

A festive holiday table setting featuring a tray of appetizers, glasses of beer, and wrapped gifts. The scene is decorated with warm lights, pine branches, and oranges. The appetizers include salmon, cheese, and various dips. The gifts are wrapped in white and brown paper with red berries. The beer is served in ornate glasses.

Du 25 novembre
au 31 décembre 2024

BIOCOOP LE GRENIER

**vous invite à découvrir
sa carte traiteur
des Fêtes 2024**

biocoop

| Le Grenier



POISSONNERIE

Pour être sûr d'avoir vos produits, réservez huîtres et saumon auprès du service à la coupe pain & fromage.

Saumon

Filet de saumon fumé 20 tranches

Maison Barthouil - env. 1,5 kg
origine Royaume-Uni

★ Réservez conseillé ★

85,90€/kg

Filet entier de saumon fumé

Le Petit Fumé Drômois - env. 900g
origine Ecosse / Irlande

74,85€/kg

Fruits de mer

Noix de Saint Jacques

Le Petit Fumé Drômois
8 à 10 noix de St Jacques, env. 200g
Origine: atlantique Nord Est - Normandie

Prix selon arrivage

Huîtres creuses n°3

Etablissement Yvon - Bourriche de 2kg
Huîtres nées en mer en Charente et élevées en Bretagne

★ Réservez conseillé ★

13,5€/kg



VOLAILLES

Réservez votre volaille auprès de nos bouchers. Vous pouvez commander jusqu'au 14 décembre.

Canard

3 à 3,5 kg pour 8 pers -
Origine les Deux Sèvres
Ce canard est non gras : il n'a pas été gavé, a été nourri normalement et élevé en plein air.

14,90€/kg

Canette

1,8 kg pour 6 pers - Origine les Deux Sèvres
Canette non gras

16,90€/kg

Poulet

Env. 1,7 kg pour 4 à 6 pers -
Origine les Deux Sèvres

13,90€/kg

Pintade

Env. 1,6 kg pour 4 à 6 pers -
Origine les Deux Sèvres

17,90€/kg

Pintade de lait

2 kg pour 6 pers - Origine les Deux Sèvres

24,90€/kg

Poularde

2 kg pour 6 pers - Origine les Deux Sèvres
Jeune poule n'ayant jamais pondu et nourrie aux produits laitiers.

24,90€/kg

Chapon

3 à 3,5 kg pour 8 à 10 pers
Origine les Deux Sèvres

25,90€/kg

Dinde fermière

2,3 à 3 kg - Origine Vendée

20,90€/kg

Nos volailles proviennent de la ferme de Jean Paul Gobin à Neuvy-Bouin dans les Deux Sèvres ainsi que de l'abattoir Bodin en Vendée. Les animaux sont élevés en plein air sur de grands parcours, l'alimentation est 100% bio dont une majorité est produite sur les fermes.



CHARCUTERIE

Nous travaillons en direct avec la charcuterie Salaison Bio Valeur en Ile-et-Vilaine en Bretagne et avec la ferme du Lauzon à Montmaur dans les Hautes-Alpes. Les animaux sont nés, élevés en plein air et abattus en France. Les recettes sont sans nitrites.

Boudin noir aux chataignes

Porc origine Bretagne

30,90€/kg

Boudin noir mini créole

Porc origine Bretagne

27,90€/kg

Paté croûte Richelieu

Porc origine Bretagne - à la coupe
Recette traditionnelle avec une pâte faite maison au Saindoux et une mousse de foie de porc.

34,90€/kg

Terrine de campagne à la châtaigne

Porc origine Bretagne

28,90€/kg

Galantine forestière

Porc origine Bretagne - à la coupe
Recette traditionnelle farcie aux champignons.

35,90€/kg

Petite mortadelle

Porc origine Bretagne - à la coupe à la pistache

31,90€/kg

Paté croûte forestier

Porc origine Bretagne - à la coupe
Recette traditionnelle avec une pâte faite maison au Saindoux et un mélange de champignons.

32,90€/kg

Boudin blanc nature

Porc origine Hautes Alpes

23,90€/kg

Boudin blanc aux cèpes

Porc origine Hautes Alpes

30,90€/kg

LES FROMAGES

Plateau de fromages

Sélection de 6 fromages locaux et/ou origine France : Bleu de St Vêran, Carassou, Chèvre Fleurs, Comté Mûr AOP, St Marcellin IGP, Pavé de brebis.
10 pers, 1,33kg

★ Réservez conseillé ★

33 € le plateau

Tartù à la truffe

Fromage italien à la truffe noire d'été
Lait de vache pasteurisé, affinage 45 jours

32,55€/kg

Capri figue

Fromage frais au coeur de confiture de figue - lait de chèvre pasteurisé - 80g

3,75€ la pièce

Tarte Gorgonzola et mascarpone

Fromage italien formé de tranches de Gorgonzola entrecoupées de stries de Mascarpone- crème de lait et lait de vache pasteurisé

29,30 €/kg



LES DESSERTS

Bûche glacée mangue passion framboise

Sorbets plein fruit artisanaux et meringue sans produits laitier.

Déliglace, Bretagne - 6 pers, 530g

22,40€ la pièce

LOCAL

Bûche glacée poire caramel

Crème glacée au caramel au beurre salé et sorbet à la poire Williams. Beurre et poire origine Hautes Alpes

Altiflore - Hautes Alpes - 8 pers, 700g

19,90€ la pièce

LOCAL

Bûche glacée 2 chocolats

Crèmes glacées au chocolat noir et blanc issus du commerce équitable.

Altiflore - Hautes Alpes - 8 pers, 700g

19,90€ la pièce

photographies non contractuelles

**VOS MAGASINS FERMERONT
EXCEPTIONNELLEMENT
À 17H30
LES 24 ET 31 DÉCEMBRE**

VOS MAGASINS BIOCOOP LE GRENIER

3 rue Alphonse
Daudet (Gap Sud)
04 88 03 87 71

26 boulevard
d'Orient (Tokoro)
04 88 03 87 61

communication@biocooplegrenier.fr
Site web : www.biocooplegrenier.fr

HORAIRES

Du Lundi au samedi :
9h00 - 19h00

biocoop | Le Grenier

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



Vous avez des questions
sur Biocoop, sur un produit ?
Contactez le service clients au :

0 800 807 102 Service & appel gratuits