

À TABLE OU EN CADEAUX !

Truffes au chocolat vegan

Pour une douzaine de truffes • Préparation : 10 min
Repos : 2 h au réfrigérateur

Ingédients : 200 g de chocolat en vrac (pépites ou palets), 1 pot de sojami cuisine nature, 20 g de cacao en poudre, 40 g de pralin, 50 g de noisettes.

Faire fondre le chocolat au bain marie. Ajouter le sojami cuisine nature et mélanger.

Retirer du feu lorsque le mélange est bien homogène. Couvrir et réserver au réfrigérateur pendant 2 h.

Mettre le cacao en poudre et le pralin dans 2 assiettes séparées.

Former une truffe en prélevant le mélange chocolat-sojami à l'aide d'une cuillère. Ajouter une noisette au milieu et former une petite boule. Répéter l'opération.

Enrober ensuite les truffes avec le cacao et le pralin.

À offrir dans un joli ballotin en tissu ou dans une boîte en métal.

Cocktail Rhum-litchi

Pour une bouteille de 1L • Préparation : 10 min
Macération : 1 mois

Ingédients : 1 bouteille en verre d'1L, 70 cl de rhum blanc, 1 gousse de vanille, 2 boîtes de litchis dénoyautés, 1 cas de sucre de canne blond.

Choisir une jolie bouteille en verre avec un bouchon étanche.

Égoutter les litchis et les mettre dans la bouteille en verre. Le sirop n'a pas besoin d'être conservé.

Verser le rhum blanc.

Ajouter la gousse de vanille et le sucre de canne blond.

Étiqueter la bouteille et laisser macérer 1 mois.

À offrir, accompagné de pailles en inox pour de futurs apéritifs festifs.

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

Biscuits pain d'épices sans gluten

Préparation : 30 min • Repos : 1h30 • Temps de cuisson : 10-12 min

Ingédients : 130 g de farine de riz, 85 g de sucre de canne complet, 70 g de fécule de pommes de terre, 60 g de poudre d'amandes, 5 g de poudre à lever, 1 cc de gomme de guar, 2 cc ½ de mélange pain d'épices, sel, 1 blanc d'œuf, 150 g de sucre glace et 1 cc de jus de citron.

Verser la préparation dans un saladier. Ajouter 115 g de beurre à température ambiante, 70 ml de miel et 1 œuf puis mélanger pour former une boule. Laisser reposer la pâte 1h30 au réfrigérateur.

Préchauffer le four à 170°C. Fariner le plan de travail et étaler la pâte sur une épaisseur de 5 mm. Découper à l'emporte-pièce et déposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson. Cuire 10 à 12 min selon votre four et laisser reposer jusqu'à refroidissement complet.

Préparer le glaçage : mélanger 1 blanc d'œuf, 150 g de sucre glace et 1 cc de jus de citron jusqu'à l'obtention d'un mélange épais. Décorer les biscuits, laisser sécher et déguster !

Le + Idée
cadeau

Choisir un bocal en verre de 400 g.

Verser les ingrédients en tassant, dans l'ordre suivant : farine de riz, sucre de canne complet, fécule de pommes de terre, poudre d'amandes, poudre à lever, gomme de guar, mélange pain d'épices et sel.

Étiqueter avec les ingrédients à ajouter et offrir votre bocal, des emporte-pièces et la recette.

biocoop
LA BIO NOUS RASSEMBLE

Plus de 610 magasins
partout en France,
liste complète sur
www.biocoop.fr

Vous avez des questions sur
Biocoop, sur un produit ?
Contactez le service clients au :
0 800 807 102 Service & appel
gratuits



Tous les papiers
se trient et
se recyclent

Imprimé sur papier recyclé - Biocoop - SA Coop à capital variable - 12 avenue Raymond Poincaré 75116 Paris - 382 891 752 RCS Paris
- Création : Altavia Cosmic - Photos : Nicolas Leser, DR, Shutterstock - Imprimé par Les Hauts de Vilaine BP 52179 35221 Châteaubourg
CEDEX, entreprise Imprim'Vert* (gestion des déchets dangereux dans des filières agréées) - Ne pas jeter sur la voie publique -
Document non contractuel - 10/2019

