



DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE BIO & GOURMANDES

2025

-4%

pour les
sociétaires



Theix | Luscanen | Saint-Avé | Vannes centre

COURSES EN LIGNE www.biogolfe-biocoop.fr

Quantités disponibles jusqu'à épuisement des stocks pendant la durée des opérations. Dates des promotions SEC : Du 20/11/24 au 07/01/26
Frais : Du 11/12/24 au 07/01/26

biocoop
BIO GOLFE

CHOCOLATS & GOURMANDISES

Un Noël gourmand, équitable et chocolaté



Découvrez un large choix de chocolats bio et équitables pour illuminer vos fêtes de fin d'année.



Lanester (56)

KÂLINER

Kâliner est une marque bretonne proposant des pâtes à tartiner et chocolats vegan, bio, sans lactose, sans gluten, sans huile de palme et sans fruits à coque, à base de sarrasin. Fondée en 2022 par Arnaud Durat, elle offre des produits gourmands et inclusifs

Sans les 14 allergènes majeurs

LOCAL



PRIX SOCIÉTAIRE
9€94 PRIX PUBLIC
10€35

Ballotin rocher

175 g - Kâliner
59.14 €/kg*

16 rochers sans les 14 allergènes majeurs : le gluten, le lait, les fruits à coque, l'arachide, le lupin, la moutarde, le céleri, le soja, le sésame, les œufs, les mollusques, les crustacés, les poissons et les sulfites. Pour vous ou pour offrir, ces rochers sont idéaux pour les personnes allergiques. 6 recettes différentes.



Quiberon (56)

La Maison d'Armorine, basée à Quiberon, est l'une des dernières confiseries artisanales de Bretagne. Depuis 1946, la famille Audebert perpétue la tradition de ces gourmandises sucrées qui font partie du patrimoine culinaire français.



LOCAL

PRIX SOCIÉTAIRE
2€50 PRIX PUBLIC
2€60

Chalet de Noël caramel fruits secs

40 g - La Maison d'Armorine - 65 €/kg*
8 caramels de 5 g aux fruits secs



LOCAL

PRIX SOCIÉTAIRE
2€50 PRIX PUBLIC
2€60

Chalet de Noël Caramel

40 g - La Maison d'Armorine - 65 €/kg*
8 caramels de 5 g au beurre salé

Ces minis chalets de Noël peuvent être accrochés au sapin à l'aide d'une ficelle ! Idéal pour décorer une table de Noël ou pour compléter un cadeau.

* Avec remise adhérent de 4%

Vannes

ALAIN CHARTIER
ARTISAN CHOCOLATIER



Alain Chartier est un artisan gastronomique renommé en France, spécialisé en chocolat et glaces à Vannes, Bretagne. Il fabrique du chocolat de la fève à la tablette avec des fèves biologiques, soutient des producteurs équitables, et utilise des ingrédients locaux comme le lait breton et la fleur de sel.



PRIX SOCIÉTAIRE
14€⁰² PRIX
PUBLIC
14€⁶⁰

Tablette Golfe Du Morbihan au Chocolat Noir ou lait

130 g - Alain Chartier - Vannes (56)
112.31 €/kg*



PRIX SOCIÉTAIRE
12€¹⁹ PRIX
PUBLIC
12€⁷⁰

Coffret napolitains lait - Pérou 39%

150 g - Alain Chartier - Vannes (56) - 84.67 €/kg*
Napolitains au chocolat au lait artisanaux.
Fabriqués avec du chocolat au lait breton

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

Fritures, cabosses, ballotins de mendiant, napolitains, moulages ou tablettes à chacun ses goûts et ses formats, pour offrir ou se faire plaisir !



PRIX SOCIÉTAIRE
5€⁶⁶ PRIX
PUBLIC
5€⁹⁰

Moulage père Noël chocolat lait

60 g - Palais d'Ebène
98.33€/kg*



PRIX SOCIÉTAIRE
6€⁶² PRIX
PUBLIC
6€⁹⁰

Friture chocolat lait 39%

100 g - Bovetti Chocolatier
57.50€/kg*

Tablettes de chocolat

SUNSHINE (100 G)

MORLAIX (35)

Sunshine fabrique dans sa chocolaterie en Bretagne le premier chocolat solaire et solidaire, un chocolat certifié bio et labellisé équitable (fairtrade Max Havelaar).



PRIX SOCIÉTAIRE
4€¹³ PRIX
PUBLIC
4€³⁰

43€/kg*

* Avec remise adhérent de 4%

PLAISIRS SUCRÉS

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.

Existe aussi en version :
Épautre, crème à l'orange, pépite de chocolat,
classique, sans gluten, limoncello, poire et abricot



Panettone crème de pistache

Artigiani d'Italia
500 g - 47.60 €/kg*

PRIX SOCIÉTAIRE
22€85

PRIX
PUBLIC
23€80

Découvrez ce délicieux panettone à la crème de pistache et aux pépites de chocolat. Grâce à son format de 500 g, vous pouvez le savourer en famille ou entre amis, lors de moments conviviaux. Grâce à sa jolie boîte et son joli nappage, ce panettone est un cadeau parfait pour offrir à vos proches un moment de plaisir.



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.



Panettone classique pur beurre

500 g - 20.40 €/kg*

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

PRIX SOCIÉTAIRE
9€79

PRIX
PUBLIC
10€20

végan

Panettone vegan

500 g - 24.40 €/kg*

Le panettone au levain façon végan (100% végétal). Riche en fruits : 20% d'orange confite et de raisin.

PRIX SOCIÉTAIRE
11€71

PRIX
PUBLIC
12€20

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.

Étape 1 : Râpez les zestes du citron et de l'orange.

