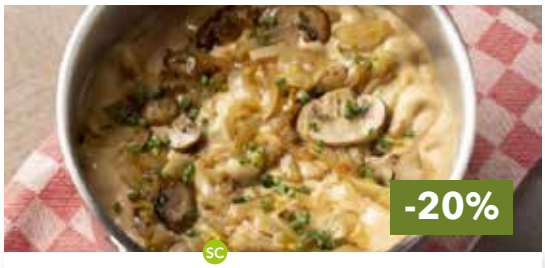
En chaud



SAUCE GRAND VENEUR
2,3kg / 60361



SAUCE MOUTARDE
2,3kg / 66236



SAUCE FINE CHAMPAGNE
2,3kg / 16386



SAUCE ARCHIDUC
2,3kg / 16168

Promotions valables du 16/11/2026 au 27/11/2026



BÉARNAISE SEAU
3L / 12072



SAUCE À L'ORANGE
3kg / 65401



SAUCE PORTO
3kg / 64196



SAUCE À LA MOUTARDE SEAU
3L / 63761

Promotions valables du 01/12/2026 au 31/12/2026

SC SUR COMMANDE ❄ SURGELÉ N NOUVEAUTÉ ♥ COUP DE CŒUR



SC

ARCHIDUC CULINAIRE SACHET
180ml / 62645



SC

POIVRE CULINAIRE SACHET
180ml / 10657



SC

SAUCE À L'ORANGE CULINAIRE SACHET
180ml / 64832



SC

HOLLANDAISE CULINAIRE SACHET
180ml / 63944



SC

HOMARDINE CULINAIRE SACHET
180ml / 64835



SC

SAUCE POISSON CULINAIRE SACHET
180ml / 64706



SC

CHORON CULINAIRE SACHET
180ml / 64006



SC

ROQUEFORT CULINAIRE SACHET
180ml / 64472



SC

SAUCE GIBIER CULINAIRE SACHET
180ml / 64833



Le plat

LA SAUCE



Coup de cœur !

SAUCE DIABOLIQUE
500gr / *66380*



SAUCE POIVRE CRÈME
1L / *11170*



SAUCE CHAMPIGNONS GARNITURES
1L / *11330*



SAUCE DEMI-GLACE LIQUIDE
1L / *11155*

En froid



TARTARE FRAÎCHE SPÉCIALE
5kg / *61975*

SC SUR COMMANDE ❄ SURGELÉ N NOUVEAUTÉ ♥ COUP DE CŒUR

Traditie in smaak.
Traditionnellement bon.

Anda PREMIUM SAUCES

PROMO décembre



60788 | 67357 | SC 61161 | SC 67396 | 19102 | 19103 | 66224

-10%

- Chicken Burger sauce 1L & 3L
- Hamburger sauce 1L, 3L & box 5L
- Poivre sauce 1L & 3L



66531 | 61153 | 66220 | 61147 | SC 66002 | 61158 | 61148 | 11987

-10%

- Algérienne 1L
- Andalouse 1L
- Andalouse Piquante 1L
- Mayonnaise Maison 1L
- Pita 1L
- Samurai 1L
- Tartare Maison 1L
- Tomato Ketchup 1L

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

LA WILLIAM
Belgian sauces since 1963

Tout pour le goût

Novembre 2026



10329 10278

Tartare
1L / 5 L
- 9 %



12552 10296

Sauce au poivre
1L / 3L
- 9 %



10277

Barbecue
1L
- 9 %

Décembre 2026



60697 10276

Sauce hamburger
1L / 5L
- 15 %



12327 10291 60940

Riche
1L / 3L / 5L
- 15 %



10357 12294 12346 10396

Andalouse Chef
1L / 3L / 5L / 11L
- 15 %

Janvier 2027



12344 12285 10362

Mayo Traiteur
3L / 5L / 11L
- 9 %



10358 12659 12357

Brasil
1L / 3L / 3L Pet
- 9 %



66908

Harakiri
1L
- 9 %

Les promotions s'appliquent à tous les emballages de 1 L ou plus. Ne peut être combiné avec d'autres promotions ou remises de foires. Jusqu'à épuisement des stocks.

SC SUR COMMANDE ❄ SURGELÉ N NOUVEAUTÉ ♥ COUP DE CŒUR

SAUCES Pauwels SINCE 1909

Honteusement Bon



POIVRE
1L / 61924

SAUCES Pauwels SINCE 1909

Honteusement Bon



COCKTAIL
1L / 62068

SC SUR COMMANDE ❄ SURGELÉ N NOUVEAUTÉ ♥ COUP DE CŒUR

SAUCES Pauwels® SINCE 1909

Honteusement Bon



AIOLI
1L / 62243

SAUCES Pauwels SINCE 1909

Honteusement Bon



MAYONNAISE À LA TRUFFE
1L / 62587

SC SUR COMMANDE ❄ SURGELÉ N NOUVEAUTÉ ♥ COUP DE CŒUR

Les fonds



FOND POISSON PÂTE
pour 25L 1kg / ***11638***



FOND DE VEAU PÂTE
pour 14L 1kg / ***11645***



FOND DE VOLAILLE PÂTE
pour 25L 1kg / ***11722***



FOND D'AGNEAU PÂTE
pour 16,5L 1kg / ***11850***



FOND DE GIBIER PÂTE
pour 16,5L 1kg / ***11877***



FOND BRUN PÂTE
pour 15,5L 1kg / ***11884***



FOND DE VEAU POUDRE PRO
pour 66L 1kg / ***60337***



FOND BRUN PÂTE SEAU
pour 153L 10kg / ***63859***



FOND DE VOLAILLE AUTHENTIC PRO
1L / ***65501***



FOND DE VOLAILLE PÂTE
pour 250L 10kg / ***66136***



FOND BLANC DE VEAU POUDRE
pour 60L 1kg / ***67118***



FOND DE VOLAILLE POUDRE
pour 50L 750gr / ***67340***



POIVRADE GIBIER POUDRE
pour 7L 1,26kg / ***60360***



POIVRE EN PURÉE (3POIVRES)
750gr / ***60887***

Les pommes de terre



SC

GRATIN À LA TRUFFE
2kg / 61851



GRATIN DAUPHINOIS
2kg / 66400

Promotion valable du 30/11/2026 au 11/12/2026



POMMES CROQUETTES
2,5kg / 67061



POMMES DUCHESSES
1kg / 67063



POMME MACAIRE
12 x 150gr / 11487

SC SUR COMMANDE ❄ SURGELÉ N NOUVEAUTÉ ♥ COUP DE CŒUR

FARM FRITES

Les frites fraîches
Tradition
10mm



FRITE FRAÎCHE 10MM GASTRO TRADITION
5kg / 64003

-10%

Promotion valable du 07/12/2026 au 21/12/2026

Les légumes & fruits



BROCOLI
2,5kg / *61324*



HARICOTS VERTS EXTRA FIN
2,5kg / *61606*



CERFEUIL EN PORTIONS
2,5kg / *61627*



ÉPINARD BRANCHE PORTIONS
2,5kg / *61620*



PETIT POIS DOUX TRÈS FIN
2,5kg / *61624*



CHOU DE BRUXELLES
2,5kg / *61621*

SC SUR COMMANDE ❄ SURGELÉ N NOUVEAUTÉ ♥ COUP DE CŒUR



CHOU-FLEUR FLEURETTE
2,5kg / *62570*



OIGNONS COUPÉS
2,5kg / *61602*



POIREAUX RONDELLES
2,5kg / *61629*



COCKTAIL DE CHchampignons
600 gr / *63664*



ASPERGES VERTES ENTIÈRES
1kg / *60752*



CHAMPIGNONS ÉMINCÉS
2,5kg / *61607*



MÉLANGE DE LÉGUMES OUBLIÉS
2,5kg / 67430
-10%
Promotion valable du 15/11/2026 au 15/01/2027



CAROTTES EN DÉS
2,5kg / 61622



CAROTTE EN RONDELLES
2,5kg / 63116



BRUNOISE DE LÉGUMES
2,5kg / 65481



MÉLANGE LÉGUMES POTAGES
2,5kg / 61612



MINESTRONE
2,5kg / 61964

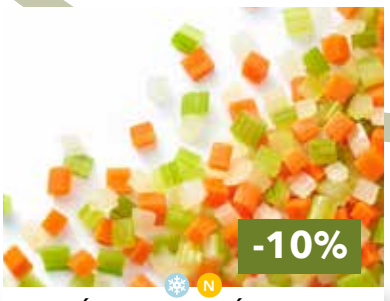


MÉLANGE POIVRONS LANIÈRES
2,5kg / 61618



-10%

COURGES POTIRONS CUBES
2,5kg / 61823



-10%

MÉLANGE DE LÉGUMES SOFFRITTO
2,5kg / 61823



PETIT POIS CAROTTES
2,5kg / 61610

Promotions valables du 15/11/2026 au 15/01/2027

SC SUR COMMANDE ❄ SURGELÉ N NOUVEAUTÉ ♥ COUP DE CŒUR



SC

POIRES AU VIN ROUGE
±45pcs 3kg / 16108



SC

POMMES AUX AIRELLES
18-20pcs 2,5kg / 16378



SC

POIRES FRUITS DE LA PASSION
3kg / 60281



SC

POMMES AU GRANOLA & AIRELLES
18-20pcs 3kg / 63587

Promotions valables du 30/11/2026 au 11/12/2026

La touche finale



HUILE POUR FONDUE
1L / 61562



GRAISSE DE BŒUF CHEF SEMI LIQUIDE
4 x 2,5kg / 66796



GRAISSE DE BŒUF
4 x 2,5kg / 60199



Chef 15L

Huile de friture

60763

- Le choix parfait pour les brasseries à succès
- Facilité d'emploi et qualité constante
- Riche en acides gras insaturés
- Dure plus longtemps

Extra Vierge 1L

Huile d'olive

66820

- Goût d'olive riche et pur
- Faible degré d'acidité
- Idéale pour toutes les applications froides



delizio®

Promotions valables du 5/11/2026 au 15/01/2027

* Promotion uniquement sur : VP045 Delizio Chef 15L & VP843 Extra Vierge 1L / Non cumulable avec autres promotions

delizio.be



CUIRE ET RÔTIR LIQUIDE GOURMET
900ml / *63365*



HUILE D'OLIVE MIX
1L / *66389*



MARGARINE GOURMET 80%
2kg / *66574*



HUILE FRIT DE FRITURE
5L / *66817*



HUILE DE SOJA
5L / *66818*



HUILE D'ARACHIDE
5L / *66819*



HUILE DE COLZA
5L / *66821*



HUILE DE TOURNESOL
5L / *66822*





HUILE DE TRUFFES BLANCHES OVEO
250ml / *61043*



VINAIGRE BALSAMIQUE CRÈME
500ml / *66363*



VINAIGRE BLANC 8%
10L / *61184*



VINAIGRE DE CIDRE
500ml / *66368*



VINAIGRE DE FRAMBOISE
500ml / *66366*



VINAIGRE DE VIN BLANC
500ml / *66365*



VINAIGRE DE VIN ROUGE
500ml / *66364*



VINAIGRE D'ESTRAGON
500ml / *66367*

SC SUR COMMANDE ❄ SURGELÉ N NOUVEAUTÉ ♥ COUP DE CŒUR



VINAIGRETTE CIBOULETTE
1L / *66370* *2L* / *12367*



VINAIGRETTE BALSAMIQUE
1L / *66369*



VINAIGRETTE CAESAR
1L / *66371*



-15%

VINAIGRETTE MIEL MOUTARDE
2L / *12250*

Promotion valable du 15/11/2026 au 15/01/2027



VINAIGRETTE DE BASE
2L / *12366*



VINAIGRETTE MOUTARDE
1L / *12366*

Vandemoortele
shaping a tasty future



VINAIGRETTE CIBOULETTE CUPS
120 x 40ml / *12385*



-10%

VINAIGRETTE CIBOULETTE BIDON
5L / 67270



VINAIGRETTE CIBOULETTE
2L / 12543



VINAIGRETTE MIEL MOUTARDE
2L / 67006



VINAIGRETTE THOUSAND ISLANDS
2L / 67007

du 15/11/2026 au 15/01/2027
dans la limite des stocks disponibles



SC

VINAIGRETTE PIQUANTE
2L / 67234



SC

VINAIGRETTE PIQUANTE TUBE
1L / 67233



SC SUR COMMANDE SURGELÉ N NOUVEAUTÉ COUP DE CŒUR



LES FÊTES AUTREMENT

Raclette & fondue

Nos coups de cœur !



