



Cholet Sud
Cholet Nord
Cholet Ouest
Sèvremoine

Jusqu'au
31 décembre 2021

CARTE DES FÊTES

Noël 2021

biocoop
LA BIO NOUS RASSEMBLE

**100%
BIO**

** Produits proposés dans la limite des stocks disponibles - photos non contractuelles*



les apéritifs

AU RAYON FRAIS

Oeufs de truites

80 gr

PROMO !

6,16 € le pot

~~7,25 € hors promo~~

Canapés briochés

250g

4,18 € le paquet

Tartare d'algues provençal

300g

PROMO !

7,72 € le pot

~~9,08 € hors promo~~

LES ALCOOLS

PROMO !



Whisky rare réserve 40° - 70 cl

Elaborés en Alsace, les alcools des Chais du Fort sont issus d'une démarche très aboutie : ingrédients scrupuleusement sélectionnés, respect des traditions d'élaboration, emballages entièrement recyclables. Déguster à 16-18°C

20,46 € / 70 cl soit 29,23 € le litre

~~24,07 €~~ / 70 cl soit 34,39 € le litre



DOC Treviso Prosecco blanc 11° 75cl

Prosecco semi-pétillant, au nez des arômes de pomme verte et des notes de pêche et d'acacia. Vin frais et rafraichissant pour un parfait apéritif. Déguster à 8-10°C

8,35 € / 75 cl soit 11,13 € le litre

~~9,83 €~~ / 50 cl soit 13,11 € le litre



AU RAYON TRAITEUR

Produits élaborés dans notre laboratoire
par nos charcutiers-traiteurs

Pâté en croûte cocktail

au canard, raisins et pineau

27,50 € le kg

Rillettes de saumon

43,20 € le kg



POUR COMMANDER TOUTES NOS PREPARATIONS

Merci de vous adresser au rayon concerné. Vous pouvez commander jusqu'au 21 décembre au soir pour Noël et jusqu'au 28 au soir pour le 31.



Les entrées

AU RAYON TRAITEUR

Cassolette de la mer façon
marinière moules, crevettes,
haddock, poisson blanc

7,50 € la part

Coquille Saint-Jacques
Crémant de Loire, topinambour,
champignons

7,50 € l'unité

Bouchée à la reine marine
saumon, moules, crevettes

7,10 € l'unité

Bouchée à la reine
champignons, lardons, ris de veau

7,10 € l'unité

Suggestion de vins



Avec les coquilles st
Jacques, les cassolettes

**AOC Chinon blanc 75 cl
13,5° Cuvée du Vent Fleuri**

*Vif et très fruité
Déguster à 6-8°C.*



Avec les bouchées
à la reine

**AOC Anjou blanc
75 cl -13,5°**

*Notes beurrées, sec, fruité
Déguster à 10°C.*

Produits élaborés dans notre laboratoire par nos traiteurs

AUX RAYONS FRAIS ET SURGELES

Queues de crevettes - 240 gr

PROMO !

5,34 €

~~6,28 €~~ hors promo

Cassolettes crevettes-poireaux - 220 gr

7,98 €

Noix de pétoncles - 400 gr

16,38 €

Bouchées rondes à garnir - 140 g

4,49 €

NOUVEAU !



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



les entrées de la mer

AU RAYON FRAIS

Saumon fumé 4 tranches

100 gr

5,27 €

AU RAYON POISSONNERIE

POISSONS *

Saumon fumé

66,90 € le kg

Origine Écosse ou Irlande

Fumé dans notre laboratoire

Saumon gravlax

66,90 € le kg

Origine Écosse ou Irlande

Préparé par nos soins

FRUITS DE MER *

Huîtres bio longues, fines de claire classiques ou vertes, spéciales de claire, pousse à l'ancienne
Origine Charentes Maritimes
Bourriche de 24, 36 ou 48 pièces
n°3 ou 4

*Merci de remplir le bon de commande
ci-contre et de le donner à la poissonnerie*

Composition de plateaux de fruits de mer sur commande

Selon arrivage

Renseignez-vous au rayon poissonnerie

Suggestion de vins

Avec le saumon fumé



AOC Mâcon-Péronne blanc 14°-75 cl

Ample, rond. Vendanges
manuelles - Déguster à 12°C.



VDF Chardonnay blanc Hérisson 12,5°-75 cl

Frais, gourmand
Déguster à 8°C.

EN PROMO

Avec les huîtres et fruits de mer



LOCAL !

