



biocoop | Trets

DU 8 AU 31 DÉCEMBRE 2026
BIOCOOP TRETS

vous invite à découvrir son guide traiteur

des Fêtes 2026

Volailles·Saumons & Huîtres·Bûches glacées

& lots exceptionnels

Pensez à réserver : volailles,huîtres&bûches!

Bon de commande à l'intérieur de ce livret






BIENVENUE AUX FÊTES



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

Nous avons sélectionné de nombreux produits issus de producteurs engagés de notre coopérative :

Les volailles de La Table du Fermier, élevées en Vendée, et les pièces de canard d'Ernest Soulard, élevées dans les Deux-Sèvres — souches à croissance lente, parcours extérieurs, alimentation 100% bio.

Le saumon fumé de la Maison Barthouil, fumé à l'ancienne, à la verticale et à froid, puis tranché à la main.

Les huîtres creuses Yvon, nées en mer en Charente et élevées dans la Ria d'Étel (Morbihan), dans le respect des cycles naturels.

Des fromages affinés, des charcuteries artisanales et des douceurs de saison pour compléter vos tables de fêtes.

SOMMAIRE



Les apéritifs 3
La mer, saumons & fumés 4
Huîtres & service à la coupe 5
Les volailles des fêtes 6
Les plats festifs 7
Boudins & charcuteries 8
Les fromages & plateaux 9
Les bûches glacées 10
Douceurs & surgelés 11
La cave de fêtes 12
Bons de commande 13
Infos pratiques 16



LES APÉRITIFS

Foie de canard sans gavage, fameux gras, houmous festifs, tapenade de Kalamata… de quoi composer un apéritif généreux et convivial.

Happy foie de canard sans gavage — nature — **14,90 €**
Ethicline · 130 g · sans gavage, du Sud-Ouest

Happy foie de canard sans gavage — à la truffe — **16,90 €**
Lot exceptionnel - Ethicline · 130 g

Le fameux gras — **5,50 €**
Référence permanente · 164 g

Houmous lentille jaune & butternut — **3,99 €**
L'Atelier V · 150 g

Une nouvelle foie — **5,20 €**
L'Atelier V · 100 g · terrine végétale aux noix de cajou et shiitakés

Rillettes de canard et poulet — **4,50 €**
Le Picoreur · 120 g · texture délicate, goût authentique

Filet de canard fumé tranché — **8,95 €**
Le Picoreur · 90 g · chair tendre, parfum boisé

Houmous potimarron-châtaigne, épices de Noël — **4,40 €**
Lot exceptionnel - L'Atelier V · 150 g

Mousse de homard au cognac — **4,20 €**
Lot exceptionnel - Les Bons Moments · 90 g

Tapenade d'olives Kalamata — **20,30 €/kg**
Lot exceptionnel - Le Temps des Oliviers · au service à la coupe

ET POUR ACCOMPAGNER

Canapés briochés ronds Pinabel (5,60 €), mini blinis (3,85 €) et mini blinis cocktail (3,60 €) - Bio Bleud.

SAUMONS ET TRAITEUR DE LA MER



Truite fumée, gravlax, noix de Saint-Jacques, œufs de truite, caviar et tartinables… Le grand jeu pour vos entrées de fête.

Truite fumée - 4 tranches — **5,95 €**
Les Sources du Courlis (Aqualande) · 100 g

Saumon gravlax - 4 tranches — **8,41 €**
Le Petit Fumé Drômois · 90 g

Saumon gravlax - 10 tranches — **18,95 €**
Le Petit Fumé Drômois · 200 g

Œufs de truite bio — **9,65 €**
Aqualande · 80 g · parfaits sur blinis

Rillettes de saumon — **6,30 €**
Maison Barthouil · 150 g

Tarama — **6,25 €**
Maison Barthouil · 100 g · préparé avec des œufs de cabillaud sauvage

Noix de Saint-Jacques — **env. 79,00 €/kg**
Le Petit Fumé Drômois · origine France · env. 200 g

Tartinables thon-tomate ou crabe-paprika — **5,95 € · 5,99 €**
Saumextra · 130 g

Caviar baeri — **49,10 €**
Lot exceptionnel - Huso · 30 g · pour les grandes occasions

FOCUS PRODUCTEUR - MAISON BARTHOUIL

Un saumon fumé d'élevage haut de gamme, origine Irlande & Écosse : goût subtil, chair peu grasse, texture craquante. Fumage à l'ancienne, à la verticale et à froid (24 °C max), au bois d'aulne, puis tranchage manuel. Retrouvez-le aussi au service à la coupe, page suivante.

