

FÊTES 2024

# Réveillons

les traditions



PassionFroid  
groupe pomona

SÉLECTION 2024  
VALABLE DU 11 NOVEMBRE 2024 AU 6 JANVIER 2025





# édito

*À l'approche de cette fin d'année, la magie des traditions illumine nos fêtes...  
Les canapés, fidèles compagnons des réceptions, se réinventent en alliances inédites de textures et de saveurs. Les plats mijotés, gourmands et rassurants, révèlent des surprises épicées et iodées qui sauront émerveiller vos convives. Les garnitures, quant à elles, apportent une touche artistique et festive aux classiques de Noël, les sublimant de beauté.*

*Côté desserts, préparez-vous à succomber à la tentation. À la fois légers et élégants, nos desserts se parent d'une touche de nostalgie pour raviver les souvenirs d'enfance tout en se hissant au rang de délices haut de gamme. Chaque bouchée est une invitation à la nostalgie et à la redécouverte des plaisirs d'antan, aussi gourmands que réconfortants.*

*Chers professionnels de la restauration, nous sommes les gardiens passionnés de ces traditions. Elles n'attendent que votre audace et votre créativité pour se réinventer et se moderniser.*

*À travers ce catalogue, nous vous offrons des idées et des conseils pour vous permettre de cuisiner en toute confiance !*

**Ensemble, réveillons les fêtes, réveillons les traditions !**

# Sommaire

<b>LES COCKTAILS</b>	<b>6</b>
Les cocktails salés	8
Les cocktails sucrés	20
<b>LES ENTRÉES</b>	<b>24</b>
Les saumons fumés	26
Les foies gras	28
Les charcuteries	33
Les entrées marines	38
Les entrées chaudes	41
<b>LES PRODUITS DE LA MER</b>	<b>46</b>
Les mollusques et crustacés	48
Les noix de Saint-Jacques	49
Les crevettes	54
Les poissons bruts	56
Les poissons élaborés	65
<b>LES VOLAILLES, GIBIERS &amp; VIANDES</b>	<b>66</b>
Les volailles brutes	68
Les volailles élaborées	77
Les gibiers	80
Les viandes	86
Les viandes élaborées	92
Les pâtes farcies	93
<b>LES GARNITURES</b>	<b>94</b>
<b>LES FROMAGES</b>	<b>106</b>
<b>LES PAINS</b>	<b>115</b>
<b>LES DESSERTS</b>	<b>116</b>
Les desserts individuels	120
Les bûches	125
Les desserts à partager	126
Les galettes	130

## Flasher LES QR CODES

et découvrez  
nos suggestions de  
**MENUS FESTIFS**




.....




**ASTUCE DE CHEF**

## LES RECETTES ET LES ASTUCES

de nos conseillers culinaires

---

### Repérez rapidement

- E** Nos exclusivités PassionFroid
- ★ Nos produits « Spécial Fêtes »



Les produits de la mer portant ce logo proviennent d'une pêcherie qui a été certifiée de manière indépendante au regard du référentiel MSC pour une pêche durable et bien gérée. [www.msc.org/fr](http://www.msc.org/fr)



Les produits de la mer portant ce label proviennent d'une ferme aquacole qui a répondu au référentiel ASC pour une aquaculture responsable. [www.asc-aqua.org](http://www.asc-aqua.org)

Simple congélation : se dit de filets/cubes/ et autres découpes de poissons obtenus à partir d'une matière première fraîche.

# COUP & DE CŒUR 2024





# Le guacamole



*Travaillez des ingrédients économiques, mais de qualité, pour créer le fameux effet waouh dès l'apéritif !*

*Équilibrez saveurs et textures, entre le saumon et l'avocat, pour une bouchée surprenante.*

**FRANCK L'HERMENIER**

CONSEILLER CULINAIRE PASSIONFROID  
RÉGION LANGUEDOC-ROUSSILLON



# Les cocktails salés & sucrés



# Pour créer

**nouveau**

**300128 SURGELÉ**

**MINI FONDS DE TARTE OIGNON À GARNIR  
8 G X 25 - 200 G**

Cuit. Prêt à garnir. Pâte brisée avec inclusions  
d'oignons frits. Carton de 5 plateaux, soit 1 kg.

**0,195<sup>€</sup> HT/PIÈCE - 4,880<sup>€</sup> HT/PLATEAU**



**189283 SURGELÉ**

**MINI FOND DE TARTELETTE PUR BEURRE CRU À GARNIR 9 G X 25 - 1,125 KG**

Cru. Pâte brisée pur beurre nature. Ø 4 cm env. Carton de 5 plateaux spécial cuisson (125 pièces).

**0,191<sup>€</sup> HT/PIÈCE - 23,900<sup>€</sup> HT/COLIS**

**244781 SURGELÉ**

**MINI BUN'S BRIOCHÉ PUR BEURRE NATURE  
PRÉDÉCOUPÉ 12 G X 100 - 1,2 KG**

Prêt à garnir. Pain brioché pur beurre,  
décor graines de lin jaune.

**0,168<sup>€</sup> HT/PIÈCE - 16,800<sup>€</sup> HT/COLIS**



**98484 SURGELÉ**

**MINI BLINIS 4,5 G X 180 - 810 G**

Cuit. Blini de Ø 4 cm.  
Carton de 6 sachets.

**0,090<sup>€</sup> HT/PIÈCE  
16,200<sup>€</sup> HT/COLIS**



**287054 SURGELÉ**

**NAVETTES NATURE 15 G X 100 - 1,5 KG**

Cuit. Carton de 100 pièces, soit 1,5 kg.

**0,148<sup>€</sup> HT/PIÈCE - 14,800<sup>€</sup> HT/COLIS**



**65165 SURGELÉ**

**ASSORTIMENT DE  
MINI MORICETTES® CUITES  
25 G X 3 X 20 - 1,5 KG**

Mini pains en pâte à bretzel (produit brioché  
légèrement salé). 3 décors : pavot, sésame et  
multicéréales.

**0,282<sup>€</sup> HT/PIÈCE - 16,900<sup>€</sup> HT/COLIS**





**299159 SURGELÉ**  
**PLAQUE DE GAUFRE EMMENTAL ET PERSIL**  
**SURGELÉES 1,1 KG**  
 Cuite. 375 x 315 mm. Emmental français, œufs entiers pasteurisés issus de poules élevées en plein air, crème fraîche, persil.  
 Carton de 3 plaques, soit 3,3 kg.

**16,633€ HT/PIÈCE - 49,900€ HT/COLIS**



**270436 SURGELÉ**  
**PLAQUE DE PAIN SUÉDOIS 175 G**  
 Cuite. 37,5 x 18 cm.  
 Carton de 24 plaques, soit 4,2 kg.

**1,950€ HT/PIÈCE**



**27195 SURGELÉ**  
**PLAQUE DE PAIN DE MIE NOIR AU CACAO ET MALT 300 X 400 MM 250 G**  
 Prêt à l'emploi. 300 x 400 mm x 8 mm. À base de farine de blé, orge torréfiée. Sachet de 5 plaques.

**3,990€ HT/PIÈCE - 19,950€ HT/SACHET**

# L'asparagus

PAR JEAN-MARC CLUZEAU  
 CONSEILLER CULINAIRE NATIONAL PASSIONFROID

RÉALISÉE AVEC

**37343 SURGELÉ**  
**PLAQUE DE PAIN DE MIE**  
**300 X 400 MM 250 G**  
 Cuit. 300 x 400 mm x 9 mm.  
 Sachet de 5 plaques.

**2,890€ HT/PIÈCE**  
**14,450€ HT/SACHET**



[www.passionfroid.fr](http://www.passionfroid.fr)



# menu gastronome



Cuillère avocat saumon

---

Mini rôti de chapon et peau croustillante

---

Le bar à Brie

---

Finger chocolat noir caramel pécan

---



# Cuillère

avocat saumon

RÉALISÉE AVEC

251791 **SURGELÉ IQF**  
CUBES D'AVOCAT 1 KG

299649 **FRAIS**  
SAUMON SUPÉRIEUR FUMÉ DES FJORD TRANCHÉ MAIN  
AVEC INTERCALAIRES 1,3/1,6 KG



# Bille de foie gras aux pommes vertes

PAR SANDRINE MASSUYEAU  
CONSEILLÈRE CULINAIRE PASSIONFROID  
RÉGION OUEST



www.passionfroid.fr



RÉALISÉE AVEC

## 286751 **SURGELÉ** SPHÈRES AU BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD 5,17 G X 60 - 310 G

Bloc de foie gras de canard 76%  
(origine France). Carton de 2 boîtes,  
boîte de 60 pièces, soit 620 g.

0,427<sup>€</sup> HT/PIÈCE  
25,600<sup>€</sup> HT/BOÎTE



## Prêts à servir



## 286777 **SURGELÉ** BOUCHÉE FOIE GRAS CHUTNEY D'ABRICOT 11 G X 24 - 265 G

Cuit. Assortiment de 24 bouchées apéritives composées  
d'un biscuit à la noisette grillée et au grué de cacao,  
morceau de bloc de foie gras, morceaux d'abricot séché,  
chutney à l'abricot. Carton de 1 plateau, soit 265 g.

0,927<sup>€</sup> HT/PIÈCE - 22,250<sup>€</sup> HT/PLATEAU



## 177820 **SURGELÉ** VERRINES DE TARTARES DE LA MER X 36 - 1,08 KG

Cru. Prêt à l'emploi. 4 saveurs : tartare de bar fumé-mousse  
carotte-fromage blanc, tartare de saumon-pomme, tartare  
d'écrevisses de Louisiane-ananas, tartare de truite fumée-  
mousse carotte-fromage blanc. 40 petites cuillères.

0,828<sup>€</sup> HT/PIÈCE - 29,800<sup>€</sup> HT/COLIS



## 137350 **SURGELÉ** PANACHÉ VERRINES COCKTAILS SALÉS X 40 - 1,2 KG

Prêt à l'emploi. 4 saveurs : petits pois-fromage aux herbes-  
poivron, noix de Saint-Jacques-tomates marinées, tartare de  
saumon-crème concombre, crevette façon tartare-crème  
ciboulette-tomate. 40 petites cuillères.

0,749<sup>€</sup> HT/PIÈCE - 29,950<sup>€</sup> HT/COLIS



**nouveau**

**E**

**300389 SURGELÉ**

**PLATEAU RÉCEPTION GOURMET X 40 - 418 G**

Prêt à l'emploi. 5 recettes : sablé quinoa carotte jaune au cumin, cône de lonzo crème au poivre, biscuit conté chorizo lomo kumquat, sablé quinoa petit pois et menthe, cabillaud fumé façon tartare crème yuzu moelleux noir aux graines de lin. Carton de 1 plateau, soit 418 g.

**1,191<sup>€</sup> HT/PIÈCE - 47,650<sup>€</sup> HT/PLATEAU**



**nouveau**

**E**

**300459 SURGELÉ**

**PLATEAU SAVEURS DE FÊTES X 40 - 375 G**

Prêt à l'emploi. 4 saveurs : galette de sarrasin fondue de poireau et médaillon de homard, bille bloc de foie gras de canard chocolat framboise, biscuit noir noix de Saint-Jacques crème de yuzu perles de hareng, brochette de saumon fumé façon yakitori raifort.

Carton de 1 plateau, soit 375 g.

**1,236<sup>€</sup> HT/PIÈCE - 49,450<sup>€</sup> HT/PLATEAU**



**294758 SURGELÉ**

**L'IRRÉSISTIBLE ASSORTIMENT X 40 - 415 G**

Prêt à l'emploi. Plateau bambou.

Assortiment de 5 pièces de 8 variétés : moelleux aux algues-crevette-crème citron, sablé grue cacao-bloc foie gras-magret-abricot, tortilla poulet tikka, moelleux légumes-œuf de caille, comté-grison-paprika, sablé parmesan-tomate confite-pesto, fleur tome brebis-poivron, saumon fumé-raifort-œuf de truite

**1,152<sup>€</sup> HT/PIÈCE - 46,100<sup>€</sup> HT/PLATEAU**





**noveau**



**300813 SURGELÉ**

**ASSORTIMENT DE BOUCHÉES VÉGÉTARIENNES X 40 - 465 G**

Prêt à l'emploi. 5 saveurs : cake au panais potimarron et purée au butternut, guacamole et fève de soja biscuit carthame et spiruline, millefeuille betterave rouge et fromage de chèvre biscuit à l'emmental et aux graines, mozzarella tomate et mélange de légume du soleil biscuit au fromage, clafoutis aux lentilles corail houmous à la carotte et au gingembre. Carton de 1 plateau, soit 465 g.

**0,605<sup>€</sup> HT/PIÈCE - 24,200<sup>€</sup> HT/PLATEAU**



**189302 SURGELÉ**

**CANAPÉS ÉVASION X 63 - 560 G**

Prêt à l'emploi. Plateau noir. 9 saveurs : saumon fumé-tzatziki-concombre sur mini blini, chiffonnade de coppa-basilic sur cake aux olives, chèvre affiné-figue rôtie sur pain de mie aux noix, foie gras bloc-chutney mangue-abricot et sésame torréfié sur brioche perdue, fromages-tomate mi-séchée sur cake à la tomate, délice de saumon-œufs de truite et fève de soja sur pain poilaire, fromage-curry-crevette marinée paprika-cerfeuil sur pain de mie aux graines, thon piquillos-câpre-olive noire sur pain de mie, courgette-fromage de brebis sur pain de mie à la tomate.

**0,428<sup>€</sup> HT/PIÈCE - 27,000<sup>€</sup> HT/COLIS**

**189586 SURGELÉ**

**CANAPÉS ASSORTIMENT DÉLICE X 130 - 820 G**

Prêt à l'emploi. 7 saveurs : mousse de canard-pain de mie cacao-fromage ail et fines herbes, pain de mie nature-crème de brie fondu-noisettes, pain de mie campagne-délice courgette-fromage frais, pain de mie à la tomate-poivron rouge-fromage de chèvre, pain de mie nature-noix de jambon-beurre-roquette, pain de mie campagne-rosace crème citron, saumon fumé-pain de mie au cacao.

**0,273<sup>€</sup> HT/PIÈCE - 35,450<sup>€</sup> HT/COLIS**



**222231 SURGELÉ**

**ASSORTIMENT DE MINI BAGELS MOELLEUX X 48 - 690 G**

Prêt à l'emploi. 4 toppings de bagels et 4 saveurs associées : graines de sésame noir et tomate-olive, trois graines et tomate-fêta, nature et chèvre-courgette, graines de carvi et houmous-carotte.

**0,548<sup>€</sup> HT/PIÈCE - 26,290<sup>€</sup> HT/COLIS**





# COUP DE CŒUR



**nouveau**

**302709** **SURGELÉ**  
**MINI PAINS DE CAMPAGNE CŒUR GRUYÈRE FONDANT**  
**13 G X 32 - 420 G**

Cuit. Pain spécial de campagne, gruyère IGP, crème fraîche, mozzarella.  
Carton de 420 g.

**0,411€** HT/PIÈCE - 13,145€ HT/COLIS



## nouveau

**300125 SURGÉ**

**MINI FEUILLETÉS AUX ESCARGOTS 12 G X 24 - 290 G**

Cuits. Pâte feuilletée, chairs d'escargots, persil, ail.  
Carton de 6 barquettes, soit 1,74 kg.

0,346<sup>€</sup> HT/PIÈCE - 8,355<sup>€</sup> HT/BARQUETTE



**269222 SURGÉ**

**GOGUÈRE AUX FROMAGES 7 G ENV. X 60**

Cuite. Prête à l'emploi. Œufs issus de poules  
élevées plein air, beurre, emmental, comté AOP.

0,126<sup>€</sup> HT/PIÈCE - 7,590<sup>€</sup> HT/BOÎTE



**291477 SURGÉ**

**CHOU MOZZARELLA ET TRUFFES BLANCHES  
D'ÉTÉ 12,5 G ENV. X 32 - 400 G**

Produit élaboré en France.  
Carton de 32 pièces, soit 400 g.

0,484<sup>€</sup> HT/PIÈCE - 15,500<sup>€</sup> HT/COLIS



**297344 SURGÉ IQF**

**CREVETTES ENROBÉES DE KATAIFI  
CROUSTILLANT 25 G**

Litopenaeus Vannamei. Crue. Crevette entière  
déveinée décortiquée crue 45%. Enrobée d'une  
panure kataifi. Boîte de 1 kg.

0,391<sup>€</sup> HT/PIÈCE 25 G - 15,655<sup>€</sup> HT/KG



**160404 SURGÉ IQF**

**QUEUE DE CREVETTE PANÉE PANKO 16/20**

Crue. 16/20 pièces/lbs. Queue de crevette déveinée  
décortiquée crue 45% (*Metapenaeus spp*), enrobée  
d'une panure panko. Boîte de 1 kg.

17,700<sup>€</sup> HT/KG



**54733 SURGELÉ**  
**MINI TARTELETTES APÉRITIVES**  
**X 96 - 1,536 KG**

Cuites. 4 saveurs : quiche lorraine, mini pizza, clafoutis chèvre-tomate, clafoutis saumon-saumon fumé.

0,226<sup>€</sup> HT/PIÈCE - 21,700<sup>€</sup> HT/COLIS



**204772 SURGELÉ**  
**MINI MUFFINS COURGETTE**  
**SAUMON FUMÉ 20 G**  
**X 24 - 480 G**

Prêt à l'emploi. Collerette papier.

0,390<sup>€</sup> HT/PIÈCE  
 9,350<sup>€</sup> HT/COLIS



**243788 SURGELÉ**  
**MINI FEUILLETÉS TRAITEUR X 140 - 2,8 KG**

Crus, prêts à cuire. 5 formes, 5 saveurs : épinard-ricotta, emmental, tomate-mozzarella, saumon-aneth, saucisse de Strasbourg-moutarde.

0,243<sup>€</sup> HT/PIÈCE - 33,990<sup>€</sup> HT/COLIS



**186337 SURGELÉ**  
**MINI FEUILLETÉ COCKTAIL**  
**X 208 - 2,31 KG**

Cru. 4 saveurs : roulé épinard-ricotta, feuilleté saumon, feuilleté emmental, allumette tomate-légumes.

0,156<sup>€</sup> HT/PIÈCE - 32,500<sup>€</sup> HT/COLIS



**64593 SURGELÉ**  
**DÉCLINAISON SAVEURS**  
**DU MONDE X 100 - 1,5 KG**

Préfait. 3 formes, 4 saveurs : triangle crevette, triangle brebis-épinard, aumônière de poulet au saté, rouleau de bœuf aux petits légumes. 4 sachets de 25 pièces par saveur.

0,228<sup>€</sup> HT/PIÈCE - 22,800<sup>€</sup> HT/COLIS



**269755 SURGELÉ**  
**QUATUOR DE CAKES SALÉS 240 G**

Cuit. 4 saveurs : carotte-cumin, lardon-olive, saumon-épinard, chèvre-tomate. 3 pièces par saveur. Carton de 12 pièces, soit 2,88 kg.

3,330<sup>€</sup> HT/PIÈCE

# Le pain surprise

*Le pain surprise s'adapte à chaque événement et vous permet d'entremêler saveurs et textures pour rendre votre pain surprise unique à la dégustation : mousses, rillettes, charcuteries, produits de la mer...*



GRÉGORY LE BIHAN  
CONSEILLER CULINAIRE PASSIONFROID  
RÉGION HAUTS-DE-FRANCE - NORMANDIE

**137578 CONGELÉ**

**PAIN SURPRISE À GARNIR 1,05 KG**

Prêt à l'emploi. 12 tranches. À base de farine de seigle, farine de blé, farine d'orge maltée toastée.

Colis de 3 pièces, soit 3,15 kg.

**10,400€ HT/PIÈCE**



## en 5 recettes

### Tartare de saumon

Mettre en décongélation le tartare de saumon dans sa poche d'origine, puis effectuer un tant pour tant de Boursin. Le mélanger au tartare de saumon dans un cul de poule et rectifier l'assaisonnement.



### Foie gras de canard

Rôtir des demi figues au four pour les caraméliser, puis les couper en petits morceaux. Mélanger avec le bloc de foie gras et rectifier l'assaisonnement.



### Homard

Après décongélation du homard, le tailler en brunoise. Le mettre au batteur avec un beurre demi-sel et ajouter persil, échalote et poivre.



### Saumon fumé

Mettre du beurre demi-sel en pommade avant de tartiner sur le pain, puis déposer les tranches de saumon fumé.



### Saint-Jacques Avocat

Réaliser une préparation gravlax. Mettre des noix de Saint-Jacques dans le mélange et laisser mariner 2 h. Les couper en brunoise et ajouter les cubes d'avocat dans un cul de poule. Ajouter le zeste et le jus d'un citron vert. Bien mélanger et réserver.







### 8774 **SURGÉ**

#### **PAIN POLAIRE SURPRISE X 48 - 684 G**

Prêt à l'emploi. Forme rectangulaire 25 x 12,5 x 12 cm. 4 saveurs : saumon fumé-moutarde aux épices, fromage blanc-œufs de truite, duo de saumons, rillettes de poisson blanc-concombre. Carton de 2 pièces, soit 1,368 kg.

0,333<sup>€</sup> HT/SANDWICH - 16,000<sup>€</sup> HT/PIÈCE



### 286220 **SURGÉ**

#### **PAIN SURPRISE VÉGÉTARIEN**

**X 40 - 600 G**

Prêt à l'emploi. Pain à l'huile d'olive. 4 saveurs : houmous-légumes marinés, délice d'asperge-fromage frais-éclats de fève, fromage de chèvre-tomates marinées-roquette, délice de poivron, fromage de brebis-courge toastée. Carton de 3 pièces, soit 1,8 kg.

0,399<sup>€</sup> HT/SANDWICH - 15,950<sup>€</sup> HT/PIÈCE

### 30019 **SURGÉ**

#### **PAIN SURPRISE CAMPAGNE SANS COQUE**

**X 50 - 950 G**

Prêt à l'emploi. Ø 15 cm. 5 saveurs : saumon fumé, mousse canard au Porto, fromage ail et fines herbes, rillettes de porc, tomate olive verte.

0,320<sup>€</sup> HT/SANDWICH - 15,990<sup>€</sup> HT/PIÈCE



### 98880 **SURGÉ**

#### **PAIN SURPRISE FEUILLE**

**X 40 - 1,1 KG**

Prêt à l'emploi. Pain bretzel. 5 saveurs : jambon sec, bacon, jambon cuit, saumon fumé, emmental.

0,748<sup>€</sup> HT/SANDWICH  
29,900<sup>€</sup> HT/PIÈCE

### 286629 **SURGÉ**

#### **PAIN DE MAÏS SURPRISE CUBE GOURMET**

**X 45 - 800 G**

Prêt à l'emploi. 5 saveurs : saumon fumé à l'aneth, canard aux raisins et au Sauternes, Saint-Jacques au poireau, roquefort et noix, beurre moutarde et noix de Cobourg. Carton de 6 pièces, soit 4,8 kg.

0,440<sup>€</sup> HT/SANDWICH - 19,790<sup>€</sup> HT/PIÈCE

Pour créer



**40287 CONGELÉ**  
**FEUILLE DE GÉNOISE NATURE**  
**380 X 580 MM 450 G**  
Cuite. 380 x 580 x 7 mm.  
Carton de 12 pièces, soit 5,4 kg.

**4,500€ HT/PIÈCE**



**186452 CONGELÉ**  
**FEUILLE DE GÉNOISE CACAO**  
**380 X 580 MM 400 G**  
Cuit. 380 x 580 x 8 mm. Avec intercalaires.  
Carton de 7 pièces, soit 2,8 kg.

**4,800€ HT/PIÈCE**

# Les perles

PAR JEAN-MARC CLUZEAU  
CONSEILLER CULINAIRE NATIONAL PASSIONFROID



[www.passionfroid.fr](http://www.passionfroid.fr)





# Prêts à servir



nouveau

E

301343 **SURGÉLÉ**

**PETITS FOURS DÉLICES FRUITÉS X 48 - 605 G**

Prêt à l'emploi. 4 saveurs : financiers noix de coco amandes et compotée mangue-passion, almondines aux zestes de citron et crémeux au citron, cheesecakes framboise, financiers gelée d'abricot et pistaches hachées. Carton de 1 plateau, soit 605 g.

