

bofrost*

suisse

3743 Filets de truites, nature (avec peau)

Les meilleurs filets de truite, issus de l'aquaculture durable.
Le poisson tendre convient à tous types de préparation.
À cuisiner de préférence dans une poêle ou sur le gril.



4 5 | 4-6 pièces = 500 g | Fr. 32.45 | 100 g = Fr. 6.49 |



NOUVEAU



NOUVEAU

10339 Campo del Rey
Sauvignon Blanc

| 750 ml | Fr. 14.95 |



10836 Röstis au fromage frais et à l'ail des ours

Il est temps de savourer quelque chose de spécial. Vol-au-vent de rösti, préparé avec des pommes de terre grossièrement râpées et farci avec l'annonce du printemps : l'ail des ours, délicatement mêlé à une crème onctueuse au fromage frais. Idéal en accompagnement de tous les plats rapidement saisis à la poêle, ou en véritable vedette avec une salade.

22 20



| 7-9 pièces = 560 g |

| Fr. 13.95 |

| 100 g = Fr. 2.49 |

NOUVEAU



Pâques gourmandes

Nous revenons le :

Mars / Avril 2026					
LUN.	9	16	23	30	6
MAR.	10	17	24	31	7
MER.	11	18	25	1	8
JEU.	12	19	26	2	9
VEN.	13	20	27	3	10
SAM.	14	21	28	4	11
DIM.	15	22	29	5	12

à _____ heures

Tout pour le brunch de Pâques parfait

16645 Feuilletés roulés saumon-fromage fouetté



10461 Pains au chocolat

NOUVEAU

7077 Yaourt à l'abricot



15889 Mélange de fruits des bois

10367 Roulés à la cannelle

16645 Feuilletés roulés saumon-fromage fouetté

Pâte feuilletée pur beurre réalisée avec 25 % de beurre, garnie de saumon certifié ASC et de fromage fouetté, et roulée à la main en forme d'escargot. Contient de l'alcool.

25

4 pièces = 340 g |

| Fr. 15.45 | 100 g = Fr. 4.54 |

10367 Roulés à la cannelle

Si moelleux, si irrésistible : de délicieux escargots en pâte levée fourrés à la cannelle — préparés selon une recette scandinave. Il suffit de les réchauffer brièvement au four et de les déguster avec du thé ou du café.

10 4 180

6 pièces = 420 g |

| Fr. 14.80 | 100 g = Fr. 3.52 |

7077 Yaourt à l'abricot

Préparation fruitée à base d'abricots, combinée à un yaourt nature crémeux de la Valteline. Parfait pour le petit-déjeuner ou comme petit en-cas.

| 150 g | Fr. 2.60 |

| 100 g = Fr. 1.73 |

15889 Mélange de fruits des bois

Mélange de fruits rouges parfumés composé de framboises, mûres, myrtilles et cerises. Récoltés à pleine maturité et surgelés immédiatement.

120 5

5 pièces = 600 g |

| 100 g = Fr. 2.99 |

10461 Pains au chocolat

De savoureux pains au chocolat réalisés avec une pâte de tradition boulangère et des barres de délicieux chocolat. Cuisson au four en quelques minutes. Pour le petit-déjeuner ou le goûter.

18 15

8 pièces = 600 g |

| Fr. 14.95 | 100 g = Fr. 2.49 |



Table des matières

- 2 Brunch
- 6 Apéritifs et entrées
- 8 Poissons
- 9 Vins blanc et rosé
- 10 Volailles et viandes
- 11 Vins rouge
- 12 Accompagnements
- 14 Glaces
- 15 Desserts



4911 Petits
pains ciabatta



7024 Salami
Felino

4920 Tresse
au beurre



7248 Tranches de
saumon fumé
norvégien

DE RETOUR

7056 Camembert
de buffle

7248 Tranches de saumon fumé norvégien

Saumon fumé de qualité supérieure élevé en Norvège. Salé à la main et légèrement fumé au bois de hêtre. Une entrée froide idéale pour les fêtes.

