biocoop
BIO GOLFE

DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE GOURMANDES ET «BIO»

SELECTION DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE

APÉRITIFS
ENTRÉES

TARTINABLES & BOULETTES VÉGÉTALES

l'atelier V*
* VEGGIE GOOD DAY :)

L'atelier V*, c'est un petit atelier de fabrication végétal situé à **Vannes**, dans le Golfe du Morbihan en Bretagne. « Nous revisitons les l(ég)umineuses, le houmous et le falafel en utilisant des ingrédients locaux, bio et de saison. Nous explorons la diversité des légumineuses biologiques françaises, des légumes et herbes de saison dans des recettes pleines de pep's et de bonne humeur».

Prix public : 2€95
2€83*
au lieu de ~~3€41~~

Mini boulettes thaï
144 g - Atelier V - Vannes - 20,49 €/kg**
Toutes les saveurs des marchés flottants thaïlandais concentrées dans une mini boulette, parfumée à la patate douce, cacahuète, citronnelle et piment. Une recette à base de pois chiches et lentilles jaunes issus de productions agricoles françaises. 12 mini boulettes à picorer à l'apéritif.
Promotion du 15/11/24 au 31/12/24

Prix public : 2€95
2€83*
au lieu de ~~3€41~~

Mini bouchées marocaine
144 g - Atelier V - Vannes - 20,49 €/kg**
Mini bouchées, façon kefta marocain, réinterprétées en version 100% végétales, parfumées au cumin, épinard et cardamone. Une recette à base de pois chiches et de sarrasin issus de productions agricoles françaises. 10 mini bouchées à picorer à l'apéro, pour un déjeuner sur le pouce, à intégrer dans des wraps, sandwichs, en accompagnement de salades.
Promotion du 15/11/24 au 31/12/24

Prix public : 2€95
2€83*
au lieu de ~~3€41~~

Mini accra citron vert
144 g - Atelier V - Vannes - 20,49 €/kg**
Les traditionnels accras antillais réinterprétés en version 100% végétale et parfumés au citron vert, haricot fumé et piment. Une recette à base de pois chiches et haricots blancs issus de productions agricoles françaises. 12 mini boulettes à picorer à l'apéro, pour un déjeuner sur le pouce, à intégrer dans des wraps, sandwichs, en accompagnement de salades.

Promotion du 15/11/24 au 31/12/24

Prix public Promo

** prix public *Remise adhérent de 4%

Prix public : 3€40
3€26*
au lieu de ~~3€89~~

Taharama
150 g - Atelier V - Vannes - 21,67 €/kg**
L'Atelier V* revisite un classique de l'apéritif dans cette recette de tarama sans oeuf de poisson.
A base de dulse bretonne et de haricots blancs issus de productions agricoles biologiques françaises.
Idéal en tartinable à l'apéritif, dans les sandwichs, bagels, en accompagnement de salades.
Promotion du 15/11/24 au 31/12/24

Prix public : 3€99
3€83*

Houmous aux haricots rouges
150 g - Atelier V - Vannes - 26,60 €/kg**
Une préparation, à base de haricots rouges, de betterave rouge et de pâte de graines de sésame blanc (légumineuses issues de la filière française).
100% végétal, 100% artisanal, 100% naturel.

RECETTE PAR L'ATELIER V
MINI BÛCHES DE NOEL HOHOHO-UMOUS

Ingrédients
1 paquet de pain de mie
2 pots de Houmous
L'atelier V*
de votre choix
1 rouleau de film étirable

Étape 1 : Aplatir vos tranches de pain de mie à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
Étape 2 : Étalez une généreuse couche de houmous en surface.
Étape 3 : Déposez la tranche de pain de mie sur une feuille de film étirable.
Étape 4 : Rouleau fermement votre tranche de pain à l'aide du film fraîcheur.
Étape 5 : Réservez vos mini bûches au frais avant de vous rouler de plaisir ;)
Étape 6 : Une idée d'apéritif festif façon «trompe l'œil», ludique et accessible, qui redonne toute sa place aux tartines de Houmous sur vos tables de fête.
HoHoHo-umous !

** prix public *Remise adhérent de 4%

Prix public : 6€65

6€38*

Coffret Tartinables

3x135g - La délicieuse

Trio de tartinades, idéal pour accompagner vos apéritifs festifs en famille ou avec des amis.
Mangue - Curry : la douceur et le fondant de la mangue, relevée d'une pointe de curry. Tomate - Basilic : une recette incontournable du sud de la France. Olives vertes : tapenade revisitée

Prix public : 3€95

3€79*
les 135 g

Truffes

135g - La délicieuse - 29,26 €/kg**
Une recette à base de truffes noires d'été italiennes, idéale pour accompagner les apéritifs festifs. Les truffes ont un petit goût de noisette et champignon frais qui se mêlent et qui offrent une saveur unique et surprenante.

Prix public : 3€25

3€12*
les 135 g

Potiron Chataignes

135g - La délicieuse - 24,07 €/kg**
Une recette qui allie la saveur de la châtaigne à la douceur du potiron, idéale pour accompagner les apéritifs festifs.

Prix public : 3€25

3€12*
les 135 g

Salicorne

135g - La délicieuse - 24,07 €/kg**
Surprenez vos convives avec cette tartinade au goût iodé. La salicorne ou «corne salée» est une petite plante sauvage qui pousse sur les plages et dans les marais salants de la côte Atlantique et de la Manche. Elle est ramassée manuellement au début de l'été.

Prix public : 3€60

3€46*
les 135 g

Champignon et cêpes

135g - La délicieuse - 25,71 €/kg**
Une nouvelle recette de tartinable aux cèpes pour animer vos apéritifs lors des festivités de fin d'année.

Prix public Promo

** prix public *Remise adhérent de 4%

TARTINABLES DE LA MER

Depuis 1999, Phare d'Eckmühl est à la proue d'initiatives visant à défendre la préservation des ressources marines. «Nous travaillons les poissons sauvages issus de la pêche responsable ou de l'aquaculture biologique, cuisinés avec des ingrédients bio. Notre activité s'appuie sur le savoir-faire ancestral de la maison Chancerelle, fondée en 1828 à **Douarnenez** à la pointe de la Bretagne». Engagée depuis sa création, Phare d'Eckmühl est reconnue comme la marque de référence des poissons en conserve respectueuse de l'environnement.

Prix public : 3€75

3€60*
les 90 g

Toastimer de saumon

90g - Phare d'Eckmühl - Douarnenez - 41,67 €/kg**
Tartinable de saumon à l'aneth et au citron préparé à Douarnenez en Bretagne à partir de saumon certifié AB issu d'une aquaculture biologique.

Prix public : 3€25

3€12*
au lieu de ~~3€79~~*

16 Minis Blinis

Bio Bleud - Ploudaniel(29)
24,07 €/kg**
Format parfait pour apporter de la gourmandise aux apéritifs, accompagné de tartinables. Du blé, du lait, des oeufs français, le tout fabriqué en Bretagne.

