

biocoop

Cholet Sud
Cholet Nord
Cholet Ouest
Sèvremoine

Jusqu'au
31 décembre 2022

CARTE DES FÊTES

Noël 2022

100%
BIO

biocoop
LA BIO NOUS RASSEMBLE

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



les animations



EXPO-VENTES Des idées cadeaux pour vos achats de Noël

L'Atelier du 10 : Bijoux et accessoires artisanaux, acrylique sur bois
Du 1er au 03/12 à Biocoop Cholet Sud

Cérâme : Bijoux et décoration en céramique et porcelaine
Vendredi 09/12 de 14h à 19h à Biocoop Cholet Sud

L'Arbre Indigo : Créations zéro déchet en tissu
Vendredi 16/12 de 9h à 19h à Biocoop Cholet Sud

LOCAL!

Kamline : Créations zéro déchet en tissu
Vendredi 16/12 de 10h à 13h à Biocoop Cholet Sud
de 15h à 18h30 à Biocoop Cholet Nord

LOCAL!

Artisans du Monde : Objets artisanaux issus du commerce équitable
Samedi 17/12 de 9h à 19h à Biocoop Cholet Sud

DÉGUSTATION DES VINS DE NOËL

Huîtres et Muscadet : Dégustation de nos huîtres bio avec le Muscadet de Stéphane Orioux de Vallet- Vendredi 02/12 et samedi 03/12 de 10h à 13h à Biocoop Cholet Sud



Les vins de Noël : Dégustation de vins animée par notre caviste
Tous les vendredis et samedis de décembre de 10h à 13h à Biocoop Cholet Sud

RENCONTRES PRODUCTEURS Des dégustations savoureuses

Ikalia : Dégustation de chocolats de Noël produits en Vendée
Vendredi 09/12 de 11h à 14h à Biocoop Cholet Sud

LOCAL!

Domaine des Clostiers : Dégustation de vins d'Anjou
Vendredi 16/12 à Biocoop Cholet Sud

LOCAL!



A' gagner



DEUX PÈRES NOËL EN CHOCOLAT !

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

Dans les magasins Biocoop Cholet Sud et Biocoop Cholet Nord



UN BLENDER OFFERT PAR SUPERDIET

Le spécialiste français des compléments alimentaires à base de plantes et produits naturels vous offre un blender, pour faire vos smoothies et jus vitaminés. Chaque achat Superdiet vous offre la possibilité de participer au tirage au sort qui aura lieu le 24 décembre.

Dans nos 4 magasins



UNE JOLIE CORBEILLE DE FRUITS

Du 12 au 17 décembre, de jolies corbeilles de fruits seront exposées dans nos magasins. Tentez de deviner leur poids pour en rapporter une chez vous !

Dans nos 4 magasins



BIOCOOPCHOLET

SUR NOS RÉSEAUX SOCIAUX

Abonnez-vous à notre compte Instagram pour découvrir les autres surprises que vous nous réservons pour Noël !



les apéritifs

AU RAYON FRAIS

Oeufs de truites

80 gr **PROMO!** ~~7,49 €~~ 6,37 € le pot hors promo

Canapés briochés

250g 4,44 € le paquet

Tartare d'algues provençal

300g **PROMO!** ~~9,54 €~~ 8,11 € le pot hors promo

AU RAYON TRAITEUR

Pâté en croûte cocktail maison

Canard, raisins et pineau - 29,90 € le kg

Rillettes de saumon maison

42,90 € le kg

AU RAYON ÉPICERIE

Chips de sarrasin Artisan breton

100 gr 3,94 € le sachet

LES ALCOOLS



Whisky single malt double fût 43° - 70 cl

Indépendante et familiale depuis plus de 100 ans, la distillerie Warengem est située à Lannion, en Bretagne. Labellisée Entreprise du Patrimoine Vivant. Nez Intense, fin et élégant. Bouche très équilibrée toute en rondeur. Une finale longue, chaleureuse sur le Sherry et les épices.

