

Préparer un Noël magique et engagé



Des repas gourmands, des cadeaux éthiques pour des fêtes riches en valeur

biocoop

| Jonathan

Chères clientes, chers clients

A l'approche des fêtes, toute l'équipe de Biocoop Jonathan est heureuse de partager avec vous ce catalogue qui reflète l'esprit de Noël tel que nous aimons tous le vivre: un moment de partage, de convivialité et de gourmandise, tout en restant fidèle à nos valeurs.

Derrière chaque produit présenté dans ces pages, il y a le travail passionné de nos producteurs, l'engagement de nos partenaires et l'énergie quotidienne de nos collaborateurs. Ensemble, nous mettons tout en oeuvre pour vous proposer une alimentation bio, locale, accessible et respectueuse de la planète.

Ce catalogue est plus qu'une simple sélection de produits festifs: c'est une invitation à célébrer autrement, avec authenticité, proximité et générosité. Nous espérons qu'il vous inspirera pour créer de beaux moments autour de la table et partager des fêtes à la fois joyeuses et responsables.

Au nom de toute la coopérative, nous vous remercions pour votre confiance et votre fidélité, et nous vous souhaitons de très belles fêtes de fin d'année, chaleureuses et gourmandes.

Toute l'équipe Biocoop Jonathan

**Sucre
équitable**

**Fruits et
légumes de
saison**

**Viande
française**





Du 15 au 24 décembre 2025

A partir de 50 euros d'achat

5 % Offerts

en bon d'achat *

* Un bon d'achat par jour et par personne. Utilisable du 2 janvier au 31 janvier 2025 sur présentation en caisse pour un montant minimum de 50 euros d'achat. Aucun remboursement ne sera effectué.

Horaires exceptionnels fêtes de fin d'année

Nous sommes heureux de vous accueillir

Lundi 22 décembre de **9h** à 19h

Mardi 23 décembre de **9h** à 19h

Mercredi 24 décembre de **9h** à **17h**

Lundi 29 décembre de 9h30 à 19h

Mardi 30 décembre de 9h30 à 19h

Mercredi 31 décembre de 9h30 à **17h**

Entrée

Feuilleté de Noël au saumon

Ingrédients

500 gr de dos de saumon

10 cl de crème fraîche

1 jaune d'oeuf

1 pâte feuilletée

60 gr de fromage ail
et fines herbes

Poivre



4 personnes



20 minutes



45 minutes

Préparation

Etape 1: Préchauffer le four à 180°C. Enlever la peau du saumon et les arrêtes. Fouetter la crème fraîche avec le fromage ail et fines herbes. Poivrer le saumon et le badigeonner de crème à l'ail.

Etape 2: Enrouler le saumon dans la pâte feuilletée en soudant bien les bords. Mettre au four pendant 20 minutes.

Etape 3: Mélanger le jaune d'oeuf avec 2 cuillères à soupe d'eau froide. Au bout des 20 premières minutes de cuisson, sortir le saumon et le badigeonner de jaune d'oeuf. Remettre au four pour 20 à 25 minutes. Déguster.

Besoin d'un conseil ! Pour réussir cette recette à la perfection, rien ne vaut les conseils d'un expert ! N'hésitez pas à vous rapprocher de Goulven, notre poissonnier, qui saura vous guider dans le choix du meilleur saumon, adapté à vos goûts et à votre préparation. Fraîcheur, origine, découpe... il partagera volontiers ses astuces pour un plat digne des fêtes !



Retrouvez notre pâte feuilletée
bretonne au rayon frais

Produits de la mer

Traiteur de la mer

Saumon gravlax.....	54,90 € le kilo
Rillettes saumon et saumon fumé.....	39,90 € le kilo
Rillettes de haddock.....	49,90 € le kilo
Rillettes de maquereaux.....	39,90 € le kilo
Salade d'encornets.....	39,90 € le kilo



Saumon fumé Guyader..... 57,50 € le kilo

Saumon fumé Barthouil..... 87,20 € le kilo
au lieu de 65,45 € le kilo
au lieu de 94,80 € le kilo



Fruits de la mer

Crevettes grises*
Bulots / Bigorneaux*
Langoustines cuites sur place*
Demi tourteau cuit*
Langoustes*

*prix selon arrivage

Coup de coeur de l'équipe



Huîtres normandes Lenoir Thomas

Nous sommes fiers de vous proposer les huîtres Thomas Lenoir, élevées au cœur du magnifique archipel de Chausey. Un terroir préservé, des marées exceptionnelles et un savoir-faire artisanal garantissent une huître d'une grande finesse, naturellement riche en goût et en minéralité. En choisissant ces huîtres, vous soutenez une production locale, respectueuse des écosystèmes marins, en parfaite cohérence avec les engagements Biocoop : transparence, juste rémunération des producteurs, préservation du vivant et mise en avant des filières locales durables. Un produit authentique, responsable... et d'une fraîcheur incomparable.

Huîtres n°3 bourriche de 12

Prix de la bourriche 12,80 € - Prix fid.: 12,42 €

Huîtres n°3 bourriche de 24

Prix de la bourriche 25,60 € - Prix fid.: 24,83 €

Livraison possible dans tous les magasins.

Réservez vos produits de la mer jusqu'au 18 décembre pour Noël et jusqu'au 19 décembre pour le jour de l'an pour être sûr de faire plaisir à vos convives.

Produits frais

Solmon végétal en tranche

Découvrez SOLMON, la première alternative 100 % végétal, française au saumon fumé. Élaboré à base d'algues et de plantes, il est fumé traditionnellement au bois de hêtre pour un goût authentique. Naturellement riche en Oméga 3 et source de protéines, SOLMON allie plaisir et bienfaits nutritionnels. Prêt à consommer, il se savoure aussi bien froid (salades, toasts, sushis, sandwiches, poké...) que chaud (pâtes, quiches, pizzas...).

Format 3 tranches. Poids: 75 gr

Prix: 4,70 € - **Prix fid.: 4,56 €**

Prix au kilo: 62,67 €



Taharama végété

L'Atelier V réinvente un incontournable de l'apéritif avec un tarama végétal sans œufs de poisson, gourmand et surprenant. Élaboré à partir de dulse bretonne (algue marine) et de haricots blancs français issus de l'agriculture biologique, il offre une texture onctueuse et un goût délicatement iodé. Idéal à tartiner pour l'apéritif, mais aussi parfait dans un sandwich, un bagel ou en accompagnement de salades.

Poids: 150 gr

Prix: 3,30 € au lieu de 3,90 €

Prix au kilo : 22,00 €



Tofinelles cèpes en persillade

Cette alternative végétale festive et savoureuse offre une texture fondante et un goût délicatement parfumé aux cèpes et à la persillade, parfaite pour sublimer vos repas de fêtes. Riches en protéines et source de fibres, elles se préparent simplement à la poêle ou se tranchent en rondelles pour agrémenter apéritifs, poêlées gourmandes ou plats végétaux raffinés. Idéal pour surprendre et ravir vos convives, végétariens ou non, avec une alternative gourmande et responsable.

Poids: 200 gr

Prix: 3,75 € - Prix fid.: 3,64 €

Prix au kilo: 18,75 €



*La suggestion
du Caviste*



AOP Muscadet

La Levraudière

Domaine Bonnet

Huteau

75 cl

Cépage Melon

Ce vin blanc

accompagnera

parfaitement vos

fruits de mer et vos
poissons.

8,50 €

au lieu de 9,40 € soit

11,33 € le litre au lieu de

12,53 € le litre

Saumon Fumé Barthouil

Découvrez un saumon fumé d'exception, à la saveur subtile et à la texture délicatement craquante. Peu gras, il révèle un fumé discret et parfaitement équilibré. Fumé selon la méthode traditionnelle dans les anciens fumaïrs de la maison Barthouil, pour préserver toute la finesse du poisson. Le bois d'aulne, fin et délicat, sublime ce saumon avec élégance. Format 2 tranches. Poids: 100 gr

Prix: 12,45 € au lieu de 13,55 €

Prix au kilo: 124,50 €



Oeufs de truite

Légèrement croquants et d'une grande finesse en bouche, les œufs de truite se dégustent aussi bien sur des toasts qu'en verrines. Riches en oméga-3, en protéines de haute qualité et en vitamines, ils sont issus de truites élevées en agriculture biologique, sans résidus de pesticides ni antibiotiques. Leur goût délicat et leur texture fondante en font un ingrédient de choix pour sublimer apéritifs et plats raffinés.

Poids 80 gr

Prix: 7,60 € au lieu de 8,99 €

Prix au kilo: 95,00 €



Tartinable Crabe Paprika

Succombez au nouveau tartinable de crabe Hérens, idéal à servir bien frais sur des toasts croustillants. Élaboré en France selon un savoir-faire artisanal, il associe la finesse du crabe à la moutarde blanche, au poivre, au citron, au paprika et à la ciboulette, pour une texture onctueuse et une saveur délicatement relevée. Une recette authentique, sans conservateur, parfaite pour un apéritif festif et raffiné.

