

DU 12 NOVEMBRE AU 31 DECEMBRE 2024

Les
Inspirations
FESTIVES
Restauration
& *Réception*



De Nous Proposons au Sommaire

LE BUFFET COCKTAIL SALE & SUCRE

Le Buffet cocktail salé froid
Le Buffet cocktail salé chaud
Le Buffet cocktail sucré

p.03



LES MILLE & UNE ENTREES

Les Entrées froides côté mer
Les Entrées froides côté terre
Les Charcuteries

p.8

LES PRODUITS DE LA MER

Les Crustacés et Mollusques
Les Poissons bruts

p.13



LES VOLAILLES & LES VIANDES

Les Volailles brutes & élaborées
Les Viandes brutes & élaborées

p.17



LES ACCOMPAGNEMENTS & LES LEGUMES

Gratins
Les Champignons

p.21

LES FROMAGES

p.23

LES GOURMANDISES & LES DESSERTS

Les Desserts individuels
Les Desserts à partager

p.29



Produits réfrigérés Produits surgelés LAIT DE FRANCE Lait origine France

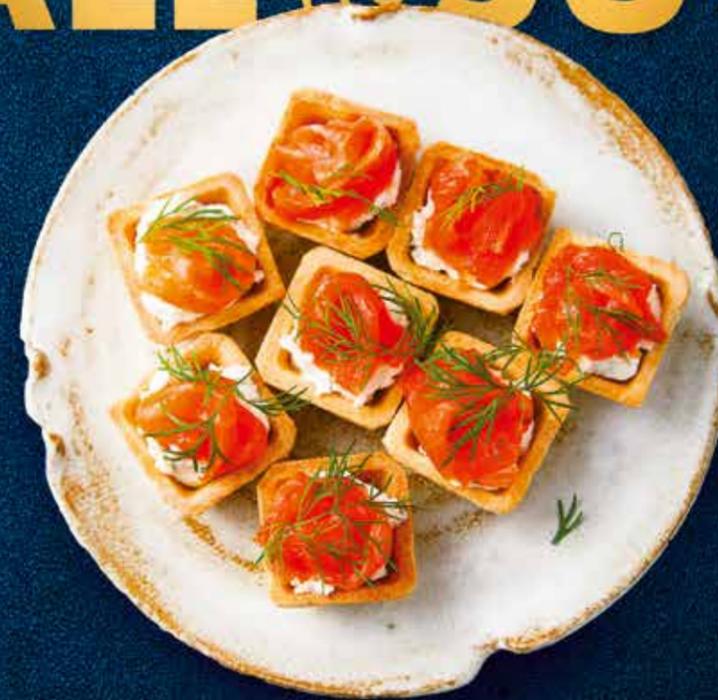
« Compte tenu du contexte, les produits présents sur ce catalogue en raison de conditions d'approvisionnements et de productions compliquées, avec peu de visibilité. Veuillez contacter votre commercial pour vous assurer la disponibilité des produits souhaités »

Pour les produits dont le tarif n'est pas indiqué : « * Tarif en vigueur au jour de la commande, nous consulter ».

Pour les produits dont le tarif est indiqué : « ** Tarif indicatif, susceptible d'évolution au jour de la commande compte tenu de la conjoncture ».

DLC* : Les DLC sont données à titre indicatif, selon arrivage.

Le Buffet Cocktail SALE & SUCRÉ





NOUVEAU

DISPONIBLE A PARTIR DU 02/12

CREME BRULEE AU FOIE GRAS DE CANARD 30%

71979

Verrines garnies d'une préparation à base de foie gras de canard origine France, crème liquide, jaune d'œufs, sel, poivre et cassonade.

Verrine de 40g / Barquette de 4 verrines / Colis de 6 barquettes
DLC 8 jours*

MINI PATE CROUTE «APERO»

553782

PORC ORIGINE FRANCE

Pièce de 450g / Colis de 10 pièces
DLC 19 jours*



DISPONIBLE A PARTIR DU 05/12

VERRINE SAUMON & NOIX DE SAINT-JACQUES PETITS LEGUMES

49809

Verrines garnies de saumon, de carottes, de concombres et de noix de Saint-Jacques, aromatisées.

Verrine de 40g / Barquette de 4 verrines / Colis de 4 barquettes
DLC 8 jours*

PAIN SURPRISE «LE CAMPAGNE»

114419

Pain de campagne rond entièrement tranché diamètre 150mm garni de sandwiches : 5 variétés ; 10 pièces/variété : Filet de canard et champignons ; Poulet aux 2 moutardes ; Gorgonzola et mascarpone ; Truite fumée et ciboulette ; Tomate, olive verte et poivron.

Pièce de 950g (50 sandwiches) / Colis de 3 pièces - UVC pièce



NOUVEAU

PLATEAU MINI FOCACCIA

29803

Assortiment de minis focaccias apéritives.

3 variétés : 8 pièces/variété :

8 focaccias préparation fromagère et basilic, demi tomate cerise jaune mi-séchée ;

8 focaccias préparation pesto rosso et coppa ;

8 focaccias préparation tomate cuisinée et olive noire à la grecque.