0,515<sup>€</sup> HT/PIÈCE - 24,750<sup>€</sup> HT/PLATEAU



1

187489 **SURGÉLÉ**

**MIGNARDISES ASSORTIES X 56 - 750 G**

Prêt à l'emploi. 9 saveurs : 8 opéras, 6 tartelettes mangue-passion, 6 tartelettes framboise, 6 coupelles chocolat-caramel, 5 mini éclairs café, 5 mini éclairs chocolat, 6 tartelettes citron-pistache, 6 tartelettes chocolat-amande, 8 entremets ananas-coco.

0,423<sup>€</sup> HT/PIÈCE - 23,700<sup>€</sup> HT/PLATEAU



2

300436 **SURGÉLÉ**

**PETITS FOURS SUCRÉS ENVIES SUCRÉES X 53 - 735 G**

Prêt à l'emploi. 9 saveurs : 6 tartelettes citron, 7 carrés opéra, 6 financiers framboise, 7 entremets pistache, 4 éclairs café, 4 éclairs chocolat, 7 carrés pomme-cassis, 6 flans abricot, 6 tartelettes chocolat.

0,409<sup>€</sup> HT/PIÈCE - 21,700<sup>€</sup> HT/PLATEAU



3

205050 **SURGÉLÉ**

**PETITS FOURS SUCRÉS «DÉLICATESSE» X 48 - 553 G**

Prêts à l'emploi. 8 variétés : 6 tartelettes citron, 6 triangles amande-pistache, 6 fondants chocolat-coco, 6 moelleux noisette-cassis, 6 allumettes façon tiramisu, 6 financiers passion-coco, 6 croustillants chocolat-caramel, 6 croquants praliné-abricot.

0,542<sup>€</sup> HT/PIÈCE - 25,999<sup>€</sup> HT/PLATEAU



### 98311 **SURGÉLÉ**

#### ASSORTIMENT DE MINI VERRINES SUCRÉES 30 G

Prêt à l'emploi. 3 saveurs : caramel (base crumble caramel, crème brûlée, sauce caramel, décor : amandes et noix de pécan hachées), framboise (base crumble, sabayon vanille, gelée de framboise, décor : framboise entière), chocolat (base crumble cookie, mousse chocolat au lait, sauce chocolat, mousse chocolat noir, décor : copeaux de chocolat).  
Carton de 36 verrines, soit 1,08 kg

0,924<sup>€</sup> HT/PIÈCE - 33,250<sup>€</sup> HT/COLIS



### 286838 **SURGÉLÉ**

#### SPHÈRE TOUT CHOCOLAT 13 G ENV. X 36 - 478 G

Bouchées composées d'un biscuit amande-noisette et cacao, d'une préparation au chocolat au lait et d'une préparation au chocolat noir et à la crème. Finition : décor à base de cacao en grains et morceaux de noisettes caramélisées.

Carton de 3 plateaux de 36 pièces, soit 478 g.

0,625<sup>€</sup> HT/PIÈCE - 22,500<sup>€</sup> HT/PLATEAU

**nouveau**

**E**

### 301123 **SURGÉLÉ**

#### MINIS CHOUX GARNIS 10 G X 48 - 480 G

16 choux au chocolat, 16 choux à la vanille, 16 choux caramel au beurre et sel de Guérande.  
Carton de 1 boîte, soit 480 g.

0,463<sup>€</sup> HT/PIÈCE - 22,200<sup>€</sup> HT/COLIS



**nouveau**

**E**

### 301373 **SURGÉLÉ**

#### MINI CROQUANT CHOCOLAT GIANDUJA CARAMEL 13,5 G X 42 - 567 G

Prêt à l'emploi. Biscuit sablé pur beurre, ganache au chocolat noir, crème au caramel, chocolat aux noisettes.  
Carton de 3 plateaux de 42 pièces, soit 1,7 kg.

0,767<sup>€</sup> HT/PIÈCE - 32,250<sup>€</sup> HT/PLATEAU



**SYM  
PHO  
NIE  
PASQUIER**

### 153987 **CONGÉLÉ**

#### MINI MACARONS LES CLASSIQUES 13 G ENV. X 72 - 924 G

Prêts à l'emploi. 6 saveurs : 12 vanille, 12 pistache, 12 café, 12 framboise, 12 citron, 12 chocolat.  
Barquettes alvéolées. Plateau doré.

0,340<sup>€</sup> HT/PIÈCE  
24,500<sup>€</sup> HT/PLATEAU





**204544 SURGÉLÉ**

**MINI FINANCIER 15 G X 80 - 1,2 KG**

Cuit. Pur beurre. Biscuit moelleux aux amandes (16% d'amandes en poudre).  
Carton de 80 pièces.

**0,299<sup>€</sup> HT/PIÈCE - 23,900<sup>€</sup> HT/COLIS**



**242950 CONGÉLÉ INDIVIDUELLEMENT**

**MINI CANELÉS DE BORDEAUX 17 G  
X 80 - 1,36 KG Bon&Engagé**

Prêt à l'emploi. Œufs de poules élevées en plein air.  
Teneur en rhum : 7,95%. Arôme naturel de vanille  
Bourbon. 100% des ingrédients origine France.

**0,249<sup>€</sup> HT/PIÈCE - 19,900<sup>€</sup> HT/COLIS**



**243845 SURGÉLÉ**

**MINI BABA AU RHUM ET MOUSSE VANILLE  
23,5 G ENV. X 30 - 707 G**

Prêt à l'emploi. Mini baba imbibé de rhum (teneur en  
alcool dans produit fini : 4,1%), avec mousse vanille.

**0,677<sup>€</sup> HT/PIÈCE - 20,320<sup>€</sup> HT/PLATEAU**



**243696 SURGÉLÉ**

**MINI PARIS-BREST 18 G ENV. X 70 - 1,26 KG**

Prêt à l'emploi. Pâte à chou pur beurre, crème pâtissière  
au praliné et à la chantilly. Décor amandes hachées  
grillées et sucre glace.

**0,551<sup>€</sup> HT/PIÈCE - 38,550<sup>€</sup> HT/COLIS**

# Bouchée à la reine



*Valorisez des aliments nobles comme les morilles ou le ris de veau : la bouchée à la reine n'aura jamais aussi bien porté son nom !*

*Réduisez les proportions de pâte feuilletée pour faire la part belle à la garniture et redoubler de générosité.*

**LAURENT LAPIERRE**

CONSEILLER CULINAIRE NATIONAL PASSIONFROID





# Les entrées froides & chaudes



# Saumons fumés



**198314 FRAIS**  
**SAUMON FUMÉ DE NORVÈGE À LA FICELLE**  
**GRANDES TRANCHES 1,7/2,2 KG**  
*Salmo salar*. Garanti jamais congelé. Salé au sel sec. Paré, dégraissé. Fumé pendu par la queue et artisanalement au bois de hêtre. Fileté et tranché main. Intercalaires transparents. 26 tranches mini.  
**36,900€ HT/KG**



**296505 FRAIS**  
**SAUMON ATLANTIQUE**  
**FUMÉ PRÉTRANCHÉ DE NORVÈGE SEL SEC ASC**  
**0,9/1,3 KG**  
*Salmo salar*. Sel sec. Bande prétranchée. Intercalaires transparents. Carton de 5 pièces, soit 5,5 kg env. Élevage responsable selon le référentiel ASC.  
[www.asc-aqua.org](http://www.asc-aqua.org)

**30,100€ HT/KG**



**288142 FRAIS**  
**SAUMON FUMÉ DE NORVÈGE**  
**SALÉ SEL SEC 30 X 30 G AVEC INTERCALAIRES**  
*Salmo salar*. Sans peau, totalement paré, dégraissé, fumé au bois de hêtre. Intercalaires blancs. Bande de 900 g.

**1,005€ HT/TRANCHE 30 G**  
**33,500€ HT/KG**



**296145 CONGÉLÉ**  
**SAUMON ATLANTIQUE FUMÉ PRÉTRANCHÉ**  
**SANS INTERCALAIRES 600/900 G**  
*Salmo salar*. Fumé au bois de hêtre. Prétranché.

**27,700€ HT/KG**



**265800 RÉFRIGÉRÉ**  
**SAUMON FUMÉ**  
**DE NORVÈGE PRÉTRANCHÉ**  
**SANS INTERCALAIRES 800 G**  
*Salmo salar*. Sans peau. Salé sel sec. Fumé. 25 tranches minimum. Produit décongelé.

**21,200€ HT/PIÈCE 800 G**  
**26,500€ HT/KG**

## Truite fumée



**287488 FRAIS / RÉFRIGÉRÉ\***  
**TRUITE FUMÉE**  
**PRÉTRANCHÉE 400 G**  
*Oncorhynchus mykiss*. Origine France.  
 \*Selon approvisionnement, produit décongelé.

**11,580€ HT/PIÈCE 400 G**  
**28,950€ HT/KG**

## POUR CRÉER



**236662 FRAIS**  
**ROULEAU DE SAUMON**  
**ATLANTIQUE 1,5 KG**  
**Bon&Engagé**  
 Cuit. Préparation à base de saumon Atlantique.

**33,750€ HT/PIÈCE 1,5 KG**  
**22,500€ HT/KG**





# COUP DE CŒUR



nouveau



**299649 FRAIS**  
**SAUMON SUPÉRIEUR FUMÉ DES FJORD TRANCHÉ MAIN**  
**AVEC INTERCALAIRES 1,3/1,6 KG**

*Salmo salar*. Garanti jamais congelé. Sous vide. Élevé en Ecosse.  
Sans peau, totalement paré, dégraissé. Tranché main.  
Salé et fumé au bois de hêtre.

**36,830<sup>c</sup> HT/KG**




# Rougié


## UN FOIE GRAS D'EXCELLENCE D'ORIGINE 100% FRANÇAISE

Fier de ses producteurs et de leur terroir, Rougié s'appuie sur un système coopératif agricole qui garantit une parfaite maîtrise de la filière. Grâce à un savoir-faire rigoureux, Rougié est reconnu pour la perfection de son geste et sa parfaite maîtrise des techniques propres au foie gras, comme l'éveinage à chaud. Ces éléments participent à l'obtention de foies gras haut de gamme.

Les canards sont élevés en plein air et bénéficient d'une alimentation 100% végétale, minérale et riche en vitamines.



INÉDIT SUR LE MARCHÉ DU FOIE GRAS :  
100% DES FOIES GRAS FRAIS ROUGIÉ SONT  
ISSUS DE CANARDS ÉLEVÉS  
SANS AUCUN TRAITEMENT ANTIBIOTIQUE  
DÈS LA NAISSANCE.



# Foies gras

## LES ÉVEINÉS



**222241 FRAIS**  
**FOIE GRAS DE CANARD CRU**  
**EXTRA RESTAURATION DÉVEINÉ**  
**500/700 G FGF**

Sous vide. Cru. Origine France. Issu de canards élevés sans antibiotique. Carton de 6 pièces, soit 3 kg.

**PRIX AU COURS**



**SURGÉLÉ**  
**FOIE GRAS DE CANARD CRU**  
**ÉVEINÉ EN PLAQUE**

Sous vide. Cru. Origine France.

**34922 - 500 G** **PRIX AU COURS**

**198629 - 2 KG** **PRIX AU COURS**  
 Sous vide par 4 lobes.

**6352 - 4 KG** **PRIX AU COURS**



**SURGÉLÉ**

**FOIE GRAS DE CANARD CRU ÉVEINÉ 1ER CHOIX**  
**400/600 G**

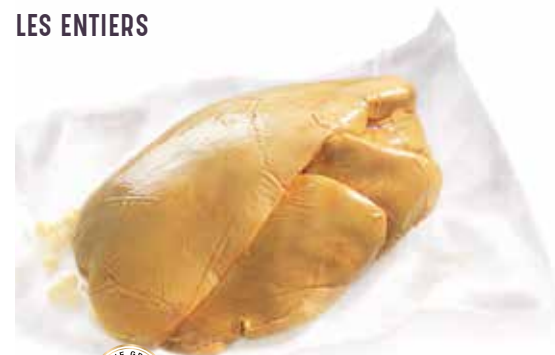
Sous vide. Cru. Origine Bulgarie.

**84138 -** Forme anatomique.  
 Carton de 5 pièces, soit 2 kg env.

**62277 -** Colis de 3,3 kg.

**PRIX AU COURS**

## LES ENTIERS



**224442 SURGÉLÉ**  
**FOIE GRAS DE CANARD CRU**  
**EXTRA-RESTAURATION 550/700 G FGF**  
 Sous vide. Cru. Origine France.

**PRIX AU COURS**

**219027 CONGÉLÉ**  
**FOIE GRAS DE CANARD ENTIER CRU SECOND**  
**CHOIX 400/800 G**  
 Sous vide. Cru. Origine Bulgarie.  
 Carton de 6 pièces.

**PRIX AU COURS**

## LES ESCALOPE



**SURGÉLÉ IQF**  
**FOIE GRAS DE CANARD CRU EN ESCALOPE FGF**  
 Cru. Origine France. Découpe anatomique.

**159611 - 25/40 G**  
 Carton de 60 pièces,  
 soit 2 kg env.

**PRIX AU COURS**

**39987 - 40/60 G**  
 Sachet de 20 pièces,  
 soit 1 kg.

**PRIX AU COURS**

**52867 SURGÉLÉ INDIVIDUELLEMENT**  
**FOIE GRAS DE CANARD CRU EN ESCALOPE**  
**35/65 G**

Cru. Origine Bulgarie. Découpe anatomique.  
 Sachet de 1 kg.

**PRIX AU COURS**



nouveau  



**301468 FRAIS**  
**FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT**  
**RECETTE AU CHAMPAGNE ROSÉ**  
**AU POIVRE DE MADAGASCAR 500 G FGF**  
Mi-cuit. Foie gras de canard entier  
préparé au champagne rosé, sel et poivre de  
Madagascar. Carton de 6 pièces.

38,900<sup>€</sup> HT/PIÈCE 500 G - 77,800<sup>€</sup> HT/KG



**229712 FRAIS**  
**TERRINE DE BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD**  
**30% MORCEAUX MI-CUIT 1 KG FGF**  
Mi-cuit. Origine France. Forme terrine.

45,390<sup>€</sup> HT/KG



**60508 FRAIS**  
**BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD 30%**  
**MORCEAUX MI-CUIT 1 KG**  
Mi-cuit. Origine Bulgarie. Pièce de 1 kg.  
Boîte métal 5/4 ronde. Carton de 5 boîtes, soit 5 kg.

PRIX AU COURS



**67363 FRAIS**  
**BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD 30%**  
**MORCEAUX MI-CUIT 400 G FGF**  
Mi-cuit. Origine France. Boîte métal 1/2 ronde.

16,994<sup>€</sup> HT/PIÈCE 400 G - 42,485<sup>€</sup> HT/KG



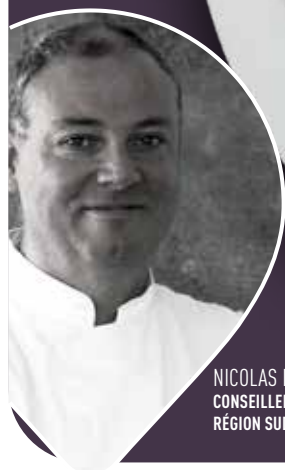
**243001 FRAIS**  
**FOIE GRAS DE CANARD IGP DU SUD-OUEST ENTIER MI-CUIT 500 G**  
Sous atmosphère. Mi-cuit. Origine France. Foie gras de canard, sel, Armagnac, sucre, poivre.

36,125<sup>€</sup> HT/PIÈCE 500 G - 72,250<sup>€</sup> HT/KG



**269992 FRAIS**  
**FOIE GRAS DE CANARD ENTIER**  
**AU PIMENT D'ESPELETTE AOP 500 G FGF**  
Sous atmosphère. Cuit. Origine France. Foie gras  
de canard, sel, piment d'Espelette AOP, Armagnac.  
Pasteurisé. Colis de 6 barquettes de 500 g.

34,950<sup>€</sup> HT/PIÈCE 500 G - 69,900<sup>€</sup> HT/KG



NICOLAS FRION  
CONSEILLER CULINAIRE PASSIONFROID  
RÉGION SUD-OUEST



FOIE GRAS  
SUR CRÈME DE POMME VERTE

## Dynamisez votre assiette !

*Servez le foie gras autrement  
qu'en tranche, découpez le en barre !*

*Pour un beau volume assiette faites  
une vague avec votre crème de pomme verte.*







**189628 CONGÉLÉ INDIVIDUELLEMENT**  
**BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD**  
**SANS MORCEAUX TRANCHÉ 30 G**  
 Mi-cuit. Origine Bulgarie, Hongrie.  
 Sachet de 1 kg.  
 Carton de 2 pièces, soit 2 kg.

**PRIX AU COURS**



**137656 FRAIS**  
**BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD, MI-CUIT, PASTEURISÉ**  
 Mi-cuit. Prêt à l'emploi. Boîte sertie. Carton de 5 boîtes, soit 5 kg.

**40,200<sup>€</sup> HT/KG**



**32169 FRAIS**  
**BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD**  
**TRANCHÉ 10 X 30 G**  
 Mi-cuit. Sous atmosphère. Origine France. Tranches rondes.  
 Barquette de 10 tranches de 30 g.  
 Carton de 4 barquettes, soit 1,2 kg.

**1,740<sup>€</sup> HT/TRANCHE 30 G - 58,000<sup>€</sup> HT/KG**



**247071 FRAIS**  
**ROULEAU DE MOUSSE PUR CANARD SUPÉRIEURE 750 G**  
 Ø 8 cm env. Sans porc.

**7,875<sup>€</sup> HT/PIÈCE 750 G - 10,500<sup>€</sup> HT/KG**

## POUR CRÉER



**11662 FRAIS**  
**FICELLE DE BLOC DE FOIE GRAS**  
**DE CANARD 400 G**  
 Sous vide. Mi-cuit. Ø 36 mm.  
 Origine France.  
 Carton de 12 pièces, soit 4,8 kg.

**19,980<sup>€</sup> HT/PIÈCE 400 G**  
**49,950<sup>€</sup> HT/KG**



**244379 FRAIS**  
**PRÉPARATION POUR GANACHE**  
**AU FOIE GRAS DE CANARD 500 G**  
 Origine France. Foie gras de canard 50%,  
 crème fraîche, Sauternes. Sachet de 500 g.

**15,300<sup>€</sup> HT/SACHET**



# Charcuteries



**155464 FRAIS**

**TERRINE DE LAPIN À L'ANCIENNE LF 1,2 KG**

Sous vide. Cuite. Origine France. Viande de lapin, viande de porc, longe de porc, foie de lapin, oignons, muscadet, ail, persil. Avec lèche de porc. Terrine en grès.

**17,346€ HT/PIÈCE 1,2 KG - 14,455€ HT/KG**



**236229 FRAIS**

**TERRINE DE CANARD AUX 2 FOIES ET AUX GIROLLES 1,2 KG**

Sous vide. Cuit. Origine France. Foie maigre de canard, foie gras de canard, gras et gorge de porc, viande de porc, girolles, porto blanc, épices. Terrine en grès.

**21,456€ HT/PIÈCE 1,2 KG - 17,880€ HT/KG**

**nouveau**



**278086 FRAIS**

**TERRINE DE CHEVREUIL AUX AIRELLES**

**1,8 KG**

Sous vide. Porc origine France, chevreuil UE, foies de volaille origine France.

**21,150€ HT/PIÈCE 1,8 KG**

**11,750€ HT/KG**



**nouveau**



**277416 FRAIS**

**TERRINE DE SANGLIER AUX NOISETTES**

**1,8 KG**

Sous vide. Porc origine France, sanglier UE, foies de volaille origine France.

**21,150€ HT/PIÈCE 1,8 KG**

**11,750€ HT/KG**







**66596 FRAIS**  
**PRESSÉ DE CANARD AU FOIE DE CANARD 1 KG**  
 Origine France. Sans porc, sans alcool.  
 Viande de canard confite 40%,  
 bloc de foie gras de canard 20%,  
 gésiers de canard confits 20%.

28,900<sup>€</sup> HT/KG



**nouveau**



**292351 FRAIS**  
**PÂTÉ EN CROÛTE RICHELIEU VPF TRANCHÉ 44 X 60 G**  
 Cuit. Farce à base de porc origine France, médaillon de mousse  
 de foie de porc. Élaboré dans la Drôme par un artisan charcutier.  
 Barquette de 2,64 kg.

0,578<sup>€</sup> HT/TRANCHE 60 G - 9,640<sup>€</sup> HT/KG



**6927 FRAIS**  
**PRESSÉ DE CANARD 1 KG**  
 Viande de canard origine France : cuisses de canard  
 confites, gésiers confits et magrets fumés.

19,900<sup>€</sup> HT/KG



**244367 FRAIS**  
**BALLOTINE DE CHAPON FORESTIÈRE**  
 2,9 KG  
 Sous vide. Forme ronde. Viande de porc,  
 viande de chapon, viande de dinde,  
 champignons forestiers et Porto.

1,342<sup>€</sup> HT/PORTION 110 G  
 12,200<sup>€</sup> HT/KG



**nouveau**



**290950 FRAIS**  
**PÂTÉ EN CROÛTE POULET CITRON TRANCHÉ**  
 20 X 100 G ENV.  
 Sous atmosphère. Farce à base de viande de poulet, porc et dinde avec  
 inclusions de citrons confits.

1,313<sup>€</sup> HT/TRANCHE 100 G - 13,130<sup>€</sup> HT/KG

# COUP DE CŒUR



**nouveau**



**300386 FRAIS**  
**PÂTÉ EN CROÛTE CHARCUTIER VEAU ET FOIE GRAS EN**  
**CHAUSSEON 1,8 KG ENV.**

Cuit. Farce à base de porc origine France, veau origine France, foie gras, armagnac. Élaboré dans la Drôme par un artisan charcutier.

**1,050€ HT/PORTION 60 G - 17,500€ HT/KG**



Pour créer



**98079 FRAIS**  
**MAGRET DE CANARD FUMÉ**  
**À FROID TRANCHÉ**  
**EN BARQUETTE 500 G**  
Sous atmosphère.  
Origine Hongrie, Bulgarie.  
Carton de 18 barquettes.

**12,050€**  
HT/PIÈCE 500 G  
24,100€ HT/KG



**36647 FRAIS**  
**MAGRET DE CANARD FUMÉ TRANCHÉ MF**  
**280 G +/- 45 G**  
Sous vide. Cru. Origine France.  
Barquette de 40 tranches mini.

**8,014€** HT/PIÈCE 280 G - 28,620€ HT/KG

# Marbré de canard fumé et Brillat-Savarin

PAR THIBAUT REBOUL  
CONSEILLER CULINAIRE PASSIONFROID  
RÉGION AUVERGNE-RHÔNE-ALPES



[www.passionfroid.fr](http://www.passionfroid.fr)





**196170 FRAIS**  
**JAMBON IBÉRIQUE DE CEBO 24 MOIS**  
**CHIFFONNADE 240 G**  
 Sous atmosphère. Viande origine Espagne.  
 Jambon de porc ibérique Cebo 24 mois minimum.  
 Barquette de 24 tranches.

0,683<sup>€</sup> HT/TRANCHE - 16,400<sup>€</sup> HT/BARQUETTE



**189809 FRAIS**  
**DEMI-JAMBON ROSTELLO À LA TRUFFE D'ÉTÉ 4,25 KG ENV.**  
 Cuit. Viande de porc, sel, truffe d'été 1% (Tuber aestivum vitt.). Carton de 2 pièces, soit 8,5 kg env.

16,500<sup>€</sup> HT/KG

## Boudins blancs

**24603 FRAIS**  
**BOUDIN BLANC NATURE 125 G**  
 Sous vide. Viande de porc, boyau naturel.  
 Sachet de 10 pièces soit 1,25 kg.