Promotion du 09/12/24 au 31/12/24

Prix public : 3€20

3€07*
les 100 g

Toastimer de maquereau

100g - Phare d'Eckmühl - Douarnenez
32,00 €/kg**
Tartinable cuisiné à l'houmous et au cumin bio préparé à partir de maquereaux issus d'une pêche responsable en Atlantique Nord-Est.

** prix public *Remise adhérent de 4%

Conserverie Gonidec

Située à **Concarneau** depuis 1959, la conserverie GONIDEC, entreprise familiale, a su perpétuer le respect des traditions de la conserve de poissons: sardines, thons, maquereaux, anchois et tartinables sont travaillés de façon artisanale et mis en boîte à la main. Qualité et image participent au festin : Jacques Gonidec crée tous les ans des éditions millésimées qui ont conquis les gastronomes et collectionneurs.

LOCAL

Prix public : 3€60

3€46* les 90 g

Rillettes de lieu

90 g - Conserverie Gonidec - Concarneau (29)
40,00 €/kg**

Rillettes de lieu noir pêché en Atlantique et cuisinés avec des graines de sarrasin grillé, des oignons et de l'huile de tournesol. Un tartinable original, parfait pour vos apéritifs sur des crakers ou du pain frais ! Prêt à déguster.

FAUX GRAS

Prix public : 3€20

3€07* au lieu de ~~4€42~~

Faux gras

125 g - Gaia - 25,60 €/kg**

Le Faux Gras est une alternative au foie gras pour les fêtes. En plus de son goût délicat, il est entièrement respectueux des animaux grâce à sa recette végétale et bio, composée d'ingrédients festifs comme de la truffe et du champagne. Le faux gras se déguste nature, sur des toasts, avec ou sans confit d'oignon mais peut aussi faire l'objet de recettes originales, salées ou sucrées !

Promotion du 15/11/24 au 31/12/24

LOCAL

Prix public : 5€30

5€09*

Une nouvelle foie

100 g - Atelier V - Vannes (56) - 53,00 €/kg**

Une recette inédite 100% végétale bluffante de réalisme, aux noix de cajou, issues du commerce équitable, de shiitakés et de poivre noir. A servir frais !

RAYON TRAITEUR

Fait Maison

Découvrez le faux-gras fait-maison au rayon traiteur réalisé par Sandrine et Solène.

Faux gras maison 4€32* les 100g

Prix public Promo

** prix public *Remise adhérent de 4%

PRODUITS DE LA MER

L'histoire de Côté Sauvage débute en Irlande en 1976 où les fondateurs créent une poissonnerie. Le saumon sauvage est alors acheté en direct à des pêcheurs Irlandais, avant d'être fumé à Cliffden dans le Connemara.
En 2002, ils reviennent en France et s'installent sur la presqu'île de **Quiberon**, à 500 mètres de la Côte Sauvage et de la magnifique arche de Porzh Bara. En 2011, la société est vendue à la famille Le Nain dont les membres sont tous issus de parents ou grands-parents pêcheurs ou poissonniers/mareyeurs. Ils conservent ainsi l'esprit artisanal et familial de la Maison.

LOCAL

Saumon Irlandais

100 g - 2 tranches
Côté Sauvage - Quiberon
99,00 €/kg**

Prix public : 9€90

9€50*

Existe aussi en 250 g
4 tranches

Saumon Gravelax

150 g - Côté Sauvage
Quiberon
62,67 €/kg**

Prix public : 10€90

10€46*

Tarama

150g - Côté Sauvage - Quiberon (56)
38,00 €/kg**

Prix public : 5€70

5€47* LOCAL

Promotion du 09/12/24 au 31/12/24

Prix public : 6€79

6€52* au lieu de ~~7€97~~

Truite fumée

120 g - 4 tranches
56,58€/kg**

Truite Fumée BIO élevée en France et fumée au bois de hêtre. Elevée dans des eaux de rivière classées de qualité supérieure. Issue d'une croissance lente et maîtrisée dans une densité faible.

Prix public : 11€20

10€75* au lieu de ~~11€95~~

Pavé truite avec peau

250 g - 2 pavés
44,80 €/kg**

Promotion du 09/12/24 au 31/12/24

Truites issues du seul élevage de truites bio en mer, qui leur confère un goût fin et iodé, sans aucun goût de terre.

** prix public *Remise adhérent de 4%

FROMAGES

Promotion du 09/12/24 au 31/12/24

Prix public : 3€10
2€98* PIÈCE
au lieu de ~~3€74~~

Capri figue
80g - CAPRIBRIO

Assemblage original de fromage de chèvre frais sucré et d'une confiture de figue.
Un accord délicieux et une alliance surprenante et subtile. Un petit fromage frais à la texture fine et fraîche et à la saveur douce et sucrée dans lequel se trouve un cœur de confiture de figue.

Prix public : 33€95
32€59* LE KG
au lieu de ~~36€19~~

Ossau-Iraty
AOP Lait cru
GARAZI

Fromage AOP à pâte pressée non cuite, au lait cru de brebis du Pays Basque et du Béarn, fondant en bouche et révélant des arômes fruités plein de fraîcheur. Délicieux en fromage de plateau, mais également dans vos créations culinaires. Affinage 4 mois.

Prix public : 29€90
28€70* LE KG
au lieu de ~~31€58~~

Roquefort
AOP Lait cru
COULET GABRIEL

Texture crémeuse, fondante et onctueuse. A associer avec des noix, des figues ou encore des grains de raisin, le tout accompagné de pain grillé et d'un vin moelleux.

Prix public : 1€80
1€73* LA PIÈCE
80G
au lieu de ~~1€92~~

Saint-Marcellin
IGP
COOP VERCORS

Goût doux, crémeux, souple avec une petite touche de noisette. Il s'accorde avec un Mâcon blanc ou un Beaujolais rouge.

FROMAGE VÉGÉTAL

TyK Affinage, située à **Vannes**, est une marque française d'affinés 100% végétal bio. Son but premier ? Être une alternative végétale et respectueuse de l'environnement aux fromages affinés.

Pebeyec
TYK AFFINAGE - Vannes (56)

Le Pebeyec, alternative 100 % végétal à la croûte bleue prononcée, a un goût extrêmement doux quand il est jeune. Avec le temps, il s'assèche et développe des notes de bleu plus prononcés.

Prix public : 5€35
5€14* PIÈCE
au lieu de ~~5€66~~

Prix public Promo

** prix public *Remise adhérent de 4%

Prix public : 31€25
29€95* LE KG
au lieu de ~~33€55~~

Comté 20 mois
AOP Lait cru
FROMAGERIES ARNAUD

Un fromage aux saveurs délicieusement torréfiées et à la texture légèrement ferme, teinté de petits cristaux de tyrosine qui caractérisent les fromages d'affinages long.

Prix public : 22€20
21€31* LE KG
au lieu de ~~25€05~~

Meule Savoie Réserve
Lait cru
LA DENT DU CHAT

Ce fromage fin et fruité est une pâte pressée cuite à base de lait cru entier. La croûte est dorée, de couleur paille. Au bout de 5 à 6 mois minimum d'affinage, on obtient une pâte très fine, fondante et un fromage au goût fruité.