AOC Muscadet -75 cl-12°

Bel équilibre, acidité, fraîcheur.
Déguster à 10-12°C



AOC Alsace Riesling blanc 13°-75 cl

Bel arôme, vivacité
Déguster à 10°C.

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



BON DE COMMANDE

*A commander avant le 18 décembre au soir pour Noël
et avant le 24 décembre au soir pour le 31*

NOM :

TÉLÉPHONE :

DATE DE LIVRAISON SOUHAITÉE :



Désignation des huîtres	Calibre	Prix en €		
		24	36	48
Longues	4	9.90	14.85	19.80
Longues	3	13.00	19.50	26.00
Fines de claire	4	13.90	20.85	27.80
Fines de claire	3	17.90	26.85	35.80
Fines de claire vertes	4	15.90	23.85	31.80
Fines de claire vertes	3	19.90	29.85	39.80
Spéciales de claire	4	15.90	23.85	31.80
Spéciales de claire	3	19.90	29.85	39.80
Pousse à l'ancienne	4	23.90	35.85	47.80
Pousse à l'ancienne	3	29.90	44.85	59.80

Désignation	Calibre	Quantité commandée



la charcuterie fine

Pâté en croute
canard, raisins et pineau

26,50 € le kg

Saucisson brioché

26,50 € le kg

Boudins blancs aux cèpes

27,80 € le kg

Galantine de veau
à la framboise

28,90 € le kg

Mousse de foie de volaille
au pineau

31,50 € le kg

Galantine de canard
aux figues

31,85 € le kg

Rillettes d'oie

34,90 € le kg

Produits élaborés dans notre laboratoire par nos charcutiers-traiteurs

Suggestion de vins avec la charcuterie



**IGP Alsace Pinot
noir rouge
13°-75 cl**

*rond et suave, tanins soyeux
Déguster à 10°C.*



**IGP Côteaux de l'Ardèche
rouge 13°-75 cl**

*Friand, fruité, tanins soyeux
Déguster à 15°C.*



AU RAYON FRAIS

PROMO !

Joie Gras : «foie gras» végétal frais à base de noix de cajou

100 g

4,48 € soit 44,80 € le kg

~~5,27 €~~ hors promo soit 52,70 € le kg



les plats



AU RAYON BOUCHERIE

VOLAILLES ENTIERES A CUIRE

proposées par notre éleveur local
Hervé Poupard - La Verrie

Pintade	15,00 € le kg
Chapon	20,95 € le kg
Poularde	20,95 € le kg
Oie	20,95 € le kg

AUTRES VOLAILLES LOCALES A CUIRE

Canard	17,95 € le kg
Canette	18,95 € le kg
Dinde	20,95 € le kg
Lapin (sous réserve)	30,95 € le kg

ROTIS DE VOLAILLES FARCIS A CUIRE

Rôti de dinde farci	32,70 € le kg
Rôti de poulet farci	31,50 € le kg
Rôti de pintade farci	31,80 € le kg
Rôti de chapon farci	33,50 € le kg
Rôti de canette farci	32,70 € le kg

Farces fines au choix :

marrons - forestière - raisins-cognac

Suggestion de vins

Avec les volailles entières
et le lapin

AOC Graves blanc
13°-75 cl

Bel arôme fleuri, frais, sec
Déguster à 8°C.



Avec le canard
et la canette

IGP périgord rouge
15°-75 cl

Charnu, aromatique
Déguster à 16°C.



Avec les volailles farcies

**AOP Bourgogne Hautes
Côtes de Beaune-75 cl-13°**

Arômes délicats de fruits rouges
Finesse de tanins. Déguster à 16°C.



ROTIS FARCIS A CUIRE

Rôti de porc au beurre d'escargot
24,60 € le kg

Rôti de porc aux pruneaux ou
abricots 24,60 € le kg

Filet mignon de porc Orloff
chèvre-bacon, comté-bacon ou bleu-bacon
24,80 € le kg

Rôti de veau Orloff 29,95 € le kg

Rôti de veau aux 3 fruits
29,95 € le kg

Rôti de veau italien *mozarella*
tomates séchées 29,95 € le kg

Rôti de bœuf roquefort et poires
30,85 € le kg

Rôti de bœuf pommes et
châtaignes 30,85 € le kg

Gigot d'agneau farci *au beurre*
d'escargot ou beurre de coriandre-agrumes
32,60 € le kg

Suggestion de vins

Avec le porc

AOC Saumur rouge
75 cl - 14,5°

Souple, tanins soyeux
Déguster à 13°C.