Étape 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.

Étape 3 : Laissez infuser 30 minutes la préparation du vin chaud puis réchauffez.

Étape 4 : Filtrez et servez avec une rondelle d'orange.



* Avec remise adhérent de 4%

Coffrets 13 desserts

PRIX SOCIÉTAIRE

19€²⁰

PRIX
PUBLIC
20€⁰⁰

Raisins Sultanines, Amande Complète, Figues, Abricots, Dattes Medjool, Amandes au chocolat noir, Noisettes au chocolat noir, Cerneaux de noix, Truffes au chocolat, Nougats, Biscuits étoile orange/chocolat noir

SUR DEMANDE



Nougat noir

La Ruche d'Or
100 g - 72€/kg*

Depuis 1848, Nougat Chabert & Guillot est fabriqué dans les ateliers de Montélimar par des Maîtres-Nougatiers. Grâce à un savoir-faire alliant tradition et innovation, la Fabrique vous offre des produits de qualité et la promesse de vivre d'inoubliables moments de dégustation. Un nougat noir de Provence très tendre élaboré avec 50% d'amandes émondées grillées.

PRIX SOCIÉTAIRE
6€⁹¹

PRIX
PUBLIC
7€²⁰

Les 13 desserts : une tradition gourmande de fin d'année

Les 13 desserts sont une coutume provençale qui célèbre l'abondance et le partage. À la fin du repas, on présente une grande variété de douceurs : fruits secs, fruits frais, chocolats, nougats et autres gourmandises. Chacun y pioche ce qu'il aime, dans un esprit de convivialité et de générosité. Un moment délicieux pour prolonger la fête... et finir le repas sur une note sucrée !

Retrouvez une large sélection en magasin



* Avec remise adhérent de 4%

APÉRITIFS ENTRÉES



VANNES

l'atelier V*
* VEGGIE GOOD DAY :)

L'atelier V*, c'est un petit atelier de fabrication végétale situé à Vannes, dans le Golfe du Morbihan en Bretagne. « Nous revisitons les légumineuses, le humous 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. »

TARTINABLES VÉGÉTALES



PROMO FRAIS

PROMO

PRIX SOCIÉTAIRE

3€ 46
3.83€

PRIX PUBLIC

3€ 60
3.99€

Houmous lentille jaune butternut

150 g - Atelier V - Vannes - 24.00 €/kg*

Recette créative, affichant un vrai parti pris culinaire : lentille jaune, butternut rôti et poivre de Timut.



LOCAL

PRIX SOCIÉTAIRE

5€ 38
5.60€

PRIX PUBLIC
5€ 60
5.99€

Houmous haricot blanc truffe

150 g - Atelier V - Vannes - 37.33 €/kg*

Une recette aux résonances aromatiques naturellement festives truffes et poivre noir à grands succès.



LOCAL

PROMO FRAIS

PRIX SOCIÉTAIRE
3€ 31
3.83€

PRIX PUBLIC
3€ 45
3.99€

Taharama

150 g - Atelier V
Vannes - 23.00 €/kg*

L'Atelier V* revisite un classique de l'apéritif dans cette recette de tarama sans œuf de poisson.

À 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.

* Avec remise adhérent de 4%



Coffret Tartinables

3x135g - La délicieuse - 16.17 €/kg*

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 SOCIÉTAIRE
6€29 PRIX
PUBLIC
6€55



PRIX SOCIÉTAIRE
3€79 PRIX
PUBLIC
3€95

Truffes

135 g - 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 SOCIÉTAIRE
3€26 PRIX
PUBLIC
3€40

Potiron Châtaignes

135 g - La délicieuse - 25.19 €/kg*

Une recette qui allie la saveur de la châtaigne à la douceur du potiron, idéale pour accompagner les apéritifs festifs.



Saint-Pern (35)
Les 4 GourMands

Fabrication maison de confiture artisanale bio cuient 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, que l'on retrouve sur nos tartines.



PRIX SOCIÉTAIRE
4€51 PRIX
PUBLIC
4€70

Confit d'oignons

120 g - Les 4 GourMands
39.17 €/kg*

Photo non contractuelle

* Avec remise adhérent de 4%

GROIX (56)**GROIX & NATURE**

La Conserverie Groix & Nature, située sur l'île de Groix en Bretagne Sud, confectionne depuis 25 ans des recettes au goût iodé inimitable. La Conserverie artisanale Groix & Nature, créée il y a près de 25 ans, est située sur l'île de Groix en Bretagne Sud. Véritable atelier culinaire local, la conserverie compte 19 personnes vivant à l'année sur l'île. Au-delà de l'engagement qualité, le respect de la ressource et la préservation des emplois locaux sont au cœur de notre volonté de produire différemment.



Mini cakes salés aux rillettes de bar à la truffe

IDÉE RECETTE GROIX ET NATURE

Des petits cakes moelleux et parfumés, où la finesse des rillettes de bar à la truffe s'accorde à merveille avec une pâte légère et dorée. Ces bouchées savoureuses séduiront les amateurs de saveurs raffinées.

Conseil de présentation : Pour apporter un peu de fraîcheur, parsemez quelques herbes aromatiques dessus avant de les servir.

PRIX SOCIÉTAIRE

5€38

PRIX
PUBLIC
5€60

Rillettes de St-Jacques aux aromates

90 g - Groix & Nature
62.22 €/kg*



Ces rillettes, délicatement cuisinées à partir de Saint-Jacques pêchées sur les côtes Bretonnes, témoignent du patrimoine historique de l'île de Groix. Retrouvez toute la saveur de la Saint-Jacques cuisinée avec des aromates pour un apéritif gourmand !