LES PLATEAUX DE FROMAGES

4/6 pers
Bûche de chèvre
Comté jeune
Fourme d'Ambert
Tome basque

Prix public : 15€00
14€40* LE PLATEAU
80 g/pers
soit 480g/plateau

8/10 pers
Bûche de chèvre
Comté jeune
Fourme d'Ambert
Tome basque
Saint-Nectaire
Saint-Félicien *

Prix public : 25€00
24€00 LE PLATEAU
80 g/pers
soit 800g/plateau

UNIQUEMENT SUR COMMANDE
AU RAYON CRÈMERIE

Retrouvez aussi nos NOS FROMAGERS LOCAUX

GAEC de l'Ile d'Arz (56)
La Lyre à fromage (35)
Ferme de Kerbizien (56)
Laiterie Kerguillet (56)
GAEC de Kervail (56)
Les vaches nous rendent chèvre (56)
Ferme Fromagère de Suscinio (56)

A RETROUVER À LUSCANEN
PLATEAU DE FROMAGE LOCAL

6-8 pers.
19€15*
(19€95 prix public)
LOCAL

CÔTÉ PAINS

Le Muesli
(Farine semi complète, abricots, figues, noisettes, raisins et noix)
TÊTE DE MEULE***

Pain aux Raisins
BOULANGERIE DES ÎLES

DÉCOUVREZ ÉGALEMENT NOS AUTRES PAINS LOCAUX EN MAGASIN.

*** Dernière livraison de l'année pour la boulangerie «Têtes de Meules» : 23/12
Pas de pain de cette boulangerie pour le 31/12

Pensez à commander vos pains directement au rayon crèmerie pour vos fêtes de fin d'année.

** prix public *Remise adhérent de 4%

VRAC & NOËL

Depuis sa création, il y a plus de 30 ans, le réseau Biocoop a fait du vrac un véritable engagement. C'est aujourd'hui près de 250 produits en vrac que vous pouvez retrouver au rayon alimentaire, hygiène-beauté et entretien dans vos 4 magasins Bio Golfe. Les équipes s'attachent à vous proposer régulièrement des nouveautés et se tiennent à votre disposition pour vous accompagner dans votre démarche «zéro déchet».

TRUFFES AU CHOCOLAT VEGAN

Ingrédients
Préparation : 10 min
200 g de Chocolat noir
20 g de Cacao en poudre
40 g de Pralin
50 g de Noisette
20 g de Crème soja

1. Faire fondre le chocolat au bain marie. Ajouter le «Soja cuisine» nature et mélanger.
2. Retirer du feu lorsque le mélange est bien homogène. Couvrir et réserver au réfrigérateur pendant 2 h.
3. Mettre le cacao en poudre et le pralin dans 2 assiettes séparées.
4. Former une truffe en prélevant le mélange chocolat-soja à l'aide d'une cuillère. Ajouter une noisette au milieu et former une petite boule. Répéter l'opération.
5. Enrober ensuite les truffes avec le cacao et le pralin.
6. À offrir dans un joli ballotin en tissu ou dans une boite en métal.

Prix public Promo

*** prix public *Remise adhérent de 4%*

SÉLECTION DE NOËL

Biscuit sapin aux épices de Noël

Prix public : 2€50

1€98
LES 100 G
20€50/kg**

Biscuit bonhomme sablé noisette enrobé chocolat

Prix public : 2€39

2€29
LES 100 G
23€90/kg**

Truffe fantaisie nature

Prix public : 2€93

2€81
LES 100 G
29€30/kg**

VOS ÉPICES EN VRAC

Acheter en VRAC, c'est moins de gaspillage alimentaire, moins de déchets d'emballages et des produits moins chers qu'en emballé (jusqu'à 30%). Biocoop pèse 1% du commerce alimentaire en France mais 21 % du VRAC ! Une posture pionnière que nous ne cessons d'amplifier en déréférençant des produits emballés au profit de références en vrac (comme les fruits secs) et en innovant (dentifrice et déodorant en vrac à marque Biocoop).

*** prix public *Remise adhérent de 4%*

CARTE DE NOËL

FAIT-MAISON
PAR NOS ÉQUIPES,
à partir de produits bio et de saison

RENDEZ-VOUS AU RAYON BOUCHERIE TRAITEUR

APÉRITIFS
Cake apéro chèvre
Cake apéro chorizo
2,88 € LA PIÈCE 3€ (prix public)

ENTRÉES
Bouchée de ris de veau
6.62 € LA PIÈCE 6.90 € (prix public)
Brochette de St-Jacques sauce langoustine
5.66 € LA PIÈCE 5.90 € (prix public)
Coquille de la mer (pétoncles & crevettes)
5.66 € LA PIÈCE 5.90 € (prix public)
Faux gras maison
43.20 € LE KG 45€ (prix public)

DESSERTS
Cheesecake orange et cannelle
3.74 € LA PART 3.90 € (prix public)
Moelleux au chocolat
2.98 € LA PART 3.10 € (prix public)
Finger citron
3.74 € LA PART 3.90 € (prix public)

PLATS CUISINÉS

POISSONS
Filet de cabillaud au beurre d'algues
10.56 € LA PART 11€ (prix public)
Filet de truite au beurre d'agrumes
9.60 € LA PART 10 € (prix public)

VIANDES
Cuisse de canard sauce pain d'épices
10.56 € LA PART 11€ (prix public)
Suprême de pintade sauce forestière
Environ 250g la part
14.40 € LA PART 15€ (prix public)
Souris d'agneau
10.56 € LA PART 11€ (prix public)
confite pendant 7h (1pers. 300g)

VÉGÉTARIEN *(Plat complet = 250g/pers.)*
Tajine de légumes & quinoa aux épices de Noël
18.24 € LE KG 19€ (prix public)
Risotto de Noël (cèpes & parmesan)
24.50 € LE KG 27.60€ (prix public)

POUR PASSER VOS COMMANDES :
NOËL : AVANT LE JEUDI 19 DÉC.| NOUVEL AN : AVANT LE JEUDI 26 DÉC.