RACLETTE AIL DES OURS
5kg / *64088*



RACLETTE ROUE ENTREMONT
7kg / *60503*



RACLETTE MOUTARDE
5kg / *64083*



RACLETTE FUMÉE
6,2kg / *63701*



RACLETTE VIN BLANC
6kg / *65498*



RACLETTE POIVRE CARRÉE
5kg / *61551*



RACLETTE ÉPICES
5kg / *65797*



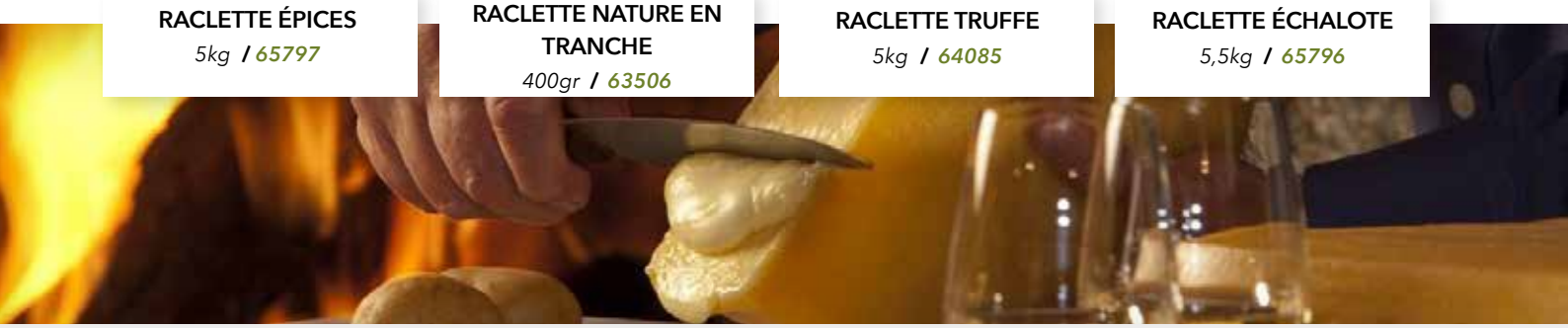
RACLETTE NATURE EN TRANCHE
400gr / *63506*



RACLETTE TRUFFE
5kg / *64085*



RACLETTE ÉCHALOTE
5,5kg / *65796*



SC SUR COMMANDE ❄ SURGELÉ N NOUVEAUTÉ ♥ COUP DE CŒUR

LA FONDUE

4 pers. *15min.* *15min.*

- 250gr de comté
- 250 gr d'emmental Suisse
- 250gr de Beaufort
- 150gr de Gorgonzola
- 1 c à c d'ail surgelé
- 1 c à soupe de roux blanc
- 350ml de vin blanc
- 1 c à c de muscade
- 1 c à c de poivre

Préchauffer le four à 200 °C.

Râper les fromages et couper le gorgonzola en cubes. Réchauffer les baguettes au four.

Verser le vin blanc et l'ail dans un caquelon à fondue, puis porter à ébullition.

Ajouter les fromages et laisser fondre en remuant. Incorporer le liant pour épaissir la préparation, puis assaisonner.





BEAUFORT SOUS-VIDE
1/8 / 5,5kg / 61807



COMTÉ JURA HAVAGNE
1/2 / 3,6kg / 20214



EMMENTAL SUISSE
1/24 / 4,2kg / 20550



GORGONZOLA FERME DOUX
1/8 / 1,6kg / 61600

BAGUETTE ESPAGNOLE
20 x 330gr / 63743

POIVRE NOIR MOULU
450gr / 66978

AIL
250gr / 62275

ROUX BLANC POUDRE SEAU
10kg / 60540

NOIX MUSCADE MOULUE
450gr / 66978

VIN BLANC POUR CUISINE 10,5%
1L / 66011



FONDUE CLASSIC
400gr / 67338

Plus qu'à réchauffer !

Tartiflette

LA TARTIFLETTE CLASSIQUE

10 pers. 15min. 55min.

- 2kg de gratin dauphinois
- 1kg de lardons fumés
- 2 Reblochon de Savoie
- 1kg d'oignons coupés surgelés

Faire revenir les lardons et les oignons dans une poêle.

Dans un plat allant au four, alterner les couches de pommes de terre, d'oignons, de lardons et de fromage. Répéter l'opération et terminer par des tranches de reblochon.

Enfourner 45 minutes à 180 °C, jusqu'à ce que le dessus soit bien doré.



LARDONS FUMÉS ALLUMETTES
1kg / 11361

OIGNONS COUPÉS
2,5kg / 61602



REBLOCHON DE SAVOIE AOP
500gr / 20232



GRATIN DAUPHINOIS
2kg / 66400

Promotion valable du du 30/11/2026 au 11/12/2026



LARDONS FUMÉS JULIENNES
1kg / 11366



SC

GRATIN DAUPHINOIS À LA RACLETTE
2kg / 66773



FROMAGE À TARTIFLETTE
500gr / 67392

Pour une version à la truffe...



CRÈME DE TRUFFE NOIR
500gr / 62974

SC SUR COMMANDE ❄ SURGELÉ N NOUVEAUTÉ ♥ COUP DE CŒUR

Et aussi une version à la Belge !



CHIMAY BLOC RECTANGULAIRE
2,2kg / *20005*



ROCHEFORT À LA TRAPPISTE
1,1kg / *20055*



MAREDSOUS PAIN
2,5kg / *20012*

La choucroute



CHOUCROUTE CUITE AU VIN
850gr / *11602* *10L* / *11608*



CHOUCROUTE CUITE
600gr / *62324*



CHOUCROUTE CRUE SEAU
10kg / *62503*

Les fêtes autrement

LES SAVEURS DU MARCHÉ DE NOËL

Tout pour une choucroute royale ...



SC ♥

ASSORTIMENT VIANDES CHOUCROUTE
360gr / *66802*



Idéale pour 2 personnes !

SC N ♥

CHOUCROUTE TRADITIONNELLE AVEC PURÉE
1,36kg / *67393*



SAUCISSES KRAKOWSKA
4 x 250gr / *10782*



SAUCISSES FRANCFORT
5 x 70gr / *10783*



SAUCISSON LUNCH
1,5kg / *62323*



SAUCISSES FRANCFORT
20 x 80gr / *62698*



LARD CUIT BRAISÉ
2,2kg / *65670*





BOCKWURST
20 x 90gr / *10781*

SC SUR COMMANDE ❄ SURGELÉ N NOUVEAUTÉ ♥ COUP DE CŒUR



GAMBAS
16/20 1kg / 63701



NOIX SAINT-JACQUES
10/20 1kg / 15391



CHAIR DE MOULE
800/1000 1kg / 14965



DOS DE CABILLAUD
150/200 800gr / 17551



CREVETTE ROSE
90/120 1kg / 14968

...et aussi pour une délicieuse version de la mer !



Le bar à croquettes



CROQUETTE ARDENNAISE ROCHEFORT
34 x 70gr / *66697*



CROQUETTE CARBONADE DE ROCHEFORT
34 x 70gr / *66699*



CROQUETTE CHORIZO
40 x 70gr / *66811*



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



CROQUETTE ITALIENNE
36 x 70gr / *66813*



CROQUETTE SERRANO
36 x 70gr / *66814*



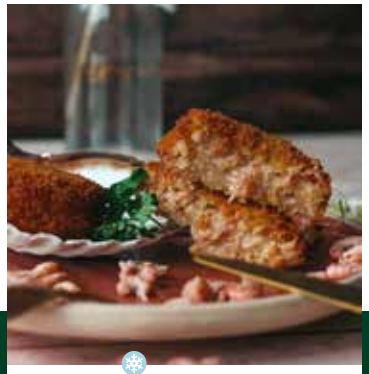
ROQUETTE HOMARD ÉCREVISSES PASTIS
36 x 70gr / *67079*



CROQUETTE PARMESAN
40 x 70gr / *66815*



CROQUETTE FROMAGE TRUFFE
34 x 70gr / *66852*



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

SC SUR COMMANDE ❄ SURGELÉ N NOUVEAUTÉ ♥ COUP DE CŒUR

GASTRONELLO



CROQUETTE FAISAN BRABANCONNE
12 x 65gr / *65344*



CROQUETTE GIBIER
12 x 65gr / *65345*



CROQUETTE RIZ AU LAIT SPECULOOS
60 x 20gr / *67221*



MIX DELUXE "WINTER EDITION"
6 x 10 x 20gr / *67397*



Le burger festif

1 pers. *5min.* *10min.*

- Hamburger de bœuf Holstein
- Bun emmental oignons
- Raclette roue Entremont
- Cornichons tranches
- Poitrine fumée petit déjeuner
- Sauce poivre Anda
- Oignons rouges surgelés

Cuire le burger de bœuf, les oignons et la poitrine fumée à la plancha.

Étaler une fine couche de sauce au poivre sur la base du pain. Ajouter les oignons, la viande, les cornichons, le bacon et le fromage à raclette.

Napper le pain supérieur d'un peu de sauce au poivre et refermer le burger.

BURGER RACLETTE POIVRE



POITRINE FUMÉE DÉJEUNER TRANCHES
1,5kg / 65065

RACLETTE ROUE
7kg / 60503

HAMBURGER DE BŒUF HOLSTEIN
20 x 170gr / 61299

POIVRE SEAU
3L / 66224

CORNICHONS TRANCHES
2650ml / 11857

OIGNON ROUGE CROSS CUT
2,5kg / 62552

BUN EMMENTAL LARD OIGNON PRÉCOUPÉ
60 x 100gr / 64876

Les burgers



BEEF BURGER BLACK ANGUS
20 x 150gr / 67077
16 x 200gr / 66411



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

SC SUR COMMANDE ❄ SURGELÉ N NOUVEAUTÉ ♥ COUP DE CŒUR



HAMBURGER BUN NATUREL
48 x 87gr / *19555*



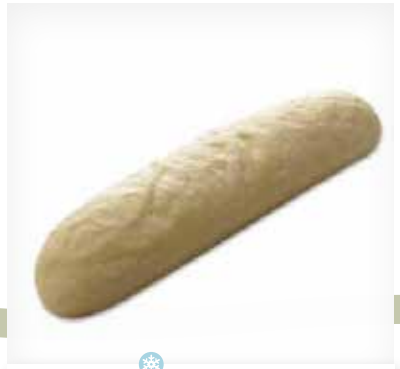
HAMBURGER BUN RUSTIQUE
24 x 105gr / *60309*



BAGNAT NATURE
40 x 100gr / *60316*



GIANT HAMBURGER BUN SÉSAME
2 x 12 x 100gr / *62014*



PANINI NATURE
25cm 50 x 120gr / *62647*



PAIN HAMBURGER NATURE
48 x 50gr / *62660*



MAXI BUN BURGER RUSTIC CRISTAL
66 x 110gr / *65220*



PAIN PITA DE LUXE
16cm 32 x 120gr / *65706*



BAGNAT GRIS
40 x 100gr / *65757*



HAMBURGER BUN PRETZEL SESAME
25 x 85gr / 66082



HAMBURGER BUN POTATO
30 x 80gr / 66083



HAMBURGER BUN MULTI GRAINS
24 x 90gr / 66084



PAIN HAMBURGER SESAME
48 x 55gr / 66744



HAMBURGER BUN POTATO PRÉCOUPÉ
65 x 80gr / 66874



HAMBURGER BUN SESAME
60 x 70gr / 67228

HAMBURGER STAR
30 x 100gr / 19499





HAMBURGER EVENT
30 x 100gr / 62670



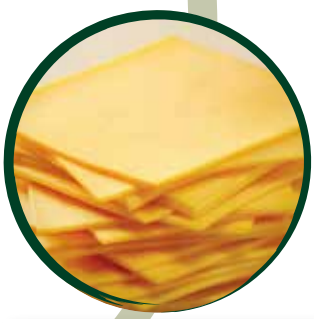
BURGER VÉGÉ SENSATIONAL À CUIRE
17 x 115gr / 66758



OIGNONS FRITS
500gr / 60144



BACON CRISPY
500gr / 65330



CHEDDAR BURGER SLICE
88 x 12gr / 60416

SC SUR COMMANDE ❄ SURGELÉ N NOUVEAUTÉ ♥ COUP DE CŒUR

Les hot-dogs

Au cheddar !