Poids 130 gr

Prix : 5,15 € au lieu de 5,75 €

Prix au kilo: 39,62 €



Coup de coeur de l'équipe Happy foie

Découvrez cette alternative engagée au foie gras traditionnel, créée par le chef Tobias Sudhoff. Ce foie fin est élaboré à partir de foies maigres de canards issus de fermes françaises, soigneusement sélectionnés et élevés sans gavage. Ils sont ensuite enrichis de beurre, de graisse de coco désodorisée et d'agar-agar pour obtenir une texture fondante et savoureuse, parfaitement équilibrée. Un produit gourmand, respectueux du bien-être animal, idéal pour les fêtes. À savourer simplement sur une brioche grillée, en toast apéritif ou délicatement poêlé pour apporter une touche d'excellence à vos assiettes. Existe en version nature en 130 gr ou 250 gr et en version à la truffe en 130 gr

Version nature en 130 gr Prix: 14,30 € - **Prix fid.: 13,87 €** - Prix au kilo: 110 €

Version nature en 250 gr Prix: 23,50 € - **Prix fid.: 22,80 €** - Prix au kilo: 94 €

Version à la truffe en 130 gr Prix: 16,20 € - **Prix fid.: 15,71 €** - Prix au kilo: 124,62 €



La suggestion du Caviste



AOP Chablis blanc

Domaine Jean
Goulley et Fils
75 cl

Chardonnay

Ce vin blanc sera le
compagnon idéal de
vos poissons et
viandes blanches.

18,50 €

au lieu de 20,55 € soit
24,66 € le litre au lieu de
27,40 € le litre



Boissons fraîches

Kombucha trilogy de Noël

Une recette signature signée Karma, audacieuse et pleine de caractère ! Cette boisson vivante marie la fraîcheur de la mandarine à la chaleur du curcuma et du gingembre, pour réveiller les sens tout en douceur. Idéale pour les fêtes, elle offre une alternative saine aux sodas classiques : faible en sucre, 100% bio, non pasteurisée et riche en milliards de ferments actifs.

Format 1 litre

Prix: 5,30 € - **Prix fid.: 5,14 €**

Prix au kilo: 5,30 €



Kombucha So Snowy

Une création saisonnière chaleureuse et raffinée, qui marie le jus de raisin à la douceur de l'hibiscus, relevée d'un subtil mélange d'épices chai et d'une touche de vanille. Une boisson délicate aux notes enveloppantes, qui évoque toute la magie des journées d'hiver. Idéale pour les fêtes, le Dry January ou simplement pour savourer un moment gourmand faible en sucre et 100% sans alcool.

Format 25 cl

Prix: 2,55 € - **Prix fid.: 2,47 €**

Prix au kilo: 10,20 €



Ginger beer épices chai

Une boisson pleine de caractère, chaleureuse et naturellement pétillante. Ses notes de gingembre frais relevé d'épices chai évoquent instantanément l'esprit des fêtes. Sans alcool, légère en sucre et vivante, elle se savoure aussi bien seule qu'en mocktail raffiné. Un pur moment de plaisir épicé à partager ou à offrir.

Format 25 cl

Prix: 2,60 € - **Prix fid.: 2,52 €**

Prix au kilo: 10,40 €



Kombucha chai hibiscus – Lou Bewery

Cette boisson naturellement pétillante, issue de la fermentation du thé et du sucre par la célèbre "mère de kombucha", nous vient de la tradition chinoise. Sans sucre et sans alcool, elle regorge de micro-organismes bénéfiques et est réputée pour ses vertus digestives. Son mariage subtil entre les notes florales de l'hibiscus et les épices chaleureuses du chai en fait une boisson festive, raffinée et pleine de vitalité parfaite pour accompagner les repas de fin d'année ou se faire plaisir en toute légèreté.

Existe en 33cl et en 50 cl

Prix: 2,65 € au lieu de 2,95 € - Prix au kilo: 8,03 €

Prix: 4,05 € au lieu de 4,50 € - Prix au litre: 8,10 €



Viande

Poularde au Champagne

Ingrédients

Pour le beurre manié:

25 gr de beurre

25 gr de farine

Pour la poularde:

Une poularde de 2 kg environ

50 gr de beurre

2 oignons

1 gousse d'ail

2 feuilles de laurier

2 branches de thym

½ bouteille de Champagne

¼ de litre de crème fraîche



4 personnes



20 minutes



25 minutes

Préparation

Le beurre manié:

Etape 1: Préparer votre farine tamisée et votre beurre ramolli. Verser la farine progressivement sur le beurre ramolli en mélangeant bien.

Etape 2: Quand la préparation devient friable, bien malaxer à la main pour faire une boule de pâte homogène. Réserver au froid.

La Poularde:

Etape 1: Eplucher l'ail, les oignons et les couper en lamelles.

Etape 2: Faire chauffer le beurre dans une cocotte et faire dorer la poularde de tous les côtés, puis la retirer.

Etape 3: Faire fondre les oignons dans la cocotte et y placer de nouveau la poularde. Ajouter l'ail, le thym, le laurier. Saler et poivrer. Arroser de Champagne.

Etape 4: Mettre au four pendant 1h30 à 180°C à couvert. Réserver la poularde au four éteint dans un plat.

Etape 5: Enlever les herbes de la cocotte, ajouter le beurre manié et la crème fraîche au jus de cuisson.

Etape 6: Mélanger et faire chauffer en remuant jusqu'à obtention d'une sauce onctueuse.

Etape 5: Pour le dressage, découpez la poularde et présenter les morceaux nappés de sauce.

Retrouvez notre emblématique
Champagne Réaut au rayon cave



Boucherie



Nos volailles

Locales

Dinde.....	27,90 € le kilo
Pintade.....	19,90 € le kilo
Poularde....	22,90 € le kilo
Poulet.....	18,90 € le kilo

Coup de coeur de l'équipe

Les volailles de la ferme des Hauts-d'Escures, située à Saint-Jean-Le-Blanc, sont élevées en plein air dans le respect du rythme naturel des animaux. Nourries avec des céréales locales, sans OGM, elles bénéficient d'un environnement paisible et spacieux qui garantit une chair savoureuse. Un savoir-faire paysan exigeant, au service de la qualité et du goût.

Nos viandes

Chapon.....	22,90 € le kilo
Dinde.....	23,90 € le kilo
Poularde.....	20,90 € le kilo
Canard.....	19,90 € le kilo
Filet de boeuf.....	51,80 € le kilo

Nos farces fines

Forestière.....	20,90 € le kilo
Marron.....	20,90 € le kilo
Pomme et cidre.....	20,90 € le kilo
Nature.....	19,90 € le kilo



Le conseil du Caviste

AOP Puisseguin-Saint-Emilion
Château Beauséjour
75 cl

Laissez-vous séduire par un AOP Puisseguin Saint-Émilion. Ce grand vin rouge de caractère, aux tanins souples, s'accorde parfaitement avec vos plats de Noël : volaille raffinée, viande rouge, rôti festif ou encore plateau de fromages affinés.

22,20 €

au lieu de 24,75 € soit 29,60 € le litre au lieu de 33,00 € le litre

Rôti de volaille farci à composer

Choisissez votre volaille

Chapon
Pintade
Poularde
Canard



Choisissez votre farce

Forestière
Marron
Pomme et cidre
Nature

**28,90 €
le kilo**



Charcuteries de Noël

Boudin noir aux pommes.....	23,90 € le kilo
Pâté de volaille en croûte.....	37,90 € le kilo
Pâté Richelieu.....	37,40 € le kilo
Galantine pistachée.....	34,00 € le kilo
Boudin blanc nature au Porto.....	25,90 € le kilo
Boudin blanc truffé.....	58,80 € le kilo
Boudin blanc girofle.....	35,60 € le kilo



Spécialités de Noël

Cuisse de canard à l'orange.....	25,90 € le kilo
Nid de Noël.....	9,90 € le kilo
Filet mignon figue, miel, chèvre et noix.....	34,90 € le kilo
Tournedos de canard aux figues...	41,90 € le kilo



*La suggestion
du Caviste*



AOC Côtes du Rhône Village Seguret

Domaine Jean David
75 cl
Grenache, Carignan, Syrah
Ce vin rouge accompagnera
parfaitement vos viandes
rouges, gibiers ou fromages.

13,40 €
au lieu de 14,90 € soit
17,87 € le litre au lieu de
19,87 € le litre

Livraison possible dans tous les magasins !

Retrouvez le bon de commande à la fin de ce catalogue.