Prix public Promo

*** prix public *Remise adhérent de 4%*

VOLAILLES ENTIÈRES PAC

LOCALES
Pintade fermière **locale** — **19.68 € LE KG** 20.50 € (prix public)
Poularde **locale** — **28.71 € LE KG** 29.90 € (prix public)
Chapon fermier jaune **local** — **28.71 € LE KG** 29.90 € (prix public)
Pintade chaponnée **locale** — **28.71 € LE KG** 29.90 € (prix public)

Chapon fermier jaune — **23.94 € LE KG** 24.90 € (prix public)
Poularde fermière — **22.56 € LE KG** 23.50 € (prix public)
Pintade fermière — **18.91 € LE KG** 19.70 € (prix public)
Canard fermier — **18.91 € LE KG** 19.70 € (prix public)
Dinde fermière noire — **25.63 € LE KG** 26.70 € (prix public)

NOS FARCES — 20.92 € LE KG — 21.80 € (prix public)
Forestière — Farce fine, champignons, lardons
Marrons — Farce fine aux marrons

VIANDES

		(prix public)
Médaillon de boeuf façon tournedos	35.90 € LE KG	37.40 €
Rôti de boeuf	31.92 € LE KG	33.25 €
Rôti de veau Orloff	29.90 € LE KG	31.15€
Rôti de porc aux figues	22.90 € LE KG	23.85 €

ACCOMPAGNEMENTS
150 g : Poids moyen d'un accompagnement pour un adulte

	(prix public)	
2.30 € les 150g soit 15.26 € le kg	2.40 € 15.90 €	Poêlée de champignons & chataîgnes
2.02 € les 150g soit 13.34 € le kg	2.10 € 13.90 €	Gratin dauphinois
4.00 € les 150g soit 26.50 € le kg	4.15 € 27.60 €	Risotto de Noël (cèpes & parmesan)
2.74 € les 150g soit 18.24 € le kg	2.85 € 19.00 €	Tajine de légumes & quinoa aux épices de Noël
3.84 € la pièce	4.00 €	Cassolette forestière aux Shitakés Pomme «paillasse»

*** prix public *Remise adhérent de 4%*

LOCAL

VOLAILLE
LA FERME DE BOTPÉNAL
SAINT-GILDAS-DE-RHUYS

Installé depuis 2018 sur 8 hectares à Saint -Gildas de Rhuys, j'élève sur ma ferme des volailles de races rustiques à croissance lente. Élevées en bâtiments mobiles, les volailles disposent de grands parcours extérieurs pendant toute la durée de leur vie. Les poulaillers sont ensuite déplacés sur une autre parcelle afin d'accueillir les volailles suivantes sur une prairie bien enherbée. L'alimentation des volailles est fabriquée sur la ferme avec des céréales issues de fermes biologiques de Sarzeau.

VOLAILLES BIO & STANDARD ?

LE POULET STANDARD.
- Elevé en hors-sol
- Concentration de 17 à 22 poulets/m2 dans un bâtiment qui peut en compter plus de 40 000.
- Abattage entre 35 et 40 jours.

LE POULET FERMIER BIO.
- 10 poulets/m2 dans le bâtiment qui peut en compter 4 800,
- Parcours extérieur dans la journée
- 4 m2 par poulet
- Alimentation biologique
- 1 seul traitement antibiotique possible.
- Races rustiques, croissance lente avec abattage à 81 jours min.

BÛCHES GLACÉES

Uniquement disponibles à Theix, Luscanen et Saint-Avé

Prix public : 19€90

19€10 *
la bûche

Bûche glacée 2 chocolats

700g - 8 à 10 personnes - 28,43 €/kg**

A l'extérieur : une crème glacée au chocolat noir 65% de Sao Tomé, issu du commerce équitable. Au coeur : une crème glacée au chocolat blanc, issu du commerce équitable également. En décoration : des noisettes grillées, grillage chocolat maison, et des éclats de meringue.

Prix public : 19€90

19€10 *
la bûche

Bûche glacée poire caramel

700g - 8 à 10 personnes - 28,43 €/kg**

Bûche artisanale bi-parfums avec décorations faites «maison». Des ingrédients sourcés en circuit court. A l'extérieur : une crème glacée au caramel au beurre de baratte salé, en provenance de la laiterie du Col Bayard toute proche (05) et au sel de Guérande. Au cœur : un sorbet à la poire Williams des Alpes, contenant 56% de fruits. L'onctuosité, la douceur de la crème glacée au caramel et sa pointe de sel accompagne à merveille un sorbet poire. Décorations : chocolat noir, meringue et coulis de caramel fait maison.

MATHILDE, PAYSANNE GLACIÈRE

Passionnée par son métier de paysanne glacière et formée auprès de grands Chefs Glaciers (MOF), Mathilde est membre de la Confédération Nationale des Glaciers de France. Pour créer ses palettes de saveurs — et ravir vos papilles — tous ses sens sont en éveil ! Dans son laboratoire à Avessac, elle étudie la « science » à l'intérieur de votre crème glacée, un savoir-faire essentiel pour apprécier les meilleures associations de parfums et obtenir un goût unique et savoureux.

« La première étape dans la création est de trouver les meilleures matières premières. » Forts d'un engagement éthique et environnemental, Mathilde et Yoann savent que les ingrédients sains, le bien-être animal, l'approvisionnement responsable auprès de producteurs BIO, les emballages durables, la sensibilisation des consommateurs et les idées innovantes contribuent à vous offrir une dégustation différente.

Prix public : 30€25

29€29 *
la bûche

Omelette Norvégienne Vanille - Framboise

8 personnes - 40,33 €/kg**

Électrisez vos papilles avec un dessert glacé unique : l'Omelette Norvégienne façon Ferme Saint Yves ! Un biscuit génoise qui n'a rien à envier aux plus grandes Cheffes pâtissières, une crème de vanille Bourbon à la saveur incontestable et recouverte d'un duvet de framboises gorgées de soleil. Pour couronner le tout, quelques baies, des éclats de chocolat blanc et un épais nappage de meringue Italienne flambée !

Prix public Promo

*** prix public *Remise adhérent de 4%*

Le Verger perdu — Le goût retrouvé

PREMIER PAYSAN GLACIER 100% BIO DE BRETAGNE !

Le Verger perdu, situé à **Elven**, c'est une équipe de passionnés, qui cultive une partie des ingrédients utilisés pour sa production ou se fournit auprès de collègues en local et développe des filières bio et équitables pour proposer des glaces aux fruits exotiques.
Tout commence par la rencontre avec le lieu !
Un corps de ferme à rénover mais aussi et surtout 1500 pommiers cachés sous un enchevêtrement de ronces.
Il faudra à Ritchie et ses amis, six mois de labeur pour remettre en état cette pommeraie, motivés par un objectif : transformer eux-mêmes chaque pomme de ce verger en glace bio !

Prix public : 28€00

26€88 *
la bûche

UNIQUEMENT SUR COMMANDE

Bûches glacées Le verger perdu

Bûche de 19 cm - 8 à 10 personnes
40,00 €/kg**

L'EXOTIQUE
(sans lactose, végétale)
Sorbet Mangue Citron Vert, Insert Sorbet Coco Sri Lanka, Sorbet Chocolat l'Antidote, Enrobage chocolat noir

LA CHOUCHOU
Crème glacée Caramel qui renverse !
Cœur de caramel intense, Glace Cacahuète avec croquante de cacahuètes - Enrobage chocolat noir

UNE HISTOIRE DE TROIS VANILLES
Crème glacée Vanille à base de trois vanilles (Madagascar, Comores et Papua New guinée)
Coulis de Cassis - Sorbet Citron de Sicile

LA FRAISE AVENTURIÈRE
(sans lactose, végétale)
Sorbet Fraise de Kerolo
Insert Coulis de Goyave Intense
Sorbet Citron Vert

LE CAFÉ GOUTTE
Crème glacée Café Grand Cru, Insert au chocolat eau de vie, Sorbet Chocolat l'Antidote, Enrobage chocolat noir

*** prix public *Remise adhérent de 4%*

PLAISIRS SUCRÉS

RECETTE DU VIN CHAUD

Ingrédients
1 bouteille de vin rouge
125 g de sucre roux
un zeste d'un citron
un zeste d'une orange
un bâton de cannelle
une étoile de badiane
un clou de girofle
un petit morceau de gingembre
une pincée de muscade râpée

Quel vin choisir pour le vin chaud ?
Le vin chaud étant agrémenté d'épices au goût prononcé, privilégiez un vin rouge assez puissant comme les vins de Bordeaux, du Languedoc ou de la Vallée du Rhône.

