



Du 28 novembre
au 31 décembre 2025

BIOCOOP Trets

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

biocoop

DU
BON
SENS
ET RIEN
D'AUTRE



Nous sommes une nouvelle fois très heureux de vous présenter notre sélection de produits festifs. Toute l'équipe de notre magasin sera heureuse de vous accueillir et vous conseiller pour préparer de belles fêtes de fin d'année.



Nous avons sélectionné de nombreux produits issus de nos producteurs engagés dans notre coopérative.

Pour vos apéritifs, vous aurez le choix avec nos faux gras végétaux, tartares d'algues, Saint-Jacques et autres saumons.



Focus sur nos producteurs :

Les huîtres creuses YVON n°3 (24), bourriche de 2 Kg Les huîtres de l'Établissement Yvon sont nées en mer en Charente et élevées en Bretagne dans la Ria d'Étel (Morbihan). Pas d'huîtres triploïdes (aucune modification par l'homme, maintien de la biodiversité). Ostréiculteur durable et solidaire, il respecte les cycles naturels et saisonniers. Les huîtres se reproduisent en été et ne se consomment que les mois en « R ».

Timothée GADENNE, crée en 2012, **Le Petit Fumé Drômois** à Colonzelle, près de Grignan. L'équipe du Petit Fumé Drômois vous propose des poissons frais toute l'année (daurade, bar, saumon, truite...) et des produits plus exceptionnels pour les fêtes de fin d'année. **Caviar Baeri** d'esturgeons élevé en France, des **noix de St Jacques** fraîches de Normandie, **rillettes de saumon**, **gravlax de saumon**.

Saumon fumé AB (Nord de l'Ecosse) **Maison Barthouil** Un saumon fumé d'élevage haut de gamme : un goût subtil, une texture craquante, une chair peu grasse et un fumé discret. Fumage à l'ancienne : à la verticale, à froid (maximum 24°C), pour ne retenir que les meilleures odeurs du bois d'Aulne vaporisées dans la fumée pour un goût unique. Disponible à la tranche au service arrière ou entier (poids variant alors de 1,3 à 1,8 Kg pour un nombre de tranches allant de 18 à 22). Tranchage manuel.

Pour vos apéritifs, vous trouverez au service arrière des terrines festives, pâtés en croute, de nombreux boudins (blancs, truffés), tous nos tartares d'algues et bien sûr notre Saumon de la maison **Barthouil**. Et encore cette année, des foies gras, issus de canards non gavés.



LES APÉRITIFS

Escargots (x12)

Escargots origine Europe

8€26/la
douzaine

Tartare d'algues

Provençal

Algues origine France

31€20/kg



Tartare d'algues

Algues origine France

31€20/kg



Tarama

Œufs de cabillaud
sauvage

6€10/pièce



Foie gras de Canard non gavé

Origine France

14€90/pièce



Fameux Gras (végétal)

Origine France

5€50/pièce



Faux Gras (végétal)

Origine France

4€20/pièce





LES ENTRÉES ET PLATS

Poissonnerie

Huîtres creuses n°3

Origine Morbihan

23€95 la bourriche
(24 huîtres)

Saumon fumé tranché main

Maison Barthouil Origine Irlande

98,50/kg

Saumon fumé au poivre noir de Madagascar

Origine Irlande / Irlande

12€90/pièce

Truite Fumée 4 tranches

120g - Origine U.E

5€95/pièce

Saumon Fumé Guyader

Origine Irlande / Ecosse

8€99/ 4 tranches (120g)

Saumon Fumé

Origine Irlande

6€35/ 4 tranches (100g)

Saumon Gravlax

10 tranches Env.200g

Env.
18€/pièce

Noix de Saint Jacques

8 à 10 noix / pêchées en Normandie

Env. 68€/kg
Soit 16€ / barquette

Traiteur de la mer

Rillettes de saumon

Maison Barthouil - 150g

6€85/pièce

Tarama aux truffes

La Sablaise - 100g

8€05/pièce

Caviar Baeri

Esturgeon Origine France - 30g

54€95/pièce

Tartare d'algues Au Citron Confit

Algues Origine France - 300g

11€35/pièce

Œufs de truite

80g - Origine France

9€60/pièce



Pour votre repas de Noël, votre nouvel an ou tout simplement pour le plaisir, retrouver nos volailles entières ou découpées.

Les volailles **Elie Freslon et La Table du Fermier** sont produites en Vendée terre de tradition et renommée pour l'élevage de volailles. Elevées comme autrefois en petites bandes, elles peuvent s'ébattre à volonté dans les pinèdes du littoral vendéen, ainsi que sur les prairies du bocage de l'arrière-pays. Les volailles disposent de vastes espaces herbeux et ombragés, cultivés et entretenus de manière naturelle, selon les règles de l'Agriculture Biologique. Les matières premières d'origine biologique utilisées sont produites à partir de semences naturelles. L'exigence d'une alimentation saine, garantie sans antibiotiques et sans accélérateurs de croissance, apporte ainsi au consommateur l'assurance d'une volaille de grande qualité, alliant diététique et gastronomie. En cas de soins, seuls les traitements naturels sont autorisés par homéopathie, aromathérapie et oligo-éléments.