0,839<sup>€</sup> HT/PIÈCE 125 G - 6,710<sup>€</sup> HT/KG



**162692 FRAIS**  
**BOUDIN BLANC À L'ANCIENNE À LA TRUFFE**  
**D'ÉTÉ 1% VP 125 G**  
 Sous atmosphère. Cuit. Viande de porc d'origine française, lait frais, Porto, oignons, truffe d'été 1% (Tuber aestivum). Boyau naturel de porc.  
 Barquette de 18 pièces.  
 Carton de 2 barquettes, soit 4,5 kg.

1,588<sup>€</sup> HT/PIÈCE 125 G - 12,700<sup>€</sup> HT/KG



**286905 FRAIS**  
**BOUDINS BLANCS DE VOLAILLE GIROLLES VF**  
**80 G**  
 Cuit. Viande de dinde origine France.  
 Barquette de 10 pièces.

0,840<sup>€</sup> HT/PIÈCE 80 G - 10,500<sup>€</sup> HT/KG





# Entrées marines



## 248204 **SURGÉLÉ INDIVIDUELLEMENT**

### TARTARE DE SAINT-JACQUES EXPRESS 80 G

Cru. Noix de Saint-Jacques 80,7%, huile d'olive, huile de tournesol, échalotes, persil, basilic.  
Carton de 20 pièces, soit 1,6 kg.

2,000€ HT/PIÈCE



## 16030 **SURGÉLÉ IQF**

### TARTARE DE SAUMON 70 G

Saumon cru, huile d'olive, échalotes, ciboulette, citron. Présentation en coupelle.  
Carton de 50 pièces, soit 3,5 kg.

1,350€ HT/PIÈCE



## 244586 **FRAIS**

### SALADE DE PERLES MARINES

#### 2,5 KG Bon&Engagé

Prête à l'emploi. Pâtes en forme de perles, surimi, œufs de truite, jus concentré de citron, échalote, persil, aneth, sauce type mayonnaise.  
Barquette avec couvercle.

8,930€ HT/KG

## 7961 **FRAIS**

### SALADE DE GAMBAS AUX MANDARINES 2,5 KG

Gambas, surimi, sauce mayonnaise, courgettes, carottes, mandarines en segments, poivrons rouges, raisins secs, ciboulette, menthe.  
Barquette avec couvercle.

11,500€ HT/KG



## POUR CRÉER



## 251791 **SURGÉLÉ IQF**

### CUBES D'AVOCAT 1 KG

Prêt à l'emploi. Variété Hass.

8,550€ HT/KG

## 303626 **SURGÉLÉ IVP**

### TATAKI DE THON MSC 250/650 G

Cru. Longe de thon listao crue grillée et surgelée à ultra basse température. Qualité idéale pour être consommée crue.  
Carton de 3,6 kg env.  
Pêche durable selon le référentiel MSC.  
[www.msc.org/fr](http://www.msc.org/fr)

21,715€ HT/KG





**nouveau**



300749 **SURGÉ**

**BUCHETTE AU SAUMON ET COLIN D'ALASKA SUR PAIN MALTÉ 60 G**

Cru. Topping mousse fromagère au saumon cuit (12%),  
mousse fromagère au saumon fumé et courgette, pain malté (9%),  
colin d'Alaska cuit, oignon, carottes jaunes et oranges.  
Carton de 90 pièces, soit 5,4 kg.

1,238<sup>€</sup> HT/PIÈCE 60 G  
20,625<sup>€</sup> HT/KG



**nouveau**



301063 **FRAIS**

**PÂTÉ EN CROÛTE AU SAUMON  
ET LÉGUMES 2 KG**

Cuit. Médaillon de saumon, entouré d'une  
mousseline de poisson et légumes.  
Carton de 4 pièces.

17,999<sup>€</sup> HT/KG



222229 **FRAIS**  
**SAUMON FARCI AUX  
LÉGUMES PRÉTRANCHÉ**  
1,75/2,2 KG

Cuit. Saumon atlantique Salmo  
Salar 69,4%, poisson 10%,  
poireau 4,4%, carotte jaune 1,7%,  
échalotes. Sans tête ni queue.

1,748<sup>€</sup> HT/TRANCHE 80 G  
21,850<sup>€</sup> HT/KG



236664 **FRAIS**

**PAIN AUX NOIX DE SAINT-JACQUES DORÉ  
AU FOUR 1 KG Bon&Engagé**

Sous vide. Cuit. Noix de Saint-Jacques, poireaux,  
pain de mie, crème, œufs entiers.

16,450<sup>€</sup> HT/KG



**nouveau**



**299934 FRAIS**

**TERRINE AU TOURTEAU ET HOMARD 840 G**

Colin d'alaska, crabe tourteau (10%), carotte, crème fraîche, pulpe de homard (5%), tapioca, courgettes, féculé de pomme de terre, jus de citron, oignon, ciboulette. Carton de 4 pièces, soit 3,36 kg.

**13,238<sup>€</sup> HT/PIÈCE 840 G - 15,760<sup>€</sup> HT/KG**



**222240 FRAIS**

**TERRINE DE NOIX DE SAINT-JACQUES**

**PRÉMARQUÉE 840 G**

Sous vide. Cuit. Chair de poisson, noix de Saint-Jacques, crème fraîche.

**12,936<sup>€</sup> HT/PIÈCE 840 G - 15,400<sup>€</sup> HT/KG**



**236663 FRAIS**

**TERRINE AUX SAUMONS 1,5 KG Bon&Engagé**

Sous vide. Cuit. Saumon *Salmo salar* 40% dont saumon fumé 9%. Carotte, tomate, épinard, poivron rouge.

**10,440<sup>€</sup> HT/PIÈCE 1,5 KG - 6,960<sup>€</sup> HT/KG**



[www.passionfroid.fr](http://www.passionfroid.fr)



# Ris de veau aux morilles et sa rosace feuilletée



# COUP DE CŒUR



nouveau



**300201** **SURGÉLÉ**

**CASSOLETTE DE SAINT-JACQUES, SAUCE AU SAUTERNES**

**130 G**

Cuite. Noix de St Jacques, crème fraîche, champignon de Paris, échalote, carotte jaune, Sauternes. Carton de 24 pièces, soit 3,24 kg.

**2,950€** HT/PIÈCE

# Entrées chaudes



**noveau** **E** ★

**301167 SURGÉLÉ**

**TARTE FINE AUX CRUSTACÉS 65 G**

Cru. Crevettes, moules, bisque de homard, fenouil, carotte. Carton de 26 pièces, soit 1,69 kg.

**0,990€ HT/PIÈCE**



**E** ★

**300127 SURGÉLÉ**

**TARTE FINE NOIX DE SAINT-JACQUES ET PETITS LÉGUMES 70 G**

Cuite. Pâte feuilletée, noix de Saint-Jacques, carottes, poireaux, échalotes, oignons. Carton de 50 pièces, soit 3,5 kg.

**0,790€ HT/PIÈCE**

★ **VEGGIE**

**269534 SURGÉLÉ**

**FEUILLETÉ AUX CHAMPIGNONS ET LÉGUMES 140 G**

Pâte feuilletée, champignons de Paris. Carton de 14 pièces, soit 1,96 kg.

**1,620€ HT/PIÈCE**



**236683 SURGÉLÉ**

**FEUILLETÉ SAUMON OSEILLE 140 G Bon&Engagé**

Cru. Pâte feuilletée pur beurre. Saumon, crème, vin blanc, oseille, échalotes. Carton de 8 pièces, soit 1,120 kg.

**1,920€ HT/PIÈCE**



**VEGGIE**

**236682 SURGÉLÉ**

**TARTE TATIN AUX LÉGUMES DU SOLEIL 100 G Bon&Engagé**

Cuite. Garniture 75,5% : poivrons rouges et jaunes pré-frits, oignons cuits, courgettes pré-frites, aubergines grillées, tomates semi-déshydratées, tomates mi-séchées, huile d'olive vierge, thym. Pâte feuilletée au beurre 24,5%.

Carton de 12 pièces, soit 1,2 kg.

**1,450€ HT/PIÈCE**



**VEGGIE**

**286641 SURGÉLÉ**

**TATIN D'OIGNONS CONFITS 100 G**

Cuit. Compotée d'oignons caramélisés, pâte feuilletée au beurre, oignons pré-frits, huile d'olive. Carton de 20 pièces, soit 2 kg.

**1,450€ HT/PIÈCE**







**nouveau**



**300235 SURGÉLÉ**

**CROUSTILLANT DE CANARD 100 G**

Précuit. Pâte filo, cuisse de canard, champignons de Paris, oignons, carotte, raisins secs. Carton de 20 pièces, soit 2 kg.

**2,225<sup>€</sup> HT/PIÈCE**



**nouveau**



**RougiÉ**

**23918 SURGÉLÉ**

**RAVIOLES AU FOIE DE CANARD 1,5 KG**

Origine France. Pâtes farcies au foie de canard. 150 ravioles environ. Carton de 2 sachets, soit 3 kg.

**0,379<sup>€</sup> HT/PIÈCE 10 G**  
**37,900<sup>€</sup> HT/KG**



**244653 SURGÉLÉ**

**TOURTE DE RIS DE VEAU ET FOIE GRAS 120 G**

Cuite. Pâte brisée pur beurre. Garniture : ris de veau, champignons, foie gras de canard, crème. Carton de 9 pièces, soit 1,08 kg.

**2,500<sup>€</sup> HT/PIÈCE**



**222279 SURGÉLÉ**

**TRIANGLE CANARD CONFIT ET FOIE GRAS 140 G**

Cru. Garniture : effiloché de canard, champignon, foie gras de canard, crème, échalotes. Carton de 8 pièces, soit 1,12 kg.

**2,130<sup>€</sup> HT/PIÈCE**



**nouveau**



300456 **SURGÉLÉ**

**TARTE FINE ESCARGOTS DE  
BOURGOGNE 100 G**

Cru. Pâte feuilletée garnie aux escargots de  
Bourgogne cuisinés à la persillade.  
Carton de 18 pièces, soit 1,8 kg.

0,990€ HT/PIÈCE



52002 **SURGÉLÉ**

**TRESSE VOLAILLE FORESTIÈRE  
140 G**

Crue. Champignons, filet de poulet  
cuit en dés, oignons rissoles, crème  
fraîche, cèpes.  
Carton de 32 pièces, soit 4,48 kg.

0,990€ HT/PIÈCE



162290 **SURGÉLÉ**

**ESCARGOTS DE BOURGOGNE POMATIA X 48 - 356 G**

Prêt à l'emploi. Hélix pomatia. Calibre belle grosseur.  
Chairs d'escargot de Bourgogne, beurre, ail, persil, échalote.  
Sachet de 48 pièces. Colis de 9 sachets, soit 3,204 kg.

0,249€ HT/PIÈCE - 11,950€ HT/SACHET



269769 **SURGÉLÉ**

**FEUILLETÉ VOLAILLE ET POMME SAUCE FOIE GRAS 75 G**

Pâte feuilletée, viande de volaille, pommes Granny, crème légère, beurre, farine de blé, oignons.  
Carton de 40 pièces, soit 3 kg.

0,790€ HT/PIÈCE



25136 **SURGÉLÉ IQF**

**CHAIR D'ESCARGOTS DE BOURGOGNE HÉLIX POMATIA  
500 G**

Hélix Pomatia. Chairs d'escargots de Bourgogne cuites dans un  
court bouillon. Calibre belle grosseur.  
Carton de 9 barquettes, soit 4,5 kg.

18,350€ HT/BARQUETTE





# Coquille Saint-Jacques



*Séparez la noix du corail et incorporez ce dernier dans une sauce béchamel : originalité garantie !*

*Invitez les clients à saucer cette béchamel avec la noix en présentant plusieurs traits de saveurs en fond d'assiette.*

**SANDRINE MASSUYEAU**

CONSEILLER CULINAIRE PASSIONFROID  
RÉGION OUEST



# Les produits de la mer





# Mollusques et crustacés

## POUR CRÉER



**nouveau**



**301347 CONGELÉ**  
**CHAIR DE HOMARD CANADIEN CUITE**  
**MSC 907 G**

*Homarus americanus*. Pinces-jointures 55%,  
pattes 15% et corps 30%. Origine Canada.  
Colis de 6 sachets.  
Pêche durable selon le référentiel MSC.  
[www.msc.org/fr](http://www.msc.org/fr)



**52,900€ HT/SACHET**

*Notre homard canadien provient de  
pêcheries ayant obtenu le label MSC,  
gage de pêche durable et responsable.*

*Ce produit 100% chair de homard  
est prêt à l'emploi, idéal pour servir  
à chaud comme à froid.*



**nouveau**

**298985 SURGELÉ**  
**CHAIR DE TOURTEAUX 100% PINCE 500 G**  
*Cancer pagurus*. Cuite. Sous vide.  
Atlantique Nord-Est.  
Carton de 10 sachets, soit 5 kg.

**36,930€ HT/SACHET**



**nouveau**

**297000 SURGELÉ**  
**PALOURDES JAPONAISES ENTIÈRES**  
**CRUES 1 KG**

*Ruditapes philippinarum*. Crues.  
Pêchées en océan Atlantique Nord-est.  
Carton de 6 sachets, soit 6 kg.

**23,200€ HT/KG**



**296698 SURGELÉ IQF**  
**COCKTAIL DE FRUITS MER À COQUES 1 KG**  
Moules coquilles cuites, Cythérées coquilles cuites,  
amandes de mer coquilles crues.  
Carton de 5 sachets, soit 5 kg.

**7,200€ HT/KG**



**244615 SURGELÉ IQF**  
**COCKTAIL DE FRUITS**  
**DE MER GOURMET 1 KG**  
Moules décoquillées cuites, crevettes décortiquées  
cuites, noix de Saint-Jacques crues avec corail,  
rondelles de tentacules d'encornets géants blanchis.

**18,990€ HT/KG**

# Noix de Saint-Jacques

## SANS CORAIL

### NOIX DE SAINT-JACQUES SANS CORAIL SURGELÉ MER MSC 10/20

*Placopecten magellanicus*. 10/20 pièces/lbs.  
Pêchées en Atlantique Nord-Ouest. Origine Canada.  
Sachet de 1 kg.  
Pêche durable selon le référentiel MSC.  
[www.msc.org/fr](http://www.msc.org/fr)



247067 SURGELÉ MER IQF

273829 SURGELÉ IQF

38,850<sup>€</sup> HT/KG



### 292813 SURGELÉ IQF NOIX DE SAINT-JACQUES SANS CORAIL MSC 40/60

*Placopecten magellanicus*. Pêchées en Atlantique Nord-Ouest. Origine Canada. Sachet de 1 kg.  
Pêche durable selon le référentiel MSC.  
[www.msc.org/fr](http://www.msc.org/fr)



28,990<sup>€</sup> HT/KG



### 4813 SURGELÉ MER IQF NOIX DE SAINT-JACQUES SANS CORAIL MSC 150 +

*Zygochlamys patagonica*. 150 pièces/lbs. Pêchées en Atlantique Sud-Ouest. Origine Argentine.  
Sachet de 1 kg.  
Pêche durable selon le référentiel MSC.  
[www.msc.org/fr](http://www.msc.org/fr)



20,400<sup>€</sup> HT/KG



### 289660 SURGELÉ IQF NOIX DE SAINT-JACQUES SANS CORAIL 20/30 PAVILLON FRANCE MSC

*Pecten maximus*. 20/30 pièces/lbs.  
Origine Atlantique Nord-Est.  
Pêche durable selon le référentiel MSC.  
[www.msc.org/fr](http://www.msc.org/fr)



39,500<sup>€</sup> HT/SACHET



## AVEC CORAIL

- ▶ Permet une présentation originale pour un des produits de la mer préféré de vos clients !
- ▶ Des noix de calibre régulier et parfaitement nettoyées
- ▶ En petit conditionnement pour un stockage idéal
- ▶ Permet un prix de revient avantageux pour des recettes d'entrées et de mises en bouches originales !



### 244743 SURGELÉ IQF NOIX DE SAINT-JACQUES AVEC CORAIL ET DEMI-COUILLE

*Argopecten purpuratus*. Origine Pérou.  
20 à 30 pièces par sachet de 1 kg.

0,742<sup>€</sup> HT/PIÈCE 40 G - 18,550<sup>€</sup> HT/KG



## ENTRÉE

Carpaccio de Saint-Jacques  
et carottes au jus d'orange  
et citron vert



## COCKTAIL

Saint-Jacques  
en mise en bouche

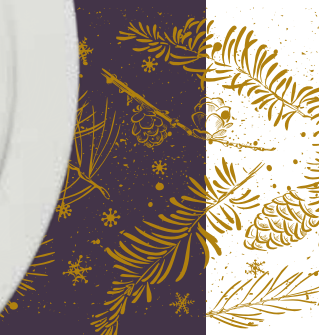


ASTUCE DE CHEF



## PLAT

Trio de Saint-Jacques  
en sauces



# La noix de Saint-Jacques

## sous toutes ses formes !

Façon gravlax, en carpaccio, snackée, pochée, grillée... La Saint-Jacques saura, à coup sûr, se faire une place dans vos assiettes de fêtes. À proposer autant pour une mise en bouche, qu'en entrée ou en plat, elle s'avère parfaite pour exprimer votre créativité et technicité. Facilement portionnable, elle permet par ailleurs d'ajouter une note festive à vos cartes tout en gardant un œil sur les coûts.

À vous de jouer avec des modes de cuisson originaux comme des marinades relevées par exemple !

### La Saint-Jacques, facile à quantifier !

**1 noix** = une mise en bouche

**2 noix** = une entrée

**3 noix** = un plat

### 1 produit, 3 interprétations :

- **Version gravlax** : dans une marinade de sucre, de sel et de citron pour une préparation sans cuisson.
- **Version carpaccio** : pochées dans un jus d'orange chaud, les noix révèlent leur texture fondante et notes subtiles.
- **Version snackée** : saisies dans une poêle bien chaude, cette technique accentue leur caractère moelleux et goût légèrement sucré.



FRANCK LEGRAND  
CONSEILLER CULINAIRE PASSIONNÉ  
RÉGION PROVENCE - ALPES - CÔTE D'AZUR



298861 **SURGELÉ**

**NOIX DE SAINT-JACQUES AVEC CORAIL 10/20 MSC 1 KG**

*Patinopecten yessoensis*. 10/20 pièces/Lb. Origine Japon.

Carton de 10 sachets, soit 10 kg.

Pêche durable selon le référentiel MSC.

[www.msc.org/fr](http://www.msc.org/fr)



26,600<sup>€</sup> HT/KG



202224 **SURGELÉ MER IQF**

**NOIX DE SAINT-JACQUES AVEC CORAIL SURGELÉ MER 20/30**

*Chlamys islandica*. Origine Groenland. 20/30 pièces/lbs.

Sachet de 1 kg.

25,600<sup>€</sup> HT/KG



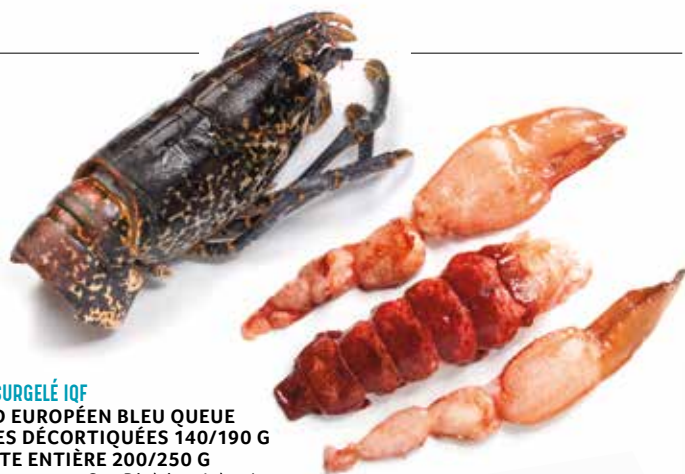
## Homards



**253835 SURGÉLÉ IWP**  
**DEMI-HOMARD EUROPÉEN BLEU SCIÉ AVEC PINCE**  
**DÉCORTIQUÉE 140/180 G**

*Homarus gammarus*. Cru. Pêché en Atlantique Nord-Est. Pince décortiquée à la main et mise dans la tête nettoyée. Carton de 12 pièces soit 1,92 kg env.

PRIX AU COURS




**262520 SURGÉLÉ IQF**  
**HOMARD EUROPÉEN BLEU QUEUE**  
**ET PINCES DÉCORTIQUÉES 140/190 G**  
**AVEC TÊTE ENTIÈRE 200/250 G**

*Homarus gammarus*. Cru. Pêché en Atlantique Nord-Est. Poche de 2 sachets sous vide, 1 sachet de 1 queue et 1 sachet de 2 pinces. Têtes entières emballées dans une housse transparente. Carton de 5 poches et 5 têtes, soit 1,7 à 2,2 kg.

PRIX AU COURS



**274059 SURGÉLÉ IQF**  
**HOMARD CANADIEN ENTIER CUIT MSC 325 G**

*Homarus americanus*. Sous filet. Cuit. Origine Canada. Pêché en Atlantique Nord-Ouest. Carton de 14 pièces, soit 4,55 kg. Pêche durable selon le référentiel MSC.  [www.msc.org/fr](http://www.msc.org/fr)

9,800€ HT/PIÈCE

## Langouste



**246727 SURGÉLÉ**  
**DEMI-LANGOUSTE BLANCHE**  
**CUITE NETTOYÉE 190 G**

*Panulirus argus*. Origine Nicaragua. Calibre 460/520 g. Boîte de 14 pièces. Carton de 4 boîtes soit 10,64 kg.

PRIX AU COURS

## Langoustine



**266574 SURGÉLÉ**  
**LANGOUSTINE**  
**ENTIÈRE CRUE 10/15**

*Nephrops norvegicus*. Rangées à la main dans des boîtes en polystyrène. Crues. 10/15 pièces/kg. Pêchées en Atlantique Nord-Est. Boîte de 1,35 kg.

22,400€ HT/KG

# Duo de homard bleu et Saint-Jacques,

glace mascarpone au jus de coques



[www.passionfroid.fr](http://www.passionfroid.fr)





# Crevettes

## CRUES



### CREVETTES TROPICALES ENTIÈRES CRUES BLACK TIGER ASC

*Penaeus monodon*. Élevées en Inde/Indonésie/  
Vietnam. Boîte de 800 g.  
Élevage responsable selon le référentiel ASC.  
[www.asc-aqua.org](http://www.asc-aqua.org)



### 270711 CONGELÉ IQF

8/12  
8/12 pièces/boîte.

17,300<sup>€</sup> HT/BOÎTE

### 270763 CONGELÉ SEMI IQF

16/20  
16/20 pièces/boîte.

13,600<sup>€</sup> HT/BOÎTE



### 281449 CONGELÉ

#### CREVETTES TROPICALES ENTIÈRES CRUES BODY PEELED 21/30 ASC

*Penaeus monodon*. Élevées en Indonésie/Vietnam.  
21/30 pièces par boîte de 900 g. Bodypeeled : corps  
décortiqué, tête et queue conservées.  
Élevage responsable selon le référentiel ASC.  
[www.asc-aqua.org](http://www.asc-aqua.org)



15,900<sup>€</sup> HT/BOÎTE



### 264641 CONGELÉ IQF

#### CREVETTES SAUVAGES ENTIÈRES CRUES 6/8

*Penaeus monodon*. Origine Nigéria. Pêchées en  
Atlantique Centre-Est. Congelées à bord des bateaux.  
6/8 pièces par kg. Boîte de 2 kg.  
Issues d'une filière écocertifiée.

36,800<sup>€</sup> HT/KG

### 134678 SURGELÉ

#### CREVETTES ENTIÈRES CRUES SAUVAGES 10/20 - 2 KG

*Pleoticus Muelleri*. Pêché au chalut dans le Sud-Ouest  
Atlantique (FAO 41).  
Carton de 6 boîtes de 2 kg, soit 12 kg.