Etape 1: Râpez les zestes du citron et de l'orange.
Etape 2 : Versez le vin dans une casserole et ajoutez-lui les zestes, le sucre et les épices. Portez à ébullition, coupez le feu et couvrez.
Etape 3 : Laissez infuser 30 minutes la préparation du vin chaud puis réchauffez.
Etape 4 : Filtrez et servez avec une rondelle d'orange.

Retrouvez également nos
Epices vin chaud
100g - Les Jardins de Gaïa
66,70 €/kg**
Prix public : 6€95
6€67

BRIOCHE ORIGINAIRE D'ITALIE

Le panettone est une brioche incorporant des raisins secs, des fruits confits et des zestes d'agrumes. C'est le gâteau traditionnel des Italiens de la Lombardie et du Piémont ainsi que des Suisses du Tessin.

Mini-Panettone classique
120 g - 26,00 €/kg**
Prix public : 2€60
2€50* les 120 g

Découvrez ce mini panettone classique à la pâte souple et parfumée aux arômes naturels d'agrumes et de vanille.

Panettone classique pur beurre
500 g - 25,80 €/kg**
Prix public : 12€90
12€38* les 500 g

La recette traditionnelle du panettone au levain. Pur beurre, et riche en fruits 19% d'orange confites et de raisin.

Grand Panettone classique
750 g - 19,33 €/kg**
Prix public : 14€50
13€92* les 750 g

La recette traditionnelle du panettone au levain. Pur beurre, et riche en fruits 19% d'orange confites et de raisin.

Existe aussi en version :
Epéautre (500g)
Végan (500g)
Crème à l'orange (500g)
Pépite de chocolat (500g)
Sans gluten (500g)

Prix public Promo

** prix public *Remise adhérent de 4%

PLAISIRS SUCRÉS

Baramel
Bio depuis 1980

Créée en 1980, cette petite société est une biscuiterie familiale artisanale et biologique depuis 30 ans.
Baramel Breizh produit en Bretagne (à **Chartres de Bretagne** précisément) de nombreuses spécialités à base de miel.
Passionnée par le monde des abeilles, de la gastronomie et avec comme ligne directrice la nourriture saine depuis plusieurs générations, Baramel fabrique différentes gammes de produits avec l'amour du travail bien fait et l'envie de cultiver la différence.

Prix public : 5€75
5€52* LES 300G
au lieu de 6€48

Pain d'épices nature
300 g - Baramel - Chartres-De-Bretagne (35)
19,17 €/kg**
Fondant, doux et peu sucré, le «pain d'épices de Rennes» se consomme nature ou accompagné de faux gras ou de fromage.

Existe aussi en version :
Orange, gingembre, Noël

Nonnettes abricot ou orange
160 g - 5 pièces
Baramel - Chartres-De-Bretagne (35)
33,75 €/kg**
Prix public : 5€40
5€18* LES 160 G

Recette riche en miel (30%) et très moelleuse, fourrée à la purée d'abricot ou d'orange (12%), sans sirop de glucose.

Dattes Deglet Nour Tunisie
250g - Deglet
11,60 €/kg**
Prix public : 2€90
2€78*

Les 4 GourMands
Confiture Artisanale Biologique

Saint-Pern
Fabrication maison de confiture artisanale bio cuitent dans des chaudrons en cuivre, des petites quantités de fruits, afin de préserver le goût, la saveur et surtout un maximum de morceaux de fruits.

Confiture de Noël
Prix public : 6€95
6€67* LES 160 G
160 g
Les 4 Gourmands
Saint-Pern (35)
27,80 €/kg**

** prix public *Remise adhérent de 4%

CHOCOLATS

FAIRTRADE

ENGAGEMENTS «CHOCOLAT»

Chez Biocoop, l'engagement bio en faveur du chocolat est un principe avec lequel on ne négocie pas ! Autant dire que l'on veille au grain pour que les engrais chimiques et les pesticides chimiques de synthèse soient bannis des champs de cacao bio.

Le cacao bio qui sert à la confection de nos chocolats provient majoritairement de petites exploitations d'Amérique latine et d'Amérique du sud. Ce produit est certifié équitable.

C'est le gage d'une juste rémunération des producteurs, du respect de leurs conditions de travail (pas de travail des enfants !) et la garantie du respect de l'environnement.

Le cacao provient aussi majoritairement de l'agroforesterie. Les cacaoyers poussent sur les mêmes parcelles que les bananiers et les manguiers pour éviter la déforestation.

Prix public : 6€75

6€48*

LES 200 G

Truffes fantaisies natures

200 g - Mathez - 33,75 €/kg**

La classique truffe de noël, fondante au chocolat noir (cacao 55%).

Prix public : 9€90

9€50*

LES 140 G

Bouchée grand praliné

140 g - Palais d'Ebène - 70,71 €/kg**

Assortiment de 15 bonbons de chocolats pralinés enrobés de chocolat au lait 37% de cacao et de chocolat noir 72% de cacao, certifié Commerce Equitable.

Prix public : 10€35

9€94*

LES 180 G

Bouchée chocolat assortiment

140 g - 18 pièces - Palais d'Ebène - 57,50 €/kg**

Assortiment de bonbons enrobés de chocolat au lait (cacao 37%) : 3 pralinés éclats noisette chocolat lait, 3 pralinés noisette chocolat lait, 3 pralinés gianduja noisette chocolat. Et enrobés de chocolat noir (cacao 72%) : 3 pralinés amande chocolat noir, 3 ganaches café chocolat noir, 3 ganaches lactées chocolat noir.

Prix public Promo

*** prix public *Remise adhérent de 4%*

ALAIN CHARTIER
ARTISAN CHOCOLATIER

Alain Chartier est une figure emblématique de l'artisanat gastronomique en France, reconnu comme l'un des meilleurs glaciers et chocolatiers du pays.

Basé à **Vannes**, en Bretagne, Alain Chartier a su, par son talent et son dévouement, se hisser au sommet de son art.

De la fève à la tablette
Chocolatier BEAN to BAR Breizh, C'est fabriquer du chocolat à partir des fèves de cacao issues de l'Agriculture Biologique en aidant les producteurs avec des engagements équitables, avec des ingrédients Français, Bretons et les plus locaux possibles comme le lait Breton et la fleur de sel d'ici.

