

Les pains festifs

LOCAL

Pain de campagne

citron 3,50 € / 350g

Sucré salé de Louise - Les Sables
d'Olonne

Pain nordique noisettes

cranberries 3,40 € / 250g

Sucré salé de Louise - Les Sables
d'Olonne

Pain aux fruits 5.05 €/400g

Pain aux fruits 10 € / 800g

La Ferme de Jacotte - Le Girouard

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

LOCAL

Le foügra vendéen artisanal de

La p'tite soupe, conserverie de

légumes 100% bio et locale

d'Aubigny 4.75 €/100 g

Pain d'épice

à la coupe 26.75 €/kg

Sucré salé de Louise

Olonne sur Mer

SUR COMMANDE

jusqu'au jeudi
18 décembre 2025

en magasin
au 02 51 46 19 82
à ulf.sud@croqbio.com

bioceop

Croq'Bio Sud

Notre

sélection Menus pour vos de Fêtes



Les entrées

Terrine de poisson 35.65€/ kg

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

LOCAL

Filet de maquereau fumé ... 36.50€/ kg

Saumon 4 tranches 73.50€/ kg

Saumon 6 tranches 72.16€/kg

Saumon 10 tranches 68.05 €/ kg

Thon fumé

bas résille fao 56.90€/kg

Duo de truite fumée

ambrées et saumonées 67 €/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

Filet de boeuf 49,90€/kg



Les volailles

LOCAL

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

Chapon (Prêt à cuire) 29.90€/kg

Poularde 22.90€/kg

Pintade 22.90€/kg

Dinde 18,60 €/kg

½ Chapon farci 28,50€/kg

Poularde farcie 26.50€/kg

Pintade farcie..... 25.50€/kg

LES FARGES

Légumes cuisinés 23.45€/kg

Carottes, oignons, poireaux...

Farce forestière 23.45€/kg

Légumes cuisinés, noisettes, champignons...

Farce fruits sec 23.45€/kg

Légumes cuisinés, raisins, noix, noisettes ...



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

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



- Camembert** de Nermoux 5,15 €/pièce
- Le p'tit gris** 22.05 €/kg
de la Ferme de Nermoux
- Tomme de brebis**
de la Bergerie du Brandais 30.30 €/kg



Nos coups de cœur

-  **Petit Morin à la truffe** 35,10€/kg
-  **Neige des prés** 19,89 €/kg
-  **Capri figue** 3.45 €/pièce
-  **Vully rouge** 35,20€/kg
-  **Queso miel romarin** 42.20€/kg



Les desserts

Les bûches glacées



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

Vanille bourbon éclats de chocolat cœur chocolat

Vanille bourbon cœur caramel beurre salé

Vanille bourbon cœur fraise

Mangue passion cœur fraise "plein fruit"

Sorbet framboise cœur citron

6 parts 15.45€

Les bûches pâtissières



Nos bûches sont fabriquées par un **Maître artisan boulanger pâtissier des Sables d'Olonne** 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 €

**Préparez
votre
commande
ICI**



NOTES

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

Joyeuses Fêtes !