PRIX SOCIÉTAIRE

6€96

PRIX
PUBLIC
7€25

Rillettes de bar à la truffe

90 g - Groix & Nature
80.56 €/kg*



Laissez-vous séduire par ces Rillettes de bar à la truffe. Retrouvez le goût authentique du bar relevé à la truffe bio pour une recette à la fois subtile et savoureuse.



PROMO FRAIS

3€46

PROMO
PRIX
PUBLIC
3€60
3€56

16 Minis Blinis

Bio Bleud - 135 g
Ploudaniel(29)
26.67 €/kg*

Format parfait pour apporter de la gourmandise aux apéritifs, accompagné de tartinables. Du blé, du lait, des œufs français, le tout fabriqué en Bretagne.

**PROMO FRAIS**

PRIX SOCIÉTAIRE
9€ 94
11€14



PRIX
PUBLIC
10€35
11.80€

Tartare algues citron confit

300 g - Bord à bord - 34.50 €/kg*

PROMO

Ce tartare d'algues est composé d'algues hachées crues et marinées, assaisonné avec du citron confit. Il offre un mélange de saveurs entre la Bretagne et la Méditerranée. Recette fraîche, 100 % végétale, idéale avec du poisson ou en pesto.

**PROMO FRAIS**

PRIX SOCIÉTAIRE
9€ 12
9€98



PRIX
PUBLIC
9€50
10.40€

Tartare d'algues L'original

300 g - Marinoe - 31.67 €/kg*

PROMO

Tartare 100% végétal élaboré avec des algues fraîches rouges, brunes et vertes. Câpres, cornichons, échalotes lui donnent une note classique sauce « Tartare ». À savourer sur des toasts ou en dip.

Mini champignons farcis au tartare d'algues

RECETTE PAR BORD À BORD

**Ingédients**

- 16 petits champignons
- 1 pot de tartare
- 2 branches de persil plat
- Huile d'olive
- Sel, poivre
- 30 gr de comté râpé

1. Enlever la partie terreuse du pied des champignons (s'ils sont trop sales, les passer rapidement sous l'eau, autrement les essuyer avec un papier absorbant).
2. Enlever les "chapeaux" avec la pointe du couteau sans abîmer les pieds de champignon, les couper en Brunoise.
3. Chauffer une petite casserole avec un filet d'huile d'olive, puis ajouter la brounoise et la faire colorer, débarrasser ensuite dans un bol à la fin de la cuisson.
4. Ajouter le tartare ainsi que le persil effeuillé, lavé et ciselé, rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
5. Dans une poêle anti-adhésive, disposer le comté râpé, cuire à feu moyen. Le comté doit fondre et colorer légèrement, la tuile doit être cassante (la casser en une vingtaine de morceaux) puis déposer sur un papier absorbant.
6. Pendant la cuisson de la tuile, déposer les têtes de champignons côté bombé vers le bas, dans une poêle avec un filet d'huile d'olive.
7. Farcir avec le mélange et cuire à feu moyen. Attention les champignons ne doivent pas bouillir ou brûler (la cuisson dure environ 10 minutes).
8. Servir chaud avec un petit triangle de comté croustillant.

* Avec remise adhérent de 4%

QUIBERON (56)



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 Clifden 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



PRIX SOCIÉTAIRE

9€ 89

PRIX
PUBLIC
10€30

Saumon fumé Irlandais

100 g - 2 tranches

Côté Sauvage

103 €/kg*

Existe aussi en 200 g - 4 tranches

LOCAL



PRIX SOCIÉTAIRE

11€ 23

PRIX
PUBLIC
11€70

Saumon Gravlax

150 g - Côté Sauvage

78 €/kg*

LOCAL



PRIX SOCIÉTAIRE

5€ 47

PRIX
PUBLIC
5€70

Tarama

150 g - Côté Sauvage

38 €/kg*



PRIX SOCIÉTAIRE
5€ 71

PRIX
PUBLIC
5€95

Truite fumée

120 g - 4 tranches

Aqualande

59.50 €/kg*

PROMO



PROMO FRAIS

PRIX SOCIÉTAIRE
8€ 16

PRIX
PUBLIC
8€50
9.80€

Oeufs de truite

80 g - Aqualande

106.25 €/kg*

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

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

* Avec remise adhérent de 4%



PRIX SOCIÉTAIRE
5€⁶⁶ PRIX PUBLIC
5€90
Fou gras
100 g - Le Grand Bluff
59 €/kg*

Apéritif tartinable végétal. Trois années de recherche pour nous rapprocher des émotions visuelles et gustatives du foie gras, cette préparation viendra donner des airs de grande gastronomie et de fête à vos apéritifs et vos repas entre amis ou en famille.



PRIX SOCIÉTAIRE
4€⁹⁰ PRIX PUBLIC
5€10

Une nouvelle foie

100 g - Atelier V - Vannes (56)
51,00 €/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 !

PROMO SEC

PRIX SOCIÉTAIRE
3€³⁶ PRIX PUBLIC
3€50
4€66

PROMO



Faux gras

125 g - Gaïa - 28.00€/kg*

Le Faux Gras est une alternative végétale et bio au foie gras, respectueuse des animaux. Il offre un goût délicat avec des ingrédients festifs comme la truffe et le champagne. À déguster sur des toasts ou dans des recettes originales.

RAYON TRAITEUR

Découvrez le faux-gras maison disponible au rayon traiteur, élaboré par Sandrine et Solène.



EN CUISINE ET À TABLE



PRIX SOCIÉTAIRE

15€ 89

PRIX
PUBLIC
16€55

Huile d'Olive Truffe



100ml

Huile olive & truffe

100 ml - Bio Planète - 165.50 €/l*

Quelques gouttes suffisent pour sublimer risottos, pâtes, pommes de terre, carpaccios ou magrets, à partir de truffes de grande qualité.

