# Les pains festifs (LOCAL)

Pain de campagne

Pain nordique noisettes

Pain noisettes abricots ..... 27,45€/kg Pain de Marcel - Poiroux

**Le graineux** ...... 5,90€/600g Le Quignon - La Roche sur Yon

Pain aux noix ...... 3,95 € / 500g Maison Bread Bread - La Roche s/ Yon

Pain au seigle ....... 4.80€ / 500g Maison Ravenel - Beaulieu s/ La Roche

## Nos coups de cœur

Le confit d'oignon au vinaigre de cidre ...... 4.90 €/100g Les bocaux de Gaspard Talmont St Hilaire

## **SUR COMMANDE**

jusqu'au jeudi 18 décembre 2025

en magasin au 02 51 40 27 69 à ulf.nord@croqbio.com

biocop

Croq'Bio Nord



## 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
Saumon 10 tranches	68.05 €/ kg
Truite 4 tranches	67.01€/kg
Pavé de saumon frais	73€/kg

## Le porc



Notre porc est élevé sur Les fermes de nos **paysan.ne.s associé.e.s** (Salaison Bio Valeur)

Boudin noir antillais	22,80€/kg
Boudin blanc	
aux truffes	; 59€/kg
aux oignons	34,25€/kg
aux girolles Momba	34,25€/kg
Rôti de porc Orloff	18,90€/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	32,90€/kg
Pièce à	fondue	32,90€/kg

## Le veau



Notre viande de veau provient de la filière d'éleveurs vendéens **Biodiversité maraîchine** qui respectent une charte très exigeante.

Rôti de	veau		. 29,90€/kg
Rôti de	veau	Orloff	29,90€/kg



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

Chapon	29,90€/kg
Poularde	22,90€/kg
1/2 Chapon farci	28.50€/kg
Poularde farcie	26.50€/kg

**Christophe Bulteau** est notre nouveau 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	18.90€/kg
Pintade finie d'élever	
au petit lait	24.90€/kg



#### **LES FARCES**

Farce forestière	. 22.45€/kg
Noisettes, champignons	
Farce fruits sec	22.45€/kg
Raisins, noix, noisettes	

La Maison Royer vous propose pour les fêtes des escargots farcis provenant de leur élevage des Herbiers.



<b>Coquilles d'escargot</b>	s farcis	
Les deux douzaines		19.95€

## Accompagnements

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

de la Bergerie du Brandais ...... 30.30 €/kg



#### Nos coups de cœur

Tomme de brebis

Saint Nectaire	28,90€/kg
📅 Brie de Meaux	33,60€/kg
🍟 Bouyguette	. 5,90 €/pièce
Roquefort Coulet	32,50€/kg
👸 Queso miel romarin	42,20€/kg
🈿 Tomme de brebis Gabor	it 33,20€/kg



## Les bûches glacées

LOCAL

LOCAL



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"

Sorbet framboise coeur citron

6 parts ...... 15.45€

## 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 citron framboise**

Crème légère citron, biscuit et confit de framboise

#### **Bûche rocher**

Crèmeux chocolat lait, fondant chocolat et glaçage chocolat noisette

#### **Bûche pomme de Noël**

Pomme façon cheesecake, pomme caramélisée et biscuit.

4 parts	18	€
6 parts	25,5	€

# 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

•••••••••••••••••••••••••••••••••••••••
•••••••••••••••••••••••••••••••
•••••••••••••••••••••••••••••••••••••••
•••••••••••••••••••••••••••••••••••••••
•••••••••••••••••••••••••••••••••••••••
•••••••••••••••••••••••••••••••••••••••
•••••••••••••••••••••••••••••••
•••••••••••••••••••••••••••••••••••••••
•••••••••••••••••••••••••••••••
•••••••••••••••••••••••••••••••••••••••
•••••••••••••••••••••••••••••••••••••••
•••••••••••••••••••••••••••••••
•••••••••••••••••••••••••••••••
•••••••••••••••••••••••••••••••••••••••
<u> </u>
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·

HORAIRES D'OUVERTURE : du lundi au samedi de 9h30 à 19h

FERMETURE EXCEPTIONNELLE à 17 h 30 Les mardis 24 et 31 décembre

Quand c'est férié, c'est fermé!



Toute l'équipe vous souhaite de JOYCUSES LACTUSES

Imprimer par nos soins - Ne pas jeter sur la voie publique