LOCAL !

Avec le veau : AOC Chinon 13,5°

Vins fruités, structurés.

Domaine des Béguineries - Cuvées
Eveil des Sens, de Satis, d'Elise
selon les forces des sauces

LOCAL !

Avec le boeuf : AOC Bordeaux 13°

Vins fins et élégants.

Lalande de Pomerol, Haut Médoc...

Avec l'agneau

AOP Châteauneuf
du Pape rouge 15°-75cl

Ample et généreux
Déguster à 17°C.

EN PROMO

les fromages

Tartu à la truffe - 26 % MG - Lait pasteurisé de vache 25,45 € le kg

Roccolino à la truffe - 26 % MG - Lait pasteurisé de vache 27,30 € le kg

Mont Vully rouge - 32 % MG - Lait thermisé de vache 30,41 € le kg

Capri figues ou citron - 22 % MG - Lait pasteurisé de chèvre 2,89 € pièce

Pavé de brebis - 32 % MG - Lait pasteurisé de brebis 22,45 € le kg

PROMO !

~~26,41€~~ hors promo

- Nous réalisons le plateau de votre choix sur demande -

AU RAYON TRAITEUR



Tous nos plats sont accompagnés d'une garniture de légumes (au choix) comprise dans le tarif

VIANDES CUISINEES



Sauté de bœuf grand veneur
9,40 € la part

Pavé de veau rôti à la crème
de cèpes
9,60 € la part

Cuisse de pintade
10,20 € la part

Suprême de pintade
10,80 € la part

Tatin de canard aux pleurotes
11,50 € la part

PLAT VEGETARIEN

Boule de Noël riz, butternut, pleurottes,
épices
17,50 € le kg

POISSONS CUISINES

Poisson du marché - Légumes
au choix et beurre de citron
7,50 € la part

Paupiette de poisson
chou chinois et câpres
7,80 € la part

GARNITURES DE LEGUMES

Flan de carottes, châtaignes
et épices
2,20 € l'unité

Poêlée de légumes de saison,
châtaignes et légèrement crémée
2,20 € l'unité

Risotto aux cèpes
2,20 € l'unité

Viandes
100%
locales !

Produits élaborés par nos charcutiers-traiteurs avec des viandes 100% locales
Toutes nos viandes proviennent de nos éleveurs locaux : volailles d'Hervé Poupard à la Verrie, veau et bœuf du GAEC Roumé à Yzernay, porc de Jean-Marc Rousselot à Mauléon, agneau et volailles de Pierre-Henri Morille à Trémentines, bœuf de Bernard Bioteau à la Poitevineière.



Suggestion de vins avec les fromages

Avec le Mont Vully



AOP Bordeaux
supérieur
75cl - 12,5°

Vin fruité,
tanins discrets
Déguster à 15°C.

Avec les fromages à
la truffe et les capri



LOCAL !

AOC Côteaux
du Layon
12° - 75cl

Moelleux
Déguster à 10°C.

Avec le Pavé de brebis



LOCAL !

AOC Anjou
rouge-13,8°
75 cl

Charnu. Tanins soyeux
Déguster à 12°C.

Photos non contractuelles



les pains

Au pur levain

100% LOCAUX !

Pour les fêtes, nos boulangers locaux vous proposent des pains festifs et gourmands pour accompagner tous vos plats.



Pain châtaignes-amandes - Soleil Levain - 300 gr	4,26 €
Pain aux noix - Montbault Fournil - 400 gr	3,97 €
Pain aux figues - Montbault Fournil - 400 gr	3,97 €
Pain aux figues et noix - Fournil La Corbière - 400 gr	4,66 €
Pain mélépeautre -petit et grand épeautre- Montbault Fournil - 500 gr	4,86 €
Pain pur seigle - Soleil Levain - 600 gr	4,15 €
Pain éclat multigraines - Fournil La Corbière - 500 gr	4,11€
Pain raisins-noisettes - Pain Virgule (Scop) - 500 gr	4,93 €
Tourton - Pain Virgule - 500 gr	4,59 €
Pains de mie artisanaux	
- Soleil Levain	
- Carré 400 gr	3,80 €
- Rond 300 gr	3,10 €
- Pain Virgule	
- 350 gr	2,93 €
- 500 gr	4,15 €



POUR COMMANDER LES PAINS

Merci de vous adresser au rayon pains. Nous pouvons vous conseiller pour accorder les pains à vos plats.



les desserts

AU RAYON FRUITS & LEGUMES

CORBEILLE DE FRUITS EXOTIQUES

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

ou nous fournissons une caissette

Sur commande à partir de 15 €



AU RAYON PAINS

CHRISTOLLENS

LOCAL !