HUÎTRES & SERVICE À LA COUPE



HUÎTRES CREUSES N°3 ÉTABLISSEMENT YVON

Nées et élevées en mer en Charente, dans la Ria d'Étel : Morbihan. Pas d'huîtres triploïdes : un ostréiculteur durable qui respecte les cycles naturels.

Bourriche de 24 (2 kg) — **23,45 €**

Pensez à réserver vos bourriches !

Dégustation d'huîtres les 22 et 23 décembre

Saumon fumé AB tranché main — **99,90 €/kg**
Barthouil · à la coupe ou entier env. 1,5 kg · -5 % sur le saumon entier

Terrine de crevettes à l'aneth — **29,90 €/kg**
Lot exceptionnel - Bianic · env. 840 g · à la coupe

Tarama nature — **25,90 €/kg**
Lot exceptionnel - Maison Barthouil · à la coupe · cabillaud d'Islande

Tartare d'algues classique — **29,90 €/kg**
Bord à Bord · algues origine France · à la coupe

LE SERVICE À LA COUPE POUR LES FÊTES

Terrines festives, saumon tranché main, tartares d'algues, tapenade et olives : notre équipe du service à la coupe vous prépare de belles entrées sur mesure.

Pour les huîtres et les grosses pièces, pensez à réserver : bon de commande à déposer en magasin — quantités limitées pendant l'événement.



LES VOLAILLES DES FÊTES



Entières et prêtes à cuire, nos volailles bio sont issues de souches à croissance lente, élevées en plein air avec une alimentation 100 % bio. Pensez à réserver !

Dinde — env. 3,2 kg
La Table du Fermier · Vendée · LA volaille des fêtes, chair maigre
26,95 €/kg

Chapon — env. 3 kg
La Table du Fermier · Vendée · chair moelleuse et persillée
25,65 €/kg

Pintade — env. 1,4 kg
La Table du Fermier · Vendée · parfaite pour les petites tablées
18,95 €/kg

Cuisse de chapon — env. 500 g
La Table du Fermier · Vendée · idéale pour les tables de fête
28,99 €/kg

Suprême de chapon — env. 450 g
La Table du Fermier · Vendée · pour un dîner à 2 ou 3
46,95 €/kg



RÉSERVEZ VOTRE VOLAILLE

Quantités limitées : pensez à réserver via le bon de commande à retirer en magasin, retrait du 21 au 24 décembre.

Nos volailles bio étant à poids variable, le poids exact peut légèrement différer de la fourchette annoncée.

LES PLATS FESTIFS

Rôti farci, pièces de canard, paupiettes, quenelles, ravioles à la truffe et alternative végétale — de belles idées pour le plat principal.

Rôti de poularde forestière
Lot exceptionnel - La Table du Fermier · env. 900 g · farce champignons — **49,99 €/kg**

Farce forestière
Lot exceptionnel - La Table du Fermier · env. 500 g · farce aux cèpes — **23,70 €/kg**

Aiguillettes de canard
Ernest Soulard · env. 200 g · cuisson rapide à la poêle — **60,99 €/kg**

Filet de canard
Ernest Soulard · env. 300 g · Deux-Sèvres — **39,70 €/kg**

Paupiettes de porc - 4P
Prés Gourmands · env. 500 g — **30,15 €/kg**

Quenelles de brochet fraîches - 4P
Giraudet · 200 g — **5,65 €**

Ravioli à la truffe noire
Lot exceptionnel — bio verde · 250 g — **4,95 €**

Végé'roti
Lot exceptionnel - Wheaty · 750 g · l'alternative végétale des fêtes — **19,95 €**

POUR VOS CRÉATIONS MAISON

Pâte feuilletée pur beurre (3,99 €) et feuilles de brick (3,20 €) Bio Bleud — pour vos feuilletés, bouchées et pastillas.

