

FRUITS & 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 des
équipes fruits et légumes
du magasin.

Du 17 novembre
au 31 décembre 2025

**BIOCOOP
LE GRENIER**

**vous invite à découvrir
sa carte traiteur
des Fêtes 2025**

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 auprès de nos boucher.es ★

82,25€/kg

Saumon fumé tranché

Le Petit Fumé Drômois - env. 800g
origine Ecosse / Irlande

77,10€/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

86,65€/kg

Huîtres creuses n°3

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

★ Réservez auprès de nos boucher.es ★

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 -
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

14,90€/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

25,90€/kg

Poularde

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

25,90€/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

21,90€/kg

Nos volailles proviennent
de la ferme de Jean Paul
Gobin à Neuville-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.

NOS SPÉCIALITÉS

Préparées avec passion par nos boucher.es au Grenier.

Rôti de chapon farci

Chapon origine les Deux
Sèvres - porc origine Hautes
Alpes.

29,90€/kg

Rôti de veau Orloff

Origine Hautes Alpes
aussi disponible en porc.

27,90€/kg

Cuisse de pintade farcie

Origine Pays de la Loire

25,90€/kg

Réservez
auprès
de nos boucher.es

Cuisse de poulet farcie

Poulet origine les Deux
Sèvres, porc origine Hautes
Alpes

23,90€/kg

Paupiette de veau

Origine Hautes Alpes

30,90€/kg

LES FROMAGES

Plateaux de fromages

★ Réservez auprès de nos boucher.es ★

Sélection de 6 fromages locaux
et/ou origine France sur un beau plateau
de bois : Bleu de St Véran, Beaumont,
Chèvre Fleurs, Comté Mûr AOP, St Marcellin
IGP, Pavé de brebis. 10 pers, 1,33 kg

38 € le plateau pour 10 pers

Sélection de fromages locaux sur un beau
plateau de bois : Meuhlicieux, lactique
brebis aromatisé, fruité du Queyras, Bleu
de St Véran, tomme fraîche chèvre et
tomme de Chauvet. 9 pers, 1,22 kg.

32 € le plateau pour 9 pers

CHARCUTERIE

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

Terrine de campagne aux châtaignes

Porc origine Bretagne

28,90€/kg

Boudin blanc

Porc origine Bretagne

25,90€/kg

Boudin blanc aux cèpes

Porc origine Bretagne

36,90€/kg

Boudin noir aux châtaignes

Porc origine Bretagne

30,90€/kg

Boudin noir créole

Porc origine Bretagne

27,90€/kg

Paté croûte Richelieu

Porc origine Bretagne
Plusieurs recettes disponibles.

35,90€/kg

Capri figue

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

3,45€ la pièce

Millefeuille Bleu Mascarpone

Subtil mélange de mascarpone au lait de vache
pasteurisé et de bleu de brebis au lait cru, affiné
5 jours.

34,80 €/kg

Petit Morin à la Truffe d'été

Fromage au lait cru de vache à pâte molle à
croûte fleurie à la truffe noire d'été 2%,
affinage 5 semaine

39 €/kg



LES DESSERTS



Bûche glacée praliné chocolat

Crèmes glacées gourmandes au chocolat noir équitable et praliné. Fabriquée avec du lait cru et de la crème fraîche de Bretagne. Déligrace, Bretagne - 6 pers, 530g

22,40€ la pièce



LOCAL

Bûche glacée vanille framboise

Crème glacée onctueuse à la vanille bourbon de Madagascar et sorbet framboise plein fruits. Altiflore, Hautes Alpes - 8 pers, 700g

19,90€ la pièce

Bûche glacée au yaourt, coulis exotique et meringue

Crème glacée au yaourt onctueuse, coulis mangue-passion intense, insert meringue léger et couche de crumble. Déligrace, Bretagne - 8 pers, 700g

22,40€ la pièce

Bûche glacée végétale coco chocolat passion

Bûche vegan avec un biscuit croquant à l'amande, un cœur fondant à la glace coco et une glace chocolat passion. Morice, Marseille - 9 pers, 750g

21,95€ la pièce

Gâteau glacé vanille caramel

Biscuit joconde sans gluten, vanille tonka et cœur caramel.

Glace de la Grande Fontaine, Bretagne - 2 x120g

8,95€ les 2 pièces



**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 :
9 h 00 - 19 h 00

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