Plateau de 24 pièces / Colis de 2 plateaux



BLINIS

551234

Pièce de 50g / Sachet de 4 pièces / Colis de 12 sachets
DLC 12 jours*

MINI BLINIS

551235

Pièce de 8,4g / Sachet de 16 pièces / Colis de 12 sachets
DLC 12 jours*



NAVETTE «ENTRACTE»

176613

4 variétés : 10 pièces/variété :

Fromage frais et menthe poivrée ; Thon et poivron rouge ; 2 saumons ; Poulet sauce caesar.

Plateau de 40 pièces (720g) / Colis de 4 plateaux - UVC plateau



NOUVEAU

CANAPE PRESTIGE

115045

9 variétés : 6 pièces/variété : Cakes de blé noir, crème au fromage et magret de canard séché fumé ; Biscuits aux noix, préparation aux oignons, Comté et crème de noix ; Pains nordiques, crème aux agrumes, crevette marinée ; Cakes poivre persil, moelleux au crabe, mousse avocat et graine de courge ; Cakes aux olives, compotée de tomate et bille de mozzarella ; Cakes aux épinards, crème de petits pois, mélange amandes et cranberries ; Pains de mie aux céréales, crème aux légumes et parmesan ; Crumbles au pain grillé, chutney de mangue, bloc de foie gras et mélange 5 baies ; Blinis, crémeux au saumon, saumon fumé et fève de soja.

Plateau de 54 pièces (550g) / Colis de 1 plateau



*** MINI TATIN**

108288

Fond de pâte brisée recouvert de pommes poêlées caramélisées.
Diamètre 5cm.

Pièce de 25g / Colis de 36 pièces



*** MACARON «RIVE DROITE»**

88776

6 variétés : 12 pièces/variété : Caramel ; Chocolat ; Citron ; Framboise ; Pistache ; Vanille.

Plateau de 72 pièces (2x36 pièces)



*** PETIT FOUR MONTMARTRE**

8887

8 variétés : 6 pièces/variété : Crumbles citron, crémeux citron, zestes de citron et d'orange ; Moelleux à la noisette, crémeux praliné, amandes ; Financiers au citron vert, panna cotta à la noix de coco, gelée de framboise ; Financiers au caramel, crémeux chocolat au lait-caramel, noix de pécan caramélisées ; Choux : crémeux à la vanille, sucre glace ; Mini tartes Bourdaloue, crème d'amande, poire, amandes grillées ; Financiers au cacao, mousse au chocolat, crumble au cacao ; Carrés exotiques, mousse à la vanille, gelée de mangue.

Plateau de 48 pièces (540g) / Colis de 1 plateau



*** MINI PARIS-BREST LUNCH**

29583

Coque de pâte à chou garnie de crème mousseline pralinée noisette, décorée d'amandes effilées et saupoudrée de décor «sucre glace».

Pièce de 20g / Colis de 30 pièces



*** ASSORTIMENT MINI GATEAUX LUNCH**

29585

8 variétés : 3 pièces/variété : - Mini éclairs chocolat ; - Mini éclairs noisette ; - Mini choux craquelins pistache ; - Mini choux craquelin cassis ; - Mini tartelette citron ; - Mini tartelette chocolat avec décors éclats de noisettes ; - Mini tartelette framboise garniture à la pistache ; - Mini tartelette caramel