BOUDINS & CHARCUTERIES

Nature, aux cèpes ou aux truffes, le boudin est la star discrète des repas de fête — avec terrines et pâtés en croûte à la coupe pour l'apéritif.

Boudin blanc
Biocoop · paquet de 2 (220 g) — **5,75 €**

Boudin blanc aux cèpes 2P
Biocoop · 220 g — **7,75 €**

Boudin blanc aux truffes 2 %
Rostain · paquet de 2 (200 g) — **12,99 €**

Boudin blanc aux truffes 2 % - à la coupe
Lot exceptionnel - Rostain · env. 110 g/pce — **53,90 €/kg**

Boudin noir aux oignons - à la coupe
Biocoop · env. 110 g/pce — **19,90 €/kg**

Terrine aux châtaignes
Lot exceptionnel - Prés Gourmands · à la coupe · exclusivité Biocoop — **23,30 €/kg**

Pâté en croûte forestier
Lot exceptionnel - Prés Gourmands · à la coupe · sans sel nitrité — **31,90 €/kg**

Pâté en croûte Richelieu
Lot exceptionnel - Prés Gourmands · à la coupe · foie, cèpes — **37,40 €/kg**

Saucisson à la truffe
Lot exceptionnel - Pedrazzoli · à la coupe · affiné 60 jours — **61,60 €/kg**

Notre conseil : poêlé avec des pommes, des cèpes ou des marrons, le boudin blanc se marie à merveille avec les volailles de la page 6.

LES FROMAGES



Une sélection d'exception au service à la coupe — des plateaux 100 % bio préparés sur mesure par notre équipe. Comptez environ 80 g par personne pour vos plateaux. Accords vins conseillés.

VACHE

Comté AOP Grande Réserve
Marcel Petite · Riesling d'Alsace

Tête de Moine AOP
Mons · Crémant d'Alsace

Petit Morin à la truffe
Champagne blanc de blancs

La Capucine, tomme aux 8 fleurs
Fromagerie d'Arvor · Gewurztraminer

Gouda à la truffe
Kaandorp · Puisseguin-Saint-Émilion

Vacherin - 330 g
Fromagerie Chabert · Chablis

Brie à la truffe
Champagne blanc de blancs Copinet

BREBIS, CHÈVRE & PERSILLÉS

Roquefort AOP - 18 mois
Gabriel Coulet · Muscat de Rivesaltes

Millefeuille bleu mascarpone
Les Petites Laiteries · Pacherenc moelleux

Le Brebiêer
Le Fédou · bière triple

Pecorino aux pistaches
La Cava · Pinot gris d'Alsace

Boule de neige à la truffe
Capribio · Champagne extra brut

Bûche cendrée de chèvre
La Lémance · Saint-Nicolas-de-Bourgueil

VOTRE PLATEAU DE FROMAGES SUR MESURE

Indiquez votre budget, le nombre de convives et vos préférences (vache, brebis, chèvre) : notre équipe compose votre plateau et vous n'avez qu'à le retirer le jour de votre choix.

Également au rayon : la **Crème de la crème à la truffe** (CasArrigoni) et les alternatives végétales **Joséphine & Jil** de Jay & Joy.

LES BÛCHES GLACÉES



Nos bûches glacées artisanales viennent clôturer le repas en beauté. Pensez à réserver la vôtre !

