

CATALOGUE RESTAURANTS



Frigexquis,
le goût vrai
depuis 1937



frigexquis.fr

Laissez libre cours à votre imagination avec nos parfums artisansaux !

Frigexquis est une entreprise de taille humaine **spécialisée dans la fabrication artisanale de crèmes glacées, sorbets et de desserts glacés depuis 1937.**

Pour valoriser notre savoir-faire et fabriquer des produits d'excellence, **nous sélectionnons des matières premières nobles**, qu'elles viennent d'ailleurs, comme la gousse de vanille de Tahiti et la confiture de lait (*Dulce de leche*) d'Argentine, ou d'ici comme le Calisson d'Aix-en-Provence et la fougasse d'Aigues-Mortes.

Nous n'utilisons ni arômes ni colorants artificiels dans notre gamme composée de plus de 300 parfums artisansaux.

Nous maîtrisons la création de parfums classiques, comme la crème glacée au caramel au sel de Camargue et le sorbet à la fraise mara des bois **mais également des parfums originaux** comme la crème glacée au poivron del piquillo et le sorbet cocktail d'agrumes au cactus et gingembre. **Nous innovons même dans les parfums salés** comme la crème glacée à la moutarde à l'ancienne ou le sorbet basilic.

Grâce à notre savoir-faire de qualité et notre suivi commercial, **plus de 500 clients nous font confiance**, du Gard aux Pyrénées-Orientales.

DANS CE CATALOGUE

NOS CRÈMES GLACÉES	3
NOS SORBETS	7
NOS CRÈMES GLACÉES ET SORBETS BIO	9
HAUTE GASTRONOMIE SUR MESURE	10
NOS CRÈMES GLACÉES ET SORBETS EN FORMAT INDIVIDUEL	11
NOS DESSERTS GLACÉS INDIVIDUELS	12

VANILLE GOUSSES
La traditionnelle
crème glacée avec ses
gousses de vanille



NOS CRÈMES GLACÉES

Nos crèmes glacées artisanales sont disponibles en bac de 2,5L. Les crèmes glacées signalées par un * sont également disponibles en bac de 5L.

LES INCONTOURNABLES

VANILLE GOUSSES *	MARRON
VANILLE *	MENTHE CHOCOLAT
VANILLE AUX ŒUFS *	PISTACHE
CHOCOLAT *	PRALINÉ
CAFÉ *	RHUM RAISINS
FRAISE *	CARAMEL TOFFEE
CARAMEL AU SEL DE CAMARGUE	CHOCOLAT BLANC
	FROMAGE BLANC

SAVEURS MEDITERRANEENNES

MIEL	NOIX	MIEL PIGNON	VERVEINE
FIGUE	RÉGLISSE	ROUSQUILLE	ZEZETTE DE SÈTE
CALISSON	COQUELICOT	VIOLETTE	TOURON
CRÈME BRULÉE	LAVANDE	FOUGASSE D'AIGUES MORTES	NOUGAT



GINGEMBRE
Une crème glacée aux notes
épicées de gingembre

LES GOURMANDES

CACAHUÈTE
CANNELLE
CANNELLE POMME RAISIN
CONFITURE DE LAIT
LAIT D'AMANDE
AMARENA MARBRÉE
CAPPUCCINO
PÂTE CHOCOLAT NOISETTE
STRACCIATELLA
TIRAMISU
FLEUR DE LAIT
PRALINÉ FEUILLETÉ CHOCOLAT
TATIN
BANANE MARBRÉE CHOCOLAT

PÂTE CHOCOLAT NOISETTE
La meilleure pâte à tartiner
dans une crème glacée gourmande



FROMAGE BLANC RUBAN ABRICOT
FROMAGE BLANC RUBAN TATIN
FRAISE MASCARPONE
GINGEMBRE
PAIN D'ÉPICES
SPÉCULOOS
MADELEINE
TOBLER
INDIAN'S CREAM
YAOURT FRAMBOISE
MOKA CROQUANT MARBRÉ CHOCOLAT
VANILLE PÉCAN MARBRÉE CAMEL
VANILLE COOKIES
VANILLE BROWNIES