BRIOCHE HOT-DOG BUN TOP SLICED
6 x 8 x 80gr / *66934*



SAUCE PREMIUM CHEDDAR
1kg / *64009*



SAUCISSE HOT-DOG
15 x 80gr / *66735*



KETCHUP TUBE
1L / *11987*



FAGOT HARICOTS LARD
20 x 35gr / *17599*



OIGNONS FRITS
500gr / *60144*

À la choucroute !



SAUCISSES FRANCFORT
20 x 80gr / *62698*



PETIT PAIN LONG HOT-DOG
2 x 25 x 80gr / *67064*



CHOUCROUTE CUITE AU VIN
10L / *11608*



MOUTARDE SEAU
3L / *12835*



KETCHUP SEAU
3L / *11983*

Les fêtes autrement

LES SAVEURS DU MARCHÉ DE NOËL



PAIN HOT-DOG BLANC
17cm 60 x 72gr / 63180

Pain boudin, lard et oignons.



BOUDIN BLANC TOUR
2kg / 11007



BOUDIN NOIR TOUR
1,3kg / 11008



OIGNONS ÉMINCÉS PRÉFRITS
2,5kg / 61628



POITRINE FUMÉE DÉJEUNER TRANCHES
1,5kg / 65065



ANDALOUSE PIQUANTE TUBE
1L / 66220



KETCHUP TUBE
1L / 11987

La pita hivernale



PITA VOLAILLE PRÉCUITE COUPÉE
1kg / 13938



LAMELLES KEBAB
2kg / 10995

SC SUR COMMANDE ❄ SURGELÉ N NOUVEAUTÉ ♥ COUP DE CŒUR

Tout pour un délicieux burger pita !



LEPINJA RONDE 11CM
55 x 100gr / 66837



PITA PORC PRÉCUITE COUPÉE
1kg / 60516

Promotion valable du 01/11/2026 au 30/11/2026



POIVRE TUBE
1L / 19103



SALADE DE CHOU GRECQUE
3kg / 65319





PITA SAUCE TUBE
1L / 66002



SACHETS SNACKING
100pcs / 62072

Promotions valables du 01/12/26 au 31/12/26

Le bar à pâtes



LINGUINE EN NIDS SURGELÉE
5kg / 63772



PENNE SURGELÉE
2,5kg / 17386



TAGLIATELLE SURGELÉE
5kg / 16985



PENNE SURGELÉE
4kg / 62411



FUSILLI SURGELÉ
2,5kg / 60895



MACARONI SURGELÉ
2,5kg / 62931



SERPENTINI SURGELÉ
2kg / 63466



SAUCE 4 FROMAGES
1kg / 61252



SAUCE FORESTIÈRE
1kg / 61969



SAUCE THAI CURRY
1kg / 65091



SAUCE CARBONARA
1kg / 61253



SAUCE BOLOGNAISE DU CHEF
1kg / 65089



SAUCE FROMAGE EMMENTAL
1kg / 65495

SC SUR COMMANDE ❄ SURGELÉ N NOUVEAUTÉ ♥ COUP DE CŒUR



SAUCE BOLOGNAISE SEAU
3kg / 12204



SAUCE TOMATE MASCARPONE
3kg / 61672



SAUCE BOLOGNAISE
1kg / 61394



SAUCE 4 FROMAGES
1kg / 11572



SAUCE CARBONARA
1kg / 11571



GOBELET PÂTE KRAFT 750ML
50pcs / 66714



EMMENTAL RÂPÉ FRANÇAIS
1kg / ***20250***



PARMESAN COPEAUX
500gr / ***20530***



EMMENTAL FRANÇAIS BLOC
4kg / ***20603***



PARMESAN COPEAUX
500gr / ***20516***



CHEDDAR ROUGE RÂPÉ
1kg / ***66722***



MOZZARELLA RÂPÉE 100%
2kg / ***20509***



EMMENTAL RÂPÉ
1kg / ***20083***

Promotions valables du 02/11/26 au 13/11/26

SC SUR COMMANDE SURGELÉ N NOUVEAUTÉ COUP DE CŒUR

CAMEMBERT AU FOUR



1 pc. 5min. 20min.

- 2 c à s de tomates en dés
- 1 c à c de romarin séché
- 1 c à c d'ail surgelé
- 1 c à s de pignons grillés
- sel - poivre
- 1 fromage Chimay Le Gourmand

Préchauffer le four à 180 °C.

Mélanger le sel, le poivre, le romarin, l'ail et les tomates.

Sortir le fromage de sa boîte, inciser la croûte sur le dessus, puis le replacer dans sa boîte.

Répartir le mélange de tomates et d'épices sur le fromage, puis enfourner 20 à 30 minutes sans le couvercle.

Le fromage est prêt lorsque le dessus est bien bombé.

SC ♥ **CHIMAY LE GOURMAND** *320gr / 65087*

ROMARIN HACHÉ *250gr / 66985*

POIVRE ROSE BAIES *200gr / 66979*

❄ **TOMATE EN DÉS** *10 x 10 2,5kg / 63209*

PIGNONS PIN *1kg / 66420*

❄ **AIL** *250gr / 62275*

CAMEMBERT FARCI AUX FRUITS SECS



1 pc. 15min.

- 1 camembert de Normandie
- 2 c à s de confit de figues
- 2 c à s de grains de pistaches
- 2 c à s de cerneaux de noix
- 2 c à s de brésilienne
- 2 c à s de raisins Sultana

Sortir le camembert du réfrigérateur et le couper horizontalement en trois disques d'épaisseur égale.

Concasser les noix, couper les fruits secs en petits morceaux et mélanger le tout avec le confit.

Étaler le mélange entre deux feuilles de papier sulfurisé à l'aide d'un rouleau à pâtisserie pour obtenir une fine couche.

Découper deux cercles de la taille du camembert et les intercaler entre les disques de fromage.

Envelopper de film alimentaire et réserver au réfrigérateur.

SC **CAMEMBERT** *240gr / 61707*

CONFIT FIGUE *1,5kg / 60245*

GRAINS DE PISTACHE *1kg / 66710*

CERNEAUX NOIX *1kg / 63101*

BRÉSILIENNE NOISETTE *1,5kg / 66422*

RAISIN SULTANA SEC NOIR *1kg / 66421*

QUICHE AUX CHICONS, LARDONS ET FROMAGE DE ROCHEHAUT

4 pers. 15min. 40min.

- 250gr de lardons fumés
- 500gr de chicons
- 500gr de lamelles de PDT
- 400gr d'oignons surgelés
- 220gr de fromage de Rochehaut
- 40gr de parmesan
- 100ml d'œufs entiers liquides
- 1 plaque de pâte feuilletée
- 3 c à soupe de vinaigrette miel moutarde
- 1 c àc de miel liquide
- 1 c à c de thym
- 1 mélange de salade
- 150ml de crème 20%



Préchauffer le four à 180 °C.

Étaler la pâte feuilletée dans un moule à tarte recouvert de papier cuisson. Piquer le fond, couvrir de papier cuisson et de billes de cuisson, puis précuire 10 minutes.

Faire dorer les lardons dans une poêle et les égoutter sur du papier absorbant.

Retirer le cœur des chicons et les émincer. Faire revenir les oignons et les chicons 4 à 5 minutes dans la graisse des lardons. Ajouter le thym et le miel, puis égoutter.

Battre les œufs avec la crème et le parmesan.

Répartir les lardons, les chicons et les rondelles de pommes de terre sur la pâte. Verser le mélange aux œufs et recouvrir de tranches de fromage.

Enfourner 30 à 40 minutes. Assaisonner la salade et servir en accompagnement.

LARDONS FUMÉS JULIENNES
1kg / 11366

ENDIVE
10mm 10kg / 67446

RONDELLES DE POMME DE TERRE
2kg / 61338

OIGNONS ÉMINCÉS PRÉFRITS
2,5kg / 61628

LE ROCHEHAUT BLOC
2,7kg / 65521

GRAN SORESINA BLOC PARMESAN
1/8 4,5kg / 66962

ŒUFS ENTIERS LIQUIDES
1L / 20899

CRÈME 40%
2L / 20951

PLAQUE PÂTE FEUILLETÉ
16 x 625gr / 20980

VINAIGRETTE MIEL MOUTARDE
2L / 67006

MIEL LIQUIDE
1kg / 60325

THYM LIOPHILISÉ
130gr / 66993

SC SUR COMMANDE SURGELÉ N NOUVEAUTÉ COUP DE CŒUR

TOURTE OIGNONS JAMBON FUMÉ FROMAGE DE CHIMAY



4 pers. *15min.* *35min.*

- 150gr de jambon fumé ou Serrano
- 400gr d'oignons surgelés
- 200gr d'oignons rouges surgelés
- 1 plaque de pâte feuilletée
- 200ml de crème 20%
- 2 c à s d'hulie d'olive
- 100ml de lait
- 3 œufs
- 200gr de fromage Chimay le Poteaupré
- sel - poivre

Préchauffer le four à 180 °C. Faire revenir les oignons dans une poêle avec l'huile d'olive.

Étaler la pâte feuilletée sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et répartir les oignons.

Battre les œufs avec la crème, assaisonner et verser sur les oignons.

Couper le jambon en lanières, répartir sur la pâte et recouvrir de tranches de fromage.Enfourner 30 à 35 minutes.

JAMBON SERRANO BLOC BODEGA
2,5kg / 66417

OIGNONS COUPÉS
2,5kg / 61602

OIGNON ROUGE CROSS CUT
2,5kg / 62552

PLAQUE PÂTE FEUILLETÉ
16 x 625gr / 20980

CRÈME CULINAIRE 20%
2L / 66728

ŒUFS PLEIN AIR BRUNS M
30pcs / 21064

OIGNONS PRINTEMPS
4 x 4 mm 250gr / 62277

HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE
1L / 66820

CHIMAY LE POTEAUPRÉ
1kg / 20103

PAIN RACLETTE JAMBON POIVRE



1 pcs. *5min.* *5min.*

Laisser décongeler les pains. Couper le jambon en tranches d'environ 1 cm d'épaisseur.

Faire revenir les oignons dans une poêle. Garnir les pains de jambon, d'oignons, de sauce au poivre noiret de fromage à raclette.

Enfourner 5 minutes en mode gril.