*Commande possible jusqu'au 20 décembre pour Noël
et jusqu'au 27 décembre pour le jour de l'an*

Traiteur



Entrées

Cassolette de ris de veau.....10,90 € la pièce

Environ 200gr soit 54,50 € le kilo

Carpaccio de Saint-Jacques et Saumon.....9,90 € la pièce

Environ 200gr soit 52,00 € le kilo

Bouchée à la reine.....5,50 € la pièce

Terrine de Poisson.....16,90 € le kilo



Plats



Jambonnette de poulet aux marrons

accompagnée de son jus de volaille écrémé.....14,00 €/pièce

Environ 380 gr soit 36,80 € le kilo

Pastilla de cuisse de canard aux fruits secs.....13,50 €/pièce

Environ 300 gr soit 45,00 € le kilo

Pièce de boeuf façon tournedos

sauce marchand de vin parfumée à la truffe.....15,60 €/pièce

Environ 330 gr soit 47,00 € le kilo

Cassolette de poisson au safran.....12,00 €/pièce

Environ 380gr soit 31,60 € le kilo



Accompagnement

Gratin dauphinois aux trompettes de la mort..... 5,00 €/pièce

Environ 200 gr soit 25,00 € le kilo

Jardinière de légumes rôtis.....5,00 €/pièce

Environ 200 gr soit 25,00 € le kilo

Risotto d'épeautre à la crème de courge butternut,
comté.....5,00 €/pièce

Environ 200 gr soit 25,00 € le kilo



Végétarien



Terrine de champignons et amandes...18,90 €/ le kilo

Tourte végétale farcie avec marrons,
épinards, champignons, potirons.....34,00 €/ le kilo

24,50 €
/personne

Menu Festif

Carpaccio de Saint-Jacques et Saumon

(Supplément de 3,50 €)

ou

Bouchée à la reine

ou

Terrine de poisson



Jambonnette de poulet aux marrons et jus de volaille écrémé

ou

Pièce de boeuf façon tournedos sauce marchand de vin
parfumée à la truffe

ou

Cassolette de Poisson au safran



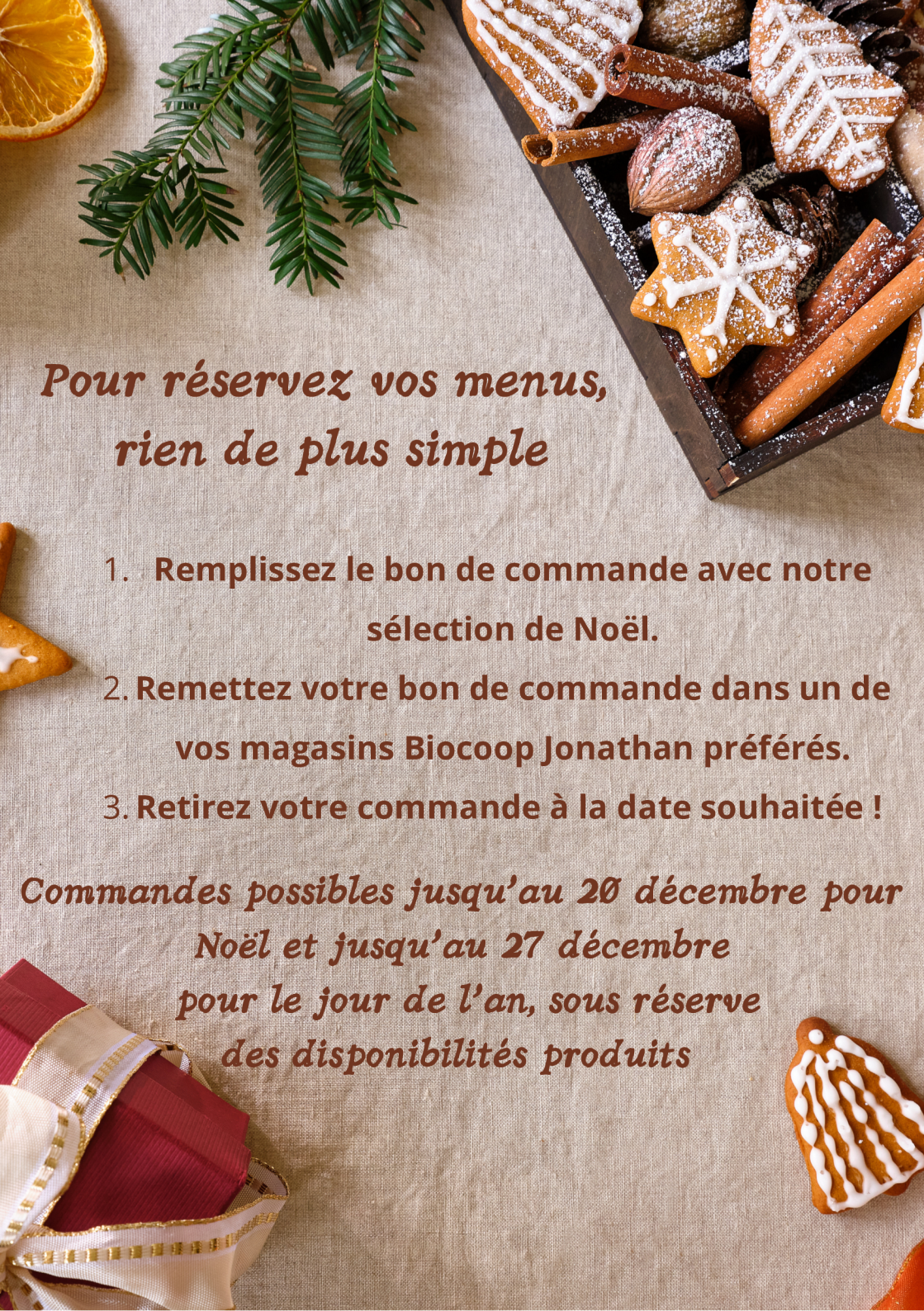
Gratin dauphinois aux trompettes de la mort

ou

Jardinière de légumes rôtis

ou

Risotto d'épeautre à la crème de courge butternut, comté



*Pour réserver vos menus,
rien de plus simple*

1. Remplissez le bon de commande avec notre sélection de Noël.
2. Remettez votre bon de commande dans un de vos magasins Biocoop Jonathan préférés.
3. Retirez votre commande à la date souhaitée !

*Commandes possibles jusqu'au 20 décembre pour
Noël et jusqu'au 27 décembre
pour le jour de l'an, sous réserve
des disponibilités produits*

Accompagnement

Risotto à la truffe noire

Ingrédients

450 gr de riz spécial risotto
20 gr de brisures de truffes noires
2 cubes de bouillon de volaille
1 cube de bouillon de légumes
1 oignon
2 C. à café d'huile de truffe
2 C. à soupe d'huile d'olive
10 gr de beurre
10 cl de vin blanc
60 gr de parmesan
60 gr de mascarpone
Sel et poivre



4 personnes



20 minutes



25 minutes

Préparation

Etape 1: Préparez le bouillon avec les cubes de bouillon de volaille et de légumes avec 1.5 litre d'eau. Portez le tout à ébullition. Réservez au chaud.

Etape 2: Dans une grande sauteuse, faites chauffer le beurre et l'huile d'olive. Ajoutez l'oignon finement haché et laissez fondre 5 min, il doit devenir transparent. Incorporez le riz et mélangez rapidement. Mouillez avec le vin et laissez évaporer complètement sans cesser de mélanger. Ajoutez alors une louche de bouillon. Poursuivez la cuisson à feu moyen en remuant souvent et en ajoutant les louches de bouillon progressivement. Au bout de 15 minutes, goûtez la préparation, le riz doit rester fluide avec des grains fermes.

Etape 3: Ajoutez les brisures de truffe. Laissez cuire 2 ou 3 minutes encore en ajoutant un peu de bouillon si nécessaire. Assaisonnez.

Etape 4: Lorsque le riz a la consistance souhaitée (il doit être légèrement coulant), retirez du feu et ajoutez le mascarpone et le parmesan en mélangeant rapidement. Laissez reposer 2 minutes.

Etape 5: Servez le risotto dans un grand plat ou dans des assiettes individuelles chaudes, ajoutez un filet d'huile de truffe.



Retrouvez nos brisures
de truffes noires
françaises au rayon épicerie



Epicerie

Faux gras

Découvrez le Faux Gras, une alternative végétale et bio au foie gras traditionnel, idéale pour célébrer les fêtes dans le respect du plaisir gourmand. Sa recette raffinée associe truffe (1%) et Champagne (2%), pour un goût délicat et festif. Une solution élégante et gourmande pour des fêtes éthiques et savoureuses !

Poids: 125 gr

Prix: 4,30 € - **Prix fid.: 4,17 €**

Prix au kilo: 34,40 €



Le Fou Gras à la truffe noire

Véritable hommage à la gastronomie française, cette création végétale d'exception sublime un joyau de notre patrimoine culinaire, la truffe noire. Idéal pour sublimer vos apéritifs ou accompagner vos repas de fête, ce délice se partage entre amis ou en famille, pour un moment de convivialité et de gourmandise.

Poids: 100 gr

Prix: 9,20 € - **Prix fid.: 8,92 €**

Prix au kilo: 92,00 €

Rillettes de saumon

Savourez ces rillettes de saumon préparées avec soin dans les ateliers bretons de Douarnenez. Leur texture fondante et leurs notes délicatement fumées apportent une touche de caractère à vos apéritifs, toasts ou préparations culinaires. Un vrai plaisir iodé, à partager en toute simplicité.

Poids: 90 gr

Prix: 4,15 € - **Prix fid.: 4,03 €**

Prix au kilo: 46,11 €



Sablés apéritifs ail noir

Craquez pour ces sablés très croustillants à l'ail noir origine France, une recette originale et raffinée, spécialement imaginée pour les fêtes de fin d'année. Leur goût subtil et équilibré en fait une idée apéritive savoureuse et pleine de caractère. Une recette qui allie savoir-faire artisanal, ancrage local et engagement durable parfaite pour enrichir vos repas festifs et responsables.

Poids : 100 gr

Prix: 4,45 € - **Prix fid.: 4,32 €**

Prix au kilo: 44,50 €



Châtaignes cuites pelées

Elles peuvent être utilisées en salade, pour accompagner ou pour garnir une volaille de Noël. Prêt à l'emploi! Idées recettes: Poêlée de marrons aux épices, chapon farci aux champignons et châtaignes, crème de châtaignes.

Poids: 320 gr

Prix: 9,05 € - **Prix fid.: 8,78 €**

Prix au kilo: 28,28 €



Velouté de langoustines aux légumes

Savourez la saveur délicate des langoustines, sublimée par des petits légumes biologiques et la douceur de la crème fraîche. Un accord parfait, à la fois raffiné et réconfortant, pour un velouté qui ravira les gourmets lors de vos repas de fête.