SÉSAME NOIR

Une crème glacée octueuse à base de sésame noir torréfié

DÉGUSTATION

CHOCOLAT POIVRE DE SICHUAN

VINAIGRE BALSAMIQUE

CABECOU

PARMESAN

ROQUEFORT CERNEAUX DE NOIX

AIL ET PERSIL

GUACAMOLE

THÉ VERT JAPAN LIME

ROSE

CHOCOLAT PIMENT D'ESPELETTE

FÈVE DE TONKA

FROMAGE BLANC WASABI

HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE

MOUTARDE À L'ANCIENNE

SAFRAN

SÉSAME NOIR

POIVRON DEL PIQUILLO

VANILLE BROWNIES

Une crème glacée à la vanille parsemée de ses morceaux de brownies gourmands



FACON BARRE CHOCOLATÉE

- NOIX DE COCO RUBAN CHOCOLAT
- BISCUIT CACAOTÉ
- PRALINÉ GAUFRETTES
- CHOCOLAT AU LAIT MARBRÉ CHOCOLAT BLANC
- CHOCOLAT NOISETTE CRAQUANTINE
- CARAMEL SALÉ CHOCOLAT SABLÉ BRETON
- VANILLE CHOCOLAT CARAMEL
- CACAHUÈTE CHOCOLAT CARAMEL

ALCOOLISÉES

- LIQUEUR D'ORANGE AMÈRE
- PLOMBIÈRE
- PRUNEAUX ARMAGNAC
- BABA AU RHUM
- BANANE RHUM BRUN
- CRÈME DE WHISKY
- CAFÉ IRLANDAIS

POUR LES ENFANTS

- BARBE À PAPA
- BUBBLE GUM
- FRAISE CANDY
- VANILLE ET BONBONS MULTICOLORES
- TUTTI FRUTTI BLEU

NOS SORBETS

Nos sorbets artisanaux sont disponibles en 2,5L.
Le sorbet Citron est également disponible en 5 L.

SORBETS

LES INCONTOURNABLES

CITRON
CITRON VERT
CASSIS
POMME VERTE

FRAISE
FRUIT DE LA PASSION
POIRE
FRAMBOISE

NOIX DE COCO
CACAO EXTRA BITTER
MANGUE



CASSIS
Le véritable goût
du cassis

DÉGUSTATION

BASILIC
BETTERAVE
FENOUIL
FRAMBOISE POIVRON ROUGE
FRAISE BASILIC MENTHE
COING

ROMARIN
ROQUETTE
THYM
TOMATE BASILIC
FRAMBOISE
CRANBERRY HIBISCUS

COCKTAIL D'AGRUMES
CACTUS GINGEMBRE
FRUIT DE LA PASSION
POIVRON JAUNE

FRAISE MARA DES BOIS
Un sorbet très parfumé à la fraise mara des bois

LES ORIGINALES

FRUITS ROUGES	RHUBARBE
FRAISE MARA DES BOIS	COCKTAIL EXOTIQUE
ANANAS	KIWI
BANANE	LITCHI
MELON	MIRABELLE
MENTHE BLANCHE	POIRE GINGEBRES CONFITS
MURE	POMME AU FOUR

AGRUMES

PAMPLEMOUSSE
MANDARINE
ORANGE ZESTES D'ORANGES CONFITES
CITRON BASILIC
CITRON VERT VERVEINE
CITRON VERT GINGEBRES CONFITS
CITRON PRESSÉ
ORANGE SANGUINE
YUZU

SAVEURS MEDITERRANEENNES

ABRICOT	MENTHE VERTE
PÊCHE BLANCHE	FRAMBOISE VIOLETTE
PÊCHE DE VIGNE	CERISE
PÊCHE DE VIGNE	MYRTILLE
LAVANDE	
ANIS	

ALCOOLISEES

MUSCAT DE FRONTIGNAN
PIÑA COLADA
LIMONCELLO
LITCHI RUBAN FRAMBOISE SAKÉ
MOJITO
NOILLY PRAT®



BIO

CITRON BIO
Sorbet au citron à base
d'ingrédients issus
de l'agriculture biologique

NOS CRÈMES GLACÉES ET SORBETS BIO

Bac de 2,5L

CRÈMES GLACÉES

SANS GLUTEN

VANILLE
CHOCOLAT
MARRON

SORBETS

SANS GLUTEN ET VEGAN

CITRON
ORANGE CANNELLE
FRAISE
FRUIT DE LA PASSION ACEROLA
MANGUE JASMIN
FRAMBOISE
THÉ VERT MATCHA



HAUTE GASTRONOMIE SUR MESURE

Vous avez une **idée originale de parfum** de glace ou sorbet, **une envie un peu folle et hors du commun** pour accompagner l'une de vos recettes ?

Grâce à notre savoir-faire, nous pouvons **réaliser sur-mesure la création que vous avez imaginée**. Nous sommes à votre écoute.

