

# SPÉCIAL FÊTES

CATALOGUE

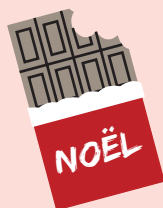
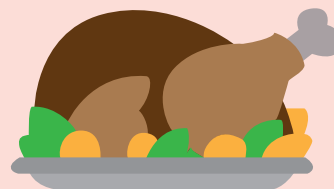


Pour vos 3 magasins :

Biocoop Berche du Bio

Biocoop Ethik'être

Biocoop Gambetta



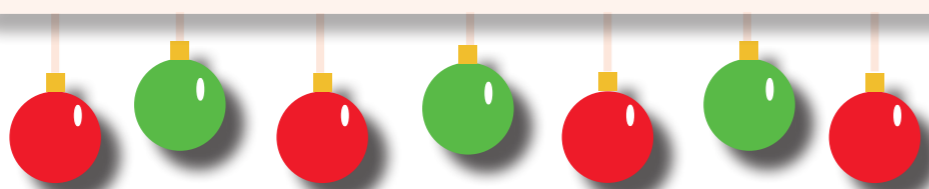
- 5%\*

pour toutes les commandes  
passées avant le  
samedi 7 décembre 2019

\* Dans la limite des stocks disponibles, la remise de 5% est valable uniquement sur les produits présents dans ce catalogue (hors page «Des fêtes toujours plus bio» ) et dans les magasins Biocoop Berche du Bio à Dury, Biocoop Ethik'être à Glisy et Biocoop Gambetta à Amiens.

biocoop

## NOTRE SÉLECTION POUR LES FÊTES



### HUÎTRES

#### Huîtres creuses n°3

Origine: Bretagne/Morbihan, France

Huîtres exclusivement nées en mer en Charente et élevées en Bretagne dans le Ria d'Étel. Huîtres diploïdes, non modifiées et élevées dans le respect des cycles naturels et saisonniers.

**Astuce:** l'huître se conserve dans un endroit frais proche de 7°C. Une fois la bourriche décerclée, posez un objet lourd sur le couvercle pour les empêcher de s'ouvrir et de perdre leur eau.

Bourriche de 2kg, +/- 24 huîtres.



**23,50 €/pce**  
Soit 11,75 €/kg

### SAUMONS



#### Saumon fumé au bois de Hêtre

Salé au sel sec et fumé au bois de hêtre.

Poids : +/- 1kg

Origine: Irlande ou Écosse  
Compagnie du saumon

**51,00 €/kg**

NON DISPONIBLE  
EN CENTRE-VILLE



#### Saumon fumé peu salé

Fumé au bois de chêne pendant 25 heures à basse température.

Tranché à la main. Peu salé.

Poids : +/- 1kg

Origine: Irlande

Côté sauvage

**61,50 €/kg**

NON DISPONIBLE  
EN CENTRE-VILLE



#### Saumon fumé au bois de chêne

Fumé à plat au bois de chêne. Tranché à la main.

Poids : 700g

Origine: Irlande

Irish Seaspray

**36,00 €/pce**

Soit 51,43 €/kg

### THON

#### Coeur de thon blanc fumé à l'ancienne

Origine: pêche française

Thon issu de la pêche française, débarqué aux Sables d'Olonne. Fumé au bois de hêtre à la ficelle.

Présenté sous forme de saucisson.

A consommer, finement tranché sur une tartine de pain croustillant ou bien coupé en petits dés dans une salade. Très tendre en bouche.

Poids : 150g



**9,95 €/pce**  
Soit 66,33 €/kg

### FARCES

#### Farce forestière

Idéale en poêlée ou pour garnir une volaille.

Composition principale : viande de volaille 72% (poulet et dinde), champignons (3%), épices et aromates.

Origine des viandes: France

Vendu en paquet de +/- 500g

**15,95 €/kg**

#### Farce porc veau abricot raisin

Idéale pour garnir une volaille.

Composition principale : viande de porc (29%), viande de veau (29%), gras de porc, abricot (3%), raisin (3%), pommeau.

Origine des viandes: France

Vendu en paquet de +/- 300g

**26,10 €/kg**

### BOUDINS

#### Boudin blanc porc nature

Fabriqué en Bretagne /France, Kervern

**21,90€/kg**

#### Boudin blanc porc à la truffe 1,1%

Fabriqué en Bretagne /France, Kervern

**43,50€/kg**

#### Boudin blanc porc, raisin et cognac

Fabriqué en Bretagne /France, Kervern

**27,80 €/kg**

#### Boudin blanc volaille

Fabriqué en Bretagne /France, Kervern

**26,25 €/kg**

#### Boudin blanc volaille au piment d'Espelette

Fabriqué en Bretagne /France, Kervern

**27,20 €/kg**

#### Boudin blanc volaille, ananas et gingembre

Fabriqué en Bretagne /France, Kervern

**29,10 €/kg**



Vendu sous vide, en sachet d'environ 8 à 9 pièces, soit +/- 1kg.

### PRODUITS LOCAUX

NON DISPONIBLE  
EN CENTRE-VILLE

### LES VOLAILLES RÉGIONALES DE BÉHEN

Depuis 2013, Christophe Hocquet élève des volailles en plein air dans la commune de Béhen (80), à moins de 50km d'Amiens.

Les pintades et chapons de pintades sont élevés pendant 4 mois.

Les chapons, dindes et poulardes sont élevés pendant 6 mois.

Toutes les volailles sont prêtes à cuire et avec leurs abats.

