

biocoop | Biocoop Sainte Victoire

DU 8 AU 31 DÉCEMBRE 2026
BIOCOOP SAINTE VICTOIRE

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'intér









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 et d'Ernest Soulard, élevées en Vendée et dans les Deux-Sèvres, et celles de la Ferme du POC dans le Gers – 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.

Le Petit Fumé Drômois de Timothée Gadenne, pour le gravlax et les terrines de poissons des grandes occasions.

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 & boissons 11

Infos pratiques 12



LES APÉRITIFS

Faux gras, tartinables végétaux, houmous festifs, tapenade de Kalamata et foie de canard sans gavage… de quoi composer un apéritif généreux et convivial.

Happy foie de canard sans gavage – nature — **24,50 €**
Lot exceptionnel – Ethicline · 250 g · sans gavage, du Sud-Ouest

Fameux gras — **4,99 €**
Culinare · 164 g · le faux gras végétal star de l'apéritif

Fameux gras aux champignons — **4,99 €**
Lot exceptionnel – Culinare · 164 g

Tarama végétal — **5,20 €**
Culinare · 170 g

Aïoli végétal – nature & à l'ail des ours — **4,95 €**
Culinare · 164 g

Houmous à l'ail noir — **4,99 €**
Culinare · 170 g

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

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

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

Olives vertes & Kalamata dénoyautées — **dès 24,90 €/kg**
bio verde · en vrac au service à la coupe

ET POUR ACCOMPAGNER

Canapés briochés ronds Pinabel 5,60 €, mini blinis (×16) 3,85 € & blinis (×6) 3,55 €
Bio Bleud, mini burger buns briochés L'Angélus 3,85 €.

SAUMONS ET TRAITEUR DE LA MER



Saumons fumés, gravlax, truite des Sources du Courlis, œufs de truite et noix de Saint Jacques… Le grand jeu pour vos entrées de fête.

Saumon fumé au poivre de Madagascar — **12,65 €**
Maison Barthouil · 100 g · fumage à l'ancienne au bois d'aulne

Saumon gravlax – 4 tranches — **7,95 €**
Le Petit Fumé Drômois · 90 g

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

Truite fumée – 8 tranches — **13,90 €**
Lot exceptionnel – Aqualande · 240 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

Terrine de saumon au fromage blanc — **4,15 €**
Bianic · 2 × 60 g

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

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 – ÉTABLISSEMENTS YVON

Nées en mer en Charente, élevées 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 !

À déguster en magasin les 22 et 23 décembre

Saumon fumé AB tranché main — **99,90 €/kg**
Maison Barthouil · à la coupe ou entier (env. 1,5 kg, 18 à 22 tranches)
-5% sur la plaque entière

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

Terrine de poissons — **49,90 €/kg**
Lot exceptionnel – Le Petit Fumé Drômois · env. 1,5 kg · à la coupe

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 — **26,95 €/kg**
La Table du Fermier · Vendée · LA volaille des fêtes, chair maigre

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

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

Poularde – env. 2,8 kg — **26,15 €/kg**
Ferme du POC · Gers · chair fondante, sublime avec des marrons

Pintadoux – env. 2 kg — **32,10 €/kg**
Ferme du POC · Gers · élevage long, viande savoureuse

Canard – env. 3 kg — **20,15 €/kg**
Ernest Soulard · Deux-Sèvres

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

Volailles découpées et farcies, paupiettes, quenelles, ravioles à la truffe et alternatives végétales – de belles idées pour le plat principal.

Suprême de pintade farci (×2) — **41,70 €/kg**
Lot exceptionnel – La Table du Fermier · env. 550 g · Vendée

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

Cuisse de canard — **18,85 €/kg**
Ernest Soulard · env. 275 g · Deux-Sèvres

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

Paupiettes de porc (×4) — **30,15 €/kg**
Prés Gourmands · env. 500 g

Quenelles de brochet fraîches (×4) — **5,65 €**
Giraudet · 200 g

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

Tofinelles cèpes en persillade (2 × 100 g) — **3,99 €**
Lot exceptionnel – Soy · l'alternative végétale des fêtes

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, aux truffes ou aux girolles et Monbazillac –
Le boudin est la star discrète des repas de fête, rôti avec des pommes ou des marrons.

Boudin blanc
Biocoop · paquet de 2 (220 g) ---------- **5,75 € ·**
ou à la coupe · env. 110g/pce ---------- **22,50 €/kg**

Boudin blanc aux cèpes (×2) ----------
Biocoop · 220 g **7,75 €**

Boudin blanc aux truffes 2 %
Lot exceptionnel – Rostain · paquet de 2 (200 g) ---------- **12,99 € ·**
ou à la coupe · env. 110g/pce ---------- **53,90 €/kg**

Boudin blanc aux truffes 1% et Monbazillac (env. 110g/pce) **45,40 €/kg**
Ttradition Charcutière Bio

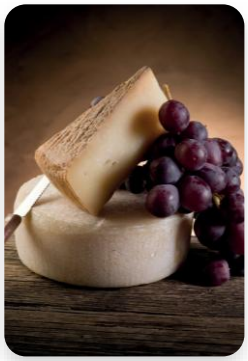
Boudin blanc de volaille (×2) ----------
Bioporc · 200 g **5,65 €**

Boudin blanc girolles & Monbazillac (×10) ---------- **35,70 €/kg**
Lot exceptionnel – Rostain · env. 110g/pce

Boudin noir
Biocoop · paquet de 2 (220 g) ---------- **5,25 € ·**
ou noir aux oignons · env. 110g/pce ---------- **19,90 €/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 Fabien, Christelle et Virginie.
Prix au 100 g – comptez environ 80 g par personne pour vos plateaux.