De nombreux restaurateurs nous ont déjà demandé de réaliser des parfums spécifiques et originaux. En voici **quelques exemples** :

ABRICOT ROMARIN
CRÈME CATALANE
CHEESE CAKE AU CITRON
CHORIZO
FOIE GRAS ARMAGNAC
CORIANDRE
FRAMBOISE VINAIGRE BALSAMIQUE
GASPACHO
MANGUE ÉPICÉE
WASABI
ARTICHAUT
CHOCOLAT BLANC TRUFFE BLANCHE
HUÎTRE

NOS CRÈMES GLACÉES ET SORBETS EN FORMAT INDIVIDUEL

Pots vendus par boîte de 10 unités

CRÈMES GLACÉES ET SORBETS ARTISANAUX

VANILLE GOUSSES

CHOCOLAT

CAFÉ

CARAMEL AU SEL DE CAMARGUE

CITRON

FRAISE SORBET

PÊCHE DE VIGNE



FORMAT INDIVIDUEL

CRÈMES GLACÉES ET SORBETS ARTISANAUX BIO ET VEGAN

FRUITS DE LA PASSION

CARAMEL SALÉ

NOIX DE COCO

CHOCOLAT

VANILLE



- Crème glacée végétale à base de lait de coco et matières premières issues de l'agriculture biologique
- Produits certifiés AB et emballage 100% recyclable
- Practicité : contient une cuillère en bois dans le couvercle
- Ne contient ni produits laitiers, ni gluten, ni œufs, ni soja





NOS DESSERTS GLACÉS INDIVIDUELS

VACHERIN LIQUEUR D'ORANGE AMÈRE

Crème glacée liqueur d'orange amère, chantilly, cœur de meringue et bigarreau confit



TRUFFE AUX DEUX CHOCOLATS

Crème glacée au chocolat blanc, crème glacée au chocolat, cœur de meringue et poudre de cacao

NOUGAT GLACÉ

Crème glacée nougat, fruits confits, brisures de nougat et amandes caramélisées



NOUGAT PÂTISSIER

Un dessert à la chantilly et à la crème fouettée, fruits confits, brisures de nougats et amandes caramélisées

MARBRÉ FRAMBOISE / FROMAGE BLANC

Sorbet framboise marbrage crème glacée fromage blanc



MARBRÉ LAIT AMANDE / CAREMEL BEURRE SALÉ

Crème glacée lait d'amande marbrage crème glacée caramel au sel de Camargue

TIRAMISU GLACÉ

Crème glacée tiramisù sur une fond de génoise saupoudrée de poudre de cacao





MENDIANT CALISSON ABRICOT

Sorbet abricot, crème glacée, calisson, nappage au miel et calimignon

CHAUD FROID NOUGAT

Crème glacée nougat avec brisures de nougat et sabayon à brûler



CŒUR FONDANT PISTACHE

Crème glacée chocolat sur une fond de génoise avec un cœur fondant au chocolat

DOUCEUR CITRON SPÉCULOOS

Crème glacée citron jaune et morceaux de spéculoos



PANIER DE FRUITS ROUGES

Sorbet fruits rouges sur un fond de génoise avec un décor nappage et groseilles

GOURMANDISE CARAMÉLISÉE

Crème glacée tatin, morceaux de pommes caramélisées et coulis de caramel



DAÏQUIRI CITRON VERT

Glace rhum, sorbet citron vert, décor nappage et groseilles

BANOFFEE GLACÉ

Crème glacée confiture de lait, crème glacée banane et croustillant au chocolat blanc



DESSERTS GLACÉS

NOS DESSERTS GLACÉS ARTISANAUX À PARTAGER

NOUGAT GLACÉ BANDE

NOUGAT PÂTISSIER BANDE

BANDE CALISSON/ABRICOT

BANDE CHOCOLAT BLANC/FRAMBOISE

Volume : 1,5L



OMELETTE NORVÉGIENNE (VANILLE)

Volume : 1,6L

PROFITEROLES

Volume : 70ML / Vendues par 60 unités

DIVERS

COULIS DE FRUITS ROUGES

450 ML / Vendus par 6 unités



mcondogcom.fr - photos © Serge Roux / Agobestock / Istock / Suggestions de présentation



La tradition

un savoir-faire
transmis depuis 1937



Le goût du sud

des parfums qui
ont l'accent



La sécurité

Des produits
garantis HACCP



La qualité

un savoir-faire
reconnu et primé

