# Votre magasin Biocoop des Monts d'Or,
# Vous présente sa sélection de produits festifs
# De fin d'année 2026 !

## Bordereau de commande : **(date limite 05/12/26)**

Nom : _____

Prénom : _____

Téléphone : _____

Date livraison souhaitée : _____

*Pour toute réservation, une caution de 20€ vous sera demandée (chèque de préférence), elle vous sera rendue ou déduite au retrait de votre commande.*

## Boulangerie Pain & Jo (local) :



### Demi-Complet :

[__] Pain du village Nature* (7.20€/kg) [__] 500g [__] 1Kg
[__] Pain du village aux Graines* (9.20€/kg) [__] 500g [__] 1Kg
[__] Pain aux Noix* env. 660g (17€/Kg)
[__] Pain aux Figues* env. 660g (14.50€/Kg)



### Pains Spéciaux :

[__] Pain des Anciens* env.2.5Kg (9.20€/Kg)
[__] Blanc* env.700gr (7.70€Kg)
[__] Petit Epeautre* env.660gr (14.50€/Kg)
[__] Khorasan* env. 1KG (14.80€/Kg)
[__] Complet* env.660gr (8.65€/Kg)
[__] Sechskornbrot* env.660gr (12.30€/Kg)
[__] Riz Sarrasin* env.500gr (14.20€/Kg)
[__] Riz Châtaigne* env. 500gr (16.20€/Kg)



### Brioches :

[__] Petite Brioche Nature* env. 300gr (7.70€ pièce)
[__] Grande Brioche Nature* env. 1.75Kg (45.50€ pièce)



## Escargots Cuisinés :

[__] Escargots de Bourgogne en coquille* 200g (24 pièces) :
Surgelé 29€90 le sachet (149.50€/Kg) *Origine : Dordogne, France.*

[__] Escargots de Bourgogne en gaufrette* 200g (24 pièces) :
Surgelé 29€90 le sachet (149.50€/Kg) *Origine : Dordogne, France.*

[__] Escargots Petit gris en coquille* 60g (12 pièces) :
Surgelé 7€90 la plaque (130€/Kg) *Origine : Pologne.*



## Charcuterie Festive :

[__] Jambon Bellota tranché 50g* (stock limité)
16.95€ pièce *Origine : Espagne. Affinage 36 mois*

[__] Epaule Cebo de Campo 70g* (stock limité)
12.90€ pièce *Origine : Espagne. Affinage : 24 mois*

[__] Pâté en croute cocktail* env.280gr
28€90/kg (env. 8€10 pièce)



## Coquillages et Crustacés :

[__] Huitres creuses n°3** env. 2kg (env. 24 pièces) :
23€45 la bourriche (11.73€/Kg) *Origine : Bretagne, France.*

[__] Noix de saint Jacques avec corail*** env. 200gr :
(Prix selon mercuriale) *Origine : Atlantique nord est.*

[__] Noix de saint Jacques sans corail (18-20)*** env. 300gr :
Surgelé 21€30 le sachet (71€/Kg) Origine *: Atlantique nord est*

[__] Mini coquilles saint Jacques (10)*** env. 150gr :
Surgelé 6€95 la boite (46.33€/Kg) Origine *: Atlantique nord est*

[__] Caviar Baeri d'esturgeon** 30G : (stock limité)
40€ la boite (133.3€/100g) *Origine : France.*

[__] Œufs de truite** 80g :
9€65 la boite (12.06€/100g) *Origine : France ou Espagne*

# Poissons Fumés ou marinés :

[__] Saumon Frais entier** env. 1.5 kg :
44.20€/Kg (env. 66.30€ pièce) *Origine : IRLANDE ou ECOSSE (selon arrivage).*

[__] Saumon gravelax** 90gr (env.4 tranches) :
7€95 la pièce (88€33/Kg) *Origine : ECOSSE*

[__] Saumon fumé nature** env. 1 kg (20 tranches) :
65.00€/Kg (env. 65.00€ pièce) *Origine : IRLANDE ou ECOSSE (selon arrivage).*