Par le fournil local Soleil Levain
André Terrien - Saint-Martin-du-Bois

430 g 9,90 € l'unité
soit 23,02€ le kg

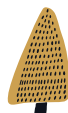
930 g 17,40 € l'unité
soit 18,71€ le kg

Consultez le bon de commande page suivante



**POUR COMMANDER LES CHRISTSTOLLENS
LOCAUX ET ARTISANAUX**

Merci de remplir le bon de commande page suivante



AU RAYON PAINS



PAINS D'ÉPICES SOLEIMIEL A LA COUPE

Pain d'épices nature

20,69 € le kilo

Pain d'épices orange-noix-raisins

21,63 € le kilo

BUCHES ARTISANALES MAISON

Par le fournil local Soleil Levain - André et
Lucienne Terrien - Saint-Martin des Bois

*Sur commande uniquement - Merci de remplir
le bon de commande ci-contre et de le remettre
au rayon pains*

LOCAL !

AU RAYON SURGELES

BUCHES GLACEES

Caramel-pomme - 530 gr 18,12 €

Vanille-framboise - 700 gr 15,93 €

Vanille Bourbon - 6-8 parts
artisanale et **LOCAL !** 27,52 €

Poire-chocolat - 6-8 parts
artisanale et **LOCAL !** 27,52 €

Chocolat-praliné
Végan - 550 gr 24,46 €

DESSERTS GLACES

Dôme chocolat-caramel
160 gr 4,51 €

Entremet griottes, praliné et
chocolat - Végan - 550 gr 19,11 €



Suggestion de vins

Avec les bûches
pâtisseries

**AOP Clairette
de Die 7,5°- 75cl**

Effervescent, fines bulles.
Muscat petit grain.
Déguster à 6-8°C.



Avec les desserts
glacés

**VDF blc 1/2 sec
tout doux 12°- 75cl**

Moelleux.
Déguster à 10°C.





BON DE COMMANDE

A commander avant le 17 décembre

NOM & prénom :

TÉLÉPHONE (obligatoire) :

BUCHES CREME AU BEURRE

Quatre parfums : Chocolat, Noisette, Café ou Cointreau

Cinq tailles : - Bûchette individuelle **3€80**

- Bûche 4 parts **13€30** - 6 parts **19€70** - 8 parts **25€50** - 10 parts **31€80**.

Les bûches Soleil Levain se conservent 6 jours au réfrigérateur.



Je commande :

..... bûche(s) de parts parfum pour le

..... bûche(s) de parts parfum pour le

..... bûche(s) de parts parfum pour le

CHRISTSTOLLENS

Gâteaux traditionnels de Noël aux fruits secs : Raisins, écorces d'oranges et de citrons confites, amandes, cranberries, épices.

Deux poids : 430g : **9€90** ou 930g : **17€40** - Se conserve 15 jours dans son emballage.

Offre découverte : pour 5 christstollens achetés, une dégustation offerte

Je commande christstollen(s) de 430 gr et de 930 gr
pour le (date) :



les chocolats

BOUCHEES DE CHOCOLAT ARTISANALES EN VRAC

Truffes de Noël nature

les 100 g 2,31 €

Truffes de Noël caramel

les 100 g 3,02 €

Bouchées fantaisies

les 100 g 5,93 €

Pour un
Noël zéro
déchet



les thés

EN PROMO !

THES DE NOEL EN VRAC

Thé de Noël - les 100 g 4,06 €
~~4,71 €~~ hors promo

Lumière d'étoiles - les 100 g 4,10 €
~~4,83 €~~ hors promo

Lumière d'Orient - les 100 g 4,17 €
~~4,91 €~~ hors promo

ASSORTIMENTS DE CHOCOLATS

Chocolats fins artisanaux issus du commerce équitable : ballotins, coffrets, et moulages pour les enfants.

Large choix en rayon.



TROIS PERES NOEL GEANTS A GAGNER !

Offerts par notre chocolatier vendéen Saveur et Nature. Pour tout achat de chocolats Saveur et Nature, participez au tirage au sort qui aura lieu le 21 décembre et tentez de gagner ces pères Noël de 1kg de chocolat au lait.

Dans les magasins Biocoop Cholet Sud, Nord et sur Facebook.