Plateau de 24 pièces (600g) / Colis de 1 plateau



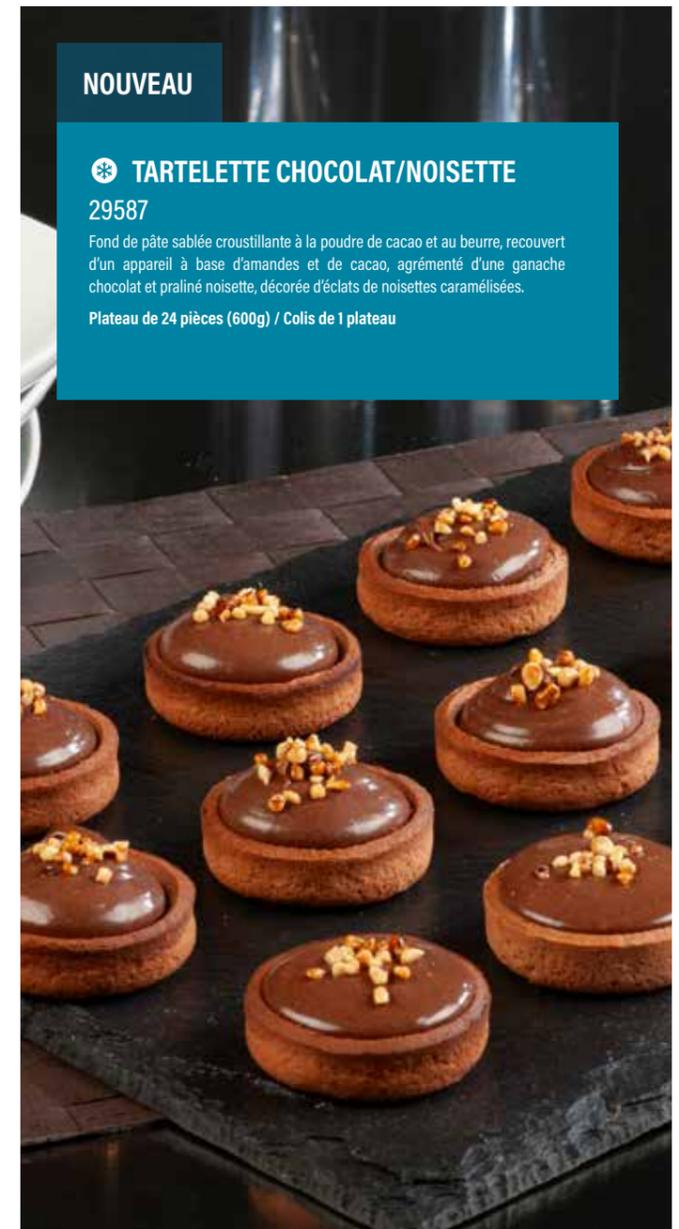
NOUVEAU

*** TARTELETTE CITRON MERINGUEE**

29586

Fond de pâte sablée croustillante au beurre, recouvert d'un appareil à base de Citron de Sicile agrémenté d'une crème au citron de Sicile, surmontés d'une meringue à l'Italienne.

Plateau de 24 pièces (600g) / Colis de 1 plateau



NOUVEAU

*** TARTELETTE CHOCOLAT/NOISETTE**

29587

Fond de pâte sablée croustillante à la poudre de cacao et au beurre, recouvert d'un appareil à base d'amandes et de cacao, agrémenté d'une ganache chocolat et praliné noisette, décorée d'éclats de noisettes caramélisées.

Plateau de 24 pièces (600g) / Colis de 1 plateau

les Mille & une ENTRÉES



SAUMON FUME NORVEGIEN 88151

Salmo Salar. Sans peau, avec intercalaires blancs, salé au sel sec et fumé au bois de hêtre.

Plaque traiteur de 25 tranches de 40g / Colis de 5 plaques
DLC 17 jours*

SAUMON FUME NORVEGIEN 64196

Salmo Salar. Sans peau, sans intercalaires et salé au sel sec.

Plaque traiteur de 600/900g / Colis de 6 plaques
DLC 17 jours*



EXCLUSIVITE

DUO DE SAINT-JACQUES & HOMARD EUROPEEN

33279

Préparation à base de chair de Saint- Jacques (Chlamys opercularis chair de saumon, cabillaud, chair de crabe et pulpe de homard (Hommarus gammarus Aromatisée au Cognac et Muscadet. Décor en gelée.

Pièce de 1,6kg / Colis de 2 pièces
DLC 30 jours*



DELICE DE CRABE A L'ARMORICAINE

119361

Préparation à base de chairs de saumon et de crabe cuisinées à l'armoricaine et insérées dans une mousse réhaussée au Cognac.

Pièce de 1,6kg / Colis de 2 pièces
DLC 30 jours*



Parole de chef

Prêt à consommer : A déguster en entrée froide (accompagné d'une salade verte) ou en entrée chaude accompagnée d'une bisque de homard (réchauffée au micro-ondes, four vapeur...).

BUCHE AUX TROIS CRUSTACES

71483

Préparation à base de saumon, chair et pulpe de crustacés, épices, carotte julienne et laitue de mer.

Pièce de 1,6kg / Colis de 2 pièces
DLC 30 jours*

EXCLUSIVITE





FOIE GRAS DE CANARD CRU EVEINE EXTRA RESTAURATION

166413
SARRADE
ORIGINE FRANCE.
Pièce de 500/650g / Colis de 5 pièces
DLC 6 jours*

[NOUS CONSULTER*](#)

119876
ROUGIE
ORIGINE FRANCE.
Pièce de 500g env. / Colis de 6 pièces
DLC 6 jours*

[NOUS CONSULTER*](#)



FOIE GRAS DE CANARD CRU EVEINE

105028
Origine UE
Pièce de 500/600g / Sachet de 1 pièce / Colis de 5kg - UVC pièce

[NOUS CONSULTER*](#)

FOIE GRAS DE CANARD EVEINE

25568
Pièce de 10x500g

[NOUS CONSULTER*](#)



FOIE GRAS DE CANARD ENTIER

119896
ROUGIE
ORIGINE FRANCE
Pièce de 500g / Colis de 6 pièces
DLC 6 mois*



FOIE GRAS DE CANARD ENTIER IGP MI-CUIT

CLOS SAINT SOZY
ORIGINE SUD-OUEST
DLC 9 mois*

71955
Pièce de 500g / Colis de 5 pièces



71954
Pièce de 1kg / Colis de 3 pièces



ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD

112747
Origine UE.
Pièce de 50g env. / Sachet de 1kg / Colis de 5 sachets - UVC sachet

[NOUS CONSULTER*](#)



BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD IGP MI-CUIT 30% MORCEAUX

CLOS SAINT SOZY
ORIGINE SUD-OUEST
168248
Boîte de 400g / Colis de 12 boîtes
DLC 6 mois*



168250
Boîte de 1kg / Colis de 10 boîtes
DLC 6 mois*



FOIE GRAS DE CANARD ENTIER RECETTE AU CHAMPAGNE & AUX 2 POIVRES

32179
ROUGIE
ORIGINE FRANCE
Pièce de 500g / Colis de 6 pièces
DLC 6 mois*



**JAMBON DE PARME PROSCIUTTO DI PARMA
AOP**

33644

Désossé. Séchage 12 mois.

