

# NOTRE SÉLECTION SPÉCIALE FÊTES

déc. 2018 - janvier 2019

Des suggestions gourmandes  
pour vos tablées de fêtes

**biocoop**  
LA BIO NOUS RASSEMBLE

## MISES EN BOUCHE

### Olives noires Kalamata

Origine Grèce - 29,96/kg **promotion -10%** 26,96 €/kg

### Olives vertes sans noyau

Origine Italie - 27,21 €/kg

### Olives vertes garnies à l'aïl ou aux amandes

Origine Italie - à partir de 31,88 €/kg

### Cœurs d'artichauts marinés

Origine Italie - 38,13 €/kg

### Samoussa aux légumes

Pièce de 25 g - 0,59 €/pièce

### Samoussa au bœuf façon tandoori

Pièce de 25 g - 0,65 €/pièce

### Tomates séchées marinées

Tomates origine Italie - 31,38 €/kg

### Poivrons piquants farcis à la crème de féta - 24,58 €/kg

### Tartare d'algues : classique, provençal ou citron confit

Mélange d'algues origine France préparées avec condiments

- à partir de 26,17 €/kg



## LIBRE-SERVICE FRAIS



### POISSONS & COQUILLAGES

**livrables les 19/12 et 26/12**

#### Huîtres creuses n°3

*Origine Charentes (Ets Yvon)*

*bourriche 2 kg - 21,23 €/pièce*

*(soit 10.61 €/Kg)*

#### Saumon sauvage fumé

*Origine Ecosse ou Irlande, certifié non issu d'élevage, tranchage main, fumage à froid au bois, salage au sel de mer - 47,30 à 65 €/kg*

#### Filet de thon blanc

*fumé à l'ancienne au bois de hêtre*

*1 pièce d'env. 200 g - 57,50 €/kg*

*(soit env. 11.50 €/la pièce)*

### SURGELÉS SALÉS

#### Coquilles Saint-Jacques à la crème

*2 pièces, env. 200 g - 8,78 €/le lot*

*(soit env. 43,90 €/kg)*

#### Coquilles Saint-Jacques au champagne

*2 pièces, env. 220 g - 15,20 €/le lot*

*(soit env. 69,09 €/kg)*

#### Noix de Saint-Jacques avec corail

*500 g - 29,29 €/le lot*

*(soit env. 58,58 €/kg)*

#### Cassolette de saumon et fondue de poireaux

*100 g - 3,37 €/le lot*

*(soit env. 33,70 €/kg)*

#### Gambas cuites, décortiquées et panées

*150 g - 6,88 €/le lot*

*(soit env. 45.86 €/kg)*

## INFORMATION CLIENT

✓ CARTE DE SUGGESTIONS données à titre d'exemple.

Offre non exhaustive.

✓ Tous les produits proposés sont certifiés AB ou NATURE ET PROGRÈS et conformes au cahier des charges Biocoop (sans OGM, sans pesticides, sans transport

par avion et autant que possible issus du commerce équitable).

✓ PRIX INDICATIFS (À PARTIR DE...)

✓ COMMANDES ET RÉSERVATIONS : UNIQUEMENT PAR TÉLÉPHONE (VOIR AU DOS DE CE DOCUMENT) OU DIRECTEMENT EN MAGASIN.

## BOUCHERIE

### CHARCUTERIE



#### **Boudin blanc truffé, aux cèpes ou au porto**

*Viande de porc et de volaille origine  
France, 200 à 220 g*

**à partir de 5.30 €/pièce**  
*(soit env. 26.50 €/kg)*

### **VOLAILLES FERMILIÈRES entières et effilées**

*Origine France*

**Oie** *Env. 4 kg - 22,40 €/kg*

**Dinde** *Env. 4 kg - 21,19 €/kg*

**Châpon** *Env. 4 kg - 20,90 €/kg*

**Canette** *Env. 4 kg - 19,90 €/kg*

**Pintade** - 19,90 €/kg

**Poulet** - 12,90 €/kg

**Suprême de châp.** - 35,16 €/kg

**Cuisse de châpon** - 24,79 €/k

**Cuisse de pintade** - 20,95 €/kg

**Cuisse de poulet** - 16,90 €/kg



Vos volailles peuvent être désossées, farcies et ficellées sur commande. Prêtes à cuire et trancher.

#### **Nos farces maison**

*Traditionnelle : porc, veau, sel, poivre,  
ail, persil - 13,95 €/kg*

*Au champignons, foies de volaille  
ou châtaignes - 25,90 à 29,90 €/kg*

✓ Merci de nous indiquer vos choix de réservation le plus tôt possible.

ET AU PLUS TARD LA SEMAINE  
PRÉCÉDENT VOTRE DATE DE  
RÉCEPTION.

