

CARTE TRAITEUR

2024

BIO



Une sélection ENGAGÉE & Un goût INCOMPARABLE

Les huîtres

Et bien oui, il y a bien une saison pour les huîtres !

Huîtres BIO diploïdes, non modifiées, nées et élevées en mer par l'équipage Yvon, dans la RIA D'ETEL, espace préservé Natura 2000.

**FINESSE ET GOÛT
EXCEPTIONNEL GARANTIS !**

HUÎTRES
-50 %
SUR VOTRE 2^e
BOURRICHE

Pour toute commande de plus de 80 €

1 bouteille
de clairette
de Die



OU

OFFERT !

1 paquet
de truffes
au chocolat



Saumon fumé *Maison Barthouil®*

Un **savoir faire artisanal** de plus de 90 ans ! Arrivés entiers et frais dans les fumoirs historiques de la marque, un **fumage à l'ancienne, au bois d'Aulne** pendant plus de 20h.

**UNE SAVEUR UNIQUE POUR
CET INCONTOURNABLE
DES FÊTES...**

Escargots du Vercors

Petite **ferme familiale** nichée à Lans en Vercors. Les escargots sont **nés en France**, élevés et préparés de manière **artisanale** à la ferme. Un goût sans compromis !

**INVITEZ VOS PRODUCTEURS
LOCAUX À VOTRE TABLE !**

Tarama

Et NON, le tarama n'est pas censé être Rose fluo...

Voici la recette originelle du Tarama, **simple, sans colorant ni conservateur !**

Réalisé à partir de plus de **70% d'œufs grade A, sélectionnés à maturité**, dans le respect des saisons de reproduction des cabillauds et des fonds marins.

**PÊCHE RESPONSABLE
& GOÛT DÉLICAT !**

Volailles fermières

Volailles à **croissance lente**, à la chair moelleuse, aux saveurs incomparables.

**RESPECT DU BIEN-ÊTRE
& DU CONFORT DE
VIE ASSURÉS !**

Consommez moins, Consommez Mieux !



Volailles

<input type="radio"/> Dinde env. 3 kg	*	22,95 €/kg	
<input type="radio"/> Pintade env. 1.4 kg		15,95 €/kg	
<input type="radio"/> Pintade farcie env. 1,3kg		28,95 €/kg	*
<input type="radio"/> Cuisses de pintade farcies x2 env. 500 g		28,95 €/kg	
<input type="radio"/> Suprême de pintade farci x2 env. 550 g		35,95 €/kg	
<input type="radio"/> Aiguillettes de canard env. 200 g		55,95 €/kg	
<input type="radio"/> Rôti de poularde forestière env. 800 g		44,95 €/kg	
<input type="radio"/> Farce forestière env. 500 g		21,95 €/kg	

Charcuterie

<input type="radio"/> Boudin blanc pomme et châtaignes (x2) 200 g		7,90 €/pièce	
<input type="radio"/> Boudin blanc truffes 2% (x2) 200 g		13,45 €/pièce	
<input type="radio"/> Boudin blanc (x2) 220 g		5,65 €/pièce	
<input type="radio"/> Boudin noir aux châtaignes (2) 220 g		7,45 €/pièce	

Poissonnerie

<input type="radio"/> Huîtres creuses n°3 (x12)	*	14,95 €/kg	
<input type="radio"/> Huîtres creuses n°3 (x24)	La bourriche de 2Kg	29,90 €/pièce	la 2 ^e -50%
<input type="radio"/> Escargots Du Vercors (beurre persillé) (200 g)		13,45 €/pièce	
<input type="radio"/> Crevettes entières 40/60		57,80 €/kg	
<input type="radio"/> Noix de Saint Jacques fraîches avec corail		79,95 €/kg	
<input type="radio"/> Chair de tourteau 110 g	*	9,95 €/pièce	
<input type="radio"/> Rillettes saumon & truite		45,95 €/kg	
<input type="radio"/> Tarama Maison Barthouil®		25,95 €/kg	
<input type="radio"/> Saumon fumé Maison Barthouil®		94,95 €/kg	tranches
<input type="radio"/> Saumon fumé au bois de hêtre		59,95 €/kg	tranches
<input type="radio"/> Saumon gravelax		78,95 €/kg	tranches
<input type="radio"/> Truite fumée		69,95 €/kg	tranches



ALTERNATIVES VÉGÉTALES *

Pour des fêtes **VÉGÉ SANS COMPROMIS**
sur le plaisir de la table.

<input type="radio"/>	Fameux gras 164 g	5,50 €/pièce	<input type="text"/>
<input type="radio"/>	Fou gras 100 g	7,55 € /pièce	<input type="text"/>
<input type="radio"/>	Fou gras 100 g à la truffe noire	10,99 € /pièce	<input type="text"/>
<input type="radio"/>	Tarama végétal 170 g	5,20 €/pièce	<input type="text"/>
<input type="radio"/>	Tartare algues classique	31,95 €/kg	<input type="text"/>
<input type="radio"/>	Végé'roti 750 g	19,95 €/pièce	<input type="text"/>

LES PLATEAUX

Selon nos **FORMULES** ou **SUR MESURE**

Dès **40€** d'achat la
boîte à fromager
OFFERTE !

