

NOËL 2017

BIOCOOP CHOLET

vous invite à découvrir sa
carte traiteur des Fêtes 2017*

POUR L'APÉRITIF

● Biscuits apéritifs amandes
aubergines thym - 65 gr **3€96**

● Pâté végétal **En promo pour Noël** ~~3€35~~
«faux gras» - 125 gr **3€10**

● Pâté en croûte cocktail
Fait maison par notre traiteur
23€95/Kg

● Hérisson cocktail
Brochettes cocktails piquées
Fait maison par notre traiteur
1€80 pièce

● Tartares d'algues Classique,
Provençal ou Citron confit **En promo pour Noël**
Algues origine France ~~29€95~~
en vrac au rayon poissonnerie **26€96/kg**

● Bulles de Romanisa - Pétilillant
sans alcool - 75 cl ~~6€27~~ **5€64**



* Produits proposés dans la limite des stocks disponibles

LES ENTRÉES

ENTRÉES DE LA MER*

- **Saumon fumé maison**
Origine Ecosse ou Irlande
Fumé dans notre laboratoire
- **Saumon gravlax**
Préparé par nos soins
- **Rillettes aux deux saumons**
- **Cassolette de la mer**



POISSONS CUISINÉS*

- **Pavé de saumon**
- **Pavé de poisson**
Selon pêche du jour

POUR COMMANDER LES HUÎTRES

Merci de remplir le bon de commande spécial pour les huîtres et de le remettre à la poissonnerie. Vous pouvez commander jusqu'au 16 décembre.



* Très liée aux conditions météo et à la localisation des poissons, la pêche reste aléatoire : nous ne sommes pas en mesure de donner des prix pour les produits de la mer, ni de garantir les quantités disponibles.



LES FRUITS DE MER

- **Huîtres** longues, fines de claire classiques ou vertes, spéciales de claire, pousse en claire

Origine Charentes Maritimes et Bretagne

**Bourriche de 12, 24, 36
ou 48 pièces - n°3 ou 4**

**Consultez le bon
de commande joint**

- **Composition de plateaux
de fruits de mer sur commande**
Selon arrivage

**Renseignez-vous au rayon
poissonnerie**

SAUCES AU CHOIX

- **Beurre de tomates**
- **Fondue de poireaux**
- **Crème de langoustines**





Nouveau au rayon frais !

- **Faux gras** : «Foie gras» végétal frais à base de noix de cajou

Les 100 gr

5€33



NOTRE CHARCUTERIE MAISON SANS NITRITE

*Fabriquée dans notre laboratoire
par nos charcutiers-traiteurs*

- Boudins antillais
- Boudins blancs cocktails
- Boudins blancs aux cèpes
- Galantine de volaille aux noix
- Galantine de canard à la pistache
- Filet de canard fumé

20€50/Kg

22€95/Kg

25€95/Kg

26€95/Kg

29€90/Kg

49€95/Kg



TERRINES MAISON

- Terrine de canard à l'orange
24€95/kg
- Terrine de pintade au cognac
25€95/kg
- Mousse de foie de volaille
au porto
29€90/kg



TERRINES DE POISSON au rayon frais libre-service

- Saumon-fromage blanc - 240 gr
4€95
- Crevettes-aneth - 240 gr
4€95

LES PLATS

VOLAILLES ENTIÈRES DE NOTRE ÉLEVEUR LOCAL

Hervé Poupart - La Verrie

- Pintade 14€95/Kg
- Oie 17€20/Kg
- Chapon 18€90/Kg
- Dinde 17€95/Kg

AUTRES VOLAILLES LOCALES

- Canard 16€95/Kg
- Canette 17€95/Kg
- Dinde 17€95/Kg



RÔTIS DE VOLAILLES FARCIS

- Rôti de poulet farci 29€90/Kg
- Rôti de pintade farci 29€90/Kg
- Rôti de chapon farci 31€50/Kg

FARCES FINES AU CHOIX

- Aux marrons
- Farce forestière
- Farce raisins-cognac

POUR COMMANDER LES ENTRÉES ET LES PLATS

Merci de vous adresser aux rayons pour commander :
- à la boucherie, jusqu'au 20 décembre au soir pour Noël
et jusqu'au 27 au soir pour le 31.
- au rayon charcuterie-traiteur jusqu'au 16 décembre
au soir pour Noël et jusqu'au 23 au soir pour le 31.