| 300 g | **Fr. 28.95** |

| 100 g = Fr. 9.65 |

4920 Tresse au beurre

Seulement décongeler. Encore meilleur après quelques minutes au four, tiède et croustillante.

| 2 pièces = 800 g |

| **Fr. 14.75** | 100 g = Fr. 1.84 |

4911 Petits pains ciabatta

Envie de petits pains ciabatta, frais et croustillants ? Que ce soit au petit-déjeuner ou en sandwich, ces petits pains sont vite préparés.

| 9-11 pièces = 600 g |

| **Fr. 9.95** | 100 g = Fr. 1.66 |

7024 Salami Felino

Ses principales caractéristiques sont la douceur, l'arôme intense et la saveur délicate dus à la qualité de la viande (100% porc), à la technique de transformation et au processus de maturation.

| poids variable env. 350 - 550 g |

| **100 g = Fr. 7.48** |

7056 Camembert de buffle

Fabrique à partir de lait de buffles italiens, avec une texture douce et crémeuse, recouvert d'une fine croûte blanche. Il est caractérisé par une saveur douce et intense.

| 250 g | **Fr. 14.10** |

| 100 g = Fr. 5.64 |

4

6857 Pancakes

Une minute au micro-ondes et cette friandise à la pâte aérée est prête à être dégustée avec du sirop d'érable, de la crème de noisettes, du miel ou de la confiture. Idéal pour le petit-déjeuner, comme dessert rapide ou traditionnellement servi lors d'un brunch entre amis.

   6 pièces = 240 g | **Fr. 8.70** | 100 g = Fr. 3.63 |

**4356 Bretzel farci de beurre**

Bretzel fourré au beurre suisse, emballé individuellement. Très apprécié pour la pause au travail.

 120 | 8 pièces = 560 g | **Fr. 19.25** | 100 g = Fr. 3.44 |

**4915 Croissants au beurre**

Croissant comme sorti du boulanger ! Croissant au beurre, plaisant et fin, à cuire soi-même.

 25 | 16 pièces = 720 g | **Fr. 14.95** |

| 100 g = Fr. 2.08 |

**4595 Lungo Crema**

Parfait pour tous ceux qui souhaitent s'offrir un moment de chaleur et d'inspiration au quotidien. Notre café crème associe des arômes épicés à des notes de céréales grillées, de noix caramélisées et à la profondeur subtile du chocolat noir. Une touche de caramel et de douces nuances de châtaigne complètent l'expérience gustative et créent une expérience de dégustation harmonieuse et sensuelle.

Intensité 6/10

Torréfaction      

Acidité      

| 10 Capsules = 52 g |

| **Fr. 4.95** |

| 100 g = Fr. 9.52 |



De nombreuses spécialités de boulangerie, toujours à portée de main.



4351 Petits pains tessinois

Nos petits pains tessinois sont une spécialité suisse, façonnés et préparés d'après la recette traditionnelle.

5

 | 5 pièces = 500 g |

| Fr. 11.80 |

| 100 g = Fr. 2.36 |



4030 Pain gourmet

Vous ne pouvez que tomber amoureux de ce pain ! Pain multi-grain à base de farine de blé et de seigle, affiné avec du sésame, des graines de tournesol et des graines de lin. Il se caractérise par une croûte merveilleusement croustillante et une pâte moelleuse.

20

 | 2 pièces = 600 g |

| Fr. 11.95 |

| 100 g = Fr. 1.99 |

4917 Pain bis torsadé

Pain bis torsadé extra croustillant, soigneusement élaboré selon la tradition. Déjà précuit — encore quelques minutes au four et dégustez !

15

 | 3 pièces = 750 g | Fr. 15.95 | 100 g = Fr. 2.13 |



10464 Petits pains

Préparés selon la recette traditionnelle, avec levure et levain. Appréciez vos petits pains, frais et croustillants comme autrefois.

14

 | 8 pièces = 500 g | Fr. 8.95 |

| 100 g = Fr. 1.79 |

À essayer dès maintenant –
garantie satisfait
ou échange

Vous n'êtes pas satisfait par
l'un de nos produits ? Parlez-
en à votre vendeur-conseil !
Le produit vous sera repris et
échangé ou remboursé.