Chapon +/- 3,5kg à 4kg	Pintade +/- 1,5kg	Chapon de pintade +/-2kg
<b>23,70 €/kg</b>	<b>17,00 €/kg</b>	<b>27,00 €/kg</b>
Dinde noire +/- 2,5kg à 3kg	Poularde +/- 2,5kg à 3kg	Dinde bronzée +/- 3,5kg à 4,5kg
<b>23,70 €/kg</b>	<b>23,70 €/kg</b>	<b>23,70 €/kg</b>

### Disponible uniquement à Dury et à Glisy :

**Poularde PAC\*** - origine: France - Freslon - poids +/- 2,2kg **17,50 €/kg**

**Pintade PAC\*** - origine: France - Freslon - poids +/- 1,4 kg **15,45 €/kg**

**Rôti de chapon farci\*\*** - origine: France - Freslon - poids +/- 1,3 kg **49,70 €/kg**

Les volailles Cocoribio sont labélisées «Bio Cohérence». Vendues avec leurs abats (coeur, poumons, foie et gésier). La tête, les pattes et le cou sont conservés. Idéales pour réaliser vos farces maison. Contient un guide de conseils de préparation et de cuisson.

### Disponible uniquement en centre-ville :

**Poularde Cocoribio** - origine : France - poids +/- 3kg **18,00 €/kg**

**Pintadoux Cocoribio** - origine : France - poids +/- 2kg **22,90 €/kg**

**Chapon Cocoribio** - origine : France - poids +/- 4kg **20,35 €/kg**

### Disponible dans les 3 magasins :

**2 cuisses de pintade farcies\*\*** - origine: France - Freslon - poids +/-0,5 kg **29,50 €/kg**

**2 suprêmes de pintade farcis\*\*** - origine: France - Freslon - poids +/-0,550 kg **36,90 €/kg**

**Pintade farcie\*\*** - origine: France - Freslon - poids +/- 1,3 kg **26,50 €/kg**

**1 cuisse de chapon** - origine: France - Freslon - poids +/- 0,5 kg **24,90 €/kg**

**1 suprême de chapon** - origine: France - Freslon - poids +/- 0.350 kg **37,50 €/kg**

\*PAC : Prêt à cuire \*\* : Farci à la farce forestière



Pour votre santé, consommez au moins 5 fruits et légumes par jour. [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)

# Des fêtes toujours plus bio

## UNE BIO PLUS EXIGEANTE <sup>(1)</sup>

- Priorité aux produits locaux
- Uniquement des produits de saison
- Pas de transport en avion
- Moins de déchets grâce au vrac
- Priorité au commerce équitable
- Refus des OGM

<sup>(1)</sup>L'engagement de Biocoop sur les produits passe par un cahier des charges exigeant, qui va plus loin que le règlement bio européen.

## Quelles différences entre les volailles ?

### DINDE NOIRE

C'est la volaille des fêtes de fin d'année! Sa croissance est lente et sa chair est maigre, fine et juteuse.

### DINDE BRONZÉE

Sa différence se fait surtout par son poids plus élevé que la dinde noire.

### CHAPON

Volaille naturellement dodue, peau délicieusement fine, chair onctueuse légèrement persillée. Le chapon a une saveur incomparable.

### POULARDE

Jeune poule non destinée à la ponte, à la croissance lente. Volaille de tradition à la chair fondante et persillée. La poularde est aussi appelée «chaponne». C'est un produit de haute qualité.

### PINTADE

Une volaille à la saveur unique un peu sauvage.

### PINTADOUX

Volaille au goût un peu marqué. Sa chair est plus tendre que la pintade.

### CHAPON DE PINTADE

Volaille alliant avec talent le goût sauvage de la pintade et l'onctuosité du chapon.

## HORAIRES DES FÊTES

Vos 3 magasins Biocoop ferment mardi 24 décembre et 31 décembre 2019 à 18 heures. Fermés le 25 décembre 2019 et 1<sup>er</sup> janvier 2020.

## PLATEAUX DE FROMAGES

Assortiment de fromages sélectionnés, joliment présentés sur un plateau.

- Plateau pour 6/10 pers: 34,50 €
- Plateau pour 10/14 pers: 52,50€

A commander directement en magasin avant le mercredi 18 décembre.

## PAIN

- Pain aux figues
- Pain noisettes/curcuma
- Pain de campagne aux noix
- Pain de seigle
- Pain de seigle aux citrons
- Pain de seigle raisins/noisettes
- Pain complet aux fruits
- Pain d'épices

Et de nombreuses autres gourmandises fabriquées par la boulangerie La mie Bio d'ici à Dury.

N'oubliez pas de passer vos commandes avant le mercredi 18 décembre.

## BÛCHES

sans farine de blé

- Bûchette (individuel): 4,15 €
- Bûche (6 parts): 24,90 €, sauf vanille à 26,90 €

### GOÛTS :

- Vanille
- Chocolat
- Grand Marnier®
- Café

Fabriquées par la boulangerie La mie Bio d'ici à Dury

A commander directement en magasin avant le mercredi 18 décembre.



### BIOCOOP ETHIK'ÉTRE

25 avenue Phileas Fogg  
80440 Boves  
Tél: 03.65.80.14.85  
www.glisy-biocoop.fr  
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 19h30



### BIOCOOP BERCHE DU BIO

84 route d'Amiens  
80480 Dury  
Tél: 03.22.41.52.30  
www.amiens-biocoop.fr  
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 19h30



### BIOCOOP GAMBETTA

(centre-ville)

12 place Gambetta  
80000 Amiens  
Tél: 03.75.00.71.42  
www.amiensgambetta-biocoop.fr  
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 19h30