LEPINJA RONDE
11cm 55 x 100gr / 66837

JAMBON BUCHET GRILLÉ BRAISÉ
5,5kg / 66588

SAUCE POIVRE NOIR CRÈME
1L / 67454

RACLETTE NATURE TRANCHES
400gr / 63506

OIGNON ROUGE CROSS CUT
2,5kg / 62552

Des idées gourmandes autour du pancake !



AMERICAN PANCAKES PLAIN
40 x 40gr / 65986



PANCAKES JAMBON FROMAGE GRATINÉS

JAMBON BLOC BRAISÉ EN TRANCHES
1kg / 10111

SAUCE FROMAGE
1L / 11473

EMMENTAL RAPÉ FRANÇAIS
1kg / 20250

SC SUR COMMANDE ❄ SURGELÉ N NOUVEAUTÉ ♥ COUP DE CŒUR

PANCAKES BACON CHAMPIGNONS CHEDDAR ET ŒUF



ŒUFS PLEIN AIR BRUNS M
30pcs / 21064

CHAMPIGNON COUPÉ HOTEL POCHE
2,5kg / 64677

POITRINE FUMÉE DÉJEUNER TRANCHES
1,5kg / 65065

CHEDDAR ROUGE RÂPÉ
1kg / 66722



PANCAKES POULET MAÏS ET JALAPENOS

MAIS DOUX EN GRAINS
1/2L / 11717

JALAPENOS VERTS RONDELLES BOCAL
1L / 67170

LAMELLE FILET POULET
1kg / 10935

PANCAKES CHORIZO, POIVRONS ET SAUCE BANDIDO



SC **CHORIZO MINI CUBES**
500gr / 67238

❄ **MÉLANGE POIVRONS DÉS**
2,5kg / 63468

❄ **OIGNON ROUGE CROSS CUT**
2,5kg / 62552

POTAGE DE CHOU FLEUR ET CRUMBLE DE LARDONS



10 pers. 10min. 30min.

- 10 tranches de poitrine fumée déjeuner
- 600gr de chou fleur surgelé
- 300gr de poireaux en rondelles
- 1 c à s de persil surgelé
- 2 c à s de bouillon de poule poudre
- huile végétale
- sel - poivre

Dissoudre le bouillon en poudre dans une casserole d'eau très chaude.

Faire revenir le blanc de poireau dans l'huile d'olive. Verser le bouillon, ajouter les bouquets de chou-fleur et laisser cuire 20 minutes. Mixer le potage.

Émincer finement la poitrine fumée, mélanger avec le persil et répartir sur une plaque de cuisson.

Enfourner 10 minutes à 180 °C, jusqu'à ce que les lardons soient croustillants. Servir le potage dans des assiettes et garnir de crumble de lardons.

POITRINE FUMÉE DÉJEUNER TRANCHES
1,5kg / 65065

CHOU-FLEUR FLEURETTE
2,5kg / 62570

MARGARINE GOURMET 80%
2kg / 66574

BOUILLON DE POULE POUDRE
Pour 250L 5kg / 65897

PERSIL SURGELÉ
250gr / 62273

POIREAUX JULIENNE
2,5kg / 61619

SOUPE DE POTIRON AUTOMNALE ET ÉMINCÉS DE FILET DE DINDE FUMÉ

6 pers. 10min. 20min.

- 500gr de courge potiron
- 200gr de poireau
- 200gr de carottes
- 1l d'eau
- 200gr de mélange de champignons
- 1 c à s de fond de volaille poudre
- 6 tranche de filet de dinde fumée
- sel - poivre

Mettre les légumes dans une casserole, ajouter l'eau et le bouillon. Couvrir, porter à ébullition et laisser mijoter 15 minutes.

Faire revenir les champignons et les lamelles de dinde fumée dans une poêle à feu vif.

Servir le potage dans des bols et garnir de champignons et de lamelles de dinde.



CAROTTE EN RONDELLE
2,5kg / 63116

POIREAUX JULIENNE
2,5kg / 61619

COCKTAIL DE CHAMPIGNONS
600gr / 63664

COURGES POTIRONS CUBES -10%
2,5kg / 61823

du 15/11/2026 au 15/01/2027

FOND DE VOLAILLE
pour 50L 750gr / 67340

FILET DE DINDE FUMÉ ARTISANAL -25%
1,2kg / 67005

du 30/11/206 au 13/12/2026

SC SUR COMMANDE SURGELÉ N NOUVEAUTÉ COUP DE CŒUR

POTAGE DE COURGETTES À L'ORIENTALE

8 pers. 10min. 25min.



- 800gr de courgettes parilla
- 60gr de coriandre surgelée
- 250gr d'oignons rouges
- 5 c à s de grains de pistache
- 5 c à soupe de pâte de curry
- 2,5L d'eau
- 2 c à s de bouillon de poule en pâte
- 2 c à s de vinaigre de vin blanc
- poivre noir
- Facultatif : 420ml de lait de coco

Dissoudre le bouillon de poule dans l'eau très chaude.

Faire revenir les courgettes et les oignons dans un peu d'huile pendant 5 minutes.

Verser le bouillon et laisser mijoter 20 minutes. Ajouter la coriandre, le vinaigre de vin blanc et le poivre.

Mixer le potage, incorporer la pâte de curry et rectifier l'assaisonnement. Ajouter le lait de coco si souhaité.

COURGETTE RONDELLE *2,5kg / 61626*

CORIANDRE MOULUE *300gr / 66974*

OIGNONS COUPÉS *2,5kg / 61602*

POIVRE NOIR GRAIN *450gr / 66983*

VINAIGRE DE VIN BLANC *0,5L / 66365*

BOUILLON POULE PÂTE *pour 83L 1,5kg / 63368*

CURRY PÂTE *340gr / 11910*

GRAINS DE PISTACHE *1kg / 66710*

POTAGE TOMATE CHORIZO

20 pers. 5min. 20min.



- 250gr de chorizo en tranches
- 2 c à S de beurre Gourmet
- 500gr de pâtes grecques
- 400gr de tomates concassées
- 200gr de concentré de tomates
- 2 c à soupe de farine
- 60ml de bouillon de bœuf concentré
- 2kg de mélange de légumes pour potage

Dissoudre le bouillon dans l'eau très chaude. Faire fondre le beurre dans une casserole et faire revenir les légumes surgelés 4 à 5 minutes. Saupoudrer de farine et mélanger.

Ajouter les tomates en cubes et le bouillon. Porter à ébullition, puis laisser mijoter 15 minutes.

Incorporer les vermicelles 5 minutes avant la fin de la cuisson. Ajouter un peu d'eau si le potage est trop épais. Couper le chorizo en morceaux et l'incorporer au potage.

CHORIZO EXTRA PIQUANT *1,6kg / 66416*

MÉLANGE LÉGUMES POTAGES *2,5kg / 61612*

CUIRE ET RÔTIR LIQUIDE GOURMET *900ml / 63365*

BOUILLON DE BŒUF CONCENTRÉ *1L / 60832*

PÂTES GRECQUES ORZO BRONZE *500gr / 15511*

POLPA TOMATES CONCASSÉES *2,55kg / 61910*

CONCENTRÉ DE TOMATE *400gr / 61171*

FARINE DE BLÉ *1kg / 63230*

POTAGE MARRONS COURGETTES GRILLÉES

8 pers. 10min. 25min.

- 1kg de marrons surgelés
- 400gr d'oignons surgelés
- 500gr de courgettes grillées
- 2 c à s de fond blanc de volaille
- 50gr de grains de pistache
- 800 ml de crème liquide
- 1 filet d'huile de truffe
- du pain toast blanc

Faire fondre le beurre dans une casserole et faire revenir les oignons et les courgettes.

Ajouter les marrons et le bouillon de volaille dilué dans l'eau. Laisser mijoter 25 minutes à feu doux. Pendant ce temps, préparer les croûtons avec le pain de mie et faire griller les pistaches.

Réserver quelques marrons, puis mixer le potage. Ajouter un peu d'eau si nécessaire. Servir dans des bols avec la crème, les croûtons, l'huile de truffe, les pistaches grillées et les marrons réservés.



FOND BLANC DE VOLAILLE
800gr / 62870

MARRONS
1kg / 66875

OIGNONS COUPÉS
2,5kg / 61602

HUILE DE TRUFFES BLANCHES
250ml / 61043

GRAINS DE PISTACHE
1kg / 66710

PAIN TOAST BLANC
4 x 800gr / 61680

CRÈME CULINAIRE 20%
1L / 20955

-30%

COURGETTE GRILLÉE PARILLA
1kg / 11187

du 01/10/2026 au 31/12/2026

SOUPE DE COURGETTES GRILLÉES CRÉMEUSE AU LARD CROUSTILLANT

8 pers. 10min. 25min.

- 1kg de courgettes grillées
- 200gr d'oignons en dés
- 100gr de PDT
- 20gr d'ail surgelé
- 50ml de cuire et rotir Debic
- 30ml de fond de volaille authentique
- 1L de crème culinaire
- 200gr de lard fumé
- sel - poivre

Faire revenir les légumes et l'ail dans le Cuire & Rôtir bien chaud.

Ajouter le fond de volaille et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que les légumes soient tendres.

Mixer finement le potage, puis porter à nouveau à ébullition avec la crème. Assaisonner. Faire griller le lard au four jusqu'à ce qu'il soit croustillant.



-30%

COURGETTE GRILLÉE PARILLA
1kg / 11187

du 01/10/2026 au 31/12/2026

PARISIENNE EXTRA FINE
2kg / 62091

OIGNONS DÉS
2,5kg / 61605

AIL
250gr / 62275

CUIRE ET RÔTIR
1L / 20954

FOND DE VOLAILLE AUTHENTIC PRO
1L / 65501

CRÈME CULINAIRE 20%
500gr / 66388

LARD FUME 1/2 SOUS-VIDE
2kg / 11349

SC SUR COMMANDE ❄ SURGELÉ N NOUVEAUTÉ ♥ COUP DE CŒUR

SOUPE D'HIVER AUX LÉGUMES ET AUX 2 SAUMONS



6 pers. 10min. 30min.

- 200gr de saumon fumé
- 300gr de saumon Coho
- 50gr d'échalotes
- 1 c à s de beurre
- 1 c à c de moutarde
- 2L d'eau
- 1 c à c d'ail
- 6 PDT parisiennes
- 400gr de mélange de légumes pour potage
- 250gr de brunoise de légumes
- 100gr d'oignons rouges surgelés
- 100ml de Trappiste de Rochefort
- 3 c à c de bouillon de légumes en poudre
- sel - poivre

Dissoudre le bouillon dans l'eau très chaude.

Décongeler le saumon et le couper en dés. Détailler le saumon fumé en lanières.

Ajouter les légumes pour potage au bouillon, laisser cuire 20 minutes, puis mixer.

Faire revenir l'ail, les échalotes et les oignons dans le beurre jusqu'à ce qu'ils soient translucides.

Ajouter la brunoise de légumes et laisser mijoter 5 minutes.

Incorporer la bière, la moutarde et les deux saumons, puis ajouter le tout au potage mixé.

Poursuivre la cuisson jusqu'à ce que le saumon soit cuit et rectifier l'assaisonnement.

SAUMON FUMÉ PRÉTRANCHÉ
1,5kg / 67078

PORTION SAUMON COHO AVEC PEAU
150gr 4,5kg / 67356

BRUNOISE DE LÉGUMES
2,5kg / 65481

ÉCHALOTES
250gr / 62272

BEURRE COTEAUX SALÉ
250gr / 20901

MOUTARDE DE DIJON SEAU
1kg / 66921

TRAPPISTES DE ROCHEFORT 8
33cl / 66748

AIL
250gr / 62275

MÉLANGE LÉGUMES POTAGES
2,5kg / 61612

PARISIENNE EXTRA FINE
2kg / 62091

OIGNON ROUGE CROSS CUT
2,5kg / 62552

BOUILLON LÉGUMES POUDRE
pour 250L 5kg / 64770

SOUPE À L'OIGNON À LA FRANÇAISE

6 pers. 10min. 55min.