Poids: 490 gr

Prix: 4,50 € - **Prix fid.: 4,37 €**

Prix au kilo: 9,18 €



Brisures de truffes noires

Découvrez la truffe noire Française, récoltée à pleine maturité dans la Drôme, pour une intensité aromatique exceptionnelle. Stérilisée en une seule cuisson, elle préserve toutes ses qualités gustatives d'origine et dévoile des saveurs profondes et délicates. Un produit rare et unique en bio, idéal pour sublimer vos plats de fête : pâtes fraîches, œufs, risotto ou foie gras.

Poids: 20 gr

Prix: 35,40 € - **Prix fid.: 34,34 €**

Prix au kilo: 1770,00 €



Pâte de pistache

Découvrez une recette gourmande à base de pistaches issues de l'agriculture biodynamique, labellisées Demeter. Sa texture onctueuse se tartine facilement au petit-déjeuner ou au goûter, et s'accorde à merveille avec du muesli, des flocons ou du porridge. Cette pâte à la pistache est aussi une véritable alliée culinaire pour vos créations de fêtes : biscuits, gâteaux, bûches de Noël, glaces, macarons, entremets ou nappages gourmands. Une gourmandise d'exception, aussi bonne à savourer qu'à cuisiner !

Poids: 180 gr

Prix: 14,65 € - **Prix fid.: 14,21 €**

Prix au kilo: 81,39 €



Fromages

Capri figues

Cette gourmandise raffinée marie le fondant d'un fromage de chèvre frais légèrement sucré à un cœur généreux de confiture de figue. Une bouchée à la fois douce, fruitée et élégante, parfaite pour illuminer vos apéritifs de Noël ou sublimer un plateau de fromages festifs. Un véritable accord sucré-salé d'exception, à savourer et à partager.

Prix à la pièce 3,75 € - **Prix fid.: 3,64 €**



Queso miel



Découvrez un fromage espagnol au lait cru de brebis, à pâte pressée non cuite, au caractère délicatement parfumé. Sa pâte mi-dure à grain fin dévoile des notes subtiles de miel et de romarin, qui se diffusent à la coupe pour un plaisir olfactif et gustatif raffiné. À savourer sur un plateau de fête, accompagné d'un blanc aromatique comme un Sancerre ou un Corbières, pour un accord mets & vins d'exception. Affinage : 3 à 4 mois.

Prix au Kilo: 33,95 €
au lieu de 39, 95 € le kilo



Vully rouge

Ce fromage suisse au lait de vache thermisé à pâte pressée cuite offre un goût franc et long en bouche, avec une attaque grillée et animale et une texture fondante. Affinées 10 semaines, les meules sont régulièrement enduites d'eau salée et de Pinot Noir, révélant des arômes épicés et subtils. Idéal sur un plateau de fête, dans une salade ou fondu dans des plats chauds. À déguster avec un blanc structuré type Sauvignon ou Muscadet pour un accord parfait.

Prix au kilo 33,95 €
Prix fid.: 32,93 €



Neige des prés

Un fromage crémeux et fondant, parfait pour vos plateaux de fête ou planches apéritives accompagnées de charcuterie. Produit à partir de lait cru bio provenant d'un producteur unique, dont les vaches pâturent plus de 70 % du temps à l'extérieur. Affinage 6 à 8 semaines. À savourer avec un vin blanc sec type Chardonnay ou un rouge léger.

Prix au kilo 22,10 €
Prix fid.: 21,44 €



Petit Morin à la truffe

Un fromage à croûte fleurie, à la pâte crémeuse et fondante, aux arômes élégants de sous-bois et de champignon. Parfait sur un plateau de fêtes, sublimé par un grand Pomerol ou un Champagne Chardonnay. Affiné 5 semaines dans la célèbre fromagerie des Bries de Saint-Rémy.

Prix au kilo 39,00 €

Prix fid.: 37,83 €



Tomme du Bois Canon

Produit au cœur du bocage normand, ce fromage est façonné à partir de lait cru de vache de race Normande. Situé à Mézidon-Canon (14), le GAEC du Bois de Canon transforme le lait de ses 30 vaches pour fabriquer sa tomme. Ce fromage à la pâte ferme, au grain fin, propose des arômes doux aux notes herbacées. À savourer sur un plateau avec un cidre brut ou un vin léger, cette tomme fermière incarne l'alliance du goût, de l'éthique et du circuit court.

Prix au kilo 23,95 €

Prix fid.: 23,23 €



Pont-L'Évêque

Fromage emblématique de Normandie, le Pont-l'Évêque AOP est élaboré à partir de lait cru de vache et affiné pendant 4 semaines pour révéler toute sa richesse aromatique. Sa pâte molle à croûte lavée offre une texture moelleuse et fondante, entre notes fruitées de noisette fraîche et touches florales rappelant l'herbe et le foin. Il s'accorde à merveille avec un vin rouge léger, ou, pour une alliance plus locale, avec un cidre fermier du Pays d'Auge. Un fromage de caractère, authentique et raffiné, parfait pour les tables de fête.

Prix au kilo 26,95 €

Prix fid.: 26,14 €



Crottin fruits sec cabrichou

Produit emblématique de la ferme du Cabrichou, située près de Vire en Normandie, ce palet frais à la pâte crémeuse offre une texture veloutée et fondante. Relevé par un subtil mélange de fruits secs qui apporte une touche croquante et généreuse, ce palet révèle les arômes délicats du lait de chèvre évoquant à la fois la douceur du bocage normand et la chaleur d'un Noël convivial. Sur une table de fête, ce palet se révèle particulièrement séduisant lorsqu'il est accompagné d'un cidre fermier pour un accord local et authentique.

Prix à la pièce: 5,35 € au lieu de 5,95 €

Pour vous aider à préparer au mieux vos repas festifs, une sélection de plateaux de fromages composés sera disponible sur réservation avant le jeudi 18 décembre pour Noël et le jeudi 25 décembre pour le Nouvel an



Pain

Pain brioché à la courge

Ingrédients

8 gr de levure de boulanger
10 cl de lait de soja
200 gr de Ya coco nature
8 cl d'huile d'olive
400 gr de farine
120 gr de potimarron râpé
4 gr de sel
15 gr de levure maltée



4 personnes



10 minutes



45 minutes

Préparation

Etape 1: Versez la levure de boulanger dans un petit bol avec le lait de soja tiède (35 à 37 °C) et laissez reposer 15 minutes.

Etape 2: Dans un saladier, versez le Ya coco, l'huile d'olive, le mélange lait/levure, la farine, la courge râpée, le sel et la levure maltée. Mélangez tous les ingrédients à la main jusqu'à obtenir une pâte homogène. Pétrissez la pâte 10 minutes sur le plan de travail en l'étirant bien et laissez la reposer 45 minutes dans un endroit tiède à l'abri des courants d'air.

Etape 3: Reprenez la pâte et déposez là dans un moule à cake. Recouvrez la avec un torchon propre et laissez reposer pendant 30 minutes à l'abri de l'humidité.

Etape 4: Faites cuire 45 à 55 minutes dans un four préchauffé à 180 °C. Une fois cuit, laissez refroidir le pain sur une grille pour qu'il perde son humidité.

Astuce: Ce pain est parfait si vous souhaitez cuisiner vous-même le pain pour vos toasts de fêtes. Accompagné d'un chutney ou de la tartina de votre choix, il ne manquera pas de surprendre vos invités.



Retrouvez notre dessert
végétal Ya coco nature
au rayon frais



Pains

Tourte de Seigle – Le Petit Fournil

Cette tourte de seigle, à la mie dense et moelleuse, séduit par son goût légèrement acidulé et sa croûte généreusement dorée. Parfaite avec des fromages de caractère, de la charcuterie fine ou un plat mijoté d'hiver, la tourte de seigle est un pain rustique et savoureux qui met en valeur les saveurs authentiques et naturelles.

Poids : 500 gr

Prix: 4,25 € - **Prix fid.: 4,12 €**

Prix au kilo: 8,50 €



Pain aux noix – La Falue

Ce pain rustique et savoureux, riche en éclats de noix, accompagne à merveille les mets festifs. Il sublime notamment les fromages affinés, le saumon fumé ou encore un faux gras. Chaleureux et gourmand, il apporte une touche d'authenticité à vos repas de Noël, du toast apéritif jusqu'au fromage.

En 400 gr: Prix: 4,25 € - **Prix fid.: 4,12 €** - Prix au kilo: 10,62 €

En 800 gr: Prix: 8,64 € - **Prix fid.: 8,38 €** - Prix au kilo: 10,80 €



Pain festif Pomme-Cranberry

Ce pain gourmand marie harmonieusement la douceur fondante de la pomme et l'acidité délicate de la cranberry. Moelleux et légèrement fruité, il évoque instantanément les saveurs chaleureuses de l'hiver. Idéal pour accompagner un fromage doux type Brie ou Camembert, ou tout simplement grillé au petit-déjeuner avec une noisette de beurre. Parfait sur une table de Noël, il apporte une note festive, originale et naturellement savoureuse.