**ENGAGÉS
ENSEMBLE
POUR DES FÊTES
RESPONSABLES**

EN DÉCEMBRE

**OFFRONS
DES CADEAUX
FAITS MAISON !**

-15%*

**SUR UNE SÉLECTION DE PRODUITS
POUR CONFECTIONNER
VOS PRÉSENTS**

**RETROUVEZ
NOS RECETTES
AU DOS !**

biocoop
LA BIO NOUS RASSEMBLE

* du 2 au 31 décembre 2019, sur les produits sélectionnés par votre magasin parmi les références suivantes et dans la limite des stocks disponibles.



POUR LES FÊTES, RÉALISEZ VOTRE CADEAU GOURMAND À OFFRIR !

Des cadeaux personnalisés et originaux

En manque d'inspiration ou envie de sortir des sentiers battus ? Confectionnez vos présents grâce à notre offre de **produits bio, équitables et origine France** ! Chez Biocoop, retrouvez plus de 40 variétés de farines (blé, seigle, châtaigne, riz...) et un large choix d'aides à la pâtisserie et de produits sucrants (sucre de canne, miel, sirop d'agave...).

Des fêtes durables et zéro déchet !

Pour préparer vos cadeaux, choisissez de jolis bocaux, boîtes ou bouteilles de récup* à décorer. Laissez parler

votre imagination avec des rubans, de la dentelle, du tissu et une étiquette festive !

Retrouvez nos sacs en coton bio et équitables, nos bocaux et bouteilles en verre et **nos solutions zéro déchet** pour les bonnes résolutions à venir : pailles en inox, kit accessoires DIY, gourdes, produits en vrac...

Découvrez aussi dans votre magasin une sélection de **coffrets cadeaux tout prêts** (cosmétiques, bien-être, thé, chocolats, truffes, biscuits, macarons...) pour parer au plus pressé !



Biocoop vous souhaite de très BIONnes fêtes !

C'EST BON !

C'EST DE SAISON !

Biocoop propose en priorité des fruits & légumes au plus près, de saison, issus du commerce équitable et toujours 100% bio !

LES LÉGUMES DE DÉCEMBRE : ail, betterave, carotte, cèleri, champignon, choux, courges, échalote, navet, oignon, panais, patate douce, poireau, pomme de terre, radis noir...

LES FRUITS DE DÉCEMBRE : banane, clémentine, kaki, kiwi, mandarine, mangue, poire, pomelos, pomme, orange...

DES CLÉMENTINES FRANÇAISES... OF CORSE !

Chez Biocoop, **32 % de nos clémentines proviennent de Corse***. Cultivées sur la côte est, entre Bastia et Solenzara, elles sont récoltées de mi-novembre à mi-février. Les vergers bénéficient d'un microclimat et d'un terroir exceptionnel, entre montagne et mer.

Elles peuvent se parer de vert en début de saison : chez Biocoop, nous interdisons le déverdisage** afin que les agrumes se colorent sans artifice.



LE SAVIEZ-VOUS ?

Issue du croisement naturel entre un mandarinier et un oranger, la clémentine a été développée au début du XX^e siècle par le père Clément, un religieux responsable de la pépinière d'un orphelinat situé près d'Oran, en Algérie. Sa culture gagne l'île de Beauté en 1925.

-15%

SUR UNE SÉLECTION DE PRODUITS BIOCOOP POUR PRÉPARER VOS CADEAUX GOURMANDS ET VOS PLATS DE FÊTES ! *

Le plein d'idées fraîches



Beurre demi-sel de baratte aux algues 125 g

Grandeur Nature - Le Gall

Beurre traditionnel de baratte associé à 3 algues récoltées sur le littoral breton : laitue de mer, nori et dulse. Ancrée à Quimper, la laiterie Le Gall et ses producteurs locaux sont investis dans l'agriculture biologique depuis près de 30 ans.