12,800<sup>€</sup> HT/KG

### 134679 SURGELÉ

#### CREVETTES ENTIÈRES CRUES SAUVAGES 21/30 - 2 KG

*Pleoticus muelleri*. Pêché en océan Atlantique  
Sud-Ouest. 21/30 pièces/kg. Boîte de 2 kg.

10,310<sup>€</sup> HT/KG





**163067 SURGELÉ IQF**

**QUEUES DE CREVETTES SAUVAGES  
DÉCORTIQUÉES CRUES 26/30**


*Pleoticus muelleri*. Pêchée en Atlantique Sud-Ouest, origine Argentine. Décortiquées, déveinées. 26/30 pièces/lbs. Sachet de 1 kg.

**21,300<sup>€</sup> HT/KG**



**281443 SURGELÉ IQF**

**BROchette DE CREVETTES CRUES ASC  
78 G ENV.**


*Penaeus vannamei*. Élevées au Vietnam. 6 queues de crevettes déveinées, semi-décortiquées, avec nageoire caudale, montées sur un pic bambou. 7 sachets de 6 brochettes, soit 3,3 kg. Élevage responsable selon le référentiel ASC. 

**1,349<sup>€</sup> HT/PIÈCE 78 G - 17,300<sup>€</sup> HT/KG**



**239684 SURGELÉ IQF**

**CREVETTES ENTIÈRES CUITES 60/80 ASC**


*Penaeus vannamei*. 60/80 pièces/kg. Boîte de 2 kg. Élevage responsable selon le référentiel ASC. 

**9,999<sup>€</sup> HT/KG**



**270452 SURGELÉ IQF**

**QUEUES DE CREVETTES DÉCORTIQUÉES  
CUITES 40/50 ASC**

*Penaeus vannamei*. Élevées en Inde. 40 à 50 pièces/lbs. Décortiquées, déveinées avec nageoire caudale. Sachet de 1 kg. Élevage responsable selon le référentiel ASC. 

**17,600<sup>€</sup> HT/KG**



**17803 SURGELÉ IQF**

**CREVETTES TROPICALES DÉCORTIQUÉES  
CUITES 100/200**

*Penaeus spp / Solenocera spp / Parapenaeopsis spp.* Cuites. 100/200 pièces/lbs. Pêchées en océan Indien. Carton de 2 kg.

**12,450<sup>€</sup> HT/KG**

## Écrevisses

Appelée communément écrevisse de Louisiane, ce crustacé d'eau douce est très consommé aux États-Unis. Sa récolte a lieu entre mai et septembre. Les queues d'écrevisses sont idéales pour avoir de véritables marquants dans une sauce, une salade, une cassolette, un gratin ou une terrine.

**41287 SURGELÉ IQF**

**QUEUES D'ÉCREVISSES DE LOUISIANE DÉCORTIQUÉES CUITES 100/200**

*Procambarus clarkii*. 100/200 pièces/lbs. Origine Espagne/Chine. Déveinées. Sachet de 1 kg.

**24,950<sup>€</sup> HT/KG**





# Les produits de la mer

## CHEZ PASSIONFROID

A l'inverse de la grande majorité des distributeurs, nous développons depuis plus de 40 ans l'importation directe sur notre famille de produits de la mer, c'est-à-dire que **nous privilégions la relation directe entre PassionFroid et le fournisseur.**

Être importateur, cela signifie que nous avons toute une équipe de professionnels qui sur leurs filières :

- ▶ sont en contact direct avec les producteurs étrangers,
- ▶ se déplacent sur zones afin de sélectionner les produits et engager des contrats,
- ▶ mettent en place, avec l'appui du service qualité, des contrôles afin d'être conforme avec la réglementation française en vigueur.

Ce métier est primordial à nos yeux car il nous permet de vous offrir le meilleur des produits de la mer grâce à :

- ▶ une traçabilité du produit, de sa pêche à son lieu de consommation de nos filières en poisson brut,
- ▶ une meilleure maîtrise de la filière et de l'offre nous permettant d'avoir des garanties sur l'origine, la qualité des produits et de nous prémunir contre les risques de fraudes.

**LES PRODUITS DE LA MER CHEZ PASSIONFROID, C'EST FAIRE LE CHOIX DU GOÛT, DE LA QUALITÉ ET DE LA CONFIANCE !**



# Poissons bruts



## SURGELÉ IQF

### PLEIN-FILET DE BAR AVEC PEAU SANS ARÊTES

*Dicentrarchus labrax*. Élevé en Turquie ou en Grèce. Carton de 3 kg. Simple congélation. Issu d'une filière écocertifiée.

20782 - 130 G ± 10 G. 2,386<sup>€</sup> HT/PIÈCE 130 G  
18,350<sup>€</sup> HT/KG

17999 - 150 G ± 10 G. 2,753<sup>€</sup> HT/PIÈCE 150 G  
18,350<sup>€</sup> HT/KG



## SURGELÉ IQF

### PLEIN-FILET DE DORADE ROYALE AVEC PEAU SANS ARÊTES 150 G

*Sparus aurata*. Élevée en Turquie ou en Grèce. 150 g ± 10 g. Carton de 3 kg. Simple congélation. Issu d'une filière écocertifiée.

2,543<sup>€</sup> HT/PIÈCE 150 G  
16,950<sup>€</sup> HT/KG



## 286850 SURGELÉ IQF FILET DE MAIGRE AVEC PEAU SANS ARÊTES 400/600 G

*Argyrosomus regius*. Élevé en Turquie. Simple congélation. Issu d'une filière écocertifiée. Carton de 3 kg.

2,931<sup>€</sup> HT/PORTION 140 G - 20,935<sup>€</sup> HT/KG

## 162550 SURGELÉ IQF FILET DE SAINT-PIERRE AVEC PEAU SANS ARÊTES 150/200 G

*Zeus faber*. Pêché en Océan Pacifique. Carton de 3 kg. Simple congélation.

2,958<sup>€</sup> HT/PIÈCE 175 G  
16,900<sup>€</sup> HT/KG



## 64661 SURGELÉ IQF FILETS DE TURBOT SAUVAGE AVEC PEAU SANS ARÊTES 140/220 G

*Psetta Maxima*. Pêché en Atlantique Nord-Est. Superposition de filets mariés. Carton de 2 kg. Simple congélation.

6,822<sup>€</sup> HT/PIÈCE 180 G  
37,900<sup>€</sup> HT/KG



nouveau

## 297718 SURGELÉ IQF

### PAVÉ D'OMBLE CHEVALIER AVEC PEAU ASC 150 G ENV.

Élevé en Islande. Pauvre en arêtes. 150 g ± 20 g. Carton de 3 kg. Simple congélation.

Élevage responsable selon le référentiel ASC. [www.asc-aqua.org](http://www.asc-aqua.org)



3,629<sup>€</sup> HT/PIÈCE 150 G - 24,190<sup>€</sup> HT/KG



# menu iodé



Marbré de saumon gravlax à l'aneth à l'huile fumée

---

Île flottante d'omble chevalier, chips de peau  
et beurre nantais au pistil de safran

---

Assiette tradition L'Affineur du Chef

---

Bûche chocolat au lait, compotée orange yuzu

---



# Ile flottante d'omble chevalier

chips de peau et beurre nantais  
au pistil de safran

RÉALISÉE AVEC

297718 **SURGELÉ IQF**

PAVÉ D'OMBLE CHEVALIER AVEC PEAU ASC 150 G ENV.

228479 **FRAIS**

BLANC D'ŒUF LIQUIDE SOL ODF 1 KG COCOTINE

[www.passionfroid.fr](http://www.passionfroid.fr)








#### **SURGELÉ IQF**

#### **PAVÉ DE SAUMON SALMO SALAR AVEC PEAU SANS ARÊTES**

*Salmo salar*. Élevé au Chili, Norvège ou Royaume Uni. Simple congélation.

**9362 - 150 G ± 10 G.**  
Carton de 5 kg.

**2,888<sup>€</sup>** HT/PIÈCE 150 G - 19,250<sup>€</sup> HT/KG

**4174 - 180 G ± 20 G.**  
Carton Mini-Pack de 2 kg. 

**3,564<sup>€</sup>** HT/PIÈCE 180 G - 19,800<sup>€</sup> HT/KG



#### **65157 SURGELÉ IQF**

#### **FILET DE SAUMON SALMO SALAR ATLANTIQUE AVEC PEAU SANS ARÊTES 700/1700 G**

*Salmo salar*. Élevé en Norvège, au Chili ou Royaume Uni. Filet sans flanc et dégraissé. Carton de 5 kg env. Simple congélation.

**2,693<sup>€</sup>** HT/PORTION 150 G - 17,950<sup>€</sup> HT/KG



#### **251393 SURGELÉ IQF**

#### **PLEIN-FILET DE SAUMON ROSE DU PACIFIQUE AVEC PEAU SANS ARÊTES MSC 130 G**

*Oncorhynchus gorbuscha*. Pêché en océan Pacifique. 130 g ± 20 g. Carton de 5 kg.

Pêche durable selon le référentiel MSC.

[www.msc.org/fr](http://www.msc.org/fr)




**1,122<sup>€</sup>** HT/PIÈCE 130 G - 8,630<sup>€</sup> HT/KG



#### **263132 SURGELÉ IQF**

#### **PAVÉ DE SAUMON SALMO SALAR SANS PEAU SANS ARÊTES ASC 130 G**

*Salmo salar*. 130 g ± 10 g. Élevé au Chili. Carton de 5 kg. Simple congélation.

Élevage responsable selon le référentiel ASC. 

[www.asc-aqua.org](http://www.asc-aqua.org)

**2,771<sup>€</sup>** HT/PIÈCE 130 G - 21,315<sup>€</sup> HT/KG



# COUP DE CŒUR

*Ces mini portions, au joli visuel, sont directement découpées dans l'anatomie du saumon rose. Avec leur texture ferme et fondante à la fois, elles peuvent être servies en entrée ou en plat principal, accompagnées d'une sauce.*



**nouveau**

**299309 SURGELÉ IQF**

**MINI DÉCOUPES DE PLEIN FILET DE SAUMON ROSE MSC 30 G**

*Oncorhynchus gorbusha*. Cru. Sans peau, sans arêtes.

Carton de 5 kg.

Pêche durable selon le référentiel MSC.

[www.msc.org/fr](http://www.msc.org/fr)



**0,284€ HT/PIÈCE 30 G - 9,460€ HT/KG**





### SURGÉLÉ IQF

#### DOS DE CABILAUD SANS PEAU SANS ARÊTES MSC

*Gadus morhua morhua*. Pêché en Atlantique Nord-Est.  
Pêche durable selon le référentiel MSC.

[www.msc.org/fr](http://www.msc.org/fr)



**31676 - 130 G ± 10 G.**  
Carton de 5 kg.

**1,989<sup>€</sup>** HT/PIÈCE 130 G  
15,300<sup>€</sup> HT/KG

**32510 - 150 G ± 10 G.**  
Carton de 5 kg.

**2,295<sup>€</sup>** HT/PIÈCE 150 G  
15,300<sup>€</sup> HT/KG

**40143 - 180 G ± 20 G.**  
Carton Mini-Pack  
de 2 kg.



**2,862<sup>€</sup>** HT/PIÈCE 180 G  
15,900<sup>€</sup> HT/KG



### SURGÉLÉ IQF

#### DOS DE CABILAUD AVEC PEAU SANS ARÊTES MSC

*Gadus morhua morhua*.  
Pêché en Atlantique Nord-Est.  
Pêche durable selon le référentiel MSC.

[www.msc.org/fr](http://www.msc.org/fr)



**208749 - 150 G ± 10 G.**  
Carton de 3 kg.

**2,073<sup>€</sup>** HT/PIÈCE 150 G  
13,820<sup>€</sup> HT/KG

**65985 - 180 G ± 20 G.**  
Carton Mini-Pack  
de 2 kg.



**2,800<sup>€</sup>** HT/PIÈCE 180 G  
15,555<sup>€</sup> HT/KG



### 133273 SURGÉLÉ IQF

#### DOS DE LOUP DE MER SANS PEAU SANS ARÊTES 140/160 G

*Anarhichas lupus/Anarhichas minor*.  
Pêché en Atlantique Nord-Est.  
Carton de 5 kg. Simple congélation.

**1,943<sup>€</sup>** HT/PIÈCE 150 G  
12,950<sup>€</sup> HT/KG



### 170885 SURGÉLÉ IQF

#### DOS D'ÉGLEFIN SANS PEAU SANS ARÊTES MSC 130 G

*Melanogrammus aeglefinus*.  
Pêché en Atlantique Nord-Est. 130 g ± 10 g.  
Carton de 5 kg.  
Pêche durable selon le référentiel MSC.

[www.msc.org/fr](http://www.msc.org/fr)



**1,398<sup>€</sup>** HT/PIÈCE 130 G - 10,750<sup>€</sup> HT/KG



### 156052 - SURGÉLÉ IQF

#### DOS D'ÉGLEFIN AVEC PEAU SANS ARÊTES MSC 150 G

*Melanogrammus aeglefinus*.  
Pêché en Atlantique Nord-Est. 150 g ± 10 g.  
Carton de 5 kg.  
Pêche durable selon le référentiel MSC.

[www.msc.org/fr](http://www.msc.org/fr)



**1,635<sup>€</sup>** HT/PIÈCE 150 G - 10,900<sup>€</sup> HT/KG



**QUEUE DE LOTTE DU CAP**

*Lophius vomerinus*. Pêchée en Atlantique Sud-Est.  
Pelée. Carton de 12 kg. Simple congélation.

223024 - 500/1000 G

**SURGELÉ TERRE**

171180 - 600/1000 G

**SURGELÉ MER**

17,840<sup>€</sup> HT/KG

**CONGELÉ IWP****FILET DE LOTTE SANS PEAU SANS ARÊTES**

*Lophius americanus*. Découpe naturelle.  
Pêché en Atlantique Nord-Ouest. Carton de 5 kg.  
Simple congélation.


10573 - 200/400 G

2,725<sup>€</sup> HT/PORTION 130 G - 20,960<sup>€</sup> HT/KG

636 - 400/800 G


2,899<sup>€</sup> HT/PORTION 130 G - 22,300<sup>€</sup> HT/KG

**239041 SURGELÉ IQF****PAVÉ DE MERLU BLANC DU CAP AVEC PEAU SANS ARRÊTES MSC 150 G Bon&Engagé**

*Merluccius capensis/Merluccius paradoxus*.  
150 g ± 10 g. Pêché en Atlantique Sud-Est.  
Carton de 5 kg. Simple congélation.  
Pêche durable selon le référentiel MSC. 

1,941<sup>€</sup> HT/PIÈCE 150 G - 12,940<sup>€</sup> HT/KG

**269121 SURGELÉ IQF****DOS DE MERLU DU CAP AVEC PEAU SANS ARÊTES MSC 130-160 G**

*Merluccius capensis/paradoxus*.  
Pêché en Atlantique Sud-Est. Carton de 5 kg.  
Simple congélation.  
Pêche durable selon le référentiel MSC. 

2,063<sup>€</sup> HT/PIÈCE 145 G - 14,230<sup>€</sup> HT/KG


**SURGELÉ IQF****PLEIN FILET DE DORADE SÉBASTE SANS PEAU SANS ARÊTES**

*Sebastes marinus* ou *mentella*. Pêché en Atlantique Nord-Est. Carton de 5 kg.

274183 - 110 G ± 10 G.

1,466<sup>€</sup> HT/PIÈCE 110 G - 13,330<sup>€</sup> HT/KG

296516 - MSC 130 G ± 10 G.

Pêche durable selon le référentiel MSC. 

1,733<sup>€</sup> HT/PIÈCE 130 G - 13,330<sup>€</sup> HT/KG







#### SURGÉLÉ IQF

##### FILET DE ROUGET-BARBET CINNABARE AVEC PEAU SANS ARÊTES

*Parupeneus heptacanthus*. Pêché en océan Indien et océan Pacifique. Sachet de 1 kg. Simple congélation.

6503 - 15/40 G 0,447<sup>€</sup> HT/PIÈCE 30 G - 14,900<sup>€</sup> HT/KG

6514 - 40/80 G 0,930<sup>€</sup> HT/PIÈCE 60 G - 15,500<sup>€</sup> HT/KG



#### 27959 SURGÉLÉ IQF

##### PLEIN-FILET DE FLÉTAN DU GROENLAND AVEC PEAU SANS ARÊTES 180 G

*Reinhardtius hippoglossoides*. Pêché en Atlantique Nord-Est. 180 g ± 20 g.

Carton Mini-Pack de 2 kg. 

3,473<sup>€</sup> HT/PIÈCE 180 G - 19,295<sup>€</sup> HT/KG



#### 231006 SURGÉLÉ IQF

##### FILETS DE LIMANDE DU NORD MSC SANS PEAU SANS ARÊTES 130 G

*Limanda aspera*. Pêché en océan Pacifique Nord-Est.

Superposition de filets mariés. Carton de 5 kg.

Pêche durable selon le référentiel MSC.

[www.msc.org/fr](http://www.msc.org/fr)



1,250<sup>€</sup> HT/PIÈCE 130 G - 9,615<sup>€</sup> HT/KG



#### 270764 SURGÉLÉ IQF

##### FILET DE PLIE DE L'ALASKA

##### SANS PEAU SANS ARÊTES MSC 110/140 G

*Pleuronectes quadrituberculatus*. Pêché en Pacifique Nord-Est. Carton de 5 kg. Simple congélation.

Pêche durable selon le référentiel MSC.

[www.msc.org/fr](http://www.msc.org/fr)



1,577<sup>€</sup> HT/PIÈCE 125 G - 12,615<sup>€</sup> HT/KG



#### 222573 SURGÉLÉ IQF

##### TRIO DE POISSONS (COLIN, CABILLAUD, SAUMON) SANS PEAU SANS ARÊTES 30/60 G

*Pollachius virens*. Colin pêché en Atlantique Nord-Est. *Gadus morhua*. Cabillaud pêché en Atlantique Nord-Est. *Salmo salar*.

Saumon élevé en Norvège, Chili, Îles Féroé ou Écosse. Carton de 3 sachets de 1 kg.

3 espèces par sachet. Simple congélation.

1,870<sup>€</sup> HT/PORTION 110 G - 16,999<sup>€</sup> HT/KG

# Roulade de sole,

saumon fumé à la betterave  
et légumes croquants

PAR JEAN-JACQUES BROUSSAIS  
CONSEILLER CULINAIRE PASSIONFROID  
RÉGION PROVENCE - ALPES - CÔTE D'AZUR



www.passionfroid.fr



## Poissons élaborés



**noveau**



**300995 SURGELÉ**

**FILET DE LIMANDE DU NORD AUX NOIX DE SAINT-JACQUES ET AMANDES 120 G**

Filet de limande du nord accompagné d'une sauce aux champignons et emmental et puis sur le dessus de noix de Saint Jacques et amandes effilées, assaisonné.  
Carton de 30 pièces min., soit 3,6 kg.

**2,240<sup>€</sup> HT/PIÈCE 120 G - 18,670<sup>€</sup> HT/KG**

**30602 SURGELÉ**

**COROLLE DE SOLE TROPICALE À LA MODE FÉCAMPOISE 140 G**

Cru. Filet de sole tropicale 49%, mousseline de poisson, crème, crevettes, moule, vin blanc, carotte, échalote.  
Carton de 35 pièces min., soit 5 kg.

**1,540<sup>€</sup> HT/PIÈCE 140 G - 10,999<sup>€</sup> HT/KG**



RÉALISÉE AVEC

**20328 CONGELÉ IWP**  
**FILETS DE SOLE TROPICALE SANS**  
**PEAU SANS ARÊTES 80/120 G**

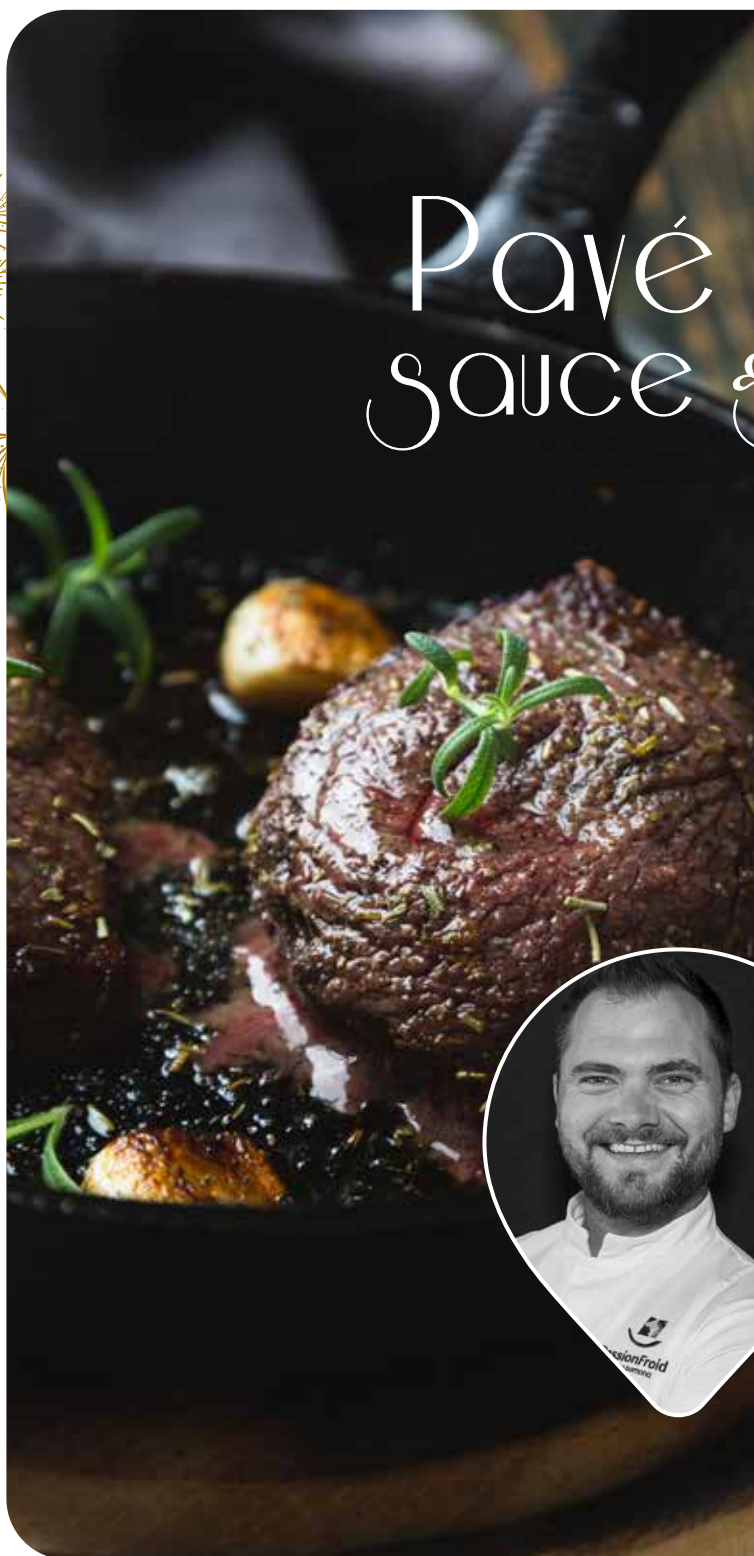
*Cynoglossus senegalensis*. Pêché en Atlantique Centre-Est.  
Pièce de 2 à 4 filets mariés.  
Boîte de 2 kg. Simple congélation.

**1,075<sup>€</sup> HT/PIÈCE 100 G - 10,750<sup>€</sup> HT/KG**





# Pavé de biche Sauce grand veneur



*Apportez de la douceur et de l'onctuosité  
aux viandes en sauce grâce au chocolat :  
une technique qui date du 17<sup>e</sup> siècle !*

*Servez la garniture à côté pour sublimer  
la tendresse et la technique de cuisson de  
la pièce de viande.*

**FLORIAN MALARY**

CONSEILLER CULINAIRE PASSIONFROID  
RÉGION OUEST



# Les volailles, gibiers & viandes







PASSIONFROID ET ROUGIÉ  
S'ASSOCIENT POUR VOUS PRÉSENTER

# le meilleur du canard français

Les magrets de canard Rougié sont issus de canards nés, élevés et abattus en France. Rougié travaille avec des fermes familiales françaises, garantissant ainsi une parfaite maîtrise de la traçabilité de l'œuf au produit fini.