0336 Pizzettis au salami

Des mini pizzas croustillantes garnies de salami, sauce tomate, fromage et fines herbes.



18 pièces = 540 g |

| Fr. 16.95 |

| 100 g = Fr. 3.14 |

4402 Ramequins

Pâte brisée croustillante fourrée de savoureux fromage suisse.



8 pièces = 600 g |

| Fr. 15.95 |

| 100 g = Fr. 2.66 |

4361 Mini-tartelettes d'apéritif

L'idée parfaite pour l'apéro ! De délicieuses mini-tartelettes fabriquées à la main en Suisse dans les variétés feta aux légumes, bœuf, épinards et poulet thaï au curry sauront ravir les petits et les grands gourmands.



8

12 pièces = 216 g |

| Fr. 15.95 |

| 100 g = Fr. 7.38 |

4839 Tartare

Un festin pour les fins gourmets ! Tartare, vite préparé. Décongeler la portion, y mélanger la sauce et servir avec des toasts. 2 x 130 g de bœuf, 2 x 60 g de sauce tartare.

300

380 g | Fr. 28.85 |

| 100 g = Fr. 7.59 |

DE RETOUR

15285 Lasagne Primavera

Un classique interprété de manière printanière ! De délicates couches de pâtes fraîches aux œufs enveloppent une riche farce à base d'asperges, de ricotta et de jambon cuit.

45 12
 500 g | Fr. 11.95 |

| 100 g = Fr. 2.39 |



1649 Raviolis ricotta et épinards

Pâtes fraîches farcies de ricotta et épinards, le tout harmonieusement rehaussé de beurre et de crème.

6
 500 g |

| Fr. 15.45 |

| 100 g = Fr. 3.09 |



1230 Tartes flambées alsaciennes

Deux tartes flambées d'origine alsacienne, composées d'une fine pâte, royalement garnie d'une préparation au fromage blanc et à la crème fraîche. Le tout parsemé de lard fumé et d'oignons émincés.

14
 2 pièces = 640 g | Fr. 16.95 |

| 100 g = Fr. 2.65 |



16632 Crunchy crevettes

Idée fraîche pour l'apéro : Queues de crevettes décortiquées dans une panure croustillante aux nachos. Préfrit.

12 8
 300 g | Fr. 19.95 | 100 g = Fr. 6.65 |



10969 Glera Spumante Dry Vino Spumante Aromatico di Qualità

- Cépage : Glera
- Origine : Vénétie, Italie
- Teneur en alcool : 11.0%
- Température de dégustation : 6-8°C
- Parfum de : Raisins, agrumes et pêches
- Accompagne parfaitement : Apéritif, poisson, dessert et petit-déjeuner

| 750 ml | Fr. 18.95 |

Un début
 chic pour
 Pâques



0482 Filets de pangasius, nature

Ce poisson d'eau douce asiatique a conquis tous les gourmets. Arôme délicat et chair blanche. Filets levés à la main, quasiment sans arêtes.

5 | 5-8 pièces = 675 g | **Fr. 23.95** | 100 g = Fr. 3.55 |



11121 Filets de tilapia, nature

Pur plaisir : filets réguliers, prêts à cuire et quasiment sans arêtes. Avec son goût doux et sa chair juteuse et ferme, ce poisson d'eau douce, de première qualité, élevé en Indonésie dans le lac naturel Lake Toba, est idéal frit ou cuisiné (mariné, en sauce...).

4 7 | 5-8 pièces = 600 g | **Fr. 26.95** | 100 g = Fr. 4.49 |



11513 Pavés de saumon, nature

Filets proprement levés et coupés dans les parties nobles du saumon, quasiment sans arêtes. Ils sont excellents pour de nombreuses recettes.

12 14 10 20 30 | 4 pièces = 480 g | **Fr. 29.95** | 100 g = Fr. 6.24 |



4571 Filets de sandre, nature

Ce poisson noble d'eau douce enchante par sa chair blanche et tendre. Un vrai délice. Quasiment sans arêtes et sans peau.