Pièce de 6.5/7.5kg / Colis de 2 pièces
DLC 6 mois*

*** RIS DE VEAU**

208157

Origine UE

Sachet de 500g env. / Colis de 4 sachets
UVC sachet



**PATE CROUTE DE PINTADE AUX
MORILLES & CHAMPIGNONS NOIRS**

32222

VIANDE ET VOLAILLE ORIGINE FRANCE

Composé de viande de pintade, viande de dinde, viande de porc, morilles, champignons noirs, pistaches, vin blanc et épices. Le tout aromatisé au Cognac et Porto.

Demi-pièce de 2,34kg env./ Colis de 2 pièces
DLC 17 jours*

Les Produits de la MER





* LANGOUSTE

Panulirus argus. Origine Caraïbes.
Pêché en Atlantique Centre-Ouest.

103532 - ENTIERE

Pièce de 460/520g

[NOUS CONSULTER*](#)



* CREVETTE ENTIERE CUITE

Penaeus Vannamei. Origine Amérique du Sud (Equateur ou Venezuela)

111611

40/60 pièces au kilo / Boîte de 2kg / Colis de 6 boîtes - UVC boîte

* CREVETTE ENTIERE CRUE

Penaeus Monodon. Elevée au Bangladesh.

110325 - Black Tiger

20/30 pièces/boîte / Boîte de 800g
Colis de 10 boîtes - UVC boîte



* CREVETTE DECORTIQUEE CRUE DEVEINEE

Penaeus Vannamei. Origine Inde.

105272

16/20 pièces/LBS / Sachet de 800g / Colis de 10 sachets - UVC sachet



* PAVE DE SAUMON ATLANTIQUE

743

Salmo Salar. Origine Chili ou Norvège. Avec peau, sans arête.

Pièce de 180/200g / Colis de 3kg



* PAVE DE MERLU BLANC DU CAP

9414

Pêche durable.

Merluccius capensis et/ou Merluccius paradoxus. Pêché en Océan Atlantique Sud-Est. Avec peau.

Pièce de 140/160g / Colis de 5kg



* DOS DE MERLU BLANC DU CAP

7280

Merluccius capensis, merluccius paradoxus. Pêché en Atlantique Sud-Est. Avec peau, sans arête. IQF.

Pièce de 160/200g / Colis de 5kg

* NOIX DE SAINT-JACQUES SANS CORAIL

7352

Pêche durable.

Placopecten magellanicus. Origine CANADA/. Pêché en Atlantique Nord-Ouest.

10/20 pièces/LBS / Sachet de 1kg / Colis de 10 sachets - UVC sachet

* NOIX DE SAINT-JACQUES SANS CORAIL

9005

Pêche durable.

Zygochlamys patagonia. Pêché en Océan Atlantique Sud-Ouest.

120/+ /LB / Sachet de 1kg / Colis de 10 sachets - UVC sachet

* NOIX DE SAINT-JACQUES AVEC CORAIL

111580

Argopecten purpuratus. Origine Amérique du Sud.

20/40 pièces / LBS / Sachet de 1kg / Colis de 10 sachets - UVC sachet



*** FILET DE BAR**

105993

Dicentrarchus labrax. Elevé en Turquie. Avec peau, sans arête et écaillé.

Pièce de 150/180g / Colis de 3kg



*** DOS DE CABILLAUD**

120705

Gadus morhua. Pêché en Atlantique Nord-Est. Avec peau, sans arête.

Pièce de 170/210g / Colis de 3kg



*** FILET DE LOTTE**

Lophius americanus. Origine USA. Pêché en Atlantique Nord-Ouest. Plein filet, sans peau, sans arête. IWP.

110203

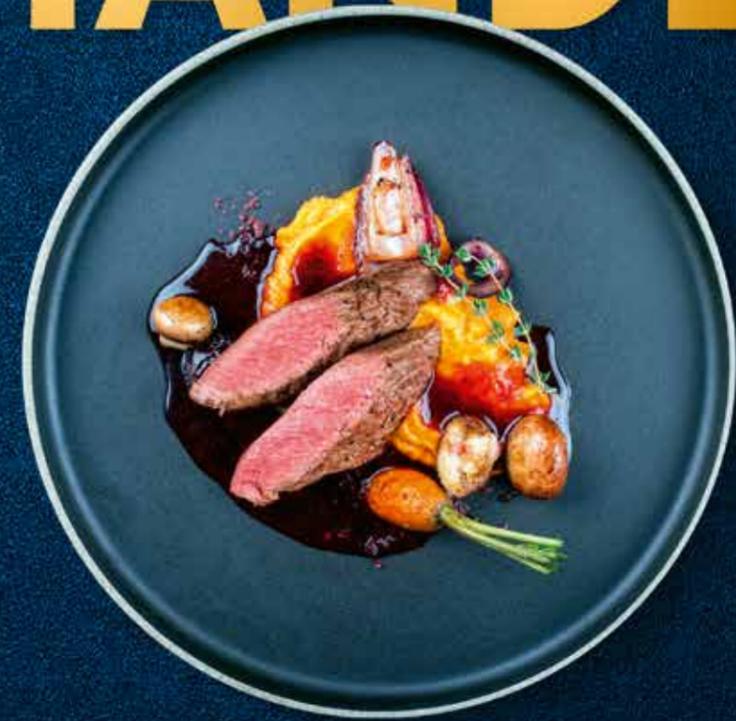
Pièce de 200/400g / Colis de 5kg

116439

Pièce de 400/800g / Colis de 5kg



les Volailles & les VIANDES





CHAPON FERMIER LABEL ROUGE BLANC NU

169202

ORIGINE FRANCE

Pièce de 3kg env. / Colis de 4 pièces
DLC 5 jours*

DINDE FERMIERE LABEL ROUGE PAC NU

ORIGINE FRANCE

159892

Pièce de 3kg env. / Colis de 4 pièces
DLC 5 jours*



MAGRET DE CANARD CRU

Origine UE

197170

Pièce de 410g env. / Colis de 12 pièces - DLC 15 jours*

101728

Pièce de 300g et + / Colis de 5kg env.

