

NOTRE SÉLECTION SPÉCIALE FÊTES

déc. 2018 - janvier 2019

Des suggestions gourmandes
pour vos menus et tablées
de fêtes

biocoop
LA BIO NOUS RASSEMBLE

MISES EN BOUCHE

Olives noires Kalamata

Origine Grèce - ~~29,96 €/kg~~ 26,96 €/kg

Olives vertes sans noyau

Origine Italie - ~~27,21 €/kg~~ 24,47 €/kg

Olives vertes garnies à l'aïl ou aux amandes

Origine Italie - ~~31,88 €/kg~~ 28,68 €/kg

Cœurs d'artichauts marinés

Origine Italie - ~~38,13 €/kg~~

Samoussa aux légumes

Pièce de 25 g - ~~0,59 €/pièce~~ 0,53 €/kg

Samoussa au bœuf façon tandoori

Pièce de 25 g - ~~0,65 €/pièce~~ 0,59 €/kg

Tomates séchées marinées

Tomates origine Italie - ~~28,25 €/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

Moules de Bouchot

AOP Mont Saint-Michel, France
lot de 1,4 kg - **10,42 €/pièce**
(soit 7.44 €/Kg)

Huîtres creuses n°3

Origine Charentes (Ets Yvon)
bourriche 2 kg - **21,23 €/pièce**
(soit 10.61 €/Kg)

Saumon fumé Origine Ecosse
ou Irlande, tranchage main, fumage
à froid et au bois, salage au sel
de mer - à la coupe **47,30 €/kg**
ss-vide 1 et 1.4 kg env. **63,28 €/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.

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** *Orig. France*

Commande jusqu'au 20/12

Oie *Env. 4 kg - 22,40 €/kg*

Dinde *5 à 8 kg - 21,19 €/kg*

Châpon *Env. 4 kg - 20,90 €/kg*

Canette *Env. 2 kg - 19,90 €/kg*

Pintade *1.5 à 3 kg - 19,90 €/kg*

Poulet *1.5 à 3 kg - 12,90 €/kg*

BOUCHERIE

Suprême de chât. - 35,16 €/kg

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 à trancher.

Nos farces maison

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

*Spéciale fêtes :
aux champignons, aux foies
de volaille ou aux châtaignes
de 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.

✓ DOCUMENT NON
CONTRACTUEL. Le prix, le poids,
la présentation 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.

FROMAGES



Notre sélection pour les fêtes

Mont Vully

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



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.

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 race Manchega, origine Espagne. 33 % de M.G.
~~36,58 €/kg~~ **32,92 €/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.

✓ DOCUMENT NON CONTRACTUEL.
Le prix, le poids, la présentation 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 22/12

Brioche des Rois aux fruits confits

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

Galette des Rois : pure beurre, frangipane (nature ou chocolat), épeautre, avec ou sans gluten

3/4 pers. à 6 pers. 350 à 460 g

à partir de **9,98 €/pièce**
(soit 28,51 €/Kg)

Galette sablée, caramel beurre salé

4/6 pers. 450 g - **11,75 €/pièce**
(soit 26.11 €/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 Medjool

Origine Tunisie - 27,59 €/kg

Pâte d'amande blanche

40 % amandes, 40 % sucre roux,
sans additif ni colorants,
à la coupe - 21,35 €/kg
en sachet 250 g - 5,35 €/l'unité
(soit 21,40 €/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 27/12

Galette des Rois artisanale

Env. 400g (4/6 pers.), 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