PRIX SOCIÉTAIRE
11€ 18

PRIX
PUBLIC
11€65



Cèpes en morceaux

300 g - Une table en forêt MAGDA - 38.83 €/kg*

En accompagnement ou pour sublimer vos recettes. C'est l'assurance d'une cuisine équilibrée, saine et respectueuse de l'environnement.

PROMO

PROMO SEC

PRIX SOCIÉTAIRE
8€ 98

PRIX
PUBLIC
9€35
10€90
11€56

Châtaignes entières

420 g - Bio les marrons - 22.26€/kg*

Châtaignes entières cuites récoltées en FRANCE. Des châtaignes AOP d'Ardèche. À réchauffer à la poêle ou au four, en accompagnement de viande ou de gibier.



Risotto aux cèpes et à la truffe

4 personnes - 14mn

IDÉE RECETTE PTIT CHEF

- 200g de riz Arborio Gusto Italia
- 30g de cèpes séchés
- 750ml de bouillon de boeuf
- 50ml de vin blanc
- 1 petit oignon
- 1 cuillère à café d'huile d'olive
- 30g de beurre
- 25g de parmesan râpé
- 1 cuillère à soupe d'huile à la truffe

1. Dans une poêle, faire revenir à feu doux l'oignon finement haché dans l'huile d'olive.

2. Verser le riz et mélanger à feu vif 2 minutes sans le colorer.

3. Mouiller avec le vin blanc. Laisser évaporer tout en remuant. Saler.

4. Ajouter au fur et à mesure le bouillon chaud. Remuer souvent.

5. Dès que le risotto est prêt, ajouter le beurre et le parmesan râpé. Mélanger bien et laisser reposer 2 minutes à couvert.

* Avec remise adhérent de 4%

FROMAGES




Maison
BOUCAND

VANNES (56)
FROMAGE
VÉGÉTAL

Maison Boucand, 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

Maison Boucand - Vannes - 80g
60,00 €/kg*

Le Pebeyec, alternative 100 % végétale 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 prononcées.



PROMO FRAIS
PRIX SOCIÉTAIRE
5€ 18
5€66 PRIX PUBLIC
5€40 5,80€



PRIX SOCIÉTAIRE
3€ 41 PRIX PUBLIC
3€55 3,65€

Capri figue
80 g - CAPRIBRIO
44.38 €/kg*

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.



PROMO FRAIS
PRIX SOCIÉTAIRE
31€ 49 PRIX PUBLIC
34€56 38,00€
LE KG



Roquefort AOP affiné 18 mois

COULET GABRIEL

Fromage à pâte persillée AOP au lait cru de brebis, avec une texture fondante et un goût beurré. Affiné 18 mois à Roquefort-sur-Soulzon, il se marie bien avec des noix, des figues, des raisins, du pain grillé et un vin moelleux, offrant une persistance en bouche et un caractère « bleu » prononcé.



PRIX SOCIÉTAIRE
2€ 02 PRIX PUBLIC
2€10 2,10€

Saint-Marcellin IGP
80 g - COOP VERCORS
26.25 €/kg*

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

PROMO**PROMO FRAIS**

PRIX SOCIÉTAIRE

30€ 53
LE KGPRIX
PUBLIC
31€80
33€50
34,90€

Comté AOP grande Réserve 15/20 mois

Marcel Petite

Fromage AOP au lait cru de vache à pâte pressée cuite. Fromage de caractère, typé, sans agressivité. Fromage de plateau et de cuisine, idéal en fondue ou gratiné. S'accompagne parfaitement d'un Côte du Jura - Vin Jaune. Affinage minimum de 15 mois.

PROMO**PROMO FRAIS****31€ 49**
LE KGPRIX
PUBLIC
32€80
34€66
38,00€

Vully rouge

Mont Vully Kaese

Fromage Suisse au lait de vache thermisé à pâte pressée cuite. Il dégage une odeur épicee, son goût est franc et long en bouche avec une attaque grillée et animale, sa texture est fondante.

Nos fromageries locales en rayon

- GAEC de l'Île 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)

La Lyre à fromage
Fromage de brebis bio (35)

MARPIRÉ (35)

Nos fromages, faits à partir de lait de brebis frais, offrent une variété de saveurs et de textures. Nous sommes fiers de fournir des produits de qualité et un service exceptionnel pour une expérience fromagère inoubliable.

**LOCAL****LOCAL**

PAINS LOCAUX

Pains spéciaux ou traditionnels, retrouvez le savoir-faire de nos boulangeries locaux : Tête de Meule, Boulangerie des îles...

N'oubliez pas de commander à l'avance !



* Avec remise adhérent de 4%

BÛCHES GLACÉES



Bûche glacée 2 chocolats



PRIX SOCIÉTAIRE
19€¹⁰

PRIX PUBLIC
19€90

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

À l'extérieur : crème glacée au chocolat noir 65% de Sao Tomé, bio. Au cœur : crème glacée au chocolat blanc, aussi bio. Décor : noisettes grillées, chocolat maison et éclats de meringue.

Bûche vanille framboise



PRIX SOCIÉTAIRE
19€¹⁰

PRIX PUBLIC
19€90

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

Bûche artisanale bi-parfums, faite à la main, avec crème glacée à la vanille bourbon de Madagascar et sorbet framboise aux fruits pressés. Pour 8 à 10 personnes.