Volailles entières (prêtes à cuire), ou découpées, venez vite réserver vos produits ! Dindes, chapons, pintades, ou encore pouardes.

Enfin les fromages et les douceurs. Karen, Rosanna, Lana et Nicolas vous serviront ou vous prépareront de magnifiques plateaux de fromages, 100% Bio



Nous vous proposons de réaliser vos plateaux de fromages personnalisés. Il suffira de préciser lors de votre commande votre budget, le nombre de personnes, ainsi que le type de fromages que vous souhaitez (variété de fromage et/ou type de lait : vache, brebis et/ou chèvre). Vous pourrez faire votre sélection sereinement avant les fêtes au service à la coupe, et découvrir des fromages spécialement sélectionnés par l'équipe pour vos tables de fête : Petit Morin truffé, Millefeuille Bleu Mascarpone, ... Tranquillité d'esprit et gain de temps, votre plateau sera préparé en amont par l'équipe du service à la coupe, et vous n'aurez qu'à le retirer le jour de votre choix !

Nouveau - Côté Cave



N'hésitez pas à demander également à **Nicolas**, notre caviste, des accords mets et vins pour sublimer vos repas de fêtes. Une sélection locale, des cuvées exceptionnelles et également des bulles...et des digestifs.



LES ENTRÉES ET PLATS

Volailles découpées

Suprême de pintade farci x 2

Env. 550g Origine Vendée

Env. 21€/pièce



Suprême de chapon x 1

Env. 350g Origine Vendée

Env. 15€/pièce



Pintade Farcie

Env. 1,3 kg - Origine Vendée

Env. 39€/pièce

Volailles Prêtes à cuire

Chapon

Env. 3kg - Origine Vendée

Env. 72€/pièce



Dinde

Env. 3kg - Origine Vendée

Env. 75€/pièce



Pintade

Env. 1,4 kg - Origine Vendée

Env. 25€/pièce



Charcuterie

Pâté Richelieu

Viande de porc origine France

35€75/kg



Terrine aux châtaignes

Viande de porc origine France

25€95/kg



Boudin blanc

Viande de porc et volaille origine France

19€90/kg

5€60/paquet (220g)

Boudin blanc aux cèpes

Viande de porc et volaille origine France

7€75/paquet (220g)



Boudin blanc aux Truffes (2%)

Viande de porc et volaille origine France

53€75/kg

12€95/paquet (220g)





Pour finir votre repas, nous vous aidons à préparer votre panière de **13 desserts**. Nous avons tout ce qu'il faut en magasin pour vous aider à composer ce traditionnel moment. Et même les pompes à huile de nos boulanger.

Il ne manquera plus que votre bûche pour clôturer cette belle fête.



Bûche glacée 2 chocolats A l'extérieur : une crème glacée au chocolat noir 65% de Sao Tomé, issue du commerce équitable. Au cœur : une crème glacée au chocolat blanc, issu du commerce équitable également. En décoration : des noisettes grillées, grillage chocolat maison, et des éclats de meringue.

Bûche glacée vanille framboise Bûche artisanale bi-parfums décorée à la main. Crème glacée onctueuse à la vanille bourbon de Madagascar avec infusion de gousses de vanille et sorbet framboise aux fruits pressés directement dans l'atelier. Pour 8 à 10 personnes.



Bûche vanille fraise et crumble Bûche artisanale gourmande de Bretagne, composée d'une crème glacée au lait cru fermier (de la ferme voisine), avec de la crème fraîche de Bretagne et de la vanille de Madagascar, et d'une délicate tresse de sorbet fraise plein fruit. Entre les deux, et sur le dessus, une brisure de crumble (5%). Un bel équilibre entre gourmandise et légèreté.



Bûche glacée vanille caramel et cacahuètes Cette bûche allie la douceur fondante de la vanille, la gourmandise d'un caramel beurre salé maison et le croquant intense de la cacahuète, pour une expérience à la fois régressive, originale et résolument festive. Conçue pour les grandes tablées, elle s'impose comme une alternative raffinée à la bûche pâtissière traditionnelle.



L'Omelette Norvégienne L'omelette norvégienne revisitée pour les fêtes ! Ce grand classique de la pâtisserie glacée s'invite dans une version généreuse qui allie la légèreté de la meringue, la douceur de la génoise (sans gluten) et la fraîcheur de la glace vanille et son sorbet framboise. Chaque bouchée offre un équilibre parfait entre fondant et croquant, dans un dessert festif et spectaculaire à la découpe. Idéale pour les repas en famille ou entre amis, cette recette traditionnelle saura séduire ceux qui recherchent une touche réconfortante et gourmande pour clôturer le repas de fin d'année.