Les magrets bénéficient d'un cahier des charges strict afin de proposer des produits d'exception. Tous les produits sont parés et contrôlés individuellement et manuellement.



# Volailles brutes



**FRAIS**

**MAGRET DE CANARD MF**

Sous vide. Cru. Origine France. Issu de canards élevés sans antibiotique.

**31715 - 280/400 G**

Carton de 6 pièces, soit 2,04 kg env.

**PRIX AU COURS**

**196844 - 350/400 G**

Sachet de 6 pièces, soit 2,25 kg env.

**PRIX AU COURS**



**86670 FRAIS**

**MAGRET DE CANARD**

**250/450 G**

Sous vide. Cru.

Origine Belgique, Bulgarie, Hongrie.

**PRIX AU COURS**



**7471 CONGELÉ**

**MAGRET DE CANARD MF 280/380 G**

Sous vide. Cru. Origine France.

Carton de 12 pièces, soit 3,96 kg env.

**PRIX AU COURS**

**1039 SURGELÉ**

**MAGRET DE CANARD 300/400 G**

Sous vide. Cru. Origine Bulgarie. Carton de 13 pièces, soit 4 kg.

**PRIX AU COURS**



**223236 CONGELÉ**

**MAGRET DE CANARD GRANDE CUISINE IGP**

**SUD-OUEST 380/480 G**

Sous vide. Canard origine France : Sud-Ouest.

Carton de 12 pièces, soit 5,16 kg env.

**PRIX AU COURS**

**17966 CONGELÉ INDIVIDUELLEMENT**

**MAGRET DE CANARD > 280 G**

Sous vide. Cru. Origine Bulgarie. Carton de 14 pièces.

**PRIX AU COURS**





**207164 FRAIS**  
**AIGUILLETTE DE CANARD GRAS**  
**2 KG**  
 Sous vide. Cru. Origine France.

**13,950<sup>€</sup> HT/KG**



**286814 SURGELÉ IQF**  
**AIGUILLETTE DE CANARD GRAS 500 G**  
 Cru. Origine France. Carton de 6 sachets, soit 3 kg.

**7,275<sup>€</sup> HT/SACHET 500 G**  
**14,550<sup>€</sup> HT/KG**



## Les confits



**62752 FRAIS**  
**CONFIT DE CUISSE**  
**DE CANARD GRAS CF**  
**260 G ENV.**  
 Sous vide. Cuit. Origine France. Déjointée.  
 Confit dans la graisse de canard.  
 Sachet de 6 pièces, soit 1,6 kg env.

**3,627<sup>€</sup> HT/PIÈCE 260 G - 13,950<sup>€</sup> HT/KG**



**172786 FRAIS**  
**CUISSE DE CANARD**  
**CONFITE 275/350 G**  
 Sous vide. Cuit. Origine Belgique, Bulgarie, Hongrie.  
 Cuisses de canard (61%) confites dans la graisse.  
 Sachet de 2 pièces.

**4,337<sup>€</sup> HT/PIÈCE 312 G - 13,900<sup>€</sup> HT/KG**



**236881 FRAIS**  
**CONFIT DE CUISSE DE CANARD GRAS IGP SUD-OUEST**  
**200 G ENV.**  
 Sous vide. Cuit. Origine France. Déjointé.  
 Confit dans la graisse de canard.  
 Sachet de 8 pièces, soit 1,6 kg.

**3,085<sup>€</sup> HT/PIÈCE 200 G - 15,425<sup>€</sup> HT/KG**



**39847 SURGELÉ IQF**

**FILET DE CAILLE AVEC PEAU 20/40 G**

Cru. Origine France. Sachet de 2 kg.

**0,660€ HT/PIÈCE 30 G - 22,000€ HT/KG**



**198705 CONGELÉ**

**SUPRÊME DE PINTADE VF 140/180 G**

Cru. Origine France. Pintade élevée sans antibiotique.

Filet avec peau et manchon.

Carton de 20 pièces, soit 3,2 kg.

**2,512€ HT/PIÈCE 160 G - 15,700€ HT/KG**



**178631 FRAIS**

**SUPRÊME DE POULET JAUNE VF 180/210 G**

Sous vide. Cru. Origine France. Classe A.

Sachet de 4 pièces, soit 800 g.

**1,911€ HT/PIÈCE 195 G**

**9,800€ HT/KG**



**1875 SURGELÉ**

**SUPRÊME DE POULET VF**

**160/200 G**

Cru. Origine France. Issu de poulets élevés sans antibiotique.

Filet avec peau et manchon.

Carton de 3 kg.

**1,710€ HT/PIÈCE 180 G - 9,500€ HT/KG**



*Cette cuisse avec peau et sans os est idéale pour vos minis rôtis ou des minis moelleux farcis.*



**286839 SURGELÉ IQF**

**CUISSE DE POULET JAUNE AVEC PEAU SANS OS VF 190/210 G**

Cuisse de poulet sans os avec peau, viande de volaille origine France. Carton de 5 kg.

**1,990€ HT/PIÈCE 200 G**

**9,950€ HT/KG**



# menu gourmet



Carpaccio de Saint-Jacques  
et carottes au jus d'orange et citron vert

---

Suprême de poulet jaune poché  
sauce aux girolles, foie gras

---

Assiette 5 tentations L'Affineur du Chef

---

Nougat de Montélimar glacé  
meringue cœur exotique

---



# Suprême de poulet jaune

poché sauce  
aux girolles,  
foie gras

RÉALISÉE AVEC

178631 **FRAIS**

SUPRÊME DE POULET JAUNE VF 180/210 G

159611 **SURGELÉ IQF**

FOIE GRAS DE CANARD CRU EN ESCALOPE FGF ROUGIÉ  
25/40 G

1277 **SURGELÉ IQF**

GIROLLES ENTIÈRES 1 KG

[www.passionfroid.fr](http://www.passionfroid.fr)







## MINI RÔTI DE CHAPON ET PEAU CROUSTILLANTE

RÉALISÉE AVEC

98490 **SURGELÉ IQF**  
HAUT DE CUISSE DE CHAPON DÉOSSÉ 160/240 G

39987 **SURGELÉ IQF**  
FOIE GRAS DE CANARD CRU EN ESCALOPE 40/60 G FGF  
ROUGIÉ



## Optimisez VOTRE TEMPS

DÉJÀ FARCI



205503 **SURGELÉ**  
RÔTI DE CHAPON FARCI AUX MORILLES  
CUIT VF 1,3 KG

voir page 78

DÉJÀ CUISINÉ



243722 **SURGELÉ**  
PAVÉ DE CHAPON SAUCE AU SAUTERNES  
ET CHANTERELLES 2,10 KG

voir page 93

# Le chapon



**270405 CONGELÉ**

**CHAPON BLANC PAC VF 3 KG ENV.**

Cru. Origine France. Sans cou, sans abats, sans tarsi, bridé. Classe A.

**8,950€ HT/KG**



**286547 SURGELÉ**

**SUPRÊME DE CHAPON AVEC PEAU 250/450 G**

Cru. Suprême de chapon 100%. Carton de 5 kg.

**5,044€ HT/PIÈCE 350 G - 14,410€ HT/KG**



**244412 SURGELÉ IQF**

**SAUTÉ DE CHAPON SANS OS SANS PEAU 40/60 G**

Cuite de chapon. Carton de 5 kg.

**0,695€ HT/PIÈCE 50 G - 13,900€ HT/KG**



**270670 CONGELÉ INDIVIDUELLEMENT**

**ÉMINCÉ DE FILET DE CHAPON 35/65 G**

Cru. Origine Italie. Émincé de filet de chapon sans os sans peau. Colis de 5 kg.

**14,950€ HT/KG**



**98490 SURGELÉ IQF**

**HAUT DE CUISSE DE CHAPON DÉOSSÉ 160/240 G**

Cru. Origine UE / Royaume-Uni. Haut de cuisse de chapon, désossé, avec peau. Carton de 5 kg.

**3,780€ HT/PIÈCE 200 G - 18,900€ HT/KG**







**163471 FRAIS**

**PIGEONNEAU ROYAL PAC VF 420 G**

Cru. Origine France. Pigeonneau royal sans tête avec abats. Carton de 8 pièces, soit 3,36 kg env.

**PRIX AU COURS**



**244595 SURGELÉ IQF**

**PAVÉ DE FILET DE POULARDE SANS PEAU**

**150 G**

Cru. Origine Espagne. Filet de poularde sans peau. Carton de 5 kg.

**2,243€ HT/PIÈCE 150 G - 14,950€ HT/KG**

# Pigeonneau royal en crapaudine

PAR JEAN-MARC CLUZEAU  
CONSEILLER CULINAIRE NATIONAL PASSIONFROID



[www.passionfroid.fr](http://www.passionfroid.fr)



# Volailles élaborées

**nouveau**

**E**

## 301365 **SURGELÉ IQF** SUPRÊME DE PINTADE FARCIE AU FOIE GRAS ET AUX POMMES CARAMÉLISÉES 205 G ENV.

Cru. Suprême de pintade 20%, farce 20% :  
pommes caramélisées, foie gras de canard.  
Origine France.  
Colis de 5 kg, soit 23 à 27 pièces.

3,793<sup>€</sup> HT/PIÈCE 205 G - 18,500<sup>€</sup> HT/KG



## 270135 **SURGELÉ IQF** SUPRÊME DE POULET FARCI AUX MORILLES, COGNAC ET FINE CHAMPAGNE 180/220 G

Viande origine France.  
Suprême de poulet 75%. Farce  
25% : viande de dinde, Cognac,  
fine Champagne, morilles,  
cèpes et bolets. Carton de 5 kg.

2,998<sup>€</sup> HT/PIÈCE 200 G  
14,990<sup>€</sup> HT/KG



## 189666 **SURGELÉ IQF** FILET DE PINTADE FARCIE AUX CÈPES ET BOLETS 170/200 G

Cru. Filet de pintade 65%. Farce 35% :  
viande de dinde, cèpes, bolets.  
Carton de 5 kg.

3,506<sup>€</sup> HT/PIÈCE 185 G - 18,950<sup>€</sup> HT/KG



## 39898 **SURGELÉ IQF** CAILLE SEMI-DÉSOSSÉE FARCIE AU FOIE GRAS DE CANARD 160 G

Cru. Sans porc. Caille semi-désossée 70%, foie gras de canard 10%,  
Porto. Carton de 20 pièces, soit 3,2 kg.

3,616<sup>€</sup> HT/PIÈCE 160 G - 22,600<sup>€</sup> HT/KG



## 273967 **CONGELÉ** RÔTI DE DINDE FARCIE AUX MARRONS ET AUX RAISINS SECS 800 G

Cru. Sans porc. Dinde française entièrement désossée 71%.  
Farce : viande de dinde, marrons cuits 4,6%, raisins secs 1,7%.  
Carton de 5 pièces, soit 4 kg.

1,425<sup>€</sup> HT/PORTION 110 G - 12,950<sup>€</sup> HT/KG





## DÉJÀ CUIT !

*Prêt à servir, ce rôti de cuisse de chapon garantit une viande tendre et savoureuse, parfait pour sublimer vos repas festifs et gagner en temps de cuisson.*

THIERRY DISTEL

CONSEILLER CULINAIRE PASSIONFROID RÉGION ÎLE-DE-FRANCE - PARIS NORD



**244516 SURGELÉ IQF**

**RÔTI DE CUISSE DE CHAPON CUIT 1,5 KG**

Sous vide. Cuisse de chapon désossée avec peau, sous filets. Carton de 3 pièces, soit 4,5 kg.

**21,900€ HT/KG**



**270583 SURGELÉ IQF**  
**FONDANT DE POULET**  
**FARCE CRÈME ET**  
**CHAMPIGNONS 110 G**

Cuit. Haut de cuisse de poulet jaune sans os avec peau origine Irlande. Farce : viande de dinde origine France, champignons et crème.

Carton de 40 pièces, soit colis de 4,4 kg.

**1,997€ HT/PIÈCE 110 G**  
**18,150€ HT/KG**



**205415 SURGELÉ IQF**

**MOELLEUX DE DINDE FARCI AUX**  
**MARRONS CUIT VF 100 G**

Cuit. Viande de dinde origine France. Farce : viande de dinde, gras de veau, marrons, oignons, persil. Carton de 50 pièces, soit 5 kg.

**1,610€ HT/PIÈCE 100 G**  
**16,100€ HT/KG**



**52830 SURGELÉ**  
**FONDANT DE POULET FARCI**  
**AUX CÈPES 110/130 G**

Cuit. Origine Union Européenne. Viande de haut de cuisse de poulet avec peau (64%) garnie d'une farce de dinde aux cèpes (36%). Carton de 40 pièces, soit 5 kg.

**1,734€ HT/PIÈCE 120 G**  
**14,450€ HT/KG**



**205503 SURGELÉ**

**RÔTI DE CHAPON FARCI AUX MORILLES CUIT VF 1,3 KG**

Cuit. Sous vide. Viande origine France. Demi chapon désossé 65%. Farce 35% : viande de dinde, morilles, bolets, cèpes. Carton de 2 pièces, soit 2,6 kg.

**16,900€ HT/KG**



### 27315 **SURGÉLÉ IQF**

#### **FONDANT DE POULET FARCI AUX CÈPES ET BOLETS 140/170 G**

Cru. Sans porc. Viande origine France. Haut de cuisse de poulet désossé. Farce : viande de dinde, cèpes, bolets, chapelure.  
Carton de 5 kg env.

**1,744<sup>€</sup>** HT/PIÈCE 155 G - 11,250<sup>€</sup> HT/KG

*Ce ballotin de poulet farci aux marrons et abricots promet une alliance parfaite de saveurs sucrées-salées, idéal pour sublimer vos repas festifs et gagner en temps de préparation.*



### 286859 **FRAIS**

#### **BALLOTIN DE POULET FARCI AUX MARRONS ET ABRICOTS VF 120/160 G**

Cru. Haut de cuisse de poulet désossé origine France : 79,3%, garniture aux marrons abricots secs, cranberries demi séchées sucrées, raisin sec de Corinthe.  
Barquette de 10 pièces, soit 5,6 kg.

**1,890<sup>€</sup>** HT/PIÈCE 140 G - 13,500<sup>€</sup> HT/KG



### 286837 **SURGÉLÉ IQF**

#### **FONDANT DE POULET JAUNE MARRONS ET GIROLLES +/- 160 G**

Cru. Haut de cuisse de poulet sans os saumuré (haut de cuisse de poulet 66% (origine : France), poivre blanc, farce 31% (Viande de dinde (origine : France), gras de veau, avec marrons confits.  
Carton de 5 kg.

**2,552<sup>€</sup>** HT/PIÈCE 160 G - 15,950<sup>€</sup> HT/KG



### 286858 **SURGÉLÉ**

#### **FONDANT DE POULET FARCI AUX POTIMARRONS 130 G**

Cru. Haut de cuisse de poulet désossé origine Irlande et farce aux potimarrons,  
Carton de 40 pièces, soit 4,680 kg.

**1,547<sup>€</sup>** HT/PIÈCE 130 G  
11,900<sup>€</sup> HT/KG





# Gibiers

## Gibier de Chasse Chasseurs de France

### GIBIER DE CHASSE CHASSEURS DE FRANCE

propose du sanglier sauvage 100% français, gage de qualité, permettant le choix d'un gibier issu de chasse responsable et à la traçabilité maîtrisée. Ce gibier permet d'inscrire sur votre menu la mention valorisante « Gibier de Chasse française » et d'y apposer le logo.



### SAUTÉ DE SANGLIER 40/60 G Cru. Origine France.

#### 99571 FRAIS

Sans os et dégraissé. Tiré de l'épaule et de l'échine.  
Sachet sous vide de 2,5 kg env.  
Carton de 2 sachets, soit 5 kg env.

#### 15053 CONGELÉ

Sans os. Tiré dans l'épaule et le collier. Bloc sous vide de 2,5 kg.  
Carton de 2 blocs, soit 5 kg.



### PRIX AU COURS



# COUP DE CŒUR



nouveau



**300039 CONGELÉ**

**PAVÉ DE BICHE SAUVAGE FRANÇAISE 140/160 G**

Cru. Sous vide. Pavé taillé façon bouchère dans les muscles du cuissot.  
Carton de 4 sachets de 4 pièces, soit 4,8 g env.

**2,985<sup>€</sup> HT/PIÈCE 150 G - 19,900<sup>€</sup> HT/KG**



# Le chevreuil et le faisan



**286367 CONGELÉ**  
**CUISSOT DE CHEVREUIL SANS OS 0,8/2,2 KG**  
Cru. 100% chevreuil, origine sauvage.  
Carton de 5 pièces, soit 7,5 kg.

**PRIX AU COURS**



**64493 CONGELÉ**  
**SAUTÉ DE CHEVREUIL 30/60 G**  
Cru. Sans os. Tiré dans l'épaule, le collier et la poitrine.  
Sachet sous vide de 2,5 kg.  
Carton de 2 sachets, soit 5 kg.

**0,641<sup>€</sup> HT/PIÈCE 45 G - 14,240<sup>€</sup> HT/KG**



**25776 SURGELÉ**  
**SUPRÊME DE FAISAN 150 G**  
Cru. Sous vide. Origine France.  
Produit d'élevage. Sachet de 6 pièces.  
Carton de 6 sachets, soit 5,4 kg env.

**3,585<sup>€</sup> HT/PIÈCE 150 G - 23,900<sup>€</sup> HT/KG**

## À SERVIR AVEC



**246 SURGELÉ IQF**  
**MARRONS ENTIERES 1 KG**  
Origine France, Espagne, Portugal.

**10,950<sup>€</sup> HT/KG**



**31225 SURGELÉ**  
**DEMI-FIGUES 1 KG**  
Origine Maroc, Turquie.

**4,450<sup>€</sup> HT/KG**



**7951 SURGELÉ**  
**AIRELLES**  
Sachet de 1 kg. Carton de 5 sachets, soit 5 kg.

**5,455<sup>€</sup> HT/KG**

# Le cerf



**286757 CONGELÉ**  
**RÔTI DE CUISSOT**  
**DE CERF BARDÉ ET FICELÉ**  
**1,2/1,5 KG**  
 Cru. Sauvage. Rôti bardé et ficelé  
 issu du cuissot.  
 Carton de 5 pièces, soit env. 6,750 kg.

**15,690€ HT/KG**



**177958 CONGELÉ**  
**PAVÉ DE CUISSOT DE CERF 130/150 G**  
 Cru. Origine UE. Tiré dans le cuissot. Plaque sous vide  
 de 4 pièces. Carton de 8 plaques, soit 4,8 kg env.

**2,395€ HT/PIÈCE 140 G - 17,110€ HT/KG**



**206254 CONGELÉ**  
**SOURIS DE CERF SANS OS**  
**140/160 G**  
 Sous vide. Cru. Origine UE.  
 Sauvage. Issu du jarret arrière désossé.  
 Sachet de 2,5 kg.

**1,725€ HT/PIÈCE 150 G - 11,500€ HT/KG**



**SAUTÉ DE CERF 40/60 G**  
 Cru. Origine UE. Sauvage.  
 Tiré de l'épaule et du collier.  
 Sachet sous vide de 2,5 kg env.  
 Carton de 2 sachets,  
 soit 5 kg env.

**80285 FRAIS**  
**PRIX AU COURS**

**95105 CONGELÉ**  
 Sans os et paré.  
**0,498€ HT/PIÈCE 50 G**  
**9,950€ HT/KG**



**178037 CONGELÉ**  
**FILET MIGNON DE CERF SEMI-PARÉ 300/500 G**  
 Sous vide. Origine UE / Royaume-Uni. Sauvage. Filet mignon semi-paré issu du dos de cerf.  
 Sachet de 2 pièces. Carton de 6 sachets, soit 5 kg env.

**10,360€ HT/PIÈCE 400 G - 25,900€ HT/KG**





# menu excellence



Ris de veau aux morilles et sa rosace feuilletée

---

Pavé de biche sauce chocolat au poivre fumé,  
carottes glacées

---

Assiette assortiment 3 fromages

---

Sablé coco à la figue,  
crème mascarpone à la confiture de lait

---



# Pavé de biche

sauce chocolat  
au poivre fumé et  
carottes glacées

[www.passionfroid.fr](http://www.passionfroid.fr)



RÉALISÉE AVEC  
177958 **CONGELÉ**  
PAVÉ DE CUISSOT DE CERF 130/150 G  
301354 **SURGELÉ**  
MINI CAROTTES COLORÉES AVEC SAUCE 250 G



# Le bœuf



**137714 SURGELÉ IQF**

**FILET DE BŒUF PAD VBF 1,3/1,8 KG**

Sous vide. Cru. Origine France. Filet entièrement épluché. Sans chaînette.

**24,980€ HT/KG**



Solution  
**Bouchère**

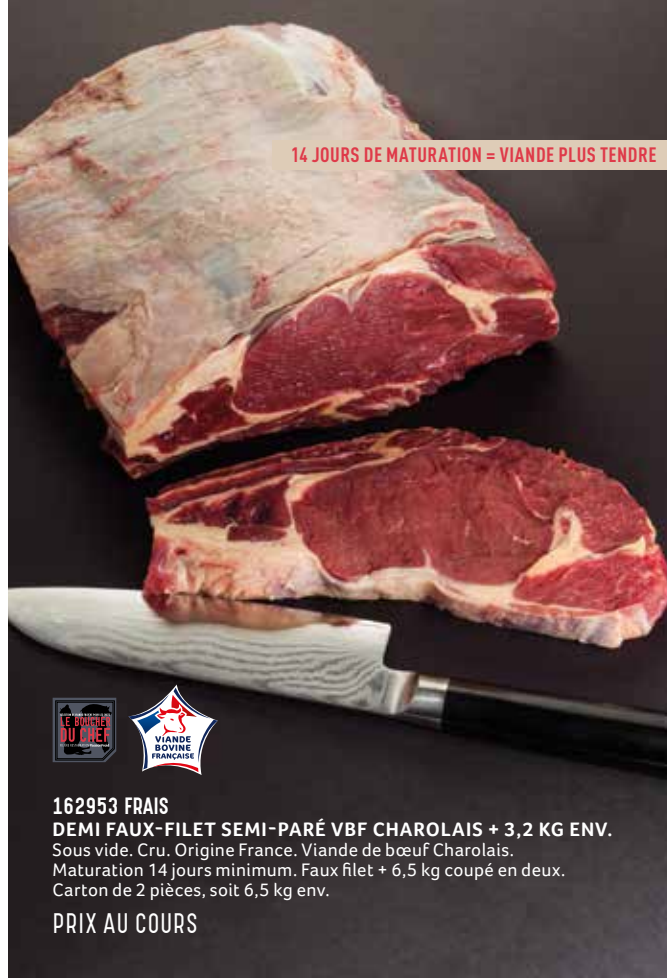
**49344 CONGELÉ INDIVIDUELLEMENT**

**PAVÉ DE MILIEU DE RUMSTECK 180 G ENV.**

Sous vide. Cru. Origine UE. Pièce de 180 g ± 10 g. Maturation 12 jours minimum. Carton de 20 pièces, soit 3,6 kg env.

**2,739€ HT/PIÈCE 180 G - 15,215€ HT/KG**

86 - VOLAILLES, GIBIERS & VIANDES



14 JOURS DE MATURATION = VIANDE PLUS TENDRE



**162953 FRAIS**

**DEMI FAUX-FILET SEMI-PARÉ VBF CHAROLAIS + 3,2 KG ENV.**

Sous vide. Cru. Origine France. Viande de bœuf Charolais.

Maturation 14 jours minimum. Faux filet + 6,5 kg coupé en deux. Carton de 2 pièces, soit 6,5 kg env.

**PRIX AU COURS**



14 JOURS DE MATURATION = VIANDE PLUS TENDRE



**52697 FRAIS**

**FILET DE BŒUF SEMI-PARÉ + 3 KG**

Sous vide. Cru. Origine Allemagne, Autriche, France, Pays-Bas.