- 2 c s de thym liophilisé
- 800gr d'oignons grelots Ardo
- 1 c à café d'ail en poudre
- 4 c à s d'Emmental râpé
- 1 demi baguette blanche
- 1 c à c de sucre
- 200ml de vin blanc sec
- 2 c à s de cognac
- 200ml d'eau
- 600gr d'oignons émincés
- 1 c à s de fond de volaille en poudre
- 4 c à s d'huile d'olive
- 1 feuille de laurier
- sel - poivre

Dissoudre le fond de volaille dans l'eau très chaude.

Faire chauffer la moitié de l'huile d'olive dans une casserole. Ajouter les oignons, l'ail, le thym, le laurier et le sucre.

Laisser mijoter 30 minutes à feu doux, jusqu'à légère caramélisation. Ajouter le bouillon et le vin blanc, couvrir et poursuivre la cuisson 20 minutes.

Couper la baguette en tranches, arroser du reste d'huile d'olive, parsemer d'emmental râpé et gratiner au four.

Saler, poivrer et incorporer le cognac à la soupe. Servir dans des bols avec les tranches de baguette gratinées.



THYM LIOPHILISÉ
130gr / 66993

PETITS OIGNONS GRELOT
2,5kg / 62103

AIL EN POUDRE
360gr / 66972

EMMENTAL RÂPÉ FRANÇAIS
1kg / 20250

DEMI BAGUETTE BLANCHE
27cm 40 x 175gr / 61972

SUCRE SEMOULE FIN
1kg / 65783

COGNAC POUR CUISINE 30%
70cl / 60336

OIGNONS ÉMINCÉS PRÉFRITS
2,5kg / 61628

FLEUR DE SEL
500gr / 66577

HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE
1L / 66820

VIN BLANC POUR CUISINE 10,5%
1L / 66011

POIVRE NOIR GRAIN
450gr / 66983

LAURIER FEUILLE
35gr / 66977

FOND DE VOLAILLE POUDRE
pour 50L 750gr / 67340

SC SUR COMMANDE SURGELÉ N NOUVEAUTÉ COUP DE CŒUR

SOUPE COURGETTE POTIRON ET GARNITURES

6 pers. 10min. 25min.



- 500gr de courgettes grillées parilla
- 500gr de courge potiron cubes
- 1 c à s de basilic surgelé
- 200gr d'oignons rouges
- 1 c à s d'huile d'olive
- 4 c à soupe de croûtons
- 1 c à s de bouillon de légumes en pâte
- 2 tranches de jambon d'Ardenne
- 120gr de fromage Le Rochehaut en tranches

Faire chauffer l'huile d'olive dans une casserole et faire revenir les oignons. Ajouter les courgettes et le potiron.

Incorporer le bouillon en pâte et 1,5 L d'eau. Porter à ébullition, couvrir et laisser mijoter 20 minutes.

Couper le fromage en petits dés et le jambon en fines lanières.

Mixer le potage, verser dans des bols et garnir de basilic, de croûtons, de jambon et de fromage.

-30%
COURGETTE GRILLÉE PARILLA
1kg / 11187
du 01/10/2026 au 31/12/2026

-10%
COURGE POTIRON CUBES
2,5kg / 61823
du 15/11/2026 au 15/01/2027

BASILIC COUPÉ
130gr / 66965

JAMBON D'ARDENNE PRESTIGE
4kg / 10209

LE ROCHEHAUT BLOC
2,7kg / 65521

CROUTONS NATURE
580gr / 15482

BOUILLON LÉGUMES PÂTE
pour 50L 1,5kg / 66113

HUILE D'OLIVE MIX
1L / 66389

OIGNON ROUGE CROSS CUT
2,5kg / 62552

SOUPE À L'OIGNON EXPRESS

6 pers. 5min. 20min.

- 1kg d'oignons coupés surgelés
- 500gr de courgettes grillées
- 3 c à s de beurre gourmet
- 2 c à s de bouillon de poule
- 1 c à c de thym
- 1 c à c de laurier
- poivre noir

Faire fondre le beurre dans une casserole et faire revenir les oignons et les courgettes.

Verser le bouillon préalablement dilué dans l'eau chaude et poursuivre la cuisson 10 minutes.

Assaisonner de sel, de poivre noir, de thym et de laurier.

Retirer le laurier s'il est en feuilles, puis mixer le potage.



OIGNONS COUPÉS
2,5kg / 61602

EMMENTAL RÂPÉ
1kg / 20083

-30%
COURGETTE GRILLÉE PARILLA
1kg / 11187
du 01/10/2026 au 31/12/2026

THYM LIOPHILISÉ
130gr / 66993

LAURIER FEUILLE
35gr / 66977

BOUILLON DE POULE POUDRE
Pour 250L 5kg / 65897

CUIRE ET RÔTIR LIQUIDE GOURMET
900ml / 63365

POTAGE CAROTTES À LA CRÈME ET AU MIEL

6 pers. *5min.* *40min.*

- 600gr de carottes surgelées
- 2 c à s de persil surgelé
- 300gr d'oignons rouges surgelés
- 250ml de crème
- 2 c à s de beurre
- 3 c à c de miel liquide
- 800ml d'eau
- 2 c à c de bouillon de légumes en poudre

Dissoudre le bouillon en poudre dans l'eau chaude.

Faire fondre le beurre dans une grande casserole, puis faire revenir les oignons et les carottes pendant quelques minutes en remuant.

Verser le bouillon sur les légumes, couvrir et laisser mijoter 30 minutes à feu doux, jusqu'à ce que les carottes soient tendres.

Mixer finement le potage jusqu'à obtenir une texture bien lisse. Ajouter un peu d'eau si nécessaire pour ajuster la consistance.

Incorporer la crème, le miel et le persil. Assaisonner de sel et de poivre, puis prolonger la cuisson 5 minutes à feu doux avant de servir.



CAROTTE EN RONDELLE
2,5kg / 63116

PERSIL SURGELÉ
250gr / 62273

OIGNON ROUGE CROSS CUT
2,5kg / 62552

CRÈME 40%
2L / 20953

CUIRE ET ROTIR
1L / 20954

MIEL LIQUIDE
1kg / 60325

BOUILLON LÉGUMES POUDRE
pour 250L 5kg / 64770

SOUPE DE LÉGUMES

12 pers. *5min.* *45min.*

- 2kg de mélange de légumes pour potage
- 2 c à s de bouillon de légumes en poudre
- 500gr d'oignons coupés surgelés
- 1 c à s de beurre
- 2L d'eau

Dissoudre le bouillon de légumes dans l'eau très chaude.

Faire revenir les oignons dans le beurre, puis ajouter le mélange de légumes.

Verser le bouillon, porter à ébullition et laisser mijoter 30 minutes à couvert et à feu doux.

Mixer le potage, assaisonner et poursuivre la cuisson 10 minutes.



OIGNONS COUPÉS
2,5kg / 61602

MÉLANGE LÉGUMES POTAGES
2,5kg / 61612

BEURRE MOTTE
5kg / 21094

BOUILLON LÉGUMES POUDRE
pour 250L 5kg / 64770

SC SUR COMMANDE ❄ SURGELÉ N NOUVEAUTÉ ♥ COUP DE CŒUR

POTAGE BROCOLIS COURGETTE



10 pers. *10min.* **30***min.*

- 10 tranches de pancetta
- 1kg de courgettes grillées surgelées
- 1kg de brocolis surgelés
- 600gr d'oignons coupés surgelés
- 2 c à s de bouillon de volaille

Dissoudre le bouillon de volaille dans de l'eau bien chaude.

Préchauffer le four à 180 °C. Disposer les tranches de pancetta sur une plaque et enfourner environ 5 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes.

Faire chauffer un peu d'huile d'olive dans une casserole et faire revenir les oignons. Ajouter les courgettes et les brocolis surgelés, puis laisser revenir quelques minutes.

Verser le bouillon, porter à ébullition et laisser mijoter 20 minutes à couvert et à feu doux.

Hors du feu, mixer finement le potage, incorporer la crème, puis saler et poivrer.

Servir dans des bols et parsemer de pancetta croustillante émiettée.

PANCETTA AU POIVRE
1,7kg / *66683*

BROCOLI IQF
2-4cm 2,5kg / *61324*

OIGNONS COUPÉS
2,5kg / *61602*

CRÈME CULINAIRE 20%
1L / *20955*

FOND DE VOLAILLE POUDRE
pour 50L 750gr / *67340*

COURGETTE GRILLÉE PARILLA
1kg / *11187*
-30%
du 01/10/2026 au 31/12/2026



LES INCONTOURNABLES DU COMPTOIR

Les incontournables du comptoir

POUR VOS PRÉPARATIONS



OIGNONS ÉMINCES PRÉFRITS
2,5kg / *61628*



OIGNONS COUPÉS
2,5kg / *61602*



OIGNONS DÉS
2,5kg / *61605*



AIL DES OURS
1kg / *65532*



PERSIL SURGELÉ
250gr / *62273*



ESTRAGON
250gr / *17383*



ÉCHALOTES
250gr / *62276*



AIL
250gr / *62275*



AIRELLE
2,5kg / *64956*

Promotion valable du 15/11/2026 au 15/01/2026

Les incontournables du comptoir

POUR VOS PRÉPARATIONS



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



MARRONS
1kg / *66875*



POMMES EN DÉS
2,5kg / *66235*



CERISES
2,5kg / *66876*



ANANAS
2,5kg / *62977*

POIREAUX JULIENNE
2,5kg / *61619*

SC SUR COMMANDE ❄ SURGELÉ N NOUVEAUTÉ ♥ COUP DE CŒUR

Les incontournables du comptoir

POUR VOS PRÉPARATIONS



CERNEAUX NOIX

1kg / *63101*



RAISIN SULTANA SEC NOIR

1kg / *66421*



SC

MANDARINE AU SIROP

850gr / *66878*



SC

ABRICOTS SECS

1kg / *66877*

-30%

GRAINS DE PISTACHE

1kg / *66710*

Promotion valable du 15/11/2026 au 31/12/2026

SC SUR COMMANDE ❄ SURGELÉ N NOUVEAUTÉ ♥ COUP DE CŒUR

Les incontournables du comptoir

LES CHARCUTERIES

Imperial



POITRINE DINDE NATURE
2,3kg / 10896



FILET POULET BROCHE
2kg / 10822

Promotions valables du 16/11/2026 au 23/11/2026



SALAMI POULET 100%
2,9kg / 10515

Promotions valables du 23/11/2026 au 30/11/2026



POULEROLLE
1,65kg / 67271

Promotions valables du 16/11/2026 au 23/11/2026



FORET D'ARDENNE
2,1kg / 10370



SAUCISSON GENOVA
1,5kg / 10602



PAIN D'ARDENNE
1,5kg / 10663



SAUCISSON ST REMACLE A/A
1kg / 10371



SAUCISSON ST REMACLE S/A
1,1kg / 10372

Promotions valables du 07/12/2026 au 14/12/2026

SC SUR COMMANDE ❄ SURGELÉ N NOUVEAUTÉ ♥ COUP DE CŒUR

Les incontournables du comptoir

LES CHARCUTERIES



JAMBON LYS BRAISE
6,1kg / 10074



JAMBON LYS NATURE
6,3kg / 10022



POULET MIEL BARBECUE
6,2kg / 10023



JAMBON À LA BROCHE
3,35kg / 60716

Promotions valables du 30/11/2026 au 06/12/2026



PÂTÉ CRÈME
1,5kg / 11313



FILET D'ARDENNE
2,3kg / 10210

SC SUR COMMANDE ❄ SURGELÉ N NOUVEAUTÉ ♥ COUP DE CŒUR

Les incontournables du comptoir

LES CHARCUTERIES



BOULETTES
15 x 120gr / 10866



CERVELAS
12 x 170gr / 10764



BOULETTE MAISON BOULET MÉNAGE
10 x 120gr / 61298

Promotions valables du 16/11/2026 au 22/11/2026, du 14/12/2026 au 20/12/2026 & du 11/01/2027 au 17/01/2027