LOCAL

Prix public : 11€90

11€42*

LES 150 G

Coffret napolitains lait

Pérou 39%

150 g - Alain Chartier - Vannes (56) - 79,33 €/kg**

Découvrez nos napolitains au chocolat lait artisanaux, un carré de chocolat fin et ultra croquant pour un moment de gourmandise, créés par Alain Chartier, Meilleur Ouvrier de France et Champion du Monde des desserts glacés. Réalisés avec un chocolat au lait Breton et des ingrédients de qualité, ces petits carrés de chocolat vous offrent un moment de pure gourmandise. Une texture fondante et un goût délicat pour satisfaire toutes vos envies.

Existe aussi en version «chocolat mixte» ou «noir»

LOCAL

Tablette Golfe Du Morbihan au Chocolat Noir

Pérou 70%

130 g - Alain Chartier - Vannes (56)

Prix public : 13€70

13€15*

PIÈCE

Découvrez notre tablette du Golfe du Morbihan au chocolat noir : un moyen de voyager avec une tablette en chocolat. En forme de la célèbre carte du Golfe du Morbihan, cette tablette artisanale vous offre une expérience gustative intense et mémorable.

Existe aussi en version «chocolat au Lait»

*** prix public *Remise adhérent de 4%*

EN CUISINE
ET À TABLE

Prix public : 18€45

17€71*

LES 100 ML

Huile olive & truffe

100 ml - Bio Planète - 184.50 €/l**

Elaborée à partir de truffes fraiches et d'huile d'olive italienne de grande qualité. Quelques gouttes suffisent pour sublimer risottos, pâtes, pommes de terre, carpaccios ou magrets.

Prix public : 2€04

1€96*

LES 20 CL

au lieu de ~~2€30~~

LOCAL

Crème fraîche fleurette 30%MG

20 cl - Grandeur Nature - Quimper (29)

8,16 €/kg**

Cette crème fleurette 30% de matière grasse 25cl est fabriquée à partir de lait pasteurisé. Légèrement maturée, cette crème fleurette offre un goût unique de noisette.

Promotion du 26/11/24 au 31/12/24

PURÉE DE POMMES DE TERRE À L'HUILE DE TRUFFE

Ingrédients

500 g de pommes de terre
10cl de crème fraîche Fleurette
Huile d'olive
Ciboulette
Huile olive & truffe

Préparation : 10 min
Cuisson : 20 min

1. Lavez puis, ciselez la ciboulette.
2. Pelez puis rincez les pommes de terre.
3. Ensuite faites-les cuire à la vapeur.
4. Servez-vous d'un presse-purée pour les broyer.
5. Renversez-la dans un saladier.
6. Ajoutez ensuite 1 c. à soupe de ciboulette ciselée, 2 c. à soupe d'huile d'olive et 1 c. à soupe d'huile de truffe.
7. Mélangez bien puis servez avec des mini cerclages.

Prix public Promo

*** prix public *Remise adhérent de 4%*

Prix public : 7€99

7€67*

LES 420 G

au lieu de ~~9€98~~

Châtaignes cuites entières

420 g - Roger Descours -24,76 €/kg**

Idéal pour l'accompagnement de viandes et de poissons ou à utiliser en farces, soupes et desserts.

Promotion du 15/11/24 au 31/12/24

Prix public : 40€90

39€26*

LES 75CL

AOP Armagnac VSOP

40° - 75cl - 58,43 €/l**

Robe ambrée. Nez de notes florales (acacia, miel). En bouche on retrouve des arômes de vanille, pêche blanche, abricot sec et zestes d'orange.

TERRINE VÉGÉTALE FAÇON FOIE GRAS

Ingrédients

200 g de Tofu Soyeux
60 g de Tofu Nature
100 ml de crème soja
100 g de chataîgnes cuites
4 cuillères à soupe d'huile de noix
40 g de shiitakés
3 cuillères à soupe de miso blanc
60 ml d'armagnac
2,5 cuillères à café d'agar-agar
¼ cuillère à café de poivre noir moulu
¼ cuillère à café de muscade moulue
¼ cuillère à café de graines de coriandre moulues
1/8 cuillère à café de clous de girofle moulus
½ cuillère à café de sel

1. Emietter et mixer les marrons et les tofus avec l'huile, les shiitakés et le miso. Ajouter les épices et le sel, mixer de nouveau.
2. Dans une casserole, chauffer l'armagnac quelques minutes.
3. A part, mélanger 100 ml d'eau, la crème soja et l'agar-agar.
4. Verser sur l'armagnac et porter à ébullition en mélangeant au fouet.
3. Faites cuire 2 min et versez sur la première préparation.
4. Bien mixer ensuite et répartir dans des terrines, bocaux ou cercles en métal.
5. Laisser tiédir puis laisser reposer au frais 1 à 2 heures.
6. Servir tranché.

*

CÔTÉ BOISSONS

Promotion du 15/11/24 au 31/12/24

JUS ET BOISSONS SANS ALCOOL

Prix public : 4€15

3€98*

LES 75 CL

au lieu de ~~4€56~~

Kombucha gingembre citron

75 cl - La Route des Comptoirs - 5,53 €/l**

Le Kombucha (« algue de thé » en russe) est une boisson santé, une infusion de thé aux saveurs de fruits. Ce mélange organique infuse avec du thé durant 8 à 10 jours : on obtient un jus fermenté légèrement pétillant. Ce Kombucha est non pasteurisé pour conserver toutes les vertus du ferment.

Prix public : 4€75

4€56*

LES 75 CL

au lieu de ~~5€09~~

Ginger beer original

75 cl - Karma - 6,33 €/l**

La Ginger beer par Karma, c'est une boisson pétillante 100% bio au sucre équitable, fraiche, forte en gingembre, avec tout le caractère d'une fermentation naturelle.

Prix public : 19€90

19€10*

LES 50 CL

Concentré de gingembre

50 cl -Gingeur

29,80 €/l**

Prix public : 6€25

6€00*

LES 75 CL

Boisson fraise basilic

75 cl -Unaju

8,33 €/l**

Prix public : 1€93

1€85*

LES 33 CL

Soda mojito

33 cl -Fizz

5,85 €/l**

Prix public : 3€40

3€26

LES 33 CL

Bière Kombucha citra

0° - 33cl - 10,30 €/l**

Kali Kombucha

Prix public : 4€60

4€42*

LES 75 CL

Jus de pommes passion pétillant

75 cl -Côteaux Nantais

6,13 €/l**

Prix public Promo

** prix public *Remise adhérent de 4%

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

VINS

Prix public : 29€95

28€75*

LES 75 CL

au lieu de ~~34€55~~

AOP Champagne brut

12.5° - 75cl

Eclipsia

VINCENT COUCHE

28,33 €/l**

Champagne frais rond et minéral. Fruits jaunes et blancs cuits.

Prix public : 11€70

11€23*

LES 75 CL

au lieu de ~~13€73~~

AOP Vouvray brut

12.5° - 75cl

Domaine du Petit Coteau

DOMAINE LE PETIT COTEAU

15,60 €/l**

Nez d'une grande fraîcheur avec beaucoup de finesse. En bouche, une attaque vive et une bonne acidité.