Maturation 14 jours minimum. Carton de 2 pièces, soit 7 kg env.

**PRIX AU COURS**



## FILET DE BŒUF WELLINGTON CRÈME DE MORILLE

RÉALISÉE AVEC

137714 **SURGELÉ IQF**  
FILET DE BŒUF PAD VBF 1,3/1,8 KG

## Proposez UNE VERSION VEGGIE

### MINI RÔTI VEGGIE CRÈME DE MORILLE FAÇON WELLINGTON

RÉALISÉE AVEC

137739 **SURGELÉ**  
BRISURES DE MORILLES 1 KG





# Le veau



**98633 FRAIS**  
**CARRÉ DE VEAU 8 CÔTES**  
**DÉTALONNÉ AVEC OS VVF**  
**3,5 KG ENV.**  
 Sous vide. Cru. Origine France.  
 Carré 8 côtes : côtes premières  
 et secondes. Avec os, détalonné.  
 Carton de 1 pièce.  
**PRIX AU COURS**



**154874 FRAIS**  
**QUASI DE VEAU SEMI-PARÉ**  
**VVF 1,5/2,3 KG**  
 Sous vide. Cru. Origine France.  
 Boule de quasi, sans pointe de  
 sous noix.  
 Carton de 2 pièces,  
 soit 3,8 kg env.  
**PRIX AU COURS**



**98722 FRAIS**  
**FILET DE VEAU SEMI-PARÉ**  
**VVF 0,8/1,2 KG**  
 Sous vide. Cru. Origine France.  
 Avec chaînette. Semi-paré.  
 Carton de 3 pièces,  
 soit 3 kg env.  
**PRIX AU COURS**



**281926 FRAIS**  
**PAVÉ DE VEAU FERMIER DE L'AVEYRON ET DU**  
**SÉGALA IGP LABEL ROUGE VVF 160 G**  
 Sous vide. Cru. Origine France. Label Rouge. IGP de  
 l'Aveyron et du Ségala. 100% Race à viande (Limousine,  
 Blonde d'Aquitaine, ...). Issu du quasi, noix, noix  
 pâtissière, sous noix ou cuisseau PAD.  
 Carton de 4 sachets de 10 pièces, soit 6,4 kg env.  
**PRIX AU COURS**



**286906 SURGÉLÉ**  
**FONDANT D'ÉPAULE DE VEAU**  
**AVEC OS VVF 200/400 G**  
 Cru. Origine France. Morceaux d'épaule  
 de veau avec os.  
 Carton de 3 sachets de 6 pièces,  
 soit 5 kg env.

**5,550€ HT/PIÈCE 300 G**  
**18,500€ HT/KG**





**94039 SURGELÉ**

**RIS JEUNE BOVIN VBF 400/500 G**

Origine France. Carton de 5 kg.

**5,805<sup>€</sup> HT/PIÈCE 450 G - 12,900<sup>€</sup> HT/KG**



**161107 CONGELÉ**

**RIS DE VEAU 350/450 G ENV.**

Sous vide. Cru. Origine UE / Royaume-Uni.  
Ris de veau gorge. Carton de 3,75 kg env.

**10,620<sup>€</sup> HT/PIÈCE 400 G - 26,550<sup>€</sup> HT/KG**

# Ris de veau croustillant

crèmeux avocat fumé,  
fêta et citron



[www.passionfroid.fr](http://www.passionfroid.fr)





# Le porc



**154829 FRAIS**  
**FILET MIGNON DE PORC VPF 400/600 G**  
 Sous vide. Cru. Origine France.  
 Issu de porcs élevés sans antibiotique après sevrage.  
 Carton de 6 pièces, soit 3 kg env.

**PRIX AU COURS**



# L'agneau



**66776 CONGELÉ**  
**GIGOT D'AGNEAU SANS OS EN SACHET 1,2/1,6 KG**  
 Sous vide. Origine Nouvelle-Zélande. Carton de 14 kg.

**19,990<sup>c</sup> HT/KG**

**25584 CONGELÉ**  
**CARRÉ D'AGNEAU**  
**À LA FRANÇAISE 400/600 G**  
 Sous vide. Cru.  
 Origine Nouvelle-Zélande.  
 7 à 8 côtes détalonnées.  
 Sachet de 2 pièces,  
 soit 1 kg env.

**PRIX AU COURS**



**281188 FRAIS**  
**CARRÉ D'AGNEAU**  
**À LA FRANÇAISE 8 CÔTES**  
**IRLANDE 500/800 G**  
 Sous vide. Cru. Origine  
 Irlande / Irlande du Nord.  
 Carré 8 côtes détalonné,  
 démanchonné à la française.  
 Carton de 10 pièces,  
 soit 3,25 kg env.

**PRIX AU COURS**



**281187 FRAIS**  
**EPAULE D'AGNEAU SANS OS**  
**IRLANDE 1/1,5 KG**  
 Sous vide. Cru.  
 Origine Irlande / Irlande du Nord.  
 Sans os.  
 Carton de 5 pièces, soit 6,25 kg env.

**PRIX AU COURS**



# Carre d'agneau au Chavignol,

panade pistache ail et persil, crème d'orties



[www.passionfroid.fr](http://www.passionfroid.fr)





# Viandes élaborées



**286120 FRAIS**  
**PALERON DE VEAU CONFIT**  
**UE 1,2 KG ENV.**

Cuit. Viande de veau de moins de 8 mois (82%), gras de veau, sous vide.  
Carton de 4 pièces, soit 4,8 kg env.

**PRIX AU COURS**



**nouveau**

**298078 FRAIS**  
**JUMEAU DE VEAU CONFIT AU BEURRE 600 G ENV.**  
Veau origine UE.  
Cuisson au beurre à basse température pendant 12 h.

**PRIX AU COURS**

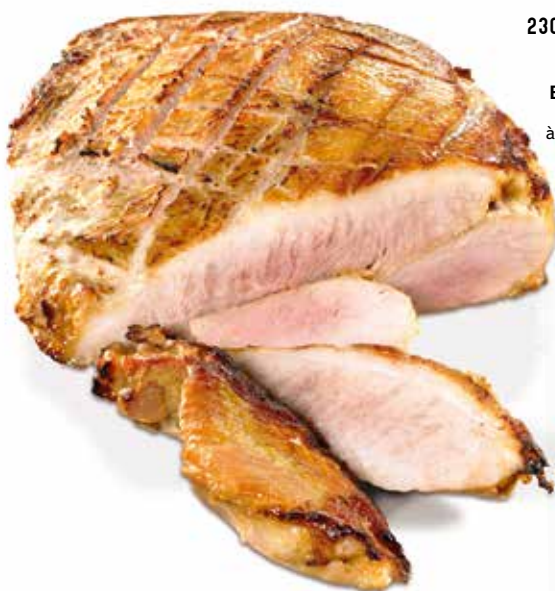


**294185 SURGELÉ**  
**JOUE DE BŒUF**  
**BRAISÉE 500 G ENV.**

**Bon&Engagé**

Cuit. Joue de bœuf origine France, bouillon de légumes.  
Sachet de 500 g (+/- 175 g).  
Carton de 4 sachets, soit 2 kg env.

**9,795€ HT/PORTION 500 G - 19,590€ HT/KG**



**230887 CONGELÉ INDIVIDUELLEMENT**  
**NOIX DE JAMBON DE PORC**  
**MARINÉE AU MIEL**  
**ET À L'ORANGE 2,83 KG ENV.**

Cru. Viande de porc. Marinade  
à base de miel, moutarde de Dijon  
et jus d'orange concentré.

**14,550€ HT/KG**



**236660 SURGELÉ**  
**JARRET D'AGNEAU, JUS AU**  
**THYM 370 G Bon&Engagé**

Cuit. Portion 370 g +/- 50 g =  
jarret avant d'agneau avec os doré  
au four 77%, jus au thym. Carton  
de 10 poches monoportions,  
soit 3,7 kg env.

**5,994€ HT/PORTION 370 G**  
**16,200€ HT/KG**



**177840 SURGÉLÉ**  
**SOURIS DE CERF SAUCE AU COGNAC FINE CHAMPAGNE**  
**2 KG**

Cuit. Portion de 200 g = 140 g de jarret arrière de cerf sans os et 60 g de sauce Cognac fine champagne.  
 Boiling-bag de 10 portions, soit 2 kg.  
 Carton de 2 boiling-bag, soit 4 kg.

**3,282<sup>€</sup> HT/PORTION 200 G - 16,410<sup>€</sup> HT/KG**



**243722 SURGÉLÉ**

**PAVÉ DE CHAPON SAUCE AU SAUTERNES ET CHANTERELLES 2,10 KG**

Cuit. Portion de 210 g = 140 g de filet de chapon et 70 g de sauce.  
 Sauce : crème fraîche 14%, Sauternes 4%, chanterelles grises 3%, beurre, échalotte.  
 Boiling-bag de 10 portions, soit 2,10 kg. Carton de 2 boiling-bag, soit 4,20 kg.

**4,702<sup>€</sup> HT/PORTION 210 G - 22,390<sup>€</sup> HT/KG**



## Pâtes farcies



**159437 SURGÉLÉ**  
**VELE AU GOÛT TRUFFE NOIRE 1 KG**

Cuit. Origine Italie. Semoule de blé dur, œufs frais, truffe, arôme truffe. Carton de 3 sachets, soit 3 kg.

**12,125<sup>€</sup> HT/KG**



**nouveau**



**23918 SURGÉLÉ**

**RAVIOLES AU FOIE DE CANARD 1,5 KG**

Origine France. Pâtes farcies au foie de canard.  
 150 raviolos environ.  
 Carton de 2 sachets, soit 3 kg.

**0,379<sup>€</sup> HT/PIÈCE 10 G - 37,900<sup>€</sup> HT/KG**



# Panais rôtis



*Amusez-vous à remettre au goût du jour les légumes anciens et oubliés, comme le panais.*

*Faites jouer votre créativité : associé à des épices ou des fruits, crémeux en purée ou fondant en bâtons rôtis... les déclinaisons du panais sont infinies !*

**VINCENT VITASSE**

CONSEILLER CULINAIRE PASSIONFROID  
RÉGION ÎLE-DE-FRANCE - PARIS SUD



# Les garnitures







**286872 SURGÉLÉ**  
**MÉLANGE DE LÉGUMES**  
**SURGÉLÉ 2,5 KG**  
 Cru. Courges butternut,  
 carottes, panais, oignons rouges,  
 fèves pelées.  
 Carton de 4 sachets, soit 10 kg.

**3,800<sup>€</sup> HT/KG**



**15476 SURGÉLÉ IQF**

**POÊLÉE ARDÉCHOISE 1 KG**

Pois gourmands, asperges, Shiitaké, champignons de Paris,  
 pholiotes, marrons, carottes.  
 Colis de 5 sachets, soit 5 kg.

**7,350<sup>€</sup> HT/KG**



**131072 SURGÉLÉ IQF**

**POÊLÉE À LA SARLADAISE 1 KG**

Pommes de terre lamelles pré-frites, graisse de canard,  
 bolets, ail, persil. Carton de 3 sachets.

**6,400<sup>€</sup> HT/KG**



**270457 SURGÉLÉ**

**MIREPOIX DE LÉGUMES D'ANTAN 1 KG**

Patates douces, carottes jaunes, potirons, navets.

**3,700<sup>€</sup> HT/KG**



**286871 SURGÉLÉ**

**POÊLÉE D'ANTAN CHÂTAIGNE D'EAU 1 KG**

Cuite. Champignons, champignons de Paris,  
 pholiotes, châtaignes d'eau, cèpes.  
 Carton de 5 sachets, soit 5kg.

**7,600<sup>€</sup> HT/KG**





**288566 SURGELÉ**  
**BRUNOISE DUO DE COURGETTES 2,5 KG**  
 Mélange de courgettes vertes et jaunes coupées en  
 petits dés. Carton de 4 sachets, soit 10 kg.

3,600<sup>€</sup> HT/KG



**287783 SURGELÉ**  
**BRUNOISE DUO DE CAROTTES 2,5 KG**  
 Mélange de carottes oranges et jaunes coupées en  
 petits dés. Carton de 4 sachets, soit 10 kg.

2,800<sup>€</sup> HT/KG



**189469 SURGELÉ IQF**  
**PATATES DOUCES EN GROSSES DÉCOUPES**  
 2,5 KG  
 Blanchies.

5,200<sup>€</sup> HT/KG



**198352 SURGELÉ IQF**  
**PANAIS EN GROSSES DÉCOUPES 2,5 KG**  
 Crus.

4,600<sup>€</sup> HT/KG



**133851 SURGELÉ IQF**  
**COURGE BUTTERNUT EN DÉS 1 KG**  
 Dés de 10 x 10 mm.

4,950<sup>€</sup> HT/KG

*Remettez au goût du jour  
 un légume ancien, cousin du  
 topinambour et du salsifis.*



**nouveau**



**52624 SURGELÉ IQF**  
**CROSNE 1KG**  
 Origine Chine. Sachet de 1 kg.  
 Carton de 5 sachets, soit 5 kg.

10,600<sup>€</sup> HT/KG

*Ce produit sera disponible  
 à partir de décembre 2024 !*





**nouveau**



**301354 SURGÉLÉ IQF**

**MINI CAROTTES COLORÉES AVEC SAUCE 250 G**

Pré-cuites. Assortiment de mini-carottes colorées assaisonnées dans une préparation à base de vinaigre balsamique, sirop d'érable et autres assaisonnements. Conditionnées séparément par couleur. Carton de 12 barquettes, soit 3 kg.

**2,488<sup>€</sup> HT/BARQUETTE 250 G - 9,950<sup>€</sup> HT/KG**



**66591 SURGÉLÉ IQF**

**ASPERGES VERTES 1 KG**

Ø 10 à 16 mm, longueur 15 cm env. Blanchies.

**9,450<sup>€</sup> HT/KG**



**54788 SURGÉLÉ IQF**

**FÈVES PELÉES 1 KG**

Blanchi. Origine Egypte.

**5,000<sup>€</sup> HT/KG**



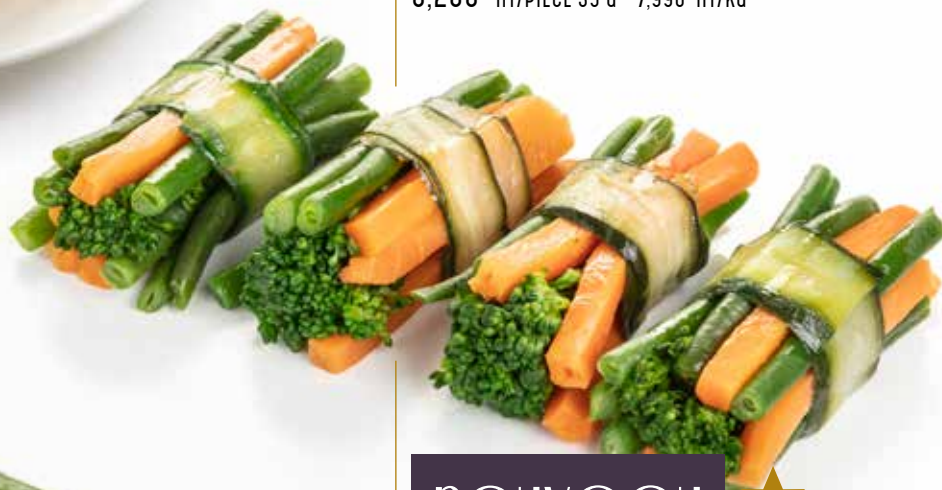
**189466 SURGÉLÉ IQF**

**FAGOT DE HARICOT VERT TRÈS FINS, RUBAN DE COURGETTE 35 G**

Pré-cuit. Haricots verts très fins.

Barquettes de 12 fagots, soit 420 g.

**0,280<sup>€</sup> HT/PIÈCE 35 G - 7,990<sup>€</sup> HT/KG**



**nouveau**



**301218 SURGÉLÉ**

**FAGOT AU 3 LÉGUMES 40 G ENV.**

Pré-cuit. Origine Kenya. Haricots verts, carottes, bimi et ruban de courgette.

Barquettes de 12 fagots, soit 480 g.

Carton de 10 barquettes, soit 4,8 kg.

**0,376<sup>€</sup> HT/PIÈCE 40 G - 9,400<sup>€</sup> HT/KG**



**40841 SURGÉLÉ**

**FAGOT DE HARICOTS VERTS LARDÉ 45 G**

Barquette de 18 fagots, soit 810 g.

**0,650<sup>€</sup> HT/PIÈCE 45 G - 14,450<sup>€</sup> HT/KG**

# COUP DE CŒUR



**nouveau**



**301215 SURGÉLÉ**

**FAGOTS DE BIMBI 35 G ENV.**

Pré-cuit. Origine Kenya. Fagot de Bimi, également surnommé le « Broccoli-Asperge ». Barquettes de 7 fagots, soit 245 g. Carton de 16 barquettes, soit 3,92 kg.

**0,402<sup>€</sup> HT/PIÈCE 35 G - 11,489<sup>€</sup> HT/KG**



# Les champignons



**205975 SURGÉLÉ IQF**  
**MORILLES ENTIÈRES 1 KG**  
Longueur de têtes de 3 à 6 cm.

25,500<sup>€</sup> HT/KG



**137739 SURGÉLÉ IQF**  
**BRISURES DE MORILLES 1 KG**  
Crues. Longueur de 2 mm à 30 mm.  
60% têtes de morilles, 40% pieds de morilles.

19,900<sup>€</sup> HT/KG



**1277 SURGÉLÉ IQF**  
**GIROLLES ENTIÈRES 1 KG**  
Nettoyées.

13,300<sup>€</sup> HT/KG



**31272 SURGÉLÉ IQF**  
**CÈPES BOUCHONS 1 KG**  
Ø de tête 20 à 40 mm. Entiers.

14,800<sup>€</sup> HT/KG



**1310 SURGÉLÉ IQF**  
**CÈPES MORCEAUX 1 KG**  
Têtes et pieds nettoyés, coupés à la main.

12,500<sup>€</sup> HT/KG



**278507 SURGÉLÉ IQF**  
**MÉLANGE DE CHAMPIGNONS FORESTIERS 1 KG**  
Bolets jaunes, shiitakés, pleurotes, cèpes.

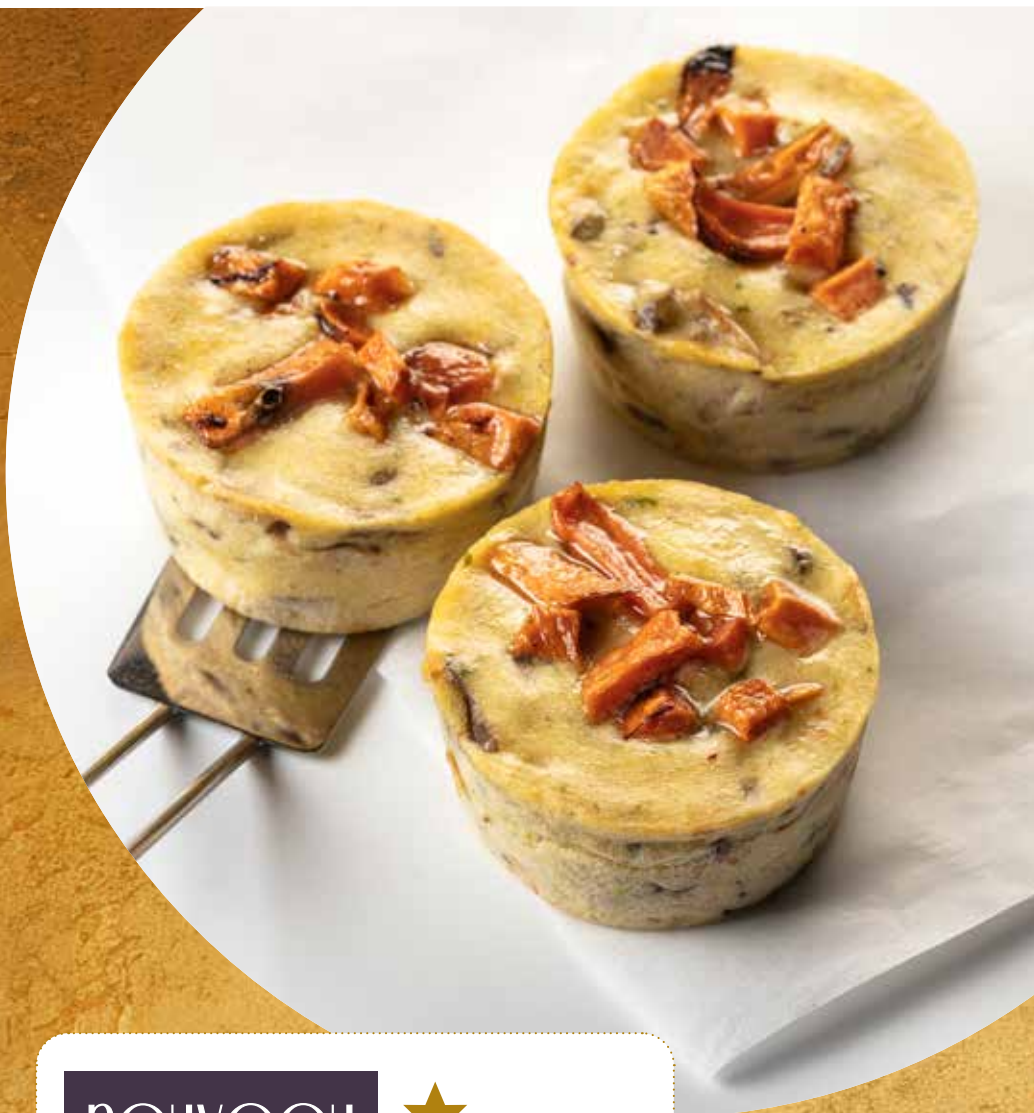
5,800<sup>€</sup> HT/KG



**54018 SURGÉLÉ IQF**  
**MÉLANGE DE CHAMPIGNONS MINIATURES 1 KG**  
Champignons de Paris, pleurotes, pholiotés, girolles, cèpes.

8,900<sup>€</sup> HT/KG

# COUP DE CŒUR



**nouveau**



**301161 SURGELÉ**

**FONDANT DE CHAMPIGNONS ET PATATES DOUCES 90 G ENV.**

Cuit. Préparation à base de crème agrémentée de champignons et de patates douces.

Carton de 30 pièces soit 2,7 kg.

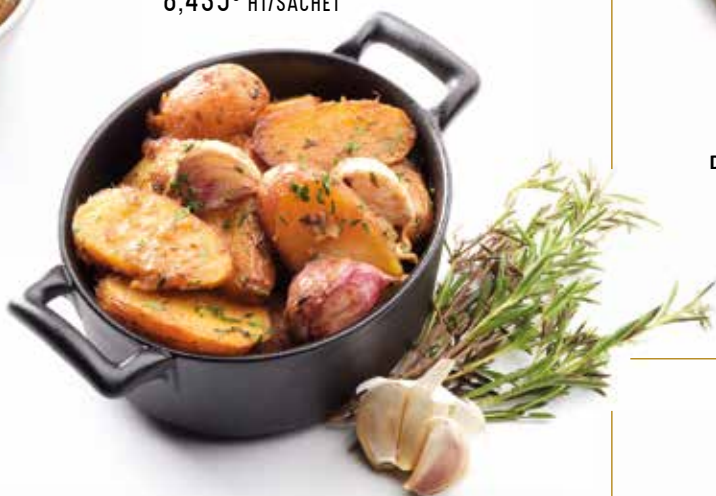
**1,098<sup>€</sup>** HT/PIÈCE 90 G - 12,200<sup>€</sup> HT/KG





**30145 SURGELÉ IQF**  
**GRENAILLE À L'HUILE D'OLIVE**  
**ET AU SEL DE GUÉRANDE 1 KG**  
 Précuit. Pomme de terre avec peau,  
 huile d'olive, sel de Guérande  
 Label Rouge, poivre.  
 Carton de 3 sachets.

