

**NOM :** \_\_\_\_\_

**TEL :** \_\_\_\_\_

**DATE DE PASSAGE MAGASIN :** \_\_\_\_\_ /12

## MENU BIO DE NOËL

### VOLAILLES

#### **COCORIBIO, LA FERME DU POC (GERS 32)**

Ferme bio située à Estipouy, dans le Gers, respecte le cahier des charges du label Biocoherence : volailles nourries avec aliments bio produits à la ferme, pas d'OGM ni d'antibiotiques et priorité au bien-être animal.

☐ PINTADE CHAPONNÉE ENV. 2KG (4 - 5 PERSONNES) : 29€/KG

☐ POULARDE ENV 2.8KG (6 - 8 PERSONNES) : 24€/KG

☐ CHAPON ENV. 4KG (10 -12 PERSONNES) : 26€/KG



#### **LA TABLE DU FERMIER (VENDÉE 85)**

Les éleveurs maîtrisent le savoir-faire traditionnel en gérant tout le processus de l'élevage à la transformation pour garantir une volaille de qualité biologique.

☐ CUISSE DE CHAPON (1) ENV.500G : 28€/KG

☐ SUPRÊME DE PINTADE FARCIE (2) ENV.550G : 39€/KG

☐ CUISSE DE PINTADE FARCIE (2) ENV.500G : 32€/KG

☐ PINTADE FARCIE ENV. 1,3KG : 28€/KG

☐ RÔTI DE POULARDE FORESTIERE ENV. 800G : 48€/KG

☐ ROTI CHAPON FARCE FORESTIÈRE ENV. 1,3KG : 49€/KG

☐ FARCE FORESTIÈRE ENV.500G : 23.50€/KG



**BIOCOOP ANTONY 01 42 37 58 74**

# BOUDINS

## **ROSTAIN (HAUTES ALPES)**

La charcuterie familiale Rostain élabore des recettes gourmandes à partir du savoir-faire traditionnel montagnard.

☐ BOUDIN BLANC GIROLLE MONBAZILLAC  
(ENV 110G LA PIÈCE) : 3.85€/ PIÈCE

☐ BOUDIN BLANC TRUFFES 2%  
(ENV 110G LA PIÈCE) : 5.95€/ PIÈCE



# HUÎTRES

## **ÉTABLISSEMENT YVON (BRETAGNE)**

Tifenn et Jean-Noël YVON élèvent en mer dans la Ria d'Étel (Morbihan) des huîtres bio riches en acides gras. Elles sont garanties non triploïdes.

☐ BOURRICHE 2KG (24) HUÎTRES CREUSES  
CALIBRE 3 : 24€ (12€/KG)

☐ BOURRICHE 2KG (24) HUÎTRES CREUSES  
CALIBRE 2 : 34€ (17€/KG)



## **HUÎTRES HENRY (BELONS DE BRETAGNE)**

LES HUÎTRES PLATES BELONS SONT NÉES EN BAIE DE QUIBERON

ÉLEVÉES EN BAIE DE CANCALE

☐ BOURRICHE 1.32KG (24) HUÎTRES PLATES  
BELONS CALIBRE 3 : 23€ (17.42€/KG)



## CAVIAR BIO FRANÇAIS 30G

PEISH EST UNE MARQUE FRANÇAISE PIONNIÈRE DANS  
L'ÉLEVAGE D'ESTURGEONS BIO EN DORDOGNE



☐ CAVIAR BIO FRANÇAIS 30G : 39€  
(1 300€/KG)



# SAUMONS

## MAISON BARTHOUIL

Leur savoir-faire artisanal repose sur une méthode de fumage traditionnelle danoise au bois d'aulne. Le saumon d'exception est issu d'un élevage dans les eaux froides du nord de l'Écosse.

☐ SAUMON GRAVLAX MARINÉ ANETH 100G (2) : 11.50€/ PIÈCE (115€/KG)

☐ SAUMON FUMÉ 100G (2) : 12€/ PIÈCE (120€/KG)

☐ SAUMON FUMÉ 200G (4) : 23€/ PIÈCE (115€/KG)

☐ TARAMA 500G : 26€/ PIÈCE (52€/KG)  
(37% d'oeufs de cabillaud fumé)



☐ SAUMON FUMÉ ENV.1,5KG (20) : 89€/KG



## L'ATELIER DE VINCENT

Le Saumon d'origine Ecosse ou Irlande est frotté à la main au sel sec et bénéficie d'un fumage naturel à la ficelle au bois de Chêne.

☐ FILET SAUMON FUMÉ FICELLE ENV.1.1KG : 72€/KG



# BÛCHES GLACÉES

## TERRE ADÉLICE

NOUVEAUTÉ

Les glaces (lait entier et crème fraîche) et sorbets (60-70% de fruits) sont 100% bio, et fabriqués artisanalement en Ardèche.

(1 LITRE, 8 PERSONNES) - 37.95€

### ☐ CHÂTAIGNE

Glace châtaigne avec morceaux confits recouverte d'une meringue à l'italienne

ÉPUISÉ



### ☐ CACAHUÈTE CACAO

Glace cacahuète, coeur caramel et nappage cacao



### ☐ MANGUE PASSION

Tout sorbet mangue passion et nappage mangue



### ☐ FRAMBOISE - PISTACHE

Sorbet framboise, glace pistache, biscuit joconde et nappage framboise



## BULLES & VINS DE FÊTES

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

### ☐ AOP CHAMPAGNE FLEURY BRUT BLANC DE NOIR 75CL : 37.50€

En biodynamie et élaboré uniquement à partir de Pinot Noir venant de la Côte des Bar. Beaucoup d'expressivité, très belle matière et une touche de vinosité

### ☐ AOP BOURGOGNE ROUGE VINCENT COUCHE 75CL : 15.50€

Ce pinot noir dévoile des arômes de petits fruits rouges. La bouche offre une belle énergie minérale. La finale est souple, gourmande, équilibrée.

### ☐ AOP BOURGOGNE BLANC VINCENT COUCHE 75CL : 16.50€

100% chardonnay, vin droit et vif, attaque franche. La bouche présente une belle acidité autour de notes de fruits blancs et jaunes.