SAUCISSON PETIT CHAMBÔ TRADITIONNEL
250gr / 67242



SAUCISSON PETIT CHAMBÔ POIVRE
250gr / 67243



SAUCISSON PETIT CHAMBÔ FINES HERBES
250gr / 67244



DÉLICE DE LA SURE
5,5kg / 10205

SC SUR COMMANDE ❄ SURGELÉ N NOUVEAUTÉ ♥ COUP DE CŒUR

Salaisons BOGAERT



SC

JAMBON CRU FERME
6kg / 60147



SC

COBOURG DE DURBUY FUMÉ
4kg / 65866



SC

COBOURG DE CAMPAGNE SALÉ
3,8kg / 65867



KASSLER ÉPICES MÉDITERRANÉENNES
1,9kg / 67272



FILET DE YORK MÉDITERRANO
1,65kg / 67274

Promotions valables du 16/11/2026 au 27/11/2026 et du 14/12/2026 au 25/12/2026



JAMBONINO
6kg / 10153

Promotion valable du 16/11/2026 au 27/11/2026



JAMBON WESPHALIE
8kg / 10001



JAMBON DÉGRAISSÉ MANDOLINO
8kg / 10008

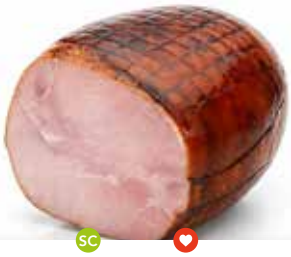
Promotions valables du 16/11/2026 au 27/11/2026 et du 11/01/2027 au 15/01/2027

le Bocage

Nos coups de cœur !



JAMBON GRAND MÈRE GRILLÉ
6,7kg / *62992*



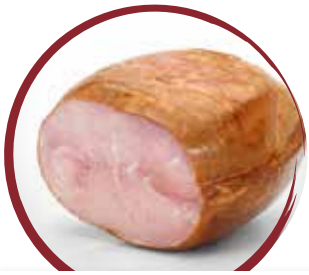
JAMBON BUCHET NATURE
5,5kg / *64987*



JAMBON GRILLÉ BRAISÉ TRADITION DD
4,6kg / *62328*



JAMBON DE FERME GRILLÉ
5,8kg / *62176*



JAMBON BUCHET GRILLÉ BRAISÉ
5,5kg / *66588*



TÊTE PRESSÉE TOMATÉE
2/2 2,4kg / *66423*



PÂTÉ CRÈME
2kg / *66424*

SC SUR COMMANDE ❄ SURGELÉ N NOUVEAUTÉ ♥ COUP DE CŒUR



LE BON AIR BRIDE
1kg / *66391*



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



LE BON AIR PUR PORC
1,3kg / *66393*



SAUCISSON PAVÉ HERBES PROVENCE
2,5kg / *67241*



FILET DE JAMBON
900gr / *65228*



JAMBON BIJOU BLANC
6,25kg / *10026*



JAMBON DÉGRAISSÉ
8kg / *10008*

Promotion valable du 14/12/2026 au 25/12/2026

Les incontournables du comptoir

LES CHARCUTERIES



LARDONS FUMÉS ALLUMETTES

1kg / 11361



LARDONS FUMÉS JULIENNES

1kg / 11366

Promotions valables du 30/11/2026 au 25/12/2026



POITRINE FUMÉE DÉJEUNER TRANCHES

1,5kg / 65065

Promotion valable du 16/11/2026 au 27/11/2026 et du 11/01/2027 au 15/01/2027



SC N

PAIN DE VIANDE À L'ANCIENNE

800gr / 67386



SC

JAMBON CUIT TRUFFES

1/2 4kg / 66265



SC

JAMBON CUIT ITALIEN AUX HERBES

1/2 3,5kg / 66876

SC SUR COMMANDE ❄ SURGELÉ N NOUVEAUTÉ ♥ COUP DE CŒUR



COMTÉ JURA HAVAGNE
1/12 3,6kg / 20214



CHIMAY À LA ROUGE BLOC
2kg / 20003



CHÈVRE BLANC BUCHE
1kg / 20022



VIEUX BRUGES DEMI-ROUE
6kg / 20016



CHIMAY BLOC RECTANGULAIRE
2,2kg / 20005

ORVAL
TRAPPISTE



ORVAL BLOC
2kg / 20007



-1€

ROCHEFORT DEMI-VIEUX
2,2kg / 20010

du 23/11/2026 au 04/12/2026



-1€

ROCHEFORT TRADITION
2,2kg / 20009

du 07/12/2026 au 18/12/2026



-1€

ROCHEFORT AUX ALGUES
2,2kg / 63304

du 214/12/2026 au 28/12/2026



-0,25€

BEURRE ROCHEFORT DOUX
250gr / 20909



-0,25€

BEURRE ROCHEFORT SALÉ
250gr / 20910

Promotions valables du 21/12/2026 au 31/12/2026



LE ROCHEHAUT BLOC
2,7kg / 65521



CAILLADOU COUPÉ AUX HERBES
2kg / 62874



BRIE FRANÇAIS
3,3kg / 20231

SC SUR COMMANDE ❄ SURGELÉ N NOUVEAUTÉ ♥ COUP DE CŒUR



SC
CRÈMEUX DU JURA
1,3kg / *61699*



DÉLICE DE BOURGOGNE
2kg / *61816*



CRÈMEUX DE BOURGOGNE TRUFFES
500gr / *62999*



BRIE TRUFFE DUO ROYAL
1kg / *61096*



SC
BEAUFORT SOUS VIDE
1/8 5,5kg / *61807*



ROQUEFORT 1/2 PAIN
1,35kg / *20204*



CAMEMBERT RUSTIQUE À LA COUPE
1,2kg / *20217*



HÔTEL BLOC
4kg / *20425*



SC

EXCELLENCE 4 POIVRES LOUCHÉ VACHE
6 x 80gr / 67161



SC ♥

EXCELLENCE BRUSCHETTA LOUCHÉ VACHE
6 x 80gr / 67162



SC

EXCELLENCE AIL FH LOUCHÉ VACHE
6 x 80gr / 67163



SC

EXCELLENCE POMME MANGUE LOUCHÉ VACHE
6 x 80gr / 67164

EMMENTAL SUISSE
1/24 4,2kg / 20550



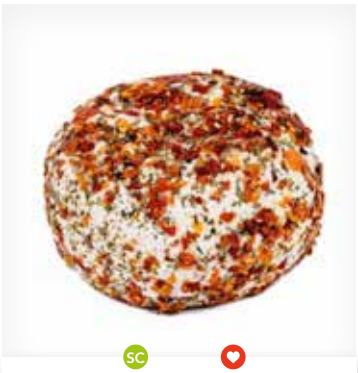


EMMENTAL AUTRICHIEN ALMA
2,5kg / 20601



SC

DIABLE DES MOERES LOUCHÉ CHIMICHURI
0,360gr / 67034



SC ♥

DIABLE DES MOERES LOUCHÉ HERBES ITALIENNES
0,420gr / 67035



SC

DIABLE DES MOERES LOUCHÉ FINES HERBES
0,420gr / 67036

SC SUR COMMANDE ❄ SURGELÉ N NOUVEAUTÉ ♥ COUP DE CŒUR



MOZZARELLA TRANCHES
400gr / 67385



FLEUR DE CAMEMBERT
450gr / 62157



GORGONZOLA ECCELENZA
1/8 1,5kg / 20499



GRUYÈRE SUISSE
1/8 3,5kg / 20551



CHARLATAN PIQUANT ROUE
2,75kg / 67037



CHARLATAN ROUGE ROUE
2,75kg / 67038



PAVÉ D'OSTENDE BLOC
2,8kg / 67039



GRIMBERGEN VACHE 10 MOIS ROUE
4,5kg / 67040



GRIMBERGEN CHÈVRE 10 MOIS ROUE
5kg / 67041

DIDDEN
ANNO 1925



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

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



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



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

SC SUR COMMANDE SURGELÉ N NOUVEAUTÉ COUP DE CŒUR

Pour accompagner vos fromages



SC **CONFIT POMME CALVADOS**
- POUR FROMAGE -
105gr / 64169

SC **CONFIT CERISES NOIRES**
- POUR FROMAGE -
105gr / 64142



CONFIT POMME CALVADOS
1,5kg / 64019



CONFIT DE FIGUE
1,5kg / 60245 • 150gr / 12567



CONFIT MANGUE GINGEMBRE
150gr / 12637



CONFIT ORANGE
1,5kg / 63639



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



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



LE COIN BOULANGERIE

Le coin boulangerie

LES BAGUETTES



PAIN BLANC FRANÇAIS
57 cm - 20 x 320gr / ***15605***



PAIN FRANÇAIS BLANC
35 cm - 28 x 225gr / ***62414***



DEMI-BAGUETTE-BLANCHE PLUS
40 x 165gr / ***62414***



PAIN BLANC FRANÇAIS PLUS
20 x 310gr / ***65611***



BAGUETTE FITNESS PLUS
23 x 320gr / ***66651***



PAIN BLANC FRANÇAIS PLUS
20 x 310gr / ***65703***



DEMI PLUS FRANÇAIS FARINE
27cm 40 x 165gr / ***63743***



DEMI BAGUETTE MEUNIER
27cm 40 x 175gr / ***64549***



BAGUETTE BLANCHE COUNTRY
24 x 300gr / ***65684***



BAGUETTE BLANCHE
65cm - 28 x 330gr / ***61971***



BAGUETTE BLANCHE LARGE
57cm - 20 x 450gr / ***67292***

SC SUR COMMANDE SURGELÉ N NOUVEAUTÉ COUP DE CŒUR

PASTRIDOR
SIMPLY GOOD.

*À l'achat de **3 cartons** de ces références*



BRIOCHE HOT-DOG BUN TOP SLICED
6 x 8 x 80gr / 66934



PAIN BRIOCHE STYLE CASINO
6 x 800gr / 66937



BRIOCHE STYLE HAMBURGER BUN
4,5'' 45 x 70gr / 67176



PREMIUM BRIOCHE BURGER BUN
11cm 4 x 15 x 85gr / 67262



PAIN TOAST BLANC
11 x 11cm 4 x 800gr / 61680



PAIN TOAST PREMIUM COUNTRY
10 x 800gr / 66298



PAIN TOAST PREMIUM BLANC
10 x 800gr / 66299



PAIN TOAST COMPLET
4 x 800gr / 66377



PETITE BOULE RUSTIQUE BLANCHE
80 x 50gr / 65457

*1 foie gras de canard **offert***

SC SUR COMMANDE ❄ SURGELÉ N NOUVEAUTÉ ♥ COUP DE CŒUR

LES PAINS

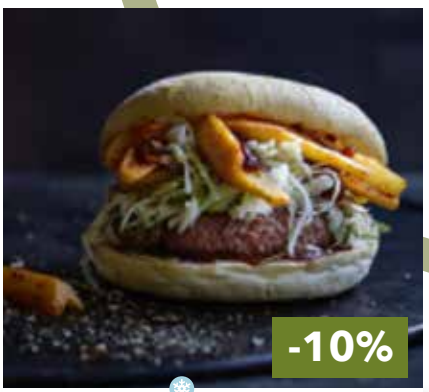
PASTRIDOR
SIMPLY GOOD.