*Parole
de chef*

TRI DES CARCASSES, SELECTION DES MORCEAUX ET MATURATION OPTIMALE
Les meilleurs bovins, les meilleurs quartiers et les meilleurs muscles selon un cahier des charges défini par nos experts Elivia et réunis sous une même collection ! Les muscles sont d'une qualité premium grâce à une maturation optimale de 10 jours minimum sous vide.



CŒUR DE RUMSTEAK PAD COLLECTION RUBIE

49399

ORIGINE FRANCE

Pièce de + de 2.5kg / Colis de 2 pièces - DLC 12 jours*

[NOUS CONSULTER*](#)



AIGUILLETTE DE CANARD

108329

Origine UE.

Sachet de 500g / Colis de 10 sachets - UVC sachet



FILET DE BŒUF PAD

101486

ORIGINE FRANCE

Sans chaînette.

Pièce de 2,5kg env. / Sachet de 1 pièce / Colis de 8 sachets



POULET DE BRESSE AOP

71971

Effilé nu.

ORIGINE FRANCE

Pièce de 1.4/1.8kg / Colis de 4 pièces
DLC 5 jours*



PINTADE LABEL ROUGE FERMIERE PAC NUE

65635

ORIGINE FRANCE

Pièce de 1.3kg env. / Colis de 3 pièces - DLC 5 jours*



FILET BŒUF SEMI-PARE

33144

ORIGINE FRANCE

Avec chainette.

Pièce de 2.25kg env. / Colis de 8 pièces - DLC 12jours*

[NOUS CONSULTER*](#)

**BOUDIN BLANC A L'ANCIENNE
AUX MORILLES 3%**



142424

PORC ORIGINE FRANCE

Pièce de 125g / Barquette de 14 pièces / Colis de 2 barquettes
DLC 8 jours*



PAVE DE VEAU

37932

Pièce de 200g / Sachet de 10 pièces

Accompagnements
& les LÉGUMES





*** GRATIN DAUPHINOIS**

108170

Préparation à base de pommes de terre, crème et fromage cuit à cœur.

Pièce de 100g env. / Sachet de 1.5kg / Colis de 2 sachets - UVC sachet



*** COCKTAIL DE 5 CHAMPIGNONS**

107172

Composé de champignons de Paris (30%), pleurotes (30%), bolets jaunes (20%), shiitakes (10%) et pholiotas (10%).

Sachet de 1kg / Colis de 5 sachets - UVC sachet



*** GIROLLE ENTIERE**

111123

A blanchir.

