



BIOCOOP EPINAL

*Vous invite à découvrir
sa carte traiteur des
Fêtes 2025*

biocoop

VOLAILLES FESTIVES

Simon & Tiffany. La Ferme du Poc. Fiers de leur terroir, c'est avec passion qu'ils élèvent leurs volailles du Gers.

Devise : **qualité gustative, respect de l'environnement et du bien-être animal.**

Chapon env. 4kg **26€/Kg**
Prêt à cuire. 10-12 pers.

Pintadoux env. 2kg **29€/Kg**
Prêt à cuire. 4-5 pers.

Poularde env. 2.8kg **24€/Kg**
Prêt à cuire. 6-8 pers.

FRESLON, maîtres-volaillers maîtrise toutes les étapes : abattage, découpe, transformation en Vendée. Cahier des charges précis (parcours herbeux, alimentation...) garantissant une qualité Premium

Rôti de poularde forestière env. 800g **Env. 38,40€**

Farce forestière env. 500g **Env. 11,90€**

SPÉCIALITÉS CHARCUTIÈRES

Foie fin de canard sans gavage bio. Les foies maigres proviennent de fermes biologiques.

Ils sont enrichis en graisse dans un second temps. Un fondant unique et une saveur délicate

Happy foie canard sans gavage 130g **14,90€**

Happy foie canard sans gavage 250g **24,50€**

Boudin blanc truffes 200g **12,95€**

Boudin blanc pomme et châtaignes 200g **7,35€**

Boudin blanc girolles Monbazillac Kg. **38€/Kg**

Pâté en croûte Richelieu Kg. **38,90€/Kg**

PRODUITS DE LA MER

HUITRES DE LISTREC. Nées et élevées en mer par Tifenn et Jean-Noël YVON. Huîtres naturelles, exclusivement nées en mer, pas d'écloserie et encore moins de triploïdes! Respect des cycles naturels.

Huîtres creuses n°3 **Les 6.....7,00€**
Vendues à la ½ douzaine **Les 12....14,00€**

Huîtres creuses n°3 **24,00€**
Bourriche de 24

Caviar baeri 30g **49,10€**

PEISH est le seul caviar bio français.

Caviar de producteur, texture fondante, finement iodé, saveurs de beurre et de noix fraîche. Une palette de sensations délicates lui donne son élégance et son équilibre.

Noix de Saint Jacques env. 200g **Env. 16,80€**

Issues d'une pêche sauvage responsable.

Filet saumon fumé ficelle env. 1.1kg **76,45€/Kg**

L'Atelier de Vincent. Ecosse, frotté à la main au sel. Fumage à la ficelle, au bois de chêne. Méthode traditionnelle température douce qui permet un fumage homogène et donne une texture incomparable.

Saumon fumé à la tranche **93€/Kg**

Maison Barthouil. Goût subtil, texture craquante, chair peu grasse. Fumage à l'ancienne au bois d'aune fin et délicat, à froid (24°C max) en suspens pendant 20h.

SPÉCIALITÉS VÉGÉTALES

Solmon 100% végétal 75g **4,90€**

Végé'roti 750g **19,95€**

Tarama végétal 170g **5,20€**

BOULANGERIE

Petit pain précuit figue 50g **0,90€**

Petit pain précuit noix 50g **0,90€**

Brioche de Noël aux fruits secs 480g **11,95€**

Brioche de 8 boules, avec une jolie décoration d'amandes croquantes, inclusions de fruits secs (amandes, noisettes, raisins secs, dattes, figues et abricots). Sans colorant, sans conservateur.

Retrouvez les pains de nos boulangers habituels :

- **La Boulange du Gab' :** A Cornimont (88), Greg fabrique du pain au levain, à base de farines biologiques, aux couleurs d'autrefois et de très bonne conservation.
- **La Ferme des 3 provinces:** Paysans, meuniers, boulangers, Estelle et Hervé transforment leur farine en pain au levain naturel. Une fermentation lente de 10 à 15h permet aux farines de s'exprimer en goût, arômes et texture.

Petit épeautre, seigle, campagne, complet, graines, riz-sarrasin (sans gluten)...**Pensez à réserver vos pains directement en magasin la semaine précédant les fêtes.**



LES FROMAGES

Votre magasin Biocoop vous propose une sélection de fromages et peut réaliser le plateau de votre choix sur demande (plateau présenté dans un coffret bois)

Nos incontournables :

Comté, Fourme d'Ambert, Munster fermier local, Mimolette, Saint Nectaire, Saint-Marcellin...