20,46 € / 70 cl soit 29,23 € le litre ~~24,07 €~~ / 70 cl soit 34,39 € le litre

PROMO!



AOP Saumur brut blanc 12.5°- 75cl

Domaine en biodynamie. Robe jaune clair avec fines bulles. Nez: arômes d'agrumes et de fruits secs. Bouche vineuse et généreuse marquée par sa minéralité. Déguster à 8-10°C

8,35 € / 75 cl soit 11,13 € le litre

LOCAL!

POUR COMMANDER TOUTES NOS PRÉPARATIONS

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

Pâté en croûte maison

canard, raisins, pineau - 26,50 € le kg

Boudins blancs aux cèpes

maison 2 7,80 € le kg

AU RAYON FRAIS

PROMO !

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

100 g - ~~5,47 €~~ hors promo 4,65 €

AU RAYON ÉPICERIE

Faux-Gras - Texture fondante, goût délicat, à la truffe et au champagne.

125 gr - ~~3,68 €~~ hors promo 3,31 €

Tartinable truffes - Truffes noires

d'Italie au goût fin de noisette et de champignon frais - 135 gr - ~~3,80 €~~ hors promo 3,33 €

Huile d'olive à la truffe

Origine Italie. Quelques gouttes suffisent pour sublimer risottos, pâtes, pommes de terre, carpaccios ou magrets.

100 ml - ~~12,39 €~~ hors promo 11,95 €

AU RAYON SURGELÉS

Soufflés à l'emmental

2 x 100 gr 3,87 €

Suggestion de vins



Avec la charcuterie fine

Civitas Pecorino blanc
13°-75 cl

Frais et fruité
Déguster à 12°C.



Avec le «foie gras» végétal

VDF Moelleux blanc
12.5° 75cl

Rond et gourmand
Déguster à 10°C.

PROMO !



Avec les préparations à la truffe

IGP Oc Viognier blanc
13°- 75cl

Frais, équilibré
Déguster à 10°C.





Les entrées de la mer



AU RAYON POISSONNERIE

POISSONS *

Saumon fumé 68,90 € le kg
Origine Écosse ou Irlande
Fumé dans notre laboratoire

Saumon gravlax 68,90 € 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 joint et de le donner à la poissonnerie

Plateaux de fruits de mer

Composés sur commande
Selon arrivage

Consulter notre poissonnier

Suggestion de vins



Avec le saumon fumé

IGP Périgord blanc
12° - 75cl

PROMO !

Ample, rond
Déguster à 10-12°C.



Avec les huîtres
et fruits de mer

AOP Muscadet Val
de Loire - 75cl

LOCAL !

Frais, généreux
Déguster à 10-12°C.



VDF Lo Vin Novel
blanc 13° - 75cl

PROMO !

Expressif, ample
Déguster à 10-12°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.





Les entrées de la mer

AU RAYON FRAIS

Saumon fumé 4 tranches

100 gr - 5,95 €

Truite fumée 4 tranches

100 gr - ~~6,61€~~ hors promo 5,62 €

AU RAYON SURGELÉS

Cassolettes crevettes
et poireaux - 220 gr

8,85 €

Tarte fine Saint Jacques
et poireaux - 220 g

7,31 €

AU RAYON ÉPICERIE

Bisque de homard

Homards origine côte bretonne, pêchés avec des méthodes respectueuses, et cuisiné sur place de manière artisanale.

500 gr - ~~7,89€~~ hors promo 7,10 €

Toastimer saumon-aneth

Goût iodé parfumé, salicornes de la côte Atlantique cueillies à la main.

90 gr - ~~3,70€~~ hors promo 3,24 €

Suggestion de vins



Avec la truite fumée

**AOP Alsace Riesling
blanc 13° - 75cl**

Ample, rond
Déguster à 10°C.



Avec les cassolettes

**Costières de Nîmes blanc
13° - 75cl**

Fruité, fleuri
Déguster à 8-10°C.