[__] Saumon fumé nature** env. 550g (12 tranches) :
68.00€/Kg (env. 37.40€ pièce) *Origine : IRLANDE ou ECOSSE (selon arrivage).*

[__] Saumon fumé nature** env. 360g (8 tranches) :
73.40€/Kg (env. 26.40€ pièce) *Origine : IRLANDE ou ECOSSE (selon arrivage).*

[__] Saumon fumé Aneth & Poivre** env. 1 kg (20 tranches) :
65.00€/Kg (env. 65.00€ pièce) *Origine : IRLANDE ou ECOSSE (selon arrivage).*

[__] Saumon fumé Aneth & Poivre** env. 550g (12 tranches) :
68.00€/Kg (env. 37.40€ pièce) *Origine : IRLANDE ou ECOSSE (selon arrivage).*

[__] Saumon fumé Aneth & Poivre** env. 360g (8 tranches) :
73.40€/Kg (env. 26.40€ pièce) *Origine : IRLANDE ou ECOSSE (selon arrivage).*

[__] Truite fumée nature** env. 500g (12 tranches) :
69.80€/Kg (env. 34.90€ pièce) *Origine : Danemark*

[__] Truite fumée nature** env. 280g (8 tranches) :
74.50€/Kg (env. 20.86€ pièce) *Origine : Danemark*

# Volailles cuisinées de la Basse-cour Bio

Parfums farce : nature, champignon, châtaigne, olive.

[__] Farce au Poulet* env. 500gr
34.90€/Kg (env. 17€50 pièce) Parfum farce :_____

[__] Roti de filet de pintade* env. 1KG - (4/5 pers)
47.90€/Kg

[__] Roti de filet de Poulet* env. 1KG - (4/6 pers)
45.90€/Kg

[__] Pintade Farcie* env. 2.5kg - (10/12 pers)
37.90€/Kg (env. 95 € pièce) Parfum farce :_____

[__] Poulet Farci* env. 3kg - (12/14 pers)
36.90€/Kg (env. 110€ pièce) Parfum farce :_____



# Volailles Festives Prêtes à cuire :

## Poulets Festifs :

[__] Chapon PAC* env. 3kg Freslon
26.00€/Kg (env. 78€ la pièce)

[__] Chapon PAC* env. 3.5kg Freslon
25.50€/Kg (env. 90€ la pièce)

[__] Chapon PAC* env. 4kg Cocoribio
25.00€/KG (env. 100€ la pièce)

[__] Gros poulet des fêtes PAC* env. 2.5kg Basse-cour Bio (Local)
19.90€/KG (env. 50€ la pièce)

[__] Poulet des fêtes PAC* env. 1.5kg Ferme de Fontrubleau (Local)
18.90€/KG (env. 28€ la pièce)

## Dindes :

[__] Dinde PAC* env. 2.65kg Le Picoreur
(26.00/KG) (env. 69€ la pièce)

[__] Dinde PAC* env. 3.2kg Freslon
(25.50/KG) (env. 82€ la pièce)

[__] Dinde PAC* env. 4kg Ferme de Fontrubleau (Local)
(25.00/KG) (env. 100€ la pièce)

## Pintades :

[__] Pintade de lait PAC* env. 2kg GOBIN YOANN (27.50/KG) (env. 55€ la pièce)

[__] Pintade Chaponnée PAC* env. 2kg Basse-cour Bio (Local) (21.90/KG) (env. 44€ la pièce)

[__] Pintade PAC* env. 1.5kg Ferme de Fontrubleau (Local) (21.90/KG) (env. 33€ la pièce)

## Volailles palmées :

[__] Canard PAC* env. 3kg Ferme de Fontrubleau (Local) 18.60/KG (env. 55€ la pièce)

[__] Canette PAC* env. 2kg Ferme de Fontrubleau ((Local) 21.70/KG (env. 43€ la pièce)

[__] Oie PAC* env. 4kg Ferme de Fontrubleau ((Local) 25.00/KG (env. 100€ la pièce)



# Plateau de Fromages Composé :

Plateau pour [____] personnes.