Végétal



PRIX SOCIÉTAIRE
23€¹⁸

PRIX PUBLIC
24€15

Bûche végétale coco chocolat passion

Morice - 750 g - 8 à 10 personnes - 32,20 €/kg*

Bûche glacée 100% végétale avec un biscuit croquant à base d'amande, un cœur fondant & rond à la glace coco avec rape de coco et une glace chocolat passion pour emmener de la fraîcheur.

Sans gluten



LA BOUËXIÈRE (35)

À la Ferme de la Grande Fontaine, nous concevons des glaces artisanales en mettant l'accent sur la qualité et la durabilité. Nos méthodes de production garantissent un bien-être animal optimal, en harmonie avec notre engagement envers la nature.



PRIX SOCIÉTAIRE
9€⁴⁶ PRIX
PUBLIC
9€85

LES 2 PIÈCES

Gâteau glacé tonka caramel

Ferme la grande Fontaine
2x120 g - 41,04 €/kg*

La douceur de la vanille, les notes chaleureuses de fève tonka et l'intensité du caramel se marient parfaitement dans ce gâteau glacé raffiné. Le biscuit joconde sans gluten offre une texture fondante et délicate, accessible à tous, sans sacrifier le goût.

Existe aussi en version poire/chocolat
A retrouver uniquement à Luscanen

* Avec remise adhérent de 4%

LOCAL

BÛCHES GLACÉES

VERGER PERDU

Disponibles à Theix, Luscanen et Saint-Avé

BÛCHE 6 PERS.

PRIX SOCIÉTAIRE

22€⁵⁶

PRIX
PUBLIC
23€⁵⁰

POSSIBILITÉ DE COMMANDER



LA SICILE EN FÊTE

Une escapade italienne ensOLEillée : fraîcheur du citron de Sicile et douceur de la vanille, relevées d'un coulis intense de cassis.



LA TROPICALE

L'évasion exotique de Noël : alliance de mangue, coco et fruit de la passion pour un dessert ensoleillé et rafraîchissant !



SARRASIN GOURMAND

Alliance du chocolat noir intense et du sarrasin torréfié, un plaisir breton, bio et gourmand.



LE CHOUCHOU

L'alliance fondante de la vanille de Madagascar, du caramel et de la cacahuète — la bûche glacée la plus réconfortante !



LA FRAMBOISETTE

L'alliance fruitée de la framboise, de la noisette intense et du chocolat équitable dans une bûche douce et acidulée.



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.



* Avec remise adhérent de 4%

CÔTÉ BOISSONS



JUS ET BOISSONS SANS ALCOOL



LOCAL

PRIX SOCIÉTAIRE
5€ 47 PRIX PUBLIC
5€70
LE LITRE

Kombucha Trilogy Noël

Karma - Erquy (22)

Une recette signature de Karma, audacieuse et savoureuse, alliant mandarine, curcuma et gingembre. Cette boisson vivante réveille vos sens et dynamise naturellement votre quotidien et vos fêtes - à conserver au frais.



LOCAL

PRIX SOCIÉTAIRE
3€ 98 PRIX PUBLIC
4€15
LES 75 CL

Ginger beer épices de Noël

Karma - Erquy (22) - 5.53 €/l *

Une boisson sans alcool et faible en calories, faite avec du jus de gingembre fermenté, combinant gingembre, cannelle, cardamome, girofle et poivre noir pour une ambiance festive.



PROMO SEC

PRIX SOCIÉTAIRE
17€ 76
19€63
LES 50CL

Concentré de gingembre

Gingeur
37.00 €/l*

PROMO

PRIX PUBLIC
18€50
20€45



PRIX SOCIÉTAIRE
4€ 90 PRIX PUBLIC
5€15
LES 75CL

Pêche mélisse

Unaju - 6.87 €/l*
Existe aussi en :
passion vanille
Citron menthe
Yuzu concombre

PROMO SEC

PRIX SOCIÉTAIRE
2€ 98
3€31
LES 75CL

Pétillant de fruits

Biocoop
4.13 €/l*

THEIX-NOYALO (56)



KOMBUCHA

Little Joy Kombucha, c'est Lucas et Romain, deux amis chevronnés de fermentation qui brassent artisanalement dans le Golfe du Morbihan. Ils se sont fixé une mission : proposer des boissons sans alcool qui font du bien à tous niveaux. Proposé en bouteilles consignées, ce kombucha est une vraie alternative à l'alcool : saine, rafraîchissante, et dans l'air du temps.



PRIX SOCIÉTAIRE

5€ 28 PRIX PUBLIC
5€50
LES 75 CL

LOCAL

Cuvée d'hiver

Little Joy - 7.33 €/l *

Kombucha à base d'infusion de thé fumé, d'épices d'hiver et de jus d'orange sanguine. Boisson pétillante et acidulée et avec des notes d'agrumes. Saveur équilibrée entre l'orange sanguine et la chaleur fumée et épicee.

* Avec remise adhérent de 4%

VINS ET BIÈRES SANS ALCOOL



PROMO SEC
PRIX SOCIÉTAIRE
6€ 62
7,834 PRIX PUBLIC
6€90
7,856

zero
alcohol
0%

Bellerive Blanc

0° - 9.20 €/l*
La Colombette

Ce Chardonnay et Souvignier gris sans alcool se caractérisent par une robe jaune pâle et un bouquet aromatique de pomme verte, pêche mûre, poire, abricot et fleurs blanches, promettant fraîcheur.



PROMO SEC
PRIX SOCIÉTAIRE
6€ 62
7,834 PRIX PUBLIC
6€90
7,856

zero
alcohol
0%

Bellerive Rouge

0° - 9.20 €/l*
La Colombette

Ce Chardonnay et Souvignier gris sans alcool se caractérisent par une robe jaune pâle et un bouquet aromatique de pomme verte, pêche mûre, poire, abricot et fleurs blanches, promettant fraîcheur.



