Les pains festifs (LOCAL)

Pain de campagne

Pain de seigle 3.25 € / 500g O'ptit délices - Beaulieu s/ La Roche

Pain 5 céréales 3.70€ / 500g O'ptit délices - Beaulieu s/ La Roche

Nos coups de cœur

Pain d'épice

à la coupe 26 €/ kg

Sucré salé de Louise

Olonne sur Mer

SUR COMMANDE

jusqu'au mardi 17 décembre 2024

en magasin au 02 51 46 94 69 à aizenay@croqbio.com

biocopp

Croq'Bio Aizenay



Les entrées



Notre saumon est transformé dans un petit atelier artisanal, **L'atelier de Vincent** à **Rezé.**

Saumon 2 tranches	75€/ kg
Saumon 4 tranches	73,50€/kg
Truite 4 tranches	67.01€/kg
Pavé de saumon écosse	49,90€/kg

Le porc



Notre porc est élevé sur **la Ferme de la Boutière** à Nieul le Dolent ou des fermes de nos **paysan.ne.s associé.e.s** (Salaison Bio Valeur)

Boudin blanc 21.60€/kg

Le boeuf



Notre viande de boeuf provient des fermes de **nos paysan.ne.s associé.e.s** (Groupement Bretagne Viande Bio).

Rôti de boeu	f	32.90€/kg
Pièce à fond	ue	32.90€/kg



La recette ici ou sur www.biocoop-croqbio.com



Pascal et Marie-Pierre Bouché, élèvent et transforment leurs volailles sur la Ferme de La Boutière à Nieul le Dolent.

Chapon	27.90€/kg
Poularde	21.90€/kg
Pintade	18.50€/kg
1/2 Chapon farci	27.5€/kg
Poularde farcie	25.50€/kg
Pintade farcie	24.50€/kg

LES FARCES

Légumes cuisinés 22.45€/kg
Carottes, oignons, poireaux
Farce forestière 22.45€/kg
Légumes cuisinés, noisettes, champignons
Farce fruits sec 22.45€/kg
Légumes cuisinés, raisins, noix, noisettes

producteur de poulet jaune à **Nesmy**.

Spécialement pour les fêtes ses poulets sont finis d'élever au petit lait.

Poulet fini d'élever	
au petit lait	14.90€/kg

Accompagnements

LOCAL

LOCAL

Notre rayon légumes est approvisionné en grande partie par nos **maraîchers locaux** tous situés à **moins de 20 km du magasin**.

Voici nos **idées d'accompagnement** : le patidou farcie, la purée de potimarrons aux châtaignes, fricassée de carottes et panais au cumin, carottes glacées ...

Les fromages

Nous vous proposons une sélection de fromages et pouvons également réaliser le plateau de votre choix sur demande.

Notre sélection

Camembert de Nermoux 4,60 €/pièce La tomme fenugrec 23.80€/kg de Nermoux

Bleu de vache

de la Ferme de Camille 26.75 €/kg Tomme de brebis

de la Bergerie du Brandais 30.30 €/kg



Meule de savoie réserve	22.70€/kg
TROCCOlino à la truffe	28.10€/kg
Y Gouda chèvre	35.60€/kg
*Bouyguette	4.75 €/pièce

Roquefort Coulet 29.85€/kg

🌍 Queso miel romarin 35.95€/kg

🍞 Tomme de brebis Gaborit ... 29.40€/kg



Les bûches pâtissières



Nos bûches sont fabriquées par un Maître artisan boulanger pâtissier d'Olonne sur Mer à l'aide de matières premières locales.

Bûche Brownies

Crème légère à la mascarpone, fondant brownie, glaçage chocolat, caramel

Bûche Pirouette cacahuète

Biscuit succès noisette, crème vanille bavaroise, caramel

Bûche Sapin Noël

Sablé Breton, pâte à choux, craquelin, mousseline pralinée, praliné à l'ancienne.

4 parts	18	€
6 parts		€

Les bûches glacées



Nos bûches sont fabriquées sur la Ferme du petit ranch aux Herbiers.

Vanille bourbon éclats de chocolat coeur chocolat

Vanille bourbon cœur caramel beurre salé

Vanille bourbon cœur fraise

Mangue passion coeur fraise "plein fruit"

6 parts (600g) 13.99€

Petites astuces pour des fêtes plus vertes ...

Pour éviter les gaspillages alimentaires, essayez d'ajuster les quantités en fonction de vos convives (combien d'enfants, identifiez les bons mangeurs ...) et demandez-nous conseils.

En france, 20 000 tonnes de papiers cadeaux sont produits pour être jetés immédiatement.

Récyclez vos vieux draps, coupez-les en carrés de différentes dimensions et regardez un tuto furoshiki. C'est très facile!

Achetez au maximum des produits locaux. Vous réduirez ainsi l'empreinte carbone de vos fêtes.

Nous pouvons vous aider à confectionner de beaux coffrets cadeaux locaux ou optez pour le cadeau immatériel. Les bons moments à partager restent bien souvent les souvenirs les plus inoubliables.



NOTES

•••••••••••••••••••••••••••••
•••••
•••••
······································

HORAIRES D'OUVERTURE : du lundi au vendredi de 9h30 à 13 h et de 14h30 à 19h

FERMETURE EXCEPTIONNELLE A 18H Les mardis 24 et 31 décembre

Quand c'est férié, c'est fermé!

0 800 807 102 Service & appel gratuits



Toute l'équipe vous souhaite de JOYEUSES LÉCTES !