✓ Nous vous confirmerons en retour la validité de vos réservations dans la limite des stocks disponibles.

✓ Le prix, le poids et la composition des articles sont susceptibles de varier en fonction de nos approvisionnements.

## VERSION VEGGIE



### Joie-Gras, une alternative gourmande et végétale au foie gras

100 g et 160 g - à partir de **5,72 €/pièce** (soit 57,20 €/Kg)

### Faux Gras de Gaia, spécialité végétale aux truffes et au champagne

labellisée Vegan - 125 g **3,35 €/pièce** (soit 41,87 €/Kg)

### Faux Mages, spécialité végétale sans lactose, alternative au fromage

Cicioni - 80 g **4,81 €/pièce** (soit 60,12 €/Kg)



### From'Jamy, spécialité fraîche à base de soja lactofermenté

Ail & fines herbes ou Poivre 5 baies labellisée Vegan - 135 g **3,42 €/pièce** (soit 25,33 €/Kg)

### Confit de Figues cuit au chaudron, façon chutney - 150 g

**2,10 €/pièce** (soit 14,00 €/Kg)

### Vegé'Rôti

spécialité végétale à base de Seitan (blé) fumé au bois de hêtre - 750 g - **16,30 €/pièce** (soit 21,73 €/Kg)



## INFORMATION CLIENT

✓ CARTE DE SUGGESTIONS données à titre d'exemple.

Offre non exhaustive.

✓ Tous les produits proposés sont certifiés AB ou NATURE ET PROGRÈS et conformes au cahier des charges Biocoop (sans OGM, sans pesticides, sans transport

par avion et autant que possible issus du commerce équitable).

✓ PRIX INDICATIFS (À PARTIR DE...)

✓ COMMANDES ET RÉSERVATIONS : UNIQUEMENT PAR TÉLÉPHONE (VOIR AU DOS DE CE DOCUMENT) OU DIRECTEMENT EN MAGASIN.



Sélection fêtes

Notre magasin vous propose une large sélection de fromages de vache, brebis et chèvre à la coupe. Nous vous conseillerons volontiers pour la réalisation de vos plateaux d'assortiments.

## Vully rouge

Lait de vache thermisé, origine Suisse. 32 % de M.G. - **31,35 €/kg**

## Pécorino truffé

Lait de brebis pasteurisé, origine Sardaigne. 30 % de M.G. **38,38 €/kg**

## Tomme de Brebis au fenugrec

Lait de brebis past. origine Aveyron. 34 % de M.G. - **30,28 €/kg**

## Queso Manchego Miel & Romarin

Lait cru de brebis Manchega, origine Espagne. 33 % de M.G. **36,58 €/kg**

## à titre indicatif, selon assortiment

**Plateau 4/8 personnes** - env. 800 g  
à partir de **25 €/le plateau**

**Plateau 8/12 pers.** - env. 1.2 kg  
à partir de **38 €/le plateau**

**Plateau 12/16 pers.** - env. 2 kg  
à partir de **64 €/le plateau**



✓ Merci de nous indiquer vos choix de réservation le plus tôt possible.

ET AU PLUS TARD LA SEMAINE PRÉCÉDENT VOTRE DATE DE RÉCEPTION.

✓ Nous vous confirmerons en retour la validité

de vos réservations dans la limite des stocks disponibles.

✓ Le prix, le poids et la composition des articles sont susceptibles de varier en fonction de nos approvisionnements.



### Canelés bordelais

8x30 g (240 g) - **4,99 €/pièce**  
(soit 20,79 €/Kg)

à partir du 24/12

### Brioche des Rois aux fruits confits

350 g - **10,30 €/pièce**  
(soit 29,42 €/Kg)

**Galette des Rois à la  
frangipane, sans gluten,  
pur beurre ou épeautre**  
3/4 pers. 350 g - à 6 pers. 640 g  
**à partir de 9,98 €/pièce**  
(soit 28,51 €/Kg)

### Couronne des Rois, pur beurre ou chocolat

3/4 pers. 350 g - **à partir de  
5,37 €/pièce** (soit 15,34 €/Kg)



### Pétillant de raisins

«Le Scintillant», 100 % pur jus  
de raisins, 75 cl. Sans alcool.  
Production locale. **7,60 €/bouteille**  
(soit 10,13 €/L)

### Pétillant de pommes

Mas Daussan, 100 % pur jus  
de pommes, 75 cl. Sans alcool.  
Production locale. **3,99 €/bouteille**  
(soit 5,32 €/L)

### Bière d'hiver Festbier

«Neumarkter Lammsbräu»,  
bière blonde de fermentation,  
goût corsé, fabriquée en Allemagne.  
5.6 % d'alcool.  
**2,00 €/bouteille** (soit 10,00 €/L)