Toutes nos viandes proviennent de nos éleveurs locaux : volailles d'Hervé Poupard à la Verrie, veau et boeuf du GAEC Roumé à Yzernay, porc de Jean-Marc Rousselot à Mauléon, agneau et volailles de Pierre-Henri Morille à Trémentines, boeuf de Bernard Bioteau à la Poitevineière.

VIANDES LOCALES - À CUIRE

- Rôti de porc au beurre d'escargot 23€90/Kg
- Épaule d'agneau farcie au foie de volaille 29€90/Kg
- Gigot d'agneau farci au foie de volaille 30€50/Kg



VIANDES LOCALES - CUISINÉES

- Tajine d'agneau aux olives 7€60 la part
- Cuisse de canette au muscadet 7€20 la part
- Rôti de veau aux trois fruits 7€95 la part
- Dinde aux marrons 7€95 la part
- Paupiettes de veau aux cèpes 8€90 la part
- Filet de canard au poivre vert 9€20 la part
- Suprême de pintade aux cèpes et bolets 9€90 la part



GARNITURES

- Purée de céleri 14€95/Kg
- Gratin dauphinois 13€95/Kg
- Flan de légumes 1€80 pièce

LES FROMAGES

- Gouda Vieux - Lait de vache pasteurisé 21€48/kg
- Vully Rouge - Lait de vache thermisé 29€86/kg
- Tommette de brebis au piment - Lait cru de brebis **Nouveau !** 28€50/kg



LES DESSERTS



DESSERTS GLACÉS

- Bûche vanille-caramel
beurre salé - 660 ml 17€97
- Bûche mangue-passion
660 ml 17€97

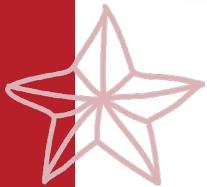


PANETTONES TRADITIONNELS

- Épeautre - 500 gr 8€10
- Végan - 500 gr 8€46
- Pépites chocolat - 750 gr 10€41
- Sans gluten - 500 gr 15€83

PAINS D'ÉPICES SOLEÏMIEL À LA COUPE

- Pain d'épices nature
18€73 le Kg
- Pain d'épices aux figues
20€90 le Kg
- Pain d'épices orange-
chocolat 20€90 le Kg



LES CHRISTSTOLLENS

- Traditionnels - 250 gr - 500 gr **À partir de 5€72**
- Massepain pâte d'amande - 250 gr 6€69
- **Christstollens maison sur commande**
faits par notre boulanger
local André Terrien 430 gr - 9€70
930 gr - 17€20





BÛCHES MAISON

par nos boulangers locaux

Bûchette individuelle,
ou bûche de 4, 6, 8 ou 10 parts

Plusieurs parfums au choix :
noisettes, chocolat, Cointreau,
café...

**Consultez le bon de
commande joint**

Nouveau !

CORBEILLE DE FRUITS EXOTIQUES

- Apportez votre corbeille, nous la remplissons avec les fruits exotiques de votre choix !

ou nous fournissons une caissette bois

**à partir de 15€
sur commande**



**POUR COMMANDER LES BÛCHES
ET LES CHRISTSTOLLENS MAISON**

Merci de remplir le bon de commande spécial
et de le remettre au rayon pains.
Vous pouvez commander jusqu'au 20 décembre.