Sachet de 1kg / Colis de 4 sachets - UVC sachet



*** MORILLE**

111121

Sachet de 1kg / Colis de 3 sachets - UVC sachet

*** CEPE BOUCHON**

107220

Sachet de 1kg / Colis de 5 sachets - UVC sachet

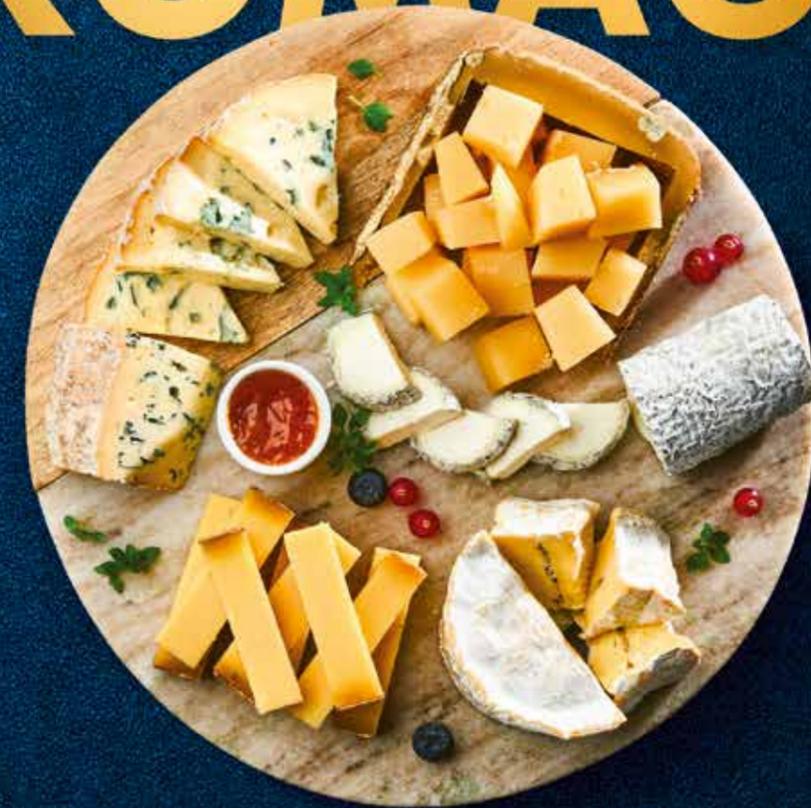
*** CEPE EN MORCEAUX**

108177

Sachet de 1kg / Colis de 5 sachets - UVC sachet



Les Pains & les FROMAGES



Parole d'expert

ROMAIN LE GAL

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE FROMAGER

RESPONSABLE FORMATION FROMAGES DE TRADITION CHEZ FRANCE FRAIS



Le Saint-Nectaire est AOP depuis 1955, il est produit sur les départements du Cantal et du Puy-de-Dôme. La zone d'appellation se trouve à une altitude de 700m minimum. On reconnaît le St-Nectaire fermier grâce à sa plaque de caséine Ovale verte (carré marron en laitier). Il sera alors obligatoirement au lait cru et produit 2 fois par jour. Cela fait plus de 25 ans maintenant que France Frais Auvergne sélectionne et affine avec soins du Saint-Nectaire fermier. Ils ont d'ailleurs obtenu le 2^e prix affineur au concours de l'interprofession en 2023.

SAINT-NECTAIRE AOP FERMIER «FLEUR DE PRÉ»

111039

LAIT CRU ORIGINE FRANCE.
29,8% de M.G. sur prod. fini

Pièce de 1,6kg env. / Colis de 6 pièces



La Tête de Moine est un fromage de vache AOP Suisse au lait cru. Il fut créé par les moines à l'Abbaye de Bellelay au 12^e siècle. Ce fromage à pâte mi-dure est lavé régulièrement durant l'affinage. Il a une saveur délicate, légèrement fruitée et épicée. Pour réaliser des rosettes, on utilise un appareil à Girole. Certains peuvent les nommer fleurs de tête de moine. Notre maison Edouard Conus, fort de son expérience d'affineur de produits de Savoie et de Suisse sélectionne avec soins ses producteurs afin de vous proposer les meilleurs fromages.

TETE DE MOINE AOP

171944

35% de M.G. sur prod.fini
Lait cru
(Fromage vendu sans friseur).

Pièce de 900g env. / Colis de 4 pièces

FRISEUR FROMAGE BOIS

171947

(TVA à 20%)



BEAUFORT AOP 1/12

171906

Affinage 6 mois minimum.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE.
30% de M.G. sur prod. fini

Pointe de 3,3kg env. / Colis de 4 pointes



TOMME DE SAVOIE IGP FERMIERE «AU CŒUR DE NOS FERMES»

171917

LAIT CRU ORIGINE FRANCE.
29% de M.G. sur prod.fini

Pièce de 1,5kg env. / Colis de 4 pièces



SAINTE-MAURE DE TOURAINE AOP

Fromage de chèvre.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE.
22% de M.G. sur prod. fini

56806

Pièce de 250g / Colis de 6 pièces



POULIGNY SAINT-PIERRE AOP

67660

Fromage de chèvre.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE.
25% de M.G. sur prod. fini

Pièce de 250g / Colis de 6 pièces



Parole d'expert

“ Située au cœur du Cotentin à Lessay, la fromagerie Réo perpétue depuis plus de 90 ans son savoir-faire. Elle est notamment connue et reconnue pour son Camembert de Normandie AOP moulé à la louche manuellement mais également pour ses fromages frais, sa crème et son beurre. Cette année, la fromagerie revisite deux célèbres pâtes molles autour de la Truffe Noire (*Tuber melanosporum*) ! ”

RÉO

ROMAIN LE GAL

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE FROMAGER

RESPONSABLE FORMATION FROMAGES DE TRADITION CHEZ FRANCE FRAIS



NOUVEAU LAIT DE FRANCE LE GASLONDE

DELICE DU COTENTIN A LA TRUFFE NOIRE 1.5% «LE GASLONDE»

16435
Tuber Melanosporum.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE.
18% de M.G. sur prod.fini.
Pièce de 800g / Colis de 2 pièces



NOUVEAU LAIT DE FRANCE LE GASLONDE

PETIT DELICE DU COTENTIN A LA TRUFFE NOIRE 1% «LE GASLONDE»

16434
Tuber Melanosporum.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE.
19% de M.G. sur prod.fini.
Pièce de 150g / Colis de 6 pièces



BRIE DE MEAUX AOP «FLEUR DE PRÉ»

LAIT CRU ORIGINE FRANCE.
20% de M.G. sur prod. fini
Pièce de 3kg env. / Colis de 1 pièce