Bûche sorbet coco-mangue — **23,90 €**
Le Verger Perdu · 100 % végétale, sans lactose · 600 g

Mangue passion framboise — **19,90 €**
Fruitée et exotique, alternative fraîche aux recettes chocolatées · 530 g

Bûche glacée 2 chocolats — **17,90 €**
Chocolat blanc et noir, grand format généreux · 700 g

Vanille framboise — **17,90 €**
Duo framboise-vanille, grand format · 700 g

Bûchette mangue-coco — **7,60 €**
Pâtisserie bio Fleur de Lupin · sans gluten · 270 g

Bûchette 3 chocolats — **7,60 €**
Pâtisserie bio Fleur de Lupin · sans gluten · 270 g

FOCUS LOCAL - LES BÛCHES DE LA FERME DE CABRIÈRES

Bûches glacées aux sorbets bio plein fruit, décorées de moulages en chocolat noir bio maison et de meringues bio — parfums : Framboise & Groseille, Mûre & Poire, Groseille meringuée.

Formats 2/4 personnes — **sur commande en magasin** **18,90 €**

DOUCEURS & SURGELÉS



LES DOUCEURS DES FÊTES

Pain d'épices à la figue — 29,30 €/kg
Lot exceptionnel - Soleïmiel · au service à la coupe

Pain d'épices orange & chocolat — 29,30 €/kg
Lot exceptionnel - Soleïmiel · au service à la coupe

Canelés bordelais - caramel ou fleur d'oranger — 6,00 €
Lot exceptionnel - Aquitaine Spécialités · par boîte de 6 pièces

Cake aux épices de Noël — 4,05 €
Lot exceptionnel - Terra Cérès · 200 g

Cake agrumes confits & gingembre — 4,10 €
Lot exceptionnel - Terra Cérès · 200 g

Fondant au gingembre — 3,55 €
Gaia · 160 g

SURGELÉS DE FÊTE

Escargots recette bourguignonne (x12) — 7,80 €
Bleu Vert · 60 g · escargots gris cuisinés au beurre, ail et persil

Coquille Saint-Jacques sauce bretonne (x2) — 8,95 €
Vagues Gourmandes · 220 g · l'incontournable des fêtes

Couronne feuilletée saumon-ricotta-épinards — 9,95 €
Vagues Gourmandes · 400 g · nouveauté, à cuire

LA CORBEILLE DES 13 DESSERTS

Fruits secs, pâtes de fruits, calissons... tout est en magasin pour votre traditionnelle corbeille provençale des 13 desserts.

Pour les accompagner, retrouvez notre cave de fêtes à la page suivante.

LA CAVE DE FÊTES



Champagnes, blancs, rouges et moelleux : notre cave, majoritairement locale et sans sulfites, vous propose des accords pour votre menu de fêtes.

Champagne blanc de blancs
Lot exceptionnel - Copinet · 75 cl · avec Petit Morin ou brie truffé — **34,50 €**

Moelleux
Domaine des Petites Perdrix · avec le foie gras — **6,75 €**

Picpoul de Pinet — blanc
Domaine La Croix Gratiot · avec les huîtres — **9,50 €**

Cuvée Tradition — blanc
Domaine Saint-Ser · avec les noix de Saint-Jacques — **11,00 €**

Chablis — blanc
Domaine Vrignaud · avec le saumon fumé Barthouil — **23,00 €**

Châteauneuf-du-Pape — rouge
Domaine Daniel Coulon · avec le chapon — **30,50 €**

Saint-Émilion — rouge
Domaine Bernateau · avec la pintade — **18,99 €**

Bourgogne Côte-d'Or — rouge
Domaine Jean Fournier · avec le rôti de poularde forestière — **23,00 €**

CONSEIL DE NOTRE CAVISTE

Un accord à trouver pour votre menu ?
Notre équipe cave vous conseille en magasin, avec et sans alcool, en privilégiant les vignerons locaux.

BON DE COMMANDE — NOËL 2026

Complétez ce bon et remettez-le en magasin pour garantir votre réservation — notre équipe vous confirme la disponibilité.

Nom : ..... Prénom : .....

Tél. : ..... Email : .....

