

Carte Traiteur des Fêtes 2025

Pensez à réserver vos produits festifs de Noël à partir du 08 décembre directement dans votre magasin ou par téléphone

Poissonnerie

HUITRES CREUSES FINES DE BRETAGNE CALIBRE NUM. 3

De Yvon Mau, huîtres élevées en milieu naturel dans le Ria d'Étel dans le Morbihan

24,00€ la bourriche de 2kg (env. 24 huîtres)
soit 1,00€ l'huître

SAUMON BIO FUMÉ TRANCHE PLAQUE ENTIERE

De la Maison Barthouil dans les Landes (40300), depuis 1829 fumé à l'ancienne au bois d'aulne et tranché à la main selon une méthode ancestrale danoise

98,50 € / kg
Origine Ecosse
environ 20 tranches (entre 1,4kg et 2,4kg)

SAUMON BIO FUMÉ TRANCHE PLAQUE ENTIERE

De notre artisan fumeur Timothée Gadenne, Le petit fumé Dromois de Colonzelle (26099), le fumage est réalisé de manière artisanale au bois de hêtre et le tranchage est manuel

85 € / kg
Origine Irlande ou Ecosse
environ 20 tranches (entre 800gr et 1,5kg)

SAUMON BIO GRAVLAH TRANCHE PLAQUE ENTIERE

De notre artisan fumeur Timothée Gadenne, Le petit fumé Dromois de Colonzelle (26099)

87,50 € / kg
Origine Irlande ou Ecosse
environ 55 tranches (entre 1,3kg et 1,5kg)

NOIX DE SAINT JACQUES FRAICHES

De notre artisan fumeur Timothée Gadenne, Le Petit Fumé Drômois de Colonzelle (26099)

Prix: selon cours du jour

Volailles

De la FERME DU POC dans le Gers (32300)

Depuis 2008 du champ à l'assiette avec des volailles élevées avec 100% des céréales produites sur l'exploitation.

Elles sont plumées à sec ce qui permet d'attendrir la chair et de maturer les saveurs grâce à une forte capacité de tenue de la viande. Ce procédé traditionnel n'existe presque plus de nos jours (la plupart des volailles aujourd'hui sont plumées par trempage dans l'eau bouillante).

DINDE PAC BIO - min 6 mois d'élevage

29,50€ / kg

CHAPON PAC BIO - mini 6 mois d'élevage

27,90€ / Kg

POULARDE PAC BIO - mini 6 mois d'élevage

25,50€ / Kg

PINTADOU PAC BIO - mini 6 mois d'élevage

29,95€ / Kg

De la Ferme FRESLON à Challans (85300) en Vendée,
spécialisée dans les volailles haut de gamme et élevées en plein air

DINDE PAC BIO - Origine France Vendée

25,50€ / Kg

CHAPON PAC BIO - Origine France Vendée

24,50€ / Kg

POULARDE PAC BIO - Origine France Vendée

21,50€ / Kg

CANARD PAC BIO - Origine France Vendée

19,90€ / Kg

PINTADE PAC BIO - Origine France Vendée

18,50€ / Kg

CUISSE DE CHAPON BIO (1 PIECE) - Origine France Vendée

27,90€ / Kg

SUPREME DE CHAPON BIO (1 PIECE) - Origine France Vendée

42,50€ / Kg

Petit lexique de Noël

Le Chapon: Né au printemps comme les oiseaux, il aura bénéficié des céréales de l'automne, ainsi que des premiers frimas de l'hiver, qui provoquent l'engraissement naturel. La castration et l'embellie physique qui en découle ont contribué à construire dans l'imagerie populaire et gastronomique, l'attrait de cette volaille.

La Poularde: Il s'agit tout simplement de la femelle correspondant au poulet qui a été castré (chapon). La viande femelle reste dans toutes les espèces animales la plus goûteuse et la plus onctueuse car elle contient intimement mélangé aux fibres de viande, le gras indispensable qui seul est capable de donner du goût à une viande.

La Dinde: Elle donnera une viande parmi les plus fines et les plus «maigres» des volailles de Noël. L'espèce est la «dinde noire», il s'agit d'une dinde à croissance lente élevée pendant 6 mois et demi.

Le Pintadou: comme toutes les autres volailles du Lorient est une viande mature (6 mois d'élevage). Sa chair développe un goût spécifique qui rappelle le côté sauvage du perdreau ou de la caille, proches parents de la pintade.

Viandes

Du Domaine de Beauvezet à Lamanon (13113,) Éleveurs de pères en fils, élevage d'Aubrac race française très ancienne qui permet de produire de la viande de haute qualité au bon goût du terroir.

ROTI DE BOEUF RACE AUBRAC - 800g / 1kg

31,50 € / kg

TOURNEDOS H2 DANS LE FILET RACE AUBRAC - env 250g

45,95 € / kg

Charcuterie

De la Famille Pinel à Bédoin (84410), réputée de père en fils pour leurs viandes bio et leurs cochonnailles

FARCE LOCALE BIO - Mélange porc-bœuf-veau, poche sous-vide d'env 300g

25,95 € / kg

BOUDIN BLANC NATURE - env. 300g

27,90 € / kg

BOUDIN BLANC TRUFFE MINIMUM 3Z - env. 300g

prix non encore communiqué
(suivant le cours de la truffe)

Accompagnements

TRUFFE LOCALE CERTIFIÉE BIO - Disponibilité suivant la récolte
(tuber melanosporum)

Denis et Aline Thomassin

Oppède

prix non encore communiqué
(suivant le cours de la truffe)

Les fromages

Votre magasin Biocoop vous propose de réaliser le plateau de fromages de votre choix sur réservation.

Les desserts artisanaux

Bûches pâtissières maison

LA CLASSIQUE: MARRONS/CLEMENTINES

mousse aux marrons, compotée de clémentines et biscuit à la farine de châtaigne

LA PROVENCALE: MIEL/LAVANDE/ABRICOT

mousse au miel, compotée d'abricots et biscuit madeleine à la lavande

L'ORIGINALE: AMANDES/POMMES/CARROT CAKE

mousse à l'amande, compotée de pommes vanillée, biscuit carrot cake

L'INTEMPORELLE: CHOCOLAT NOIR/FEVE TONHA

mousse au chocolat noir, crèmeux à la fève de tonka, biscuit cacao

Disponible en format :

- 4 personnes à 20€

- 6 personnes à 30€

Un large choix de bûches glacées est aussi disponible dans votre magasin.

LA MIELLERIE DU GRAND LUBERON de Florence Rumeau et Thierry Schunk à CUCURON (84) vous propose aussi :

PAIN DE PICES ARTISANAL ET NOUGAT NOIR OU BLANC

fabriqués par l'apicultrice elle-même ! Un vrai bonheur !!! Disponible à la coupe tout l'hiver ou sur commande si poids supérieur à 2KG.

Afin de mieux vous servir, vos magasins BIOCOOP seront ouverts les:

Mardi 23 décembre de 9h à 19h non-stop

Mercredi 24 décembre de 9h à 17h non-stop

Mercredi 31 décembre de 9h à 17h non-stop