Avec la bisque
de homard

**AOC Graves blanc
13° - 75cl**

Frais et fruité
Déguster à 8-10°C.



les plats



AU RAYON BOUCHERIE

VOLAILLES ENTIÈRES À CUIRE

proposées par notre éleveur local
Hervé Poupard - La Verrie

Pintade	16,10 € le kg
Chapon	21,95 € le kg
Poularde	21,95 € le kg
Oie	21,95 € le kg

AUTRES VOLAILLES LOCALES À CUIRE

Canard	18,95 € le kg
Canette	19,95 € le kg
Dinde	21,95 € le kg

RÔTIS DE VOLAILLES FARCIS À 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**

**Anjou rouge
13° - 75 cl**

*Fruité, souple
Déguster à 12-14°C.*



**Avec le canard et
la canette**

**AOC Bordeaux St Es-
tèphe rouge 13° 75cl**

*Charnu et aromatique
Déguster à 18°C.*



**Avec les volailles
farcies**

**AOC Saumur rouge
13° - 75cl**

*Souple, épicé
Déguster à 12-14°C.*

>> Impactés par la grippe aviaire, nos éleveurs de volailles ne sont pas en mesure de garantir les quantités disponibles.

ROTIS FARCIS À 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

Viandes
100%
locales !

Produits élaborés par nos bouchers 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 Tréméntines, bœuf de Bernard Bioteau à la Poitevineière.

Suggestion de vins

Avec le porc

AOP Côtes Rhône
rouge 13.5°- 75cl

Souple et aromatique
Déguster à 16°C.



Avec le veau :

IGT Primitivo rouge
14° 75cl

Frais et épice
Déguster à 16°C.



Avec le bœuf :

AOP Puisseguin St
Emilion rouge 14° 75cl

Charnu et aromatique
Déguster à 18°C.



Avec l'agneau

AOP Languedoc Qua-
tourze rouge 13.5°- 75cl

Charnu et aromatique
Déguster à 16°C.



GARNITURES DE LÉGUMES

Flan de carottes, châtaignes et épices - par notre traiteur 2,20 € l'unité

Poêlée de pommes de terre grenaille - 450 gr - rayon surgelés 4,82 €

Pommes de terre duchesses & patate douce - 400 gr - rayon surgelés - 5,18 €

Gratin pommes de terre, patate douce & épinard
200 gr - rayon surgelés - 3,13 €

Photos non contractuelles



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



Les fromages

Meule de Savoie réserve

30 % MG - Lait cru de vache

22,48 € le kg

Cantal vieux

26 % MG - Lait cru de vache

23,84 € le kg

hors promo ~~28,04€~~

Fondant de chèvre

32 % MG - Lait pasteurisé de chèvre

26,27 € le kg

hors promo ~~30,91€~~

Pavé de brebis

Ail des ours ou piment d'Espelette

32 % MG - Lait pasteurisé de brebis

27,12 € le kg

hors promo ~~31,90€~~

Roccolino à la truffe

26 % MG - Lait pasteurisé de vache

29,18 € le kg

Queso miel-romarin

32 % MG - Lait cru de brebis

36,41 € le kg

Suggestion de vins

Avec le Cantal vieux

Côtes du Rhône rouge Métamorphose 14° - 75cl

Ample, puissant
Déguster à 14-16°C.



Avec le fondant de chèvre

AOP Côtes de Bourg blanc 12.5° - 75cl

Frais et fruité
Déguster à 12°C.



Avec le pavé de brebis

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

Très fruité
Déguster à 9-10°C.