PRIX SOCIÉTAIRE
3€ 12 PRIX
PUBLIC
3€25
LES 33CL

Bière sans alcool blonde 0,3°

0.3° - 33cl - 9.85 €/l*
La Brasserie Parallèle

Découvrez le goût d'une bière blonde artisanale sans alcool, rehaussée de poivre de timut.



PRIX SOCIÉTAIRE
3€ 12 PRIX
PUBLIC
3€25
LES 33CL

Bière sans alcool IPA 0,3°

0.3° - 33cl - 9.85 €/l*
La Brasserie Parallèle

Une IPA dorée aux arômes de fruits tropicaux, une amertume prononcée et une finale légèrement poivrée.



RIEC-SUR-BÉLON (29)

La Brasserie « Le Grain du Ponant » créée en février 2020 par Denis Clech et Isabelle Frison-Gueroult. Le nom de la brasserie évoque la dualité bretonne entre terre et mer, pour des bières de la terre à l'amer....

LOCAL



Le grain du Ponant
Bières artisanales bio

PRIX SOCIÉTAIRE
3€ 26 PRIX
PUBLIC
3€40
LES 33CL

Bière sans alcool

0.3° - 10.30 €/l*
Le grain du Ponant

* Avec remise adhérent de 4%

THEIX (56)



DOMANI



La microbrasserie Domani, ouverte au printemps 2022 au moulin de Clerigo à Theix-Noyalo (Morbihan), est dirigée par François Nicolas et Brian Quéré. Le nom "Domani" signifie "domaine" en breton. Le cadre bucolique, avec ses vieilles pierres et un plan d'eau, ajoute du charme à la brasserie. Philippe le Pelvé s'occupe des événements festifs, comme les mariages.



EDITION DE NOËL LA NONNE DES NEIGES

9,53 €/l*



PRIX SOCIÉTAIRE

6€ 86

PRIX
PUBLIC
7€15

LES 75CL



BIÈRE DE NOËL AMBREE

Biclou 7° - 6.53 €/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 SOCIÉTAIRE

4€ 70

PRIX
PUBLIC
4€90

LES 75CL



BIÈRE AMBRÉE SANS GLUTEN

5.4° - Ar-Men - 8,47 €/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 SOCIÉTAIRE

6€ 10

PRIX
PUBLIC
6€35

LES 75CL



CIDRE HÉRITAGE IGP

Distillerie du Gorvello - 10,60 €/l*

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



PRIX SOCIÉTAIRE

7€ 63

PRIX
PUBLIC
7€95

LES 75CL



NOS BRASSERIES LOCALES EN RAYON

Le grain du Ponant
Bières artisanales bio

BRASSERIE
BRUME
MORBIHAN



HORLA
MICROBRASSERIE



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération

* Avec remise adhérent de 4%

NOTRE SÉLECTION DE VINS



PROMO SEC

PRIX SOCIÉTAIRE

28€ 70

34€55 35,99€

LES 75CL

PROMO

PRIX PUBLIC

29€90
35,99€

AOP Champagne brut

12.5° - Eclipsia - 39.87 €/l*

VINCENT COUCHE

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



PROMO SEC

PRIX SOCIÉTAIRE

12€ 38

13€73 14,30€

LES 75CL

PROMO

PRIX PUBLIC

12€90
14,30€

AOP Vouvray brut

13° - 17.20 €/l*

Domaine du Petit Coteau

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



PROMO SEC

PRIX SOCIÉTAIRE

9€ 50

11€90 12,40€

LES 75CL

PROMO

DOC Treviso Prosecco blanc

11° - 13,20 €/l*

AZIENDA AGRICOLA GIOL

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



PROMO SEC

PRIX SOCIÉTAIRE

6€ 62

8€21 8,85€

LES 75CL

PROMO

SANS SULFITES AJOUTÉS

AOP Côtes-du-Rhône

13.5° - Elefantaisy - 9.20 €/l*

VIGNOBLE BASTET

Robe grenat aux reflets rubis, notes framboise, bouquet de fruits murs et d'épices sur des tanins souples.



PROMO SEC

PRIX SOCIÉTAIRE

8€ 54

9€70 10,10€

LES 75CL

PROMO

Bucefalo vino da uve appassite

13.5° - Bucefalo Rosso - Lunaria -
11.87€/l*

Robe grenat aux reflets rubis, notes framboise, bouquet de fruits murs et d'épices sur des tanins souples.



PROMO SEC

PRIX SOCIÉTAIRE

8€ 54

9€70 10,10€

LES 75CL

PROMO

Vin de France blanc

12°-11.87€/l*

Bon-Cépage résistant

GUY CUISSET & Fils

Robe limpide avec des arômes de fruits exotiques et d'agrumes. Bouche aromatique, volumineuse, minérale et fraîche, avec une belle longueur en finale.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération

* Avec remise adhérent de 4%

BOISSONS CHAUDES

PRIX SOCIÉTAIRE

**6€
71**

PRIX
PUBLIC
6€99

Thé noir de Noël

100 g - Les Jardins de Gaïa
69,90 €/kg*

Thé de Noël noir parfumé Saveur traditionnelle : thé noir du Vietnam majoritairement 82%, fruits, fleurs et épices.



PRIX SOCIÉTAIRE

**3€
17**

PRIX
PUBLIC
3€30

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 SOCIÉTAIRE

**5€
95**

PRIX
PUBLIC
6€20

Tisane de Noël

50 g - Les Jardins de Gaïa - 124 €/kg*

Cette recette de plantes, de fruits et d'épices offre une infusion aux accents chaleureux où se rencontrent notes zestées et épices. Une tisane dont on apprécie la richesse des saveurs dans un moment de partage.