6 | 4-6 pièces = 450 g | **Fr. 23.95** | 100 g = Fr. 5.32 |

3743 Filets de truites, nature (avec peau)

Les meilleurs filets de truite, issus de l'aquaculture durable. Le poisson tendre convient à tous types de préparation. À cuisiner de préférence dans une poêle ou sur le gril.

4 5 | 4-6 pièces = 500 g | **Fr. 32.45** | 100 g = Fr. 6.49 |

11511 Filets de lotte, nature

Beaux filets de lotte uniformes à la chair blanche, ferme et très juteuse. Pratiquement sans arêtes. Idéal à poêler.

6 | 4-6 pièces = 500 g | **Fr. 34.95** | 100 g = Fr. 6.99 |



NOUVEAU

DE RETOUR
Quantités limitées





9

5557 Tilapia « Limona »

Petits filets juteux de tilapia dans une délicate panure au citron. Comme plat principal, en-cas ou avec une salade. Quasiment sans arêtes.

10 18
7-10 pièces = 700 g | **Fr. 24.95** | 100 g = Fr. 3.56 |

3426 Croustillants de sandre

De petits morceaux de filet de sandre dans une pâte à la bière, précuit. Idéal comme plat principal, en en-cas ou à l'apéritif.

8 6 25
500 g | **Fr. 21.95** | 100 g = Fr. 4.39 |

Un plaisir raffiné pour les fêtes de Pâques



NOUVEAU

10339 Campo del Rey Sauvignon Blanc

- Cépage : Sauvignon Blanc
- Origine : Castille, Espagne
- Teneur en alcool : 11.5%
- Température de dégustation : 6-8°C
- Parfum de : Ananas, orange, pomme et pêche
- Accompagne parfaitement : Entrées, poissons et poulet

750 ml | **Fr. 14.95** |



11930 Michel Maury Rosé Grande Cuvée Vin de France

- Cépage : Cuvée
- Origine : Grande Cuvée, France
- Teneur en alcool : 12.0%
- Température de dégustation : 8-10°C
- Parfum de : Framboises
- Accompagne parfaitement : Apéritif, pommes de terre, poisson et salades

750 ml | **Fr. 13.95** |



4549 Philippe Cesar Sauvignon Blanc-Colombard Cuvée Intense Côtes de Gascogne IGP

- Cépage : Sauvignon Blanc, Colombard
- Origine : Gascogne, France
- Teneur en alcool : 11.0%
- Température de dégustation : 8-10°C
- Parfum de : Citron vert, pomme Granny Smith et pamplemousse
- Accompagne parfaitement : Apéritif, légumes, poisson et poulet

750 ml | **Fr. 16.95** |

10



NOUVEAU

10807 Mini T-Bone steaks d'agneau, marinés

Petits, mais délicieux : de succulents steaks T-Bone dans une marinade harmonieuse aux herbes, agrémentés d'une pointe d'ail. Que ce soit sur le gril ou à la poêle, les amateurs de steaks seront ravis par la viande d'agneau aromatique.

   | 4 pièces = 300 g | **Fr. 26.45** | 100 g = Fr. 8.82 |



11479 Mini rumpsteaks de bœuf

Mini rumpsteaks de bœuf juteuses. Déjà marinées avec de l'huile de colza et des herbes comme le persil et le thym pour un goût délicieux. À préparer à la poêle ou sur le gril. Un must pour les amateurs de steak !

   | 6 pièces = 400 g | **Fr. 29.25** | 100 g = Fr. 7.31 |



NOUVEAU

15419 Roulades de poulet

Comme chez maman : ces roulades de poitrine de poulet sont farcies de poitrine de porc, de lard et de mozzarella. Conseil gourmand : sublimes le plat avec un trait de vin blanc et servez-le au choix avec une purée de pommes de terre onctueuse ou des pommes de terre au four croustillantes.