- Nous réalisons le plateau de votre choix sur demande -





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 - Soleil Levain - 300 gr	4,11 €
Pain châtaignes-amandes - Soleil Levain - 300 gr	4,26 €
Pain aux noix - Fournil de la Corbière - 400 gr	4,14 €
Pain méteil - Seigle et blé - Fournil de la Corbière - 500 gr	3,80 €
Pain pur seigle - Soleil Levain - 600 gr	4,15 €
Pain éclat multigraines - Fournil La Corbière - 500 gr	4,43 €
Pain raisins-noisettes - Fournil La Corbière - 300 gr	3,80 €
Pains de mie artisanaux - Soleil Levain	
- Carré 400 gr	3,80 €
- Rond 300 gr	3,10 €

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 & LÉGUMES

CORBEILLE DE FRUITS EXOTIQUES

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

ou nous fournissons une caisse

Sur commande à partir de 15 €

AU RAYON PAINS

CHRISTOLLENS MAISON

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

430 g - 10,30 € l'unité
soit 23,02€ le kg

LOCAL !

AU RAYON ÉPICERIE

MINI-STOLLEN MASSEPAIN

Gâteau traditionnel aux fruits confits et aux épices (cannelle, gingembre, noix de muscade...) macérés dans le rhum, avec fourrage massepain (pâte d'amande)

250 g - 7,15 € l'unité



POUR COMMANDER LES CHRISTSTOLLENS
LOCAUX ET ARTISANAUX

Merci de vous adresser au rayon pains





Les desserts



AU RAYON SURGELÉS

BÛCHES GLACÉES

- Vanille-Caramel-pomme - 530 gr **19,07 €**
- Praliné-chocolat - 530 gr **19,07 €**
- Poire-caramel - 700 gr **17,94 €**
- Mangue-Passion - 530 gr **19,07 €**

BÛCHES GLACÉES LOCALES

Les Garçons Glaciers - Angers

Poire-chocolat

6-8 parts **17,52 €** LOCAL!

Omelette norvégienne

6-8 parts **17,52 €** LOCAL!

DESSERTS GLACÉS

Entremet exotique coco - mangue -
passion - Végan - 550 gr **18,71 €**

Suggestion de vins



Avec les christstollens

VDF blanc moelleux
Perdrix 11.5° - 75cl

Moelleux
Déguster à 9-10°C.

PROMO!



Avec les bûches
glacées

AOP Champagne brut
12.5° - 75cl

Déguster à 7-9°C.



les pains d'épices et de fruits secs

AU RAYON PAINS



PAINS D'ÉPICES FRAIS À LA COUPE

Pain d'épices nature 21,50 € le kilo

Pain d'épices orange-noix-raïsans
23,69 € le kilo

AU RAYON ÉPICERIE

PAINS D'ÉPICES

Pain d'épices toast fleur de sel

PROMO !

et Pain d'épices toast figue

PROMO !

Deux produits «Spécial foie gras ou fromages». Farine de seigle, miel, épices et fleur de sel de Guérande ou figue

120 gr - hors promo ~~3,46€~~ - 3,10 € le paquet

Pain d'épices de Noël

PROMO !

Recette gourmande aux orange confites moelleuses et aux pépites de chocolat fondantes. Fabrication artisanale bretonne

270 gr hors promo ~~6,40€~~ - 5,43 € le paquet

Panettonnes traditionnels

Brioche aux fruits secs, fruits confits et zestes d'agrumes. Nature, au citron, sans gluten, végan...

À partir de 500 gr -

À partir de 10,05 € l'unité



les chocolats et confiseries

AU RAYON PAINS

BOUCHÉES DE CHOCOLAT EN VRAC

Papillotes praliné

les 100 g

Escargot chocolat noir

les 100 g

Truffes nature et caramel

les 100 g

ASSORTIMENTS GOURMANTS

Chocolats fins et confiseries artisanales et équitables : ballotins, coffrets, etc.

Bouchées «Sélection chocolat»

200 gr

Bourriche de truffes fines

Fagots de guimauve artisanale

55 gr

Mendiants au chocolat

Calissons d'Aix - 200 gr

Fabriqués à Aix dans un atelier artisanal





chocolats confiseries

CHOCOLATS ARTISANALES

2,86 €

au lait

4,50 €

au lait
au miel

2,49 €

CHOCOLATS ARTISANAUX

chocolats artisanaux issus du commerce
équitable et moulages pour les enfants.

par les **chefs chocolatiers»**

15,67 €

bonbons artisanaux - 130 gr - 6,91 €

au chocolat noir

4,09 €

au chocolat noir - 180 gr -

9,94 €

chocolat artisanal bio

11,38 €

confiseries artisanales



les thés et tisanes de Noël

AU RAYON ÉPICERIE

THÉS DE NOËL EN VRAC

PROMO !