Poids : 700 gr

Prix: 5,95 € au lieu de 6,25 €

Prix au kilo: 17,00 €



Pain bûcheron – La Falue

Ce pain gourmand marie harmonieusement la douceur fondante de la pomme et l'acidité délicate de la cranberry. Moelleux et légèrement fruité, il évoque instantanément les saveurs chaleureuses de l'hiver. Idéal pour accompagner un fromage doux type Brie ou Camembert, ou tout simplement grillé au petit-déjeuner avec une noisette de beurre. Parfait sur une table de Noël, il apporte une note festive, originale et naturellement savoureuse.

En 1 kilo - Prix: 8,50 € - **Prix fid.: 8,25 €** - Prix au kilo: 8,50 €

En 1,5 kilo - Prix: 12,70 € - **Prix fid.: 12,32 €** - Prix au kilo: 8,47 €



*Réservez vos pains
minimum 72 heures
à l'avance pour être
sûr d'avoir le pain
de votre choix sur
votre table festive.*

Boisson

Lait de poule

Ingrédients

6 jaunes d'œufs

40 gr de sucre blond complet

85 ml de crème fraîche épaisse

165 ml de lait

1 pincée de sel

2 pincées de muscade moulue

5 gouttes d'extrait de vanille



4 personnes



10 minutes



20 minutes

Préparation

Etape 1: Dans un saladier, fouettez les jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne crémeux. Réservez

Etape 2: Dans une petite casserole, faites chauffer la crème et le lait avec le sel et la noix de muscade à feu doux-moyen. Mélanger au fouet très régulièrement jusqu'à ce que le mélange commence tout doucement à frémir.

Etape 3: Retirez du feu immédiatement, et ajoutez 1c. à soupe du mélange au lait, ajoutez le reste dans les œufs en une ou deux fois, en mélangeant bien à chaque fois.

Etape 4: Lorsque la préparation est homogène, versez dans la casserole et faites réchauffer sur feu doux. Si vous avez un thermomètre culinaire, mélangez au fouet jusqu'à ce que la préparation atteigne 64°C (sinon, environ 10 minutes sans jamais atteindre le frémissment).

Etape 5: Retirez du feu, ajoutez la vanille. Réservez au frais 1 à 2 heures avant de déguster bien frais en apéritif ou en digestif!

Astuce: Vous pouvez diviser la boisson en deux versions, avec et sans alcool. Pour cela, rajoutez une cuillère à soupe de rhum dans la moitié de la préparation.



Boissons



Thé noir de Noël

Plongez dans la magie des fêtes avec ce thé de Noël noir parfumé, une saveur traditionnelle qui marie harmonieusement fruits, fleurs et épices. Élaboré à partir d'un thé noir équitable du Vietnam (82 %), il dévoile une infusion généreuse, aux notes chaleureuses et réconfortantes, parfaite pour accompagner vos instants gourmands de fin d'année.

À savourer bien chaud, seul ou avec quelques douceurs de Noël, pour un moment de pure convivialité.

Poids: 100 gr

Prix: 6,60 € - **Prix fid.: 6,40 €**

Prix au kilo: 66,00 €



Unaju Passion vanille

Découvrez UNAJU, une boisson finement pétillante à base de fruits et de plantes, pensée pour célébrer les fêtes autrement ! Sans colorants ni conservateurs, UNAJU est élaborée à partir d'infusions de plantes et de jus de fruits, pour une saveur naturelle et délicate. Très peu sucrée, cette boisson est à la fois rafraîchissante et équilibrée. Une excellente alternative à l'alcool, idéale pour celles et ceux qui souhaitent trinquer en toute légèreté.

Bouteille de 75 cl

Prix: 4,75 € - **Prix fid.: 4,61 €**

Prix au litre: 6,33 €



Whisky Highland Cattle

Distillé et vieilli au sein de la Maison Tullibardine, dans le Perthshire, véritable porte d'entrée des Highlands d'Écosse, Highland Cattle incarne tout le savoir-faire écossais dans une version certifiée biologique. Sa robe or pâle révèle au nez comme en bouche de subtiles notes de céréales, relevées par des touches de vanille, de caramel et d'épices. Un Scotch Whisky d'exception, à la fois authentique et raffiné, idéal pour savourer un moment de pure élégance durant les fêtes.

Bouteille de 70 cl - 43°

Prix Promo: 24,90 € au lieu de 29,30 €

Prix au litre: 25,57 €



Un apéritif tout en bulle



AOP Tradition Brut

Domaine Réaut
75 cl
100% Pinot noir

27.95 €

soit 37.27 €
le litre



AOP Vouvray Brut

Domaine Le Petit
Coteau
75 cl

11.50 €

au lieu de 12.75 €
soit 15.33 € le litre
au lieu de 17 €

Avec votre viande rouge

AOC Crozes

Hermitage rouge

Domaine Laurent Habrard
75 cl
Syrah

18.30 €

au lieu de 21.55 €
soit 24.40 € le litre
au lieu de 28.73 €



Coup de coeur de l'équipe



Nous sommes tombés sous le charme de "Les Quarterons" : Une interprétation joyeuse et naturellement vivante du terroir de Saint-Nicolas-de-Bourgueil. 100 % Cabernet Franc sur graviers et sables, cultivé en biodynamie vendangé à la main, trié sur pied et en cuve, puis élevé 12 mois sur lies fines

AOP Saint Nicolas de Bourgueil

Domaine Amirault
75 cl
Cabernet franc noir et
Cabernet sauvignon noir

13.40 €

au lieu de 14.90 €
soit 17.87 € le litre
au lieu de 19.87 €



AOC Haut-Medoc Château Micalet

EARL Fedieu
75 cl
Merlot, cabernet et
Petit Verdot

12.30 €

au lieu de 14.45 €
soit 16.40 € le litre
au lieu de 19.27 €





AOP Hautes Côtes De Beaune Blanc

Domaine Fouquerand
75 cl
Chardonnay blanc

12.30 €

au lieu de 14.45 €
soit 16.40 € le litre
au lieu de 19.27 €

Avec vos poissons



Astuce de caviste

Pour révéler toute la finesse aromatique de ce Chardonnay, servez-le légèrement plus frais qu'un blanc classique de Bourgogne, autour de 10°C. Trop froid, il perd ses notes gourmandes ; trop chaud, il devient plus lourd.

Pour sublimer vos desserts



AOC Pacherenc du Vic-Bilh

Domaine Labranche
75 cl
Petit Manseng blanc,
Gros Manseng blanc

15.95 €

soit 21.27 €
le litre



AOP Muscat de Privesaltes

Domaine Cazes
75 cl
Muscat d'Alexandrie,
Muscat petits grains

13.65 €

soit 18.20 €
le litre



AOP Banyuls rimage

Domaine Laurent Habrard
75 cl
Grenache noir

14.85 €

soit 19.80 €
le litre



Gewurztraminer Vendages Tardives

Domaine Fleck
75 cl
Cabernet franc noir et
Cabernet sauvignon noir

25.45 €

soit 33.93 €
le litre

Dessert

Pain d'épices façon Bûche

Ingrédients

250 gr de miel

250 gr de farine

100 gr de sucre en poudre

1 sachet de poudre à lever

1 sachet de sucre vanillé

1 c. à café d'anis en poudre

1c. à café de muscade râpée

1c. à café de cannelle en poudre

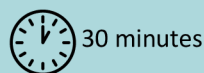
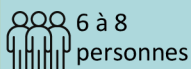
1 c. à café de gingembre en poudre

1 c. à café de quatre-épices

2 oeufs

10 cl de lait

Sucre glace pour la décoration



Préparation

Etape 1: Faites chauffer 250 gr de miel à la casserole.

Etape 2: Dans un saladier, mélangez la farine avec la levure chimique, le sucre, le sucre vanillé et les épices.

Etape 3: Ajoutez le miel chaud en remuant avec une cuillère en bois.

Etape 4: Lorsque la préparation est bien mélangée, incorporez petit à petit les deux oeufs. Ajoutez ensuite le lait juste tiède pour lier le tout.

Etape 5: Préchauffez le four à 160 °C (thermostat 5-6).

Etape 6: Versez la préparation dans un moule à bûche préalablement chemisé avec du beurre et de la farine.

Etape 7: Enfournez et laissez cuire pendant 1 heure

Etape 8: Démoulez le pain d'épices lorsqu'il a totalement refroidi. Attendez 24h minimum avant de le déguster.

Etape 9: Avant de le servir, vous pouvez le saupoudrer de sucre glace et l'agrémenter de bâton de cannelle, d'anis étoilé ou d'autres épices pour la décoration.

Astuce: Le pain d'épices peut se garder une semaine si il est bien enveloppé dans un torchon en coton et rangé dans une boîte hermétique.