39512
3/4 AFFINE



BRIE DE MELUN AOP 3/4 AFFINE

56711
LAIT CRU ORIGINE FRANCE.
24% de M.G. sur prod.fini
Pièce de 1,5 kg env. / Colis de 1 pièce

Avantage produit

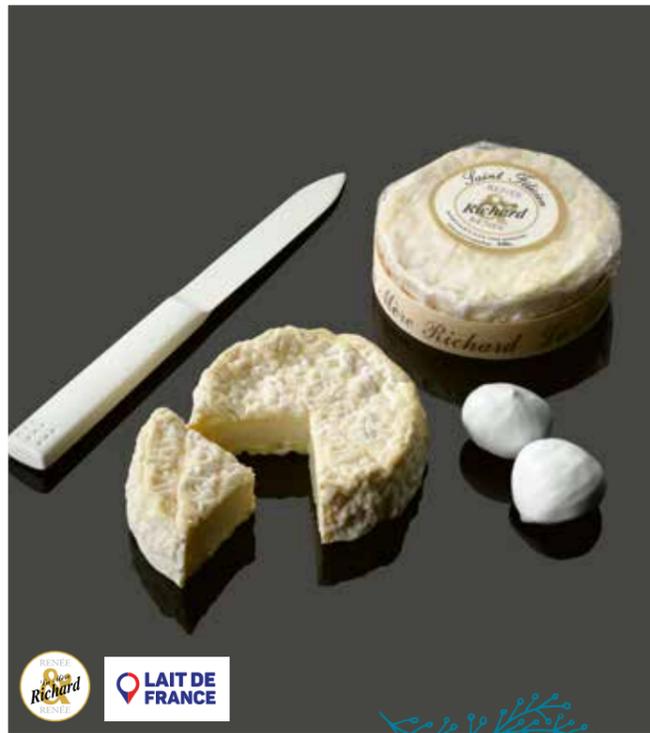
- * LOCALISATION : Ce Camembert Fleur de Pré est produit dans notre atelier de fabrication à Lessay en Normandie.
- * PROVENANCE DU LAIT : Le lait collecté est issu des vaches bénéficiant d'une longue période de pâturage, favorisé par la douceur du climat et la portance des sols, entre mer et bocage lui conférant une signature organoleptique à part.
- * APPELLATION : Ce camembert possède l'appellation AOP (Appellation d'Origine Protégée), il est moulé manuellement à la louche.
- * CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES : Il révèle des arômes de sous-bois.»



CAMEMBERT DE NORMANDIE AOP «FLEUR DE PRÉ»

32116
LAIT CRU ORIGINE FRANCE.
22% de M.G. sur prod.fini
Pièce de 250g / Colis de 12 pièces





SAINT-MARCELLIN IGP

111816

LAIT CRU ORIGINE FRANCE.
23% de M.G. sur prod. fini

Pièce de 80g / Colis de 8 pièces

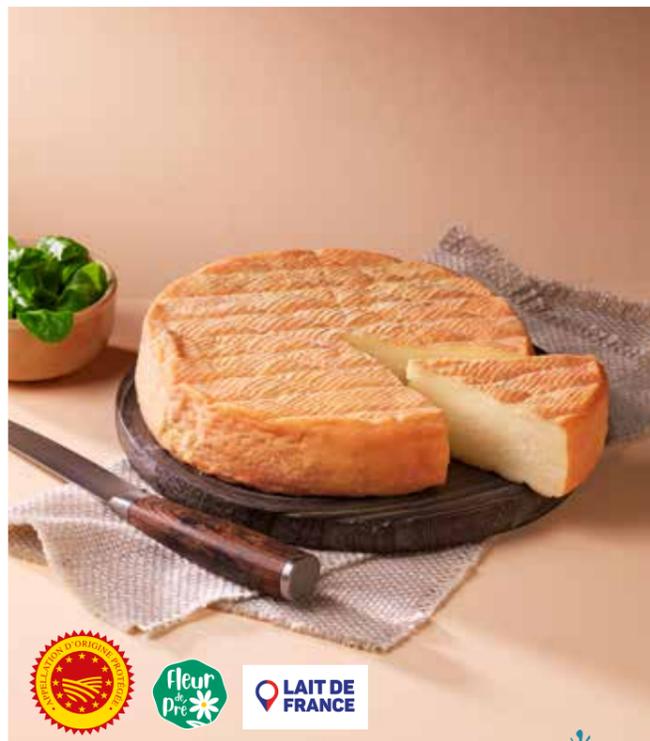


SAINT-FELICIEN

117913

LAIT CRU ORIGINE FRANCE.
27% de M.G. sur prod. fini

Pièce de 180g / Colis de 8 pièces



MUNSTER AOP «FLEUR DE PRÉ»

32109

LAIT ORIGINE FRANCE.
27% de M.G. sur prod. fini

Pièce de 750g env. / Colis de 2 pièces



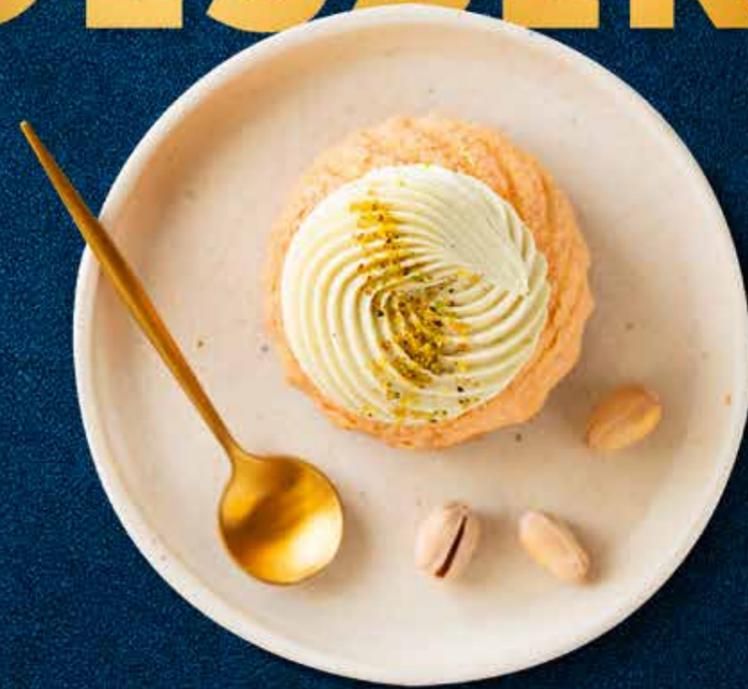
ROQUEFORT AOP «FLEUR DE PRÉ»