Prix public : 10€30

9€90*

LES 75 CL

au lieu de ~~12€05~~

DOC Treviso Prosecco blanc

11° - 75cl

Giol

AZIENDA AGRICOLA GIOL

13,73 €/l**

Prosecco semi-pétillant, nez aux arômes de pomme verte et des notes de pêche et d'acacia.

Prix public : 7€80

7€48*

LES 75 CL

au lieu de ~~9€45~~

IGP Périgord rouge

13° - 75cl

Rien de Rien

GUY CUISSET & Fils

10,40€/l**

Rouge vif intense. Nez puissant de fruits accompagné de fines notes de vanille et de noisettes grillées. Bouche aux tannins souples et une finale longue.

MAGNUMS

Prix public : 43€95

42€23*

LES 1,5L

AOP Haut-Médoc Micalet 2017

12,5° - 1,5l

Château Micalet FEDIEU

29,33 €/l**

Un médoc classique fait à l'ancienne, artisanal et produit en petite quantité.
Vin rouge charnu et aromatique.
Accords mets vin/fromages : Viandes blanches, fromage de brebis.

Prix public : 20€50

19€72*

LES 1,5L

IGP Terre Di Chieti Ruminat Primiti

14° - 1,5l

Lunaria Orsogna

OLEARIA VINICOLA ORSOGNA

13,70 €/l**

Un magnifique format magnum d'une référence incontournable.
Accords mets vin/fromages : Charcuteries, entrées aux sauces tomates, viandes.
Typage : Vin rouge charnu et aromatique.

DÉCOUVREZ ÉGALEMENT UNE LARGE SELECTION DE VINS EN MAGASIN.

** prix public *Remise adhérent de 4%

NOS BRASSEURS LOCAUX

LOCAL

BRASSERIE ARTISANALE À AURAY

Créée par Jean-Baptiste Mer en 2022, la Brasserie Loch'Ale est installée à **Auray** dans le département du Morbihan (56).

La microbrasserie Loch'Ale produit une gamme de bières artisanales avec des ingrédients issus de l'agriculture biologique.

Elle collabore également avec la biscuiterie Alré Drêches qui valorise les céréales du brassage en confectionnant des crackers salés pour l'apéritif.

COFFRET "4X33 + VERRE"OU "6X33CL"
Contenu au choix
Prix public : 19€90
19€10*
LE COFFRET

EDITION DE NOËL EXTRA BRUT BIÈRE DE FÊTE*
9,20 €/l**
Prix public : 6€90
6€62*
LES 75 CL

Esprit champagne pour cette IPA au corps sec et bulle fine. Le double houblonnage à cru avec les houblons Nelson Sauvin et Barbe rouge donne des arômes de raisin blanc et fruits rouges.

NOS BRASSERIES LOCALES EN RAYON

Micro-Brasserie St GEORGES · BRASSERIE BRUME MORBIHAN · BRASSERIE DU VIEUX SINGE · L'ÉCLAIRCIE BRASSERIE ALTERNATIVE MORBIHAN · HORLA MICROBRASSERIE

Prix public Promo

*** prix public *Remise adhérent de 4%*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

LOCAL

DOMANI

MICRO-BRASSERIE À THEIX
Niché dans la campagne de **Theix-Noyalo** (Morbihan), le moulin de Clerigo accueille, depuis le printemps 2022, la microbrasserie Domani. Rien à voir avec la douceur italienne. Domani signifie domaine, en breton ! sourit François Nicolas, codirigeant de la brasserie avec Brian Quéré. Et c'est vrai que le cadre est bucolique : des vieilles pierres, un plan d'eau, un bief qui servait autrefois au moulin pour fabriquer de la farine, ruisseau qui continue de couler dans la brasserie, pour apporter un charme fou à l'atelier. Philippe le Pelvé gère cette partie festive, notamment l'accueil de mariages, en saison.

EDITION DE NOËL LA NONE DES NEIGES
Prix public : 7€15
6€86*
LES 75 CL
9,53 €/l**

Prix public : 5€45
5€23*
LES 75 CL

BIÈRE DE NOËL AMBRÉE
Biclou 7° - 75cl - 7,27 €/l**
Une ambrée onctueuse à 7% qui avec de belles notes d'écorces d'orange amère et un dry hop de Solero et Elixir.

Prix public : 6€45
6€19*
LES 75 CL
Bière ambrée ss gluten
5.4° - 75cl - Ar-Men
8,60 €/l**

Prix public : 6€55
6€29*
LES 75 CL
Bière de sureau
4,6° - 75cl- Kura
8,73 €/l**

Prix public : 7€70
7€39*
LES 75 CL
CIDRE HÉRITAGE IGP
Distillerie du Gorvello
10,27 €/l**

Un cidre morbihanais tout en maitrise. Puissant et intense comme les côtes bretonnes et frais comme les embruns de cette belle région côtière.

LOCAL

*** prix public *Remise adhérent de 4%*

BOISSONS CHAUDES

Prix public : 3€30

3€17*

Tisane Christmas tea

17x2.2g - Yogi Tea - 89,19 €/kg**

Sans théine, l'infusion Christmas Tea Yogi Tea se compose d'un mélange de rooibos et d'honeybush parfumé d'épices chaleureuses.

Prix public : 6€90

6€62*

Thé noir de Noël

100g

Les Jardins de Gaïa

69,00 €/kg**

Prix public : 6€45

6€19*

Rooibos lumière d'étoiles

100g

Les Jardins de Gaïa

64,50 €/kg**

Prix public : 6€30

6€05*

Tisane de Noël

50g

Les Jardins de Gaïa

126 €/kg**

Prix public : 5€15

4€94*

Assortiment Joyeux Noël

20x1,95g

English Tea Shop

132,05 €/kg**

RECETTE PAIN D'ÉPICE DE MA GRAND-MÈRE

Découvrez notre recette «Pain d'épice de ma grand-mère», prête en 60 minutes, à base de Miel, Anis et Cannelle.

Ingrédients

Préparation : 60 min

1 g de Miel
1 cc de Anis
1 cc de Cannelle
1 cc de Gingembre
1 Clou de girofle
35 g de Sucre de canne
250 g de Farine
10 cl de Lait
2 g de poudre à lever
1 Orange
20 g de Crème soja

1. Mélanger la farine et la poudre à lever.
2. Chauffer le lait, le miel, le sucre et le sel. Oter du feu dès le premier bouillon et verser bien chaud sur la farine. Remuer énergiquement.
3. Incorporer les épices et le zeste d'orange.
4. Verser la pâte obtenue dans un moule à cake beurré.
5. Enfourner th.5 (150°C) et faire cuire environ 50 min.
6. Démouler chaud et laisser refroidir.

Prix public Promo

*** prix public *Remise adhérent de 4%*

DES CADEAUX BIO ET LOCAUX

Les bottes d'Anémone

DES COMPOSITIONS EN FLEURS SÉCHÉES

Bio Golfe de Theix

Découvrez des bouquets et couronnes de fleurs séchées composées uniquement de fleurs françaises pour offrir ou s'offrir. Aux couleurs douces, peps ou sous le thème de Noël, ces créations uniques sont disponibles à Theix.

