

RECETTES FAITES MAISON

PAR NOS ÉQUIPES

Fait
à
Maison

biocoop
BIO GOLFE

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



* prix sociétaire

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)

★
RENDEZ-VOUS
AU RAYON
BOUCHERIE
TRAITEUR
★

BÛCHES DE NOËL

Bûches locales, artisanales
ou équitables :
il y en a pour tous les goûts.

Les glaces du Verger Perdu
(producteur local) sont disponibles
également sur commande.



PAINS LOCAUX

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

N'oubliez pas de
commander à
l'avance !



CORBILLE DE FRUITS

Corbeilles de fruits de saison,
à offrir ou à savourer
(sur demande).



CARTE 2025

Fêtes de fin d'année

biocoop
BIO GOLFE

VOLAILLES ENTIÈRES PAC

Chapon fermier jaune local
Chapon fermier jaune
Poularde Fermière
Poularde locale
Pintade chaponnée locale
Pintade fermière locale
Pintade fermière
Canard fermier
Dinde fermière

PRIX SOCIÉTAIRE

29.95 € le kg
23.90 € le kg
22.75 € le kg
29.95 € le kg
29.95 € le kg
19.70 € le kg
18.90 € le kg
18.90 € le kg
25.60 € le kg

PRIX PUBLIC

31.20 € le kg
24.90 € le kg
23.70 € le kg
31.20 € le kg
31.20 € le kg
20.52 € le kg
19.69 € le kg
19.69 € 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
Rôti de boeuf
Rôti de veau Orloff
Rôti de bœuf roquefort & noix
Uniquement sur commande

37.90 € le kg
34.90 € le kg
33.90 € le kg
39.90 € le kg

39.48 € le kg
36.35 € le kg
35.31 € le kg
41.56 € le kg



ACCOMPAGNEMENTS

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

2.00 € 150g soit 13.34 € le kg
2.72 € 150g soit 18.14 € le kg
4.31 € 150g soit 28.70 € le kg
8.64 € 150g soit 57.60 € le kg
2.29 € 150g soit 15.26 € le kg
2.72 € 150g soit 18.14 € le kg

2.09 € 150g soit 13.90 € le kg
2.84 € 150g soit 18.90 € le kg
4.49 € 150g soit 29.90 € le kg
9.00 € 150g soit 60.00 € le kg
2.39 € 150g soit 15.90 € le kg
2.84 € 150g soit 18.90 € le kg

COMMANDES

Noël :
avant le 20 déc.
Nouvel an :
avant le 26 déc.

★
RENDEZ-VOUS
AU RAYON
BOUCHERIE
TRAITEUR
★

VOLAILE LOCALE

LA FERME DE BOTPÉNAL

SAINT-GILDAS-DE-RHUYs

Installé depuis 2018 sur 8 hectares à Saint-Gildas-de-Rhuys, j'éleve des volailles rustiques à croissance lente en plein air. Les bâtiments mobiles sont régulièrement déplacés pour préserver les prairies, et l'alimentation est fabriquée sur la ferme à partir de céréales biologiques locales.

