Nos coups de coeur
Cadeaux locaux

19€50

COFFRET DE BIÈRES
LES VANNETAISES

COMPRENANT :
- La bière du Bagad de Vannes (American Pale Ale)
- La Dilletante (Blanche)
- La bière Bio Golfe (Blonde Pale Ale)
- Domani (Bière d'Abbaye)
- Brasserie de Rhuys (Ambrée)
- Cidrerie Nicole (Brune)

13€70

CARTE CHOCOLATÉE
GOLFE DU MORBIHAN
signée Alain Chartier

Au chocolat au lait ou noir, agrémentée de pépites de caramel à la fleur de sel.
Un cadeau unique pour les amoureux du Golfe du Morbihan et du chocolat !

RETROUVEZ ÉGALEMENT D'AUTRES VARIÉTÉS DE CHOCOLATS EN MAGASIN

Fêtons NOËL Autrement

OPTEZ POUR
LE BIO CADEAU OU LES COFFRETS
TRÈS TRÈS ENGAGÉS

VOS MAGASINS & RESTAURANTS

BIO GOLFE VANNES CENTRE — Tel : 02 97 69 04 56

MAGASIN - CRÈMERIE
6 Rue Joseph Le Brix
56 000 Vannes
Ouvert du lundi au samedi : 9h -19h30

RESTAURANT | TIERS LIEU
TY KINOA
Ouvert du Mardi au samedi : 12h à 14h
Vente à emporter toute la journée
02 97 62 20 88

BIO GOLFE LUSCANEN — Tel : 02 97 62 20 80

MAGASIN
CRÈMERIE | BOUCHERIE | TRAITEUR
ZC Luscanen . Av.L.de Cadoudal
56 880 Ploeren
Ouvert du lundi au samedi : 9h -19h00
BOUCHERIE : 02 97 62 20 85

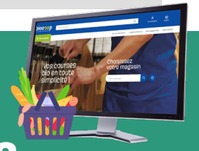
RESTAURANT
KINOA
Ouvert du lundi au vendredi : 12h à 14h
02 97 62 20 86

BIO GOLFE THEIX — Tel : 02 97 47 09 44

MAGASIN
CRÈMERIE | BOUCHERIE | TRAITEUR
ZA Atlantheix
4 Rue Jacques Cartier
56 450 Theix-Noyalo
Ouvert du lundi au samedi : 9h -19h00
BOUCHERIE : 02 97 47 99 01

BIO GOLFE SAINT-AVÉ — Tel : 02 97 47 14 34

MAGASIN
CRÈMERIE | BOUCHERIE | TRAITEUR
5, rue Marcel Dassault
Zone de Kermelin
56890 Saint-Avé
Ouvert du lundi au samedi : 9h -19h00
BOUCHERIE : 02 97 47 06 20



VOS COURSES EN LIGNE

Faîtes vos courses en ligne et récupérez vos courses au magasin de votre choix
LUSCANEN | THEIX | SAINT-AVÉ | VANNES CENTRE

BIOCOOP.FR

HORAIRES FÊTES DE FIN D'ANNÉE

THEIX | LUSCANEN | SAINT-AVE : 24 Déc. : 9h-17h | 31 Déc. : 9h-18h00
VANNES | 24 Déc. et 31 Déc. : 9h-18h - Restaurant fermé le 24 et 31 Déc.

RETROUVONS-NOUS AUSSI SUR biogolfe-biocoop.fr

COMMANDEZ, nous préparons vos repas de fin d'année DE A à Z !

(bon de commande à remplir et à remettre dans le magaisn de votre choix)

PANNETONES

FAUX GRAS

CHOCOLATS EQUITABLES DE NOËL

Pour une économie SOCIALE & SOLIDAIRE

biocoop
BIO GOLFE

FAIT-MAISON
à partir de produits frais, bio et de saison

Traiteur et boucherie

Entrées

Bouchée de veau	5.90 € pièce
Bouchée de la mer	5.90 € pièce
Bouchée asperges vertes	5.90 € pièce
Coquille St-Jacques	5.50 € pièce

Plats

Poissons *(env. 150 g la part)*

Dos de cabillaud en croûte de chorizo, sauce chorizo
8.90 € la part

Lotte à l'armoricaine
7.90 € la part

Viandes

- Cuisse de pintade sauce champignons
  8.90 € la part *(200g)*

Médaillon de veau, sauce prosecco
6.90 € la part

Enfant : Croque Paillasse
(Pomme de terre, jambon, fromage)
2.80 € la part

A cuisiner

Médaillon de boeuf façon tournedos	27.90 € kg Env. 4.19 € la portion 150g
Rôti de boeuf	26.95 € kg Env. 4.04 € la portion 150g
Rôti de veau Orloff	26.90 € kg Env. 4.49 € la portion 150g
Rôti de porc aux figues	24.95 € kg Env. 3.74 € la portion 150g

Végétarien

RECETTE MAISON

L'anti foie gras	45€ kg
Terrine végétale	24.70€ kg
Courge festive farcie	7.90 € pièce

Dessert

Cheesecake	3.90 € la part

Volailles

VOLAILLES ENTIÈRES PAC :