Retrait : ☐ Noël ☐ Nouvel An — Date souhaitée : .....

biocoop | Biocoop Trets

PRODUIT	PRÉSENTATION	PRIX UNITAIRE TTC	QTÉ
LES VOLAILLES DES FÊTES — PRIX AU KILO, PENSEZ À RÉSERVER			
Dinde — env. 3,2 kg (La Table du Fermier, Vendée)	Prêt à cuire	26,95 €/kg	
Chapon — env. 3 kg (La Table du Fermier, Vendée)	Prêt à cuire	25,65 €/kg	
Pintade — env. 1,4 kg (La Table du Fermier, Vendée)	Prêt à cuire	18,95 €/kg	
Cuisse de chapon — env. 500 g (La Table du Fermier)	Pièce	28,99 €/kg	
Suprême de chapon — env. 450 g (La Table du Fermier)	Pièce	46,95 €/kg	
TRAITEUR & PLATS FESTIFS			
Rôti de poularde forestière — env. 900 g	Barquette	49,99 €/kg	
Farce forestière — env. 500 g	Barquette	23,70 €/kg	
Aiguillettes de canard — env. 200 g (Ernest Soulard)	Barquette	60,99 €/kg	
Filet de canard — env. 300 g (Ernest Soulard)	Barquette	39,70 €/kg	
Paupiettes de porc ×4 — env. 500 g	Barquette	30,15 €/kg	
Happy foie de canard sans gavage nature — 130 g	Pièce	14,90 €/pièce	
Happy foie de canard sans gavage à la truffe — 130 g	Pièce	16,90 €/pièce	
Végé'roti — 750 g	Pièce	19,95 €/pièce	
BOUDINS & CHARCUTERIES			
Boudin blanc — paquet de 2 (220 g)	Libre-service	5,75 €/paquet	
Boudin blanc aux cèpes — paquet de 2 (220 g)	Libre-service	7,75 €/paquet	
Boudin blanc aux truffes 2 % — paquet de 2 (200 g)	Libre-service	12,99 €/paquet	
Boudin blanc aux truffes 2 % — à la coupe	Vrac traiteur	53,90 €/kg	
Boudin noir aux oignons — à la coupe	Vrac traiteur	19,90 €/kg	
Terrine aux châtaignes — à la coupe	Vrac traiteur	23,30 €/kg	
Pâté en croûte forestier — à la coupe	Vrac traiteur	31,90 €/kg	
Pâté en croûte Richelieu — à la coupe	Vrac traiteur	37,40 €/kg	
Saucisson à la truffe — à la coupe	Vrac traiteur	61,60 €/kg	

BON DE COMMANDE — NOËL 2026 (SUITE)

PRODUIT	PRÉSENTATION	PRIX UNITAIRE TTC	QTÉ
LA MER, SAUMONS & HUÎTRES			
Huîtres creuses n°3 — bourriche de 24 (Éts Yvon)	Bourriche	23,45 €/bourriche	
Saumon fumé AB tranché main (Maison Barthouil) — -5 % saumon entier	À la coupe ou entier	99,90 €/kg	
Saumon gravlax — 4 tranches, 90 g (Petit Fumé Drômois)	Plaquette	8,41 €/pièce	
Saumon gravlax — 10 tranches, 200 g (Petit Fumé Drômois)	Plaquette	18,95 €/pièce	
Truite fumée — 4 tranches (100 g)	Plaquette	5,95 €/plaquette	
Noix de Saint-Jacques — env. 200 g (Petit Fumé Drômois, origine France)	Barquette	env. 79,00 €/kg	
Œufs de truite bio — 80 g (Aqualande)	Pot	9,65 €/pot	
Tarama — 100 g (Maison Barthouil)	Pot	6,25 €/pot	
Terrine de crevettes à l'aneth (Bianic)	À la coupe	29,90 €/kg	
Caviar baeri — 30 g (Huso)	Pot	49,10 €/pot	
LES BÛCHES GLACÉES			
Bûche sorbet coco-mangue — 600 g (100 % végétale)	Pièce	23,90 €/pièce	
Mangue passion framboise — 530 g	Pièce	19,90 €/pièce	
Glacée 2 chocolats — 700 g	Pièce	17,90 €/pièce	
Vanille framboise — 700 g	Pièce	17,90 €/pièce	
Bûchette mangue-coco — 2×70 g (sans gluten)	Boîte de 2	7,60 €/boîte	
Bûchette 3 chocolats — 2×70 g (sans gluten)	Boîte de 2	7,60 €/boîte	
Bûche bio locale Ferme de Cabrières — sur commande	2/4 personnes	18,90 €/pièce	
PLATEAUX DE FROMAGES			
Plateau de fromages — nombre de personnes :	Sur mesure	selon composition	
Composition vue avec notre équipe au dépôt du bon	Bon à part		