Pour les fêtes :

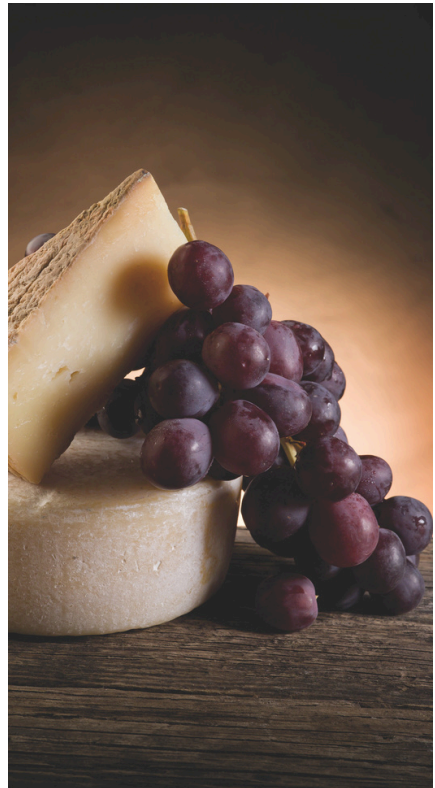
Capri-Figue, Queso Miel Romarin, Millefeuille bleu Mascarpone, Petit-Morin à la truffe d'été, Vuilly Rouge, Meule de Savoie Réserve...

Plateau 4/6 personnes
env. 600 g Env. 24€/plateau

Plateau 8/10 personnes
env. 900 g Env. 36€/plateau

Plateau 12/16 personnes
env. 1,2 kg Env. 46€/plateau

Tous nos fromages sont également disponibles au détail.



LA CAVE DE NOËL

En complément de notre offre habituelle

AOP Champagne Extra-brut **35€**

Vincent Couche

Crémant d'Alsace Brut ou Rosé **11,95€**

Charles Muller & Fils

Liqueur Fleur de Sureau **19,90€**

(18°) Bigallet

Liqueur Verveine **28,90€**

(40°) Bigallet

AOC Crozes Hermitage rouge **23,30€**
Laurent HABRARD

AOC Rully 1er Cru rouge **32€**

Eric de Suremain

AOC Haut-Médoc rouge **18,45€**

Chateau Micalet - Fedieu

AOP Saint-Nicolas de Bourgueil **15,65€**

Les Quarterons - Amirault

AOP Chablis Blanc **24,50€**

Jean Goulley & Fils

AOP Hautes-Côtes de Beaune Blanc **21€**

Denis Fouquerand

AOC Pacherenc du Vic-Bilh Moelleux **21€**

Domaine Labranche Laffont

Christine Dupuy

LES FÊTES AVEC BIOCOOP

Votre magasin vous propose :

Le 6 Décembre 2025 de 16 h à 20h

VIN CHAUD & PAIN D'ÉPICE DE SAINT-NICOLAS, devant le magasin

Les 13 & 20 décembre

HUITRES sur étale devant le magasin : à la bourriche ou à déguster sur place

Retrouvez en Magasin : Idées cadeaux, décoration, arts de la table, chocolats, produits locaux...

BIOCOOP EPINAL CENTRE

7 Rue du Boudiou - 88000 EPINAL

03 29 81 11 17

contactbiocoopepinal@ecomail.fr

www.biocoopepinalcentre.fr

Lundi	11h - 14h & 15h30 - 19h30
Mardi	10h - 14h & 15h30 - 19h30
Mercredi	10h - 14h & 15h30 - 19h30
Jeudi	10h - 14h & 15h30 - 19h30
Vendredi	10h - 14h & 15h30 - 19h30
Samedi	09h30 - 19h

biocoop

www.mangerbouger.fr - Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour.

Biocoop - SA Coop à capital variable - 28/32 boulevard de Grenelle 75015 Paris - 382 891 752 RCS Paris - Créati on : Altavia Disko - Crédits photos : Bruno Panchèvre, Nicolas Leser, Shutt erstock, Envato, Biocoop, DR - Ne pas jeter sur la voie publique - Document non contractuel - 10/2025.