6,500<sup>€</sup> HT/KG



**162684 SURGELÉ IQF**  
**POÊLÉE DE DEMI-GRENAILLES FAÇON**  
**RÔTISSOIRE 1 KG**  
 Précuit. Origine France. Pomme de terre pré-frite  
 à l'huile de tournesol, gousse d'ail en chemise,  
 beurre, thym.  
 8,435<sup>€</sup> HT/SACHET



**8871 SURGELÉ**  
**GRATIN CRÉMEUX AUX**  
**DEUX CAROTTES ET BROCOLIS 100 G**  
 Cuit. Carottes jaunes et oranges,  
 courgettes, brocolis, crème, emmental.  
 Carton de 28 pièces mini., soit 3 kg.

0,800<sup>€</sup> HT/PIÈCE 100 G  
 8,000<sup>€</sup> HT/KG



**286873 SURGELÉ**  
**GRATIN DE POMME DE TERRE AU CHEDDAR ROUGE 90 G**  
 Cuit. pomme de terre 61% (origine France), crème, cheddar rouge, Carton de 20 pièces, soit 1,8 kg.

0,990<sup>€</sup> HT/PIÈCE 90 G



**278526 SURGELÉ IQF**  
**GRATIN DAUPHINOIS À LA CRÈME 100 G**  
 Cuit à cœur. Pommes de terre origine France, crème,  
 emmental.  
 Carton de 28 pièces mini., soit 3 kg.

0,750<sup>€</sup> HT/PIÈCE 100 G - 7,500<sup>€</sup> HT/KG

**nouveau**



**301176 SURGÉLÉ**

**RÂPÉ DE POMME DE TERRE**

**FAÇON POMME D'ARPHIN 100 G**

Pré-frits, préparation à base de râpé de pomme de terre et d'oignons.

Colis de 2 sachets de 1,5 kg, soit 3 kg.

**0,890<sup>€</sup> HT/PIÈCE 100 G - 8,900<sup>€</sup> HT/KG**



**286818 SURGÉLÉ**

**EFFEUILLÉ DE POMME DE TERRE À LA TRUFFE D'ÉTÉ ET POIVRE FUMÉ 90 G**

Cuit, pomme de terre, crème, huile d'olive, eau, huile aromatisée à la truffe, ail, brisures de truffes blanches d'été, Carton de 24 pièces, soit 2,16 kg.

**1,370<sup>€</sup> HT/PIÈCE**



**69589 SURGÉLÉ IQF**

**RISOTTO AU PARMIGIANO REGGIANO 1 KG**

Cuit. Riz Arborio, cubes d'oignons grillés, parmigiano reggiano, vin blanc, échalotes, crème. Carton de 5 sachets, soit 5 kg.

**7,900<sup>€</sup> HT/KG**





**137745 SURGÉLÉ IQF**

**POM' CROQUETTES 30 G ENV.**

Préfaites à l'huile de tournesol. Sachet de 1 kg.  
Carton de 10 sachets, soit 10 kg.

**0,075<sup>€</sup> HT/PIÈCE 30 G - 2,500<sup>€</sup> HT/KG**



**286816 SURGÉLÉ  
POMME DE TERRE**

**AUX FORMES FESTIVES 2,5 KG**

Cuite, pommes de terre, huile de  
tournesol, pommes de terre séchées,  
Carton de 4 sachets, soit 10 kg.

**3,950<sup>€</sup> HT/KG**



**27722 SURGÉLÉ**

**POM'RÖSTI AUX OIGNONS 32 G ENV. 1 KG**

Préfaites à l'huile de tournesol. Galette de pommes de terre  
aux oignons. Carton de 10 sachets, soit 10 kg.

**0,099<sup>€</sup> HT/PIÈCE 32 G - 3,100<sup>€</sup> HT/KG**



**16509 SURGÉLÉ**

**POMMES DUCHESSES 17 G ENV.**

Préfaites à l'huile de tournesol. Sachet de 2,5 kg.

**0,050<sup>€</sup> HT/PIÈCE 17 G - 2,950<sup>€</sup> HT/KG**



**26996 SURGÉLÉ**

**POM'PIN FORESTINES 13 G ENV.**

Préfaites à l'huile de tournesol. Sachet de 2,5 kg.

**0,033<sup>€</sup> HT/PIÈCE 13 G - 2,500<sup>€</sup> HT/KG**



**298804 SURGÉLÉ IQF**

**POMMES DAUPHINES 15 G ENV. Bon&Engagé**

Préfaites à l'huile de tournesol. Sachet de 1 kg.  
Carton de 6 sachets, soit 6 kg.

**0,074<sup>€</sup> HT/PIÈCE 15 G - 4,950<sup>€</sup> HT/KG**



**286870 SURGELÉ**

**PURÉE DE MARRON 1 KG**

Cuite. Brisure de marron, lait entier, pomme de terre, beurre doux. Carton de 3 sachets, soit 3 kg.

**11,900<sup>€</sup> HT/KG**



**176080 SURGELÉ IQF**

**PURÉE DE BUTTERNUT 1,5 KG**

Cuite. Galet de 12 g env. Butternut, pommes de terre, crème liquide, beurre doux. Carton de 3 kg.

**7,350<sup>€</sup> HT/KG**

**160253 SURGELÉ IQF**

**PURÉE DE PATATES DOUCES 2,5 KG**

Galet de 14 g env. Patates douces, crème, beurre, sel, poivre.

**4,900<sup>€</sup> HT/KG**

**daücy**

**185267 SURGELÉ IQF**

**PURÉE DE PANAIIS**

**ET POMME DE TERRE 2,5 KG**

Cuite. Origine France. Panais, pommes de terre, crème fraîche, tome fraîche, beurre doux, muscade, poivre.

**5,350<sup>€</sup> HT/KG**

**65440 SURGELÉ**

**PURÉE DE POMME DE TERRE VITELLOTTE 1,5 KG**

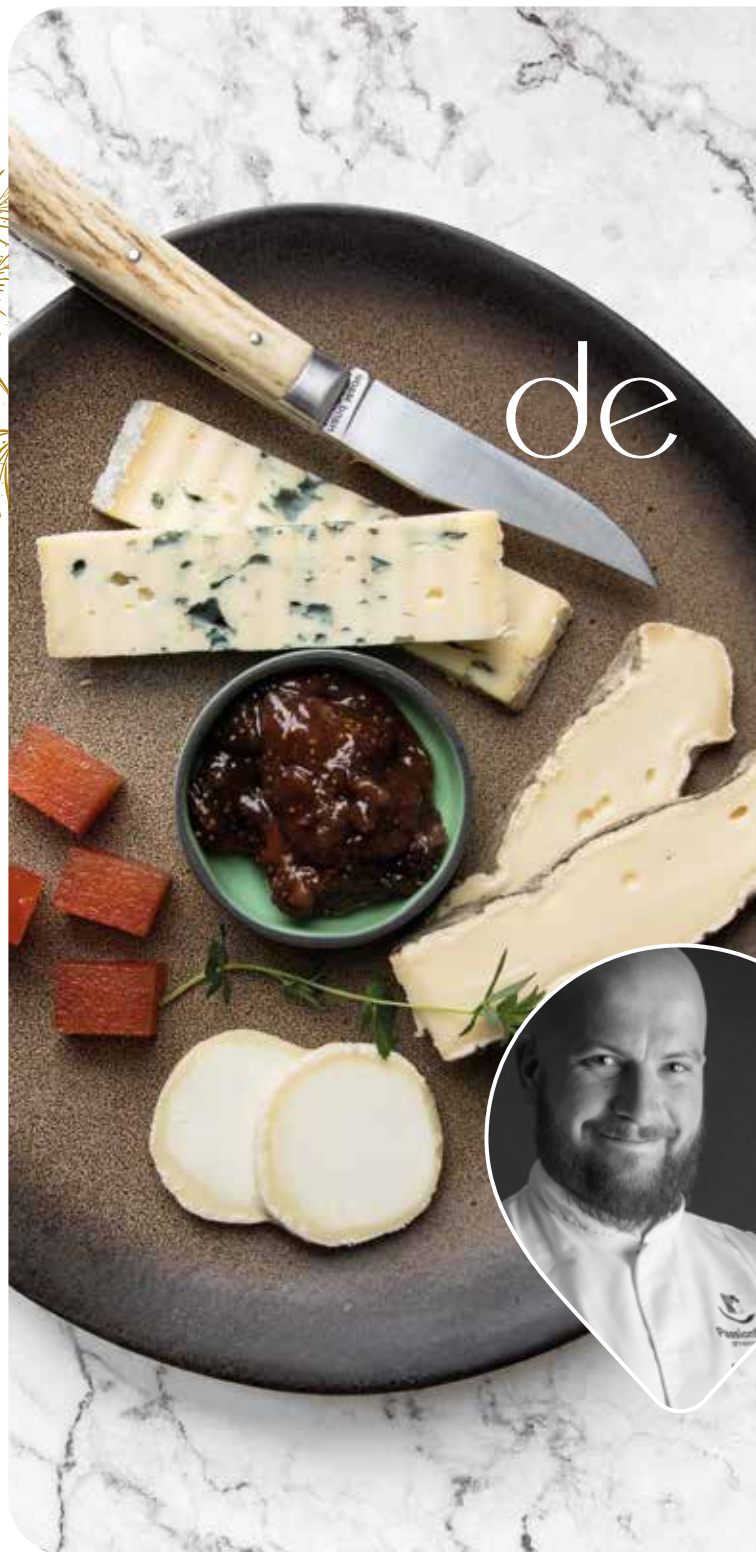
Cuite. Galet de 12 g env. Pomme de terre vitelotte 74,5%, crème liquide, huile de noix, beurre. Carton de 2 sachets, soit 3 kg.

**11,900<sup>€</sup> HT/KG**





# Assiette de fromages



*Jouez les notes boisées dans vos présentations : les fêtes sont l'occasion idéale !*

*Ne boudez pas les fromages de caractère, plus festifs et sortant de l'ordinaire. Accompagnez-les de condiments originaux comme le confit de poivrons, framboises et piment de Cayenne. Pensez aussi aux autres parfums de la gamme L'Affineur du Chef.*

**GREGORY DUCHEMIN**

CONSEILLER CULINAIRE PASSIONFROID  
RÉGION CENTRE



# Les fromages





# Les pâtes molles

## À CROÛTE FLEURIE



**FRAIS**

**BRIE DE MEAUX AU LAIT CRU AOP 3/4 AFFINÉ 23% MG**

Lait origine France. Moulé à la main. Lait cru de vache. Fabriqué par la fromagerie de Raival.  
Le lait à l'école : 08S.

**58531 - 300 G ENV. 58532 - 750 G**



**159504 FRAIS**

**SAINT-MARCELLIN AU LAIT CRU GRAND AFFINAGE IGP  
NU 23% MG 80 G**

Lait origine France. Lait cru de vache. Fabriqué par la Fromagerie de l'Etoile dans le Vercors. Produit nu.  
Emballage crémier sous papier avec étiquette.  
Le lait à l'école : 08S.



**58558 FRAIS**

**COULOMMIERS AU LAIT CRU  
3/4 AFFINÉ 20% MG 500 G**

Lait origine France. Fabriqué par la fromagerie de Raival.



**302524 FRAIS**

**CHAUROCE FERMIER AU LAIT CRU AOP  
AFFINÉ 25% MG 500 G ENV.**

Lait origine France. Moulé à la louche. Lait cru de vache.  
Fabriqué par la fromagerie des Tourelles, dans l'Aube.  
Emballage crémier sous papier. Le lait à l'école : 08S.



## À CROÛTE LAVÉE



**58581 FRAIS**

**LANGRES FERMIER AU LAIT CRU AOP  
21% MG 200 G**

Lait origine France. Lait cru de vache.  
Fabriqué à la Ferme des Barraques à  
Genevrières. Sur coupelle bois.  
Le lait à l'école : 08S.

# Les pâtes pressées



**58582 FRAIS**

**MORBIER AU LAIT CRU AOP AFFINÉ  
SUR PLANCHE 60 JOURS 29% MG 400 G ENV.**

Lait origine France. Lait cru de vache.

Fabriqué par la Coopérative des Monts de Joux à Bannans dans le Doubs.

Le lait à l'école : 08S.



**169730 FRAIS**

**APPENZELLER® EXTRA-FORT AFFINÉ  
6 MOIS MIN 34% MG 400 G ENV.**

Au lait cru et thermisé de vache.

Affiné par la maison Dörig à Urnäsch, dans le canton d'Appenzell Rhodes-Extérieures en Suisse.

Le lait à l'école : 08S.



**244290 FRAIS**

**TOMME FERMIÈRE AUX FLEURS AU LAIT CRU AFFINÉE  
60 JOURS 31% MG 470 G ENV.**

Lait origine France. Lait cru de vache. Affinée 60 jours minimum.

Fabriquée par la fromagerie Siffert Fresh en Lorraine.



**FRAIS**

**TÊTE DE MOINE AU LAIT CRU AOP AFFINÉE 36% MG**

Lait origine France. 1/2 pièce. Lait cru de vache. Affinée 75 jours minimum. Fabriquée par la fromagerie Spielhofer en Suisse dans la région du Jura-Bernois à St-Imier. Le lait à l'école : 08S.

**137719 - 400 G ENV. 137718 - 800 G ENV.**

**278066**

**GIROLLE EN BOIS ET MÉTAL POUR TÊTE DE MOINE**

Girolle à fromage avec socle en bois d'érable et couteau en acier inoxydable : 237 x 225 x 57 mm.



# Les chèvres



**58611 FRAIS**

**SAINTE-MAURE DE TOURAINE  
AU LAIT CRU AOP 25% MG 250 G**

Lait origine France. Au lait cru de chèvre. Fabriqué par la famille Jacquin dans le Berry.  
Emballage crémier sous papier. Le lait à l'école : 09S



**58638 FRAIS**

**VALENÇAY AU LAIT CRU AOP 25% MG 220 G**

Lait origine France. Au lait cru de chèvre.  
Fabriqué par la famille Jacquin dans le Berry.  
Emballage crémier sous papier.  
Le lait à l'école : 09S



**274242 FRAIS**

**FLEUR DU MAQUIS 27,5% MG 300 G ENV.**

Affiné en Corse dans la vallée Ghisoni.  
Fromagerie Ottavi.



**274108 FRAIS**

**ROND DE CHÈVRE AFFINÉ  
À LA TRUFFE LAIT CRU 24% MG 120G**

Lait origine France. Lait de chèvre.  
Affiné et aromatisé à la truffe.



## À SERVIR AVEC



**274561  
CONFIT DE FIGES  
AUX NOIX 125 G**

51% de fruits.  
Au sucre de canne.  
Bocal en verre de 125 g.



**274616  
CONFIT D'ANANAS  
AU POIVRE DE PENJA  
125 G**

Ananas, sucre de canne,  
sucres extraits de fruits,  
vin Pays d'Oc blanc,  
poivre de Penja. Bocal en  
verre de 125 g.



**274617  
CONFIT DE CIDRE  
À LA POMME ET AU  
CALVADOS 125 G**

Cidre, sucres extraits de  
fruits, sucre de canne,  
pommes, Calvados.  
Bocal en verre de 125 g.



**274671  
CONFIT DE  
POIVRONS  
FRAMBOISES ET  
PIMENT DE CAYENNE  
125 G**

Sucre de canne, poivrons  
rouges, framboises,  
piment de Cayenne.  
Bocal en verre de 125 g.



# Les pâtes persillées



**295990 FRAIS**  
**BLEU DES CAUSSES FERMIER**  
**AOP 350 G ENV.**  
 Carton de 8 pièces, soit 2,8 kg env.



**270991 FRAIS**  
**BLUE SHROPSHIRE 35% MG 500 G**  
 Affiné dans les comtés de Nottinghamshire et de Leicestershire en Ecosse.



**58578 FRAIS**  
**FOURME D'AMBERT AU LAIT CRU AOP 26% MG**  
**300 G ENV.**  
 Lait origine France. Lait cru de vache. Fabriquée par la maison Livradois dans les massifs du Livradois-Forez. Le lait à l'école : 08S.



## L'incontournable



**244368 FRAIS**  
**DUO ROYAL SAVEUR TRUFFE ET BRISURES DE TRUFFES**  
**DE LA SAINT JEAN 24% MG 950 G**  
 Lait origine France. Truffe 3%.  
 Carton de 2 pièces, soit 1,9 kg.

**20,425<sup>€</sup> HT/PIÈCE 950 G - 21,500<sup>€</sup> HT/KG**



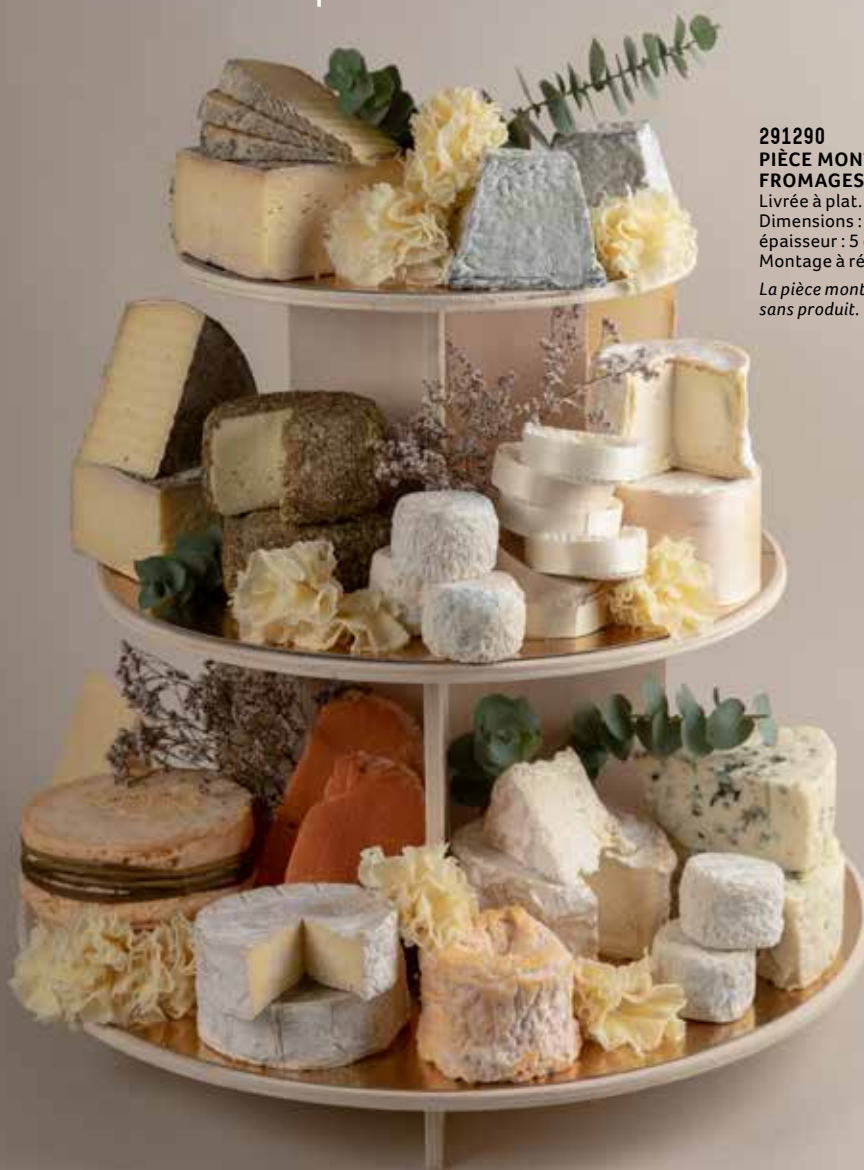


## Quand les fêtes se jouent dans les détails

*Composer une assiette de fromages est tout un art. Au-delà des bonnes associations, c'est aussi une question de présentation. La mousse des bois, en fond de plat, apportera une note originale et de saison. Mieux structurées, vos assiettes gagneront ainsi en volume et originalité. Clin d'œil aux sous-bois et à la nature, la mousse saura mettre en avant des fromages de caractère.*

# Pièce montée à fromages

petit modèle



**291290**  
**PIÈCE MONTÉE À**  
**FROMAGES PETIT MODÈLE**

Livrée à plat.

Dimensions : 38 cm x 38 cm,  
épaisseur : 5 cm.

Montage à réaliser soi-même.

*La pièce montée est livrée seule,  
sans produit.*



# Les portions



**10397 FRAIS**  
**CANTAL JEUNE**  
**AOP PRÉEMBALLÉ**  
**30% MG 25 G**  
**LA VIE DE CHÂTEAU**  
 Lait origine France.  
 Carton de 100 portions.  
 Le lait à l'école : 085

**0,418<sup>€</sup> HT/PIÈCE**



**96423 FRAIS**  
**EMMENTAL À CROQUER**  
**STICK 29% MG 18 G**  
 Lait origine France.  
 Carton de 96 portions.

**0,390<sup>€</sup> HT/PIÈCE**



**292080 FRAIS**  
**MINI BABYBEL ROUGE 23% MG 20 G BEL**  
 Lait pasteurisé, origine France.  
 Coffret de 96 portions.  
 Carton de 3 coffrets, soit 5,76 kg.

**0,425<sup>€</sup> HT/PIÈCE**

**163443 FRAIS**  
**PORTION DE GOUDA RONDE 30% MG**  
**20 G VERGEER HOLLAND**  
 Emballée sous vide avec opercule.  
 Carton de 50 portions.

**0,330<sup>€</sup> HT/PIÈCE**



**8444 FRAIS**  
**MINI ROITELET 29% MG 30 G**  
 Lait origine France. Carton de 90 portions.

**0,545<sup>€</sup> HT/PIÈCE**



**281391 FRAIS**  
**PETIT CROC LAIT 30% MG 16,6 G BIO**  
 Lait issu de l'Agriculture Biologique.  
 Coffret de 60 portions. Carton de 8 coffrets.

**0,215<sup>€</sup> HT/PIÈCE**



**83960 FRAIS**  
**CHÈVRETINE COUPELLE RICHE EN**  
**CALCIUM 31% MG 20 G**  
 Lait origine France.  
 Coffret de 60 portions.

**0,395<sup>€</sup> HT/PIÈCE**



# Les pains

**137755 CONGELÉ**  
**PAIN POCHON PRÉCUIT**  
**SUR SOLE 450 G**  
 Précuit. À base de farine de blé,  
 farine de blé malté.  
 Carton de 8 pièces, soit 3,6 kg.

**2,430<sup>€</sup> HT/PIÈCE**



**82860 CONGELÉ**  
**PAIN AUX FRUITS 180 G ENV. LENÔTRE**  
 Précuit sur sole. Longueur : 20 cm env. Fruits  
 secs 30% : raisins secs, noisettes, abricots secs.  
 Carton de 20 pièces, soit 3,6 kg env.

**1,999<sup>€</sup> HT/PIÈCE**



**82862 CONGELÉ**  
**PETIT PAIN FINEDOR® RECETTE LENÔTRE**  
**PRÉCUIT SUR SOLE 45 G**  
 Précuit sur sole. À base de farine de blé, farine de blé  
 malté. Carton de 50 pièces, soit 2,25 kg.

**0,410<sup>€</sup> HT/PIÈCE**



**138541 CONGELÉ**  
**PETIT PAIN CARRÉ NATURE PRÉCUIT SUR**  
**SOLE 40 G**  
 Précuit. À base de farine de blé majoritairement  
 Label rouge. Carton de 200 pièces, soit 8 kg.

**0,148<sup>€</sup> HT/PIÈCE**



**37884 SURGELÉ**  
**PETIT PAIN PASTOURIN MIGNON 50 G**  
 Précuit sur sole. À base de farine de blé et blé malté.  
 Carton de 80 pièces, soit 4 kg.

**0,260<sup>€</sup> HT/PIÈCE**



**86027 CONGELÉ**  
**MIX DE 4 PAINS LOSANGES PRÉCUI TS SUR SOLE 55 G**  
 Précuit. Mix de 4 recettes : pain nature (à base de farine de blé, farine de blé malté), pain sésame (à base de  
 graines de sésame, farine de blé), pain pavot (à base de graines de pavot, farine de blé), pain céréales (à base de  
 graines de céréales, graines de lin brun). Carton de 100 pièces, soit 5,5 kg.