Thé noir de Noël - Thé du Vietnam traditionnel

parfumé aux fruits, fleurs et épices - les 100 g 4,39 €

hors promo ~~4,89 €~~

Rooïbos Lumière d'étoiles - Arôme pain d'épices
et fruits - Sans théine - les 100 g

4,72 €

hors promo ~~5,24 €~~

Thé vert Sortilège hivernal - Aux écorces d'orange,
cannelle, pomme, cynorhodon, hibiscus, amande, épices -
les 100 g - hors promo ~~4,98 €~~ -

4,48 €

THÉS ET TISANES DE NOËL

PROMO !

Coffrets, infusettes et sachets.

Thé chaï de Noël - Mélange de thé et d'épices

réchauffants - 100 g - hors promo ~~8,72 €~~ - 7,84 €

Coffret Féerie de l'hiver - 4 mélanges aux fruits,
épices et plantes médicinales - 650 g

12,37 €

hors promo ~~13,75 €~~

Tisane Christmas tea - Épices ayurvédiques

et épices de Noël - 36 g

3,48 €

les cosmétiques



COFFRET HYDRATATION ET FRAÎCHEUR VISAGE - MARILOU

Une crème visage jour - 30 ml
Un gommage exfoliant - 75 ml
Un gel yeux défatigant - 15 ml
Un lait douceur - 75 ml

Pour un rituel quotidien complet.

Le coffret 4 produits 20,90 €

Marilou bio - Laboratoire français de cosmétiques accessibles - Paris



CRACKER DUO HYDRATATION VISAGE ESSENTIEL - CENTIFOLIA

Une crème visage hydratante - 50 ml
Un sérum hydratant - 30 ml

Le cracker 2 produits 11,40 €

Centifolia - Laboratoire logé dans un bâtiment écologique, entourés de champs de cultures utilisées pour les produits - Nueil-les-Aubières (79)

Le maquillage



COFFRET TRIO REGARD INTENSE COULEUR CAMEL

Un mascara - Une recharge -
Un crayon -

34,90 €

hors promo ~~51,80 €~~

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



EAUX DE TOILETTE LES QUATRE HARMONIQUES - DOUCES ANGEVINES

NOUVEAU

4 fragrances aux vibrations énergétiques subtiles. Naturelles et bio, 100% plantes et fleurs, des brumes pour s'envelopper de senteurs bienfaisantes, prolonger le plaisir et sublimer l'effet de chaque synergie.

Le flacon - 50 ml

39,00 €

Les Douces Angevines sont des femmes sensibles au pouvoir des plantes, cultivant leur jardin médiéval en permaculture, véritable herbier vivant, et partant ensemble au cœur de la nature cueillir les plantes sauvages.

les huiles essentielles



COFFRETS TROIS HUILES ESSENTIELLES DIFFÉRENTES - FLORAME

Coffret relaxation - 3 x 10 ml

14,00 €*
hors promo ~~16,48 €~~

Coffret hiver tranquille - 3 x 10 ml

14,40 €*
hors promo ~~16,48 €~~

Florame - Pionnier dans la fabrication artisanale d'huiles essentielles bio.

*Prix promotion jusqu'au 30 novembre

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.

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

les cadeaux écologiques

THÉIÈRE DOUBLE PAROI VERRE - QWETCH

Motif Majorel - Capacité de 320 ml **29,00 €**

CARAFE ISOTHERME - QWETCH

Filtre intégré pour infuser ou purifier.