RETRAIT EN MAGASIN

Noël : du 21 au 24 décembre 2026.
Nouvel An : à partir du 28 décembre — certaines pièces seulement, demandez à notre équipe.

VOTRE MAGASIN

BIOCOOP TRETS
ZA La Burlière, route de Puyloubier — 13530 Trets
04 42 69 31 47 — fraicheur@biocooptrets.fr

Document non contractuel — prix et sélection susceptibles d'évoluer, affichage en magasin faisant foi.

PLATEAU DE FROMAGES — NOËL 2026

Bon à remplir avec notre équipe au moment du dépôt : composition sur mesure, environ 80 g de fromage par personne. Cochez ou notez les quantités souhaitées.

Nom : ..... Prénom : .....

Tél. : ..... Email : .....

Retrait : ☐ Noël ☐ Nouvel An — Date souhaitée : .....

biocoop | Biocoop Trets

PRODUIT	ACCORD VIN CONSEILLÉ	PRIX AU KILO / À LA PIÈCE	QTÉ
VACHE			
Comté AOP Grande Réserve	Riesling d'Alsace	29,20 €/kg	
Tête de Moine AOP	Crémant d'Alsace	41,50 €/kg	
Petit Morin à la truffe	Champagne blanc de blancs	40,30 €/kg	
La Capucine, tomme aux 8 fleurs	Gewurztraminer	29,80 €/kg	
Gouda à la truffe	Puisseguin-Saint-Émilion	31,60 €/kg	
Vacherin — 330 g	Chablis	9,95 €/pièce	
Brie à la truffe	Champagne blanc de blancs (Copinet)	—	
BREBIS, CHÈVRE & PERSILLÉS			
Roquefort AOP — 18 mois	Muscat de Rivesaltes	35,60 €/kg	
Millefeuille bleu mascarpone	Pacherenc moelleux	35,50 €/kg	
Le Brebiêer	Bière triple	31,90 €/kg	
Pecorino aux pistaches	Pinot gris d'Alsace	33,90 €/kg	
Boule de neige à la truffe — 100 g	Champagne extra brut	8,20 €/pièce	
Bûche cendrée de chèvre — 150 g	Saint-Nicolas-de-Bourgueil	6,65 €/pièce	
ET AUSSI			
Crème de la crème à la truffe	Alternatives végétales	38,50 €/kg	
Autre :			
Autre :			

Nombre de personnes : ..... Budget : ..... € Prix estimé : ..... €

Préférences / allergies (lait cru, sans lactose…) : .....

Remarques : .....

VOTRE MAGASIN

biocoop | Trets

BIOCOOP TRETS

ZA La Burlière, route de Puyloubier, 13530 Trets

Téléphone : 04 42 69 31 47

Mail : fraicheur@biocooptrets.fr

HORAIRES

Du lundi au samedi de 9h30 à 19h00

Fermé le dimanche et les jours fériés

VOS ÉVÉNEMENTS FESTIFS EN MAGASIN

Vendredi 11 décembre de 18h30 à 20h30

Soirée découverte des produits de fête.

Mardi 22 et mercredi 23 décembre à partir de 11h

Dégustation d'huîtres & vin en magasin

Toutes nos animations à suivre sur nos réseaux Instagram, Facebook et notre site internet https://www.biocooptrets.fr

Toute l'équipe vous souhaite

de belles fêtes de fin d'année !

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

Document non contractuel — prix et sélection susceptibles d'évoluer, affichage en magasin faisant foi.

Ne pas jeter sur la voie publique.