**0,360<sup>€</sup> HT/PIÈCE**



# Charlotte aux poires



*Osez la poire : dans cette charlotte, c'est elle la star !*

*Utilisez les biscuits comme un prétexte à sublimer la poire et son allié, le chocolat.*

**JEAN-MARC CLUZEAU**

CONSEILLER CULINAIRE NATIONAL PASSIONFROID



# Les desserts





nouveau

1



3



4



2



5



# COUP DE CŒUR

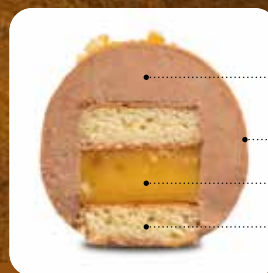
1



**301327 SURGÉLÉ**  
**BÛCHE CHOCOLAT AU LAIT, COMPOTÉE**  
**ORANGE YUZU 910 G**

Prêt à l'emploi.  
Carton de 1 pièce, soit 910 g.

**20,990<sup>€</sup> HT/PIÈCE**



Mousse au chocolat au lait

Flocage chocolat au lait

Compotée d'orange-yuzu

Biscuit financier amande

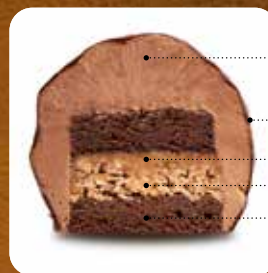
2



**301340 SURGÉLÉ**  
**BÛCHE CHOCOLAT NOIR PÉCAN CARAMEL 830 G**

Prêt à l'emploi.  
Carton de 1 pièce, soit 830 g.

**19,800<sup>€</sup> HT/PIÈCE**



Mousse au chocolat noir

Glaçage chocolat noir

Caramel crémeux

Feuillantine pécan

Biscuit viennois cacao

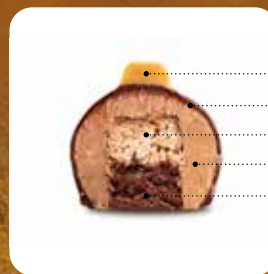
3



**301287 SURGÉLÉ**  
**FINGER CHOCOLAT NOIR CARAMEL PÉCAN 85 G**

Prêt à l'emploi.  
Carton de 14 pièces, soit 1,19 kg.

**1,990<sup>€</sup> HT/PIÈCE**



Caramel crémeux

Glaçage chocolat noir

Feuilletine pécan

Mousse au chocolat noir

Biscuit cacao

4



**301344 SURGÉLÉ**  
**CUBE MARRON COING GINGEMBRE 95 G**

Prêt à l'emploi.  
Carton de 12 pièces, soit 1,14 kg.

**2,110<sup>€</sup> HT/PIÈCE**



Glaçage chocolat

Mousse au marron

Compotée coing gingembre

Biscuit madeleine citron vert

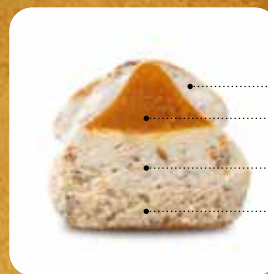
5



**301244 SURGÉLÉ**  
**NOUGAT DE MONTÉLIMAR GLACÉ**  
**MERINGUE CŒUR EXOTIQUE 75 G**

Prêt à l'emploi.  
Carton de 12 pièces, soit 900g.

**1,799<sup>€</sup> HT/PIÈCE 75 G - 21,590<sup>€</sup> HT/COLIS**



Meringue italienne

Cœur mangue passion

Nougat glacé au miel

Biscuit amande





## nouveau **E** ★

301321 **SURGÉLÉ**

**BUCHETTE ROULÉE CHOCOLAT NOISETTES 55 G**

Entremets composé d'une mousse chocolat noisette et d'un biscuit roulé cacao.  
Carton de 32 pièces, soit 1,76 kg.

1,400<sup>€</sup> HT/PIÈCE



## **E** ★

286815 **SURGÉLÉ**

**SAPIN DES NEIGES VANILLE CŒUR CHOCOLAT NOISETTES 82 G**

Crème à la vanille, cœur façon pâte à tartiner chocolat noir-noisette et croustillant amande-chocolat au lait.  
Finition : flocage chocolat blanc.  
Carton de 12 pièces, soit 984 g.

1,990<sup>€</sup> HT/PIÈCE



## **E** ★

286774 **SURGÉLÉ**

**BOULE DE NOËL CHOCOLAT BLANC ET COMPOTÉE FRUITS EXOTIQUES 80 G**

Entremets composé d'une mousse au chocolat blanc, d'une compotée de fruits exotiques et d'un biscuit à la noix de coco. Finition : flocage au chocolat blanc et décor étoile en chocolat blanc à déposer avant service.  
Carton de 12 pièces, soit 960 g.

2,050<sup>€</sup> HT/PIÈCE



## **E** ★

286773 **SURGÉLÉ**

**ROCHER GOURMAND CARAMEL PRALINÉ 75 G**

Entremets composé d'une mousse caramel, d'un crémeux praliné, d'un biscuit cacao et d'une feuillantine.  
Finition : glaçage rocher au chocolat au lait et décor amande.  
Carton de 12 pièces, soit 900 g.

Quantité limitée, contactez votre commercial.

1,900<sup>€</sup> HT/PIÈCE



**244082 SURGÉLÉ**

**DÉLI'PRALINÉ NOUGAT 85 G**

Prêt à l'emploi. Biscuit joconde et praliné noisette, croquant praliné nougat et feuillantine, insert de crème anglaise au chocolat praliné, bavaroise chocolat blanc caramel. Décor : glaçage praliné et noisettes caramélisées.

Carton de 24 pièces soit 2,04 kg.

**1,600<sup>€</sup> HT/PIÈCE**



**nouveau**



**301226 SURGÉLÉ**

**SUCRE D'ORGE CHOCOLAT  
BLANC VANILLE 36 G**

Entremets composé de génoises et de mousse au chocolat blanc et à la vanille, décor nappage cassis noir de Bourgogne.

Carton de 30 pièces, soit 1,08 kg.

**0,797<sup>€</sup> HT/PIÈCE**



**188992 SURGÉLÉ IQF**

**DOUCEUR GRIOTTES 95 G**

Prêt à l'emploi. Ø 7 cm. Fond crumble pur beurre, panna cotta nature, compotée de griottes.

Carton de 16 pièces, soit 1,52 kg.

**1,380<sup>€</sup> HT/PIÈCE**



**286775 SURGÉLÉ**

**PETITS BONNETS DE NOËL  
FRUITS ROUGES 82 G**

Entremets composé d'une mousse aux fruits rouges, d'une compotée de fruits rouges, d'une feuillantine au chocolat blanc et d'un biscuit amande. Finition : glaçage et pochage de crème montée.

Carton de 14 pièces, soit 1,1 kg.

**1,690<sup>€</sup> HT/PIÈCE**







**269977 SURGELÉ**

**CARRÉ VANILLE 45 G**

Prêt à l'emploi. Superposition de génoises imbibées d'un sirop neutre et de mousse de saveur vanille. Finition : nappage transparent. Décor : velours au chocolat noir. Carton de 35 pièces, soit 1,575 kg.

**0,760<sup>€</sup> HT/PIÈCE**



**301162 SURGELÉ IQF**

**TRIANGLE CROUSTILLANT AU CHOCOLAT 65 G**

Chocolat noir, praliné amande noisette, brisure de crêpe dentelle, glaçage au chocolat. Carton de 40 pièces, soit 2,6 kg.

**0,999<sup>€</sup> HT/PIÈCE**



**269973 SURGELÉ**

**MONTAGNE EXOTIQUE 42 G**

Entremets composé d'une génoise, d'un confit aux fruits exotiques. Carton de 32 pièces soit 1,344 kg

**0,790<sup>€</sup> HT/PIÈCE**



**286812 SURGELÉ**

**SAPIN AUX DEUX CHOCOLATS 44 G**

Entremets composé de biscuits au cacao, d'une mousse au chocolat noir et d'une mousse au chocolat blanc. Finition : velours au chocolat blanc et velours au chocolat noir.

Carton de 30 pièces, soit 1,32 kg.

**0,850<sup>€</sup> HT/PIÈCE**



# Desserts glacés



279103 **SURGELÉ**

**NOUGAT GLACÉ À LA CRÈME DE NOUGAT DE MONTÉLIMAR 140 ML / 85 G**

Crème glacée au nougat de Montélimar avec brisures de nougat, éclats de noisettes caramélisées, pistaches et amandes grillées. Carton de 16 pièces.

1,450<sup>€</sup> HT/PIÈCE



**E**

177281

**FLAMBÉE NORVÉGIENNE GLACÉE 160 ML / 95 G**

Glace artisanale. Crème glacée à la vanille Bourbon avec inclusions de raisins macérés au rhum, biscuit imbibé au rhum Saint James®, meringue flambée. Carton de 12 pièces.

1,850<sup>€</sup> HT/PIÈCE

**nouveau**

**E**

299695 **SURGELÉ**

**TIRAMISU GLACÉ INDIVIDUEL 110 ML / 65 G**

Crème glacée au café, biscuit imbibé d'un sirop au café, crème montée au mascarpone. Carton de 8 pièces, soit 520 g.

1,465<sup>€</sup> HT/PIÈCE



299622 **SURGELÉ**

**DÉLICE GLACÉ VANILLE AU CŒUR MERINGUÉ ENROBÉ D'ÉCLATS DE PRALINÉ**

75 G / 130 ML

Dessert glacé composé d'une crème glacée à la vanille 74,8%, enrobé de grains de praliné, avec un cœur de meringue. Carton de 4 pièces.

1,100<sup>€</sup> HT/PIÈCE







**236750**  
**VACHERIN LONG VANILLE FRAMBOISE**  
**2 L / 1 KG**  
 16 à 18 parts. Crème glacée vanille et sorbet framboise, cœur de meringue, décor glace vanille façon Chantilly et sauce fruits rouges.

**9,700€ HT/PIÈCE**



**286882 SURGÉLÉ**  
**BÛCHE GLACÉE À PARTAGER**  
**VANILLE CARAMEL 1 L / 561 G**  
 Crème glacée vanille, crème glacée caramel et fleur de sel, aromatisée, sauce au caramel, morceaux de noix de pécan caramélisées,  
 Carton de 9 pièces, soit 9 l.

**5,500€ HT/PIÈCE**



**SURGÉLÉ**  
**BÛCHETTE GLACÉE 120 ML / 60 G**  
 Colis de 24 pièces, soit 1,44 kg.

**222492 - CHOCOLAT VANILLE**  
 Glaces parfum chocolat et vanille.

**222493 - FRAISE VANILLE**  
 Glaces parfum fraise et vanille.

**0,450€ HT/PIÈCE**



**nouveau** ★

**300859 SURGÉLÉ**  
**MINI NORDICA VANILLE ET FEUILLETÉ**  
**CHOCOLAT 120 ML / 70 G**  
 Carton de 30 pièces.

**0,720€ HT/PIÈCE**



**nouveau** ★

**301081 SURGÉLÉ**  
**BÂTONNETS SAPIN DE NOËL SAVEUR VANILLE**  
**60 ML / 34 G**  
 Glace saveur vanille (99%) et décors colorés rouges saveur chocolat blanc (1%). Boîte de 4 pièces.  
 Carton de 10 boîtes, soit 1,36 kg.

**0,590€ HT/PIÈCE**

# Bûches



**286776 SURGELÉ**

**BÛCHE BISCUIT ROSE AUX FRUITS ROUGES 800 G**

Bûche pâtissière composée d'une mousse aux fruits rouges, d'un biscuit coco-amande rose, d'une compotée fruits rouges et d'une crème montée pochée. Carton de 4 pièces, soit 3,2 kg.

**19,390<sup>€</sup> HT/PIÈCE**



**CONGELÉ**

**BÛCHETTE PÂTISSIÈRE ROULÉE CRÈME AU BEURRE 55 G**

L 80 mm - l 40 mm - H 35 mm. Carton de 35 pièces, soit 1,925 kg.

**65168 - CHOCOLAT**

Génoise et crème au beurre parfum chocolat. Décor : copeaux de chocolat.

**65172 - FRAMBOISE**

Génoise nature, crème au beurre framboise, sirop vanille. Décor : copeaux de chocolat blanc

**65174 - NOISETTES PRALINÉ**

Génoise nature, crème au beurre au praliné, noisettes caramélisées. Décor : noisettes pralinées.

**0,920<sup>€</sup> HT/PIÈCE**



**270408 SURGELÉ**

**BÛCHE PÂTISSIÈRE CRÈME AU BEURRE AU PRALINÉ PRÉDÉCOUPÉE 14 PARTS 790 G**

Biscuit génoise garni d'une crème au beurre praliné et de noisettes.

**0,814<sup>€</sup> HT/PART - 11,400<sup>€</sup> HT/PIÈCE**



**270406 SURGELÉ**

**BÛCHE PÂTISSIÈRE CRÈME AU BEURRE PARFUM CHOCOLAT PRÉDÉCOUPÉE 14 PARTS 790 G**

Génoise nature, crème parfum chocolat, décor pailleté chocolat.

**0,814<sup>€</sup> HT/PART - 11,400<sup>€</sup> HT/PIÈCE**



# Desserts à partager

**265295 SURGÉLÉ**  
**DEMI-CADRE CROQUANT CHOCOLAT 1,96 KG**  
 Prêt à l'emploi. Biscuit joconde aux amandes.  
 Carton de 2 pièces, soit 3,92 kg.

**1,446€ HT/PART 90 G**  
**31,500€ HT/PIÈCE**



**301289 SURGÉLÉ**  
**DEMI-CADRE FRAMBOISE 2,2 KG**  
 Entremets pâtissier constitué d'une mousse à la vanille 45,5%, d'un biscuit amande 34,8%, de framboises 18,2% et décor. Carton de 1 pièce.

**1,285€ HT/PART 90 G**  
**31,400€ HT/PIÈCE**



**302518 SURGÉLÉ**  
**FEUILLANTINE AU CHOCOLAT 637 G Bon&Engagé**  
 Prêt à l'emploi. Longueur 34 cm. Génoise cacao, croustillant chocolat noisette, mousse au chocolat. Décor : grains de noisettes caramélisés et velours chocolat. Carton de 3 pièces, soit 1,95 kg.

**12,850€ HT/PIÈCE**



**280496 SURGÉLÉ**  
**L'AGRUME MANDARINE-NOUGAT DE MONTÉLIMAR EN BANDE 950 G**  
 Prête à l'emploi. Longueur 37,3 cm. Purée de mandarine, quartiers de Montélimar. Carton de 4 pièces, soit 3,80 kg.

**17,370€ HT/PIÈCE**



**232032 SURGÉLÉ**  
**OPÉRA EN BANDE 740 G Bon&Engagé**  
 Prêt à l'emploi. Biscuits Joconde imbibés au café de Colombie (45,8%), crème au beurre au café de Colombie (33%), ganache au chocolat (12,9%) et glaçage au chocolat (8,3%). Œufs de poules élevées en plein air. Café pur Arabica de Colombie. Colis de 4 pièces, soit 2,960 kg.

**12,700€ HT/PIÈCE**



**303068 SURGÉLÉ**  
**FORÊT NOIRE EN BANDE 755 G Bon&Engagé**  
 Longueur 34 cm. 8 à 12 parts. Entremets composé de biscuits cacao imbibés de jus de cerises, de mousse au chocolat noir (70%), de cerises amarena et d'une chantilly meringuée. Décor : copeaux de chocolat noir. Carton de 3 pièces, soit 2,365 kg.

**13,200€ HT/PIÈCE**

## Pour créer



**188834 SURGÉLÉ**

**CHOU CRAQUELIN PUR BEURRE À GARNIR  
20 G**

Cuit. Ø 6,5 cm env. À garnir.  
Colis de 50 pièces, soit 1 kg.

**0,490€ HT/PIÈCE 20 G - 24,500€ HT/KG**



**98703 SURGÉLÉ**

**DEMI-PLAQUE DE FEUILLANTINE  
CROUSTILLANTE 280 X 365 MM 780 G**

Cuit. 280 x 365 x 10 mm. Biscuit cacaoté aux amandes  
recouvert d'un croustillant feuillantine.  
Carton de 3 pièces.

**22,950€ HT/PIÈCE**

*Des appareils prêts à l'emploi, qui vous permettront de  
réaliser des desserts gourmands en un clin d'œil !*



**217499**

**APPAREIL POUR CRÈME AU  
CHOCOLAT VALRHONA UHT  
1 L ELLE & VIRE**

UHT. Lait origine France.

**9,990€ HT/BRIQUE**



**217497**

**APPAREIL POUR CRÈME  
BRÛLÉE À LA VANILLE  
BOURBON UHT 1 L  
ELLE & VIRE**

Carton de 6 briques.

**7,200€ HT/BRIQUE**



**276982**

**APPAREIL POUR PANNA  
COTTA VANILLE BOURBON  
UHT 1 L ELLE & VIRE**

UHT. Lait origine France.  
Avec grains de vanille bourbon.  
Carton de 6 briques.

**6,600€ HT/BRIQUE**

## Duo de cubes de chocolat,

cœur coulant mangue





## Les coulis



**99674 SURGELÉ**  
**COULIS DE FRUITS EXOTIQUES 500 G**  
 Ananas, abricot, mangue, fruit de la passion, sucre.  
**4,950<sup>€</sup> HT/BOUTEILLE**

**175883 SURGELÉ**  
**COULIS DE FRUITS ROUGES 500 G**  
 Groseille rouge, framboise, mûre, myrtille, sucre.  
**4,500<sup>€</sup> HT/BOUTEILLE**

## Les fruits



**279850 SURGELÉ**  
**ANANAS EXTRA SWEET EN MORCEAUX 1 KG**  
 Bon & Engagé  
 Carton de 5 sachets, soit 5 kg.

**4,400<sup>€</sup> HT/KG**



**297084 SURGELÉ IQF**  
**CUBES DE MANGUE 20 X 20 - 1 KG**  
 Crus. Origine Vietnam. Issus d'exploitation engagées  
 dans des démarches agroécologiques.  
 Carton de 5 sachets, soit 5 kg.

**4,600<sup>€</sup> HT/KG**



**19989 SURGELÉ IQF**  
**BRUNOISE DE FRUITS EXOTIQUES 1 KG**  
 Cubes d'ananas, mangue, pêche.

**5,900<sup>€</sup> HT/KG**

## Les glaces




**288505**  
**CRÈME GLACÉE AU YAOURT DE SAINT MALO**  
 2,5 L / 1,5 KG  
 Glace artisanale.



**283747**  
**LE SORBET MANGUE**  
**ALPHONSO D'INDE**  
 2,5 L / 1,625 KG  
 Glace artisanale. Sorbet  
 plein fruit : 45% de fruits.



A photograph of a pear charlotte dessert on a white plate with a gold fork and glass. The dessert is a tall, narrow stack of ingredients including pears, chocolate, and cream, topped with a green pear. The plate is white with a gold rim. A gold fork and glass are also visible. The background is a light-colored, textured surface.

# Charlotte poire caramélisée chocolat

[www.passionfroid.fr](http://www.passionfroid.fr)





# Galettes des rois



**189889 SURGÉLÉ**

**GALETTE DES ROIS À LA FRANGIPANE CRUE 750 G**

Prête à cuire. Ø 28 cm. Sans alcool. Pâte feuilletée pur beurre, garniture frangipane (33%) : amandes 8%. Décor strié, prédoorée à l'œuf. Une fève et une couronne par galette. Carton de 14 pièces, soit 10,50 kg.

**5,650€ HT/PIÈCE**



**288304 SURGÉLÉ**

**GALETTE DES ROIS PUR BEURRE 800 G**

Carton de 16 pièces, soit 12,8 kg.

**6,950€ HT/PIÈCE**



**nouveau**



**302990 SURGÉLÉ**

**GALETTE DES ROIS À LA FRANGIPANE ALLIANCE CRUE 750 G**

Prêt à cuire. Pâte feuilletée, alliance de matière grasse végétale et beurre, frangipane. Fève blanche. Carton de 14 pièces, soit 10,5 kg.

**4,400€ HT/PIÈCE**



**189918 SURGÉLÉ**

**GALETTE DES ROIS AUX POMMES CRUE 750 G**

Prête à cuire. Ø 28 cm. Sans alcool. Pâte feuilletée pur beurre, garniture aux pommes (33%) : purée de pommes. Décor strié, prédoorée à l'œuf. Une fève et une couronne par galette. Carton de 14 pièces, soit 10,50 kg.

**5,500€ HT/PIÈCE**





# Animez vos restaurants !

## PASSIONFROID VOUS OFFRE CE KIT DÉCOR (réf. 9800042)

A partir de 350 € HT minimum d'achats sur la base d'une commande contenant un service complet (entrée, plat, dessert)

Pour plus d'informations, contactez votre commercial.



### Ce kit comprend :

- 2 guirlandes 8 fanions 3 m
- 1 bonhomme neige papier 45 x 30 cm
- 1 bonnet feutrine clignotant
- 10 ballons noirs et dorés

*Offre réservée aux professionnels de la restauration collective en France métropolitaine hors établissements de marchés publics.*

*PassionFroid se réserve le droit de modifier la composition du kit. Photo non contractuelle.*



# Cuisez en toute confiance

www.passionfroid.fr



Pour être proche de vous, PassionFroid est présent dans toutes les régions de France !

**Agen** : 05 57 35 79 79  
**Aix-en-Provence** : 04 42 37 89 00  
**Albertville** : 04 72 71 24 24  
**Albi** : 05 57 35 79 79  
**Amiens** : 03 22 39 94 07  
**Angers** : 02 40 18 27 55  
**Annecy** : 04 50 08 18 28  
**Bayonne** : 05 57 35 79 79  
**Bordeaux** : 05 57 35 79 79  
**Boulogne-sur-Mer** : 03 21 31 73 29  
**Bourges** : 02 48 48 54 00  
**Brest** : 02 40 18 27 55

**Caen** : 02 31 78 91 00  
**Clermont-Ferrand** : 04 73 25 83 90  
**Dijon** : 03 80 48 58 68  
**Gap** : 04 92 40 50 00  
**Grenoble** : 04 72 71 24 24  
**La Rochelle** : 05 57 35 79 79  
**Les Ormes** : 02 47 29 41 30  
**Lille** : 03 20 08 50 50  
**Limoges** : 05 57 35 79 79  
**Lyon** : 04 72 71 24 24  
**Mulhouse** : 03 83 38 87 87  
**Nancy-Metz-Épinal** : 03 83 38 87 87

**Nantes** : 02 40 18 27 55  
**Nice** : 04 93 72 86 99  
**Nîmes** : 04 66 76 94 16  
**Niort** : 02 40 18 27 55  
**Orléans** : 02 47 29 41 30  
**Paris-Nord** : 01 34 30 15 15  
**Paris-Sud** : 01 64 54 20 20  
**Paris-Sud Export** : 01 45 12 63 00  
**Perpignan** : 04 68 08 34 80  
**Puget-sur-Argens** : 04 42 37 89 00  
**Reims** : 03 26 61 64 20  
**Rennes** : 02 40 18 27 55

**Rouen** : 02 35 18 25 80  
**Saint-Brieuc** : 02 40 18 27 55  
**Saint-Nazaire** : 02 40 18 27 55  
**Sens** : 03 86 83 48 83  
**Strasbourg** : 03 83 38 87 87  
**Tarbes** : 05 57 35 79 79  
**Toulouse** : 05 57 35 79 79  
**Tours** : 02 47 29 41 30  
**Valence** : 04 72 71 24 24  
**Vannes** : 02 40 18 27 55  
**Direction commerciale** : 01 55 59 65 00  
**Luxembourg / LUXFRAIS\*** : (00 352) 26 558 1

(\*Établissement en dehors du champ de la certification)



**PassionFroid**  
groupe pomona