   | 6 pièces = 400 g | **Fr. 18.45** | 100 g = Fr. 4.61 |



NOUVEAU

4785 Poitrine de poulet en pâte feuilletée avec mousse d'asperges

Succulente poitrine de poulet suisse et mousse d'asperges printanière, délicatement enveloppées dans une pâte feuilletée des plus fines.

   | 2 pièces = 400 g | **Fr. 19.95** | 100 g = Fr. 4.99 |

Les classiques de Pâques à base de poulets et de viandes

NOUVEAU

1330 Lapins de Pâques croustillants

Filet de poulet tendre et savoureux enrobé d'une panure crouillante, découpé en forme de lapins de Pâques. Déjà pré-cuit.

   | 8 pièces = 500 g |

| **Fr. 17.45** | 100 g = Fr. 3.49 |





11

4791 Rôti valaisan aux abricots

Croquant à l'extérieur, fondant à l'intérieur ! Savourez l'harmonie parfaite entre le salé et le sucré avec notre rôti valaisan aux abricots. Préparé avec soin, ce rôti de porc juteux, enrobé de lard croustillant et farci de délicieux abricots secs, promet une expérience culinaire festive qui ravira aussi bien la famille que les invités.

95

| poids variable env. 900 - 1100 g | **100 g = Fr. 3.60** |

17383 Rôti de dinde aux asperges et au speck

Un tendre rôti de dinde, farci d'asperges vertes, de ricotta crémeuse et de speck – une combinaison élégante qui ravira tous les palais.

75

| 650 g | **Fr. 29.95** | 100 g = Fr. 4.61 |

Une belle sélection pour accompagner votre menu de Pâques



4540 Michel Maury Merlot Réserve Pays d'Oc IGP
 • Cépage : Merlot
 • Origine : Pays d'Oc, France
 • Teneur en alcool : 13.5%
 • Température de dégustation : 16-18°C
 • Parfum de : Chocolat et cerises
 • Accompagne parfaitement : Viande, poulet, pâtes et pizza

| 750 ml |
| Fr. 16.95 |



4550 Da Vinci Toscana Rosso IGT Collezione Privata
 • Cépage : Sangiovese, Merlot
 • Origine : Toscane, Italie
 • Teneur en alcool : 13.5%
 • Température de dégustation : 16-18°C
 • Parfum de : Fruits mûrs (baies rouges, cerise), vanille
 • Accompagne parfaitement : Viande, volaille, pâtes et pizza

| 750 ml |
| Fr. 17.95 |



NOUVEAU
 Quantités limitées

4578 Arco dei Giovi Ripasso Valpolicella DOC
 • Cépage : Corvina, Corvione, Rondinella
 • Origine : Valpolicella, Italie
 • Teneur en alcool : 13.5%
 • Température de dégustation : 16-18°C
 • Parfum de : Fruits rouges et de cerises
 • Accompagne parfaitement : Viandes, risotto, pâtes et pizza

| 750 ml |
| Fr. 19.20 |

12



1719 Asperges blanches

Asperges blanches, pelées et blanchies. Facile à préparer en 20 minutes. Un festin pour le palais !

20 17

🛒 | 600 g | **Fr. 16.55** | 100 g = Fr. 2.76 |



15742 Asperges vertes

Asperges vertes tendres, déjà parées. Cuire dans l'eau bouillante et servir accompagnées de beurre fondu ou de sauce hollandaise.

9 12

🛒 | 300 g | **Fr. 11.75** | 100 g = Fr. 3.92 |



0793 Riz basmati aux légumes

Riz basmati au délicieux parfum avec un subtil mélange de légumes : carottes jaunes et rouges, petits pois, maïs, poireaux et oignons. Accompagne vos viandes et poissons ainsi que les plats asiatiques.

6 4

🛒 | 1000 g | **Fr. 14.95** |



4702 Haricots verts extra-fins

Haricots verts extra-fins, aux multiples utilisations.

15 12

🛒 | 1000 g | **Fr. 10.95** |

4713 Légumes gourmet

Mélange de légumes gourmet, composé de carottes rouges et jaunes, brocolis et chou romanesco.