VACHE

Vacherin – 330 g
Fromagerie Chabert · **9,95 €**

Comté AOP Grande Réserve
Marcel Petite · 15/20 mois · **2,92 €/100 g**

Cantal vieux AOP au foin
Monts du Cantal · **3,29 €/100 g**

Gruyère IGP
Monts & Terroirs · **2,58 €/100 g**

Meule de Savoie Réserve
Coop. de Yenne · lait cru · **2,60 €/100 g**

Raclette de Savoie IGP
Coop. de Yenne · lait cru · **2,55 €/100 g**

Petit Morin à la truffe
Les Petites Laiteries · **4,03 €/100 g**

Gouda à la truffe
Kaandorp · **3,16 €/100 g**

BREBIS, CHÈVRE & PERSILLÉS

Brie de chèvre affiné
Capribio · **3,48 €/100 g**

Boule de neige à la truffe
Capribio · 100 g · **8,20 €**

Bûche cendrée de chèvre
La Lémance · 150 g · **6,65 €**

Tommette de brebis
Alliance des Bergers · **3,68 €/100 g**

Le Brebiêer
Le Fédou · **3,19 €/100 g**

Pecorino aux pistaches
La Cava · **3,39 €/100 g**

Roquefort AOP – 18 mois
Gabriel Coulet · **3,56 €/100 g**

Fourme d'Ambert AOP
Laqueuille · **1,95 €/100 g**

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 seront de retour pour clôturer le repas – sélection et prix confirmés très prochainement en magasin. Pensez à réserver la vôtre !

Vanille caramel cacahuète — **24,40 €**
Caramel beurre salé maison, croquant de cacahuète · 8 parts (650 g)

Praliné chocolat — **20,30 €**
Chocolat Équateur 80 % & praliné noisette · 6 parts (530 g)

Vanille caramel pomme — **22,85 €**
Pommes caramélisées maison, vanille de Madagascar · 6 parts (530 g)

Yaourt, fruits exotiques, meringue & crumble — **22,85 €**
Coulis mangue-passion, meringue légère · 6 parts (530 g)

Mangue passion framboise — **20,30 €**
100 % sorbets aux fruits mûrs, insert meringué · 6 parts (530 g)

Chocolat noir & blanc — **18,25 €**
Chocolats issus du commerce équitable, noisettes grillées · 8-10 parts (700 g)

Vanille framboise — **18,25 €**
Vanille Bourbon de Madagascar, sorbet framboise · 8-10 parts (700 g)

Omelette norvégienne – sans gluten — **26,40 €**
Meringue légère, génoise sans gluten, glace vanille & sorbet framboise · 6-8 parts (760 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 & BOISSONS



LES DOUCEURS DES FÊTES

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

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

Canelés bordelais au caramel (par 6)
Lot exceptionnel – Aquitaine Spécialités · par boite de 6 pièces
6,00 €

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

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

Fondant au gingembre
Gaia · 160 g
3,55 €

LES BOISSONS FESTIVES

Champagne blanc de blancs
Lot exceptionnel – 75 cl · Champagne Copinet
32,85 €

Picpoul de Pinet La Croix Gratiot
Lot exceptionnel – 75cl
9,90 €

Thés pétillants sans alcool Sparkteez
Lot exceptionnel – 75 cl · Soleil d'Hiver & Premium Earl Grey · Meilleur Produit Bio 2026
10,95 €

Kéfir épine-vinette, cassis & orange
Lot exceptionnel – Lökki · 1 L
5,95 €

LE PANIER DES 13 DESSERTS & LES ACCORDS DU CAVISTE

Fruits secs, pâtes de fruits, calissons… tout est en magasin pour votre panier des 13 desserts, et même la pompe de Nicolas, notre boulanger.

Côté cave, demandez conseil à Nicolas, notre caviste : sélection locale, cuvées d'exception, bulles et digestifs.

VOTRE MAGASIN

biocoop | Biocoop Sainte Victoire

BIOCOOP SAINTE VICTOIRE

Quartier le Plan, route de Trets - 13790 Rousset

Téléphone : 04 42 91 43 59

Mail : biocoopsaintevictoire@orange.fr

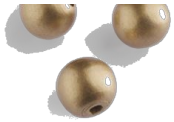
HORAIRES

Du lundi au samedi

9 h 30 - 19 h 00 sans interruption

VOS ÉVÉNEMENTS FESTIFS

Marché de Noël, dégustations et animations de décembre : programme à retrouver très vite en magasin et sur nos réseaux.



Toute l'équipe vous souhaite
de belles fêtes de fin d'année !