



Du 26 novembre
au 31 décembre 2025

BIOCOOP
Sainte Victoire
vous invite à découvrir
sa carte traiteur
des Fêtes 2025



biocoop





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, 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, créé 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. **Des noix de St Jacques** fraîches de Normandie et **du 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, de nombreux boudins (blancs, truffés), du tarama, des olives Kalamata et tous nos tartares d'algues, de la tapenade d'olive de Kalamata et encore cette année des foies de canard du Sud Ouest et sans gavage. Bien sûr notre Saumon de la maison Barthouil.

LES APÉRITIFS

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



Tapenade de

Kalamata

Origine Grèce

23€40/kg



Olives Kalamata

dénoyautées

Origine Grèce

24€90/kg



Foie gras de Canard

non gavé

Origine France

Nature 14€90/pièce

Truffé 16€90/pièce



Fameux

Gras

Origine France

5€50/pièce



Faux Gras

Origine France

4€40/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

Origine Irlande / Ecosse

62€90/kg



Truite Fumée 4 tranches

100g - Origine France / Espagne

5€95/pièce



Saumon Fumé au poivre de Madagascar

Origine Irlande / Ecosse

12€90/ 2 tranches (100g)



Saumon Fumé

Origine Irlande

6€35 / 4 tranches (100g)



Saumon Gravlax

Origine Ecosse

4 tranches 8€85/pièce
10 tranches 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



Tartare d'algues Au Citron Confit

300g - Algues Origine France

11€55/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, pintadoux ou encore poulardes.

Enfin les fromages et les douceurs. Fabien, Christelle et Virginie 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 Fabien pour vos tables de fête : Capri igues, Queso miel et romarin, Petit Morin à la Truffe et autres délices d'exception

...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 :

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



Rôti de chapon forestier

Env. 1,3kg Origine Vendée

Env. 68€/pièce

Rôti de pouarde forestière

Env. 800g 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. 1,4kg - Origine Vendée

Env. 25€/pièce



Canard

Env. 3 kg - Origine les Deux-Sèvres

Env. 60€/pièce



Chapon (ferme du POC)

Env. 4 kg - Origine Gers

Env. 95€/pièce



Pintadoux (ferme du POC)

Env. 2 kg - Origine Gers

Env. 59€/pièce



Poularde (ferme du POC)

Env. 3 kg - Origine Gers

Env. 75€/pièce



Farce Forestière

Env. 500g - volaille et cèpes

Env. 12€/pièce

Charcuterie

Boudin blanc

Viande de porc et volaille origine France

19€90/kg

5€60/paquet (220g)



Boudin blanc aux cèpes

Viande de porc 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)



Boudin blanc Girolles et Monbazillac

Viande de porc et volaille origine France

35€60/kg





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 la pompe de Nicolas, notre boulanger.

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



Bûche vanille caramel cacahuète Une bûche mêlant la douceur de la vanille, un caramel beurre salé maison et le croquant de la cacahuète. Une création gourmande, régressive et festive.



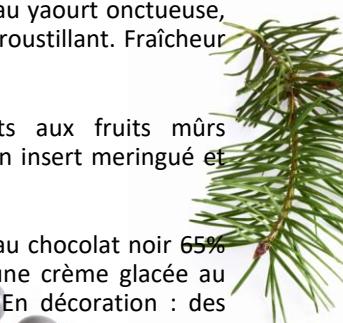
Bûche sarrasin chocolat Alliance du sarrasin breton et du chocolat, avec un cœur caramel beurre salé et un sorbet chocolat intense. Enrobage chocolat noir parsemé de sarrasin torréfié pour un contraste croquant-fondant.



Bûche praliné chocolat Deux crèmes glacées — chocolat Équateur 80% et praliné (10% pâte de noisettes) — avec pépites de chocolat. Une bûche dense, crémeuse et résolument chocolatée.