Photos non contractuelles



les vins **EN PROMO !** pour Noël



CHARDONNAY BLANC HERISSON VDF - 12,5° - 75 CL

Vin gourmand et rond, les arômes d'ananas et de mangue laissent place à une bouche fraîche et aromatique. Déguster à 8°C

6,10 € /75 cl soit 8,13 € le litre ~~6,41 €~~ /75 cl soit 8,55 € le litre

Bouteilles aptes
au reemploi !
Rapportez-les !

Avec le poisson,

MERLOT ROUGE HERISSON 12,5° - 75 CL

Vin gourmand et rond, très fruité, aux arômes de prunes et de fruits noirs avec une légère touche de fruits secs. Déguster à 18°C

5,65 € /75 cl soit 7,53 € le litre ~~5,96 €~~ /75 cl soit 7,95 € le litre



Avec la viande rouge

COTES DE THONGUE BLANC PETIT GRAIN - 11,5° - 75 CL

Léger, moelleux, moins sucré que d'autres muscats, arômes de fleurs blanches, ananas, poires et citron, confit. A déguster à 16°C.

7,35 € /75 cl soit 9,60 € le litre ~~8,17 €~~ /75 cl soit 10,89 € le litre

BIERE DE NOEL AMBREE 7° - 75 CL

Sa robe cuivrée couronnée d'une belle mousse fine et intense dévoile une note franche de caramel et de fruits en bouche. Déguster entre 10°C et 12°C.

4,65 € /75 cl soit 6,20 € le litre ~~5,17 €~~ /75 cl soit 6,90 € le litre

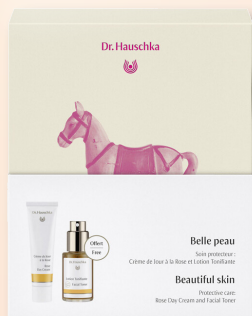


DEMANDEZ CONSEIL A NOS CAVISTES

Ils sont là pour vous ! Ils connaissent les vins et les producteurs et peuvent vous guider pour associer vos mets et vos vins.

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

les cosmétiques



COFFRETS DIY - FLORAME

Une eau florale - 25 ml

Un gel d'Aloe vera - 50 ml

Une huile végétale - 30 ml

Pour un soin du visage à faire soi-même

Soin rose ou fleur d'oranger
pour tous les types de peau **15,80 €**

Florame - Pionnier dans la fabrication
artisanale d'huiles essentielles bio.
Cosmétiques certifiés fabriqués à
St Rémi de Provence



COFFRET BELLE PEAU - DR HAUSCHKA

Une crème de jour à la rose - 30 ml

Une lotion tonifiante **offerte** - 30 ml

29,00 €

Dr Hauschka - Cosmétiques naturels et
biologiques très haute qualité - Allemagne

Le maquillage

EN PROMO !



COFFRET TRIO REGARD INTENSE COULEUR CARAMEL

Un mascara - Une recharge -

Un crayon -

29,90 €

~~47,80 €~~

Couleur Caramel - Maquillage de qualité
professionnelle, emballages 100% compostables
(matière PLA à base de maïs et de talc) et
rechargeables - Bourg-de-Péage (Drôme)



les parfums



LOCAL !



COFFRET 6 EAUX DE PARFUM

SIDONIE CHAMPAGNE

Un parfum pour chaque heure de la journée
Fabrication artisanale en Vendée (Benet)
Rapportez les flacons vides, ils seront réutilisés !

6 flacons - 6 x 10 ml

33,90 €

~~39,90 €~~

EN PROMO !

Sidonie Champagne - L'incroyable histoire d'une jeune vendéenne passionnée qui a commencé à fabriquer des savons dans sa cuisine. Elle produit ses plantes, extrait la sève des arbres, développe des partenariats avec les éleveurs de chèvres voisins pour leur lait, embauche des amis, aboutit sa démarche de réemploi de tous ses emballages...