Motif Wood - Capacité de 320 ml **39,95 €**

BOUTEILLES ISOTHERMES INOX - QWETCH

Motifs tendance - Capacité de 500 ml

Albertine, Bornéo - Dune

- Tattoo tigre - Nombreux modèles ! **29,90 €**

*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, les diffuseurs créent une ambiance douce et lumineuse dans votre intérieur.

Antarès **40,90 €**

Rescha **41,00 €**

Ces diffuseurs sont fabriqués par Galéo, entreprise familiale française spécialisée dans les produits bien-être.



KIT FABRICATION DE KÉFIR MAISON

Le savoir-faire artisanal et familial de l'Atelier du Ferment en kit. Contient : 1 bocal de fermentation en verre, un flacon de vrais grains de Kéfir de fruit déshydratés, 1 figue séchée, 1 mélange d'épices de Noël, 1 pochette en mousseline, 1 passoire fine, 1 guide de recettes.

Les grains de kéfir peuvent se multiplier et se conserver plusieurs années !

Kit kéfir de fruits maison

21,52 €



LES JEUX ET JOUETS ENGAGÉS

Les créations Coq en pâte sensibilisent le jeune public à la protection des espèces menacées. Fabrication 100% française et écoresponsable.

Puzzle Love the Ocean - 70 pièces **18,90 €**

Les Jouets Libres - Jeux artisanaux en bois du Jura, éthiques, écologiques et pédagogiques, centrés sur la nature.

Mémo Petit Némó - 24 pièces **15,50 €**

Et d'autres en magasin.



LES LIVRES



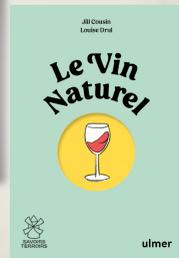
Le bon fromage - Ed. Ulmer - 96 p - **12,90 €**

Conseils pour bien choisir son fromage, réaliser un beau plateau, connaître la saisonnalité, les meilleures associations ou encore les fromages les plus insolites...

Le vin naturel - Ed. Ulmer - 96 p - **12,90 €**

Conseils pour s'initier au vin naturel : sain, écologique et plein de surprises ! Le choisir, l'associer, le déguster...

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 RÉSERVER 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.



BELLES FÊTES 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 samedi 24 décembre,
Fermeture de tous les magasins à 17h.

Le samedi 31 décembre,
Fermeture de tous les magasins à 16h.

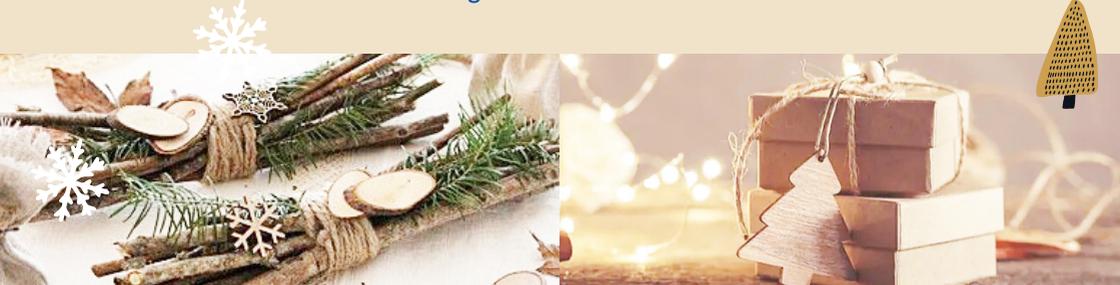
Horaires de la poissonnerie de Biocoop Cholet Sud

Judis 22 et 29, vendredis 23 et 30 : 9h-13h et 15h-19h ;
samedi 24 : 9h-13h et 15h-17h ; samedi 31 : 9h-13h et 15h-16h.

La boucherie-charcuterie-traiteur de Biocoop Cholet Sud
sera ouverte le samedi 24 de 9h à 17h et le samedi 31 de 9h à 16h.

Les 25 décembre et 1er janvier, fermeture des magasins

Le 2 janvier, fermeture le matin de Biocoop Nord et Sud (inventaire).
Réouverture de tous les magasins à 15h.



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.