32289

Fromage de brebis.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE.
31,7% de M.G. sur prod. fini

Demi-pièce de 1,35kg env. / Colis de 4 pièces

les Gourmandises & les DESSERTS





*** SABLE CREMEUX AU GIANDUJA**
103547

Base crumble au beurre à la poudre d'amandes surmontée d'un crémeux onctueux au Gianduja et au chocolat noir. Le tout décoré à la main façon Mèdiant (amandes, noisettes torréfiées et pistaches).

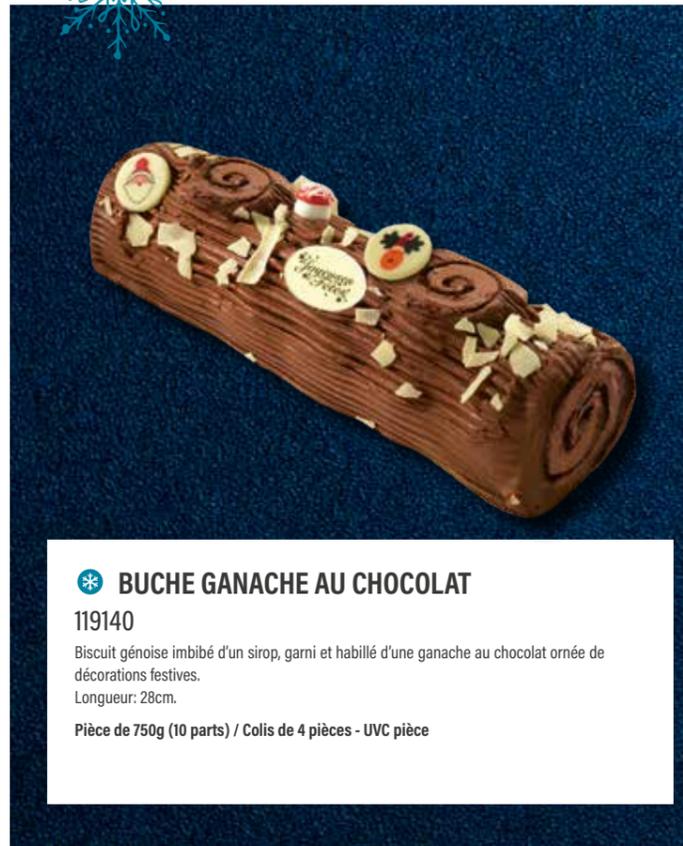
Pièce de 90g / Colis de 16 pièces



*** DOME FRAMBOISE**
13387

Composé d'une mousse aux framboises garnie d'un confit de framboises, sur un biscuit aux amandes et noix de coco, recouvert d'un glaçage rouge et décoré avec des morceaux de fraises déshydratées.
Diamètre : 7,5cm

Pièce de 85g / Colis de 12 pièces



*** BUCHE GANACHE AU CHOCOLAT**
119140

Biscuit génoise imbibé d'un sirop, garni et habillé d'une ganache au chocolat ornée de décorations festives.
Longueur: 28cm.

Pièce de 750g (10 parts) / Colis de 4 pièces - UVC pièce



*** BANDE BAVAROIS CROQUANT CHOCOLAT**
118206

Mousse au chocolat déposée sur un croquant praliné et un biscuit aux amandes, décorée d'un velour au chocolat.
Dimensions 360x80x40mm.

Pièce de 700g (10 parts)
Colis de 6 pièces
UVC pièce



*** BANDE MACARON FRAMBOISE**
110708

Délicieuse harmonie de deux biscuits aux macarons, garnis d'une mousseline vanille et de framboises entières.
Dimensions 360x80x40mm

Pièce de 700g (10 parts) / Colis de 6 pièces - UVC pièce



Parole
de chef

Vous pouvez le puncher selon vos envies, avec du limoncello par exemple, du rhum, du grand marnier, de la chartreuse...

NOUVEAU

*** BABA KOUGLOF**
19148

Sans alcool, nappé d'une gélatine à l'abricot.

Pièce de 150g / Colis de 15 pièces





Créez des
INSTANTS
Gourmands
pour
les *Fêtes*

 **domafrais**

1, avenue des Froides Bouillies - CS 52010 - 91424 MORANGIS
Tel : 01 69 74 73 90 - Fax : 01 69 74 73 98
televente-domafrais@domafrais.fr
www.domafrais.fr

Sauf erreurs typographiques ou rupture de stock. L'entreprise peut être amenée à remplacer un produit par un autre de qualité et de prix équivalents.
L'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Les noms et marques cités dans ce document sont la propriété de leurs déposants respectifs.
Photos non-contractuelles. Crédits photo © Industriels, © France Frais, © Rougereau, © Studio Beige. Édité par France Frais - Sainte Marie la Blanche - RCS Beaune 434 493 672. Octobre 2024.
Agissez pour le recyclage des papiers avec France Frais et Citéo

CITÉO 