8 8

🛒 | 1000 g | **Fr. 14.55** |

Des accompagnements printaniers pour égayer Pâques



Des saveurs uniques pour une fête spéciale

12263 Pommes allumettes

Frites extra fines et croustillantes, déjà précuites. Un vrai régal pour accompagner vos viandes, poissons et bien d'autres mets délicieux.

6 16 2

 | 1200 g | **Fr. 14.95** | 100 g = Fr. 1.25 |

NOUVEAU

0644 Pommes de terre au romarin

Pour accompagner viandes et volailles ou comme en-cas à tremper dans une sauce froide : morceaux de pommes de terre précuits finement assaisonnés de romarin.

15 6

 | 900 g | **Fr. 11.75** |

| 100 g = Fr. 1.31 |



0608 Frites crantées

Frites crantées assaisonnées au paprika. Délicieuses en accompagnement de votre plat principal ou encore en tant que snack lors d'un petit creux.

25 4 13

 | 750 g | **Fr. 11.30** | 100 g = Fr. 1.51 |

NOUVEAU



10836 Röstis au fromage frais et à l'ail des ours

Il est temps de savourer quelque chose de spécial. Vol-au-vent de rösti, préparé avec des pommes de terre grossièrement râpées et farci avec l'annonce du printemps : l'ail des ours, délicatement mêlé à une crème onctueuse au fromage frais. Idéal en accompagnement de tous les plats rapidement saisis à la poêle, ou en véritable vedette avec une salade.

22 20

 | 7-9 pièces = 560 g | **Fr. 13.95** | 100 g = Fr. 2.49 |

14

20899 Œufs de Pâques en chocolat

Craquez pour ces œufs glacés, composés d'une coque de chocolat au lait, d'une crème glacée à la vanille et d'une délicieuse sauce aux fruits de la passion.

| 6 pièces = 240 ml | **Fr. 16.55** |

| 100 ml = Fr. 6.90 |

NOUVEAU

DE RETOUR
Quantités limitées

**16087 Omelette Norvégienne vanille-fraise**

Spécialité glacée à partager composée d'un sorbet fraise, d'une crème glacée vanille, d'une génoise imbibée de sirop au rhum, le tout recouvert d'une belle meringue dorée. Contient de l'alcool.

| 690 ml | **Fr. 24.95** | 100 ml = Fr. 3.62 |

**17037 Craquant cappuccino**

Spécialité glacée à partager, parfums café et crème, avec un feuilletage craquant au cacao.

| 1000 ml | **Fr. 14.30** |

**0068 Friandises glacées vanille Bourbon**

Soixante succulentes friandises fondantes en bouche à base de crème glacée à la vanille Bourbon avec un enrobage de cacao (6 boîtes de 10 pièces).

| 60 pièces = 600 ml | **Fr. 19.25** | 100 ml = Fr. 3.21 |



dolcedo
gelato & passione

11091 Caramel Fleur de Sel

Délicieuse crème glacée fondante au caramel avec une pointe de sel marin.

| 750 ml | **Fr. 12.95** |

| 100 ml = Fr. 1.73 |

11163 Lapins de Pâques glacés

Délicieux lapins de Pâques à base de glace aux noisettes-nougat, garnie d'une sauce au chocolat. Le tout enrobé de bon chocolat au lait.

| 8 pièces = 640 ml | **Fr. 18.75** |

| 100 ml = Fr. 2.93 |

DE RETOUR

bofrost*

suisse

3951 Agneau pascal

Notre agneau de Pâques traditionnel cuisiné au beurre. Moelleux et délicatement parfumé au citron et au rhum. Une gourmandise raffinée pour sublimer vos fêtes de Pâques. Contient de l'alcool.

120

 3 pièces = 510 g | **Fr. 17.95** |

| 100 g = Fr. 3.52 |

NOUVEAU

NOUVEAU

21414 Roulé aux fruits des bois

Gâteau roulé léger et aérien, fourré de yaourt, de crème et de fruits rouges. Idéal pour toutes les occasions : il suffit de le décongeler et il est prêt à être servi.

330

 400 g | **Fr. 15.95** |

| 100 g = Fr. 3.99 |