



Les DesSERTS

Bûche vanille caramel cacahuètes
Origine Bretagne -
6 à 8 parts (600g)
23,90€

Bûche vanille framboise
LOCAL
Origine Hautes Alpes -
8 à10 parts (700g)
17,90€/pièce

Bûche chocolat noir & blanc
LOCAL
Origine Hautes Alpes -
8 à10 parts (700g)
17€90/pièce

Bûche cookies chocolat
Origine Bretagne
5 à 6 parts (530 g)
19,90€/pièce

Gâteau glacé vanille tonka caramel
Origine Bretagne
2 parts (2x120 g)
9,80€/pièce

COLLECTE De CADEAUx SOLIDAIRE

A partir du 1er décembre, Le Grenier organise une collecte de cadeaux pour les enfants malades de l'hôpital de Gap au travers de l'association On me Soigne et je M'amuse.
L'association recherche pour les Fêtes : peluches , mangas, casse tête, atelier créatifs, coloriages pour ados, crayon de couleurs et feutres, posca…
Retrouvez la collecte à l'entrée des magasins.Merci d'avance pour votre solidarité!

VOS MAGASINS BIOCOOP LE GRENIER
3 rue Alphonse Daudet à Gap
26 bvd d'Orient à Gap
04 88 03 87 71 - www.biocooplegrenier.fr

Horaires exceptionnels
Nos magasins fermeront exceptionnellement les 24 et 31 décembres à 17h30.

biocoop
Le Grenier

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

Biocoop le Grenier - 3 rue alphonse Daudet 05000 Gap - Création : Altavia Disko - Crédits photos : Bruno Panchèvre, Nicolas Leser, Shutterstock, Envato, Biocoop, DR - Ne pas jeter sur la voie publique - Document non contractuel - 10/2026

BAC DE TRI

Du 20 novembre au 31 décembre 2026

Biocoop le Grenier

VOUS INVITE À DÉCOUVRIR SA CARTE TRAITEUR Pour Vos FêTES !





FRUITS ET LÉGUMES À COMMANDER

Pour les fêtes, pensez à passer commande des colis entier de fruits et légumes et bénéficiez **d'une réduction de -10% :**

Clémentines Corse ou d'Espagne (6kg)
Champignons blonds (2kg)
Avocats (4kg)
Mâche (1kg) ...

Comptez une semaine de délai entre la commande et la livraison.

Pour passer commande, renseignez-vous auprès de l'équipe fruits et légumes du magasin.



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 15 tranches
Maison Barthouil - env. 1,5 kg
origine Ecosse

Réservation conseillée

88,50€/kg

LOCAL

Saumon fumé tranché
Le Petit Fumé Drômois - env. 800g
origine Ecosse

63,50€/kg

FRUITS DE MER

LOCAL

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

83,20€/kg

Huîtres creuses n°3
Etablissement Yvon - Bourriche de 2kg
Huîtres nées en mer en Charente et élevées en Bretagne

Réservation conseillée

22,99€ le lot de 2kg



VOLAILLES

Réservez votre volaille auprès de nos boucher.es, vous pouvez commander jusqu'au 14 décembre.

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

16,90€/kg

Canette
1,8 kg pour 5 pers - sous vide
Origine les Deux Sèvres
Canette non gras

19,90€/kg

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

24,90€/kg

Dinde
Env. 2,6 kg pour 6 pers - Origine les Deux Sèvres

17,90€/kg

Pintade de lait
2 kg pour 6 pers - Origine les Deux Sèvres

26,90€/kg

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

26,90€/kg

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

26,90€/kg

Dinde fermière
2,3 à 3 kg - Origine Vendée

21,90€/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 pour la dinde. Les animaux sont élevés en plein air sur de grands parcours, l'alimentation est 100% bio dont une majorité est produite sur les fermes.



NOS SPÉCIALITÉS

Préparées avec passion par nos boucher.eres au Grenier.

Réservation conseillée auprès de nos boucher.es

Rôti de chapon farci
Chapon origine les Deux Sèvres - porc origine Hautes Alpes.

29,90€/kg

Cuisse de pintade farcie
Origine Pays de la Loire

25,90€/kg

Médaillon de canard
origine les Deux Sèvres

40,90€/kg

Farces de Noël
Farce aux marrons ou aux champignons

19,90€/kg

LES FROMAGES

Boule de neige à la truffe
Fromage de chèvre pasteurisé affiné à la truffe noire en Dordogne.

8,10€ la pièce de 100g

Le Brebiêer
La croûte de cette tomette de brebis de Lozère est brossée à la bière locale pendant l'affinage pour des saveurs surprenantes.

31,60 €/kg

Tomme brebis aux noix
Fromage au lait cru de brebis à croûte lavée orangée d'Aveyron. Goût de noix prononcé et notes fleuries. .

34,50 €/kg

La Capucine
Les 8 fleurs et herbes aromatiques apportent à ce fromage au lait de vache thermisé une croûte délicate et parfumée. Produit dans le Morbihan.

29,50€ /kg

Millefeuille Bleu Mascarpone
Subtil succession de couches de mascarpone au lait de vache pasteurisé et de bleu de brebis au lait cru. Produit et affiné 5 jours dans la Drôme.

35,10 €/kg



CHARCUTERIE

Nous travaillons en direct avec la charcuterie Salaison Bio Valeur en Ille-et-Vilaine en Bretagne. Les recettes sont sans nitrites.

Boudin blanc
Porc origine Bretagne

25,90€/kg

Boudin blanc aux cèpes
Porc origine Bretagne

37,90€/kg

Boudin noir aux châtaignes
Porc origine Bretagne

30,90€/kg

Boudin noir créole
Porc origine Bretagne

27,90€/kg