MINI NAANTA POCKET BREAD
40 x 37gr / *66528*



PINSA ROMANA
18 x 240gr / *66750*



PAIN BAGNAT BLANC
44 x 105gr / *15673*

Promotions valables du 23/11/2026 au 31/12/2026



Diversi Foods
a breadtaking experience



GRAND CARRÉ BLANC
12 x 800gr / *14654*

PETIT PAIN CARRÉ BLANC
15 x 400gr / *14655*





GRAND CARRÉ GRIS
12 x 800gr / *14656*

PAIN TIGRÉ
6 x 800gr / *14998*

Le coin boulangerie

LES PAINS



PAIN AUX GRAINES DE POTIRON
24 x 500gr / 60789



PAIN MAJA MULTICÉRÉALES CLAIR
16 x 600gr / 60959



BOULE RUSTICA NATURE
60 x 100gr / 61581



BOULE RUSTICA GRISE
60 x 100gr / 61582



PETIT PAIN CARRÉ GRIS
15 x 400gr / 62199



PAIN BÛCHERON BLANC AU LEVAIN
10 x 700gr / 64982



PAIN BÛCHERON MULTICÉRÉALES
10 x 700gr / 65525



SC SUR COMMANDE SURGELÉ N NOUVEAUTÉ COUP DE CŒUR





SC

READY TO BAKE

66888

PAIN NOIX-NOISETTES

400G | x 18 | 23 cm

60' | 185-200°C | 10-12'



SC

READY TO BAKE

66889

PAIN AUX NOIX ET RAISINS

400G | x 18 | 22 cm

60' | 185-200°C | 10-12'



SC

READY TO BAKE

66890

PETIT PAIN AUX NOIX

90G | x 80 | 12 cm

10' | 185-200°C | 6-8'



SC N

READY TO BAKE

15869

FLÛTE NOIX-RAISINS DE TRADITION

130G | x 20 | 28 cm

10' | 185-200°C | 8-10'



SC

READY TO BAKE

67412

BOULE AUX NOIX ET FRUITS CONFITS

128G | x 50 | 11 cm

10' | 185-200°C | 10-12'



SC

READY TO BAKE

67413

PETIT PAIN AU BACON

85G | x 80 | 11 cm

10' | 185-200°C | 8-10'





SC ❄

READY TO EAT

65948

MINI BRIOCHE RONDE

35G | x 80 | 8 cm

❄ 30'



READY TO EAT

67414

MARGUERITE AU CHOCOLAT

210G | x 20 | 18 cm

❄ 30'



READY TO EAT

67415

BRIOCHE MARGUERITE

210G | x 20 | 18 cm

❄ 30'



SC ❄

READY TO EAT

66939

PAIN BRIOCHE BARQUETTE DE BOIS

500G | x 12 | 10 cm

❄ 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

Le coin boulangerie

LES SNACKS SALÉS



PIZZA CIABATTA
22cm / 18 x 170gr / 64015

PAIN PLAT VIANDE HACHÉE
20 x 170gr / 66650

PAIN PLAT PULLED PORK ANANAS
20 x 170gr / 66561



PAIN PLAT KEBAB POULET
20 x 165gr / 66651



PAIN PLAT VEGGIE
20 x 165gr / 66652



PIZZA FOURRÉE SALAMI
32 x 170gr / 63948



PIZZA FOURRÉE MARGHERITA
32 x 170gr / 63012



PIZZA FOURRÉE PROSCIUTTO
32 x 180gr / 63011

SC SUR COMMANDE SURGELÉ N NOUVEAUTÉ COUP DE CŒUR

Le coin boulangerie

LES SNACKS SALÉS



ESCARGOT AU FROMAGE
60 x 105gr / 63009

SC ❄ N

DUTCH CHEESE LATTICE
60 x 130gr / 67380



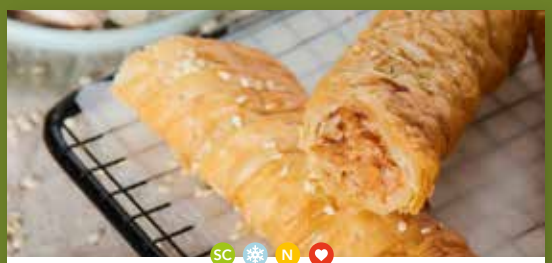
SC ❄

PAIN AU HACHIS DE BOEUF
50 x 111gr / 66270



SC ❄

FOCACCIA ROMARIN SEL DE MER
14cm x 50 x 105gr / 67265



SC ❄ N ♥

BOREK POULET GRAINS DE SESAME
100 x 95gr / 67249



❄

PAIN SAUCISSE KETCHUP CURRY
46 x 170gr / 63510

SC SUR COMMANDE ❄ SURGELÉ N NOUVEAUTÉ ♥ COUP DE CŒUR

Le coin boulangerie

LES SNACKS SUCRÉS POUR VOS MARCHÉS

Les gaufres

Coup de cœur !



GAUFRE DE LIÈGE PUR BEURRE
27 x 100gr / 65939



GAUFRE DE BRUXELLES
24 x 80gr / 61379



GAUFRE CRÈME PATISSIÈRE
48 x 80gr / 67332

Les crèpes

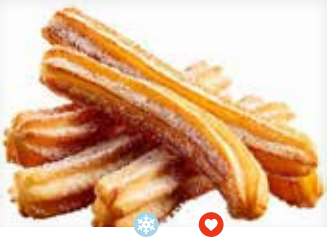


CRÊPES
22 x 90gr **/** *67190*



SUCRE SEMOULE FIN
1kg **/** *65783*

Les churros



CHURROS
1kg **/** *14949*



SUCRE IMPALPABLE
1kg **/** *65910*



CALLET CHOCOLAT NOIR
5kg **/** *66412*

Le coin boulangerie

LES SNACKS SUCRÉS POUR VOS MARCHÉS

Les ravioles

Pasta della Mamma

Délicieuses passées dans la friteuse !



RAVIOLES POMME CRUMBLE
40 x 22gr / *67410*



RAVIOLES FRAMBOISE SPECULOOS
10 x 700gr / *67411*

Coups de cœur !

Promotions valables du 15/11/2026 au 15/01/2027

Le chocolat chaud



CALLET CHOCOLAT NOIR
5kg / *66412*



LAIT ENTIER CUBI
10L / *60932*



CRÈME FRAÎCHE CHANTILLY BOMBE
700ml / *20947*



COPEAUX CHOCOLAT FONDANT
350gr / *60289*



SC SUR COMMANDE ❄ SURGELÉ N NOUVEAUTÉ ♥ COUP DE CŒUR



LES DOUCEURS

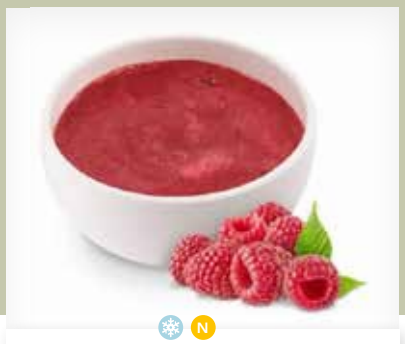
Les douceurs
À PRÉPARER



TARTELETTE SABLÉE SUCRÉE LISSE
11cm 72pcs / 67134

TARTELETTE SABLÉE SUCRÉE STRIÉE
11cm 72pcs / 64987

PURÉE FRUITS DE LA PASSION SANS SUCRE
1kg / 62759



PURÉE DE FRAMBOISE SUCRÉE 10%
1kg / 66872



CRÈME BRULÉE
1L / 20938

TIRAMISU
1L / 20852

SC SUR COMMANDE ❄ SURGELÉ N NOUVEAUTÉ ♥ COUP DE CŒUR

Les douceurs
À PRÉPARER



CRÈME PARFAIT
1L / 63326



CRÈME ANGLAISE
1L / 20950



SC
CRÈME MASCARPONE PLUS
1L / 64919



PANNA COTTA
1L / 20889



SC
MOUSSE AU CHOCOLAT
1L / 21057

DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE GOURMANDES AVEC PATISSERIE DU CHEF®

PROMO -15%

PATISSERIE DU CHEF



PRÉSENTATION FESTIVE EN SAPIN DE NOËL

65256
BAVAROIS FORÊT NOIRE
6 x 800 G



Promotions valables du 15/11/2026 au 15/01/2027



-15%

65257
TIRAMISU
6 x 700 G



-15%

66074
BAVAROIS AU SPÉCULOOS
6 x 700 G



-15%

65254
JAVANAIS
6 x 800 G



-15%

63977
BAVAROIS À LA CRÈME BRÛLÉE
6 x 650 G



LET'S **CONNECT!**

Ottergemsesteenweg-Zuid 816, B-9000 Gand
belux@vandemoortele.com
vandemoortele.com

Vandemoortele
VandemoortelePro fessional
Vandemoortele_Professional

Vandemoortele

DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE GOURMANDES AVEC PATISSERIE DU CHEF®

PROMO -15%

PATISSERIE DU CHEF



Scannez pour découvrir la vidéo tuto de ce dessert !



-15%

DESSERT DE FÊTE EN COUCHES

65260 ❄

BAVAROIS TROIS CHOCOLATS
6 x 750 G

Promotions valables du 15/11/2026 au 15/01/2027



-15%

63988 ❄

FANTAISIE DE CHOCOLAT
6 x 700 G



LET'S **CONNECT!**

Ottergemsesteenweg-Zuid 816, B-9000 Gand
belux@vandemoortele.com
vandemoortele.com

Vandemoortele
VandemoortelePro fessional
Vandemoortele_Professional

Vandemoortele

DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE GOURMANDES AVEC PATISSERIE DU CHEF®

PROMO -15%

PATISSERIE DU CHEF



MARGARINE GOURMET 80%
2kg / *66574*



-15%

63978
BAVAROIS
POIRE-CARAMEL
6 x 700 G

Promotions valables du 15/11/2026 au 15/01/2027



-15%

65259
BAVAROIS AUX
FRAMBOISES
6 x 700 G



-15%

65258
BAVAROIS AUX
FRUITS DE PASSION
6 x 700 G



-15%

64112
BAVAROIS AUX
FRUITS DE BOIS
6 x 800 G



LET'S **CONNECT!**

Ottergemsesteenweg-Zuid 816, B-9000 Gand
belux@vandemoortele.com
vandemoortele.com

Vandemoortele
VandemoortelePrfessional
Vandemoortele_Professional

Vandemoortele

DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE GOURMANDES AVEC PATISSERIE DU CHEF®