Infusion veillée de Noël

20x1.5 g - Biohème - 138,33€/kg**

Au coin du feu, cette infusion gourmande et délicatement parfumée égaillera vos soirées. La mélisse et la camomille accompagnent la tombée de la nuit avec douceur.

La cannelle et le clou de girofle facilitent une digestion légère. Ces épices douces se marient à merveille avec l'oranger.



PRIX SOCIÉTAIRE

**3€
98**

PRIX
PUBLIC
4€15

Infusion un air de fête

20x1.3g - Biohème - 159,62€/kg**

Une recette magique qui enchantera vos tables de fêtes. Les écorces de cacao se marient avec gourmandise à l'oranger. La note de clémentine réveille vos papilles.



PRIX SOCIÉTAIRE

**3€
98**

PRIX
PUBLIC
4€15

Les épices douces de cannelle et girofle relèvent délicatement cette recette féérique.



* Avec remise adhérent de 4%

IDÉES CADEAUX

ET SI ON ALLIAIT PLAISIR ET ENGAGEMENT ?



Bienvenue dans notre sélection d'idées cadeaux qui allient utilité et écoresponsabilité.

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 des labels écologiques sauf exception, si la certification n'existe pas encore, qu'elle est difficile à obtenir 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'Ammonium 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.

DES COTONS BIO CERTIFIÉS



Coffret de Noël Rituel Fraîcheur & Éclat

Dr Hauschka



Nettoyer, stimuler et protéger sont les trois étapes clés pour une peau saine. Les formules à base de plantes médicinales offrent force, équilibre et beauté, tout en nourrissant et protégeant la peau.

Accordez-vous du temps pour une routine matinale avec nos soins éprouvés : la Crème Purifiante nettoie et affine le grain de peau, la Lotion Tonifiante revitalise, et la Crème de Jour à l'abricot nourrit et redonne de l'éclat à la peau sèche.

PRIX SOCIÉTAIRE
30€⁵⁸ PRIX
PUBLIC
31€85



« Ce rituel de soin est un véritable cadeau de la nature apportant à notre peau vitalité, douceur et équilibre. Une ode à la beauté végétale, à offrir ou à s'offrir pour un moment de pur plaisir »
Bleuenn de Theix

Eau de parfum vanille

Florame



PRIX SOCIÉTAIRE
32€⁹³ PRIX
PUBLIC
34€30

Envirante et délicieuse, l'Eau de Vanille, aux notes gourmandes et épicées, séduit par son sillage sensuel en révélant votre charme naturel.

“Rassurant et enveloppant.”
Anna de Theix

LOCAL

Coffret vitaminé effet bonne mine

ENDRO

Découvrez notre Coffret de fin d'année spécial Bonne Mine, un trio incontournable pour une peau éclatante à l'approche des fêtes.



PRIX SOCIÉTAIRE
31€⁵⁸ PRIX
PUBLIC
32€90

* Avec remise adhérent de 4%



Sac cabas city

Venga

PRIX SOCIÉTAIRE

16€ 22

PRIX
PUBLIC
16€90

Ce sac est fabriqué en toile de coton épaisse et durable, parfait comme sac à main ou pour le shopping. Son design coloré ajoute une touche de gaieté à votre tenue tout en étant respectueux de l'environnement.

"A chaque saison sa couleur, un coton bio et certifié, un achat responsable et indémodable."

Pauline -Theix



Chaussette à torsade en laine bio

ECODIS

Des chaussettes aux motifs torsadés pour l'automne, l'hiver, ou pour rester à la maison les pieds bien au chaud.

PRIX SOCIÉTAIRE

10€ 46

PRIX
PUBLIC
10€90



Bougie harmonie épicee

QUESACK - 230g

PRIX SOCIÉTAIRE

11€ 09

PRIX
PUBLIC
11€55

Pour une ambiance parfumée et naturelle, des bougies 100% naturelles, vegan. Motifs uniques, rendant chaque pièce originale et précieuse.



LOCAL

SAVON VISAGE & CORPS

SENTIER DES COSM'ETICK - 110g

Sans huiles essentielles, ni parfum, ce savon est particulièrement adaptée aux peaux sèches, sensibles, réactives mais aussi à la toilette intime.
Plusieurs choix de parfums.

PRIX SOCIÉTAIRE

6€ 48

PRIX
PUBLIC
6€75

NATURE & PROGRES



Diffuseur électrique

GALEO

PRIX SOCIÉTAIRE

44€ 88

PRIX
PUBLIC
46€75

Diffuseurs Reda + 1 huile essentielle Orange offerte et inclus des diffuseurs à ultrasons, c'est-à-dire que 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 dite "à froid" permettant de bénéficier pleinement des vertus des huiles essentielles.

* Avec remise adhérent de 4%

LE CADEAU LOCAL, SOLIDAIRE ET PLEIN DE SENS



Tote bag Bio Golfe

PRIX SOCIÉTAIRE
9€ 60 PRIX PUBLIC
10€ 00

Offrez (ou offrez-vous) un sac unique, entièrement fabriqué en Bretagne à partir de draps recyclés. Confectionné par l'ESAT de Dol-de-Bretagne et imprimé à la main par l'atelier AKA à Saint-Jean-Brévelay, chaque tote bag est une pièce unique, réalisée en circuit court.

En plus d'être beau et pratique, il soutient une belle cause : l'intégralité des bénéfices sera reversée à une association locale.