Bûches

Bûches pâtissières

Bûches à la crème au beurre

Parfum
Café ou Chocolat

Individuelle	5,00 € - Prix fid. 4,85 €
4 personnes	20,00 € - Prix fid. 19,40€
6 personnes	30,00 € - Prix fid. 29,10 €

Bûches à la mousse

Royale

(biscuit succès, praliné croustillant et mousse chocolat noir)

Individuelle	5,95 € - Prix fid. 5,77 €
4 personnes	22,90 € - Prix fid. 22,21 €
6 personnes	34,20 € - Prix fid. 33,17 €

Pistache Framboise

(biscuit joconde pistache, biscuit roulé avec insert fruit rouge, crème mousseline pistache et crème anglaise vanille)

Individuelle	6,50 € - Prix fid. 6,31 €
4 personnes	25,90 € - Prix fid. 25,12 €
6 personnes	39,90 € - Prix fid. 38,70€

Caramelo

(biscuit streusel, insert mangue et fruit de la passion, biscuit noisette, mousse chocolat au lait)

Bûches Glacées

Bûches glacées fermières

Ferme Domi et Isa

Parfum :

Vanille-chocolat
vanille-fraise
vanille-mures des champs
vanille-framboise
orange-chocolat

Prix: 20,50 €
Prix fid.: 19,89 €
Prix au kilo: 25,63 €



Ferme de la Godinette

Parfum :

Chocolat-caramel-vanille
Spéculoos-cookies-noisette
Framboise-fraise-cassis
Pistache-chocolat -framboise

Prix: 25,50 €
Prix fid.: 24,74 €
Prix au kilo: 31,88 €



Bûche Vanille Framboise - DAHU

Découvrez une bûche glacée artisanale bi-parfums, entièrement décorée à la main, pensée pour sublimer vos tables de fête. Elle associe une crème glacée onctueuse à la vanille Bourbon de Madagascar, préparée avec une infusion de véritables gousses de vanille, à un sorbet framboise intensément fruité, élaboré à partir de framboises pressées directement dans l'atelier. Un mariage raffiné qui offre un bel équilibre entre douceur, fraîcheur et gourmandise. Avec son grand format généreux pour 8 à 10 convives, ce dessert s'adresse aux grandes tablées en quête d'une bûche qualitative et accessible, parfaite pour conclure un repas festif en toute légèreté.



Prix Promo: 17,55 €
au lieu de 19,50 €
Prix au kilo: 25,07 €

Gourmandises

Panettone Artigiani d'Italia

Véritable icône des fêtes de Noël, le panettone est une spécialité italienne reconnue pour sa texture moelleuse et aérée. Symbole de convivialité, il se partage volontiers accompagné d'un café ou d'un vin doux. Cette année, Artigiani d'Italia revisite la tradition avec des saveurs originales et raffinées : Poire & Chocolat, Pépites de Chocolat, Pistache & Chocolat. Idéal pour le petit-déjeuner ou le goûter, ces panettonnes sont parfaits pour offrir ou compléter un panier gourmand. Offrez-vous un instant de douceur à l'italienne !

Panettone poire chocolat 100 gr: 3,90 € - **Prix fid.: 3,78 €** - Prix au kilo: 39,00 €

Panettone pépites chocolat 500 gr: 13,65 € - **Prix fid.: 27,30 €** - Prix au kilo: 27,30 €

Panettone pistache chocolat 500 gr: 22,45 € - **Prix fid.: 21,78 €** - Prix au kilo: 44,90 €



Panettone Pasticceria del Castello

Ce panettone avec son emballage festif est parfait pour offrir ou se faire plaisir! Idéal pour votre petit déjeuner le matin du 25 décembre, découvrez ce panettone traditionnel avec des inclusions de raisins et d'écorces d'oranges confites.

Poids : 500 gr

Prix: 14,65 € - **Prix fid.: 14,21 €**

Prix au kilo: 29,30 €



Stollen à l'épeautre

Originare d'Allemagne, le Stollen est un délicieux pain brioché, généreusement garni de fruits confits, d'amandes et de pâte d'amande, qui séduit par sa texture moelleuse et ses parfums épicés. A savourer au petit-déjeuner, au goûter, ou partagé lors d'un moment en famille autour d'un bon thé de Noël.

Poids: 250 gr

Prix: 7,45 € - **Prix fid.: 7,23 €**

Prix au kilo: 29,80 €



Pain d'épices

Dégustez un pain d'épices moelleux au miel français. Une recette artisanale d'exception, composée à 70 % de miel d'origine française, pour une texture tendre et fondante. Ce pain d'épices haut de gamme se déguste aussi bien nature pour un goûter réconfortant, qu'en version festive, accompagné de faux gras ou de tartinades gourmandes.

Poids: 250 gr

Prix: 14,65 € - **Prix fid.: 14,21 €**

Prix au kilo: 29,30 €





Biscuit étoile orange chocolat

Laissez-vous tenter par ces délicieux sablés en forme d'étoile, à la saveur délicate d'orange, sublimés par une semelle de chocolat noir 57 % de cacao. Une alliance parfaite entre la douceur fruitée et l'intensité du chocolat pour un moment de pur plaisir à savourer pendant les fêtes.

Produit vendu en vrac

Prix au kilo: 24,90 € - **Prix fid.: 24,15 €**



Truffes fantaisie Nature

Découvrez de délicieuses truffes au chocolat noir (74 %), à la texture intensément fondante, élaborées par la Maison Mathez, spécialiste de la truffe depuis près de 90 ans. Présentées dans une élégante boîte, elles constituent une idée cadeau parfaite pour offrir un moment de pure gourmandise à vos proches. Une fabrication française emblématique, haute en saveurs et en finesse, idéale pour les fêtes ou pour se faire plaisir tout simplement.

Proposées en boîte de 200 gr ou en Vrac.

En vrac - Prix au kilo: 36,60 € - **Prix fid.: 35,50 €**

En boîte - Prix: 8,80 € - **Prix fid.: 8,54 €** - Prix au kilo: 44,00 €



Père Noël chocolat noir

Craquez pour ce délicieux petit Père Noël en chocolat noir, idéal à glisser au pied du sapin, à utiliser en décor de table, à offrir... ou tout simplement pour se faire plaisir. Un incontournable des fêtes ! Depuis plus de 30 ans, la chocolaterie française Castelain perpétue un savoir-faire artisanal et élabore des chocolats haut de gamme à partir d'ingrédients rigoureusement sélectionnés. Ce moulage 25 g fait partie des best-sellers de Noël, apprécié chaque année par petits et grands.

Poids: 25 gr

Prix: 2,25 € - **Prix fid.: 2,18 €**

Prix au kilo: 90,00 €



Sapin origami chocolat lait



Découvrez ce joli moulage de Noël en forme de sapin origami! Saveurs et Nature est une chocolaterie française engagée, forte du savoir-faire de ses 30 chocolatiers. Elle propose des chocolats gourmands aux recettes simples et naturelles. Sa dernière création, le sapin origami, propose un design original. Son bel emballage en fait une gourmandise idéale à offrir, à poser en décoration... ou à déguster en famille. Un plaisir garanti pour petits et grands.

Poids : 100 gr

Prix: 9,75 € - **Prix fid.: 9,46 €**

Prix au kilo: 97,50 €



Assortiment de bouchées chocolat



Fondez de plaisir pour notre assortiment de bouchées chocolat noir 72% et lait 37% de cacao qui saura à coup sûr satisfaire vos papilles. Confectionné à Moyon-Villages (50) de façon artisanale pour obtenir des palais fins de haute qualité, ce savoureux assortiment bio et équitable vous offrira un instant gourmand et unique.

Poids 180 gr.

Prix: 13,65 € - **Prix fid.: 13,24 €**

Prix au kilo: 75,83 €



Ballotin rocher Kâliner

Découvrez les rochers Kâliner, une gourmandise festive pensée pour que tout le monde puisse se régaler en toute sérénité. Ce ballotin de 16 rochers est élaboré sans les 14 allergènes majeurs. Une attention particulière portée à la sécurité alimentaire, sans compromis sur le goût ni la texture : croquant, fondant et irrésistiblement chocolaté.

Poids: 175 gr

Existe également en boîte de 12 truffes. Poids: 140 gr.

Ballotin - Prix : 10,60 € - **Prix fid.: 10,28 €** - Prix au kilo: 60,57 €

Boîte de truffes - Prix : 10,75 € - **Prix fid.: 10,43 €** - Prix au kilo: 76,79 €



Chalet de Noël caramel beurre salé

Apportez une touche gourmande et festive à votre décoration avec ces minis chalets de Noël ! Grâce à leur petite ficelle, ils peuvent être accrochés au sapin, utilisés en décor de table ou venir compléter un cadeau avec originalité. Chaque chalet renferme 8 caramels au beurre salé de 5 g, une douceur fondante et authentique à savourer pendant les fêtes. Une idée cadeau à la fois gourmande, décorative et pleine de charme breton !

Poids: 40 gr

Prix: 2,45 € - **Prix fid.: 2,38 €**

Prix au kilo: 61,25 €



Crackers caramel beurre salé

Apportez une touche ludique et gourmande à vos fêtes avec ces petits crackers de Noël renfermant 6 caramels au beurre salé. Parfaits pour décorer votre table, surprendre les enfants ou accompagner un cadeau, ces crackers allient la magie de Noël à la gourmandise bretonne.

Poids: 30 gr

Prix: 2,45 € - **Prix fid.: 2,38 €**

Prix au kilo: 81,67 €



Idées cadeaux maison

Diffuseur électrique Clava

Découvrez le diffuseur Clava, un élégant diffuseur à ultrasons qui allie design naturel et bien-être. Grâce à sa technologie de diffusion à froid, les huiles essentielles sont transformées en une fine brume aromatique, permettant de profiter pleinement de leurs vertus apaisantes et purifiantes. Conçu pour un usage simple et sûr, le diffuseur Clava est intelligent : il s'éteint automatiquement lorsque le niveau d'eau devient trop bas ou que le réservoir est vide — aucun risque d'oubli ! Une huile essentielle d'Orange (10 ml) est incluse et offerte pour une première expérience sensorielle chaleureuse et fruitée.