Depuis août 2020, cette ancienne chargée des opérations et logistique dans la voile de compétition autour du monde, a troqué les fichiers Excel contre les fleurs fraîches et les bouquets colorés. Tiphaine Turluche est bien plus qu'une fleuriste. Avec Les Bottes d'Anémone, elle crée un concept de conciergerie florale 2.0 à **Vannes** où le savoir-faire français et la réduction de l'empreinte carbone sont ses moteurs.

*** prix public *Remise adhérent de 4%*

IDÉES CADEAUX DOUCEUR

Prix public : 30€60

29€38*

LE COFFRET

Coffret essentiels de l'hiver

Dr Hauschka

Les petits héros du quotidien vous aident à passer l'hiver bien protégé.
1 Crème pour les Mains (50ml)
1 Stick Éclat des Lèvres (4,9g)
1 Savon d'hiver (60g)

Prix public : 16€40

15€74*

LE COFFRET

Coffret homme

Weleda

Un coffret inédit pour un Noël enchanteur ET écoresponsable. Préservez l'éclat et la douceur de votre peau grâce à ce rituel 100% naturel composé du Gel douche énergisant et de la Crème hydratante Homme. Profitez d'un moment de bien-être rien que pour vous avec ce rituel adapté à toutes les peaux même les plus sensibles.

Ce coffret est éco-conçu, zéro plastique et fabriqué à partir de carton 100% recyclé issu de forêts gérées durablement.

Coffret hydratation merveilleuse

Marilou Bio - ML COSMETIC

Découvrez le nouveau coffret Hydratation Merveilleuse, en édition limitée pour Noël., ce coffret regroupe les indispensables, pour hydrater et prendre soin des peaux normales à mixtes au quotidien.
Crème Visage Jour (30 ml)
Crème Visage Nuit (30 ml)
Gommage Visage Exfoliant (75 ml)
Masque Visage Purifiant (75 ml)

Prix public : 17€70

16€99*

LE COFFRET

DES COSMÉTIQUES CERTIFIÉS

Les fournisseurs Biocoop sont tenus d'utiliser des composants bio prioritairement et d'être clairs dans leurs listes d'ingrédients. Tous les produits de soin proposés en magasin possèdent tous des labels écologiques sauf exception, si la certification n'existe pas encore, qu'elle est difficile à cause d'un ingrédient minoritaire ou de l'éloignement du fournisseur (savon d'Alep en Syrie). En cohérence avec son cahier des charges, Biocoop a banni de ses rayons l'Amonium lauryl sulfate (ALS) et le Sodium lauryl sulfate (SLS), des irritants pour la peau, du respect de leurs conditions de travail (pas de travail des enfants, évidemment !) et la garantie du respect de l'environnement.

Prix public Promo

*** prix public *Remise adhérent de 4%*

DIFFUSEURS À ULTRASONS.

Galéo

Les huiles essentielles, versées dans un réservoir d'eau, sont dispersées en microparticules sous forme d'une brume aromatique, absorbable par les voies respiratoires. C'est une méthode « à froid » permettant de bénéficier pleinement des vertus des huiles essentielles !
A travers des matériaux nobles tel que le bambou ou la céramique, ces diffuseurs mêlent l'utile à l'agréable pour une décoration moderne et naturelle !
Ces appareils sont « intelligents » car ils sont dotés d'une sécurité qui consiste à activer automatiquement l'extinction lorsque le niveau d'eau est jugé trop bas ou bien lorsque le réservoir est vide. Autrement dit, aucun risque d'oubli, le diffuseur s'éteint seul !

NOS COUPS DE COEUR

L'HUILE ESSENTIELLE DE RAVINTSARA :
Elle est utilisée pour assainir l'air durant les périodes d'épidémie virale ou pour soulager les voies respiratoires encombrées en cas de rhume ou de bronchite.

HUILE ESSENTIELLE DE CITRON :
Elle dynamise et stimule ce qui l'entoure. Son odeur fruitée installe la bonne humeur à la maison.

L'HUILE ESSENTIELLE DE LAVANDE :
Cette essence s'avère incroyable puisqu'elle aide à s'apaiser et se détendre. Si vous ressassez des émotions ou des angoisses en fin de journée, elle est faite pour vous. L'huile essentielle de lavande est idéale lors de séances de méditation.

REDA

Prix public : 46€15

44€30*

MELUCTA

Prix public : 43€90

42€14*

CLAVA

Prix public : 43€90

42€14*

*** prix public *Remise adhérent de 4%*

AU MOIS DE DÉCEMBRE, C'EST

LA FÊTE DES AGRUMES

DES AGRUMES SUR LA TABLE DE NOËL

NON AU DÉVERDISSAGE

CHEZ BIO GOLFE, VOUS TROUVEREZ DES AGRUMES À LA PEAU VERTE MAIS POURTANT BIEN MÛRS !

Ailleurs, les agrumes sont jaunes ou oranges en toutes saisons à cause d'un traitement à l'éthylène qui induit leur coloration.

C'EST LE DÉVERDISSAGE

Ce traitement permet de vendre les fruits plus tôt dans la saison aux consommateurs qui boudent les fruits ayant une coloration verte.

L'ENGAGEMENT BIOCOOP

Chez Biocoop, nous interdisons depuis longtemps cette pratique à nos fournisseurs, afin que les agrumes se colorent sans artifices.

ON VOUS DIT TOUT SUR LA CLÉMENTINE DE CORSE IGP !

André est agrumiculteur en Corse.
Il cultive de nombreux agrumes 100% bio et notamment, la délicieuse clémentine de Corse IGP
Membre du groupement Uni-vert,
André est un de nos paysans associés Biocoop.

Découvrez le reportage d'André en scannant le QR code !

*** prix public *Remise adhérent de 4%*

VENEZ DÉCOUVRIR NOTRE SÉLECTION

dans nos magasins

LES MAGASINS

BIO GOLFE - BIOCOOP
Luscanen, Theix, Saint-Avé, Vannes-Centre.
Tél. : 02.97.47.16.47

HORAIRES D'OUVERTURE :

DU LUNDI AU SAMEDI.
Luscanen : 9h-19h
Theix : 9h-19h
Saint-Avé: 9h30-19h
Vannes-Centre : 9h-19h30

***

Fermetures exceptionnelles
24/12 : 17h00
31/12 : 18h00

LES ÉQUIPES BIO GOLFE VOUS SOUHAITE DE BELLES FÊTES DE FIN D'ANNÉE

Quantités disponibles jusqu'à épuisement des stocks pendant la durée des opérations. Dates des promotions
(1) Alimentaire : Du 15/11/24 au 31/12/24
(2) Frais et surgelé : Du 09/12/24 au 31/12/24
(3) Crème fraîche fleurette : Du 28/11/24 au 31/12/24

Retrouvez nous sur
https://www.biogolfe-biocoop.fr

COMMANDE EN LIGNE
Biocoop.fr