100% des bénéfices reversés
À UNE ASSOCIATION LOCALE

Découvrez son histoire



OPTEZ POUR
LE BIO CADEAU
OU LES COFFRETS



TRÈS TRÈS ENGAGÉS



* Avec remise adhérent de 4%

RECETTES FAITES MAISON

PAR NOS ÉQUIPES



CARTE 2025

Fêtes de fin d'année

ENTRÉES FROIDES

Faux gras maison

43.20 € LE KG* 45.00 € (prix public)

Cheesecake au saumon fumé

3.74 € LA PIÈCE* 3.90 € (prix public)

ENTRÉES CHAUDES

Bouchée de ris de veau

7.20 € LA PIÈCE* 7.50 € (prix public)

Bouchée de la mer

6.62 € LA PIÈCE* 6.90 € (prix public)

Coquille Saint-Jacques

7.20 € LA PIÈCE* 7.50 € (prix public)



Aumônière poireaux & tofu fumé

4.80 € LA PIÈCE* 5.00 € (prix public)



ACCOMPAGNEMENTS

VOIR PRIX AU DOS

- Risotto de Noël cèpes & parmesan
- Risotto de Noël à la truffe
- Purée butternut et noisettes
- Pommes dauphines
- Tajine de légumes aux épices de Noël
- Gratin dauphinois



A COMMANDER DIRECTEMENT
AU RAYON BOUCHERIE - TRAITEUR DE THEIX ET LUSCANEN

PLATS CUISINÉS

POISSONS

Filet de saumon à l'aneth

12.00 € LA PART* 12.50 € (prix public)

Filet de cabillaud, sauce au chorizo

12.00 € LA PART* 12.50 € (prix public)

VIANDES

Filet de canard, sauce au poivre vert

14.40 € LA PART* 15.00 € (prix public)

Suprême de pintade crème de cèpes

14.40 € LA PART* 15.00 € (prix public)

Parmentier de canard confit

26.88 € LE KG* 28.00 € (prix public)

Souris d'agneau, sauce au romarin

34.50 € LE KG* 39.00 € (prix public)

confite pendant 7h - sur commande - stock limité



VÉGÉTARIEN (env. 250 g la part)

Tajine de légumes aux épices de Noël

18.14 € LE KG* 18.90 € (prix public)

Rôti de tofu

27.84 € LE KG* 29.00 € (prix public)

Courge festive

8.54 € LE KG 8.90 € (prix public)



02 97 47 02 01

VOLAILLES ENTIÈRES PAC

	PRIX SOCIÉTAIRE	PRIX PUBLIC
Chapon fermier jaune local	29.95 € le kg	31.20 € le kg
Chapon fermier jaune	23.90 € le kg	24.90 € le kg
Poularde Fermière	22.75 € le kg	23.70 € le kg
Poularde locale	29.95 € le kg	31.20 € le kg
Pintade chaponnée locale	29.95 € le kg	31.20 € le kg
Pintade fermière locale	19.70 € le kg	20.52€ le kg
Pintade fermière	18.90 € le kg	19.69 € le kg
Canard fermier	18.90 € le kg	19.69 € le kg
Dinde fermière	25.60 € le kg	26.67 € le kg

NOS FARCES

24.00 € le kg
prix adhérent 25.00 € le kg
prix public

FORESTIÈRE

Farce fine, champignons

MARRONS

Farce fine aux marrons

VIANDES

Médaillon de bœuf façon tournedos	37.90 € le kg	39.48 € le kg
Rôti de bœuf	34.90 € le kg	36.35 € le kg
Rôti de veau Orloff	33.90 € le kg	35.31 € le kg
Rôti de bœuf roquefort & noix	39.90 € le kg	41.56 € le kg

Uniquement sur commande



ACCOMPAGNEMENTS

Gratin dauphinois	2.00 € 150g soit 13.34 € le kg	2.09€ 150g soit 13.90 € le kg
Pommes dauphines	2.72 € 150g soit 18.14 € le kg	2.84 € 150g soit 18.90 € le kg
Risotto de Noël cèpes & parmesan	4.31 € 150g soit 28.70 € le kg	4.49€ 150g soit 29.90 € le kg
Risotto de Noël à la truffe	8.64 € 150g soit 57.60 € le kg	9.00 € 150g soit 60.00 € le kg
Uniquement sur commande		
Purée butternut et noisettes	2.29 € 150g soit 15.26 € le kg	2.39€ 150g soit 15.90 € le kg
Tajine de légumes aux épices de Noël	2.72 € 150g	2.84€ 150g

COMMANDES

Noël :
avant le 20 déc.

Nouvel an :
avant le 26 déc.

★
RENDEZ-VOUS
AU RAYON
BOUCHERIE
TRAITEUR
★



AU MOIS DE DÉCEMBRE, C'EST
LA FÊTE DES AGRUMES

DES AGRUMES SUR LA TABLE DE NOËL

NON AU DÉVERDISSAGE !

CHEZ BIOCOOP, VOUS TROUVEZ DES AGRUMES À
LA PEAU VERTE, MAIS POURTANT BIEN MÛRS !

Ailleurs, les agrumes sont jaunes ou orange en toute saison 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.

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



**VENEZ
DÉCOUVRIR
NOTRE SÉLECTION**
dans nos magasins

LES MAGASINS

BIO GOLFE - BIOCOOP

Luscanen, Theix, Saint-Avé, Vannes-Centre

Tél. : 02 97 47 02 01

**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 SOUHAITENT DE
BELLES FÊTES DE FIN D'ANNÉE**

Theix | Luscanen | Saint-Avé | Vannes centre

COURSES EN LIGNE www.biogolfe-biocoop.fr

Quantités disponibles jusqu'à épuisement des stocks pendant la durée des opérations. Dates des promotions SEC : Du 20/11/24 au 07/01/26
FRAIS : Du 11/12/24 au 07/01/26

biocoop
BIO GOLFE