LES PAINS FESTIFS DE NOS BOULANGERS LOCAUX



- **Avec les fruits de mer** : mini-baguette d'épeautre au citron 25 cm - 250 gr **2€90**
- **Avec la charcuterie et le fromage** : le pain d'automne : noix, noisettes, feuilles de cassis - 250 gr **2€60**
- **Avec le saumon fumé** : le pain noir nordique - **nouveau!** épeautre torréfié, tournesol, flocons d'avoine - 300 gr **2€30**
- **Avec le poisson** : le pain au fenouil - 250 gr **2€60**
- **Avec la volaille ou viande blanche** :
le pain au romarin - 250 gr **2€60**
la petite boule d'épeautre - 250 gr **2€90**
- **Avec la viande rouge** : le pain au basilic 250 gr **2€60**
- **Pour les gourmets** : le pain soleil : écorces d'oranges confites, raisins secs, jus de carottes, mélasse de canne à sucre - 250 gr **2€60**



**Il est préférable
de commander
les pains à l'avance !**



POUR COMMANDER LES PAINS

Merci de vous adresser au rayon pains.
Vous pouvez commander jusqu'au
20 déc. pour Noël et 27 déc. pour le 31.



CHOCOLATS BIO ARTISANAUX

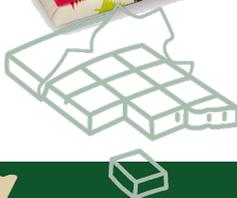
ASSORTIMENTS DE CHOCOLATS FINS

- **Roses des sables
chocolat noir équitable**
le sachet de 100 gr **2€95**
- **Amandes truffées
Chocolaterie de Belledone**
la boîte de 150 gr **6€73**
- **Mendiants carrés ou ronds
chocolat noir ou au lait**
le sachet de 180 gr **9€57**
la boîte de 200 gr **10€91**



POUR LES ENFANTS

- **Mini-tablettes 5 saveurs
chocolat noir ou au lait**
150 gr **3€95 ou 4€31**



BOUCHÉES DE CHOCOLAT ARTISANALES EN VRAC

- **Truffles de Noël**
les 100 gr **2€65** **2€29**
- **Bouchées fantaisies**
les 100 gr **À partir de 5€16**

En promo
pour Noël



LES VINS

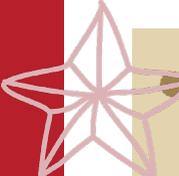


- **Avec le faux-gras :**
Montbazillac
Domaine Grande Maison
- 50 cl **16€75**



- **Avec la volaille ou viande blanche :**
Vin de Loire **local** Le Rouge-Gorge
Domaine du Fresche

- 75 cl **6€79**



**Avec les poissons
et les huîtres :**

Riesling blanc
Domaine André Stenz

- 75 cl **13€62**



POUR COMMANDER LES VINS

Ces articles sont disponibles en rayon.
Vous pouvez aussi les commander à l'avance.
Merci de vous adresser au rayon épicerie.



● **Avec la viande rouge :**

**Châteauneuf du Pape
Paul Coulon**

- 75 cl ~~27€60~~ 24€84



**En promo
pour Noël**



● **Avec le fromage :**

**Lalande de Pomerol
Château Vieux Rivière**

- 75 cl ~~17€17~~ 15€99



**En promo
pour Noël**

● **Au dessert :**

**Clairette de Die
Domaine Achard**

- 75 cl ~~11€48~~ 10€33



**En promo
pour Noël**



MENTIONS LÉGALES

Imprimé par Biocoop Cholet - SA SCOP à capital variable - 2 Rue de la Baie d'Hudson
49300 CHOLET - Siret 418 081 204 00038 - Code APE : 4729 Z.

Ne pas jeter sur la voie publique - Document et photos non contractuels.

www.mangerbouger.fr - Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - consommer avec modération



LES COFFRETS COSMÉTIQUES



COFFRET MARILOU

- 4 soins à l'huile d'argan bio 20€51



DR HAUSCHKA

- Coup d'éclat
Stick lèvres et mascara 18€00
- Réchauffer l'âme
Huile, bain et savon lavande 29€00

ARGANDIA



DOUCEUR D'ORIENT ARGANDIA

- Elixir, huile et savon visage & corps 38€52

BERLINGOTS MAQUILLAGE SANTÉ

- Un mascara et un crayon 25€13



TROUSSE BEAUTÉ VISAGE SAINT-HILAIRE

- Crème neutre personnalisable et éponge konjac 22€30



COSMÉTIQUES LOCAUX



SUBLIME JEUNESSE SOINS CENTIFOLIA LOCAUX

Expert en cosméto-botanique, le laboratoire Science et Nature (à Nueil-les-Aubières) révèle les atouts anti-oxydants de l'extrait de datte