Prix: 37,99 € - **Prix fid.: 36,85 €**



Coffret Rituel Diffusion

Offrez-vous une parenthèse enchantée avec le coffret Douceurs de Noël de Florame. Il associe une composition d'huiles essentielles (10ml) 100 % bio à une décoration à parfumer en forme de maison en pain d'épices, pour une expérience sensorielle qui mêle douceur épicée et souvenirs d'enfance. Une idée cadeau idéale pour recréer l'ambiance chaleureuse et gourmande des fêtes

Prix: 12,85 € - **Prix fid.: 12,46 €**



Bougie Pétales de rose

Laissez-vous emporter par la douceur et l'élégance des bougies signées AGAPÉ, une véritable invitation à la tendresse et aux petits moments cocooning. Fabriquées de façon artisanale dans le Vaucluse, ces bougies aux ingrédients d'origine naturelle et à leurs mèches en coton biologique vous offrent environ 15 heures de combustion. Existe aux parfums: Cannelle-orange, Fleur de coton, Ambre, Cèdre, Sapin, Vanille, Mûre et baie.

Poids: 75 gr

Prix: 9,79 € - **Prix fid.: 9,41 €**



Idées cadeaux beauté

Coffret Hydratation – Endro

Offrez à votre peau un véritable bain d'hydratation avec ce duo de soins essentiels, conçus pour hydrater, apaiser et redonner éclat au visage. Ce coffret contient : Un sérum hydratant 48h (30 ml), Une crème visage hydratante (50 ml). Grâce au QR code intégré, plongez dans une expérience sensorielle immersive qui accompagne votre rituel beauté pour un moment de bien-être absolu. Une routine simple et complète, idéale pour toutes les peaux en quête de confort, d'hydratation et de douceur au quotidien.

Prix: 19,50 € - Prix fid.: 18,92 €



Coffret Very Cherry– Weleda

Le coffret Hiver Very Cherry réunit deux indispensables pour affronter la saison froide tout en douceur. La crème mains (50 ml), à la texture riche et veloutée, hydrate intensément et laisse la peau souple et confortable. Le soin lèvres (4,8 gr), délicatement parfumé à la cerise, nourrit et protège les lèvres des agressions extérieures. Un rituel beauté réconfortant à emporter partout avec soi, idéal pour garder des mains douces et des lèvres parfaitement hydratées tout l'hiver.

Prix: 8,70 € - Prix fid.: 8,44 €



Coffret nos incontournables maquillages

Découvrez "les incontournables" pour un regard charmeur! Le mascara noir intense (8 ml) permet d'obtenir des cils merveilleusement épais et joliment recourbés. Avec le crayon Kajal noir (13 gr) vous pouvez facilement tracer des traits pour faire le contour des yeux. Grâce à sa texture douce, estompez-le sans difficulté pour un look smoky eye.

Prix: 8,15 € - Prix fid.: 7,91 €



Sac trio Voyage – Fleurance Nature

Un joli sac réunissant 3 mini essentiels pour l'hygiène quotidienne, à emporter partout avec soi : Gel douche Rose & Jasmin (50 ml), Shampoing doux à l'hamamélis (50 ml), Lait corps à la rose (50 ml). Un format pratique et à petit prix pour une routine douceur, même en déplacement.

Prix: 9,75 € - Prix fid.: 9,46 €



Coffret Soin – Comme Avant

Une jolie trousse en coton bio remplie de soins solides au beurre de karité, pour un moment de douceur naturel et minimaliste. Convient à toute la famille, même les bébés. Elle contient un savon saponifié à froid (100gr) qui nettoie en douceur et nourrit la peau, un baume à lèvres (15gr) qui nourrit et protège les lèvres sèches, sans huiles essentielles et une crème solide (50gr) qui hydrate et apaise les peaux sensibles, visage et corps, sans effet gras. Une routine cocooning, zéro déchet et ultra-douce, idéale pour offrir... ou pour se faire plaisir.

Prix: 19,50 € - **Prix fid.: 18,92 €**



Coffret Duo Homme – Benecos

Un coffret pratique pour les hommes, alliant simplicité et efficacité dans la routine quotidienne. Laissez vous enivrer par le gel douche 3-en-1 (250ml) formulé pour un nettoyage doux et naturel. Découvrez la douceur de la crème hydratante visage et barbe (50ml), à base d'Aloe vera bio et d'hydrolat de verveine, idéale pour apaiser après le rasage. Des produits conçus pour minimiser leur impact sur la planète, avec des formules naturelles et respectueuses de la peau et de l'environnement.

Prix: 12,65 € - **Prix fid.: 12,27 €**



Pochon Routine Jolies boucles – Centifolia

Offrez un véritable rituel dédié aux cheveux bouclés. Cette routine réveille, dessine et sublime les boucles tout en douceur. Le shampoing démêlant 2 en 1 (200ml) lave délicatement tout en disciplinant la fibre capillaire. Vient ensuite le gel-crème définisseur (150ml), un soin sans rinçage qui associe la nutrition d'une crème et le maintien léger d'un gel. Pour prolonger la beauté des boucles, le spray activateur (200ml) ravive instantanément leur forme, hydrate, parfume et évite l'effet gonflé. Une routine complète, pensée pour sublimer chaque mouvement naturel de la boucle.

Prix: 26,95 € - **Prix fid.: 26,14 €**



Eaux de Toilette – Born to Bio

Découvrez les eaux de toilette de la marque Born to Bio. Leur format 50 ml facilement transportable en fait le parfait compagnon du quotidien. Légère et rassurante, elle convient particulièrement bien comme premier parfum ou pour celles qui recherchent une signature olfactive naturelle, douce et discrète. Existe en trois parfums: Amande lactée, Smoothie fruits rouges et Nectar de miel.

Prix: 8,95 € - **Prix fid.: 8,68 €**



Idées cadeaux

Cahiers de Coloriage

Explorez l'univers relaxant du coloriage ! Crayons, feutres, pastels... à chacun sa technique, avec une seule règle : laisser libre cours à sa créativité. Parfaits pour les temps de repos ou les moments de détente artistique, nos cahiers vous invitent à une activité calme, loin du stress et du tumulte quotidien.

Deux versions disponibles :

- Mandalas – 64 pages à colorier pour se recentrer
- Beautés du Japon – 48 pages pour voyager et créer une décoration unique

Coloriez, offrez ou exposez vos plus belles réalisations !

Beauté du Japon - Prix : 10,95 € - **Prix fid.: 10,62 €**

Mandalas - Prix : 7,95 € - **Prix fid.: 7,71 €**



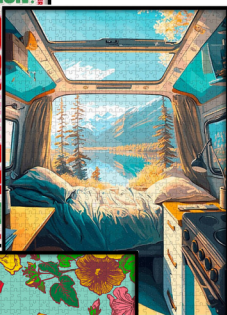
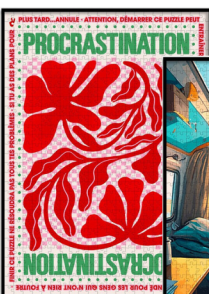
Puzzle – Pièce and Love

Découvrez l'univers des puzzles Piece & Love, où chaque modèle raconte une histoire unique et invite à la détente, à l'évasion et au plaisir créatif.

- Je m'emmerdais : un manifeste ludique pour transformer l'ennui en moment de rire et de concentration.
- Van Life : évasion et sérénité au cœur de la nature, parfait pour les amoureux du voyage et du slow living.
- Procrastination : l'art de remettre à demain devient une expérience apaisante et pleine d'humour.

Chaque puzzle de 1000 pièces est fabriqué avec soin, avec des pièces solides et bien découpées, pour un assemblage fluide et agréable. Une fois terminé, chaque puzzle devient une œuvre décorative à encadrer ou à offrir, pour savourer l'instant présent, pièce après pièce.

Prix : 27,50 € - **Prix fid.: 26,68 €**



Calendrier 'Oiseaux Grandeur Nature' 2026

Ce calendrier est le cadeau parfait pour les amoureux d'ornithologie et les passionnés d'oiseaux. Chaque mois, découvrez un nouvel oiseau grâce à sa fiche détaillée, vous apprendrez tout sur son comportement, son chant et son cri. Une photo en taille réelle accompagne cette présentation pour le reconnaître facilement

Prix : 9,99 € - **Prix fid.: 9,69 €**



Gamme cuisson De Buyer Loqy

Découvrez cette offre inédite d'ustensiles de cuisson à poignée amovible qui répond aux attentes de praticité, aux contraintes de rangement des particuliers sans faire de concession sur la performance et l'ergonomie d'un matériel professionnel. Ainsi, Loqy est une gamme unique qui réunit trois matériaux complémentaires afin d'offrir à chaque type de cuisson et à chaque aliment, le matériel le plus adapté. La gamme Loqy se distingue par sa poignée amovible. Son système d'accroche simple permet une manipulation à une seule main, rassure grâce à son "clac" de verrouillage et permet des gestes de cuisine en toute sécurité.

Poêle ou casserole: **de 48,95 € à 129,90 €**

Poignée amovible: **39,70 €**



Sac banane et Pochette – Venga

Pratiques, durables et résolument tendance, les sacs banane et pochettes Venga accompagnent le quotidien avec style et légèreté. Confectionnés en coton biologique, dans des ateliers certifiés et engagés socialement, ils allient qualité et respect de l'environnement. Pensés pour tous les âges et tous les usages, ils accueillent facilement téléphone, portefeuille ou indispensables du quotidien. On aime leur design intemporel, leur solidité et leur vraie dimension éco-responsable et solidaire, du fil de coton jusqu'au conditionnement final en ESAT en Bretagne. Un cadeau utile, tendance et porteur de sens à glisser sous le sapin. Existe en plusieurs coloris: Jaune, rouge, terracota, vert, bleu.