*Nous vous conseillons une base d'au minimum 75gr à 100gr de fromages par personne pour un joli plateau composé.*

**(-5% de remise à partir de 5 variétés)**

**(-10% de remise à partir de 8 variétés)**

## Notre Sélection des fêtes : (précisez la quantité voulue)

[__] Petit Morin à la truffe d'été* (Lait cru vache) (39.90€/Kg)
[__] Meule de Savoie réserve* (Lait cru vache) (26.00€/Kg)
[__] Boule de neige truffé (100gr)* (Lait cru Chèvre) (8.20€/Piece)
[__] Brie de Chèvre* (Lait cru Chèvre) (34.80€/Kg)
[__] Le Brebiêer* (Lait cru brebis à la bière) (31.90€/Kg)
[__] Pécorino Pistacchiotto* (Lait cru brebis) (33.90€/Kg)
[__] Roquefort 18 mois AOP* (Lait cru brebis) (35.60€/Kg)

## Votre Sélection des fêtes : (précisez la quantité voulue)

[__] _____
[__] _____
[__] _____
[__] _____
[__] _____
[__] _____
[__] _____
[__] _____
[__] _____
[__] _____
[__] _____
[__] _____
[__] _____
[__] _____
[__] _____
[__] _____
[__] _____

## Buches Glacées Terre Adélice (Local) :

[__] Bûche*Vanille/Nocciolata (8 parts) : 34,90€
[__] Bûche*Fraise/Passion (8 parts) : 32,90€
[__] Bûche*Châtaigne Castanha (8 parts) : 32,90€
[__] Bûche*Caramel/Cacahuète (8 parts) : 34,90€

## Desserts Glacées bio partenaire Biocoop :

[__] Omelette Norvégienne Sans gluten* (6/8 parts) : 25,90€
[__] Assortiment 8 Mini cakes Sans gluten* (4 parfums) : 7,90€



## Plateau de Fruits Composé :

Plateau pour [____] personnes.
Plateau à composer selon fruits de saison avec l'équipe de votre magasin.

**Ingrédients Issus de l'Agriculture Biologique*
*** Elevage bio de faible densité. Sans antibiotiques. Zones de courants marins ou en eau douce.*
**** Issu de la pêche*

## D'autres réservations ou remarques, notez les ici :

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

# Boissons Festives :

## Les Apéritifs, pour amorcer les Fêtes

[__] Muscat de Rivesaltes AOP(*) (Occitanie) (75cl) : 13,95€
[__] Pineau des Charentes blanc AOP(*) (75cl) : 19,70€
[__] Porto Tawny DOC(*) (Portugal) (75cl) : 24,95€

## Les P'tites Bulles, En Apéritif ou au Dessert ?

[__] Champagne blanc de blanc AOP(*) (75cl) : 34,50€
[__] Prosecco Spumante DOC(*) (Italie) (75cl) : 10,40€
[__] Clairette de Die Tradition(*) (Drôme) (75cl) : 13,50€
[__] Vouvray(*) (Indre-et-Loire) (75cl) : 12,99€

## Les Vins Blancs, pour la volaille ou le fromage

[__] Chablis Blanc AOP(*) (Bourgogne) (75cl) : 20,95€
[__] Bourgogne Blanc AOP(*) (75cl) : 17,40€
[__] Riesling AOC(*) (Alsace) (75cl) : 12,95€
[__] Pacherenc du Vic-Bilh AOC(*) (Sud-ouest) (75cl) : 17,95€
[__] Perdrix Blanc Moelleux(*) (Dordogne) (75cl) : 6,75€

## Les Vins Rouges, pour la viande

[__] Haut-Médoc AOC(*) (Bordeaux) (75cl) : 17,40€
[__] Pays D'oc Hérisson IGP(*) (Languedoc) (75cl) : 6,15€
[__] Vin Bucefalo da uve appassite(*) (Italie) (75cl) : 9,20€

## Les Vins Désalcoolisés, pour boire et conduire, sans choisir

[__] Vin Hérisson désalcoolisé bulle(*) (Languedoc) (75cl) : 8,90€
[__] Bellerive désalcoolisé rouge(*) (Languedoc) (75cl) : 6,95€
[__] Bellerive désalcoolisé rosé bulle(*) (Languedoc) (75cl) : 7,95€

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, buvez avec modération