PROMO -15%

PATISSERIE DU CHEF

Promotions valables du 15/11/2026 au 15/01/2027





-15%

64859
DÔME CHOCOLAT
12 x 80 G



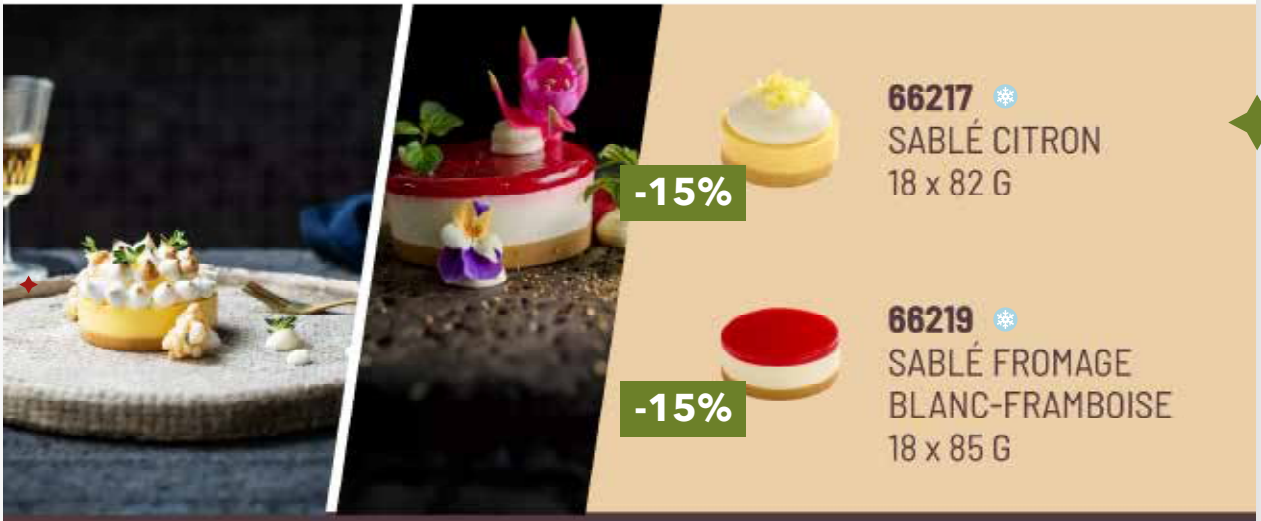
-15%

65642
DÔME CITRON
12 x 85 G



-15%

64860
DÔME FRAMBOISE
12 x 85 G



-15%

66217
SABLÉ CITRON
18 x 82 G

-15%

66219
SABLÉ FROMAGE BLANC-FRAMBOISE
18 x 85 G

LET'S **CONNECT!**

Ottergemsesteenweg-Zuid 816, B-9000 Gand
belux@vandemoortele.com
vandemoortele.com

Vandemoortele
VandemoortelеProfessional
Vandemoortele_Professional

Vandemoortele

Les douceurs
À DISPOSER



BUCHE GLACÉE TIRAMISU
800ml / *66258*



BUCHE GLACÉE FRUITS DES BOIS
800ml / *66259*



BUCHE GLACÉE CRÈME BRULÉE
800ml / *66260*



BUCHE GLACÉE BROWNIES GOURMANDE
800ml / *66261*



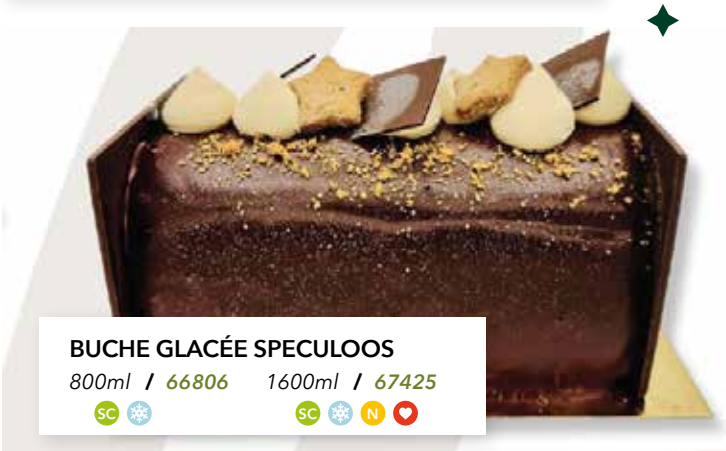
BUCHE GLACÉE VANILLE MOKA
800ml / *67422*



BUCHE CITRON MANGUE SANS LACTOSE
800ml / *66807*



BUCHE GLACÉE VACHERIN ROYAL
800ml / *67423* *1600ml* / *67424*



BUCHE GLACÉE SPECULOOS
800ml / *66806* *1600ml* / *67425*

SC SUR COMMANDE · SURGELÉ · N NOUVEAUTÉ · COUP DE CŒUR

MEKABE
EXPERT IN DESSERT



MOELLEUX CHOCOLAT 100% BEURRE
24 x 100gr / 67186



CRÊPES
22 x 90gr / 67190



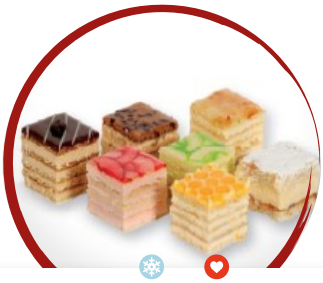
TARTE FINE POMMES
24 x 110gr / 67184



TARTE TATIN PUR BEURRE
36 x 120gr / 67183



TARTE CERISES 27CM 10 PORTIONS
1100gr / 67187



CARRÉ ASSORTIMENT 7 GOUTS
21 x 28gr / 67189



CRÈME BRULÉE TERRA COTTA
8 x 125gr / 67185



MINI PASTEL DE NATA PRÉCUIT
120 x 25gr / 67188



MOUSSE CHOCOLAT POCHE
1kg / 67192



CRÊPES GRAND-MÈRE
40 x 90gr / 67191

Des idées gourmandes autour du pancake !



AMERICAN PANCAKES PLAIN
40 x 40gr / 65986



PANCAKES CHÈVRE, POIRES, NOIX ET MIEL

CHÊVRE BLANC BUCHE
1kg / 20022

DEMI-POIRES AU SIROP
3L / 15367

CONFIT FIGUE
1,5kg / 60245

CERNEAUX NOIX
1kg / 63101

MIEL LIQUIDE
1kg / 60325

PANCAKES SAUCE AU CHOCOLAT ET CARAMEL



CALLET CHOCOLAT NOIR
5kg / 66412

TOPPING CARAMEL BEURRE SALÉ
1,2kg / 65132

CRÈME FRAICHE CHANTILLY BOMBE
700ml / 20947

PANCAKES FRAMBOISES, PISTACHES, CHOCOLAT



-30%

GRAINS DE PISTACHE
1kg / *66710*

du 15/11/2025 au 15/12/2026

FRAMBOISE
2,5kg / *64648*

DRESSING FRAMBOISE
240ml / *64471*

TOPPING CHOCOLAT
1L / *61288*

CRÈME PISTACHE SUCRÉE À TARTINER 40%
1kg / *66709*



GLACE PISTACHE
2,5L / *65967*



PANCAKES POIRES CARAMEL

TOPPING CARAMEL
1L / *61289*

DEMI-POIRES AU SIROP
3L / *15367*



GLACE CARAMEL AU BEURRE SALÉ
2,5L / *63101*

BRÉSILIENNE NOISETTE
1,5kg / *66422*

CRÈME BRULÉE AU CHOCOLAT NOIR

10 pers. 10min. 10min.

- 1L de crème brulée Debic
- 150gr de chocolat noir
- 100gr de sucre de canne
- 10 boules de glace vanille
- 100gr de copeaux de chocolat

Faire chauffer la crème brûlée à 70 °C, puis incorporer le chocolat noir et mélanger jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu.

Répartir la préparation dans des ramequins et réserver au réfrigérateur jusqu'à ce que la crème soit bien prise.

Au moment de servir, saupoudrer de sucre de canne et caraméliser à l'aide d'un chalumeau.

Accompagner chaque crème brûlée d'une boule de glace vanille et décorer de copeaux de chocolat.



CRÈME BRULÉE
1L / 20938

CALLET CHOCOLAT NOIR
5kg / 66412

SUCRE DE CANNE SEMOULE
1kg / 63474

CRÈME GLACÉE VANILLE
5L / 17337

COPEAUX CHOCOLAT FONDANT
350gr / 60289

TIRAMISU PISTACHE, FRUITS DE LA PASSION ET FRAMBOISES

25 pers. 20min. 0min.

- 200gr de purée de fruits de la passion
- 250gr de framboises surgelées
- 3L tiramisu debic
- 200gr de crème de pistache
- 500gr de speculoos
- 200ml de café

Fouetter la préparation pour tiramisu Debic pendant 3 minutes, jusqu'à obtenir une texture ferme et onctueuse. Incorporer la crème de pistache et mélanger délicatement.

Tremper rapidement les spéculoos dans le café, puis les disposer au fond d'un plat ou de verrines. Ajouter une fine couche de purée de fruits de la passion, puis recouvrir de crème au tiramisu et de framboises.

Décorer de quelques éclats de pistaches et réserver au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.



CRÈME PISTACHE SUCRÉE À TARTINER 40%
1kg / 66709

TIRAMISU
1L / 20852

FRAMBOISE
2,5kg / 64648

PURÉE FRUITS DE LA PASSION SANS SUCRE
1kg / 67372

GRAINS DE PISTACHE
1kg / 66710

SPECULOOS VRAC
525gr / 62860

CAFÉ GRAINS MÉLANGE ITALIEN
1kg / 67155

CALLET CHOCOLAT NOIR
5kg / 66412

SC SUR COMMANDE ❄ SURGELÉ N NOUVEAUTÉ ♥ COUP DE CŒUR

AFFOGATO CLASSSIQUE



CAFÉ GRAINS MÉLANGE DELAHAUT
500gr / 67375





-30%

GRAINS DE PISTACHE
1kg / 66710

du 15/11/2025 au 15/12/2026

CRÈME GLACÉE VANILLE
5L / 66512



SANGRIA CHAUDE FAÇON VIN CHAUD



CUBI SANGRIA ROUGE
3L / 67204

AIRELLES
2,5kg / 64956





CANNELLE MOULUE
400gr / 66969

ANIS ÉTOILÉ ENTIER
500gr / 66992



NALU CANETTE
25cl / 62858



SC
NALU FROST CANETTE
25cl / 66249



SC
NALU BOTANICAL YUZU ROMARIN CANETTE
25cl / 66264



SC
NALU MELON SPLASH CANETTE
25cl / 67312



SC
NALU PASSION CANETTE
25cl / 67313



SC
COCA COLA CHERRY CANETTE
33cl / 67032



MONSTER ENERGY CANETTE
25cl / 63575

SC SUR COMMANDE ❄ SURGELÉ N NOUVEAUTÉ ♥ COUP DE CŒUR

DELAHAUT
DEPUIS 1864



CAFÉ GRAINS MÉLANGE DELAHAUT
500gr / 67375

CAFÉ GRAINS MÉLANGE ITALIEN
500gr / 67376

Pour emporter...



GOBELET PATE KRAFT C VERT
750ml 4 rabats 50pcs / 66714



SACHETS SNACKING
100pcs / 62648



SACHET DAGO
35cm 1500pcs / 62648

PANIERS GARNIS

Idées cadeaux



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





Photo non contractuelle

PANIERS À 30€ & 60€

À découvrir dans notre magasin Rochefrais

Rue du petit Granit 14, 5580 Rochefort

Merci pour votre confiance et votre fidélité !

À l'approche des fêtes de fin d'année,
toute l'équipe Rochefrais tient à vous remercier sincèrement
pour la confiance que vous nous accordez au quotidien.

Votre fidélité est notre plus belle reconnaissance
et nous encourage à poursuivre notre engagement à vos côtés.

Parce que les relations humaines, la proximité et la qualité du service
sont au cœur de nos valeurs, nous continuerons en 2027
à mettre tout notre savoir-faire à votre disposition
pour vous accompagner au mieux.

Toute la famille Rochefrais vous souhaite d'excellentes fêtes
de fin d'année ainsi qu'une année 2027 riche en réussite,
en beaux projets et en moments de bonheur partagés.

Au plaisir de poursuivre cette belle collaboration à vos côtés !

L'équipe Rochefrais

Narimane, Inès, Mehdi, Pierre, Val, Lulu,
Julie, Math, Mégane, Antoine, Jacques,
Raph, Stéfan, Sébastien, 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 - Nijskens Et Cie (SA) - Rue Du Petit Granit 14, 5580 Rochefort
Mise en page by Ébullition - Photos d'illustrations/pages de garde by Pexels, Unsplash & Magnific

Rochefrais

BY NIJSKENS

TOUTES LES SAVEURS AU CŒUR DE ROCHEFORT

INFO@ROCHEFRAIS.BE I WWW.ROCHEFRAIS. BE

084/21.12.16

CONTACTEZ

NOS COMMERCIAUX !



NARIMANE

0476/47.23.28

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