Sac banane - Prix : 19,95 € - **Prix fid.: 19,35 €**

Pochette city - Prix : 7,30 € - **Prix fid.: 7,08 €**



Coup de coeur de l'équipe

Ustensile en bois – Tournabois



Tournabois, c'est le savoir-faire normand du bois travaillé comme autrefois — avec patience, respect de la matière et amour du bel objet. Fabriqués à partir d'essence locale, les ustensiles en bois massif, non traité, sont pensés pour durer et pour une utilisation au quotidien. Des planches, des spatules, des rouleaux... des objets simples, utiles et beaux, qui donnent envie de cuisiner et de transmettre. Une démarche sincère, locale et responsable, au service d'une cuisine vivante et authentique.



Planche apéro 13X80 cm	26.90 €
Planche apéro 13X60 cm	20.95 €
Spatule plancha	14.50 €
Rouleau rond 15 cm	4.60 €
Planche à découper rigole 35X22 cm	28.90 €
Planche à découper rigole 38X25 cm	31.95 €
Rouleau à pâtisserie 40 cm	10.20 €
Rouleau à pizza	9.60 €
Planche à persil 35X16cm	11.30 €
Planche à persil 30X13cm	10.25 €
Pilon pour mortier	18.95 €
Sabot à Huître	12.70 €
Spatule Buis de 20cm jusqu'à 40cm	entre 5.20 € et 12.70 €



Jeux et jouets



Jeu 'Il était une forêt'

Avec ce jeu captivant, vous avez entre vos mains le pouvoir de bâtir un écosystème vivant, riche... et fragile. Votre mission : créer la plus vaste forêt tout en préservant son équilibre naturel. Mais attention — plus l'Homme intervient, plus votre forêt se dégrade. Seul ou jusqu'à 4 joueurs, dès 7 ans, ce jeu fait appel à la stratégie et au sens de l'observation. Gagnez la partie en construisant l'écosystème le plus harmonieux, où faune et flore cohabitent sans s'épuiser.

Prix : 15,20 € - **Prix fid. : 14,74 €**



Jeu ' Les bois des couadsous'

Dans ce jeu amusant et plein de malice, vous incarnez un Couadsou qui tente de retrouver sa cachette de noisettes... mais votre mémoire pourrait bien vous jouer des tours ! Chaque partie réserve son lot de surprises, de pièges et de fous rires. Le jeu familial idéal mêlant mémoire, observation et bluff, pour 2 à 4 joueurs dès 6 ans.

Contenu : 25 tuiles + livret de règles.

Prix : 12,40 € - **Prix fid. : 12,03 €**



Jeu de l'Oie merveilles du monde

Partez à la découverte des Merveilles du Monde avec Pirouette Cacahouète ! Un jeu d'aventure ludique et éducatif, imaginé en collaboration avec la marque française Papier Curieux. Choisissez votre animal totem et traversez la mythique spirale du jeu de l'Oie jusqu'à la case 63... mais attention aux embûches qui se dressent sur votre route ! Un jeu parfait pour s'amuser tout en voyageant à travers les trésors du monde.

Contenu : 1 plateau, 6 pions animaux, 2 dés, 1 livret pédagogique et un quiz à télécharger.

Prix : 19,95 € - **Prix fid. : 19,35 €**



Lunettes à assembler

Un atelier ludique et accessible à tous : ces lunettes en carton se montent en un clin d'œil, sans colle ni ciseaux. À personnaliser avec feutres, peinture, avant de choisir sa monture préférée parmi des personnages haut en couleur : Mme Jolie, Mr Magic, Mme Extra, et bien d'autres illustrés par Marie Paruit ! Parfait pour un déguisement ou une activité festive (anniversaire, carnaval, Nouvel An...). Enfants, ados et adultes vont adorer créer et se transformer en star d'un instant !

Prix : 11,30 € - **Prix fid. : 10,96 €**

Bon de commande

Veuillez indiquer vos coordonnées :

Nom: Prénom:

Tél: Jour de retrait:

Votre commande

Produit	Prix unitaire	Quantité	Total €
Produits de la mer			
Saumon fumé Guyader	57,50 € le kilo		
Saumon fumé Barthouil	87,20 € le kilo		
Saumon gravlax	54,90 € le kilo		
Rillette saumon et saumon fumé	39,90 € le kilo		
Rillette de haddock	49,90 € le kilo		
Rillette de maquereaux	39,90 € le kilo		
Salade d'encornets	39,90 € le kilo		

Boucherie

Dinde locale	27,90 € le kilo		
Pintade locale	19,90 € le kilo		
Poularde locale	22,90 € le kilo		
Poulet locale	18,90 € le kilo		
Chapon	22,90 € le kilo		
Dinde	23,90 € le kilo		
Poularde	20,90 € le kilo		
Canard	19,90 € le kilo		
Filet de boeuf	51,80 € le kilo		
Farce Forestière	20,90 € le kilo		
Farce Marron	20,90 € le kilo		
Farce Pomme et cidre	20,90 € le kilo		
Farce Nature	19,90 € le kilo		

Rôti de volaille à composer

Chapon		Farce Forestière		
Pintade		Farce Marron		
Poularde		Farce Pomme et cidre		
Canard		Farce Nature		

Produit	Prix unitaire	Quantité	Total €
Boudin noir aux pommes	23,90 € le kilo		
Pâté de volaille en croûte	37,90 € le kilo		
Pâté Richelieu	37,40 € le kilo		
Galantine pistachée	34,00 € le kilo		
Boudin blanc nature au Porto	25,90 € le kilo		
Boudin blanc truffé	58,80 € le kilo		
Boudin blanc girolle	35,60 € le kilo		
Cuisse de canard à l'orange	25,90 € le kilo		
Nid de Noël	9,90 € le kilo		
Filet mignon figue, miel, chèvre et noix	34,90 € le kilo		
Tournedos de canard aux figues	41,90 € le kilo		

Traiteur

Cassolette de ris de veau	10,90 € la pièce		
Carpaccio de Saint-Jacques et Saumon	9,90 € le pièce		
Bouchée à la reine	5,50 € la pièce		
Terrine de Poisson	16,90 € le kilo		
Jambonnette de poulet aux marrons	14,00 € la pièce		
Pastilla de cuisse de canard aux fruits secs	13,50 € la pièce		
Pièce de boeuf façon tournados	15,60 € la pièce		
Cassolette de poisson au safran	12,00 € la pièce		
Gratin dauphinois	5,00 € la pièce		
Jardinière de légumes rôtis	5,00 € la pièce		
Risotto d'épeautre	5,00 € la pièce		
Terrine de champignons et amandes	18,90 € le kilo		
Tourte végétale farcie	34,00 € le kilo		
Menu festif		24,50 €	

Choisir un produit dans chaque catégorie

Entrée		Plat		Accompagnement	
Bouchée à la reine		Jambonnette de poulet		Gratin dauphinois	
Terrine de poisson		Pièce de boeuf		Jardinière de légumes	
Carpaccio de Saint-Jacques <i>Supplément de 3,50 €</i>		Cassolette de poisson		Risotto d'épeautre	



***Vous ne trouvez pas
votre bonheur!***

**Choisissez vos produits
pour réaliser votre coffret
sur mesure et nous les
emballons.**

Nos collaborateurs restent à votre disposition pour vous accompagner dans la réalisation de votre coffret. N'hésitez pas à leur demander conseils.

En panne d'inspiration !

**Offrez un chèque cadeau de
la valeur de votre choix.**

Chèque cadeau utilisable dans nos trois magasins Biocoop Jonathan. Valable 180 jours à partir de la date d'achat. Plus de renseignement à l'accueil de votre magasin.

biocoop

Jonathan



Biocoop Jonathan Hérouville

1 rue Louis Pasteur
14200 Hérouville-Saint-Clair
02 31 47 66 88

Biocoop Jonathan Ifs

6-8 rue Edouard Branly
14123 Ifs
02 61 67 18 50

Biocoop Jonathan Douvres

9 rue Jean Perrin
14440 Douvres-La-Délivrande
02 61 67 21 80

Ouverts du lundi au samedi de 9h30 à 19h

Horaires exceptionnels:

Lundi 22 décembre de **9h** à 19h

Mercredi 24 décembre de **9h** à **17h**

Mardi 23 décembre de **9h** à 19h

Mercredi 31 décembre de 9h30 à **17h**

Opération du mardi 9 décembre au mercredi 31 décembre.

Photo non contractuelles.

Quantités disponibles jusqu'à épuisement des stocks pendant la durée de l'opération, sauf mention spécifique pour certains produits.

WWW.MANGERBOUGER.FR - POUR VOTRE SANTE, MANGEZ AU MOINS 5 FRUITS ET LEGUMES PAR JOUR. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE.

Imprimé sur papier 100% recyclé. Biocoop:
Hérouville-Saint-Clair/ Ifs/ Douvres-la-
Délivrande- RCS: Caen B 322 939 240-
Création: Biocoop Jonathan- Crédits photos:
Biocoop, Pexels, Freepik, Pixabay - Imprimé
par Biocoop Jonathan

Des questions sur Biocoop
ou sur un produit ?

Contactez le service client au
0 800 807 102
(service et appel gratuit)



Tous les papiers
se trient
et se recyclent