Bûche vanille caramel pommes Deux glaces, vanille de Madagascar et caramel beurre salé, séparées par une couche de pommes caramélisées maison. Gourmande, généreuse et typiquement bretonne.



Bûche yaourt fruits exotiques meringue et crumble Glace au yaourt onctueuse, coulis mangue-passion, insert meringue léger et crumble croustillant. Fraîcheur fruitée et textures variées.



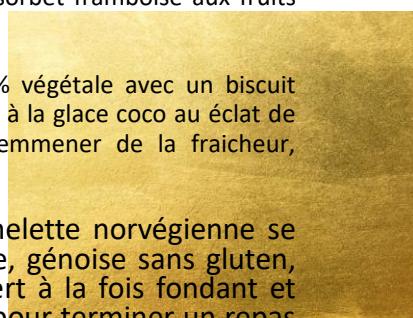
Bûche mangue passion framboise Bûche 100% sorbets aux fruits mûrs (mangue/passion et framboise). Acidulée et légère, avec un insert meringué et éclats de meringue décoratifs.



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 Une 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



Bûche glacée coco choc passion Bûche glacée 100% végétale avec un biscuit croquant à base d'amande, un cœur fondant & rond à la glace coco au éclat de coco râpée et une glace chocolat passion pour emmener de la fraîcheur, création originale origine région SUD

Omelette norvégienne La traditionnelle omelette norvégienne se revisite en version festive : meringue légère, génoise sans gluten, glace vanille et sorbet framboise. Un dessert à la fois fondant et croquant, spectaculaire à la découpe, idéal pour terminer un repas de fêtes en douceur et en gourmandise.

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 vanille caramel cacahuète

Origine Morbihan - 8 parts (650g)

24€50/pièce



Bûche sarrasin chocolat

Origine Morbihan - 6 parts (550g)

23€50/pièce



Bûche praliné chocolat

Origine Côtes d'Armor - 6 parts (530g)

22€50/pièce



Bûche Vanille Caramel Pomme

Origine Côtes d'Armor - 6 parts (530g)

22€50/pièce



LES DESSERTS

**Bûche yaourt fruits exotiques
meringue et crumble**
Origine Côtes d'Armor - 6 parts (530g)

22€50/pièce



Bûche mangue passion
Origine Côtes d'Armor - 6 parts (530g)

22€50/pièce



**Bûche vegetale coco
chocolat passion**
Origine Bouches-du-Rhône - 10 parts (750g)

21€95/pièce



Bûche chocolat noir et blanc
Origine Les Alpes - 8 à 10 parts (700g)

19€90/pièce



Bûche vanille framboise
Origine Les Alpes - 8 à 10 parts (700g)

19€90/pièce



**Omelette norvégienne
Sans Gluten**
Origine Ille-et-Vilaine- 6 à 8 parts (760g)

24€90/pièce



Macarons Assortis
Origine Nantes (15g/pièce)

0€85/pièce

28€/la plaque de 35





Mes notes et envies



VOS ÉVÉNEMENTS FESTIFS BIOCOOP



Votre magasin vous propose :

Mercredi 10 décembre : toute la journée
Marché de Noël d'artisans du monde

Samedi 13 décembre : Dédicace de Nicolas Payan
Auteur de la série « Pardelà le monde, je t'aimerais »

Vendredi 12 et 19 décembre : toute la journée
Vente de produits issus de laines locales par En Vie de Laine

Samedi 20 et mardi 23 décembre : dégustation
d'huîtres du Morbihan (mention Nature et Progrès)



VOTRE MAGASIN
BIOCOOP SAINTE VICTOIRE
Quartier le Plan Rte de Trets
13790 Rousset
Téléphone : 04 42 91 43 59
Mail : biocoopsaintevictoire@orange.fr

HORAIRES

Du Lundi au Samedi
9h30 – 19h00 sans interruption

biocoop

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 Service d'appel gratuit