Chapon fermier jaune	29.95 € / kg
Chapon fermier jaune	25.00 € / kg
Poularde Fermière	23.50 € / kg
Pintade chaponnée	29.95 € / kg
Pintade fermière locale	19.95 € / kg
Pintade fermière	18.00 € / kg

- Volailles locales en direct
  LA FERME DE BOTPENAL
  SAINT-GILDAS-DE-RHUYS (56730)

Nos farces

FARCE FORESTIERE
FARCE AUX MARRONS
FARCE AUX POMMES ET RAISINS
21,80 kg

Accompagnements

Purée butternut & noisettes
15.90 € / kg

Poêlée de champignons
15.90 € / kg

Pommes dauphine
18.90 € / kg

Gratin dauphinois
13.90 € / kg

RETROUVEZ AUSSI EN RAYON, LES TRADITIONNELS BOUDINS BLANCS ET ANTILLAIS, LE FILET DE CANARD MAIS AUSSI LES BUCHES GLAÇÉES...

DÉGUSTATIONS OFFRE DE NOËL

BIO GOLFE SAINT-AVÉ
6 Décembre | 17h30 - 19h00

BIO GOLFE LUSCANEN
8 Décembre | 17h30 - 19h00

N'oubliez pas vos commandes de **PAINS**

LES FROMAGES

Votre magasin vous propose une sélection de fromages et peut réaliser le plateau de votre choix sur demande

Plateau 4/6 personnes
5 À 7 VARIÉTÉS DE FROMAGE
selon arrivages
20€ | 22€ format apéritif

Plateau 8/10 personnes
7 À 10 VARIÉTÉS DE FROMAGE
30€ | 32€ format apéritif

LES FRUITS

Plateau 4/6 personnes
selon arrivages

Plateau 8/10 personnes
selon arrivages

Les vins

BOIS DU CERF

12,65€

13° | 75cl
Domaine Vico
NIELLUCCIO, SCIACCARELLO

Arômes de cerises rouges et noires, de réglisse, d'herbes et de roses séchées. Vin souple et assez suave. Idéal pour s'initier aux vins corses.
Le Domaine Vico est le seul domaine situé au centre de l'île de Corse, au pied des montagne sans influence maritime. Il allie tradition et modernité avec une seule idée : le respect du raisin.

TREVISO PROSECCO

9.50€

11° | 75cl
Giol
AZIENDA AGRICOLA GIO

Posecco semi-pétillant,au nez des arômes de pomme verte et des notes de pêche et d' acacia. Vin frais et rafraichissant pour un parfait apéritif.

Accords mets vin/fromages : apéritif, risotto aux asperges, fruits de mer, saumon fumé.
Température de dégustation : 9°C.

CIVITAS PECORINO BLANC

9€85€

11° | 75cl
Lunaria Orsogna
OLEARIA VINICOLA ORSOGNA

Nez intense avec des notes de genêt et de fruits blancs. Bouche fraîche, intense, fruitée et corsée.

Olearia Vitivinicola Orsogna est une coopérative viticole italienne fondée en 1964 dans la région des Abruzzes. Elle compte aujourd'hui 450 producteurs.

Les entrees

GÂTEAU CHÂTAIGNES ET TRUITE FUMÉE

Pour 6 personnes
Préparation : 25 min
Cuisson : 45 min

Ingrédients : 3 œufs Biocoop, 105 g de farine T45 Biocoop, 400 g de châtaignes cuites, 100 g de truite fumée, ½ sachet de poudre à lever, 80 g d'emmental râpé Biocoop, 10 cl de vin blanc, 8 cl d'huile d'olive, 10 cl de crème fraîche Biocoop, poivre.

Préchauffer le four à 180°C.
Dans un saladier, mélanger la farine et la poudre à lever.
Creuser un puits et casser les œufs à l'intérieur. Mélanger.
Incorporer l'huile, le vin blanc et la crème tout en remuant jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
Découper la truite fumée en petits dés et écraser grossièrement les châtaignes.
Ajouter les dés de truite, le poivre, le gruyère râpé et les châtaignes à la pâte.
Mélanger et verser dans le moule à cake chemisé.
Enfourner pendant 45 min environ.
Laisser refroidir et démouler.

Les desserts

MINI-PAVLOVAAS AUX FRUITS EXOTIQUES

Pour 4 personnes
Préparation : 30 min
Cuisson : 1h15

Ingrédients : 3 œufs, 90 g de sucre en poudre, 90 g de sucre glace, 1 mangue et 10 g de sucre, 3 fruits de la passion, 20 cl de crème liquide

Préchauffer le four à 100°C.
Monter les blancs d'œufs en neige et ajouter le sucre en poudre progressivement quand la neige est presque ferme. Continuer de battre les œufs jusqu'à ce que la neige soit ferme et brillante.
Incorporer le sucre glace tamisé à l'aide d'une spatule. Remplir une poche à douille avec le mélange.
Recouvrir la plaque du four de papier cuisson et former des petits nids à l'aide de la poche à douille.
Enfourner pendant 1h15, jusqu'à ce que les meringues soient sèches.
Dans un bol, mixer la moitié de la mangue avec le sucre.
Mélanger le coulis avec la pulpe des fruits de la passion.
Couper le reste de la mangue en petits dés. Réserver.