CERAMIQUE A PARFUMER

SIDONIE CHAMPAGNE

Pulvérisez, suspendez, respirez ! Pour que
vos parfums préférés vous suivent partout

Médaille de céramique

9,95 €

Fabrication artisanale près de Limoges (haut lieu de la porcelaine)



POUR COMMANDER LES COSMETIQUES

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

** Les articles sont proposés dans la limite des stocks disponibles et selon la disponibilité des produits dans le magasin concerné.*

les cadeaux ecolos

THEIERE DOUBLE PAROI VERRE QWETCH

Motif Hanami - Capacité de 320 ml

25,50 €



BOUTEILLES ISOTHERMES INOX QWETCH

Motifs tendance - Capacité de 500 ml

Albertine, Roc, Hanami - Nombreux modèles ! 30,00 €

Pochon de Noël Noir et Or

Bouteille isotherme 500ml, bouchon infuseur, boîte de thé de Noël, pochon en coton bio

38,90 €

*Qwetch - Produits nomades durables pour l'hydratation
Finance des programmes d'éducation des jeunes, de
nettoyage des lieux naturels, de protection des espèces.*



DIFFUSEURS D'HUILES ESSENTIELLES

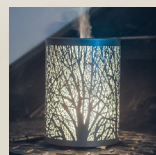
Sous l'effet d'ondes ultrasons aux vibrations imperceptibles, les huiles essentielles versées dans l'eau sont dispersées en brume aromatique de microparticules.

Grâce à ses couleurs diffuses et changeantes, le diffuseur crée une ambiance douce et lumineuse dans votre intérieur.

Antarès

40,90 €

et cinq autres modèles



POCHETTE RECOMPENSE CHIEN ET CHAT

*Biocoop associe ses fournisseurs pour fabriquer ces
pochettes comprenant une brosse (Brosserie Française), un
sachet de friandise (Sauvale) et une pochette en coton bio
(Les Mouettes Vertes) : une collaboration 100% française!*

Pochette chat ou chien

29,90 €



LES JEUX ET JOUETS ENGAGÉS

Les créations Coq en pâte sensibilisent le jeune public à la protection des espèces menacées. L'entreprise soutient les ONG et finance des programmes d'éducation à la préservation de l'environnement.

Fabrication 100% française et écoresponsable.

Puzzle abécédaire animaux - 70 pièces

19,90 €

Et d'autres en magasin.



LES LIVRES



Apéritikif - Ed. Ulmer - 144 p -

9,90 €

Des idées pour des apéritifs sains en toute saison

Sain Bol - Ed. Ulmer - 144 p -

9,90 €

Cuisine spontanée, créative, équilibre et détendue

Famille en transition écologique

Ed. T.Souccar - 232 p -

15,00 €

Jérémie Pichon et sa famille proposent un guide humoristique pour cheminer résolument vers la sobriété

... et bien d'autres titres en magasins.



les chèques cadeaux

Offrez nos chèques cadeaux pour être sûr de faire plaisir ! Les destinataires peuvent acheter ce qui leur plaît dans nos 4 magasins.

Valeurs 10€, 15€, 20€, 30€

Merci de vous adresser à l'accueil ou à la caisse.



POUR RESERVER VOS CADEAUX

Ces articles sont disponibles en rayon*. Vous pouvez aussi les réserver. Merci de vous adresser au rayon des écoproduits.

* Les articles sont proposés dans la limite des stocks disponibles et selon la disponibilité des produits dans le magasin concerné.



Photos non contractuelles

BELLES FETES A TOUS !



CHOLET NORD

35 av Edmond Michelet
Zone des Pagannes
Tel : 02 41 70 74 14

CHOLET SUD

12 av de la Marne
Espace Marne
Tel : 02 41 64 37 80

CHOLET OUEST

204 av des 3 Provinces
à l'entrée de la Séguinière
Tel : 02 41 70 08 70

SÈVREMOINE

5 rue Léonard de Vinci
Saint-André-de-la-Marche
Tel : 02 41 55 10 10



horaires exceptionnels



Le jeudi 23 décembre

les magasins Ouest et Sèvremoine seront ouverts sans interruption de 9h30 à 19h

Le vendredi 24 décembre

Fermeture de tous les magasins à 17h30. Cholet Ouest et Sèvremoine ouverts sans interruption.

Le vendredi 31 décembre,

Fermeture de tous les magasins à 17h. Cholet Ouest et Sèvremoine ouverts sans interruption.

Horaires de la poissonnerie du 21 au 31 décembre :

mercredis 9h-13h / 15h-19h. Jeudis 9h-19h et vendredis 9h-17h sans interruption

Les 25 décembre et 1er janvier, fermeture des magasins

Le 3 janvier, fermeture le matin de Biocoop Nord et Sud. Réouverture à 14h (inventaire)



SITE : www.biocoop-cholet.fr **MAIL :** biocoop.cholet@gmail.com

FACEBOOK : facebook.com/biocoop.cholet/

Produits proposés dans la limite des stocks disponibles et selon la disponibilité des produits dans le magasin concerné. - photos non contractuelles

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

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