LES FROMAGES

Votre magasin Biocoop vous propose une sélection de fromages et peut réaliser le plateau de votre choix sur demande

Plateau 4/6 personnes

env.600 g

À partir de 30€



Plateau 8/10 personnes

env.900 g

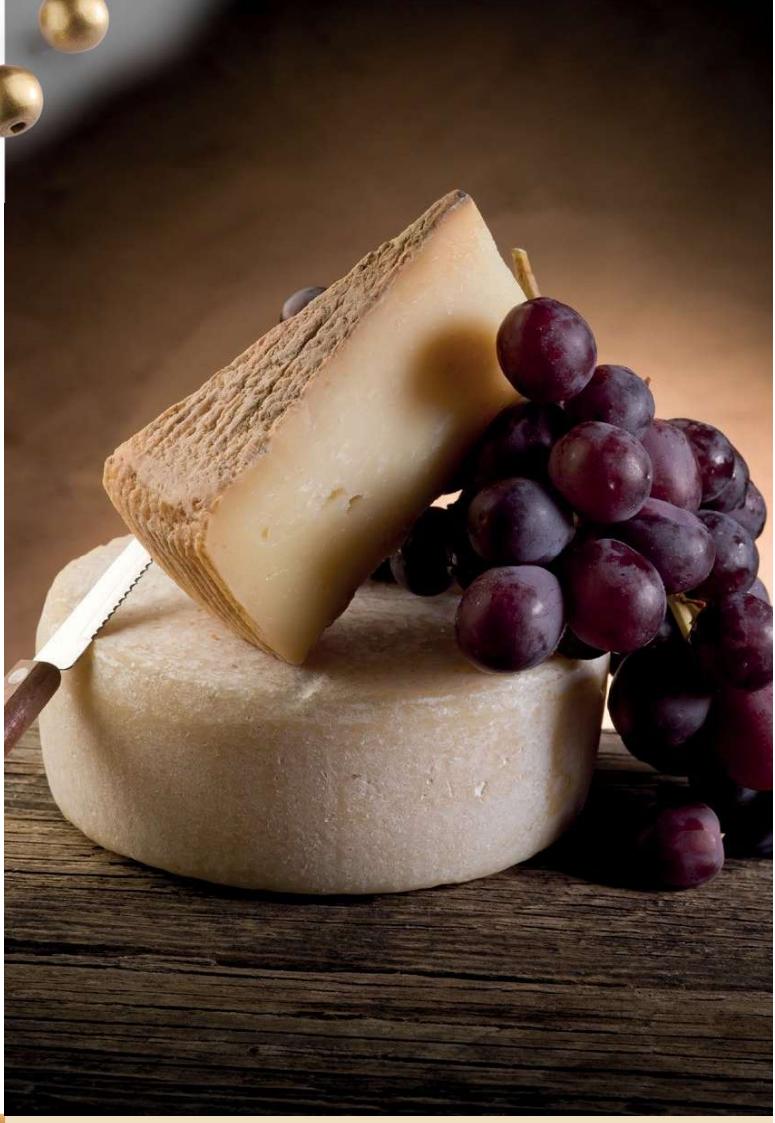
À partir de 40€



Plateau 12/16 personnes

env.1,2 kg

À partir de 75€



LES DESSERTS

Bûche glacée 2 chocolats

Origine Hautes Alpes - 8 à 10 parts (700g)

19€90/pièce



Bûche glacée vanille framboise

Origine Hautes Alpes - 8 à 10 parts (700g)

19€90/pièce



Bûche vanille fraise et crumble

Origine Côte d'Armor - 6 parts (530g)

22€50/pièce



LES DESSERTS

Bûche glacée vanille caramel et cacahuètes

Origine Morbihan - 8 parts (650g)

24€50/pièce

Omelette norvégienne vanille framboise (sans gluten)

Origine Ille et Vilaine - 6 à 8 parts (760g)

24€90/pièce

Macarons Assortis

Origine Nantes (15g/pièce)

0€85/pièce





Mes notes et envies



VOS ÉVÉNEMENTS FESTIFS BIOCOOP



Votre magasin vous propose :

Vendredi 19 et mardi 23 décembre : dégustation d'huîtres du Morbihan (mention Nature et Progrès)

Samedi 20 décembre : dédicace de notre auteur local GARY Markoff

Etsûrement encore plein d'autres évènements pas encore planifiés à l'heure ou nous préparons ce document

**VOTRE MAGASIN
BIOCOOP TRETS**
Z.A La Burlière – Rte de Puyloubier
13530 Trets
Téléphone : 04 42 69 31 47
Mail : biocooptrets@orange.fr

HORAIRES

Du Lundi au Samedi
9h30 – 19h00 sans interruption



Retrouvez la liste
des magasins Biocoop
sur le site www.biocoop.fr

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 Services & appels gratuits