Fromages

<input type="radio"/>	Plateau 4/ 6 pers (env. 500 g)	env. 24,95 €/pièce	<input type="text"/>
<input type="radio"/>	Plateau 8/10 pers. (env. 900 g)	env. 44,95 €/pièce	<input type="text"/>
<input type="radio"/>	Plateau 12/16 pers. (env. 1,2 kg)	env. 69,95 €/pièce	<input type="text"/>



Raclette

<input type="radio"/>	Plateau Nature, fumée, ail des ours, poivre, brebis & Bleu du Vercors	12,95 €/pers.	<input type="text"/>
-----------------------	---	---------------	----------------------

Fondue

<input type="radio"/>	Plateau Gruyère IGP, Comté et Vercorais	11,95 €/pers.	<input type="text"/>
-----------------------	---	---------------	----------------------

Charcuterie

<input type="radio"/>	Plateau Saucisse sèche, jambon blanc, jambon cru, coppa, bresaola, lomo et chorizo	8,95 €/pers.	<input type="text"/>
-----------------------	--	--------------	----------------------

AVEC PRÊT APPAREIL



LES PAINS & PAINS D'ÉPICES

<input type="radio"/>	Pain d'épices nature env. 2 kg	24,70 €/kg	<input type="text"/>
<input type="radio"/>	Pain d'épices gingembre env. 2kg	28,50 €/kg	<input type="text"/>
<input type="radio"/>	Pain d'épices orange, noix, raisin env. 2kg	28,50 €/kg	<input type="text"/>
<input type="radio"/>	Pains de vos boulangeries préférées (Boule d'Antan, Pains du Vercors, Pains de Belledonne)		

Notez le nom du pain souhaité et la quantité

LES DESSERTS



BIO



Les bûches glacées

- Saveur d'Ardèche** parfum Châtaigne Terre Adélice LOCAL
- Évasion à l'Italienne** parfum Tiramisu Terre Adélice LOCAL
- Le Rocher signature** FAIT MAISON
parfum Chocolat, Vanille, Caramel beurre salé, Cacahuète

8/10 PARTS 35,95 €



Saveur d'Ardèche



Évasion à l'Italienne Le Rocher signature



Les bûches pâtissières

- La Dolce Vita** parfum Tiramisu
- Le Royal** parfum Chocolat
- L'Exotika** parfum Vanille Mangue Passion
- L'acidulé** parfum Citron Verveine

4/6 PARTS FAIT MAISON

19,95 €

8/10 PARTS 34,95 €



La Dolce Vita



Le Royal



L'Exotika



L'acidulé

LE MENU TRAITEUR BIO

Pour des fêtes en FAMILLE, entre AMIS, entre COLLÈGUES...

Apéritif dinatoire 14,95 € /convive

- SALÉ** : Financier salés, Navettes garnies, Cookies salés, Mini cake chèvre bacon, Mini coupe fraîcheur, Sablés garnis
- SUCRÉ** : Chou garnis, Panna cotta twistée, Cookie tiramisu, Financier sucré, Merveilleux revisités, Lemon curd et sa mousse

Entrées 5,95 € /convive VÉGÉ.

- Velouté butternut & Châtaigne, crumble au pain d'épices
- Bouchée à la Reine de St-Jacques & fondue de poireaux à la clairette de Die

Plats

14,95 € /convive

- Filet mignon aux champignons & noix du Dauphiné, compression de pomme de terre & légumes glacés.
- Dos de cabillaud en écailles de chorizo, gaufre de pomme de terre & légumes
- Chips de légumes, risotto de blé vert fumé & trompette de la mort. VÉGÉ.

Desserts

6,95 € /convive

- Dôme aux agrumes
- Entremet capuccino
- Biscuit moelleux choco, crémeux caramel, bavaoise poire

Veillez indiquer vos coordonnées :

DATE DE RETRAIT DE VOTRE COMMANDE

Nom Prénom

Tél. Email

À PARTIR DE 10H

délai de commande 3 jours

Dans la limite des stocks disponibles

Besoin d'aide pour faire votre commande ? Appelez-nous !

biocoop



Villard de Lans

571 avenue du Général de Gaulle
38250 Villard-de-Lans - Tél : 09 51 90 86 97
mail : magasin@biocoopvillarddelans.fr
www.biocoopvillarddelans.fr

horaires des fêtes

•••••
du 23 déc. au 05 janvier
•••••

Lundi : 9h - 19H non stop
Mardi : 9h- 18h non stop
Mercredi : fermé
Jeudi : 9h - 13h et 14h30- 19h
Vendredi : 9h - 13h et 14h30 - 19h
Samedi : 9h - 13h et 14h30 - 19h
Dimanche : fermé