

Notre
sélection
pour vos
Menus
de
Fêtes

Les apéritifs



**Tartare d'algues
aux poivrons**
21.50 € / kg

**Olives vertes
dénoyautées**
origine Grèce
19.35 € /kg

100 %
LOCAL

Les pains spéciaux



Pain noix raisin..... 5.05€/ les 500g
de la Ferme de la Vie
Pain aux figes 5.05€/ les 500g
de la Ferme de la Vie
Pain de seigle 3.25€ / les 500g
Boulangerie O p'tits délices

sur commande

jusqu'au samedi
17 décembre 2022

En magasin ou
aizenay@croqbio.com
ou 02 51 46 94 69

Horaires du magasin :

Du lundi au samedi : 9h30 - 19h

Les samedis 24 et 31 décembre : 9h - 18h

biocoop

Croq'Bio

Les entrées

Terrine de saumon, épinard, chèvre 3.19€/ les 120g

Terrine de truite, et petits légumes 3.25€/ les 120g

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

100 % LOCAL

Pavé fumé ficelle 59.35 €/kg

Truite 4 tranches 61.20€/kg

Saumon 4 tranches 69.40€/kg

100 % LOCAL

Les volailles

Nos volailles sont élevées sur **la Ferme de la Boutière**, notre producteur partenaire de **Nieul le Dolent.**

Chapon 26.40€/kg

Poularde 21.10€/kg

Pintade 17.95€/kg

Poulet 14.85€/kg

VOLAILLES DÉOSSÉES FARCIES

1/2 Chapon 25.90€/kg

Poularde 24.55€/kg

Pintade 23.20€/kg

LES FARCES

Légumes cuisinés 21.55€/kg

Carottes, oignons, poireaux ...

Farce forestière 21.55€/kg

Légumes cuisinés, noisettes, champignons...

Farce fruits sec 21.55€/kg

Légumes cuisinés, raisins, noix, noisettes ...



100 % LOCAL

Le porc

Notre porc est élevé sur **la Ferme de la Boutière**, notre producteur partenaire de **Nieul le Dolent.**

Boudin blanc 19,45€/kg

Boudin antillais 21,80€/kg

Le boeuf



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

Rôti de boeuf 25.90€/kg

Pièce à fondue 25.90€/kg

Accompagnements

Des **gratins surgelés** proposés par notre fournisseur local **Vent des Saveurs à Talmont Saint Hilaire.**



- **Pomme de terre**
- **Epinard / patate douce**

Etui de 2 x 100g 3,65€

Les fromages

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

Le plateau

100 %
LOCAL

Le Goulpier	29.10€/kg
de la Ferme de La Goulpière	
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

Nos coups de coeur

Fromages au lait de vache

Tartu Truffe	28.32€/kg
Comté 24 mois	30.15€/kg
Tête de moine	36.65€/kg
Gouda jersiaise	28.85€/kg
Meule de savoir réserve	20,83€/kg

Fromages au lait de chèvre

Pélarдон	2.50 €/pièce
Cabriol	30.30€/kg

Fromages au lait de brebis

Pavé de brebis	30.15€/kg
ail des ours ou piment	
Roquefort	à partir de 29.35€/kg
Coulet ou Papillon	
Pecorino Fiore Sardo	31.60€/kg
Queso miel romarin	35.95€/kg



Les desserts

Les bûches pâtissières

100 %
LOCAL

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

Bûche Rocher

Brownie, crème chocolat, glaçage choco noiset'

Bûche Chessecake

Biscuit Spéculoos, crème légère, pommes caramélisées

Bûche Citron Framboise

Biscuit madeleine, confiture framboise, crème citron

4 parts	15 €
6 parts	22 €

Les bûches glacées

100 %
LOCAL

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

Vanille bourbon éclats de chocolat

coeur chocolat13.70€/ 600g

Mangue passion coeur fraise

"plein fruit"13.70€/ 600g



Le petit ✦

Le pain d'épice à la coupe de **Sucré Salé de Louise**, maître artisan boulanger pâtissier d'Olonne sur Mer **23,80 €/kg**

**Produits
festifs
disponibles
en
magasin**

Nos coups de cœur



Le foigra vendéens artisanal de
La p'tite soupe, conserverie de légumes
100% bio et locale
d'Aubigny 4.45 €/95 g

**100 %
LOCAL**

Le pain d'épice de Sucre Salé de Louise,
maître artisan boulanger pâtissier
d'Olonne sur Mer 6.60 €/les 250g

Coffret La sélection des chefs

25 chocolats fins de Saveurs et Nature,
chocolaterie artisanale de
St Sulpice le Verdon 16.30 €



A tartiner ...



- Tartinade Truffe 3.40€ / 135g
- Toastimer saumon
aneth citron 3.40€ / 90g
- Confit d'oignons 3.45€ / 105g



- Chutney mangue épices douces
..... 3.05€ / 100g
- Pain d'épices Toast
..... 3.10€ / 12 tranches

La cave



- Bière de Noël
ambrée Biclou 5.35€ /75cl
- Prosecco brut spumante
..... 10.14€ /75cl

- AOP Graves rouge 13.5°
..... 13.71€ /75cl
- Cotes du Rhone rouge Ignis
..... 10.44€ /75 cl
- VDF Moelleux blanc 12.5°
..... 7.11€ /75 cl
- AOP Chablis Blanc 12.5°
..... 19.15€ /75 cl



- Whisky single malt double fut 43° 35.23€ /70cl
- Rhum vielli 40° 27.23€ /70cl
- Liqueur menthe glaciale 15.95€ /70cl

Les classiques

- Châtaignes cuites
..... 4.45€ /200g
- Tuile chocolat noir
..... 3.95€ /60g
- Panettone classique
..... 12.50€ /750g
- Truffes fantaisies nature
..... 5.90€ /200g
- Thé noir de Noël
..... 5.40€ /100g
- Tisane de Noël
..... 4.30€ /50g



Toute l'équipe
vous souhaite de
**Joyeuses
Fêtes!**