● Soins d'excellence anti-âge Gamme complète de 7 soins

de 16€64 à 23€22

Selon le produit

SOINS LÉTIKA LOCAUX

Situé à Vertou, Létika élabore des cosmétiques ayurvédiques 100% actifs (sans eau)

● Crème Hydra-plantes peaux normales à sèches

Le flacon de 50 ml **49€83**

● Lait de Soins cocooning

Le flacon de 150 ml **45€73**



POUR COMMANDER LES COSMÉTIQUES

Ces articles sont disponibles en rayon. Vous pouvez aussi les commander à l'avance. Merci de vous adresser au rayon cosmétiques. Attention, certains articles ont des stocks limités.



LES CADEAUX ÉCOLOS

SABOT À HUITRES EN BOIS

Ouvez vos huîtres en toute
sécurité !

● Sabot à huîtres

Fabrication française -

8€48



CARAFE À INFUSER

Avec un filtre sur le bouchon inox.

● Carafe à infuser - Fabrication européenne - 12€54

BOÎTES DE CONSERVATION DES ALIMENTS SOUS VIDE

Avec une petite pompe
pour évacuer l'air des
boîtes, les aliments se
conservent plusieurs jours !

● Set de 3 contenants

Fabrication européenne -

17€06



POUR RÉSERVER VOS CADEAUX

Ces articles sont disponibles en rayon. Vous pouvez
les réserver : merci de vous adresser au rayon
librairie. Attention, certains articles ont des stocks
limités.

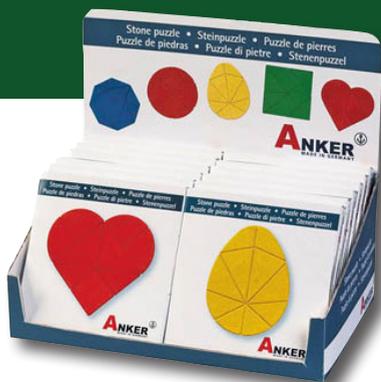




POUR LES ENFANTS

● Jeux de casse-tête en pierre naturelle Anker

Fabrication allemande - 4€95



● Mandalas enfants

Petite édition L'Arbre aux papiers

L'album de 25 pages - 6€46

LES LIVRES

● Le guide Terre Vivante des huiles essentielles

Françoise Couic-Marinier

Edition Terre Vivante - 412 pages

29€



● Simplement bio, simplement bon

Valérie Cupillard

Edition Terre Vivante - 204 pages

23€

VOS MAGASINS BIOCOOP



2 rue de la Baie d'Hudson
Zone de l'Ecuyère
Tél : 02 41 70 74 14



204 Avenue des Trois Provinces
La Promenade
Tél : 02 41 70 08 70



12 avenue de la Marne
49 300 CHOLET
Tél : 02 41 64 37 80



Site : biocoop-cholet.fr / Mail : biocoop.cholet@gmail.com

Suivez-nous sur Facebook



LES HORAIRES

HORAIRES des magasins

Nord & Sud : du lundi au samedi : 9h-19h

Ouest : Lundi : 14h-19h / Du mardi au samedi : 9h-19h

HORAIRES des boucheries-charcuteries

Nord & Sud : du mardi au samedi : 9h-19h

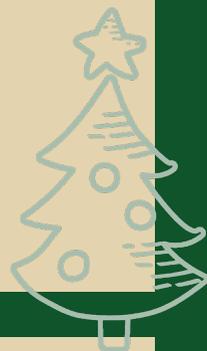
Ouest : mardi jeudi vendredi : 9h-19h / Samedi : 9h-13h

HORAIRES de la poissonnerie Sud

Mardi, jeudi & vendredi : 9h-13h / 15h-19h

Mercredi & samedi : 9h-13h - fermé l'après-midi

**Ouverture exceptionnelle les vendredis & samedis
22-23 & 29-30 décembre de 9h à 19h**



Mardi 2 janvier Fermeture pour inventaire
toute la journée au Sud et à l'Ouest, le matin au Nord
Magasin Nord ouvert de 14h à 19h