### Muscat de Noël

Domaine Cazes, vin doux naturel,  
méthode Biodynamie, AOP Muscat  
de Rivesaltes, 75 cl. 15% d'alcool.  
**14,95 €/bouteille** (soit 19,93 €/L)



### Champagne extra-brut AOC

Vincent Couche «Eclipsia», méthode  
biodynamie Demeter, 75 cl.  
12 % d'alcool.  
**30,45 €/bouteille** (soit 40,60 €/L)

### Chateau Malavieille, rouge AOC Terrasses du Larzac

*Cuvée Le Soleil d'Eva, 2015,  
13,5 % d'alcool. 75 cl.*  
*Biodynamie Demeter.*  
**8,79 €/bouteille** (soit 11,72 €/L)

### Chateau Laroque, rouge AOP Pic Saint-Loup

*Cuvée La Cupa, 2013, 14 % d'alcool  
75 cl. - 17,75 €/bouteille*  
(soit 22,67 €/L)

### Domaine La Tribale, rouge

*Val de Montferrand, 2017,  
13 % d'alcool. 75 cl.*  
**7,10 €/bouteille** (soit 9,47 €/L)

### Domaine Folle Avoine, blanc

*Cantarille, 2017, 14 % d'alcool. 75 cl.*  
**9,20 €/bouteille** (soit 12,27 €/L)

### Domaine des Bannières, blanc

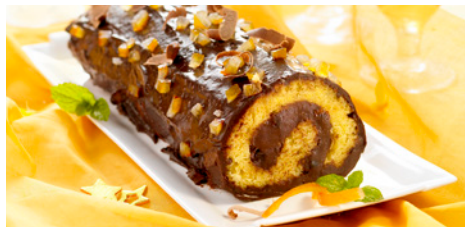
*Le Serre Blanc, AOP Pays d'Oc, 2017,  
13.5 % d'alcool. 75 cl.*  
**8,50 €/bouteille** (soit 11,33 €/L)

### Enclos de la Croix, blanc

*Cuvée Expression, 2017, 14 % d'alcool.  
75 cl. - 10,20 €/bouteille*  
(soit 13,60 €/L)

### Domaine Cour Saint-Vincent,

*AOP Grès de Montpellier, cuvée «Mille  
Pierres», 2017, 14 % d'alcool.  
75 cl. - 10,90 €/bouteille*  
(soit 14,53 €/L)



### Bûches glacées :

- . vanille/caramel/beurre salé
- . mangue/passion/framboise
- . praliné/poire
- . chocolat/pistache

6 parts (660 ml) - à partir de  
**17,95 €/pièce**

### Sorbets de fruits (citron, myrtilles)

Pots de 500 ml - à partir de  
**6,45 €/pièce**

### Glaces artisanales au lait de brebis

*Etoile de la Bergère (160 et 470 ml) -  
Grand choix de compositions  
fabriquées dans les Pyrénées.*  
à partir de **4,60 €/pièce**



## CONFISERIE ET PATISSERIE

### Dattes Medjoul

Origine Tunisie - 27,59 €/kg

### Pâte d'amandes naturelle

40 % amandes, 40 % sucre roux,  
sans additif ni colorants,  
à la coupe - 23,95 €/kg  
en sachet 250 g - 5,25 €/l'unité  
(soit 21,00 €/Kg)

### Pain d'épices artisanal

1 pièce (300 g) - 6,84 €/pièce  
(soit 22,80 €/Kg)



### Macarons Maison Roux

Montpellier, fabrication locale  
différentes saveurs - à partir de  
13,50 €/le lot (soit 67,50 €/Kg)

### Cookies de Sommières

«Le Repaire», fabrication locale,  
différentes saveurs  
à partir de 26,00 €/kg

### Cookies choco-lait

par Pains de Beaufort, Drôme  
25,50 €/kg



### à partir du 26/12

### Galette des Rois artisanale

Env. 6 parts (400 g), Pains de  
Beaufort, Drôme - 36,49 €/Kg

PAINS : N'oubliez pas  
de commander (5 jours avant  
la date) ou de réserver (jusqu'au  
jour même et selon les quantités  
disponibles) vos pains  
traditionnels ou spéciaux.

**Pains complets et semi-complets,  
pains en farine intégrale, pains  
aux graines, pains sans gluten...**

## VOTRE MAGASIN

### BIOCOOP LE CRÈS «L'AILE DU PAPILLON»

100 Route de Nîmes (RN 113)  
34920 Le Crès  
T. 04 67 87 05 88  
contact@ailedupapillon.fr

**OUVERT**  
du lundi au samedi,  
9h - 19h30 en continu.  
Fermé le dimanche.

www.biocoop-lecres.fr  
facebook : @BiocoopLeCres

**biocoop**  
LA BIO NOUS RASSEMBLE