En accompagnement de fruits de mer, à l'apéritif ou en sauce avec un poisson.



Cuisine Soja 235 g

Sojama

Crème nature 100 % végétale à base de soja lactofermenté, à utiliser comme une crème fraîche épaisse. L'entreprise Sojama, créée en 1977 et située à côté d'Agen, est spécialisée dans les protéines végétales, préparées à partir de matières premières locales et sans OGM.

Idéale pour cuisiner ou agrémenter entrées, plats chauds, fruits et pâtisseries.

L'espace Do It Yourself**



Gamme Laboratoire Gravier

Le Laboratoire Gravier est une entreprise française qui propose depuis 40 ans une large gamme de cosmétiques, d'huiles essentielles, de savons et de produits d'entretien bio et écologiques. Les produits sont fabriqués sans parfums de synthèse, sans colorants ni conservateurs, sans OGM et sans composants issus de la pétrochimie.



Kit accessoires Do It Yourself **

Kit contenant un bécier, une spatule en inox, un entonnoir, un fouet et un lot de 5 pipettes : des accessoires essentiels pour se lancer dans la réalisation de ses propres cosmétiques et produits d'hygiène corporelle.



Paillettes de savon 500 g

Savon traditionnel au chaudron, naturellement glycéринé. Allié des peaux sensibles, il nettoie la peau en douceur.

À utiliser dans vos préparations de savons, gels douche et shampoings.



Farine de riz complet 500 g

Alisa - Biocoop

Farine origine France et garantie sans gluten. L'entreprise Alisa, créée en 2007 en Poitou-Charentes, est spécialisée dans l'élaboration de produits sans gluten et sans allergènes à partir de matières premières issues de l'agriculture biologique et sans OGM.

Pour des gâteaux, pâtes à tarte et biscuits tout en légèreté.



Sucre de fleur de coco complet 500 g

Ecoïdées

Fabriquée par une coopérative de petits producteurs située sur l'île de Java (Indonésie) et labellisée par Bio Partenaire. Ce sucre bio et équatible est élaboré à partir de sève de fleurs de cocotier réduite en mélasse afin de former un sirop cristallisé en grains fins.

Riche en goût, à la douce saveur caramél et au faible index glycémique.



Litchis dénoyautés 250 g

Café Michel

Litchis équitables de Madagascar (démarche SPP), cultivés par l'Union Fanohana, une coopérative de fruits et d'épices créée en 2009 pour améliorer les revenus et les conditions de vie des petits producteurs et de leurs familles. Ils sont transformés par Café Michel, SCOP basée en Gironde depuis 30 ans et pionnière de l'agriculture bio et du commerce équitable.

À savourer en salade de fruits ou dans un cocktail.



Crème fluide entière 30 % MG 25 cl

Laiterie Saint-Denis-de-l'Hôtel

Crème fluide élaborée à partir de lait de vache origine France. La laiterie Saint-Denis-de-l'Hôtel, créée en 1909 dans le Loiret, est l'un des derniers producteurs indépendants de lait de consommation.

Idéale pour vos crèmes fouettées maison et vos préparations culinaires sucrées ou salées !



Pailles inox droites ou courbées et goupillon

Qwetch

Lot de 4 pailles en inox accompagnées d'un goupillon pour un nettoyage facile à l'eau savonneuse. Qwetch, entreprise française, propose des contenants alimentaires et accessoires réutilisables pour un quotidien zéro déchet.

Idéal pour toutes vos boissons fraîches et cocktails.

Le petit + zéro déchet

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. www.mangerbouger.fr

* En complément : Espagne et Italie. ** Le traitement à l'éthylène est une pratique courante en conventionnel pour induire la coloration des agrumes.

* du 2 au 31 décembre, sur les produits sélectionnés par votre magasin parmi les références suivantes et dans la limite des stocks disponibles. ** Je fais moi-même