

PAS DE SAUMON DE NORVEGE !

Retrouvez en rayon du saumon origine IRLANDE ou ECOSSE.

BIOCOOP demande aussi à ses fournisseurs de garantir une origine Irlande ou Ecosse pour le saumon utilisé comme ingrédient dans les produits transformés.

MAISON BARTHOUIL

Un saumon d'élevage, provenant d'Ecosse, d'Irlande, fumé à l'ancienne : un fumage debout verticale, à froid, dans un séchoir à la sciure d'aulne. Un tranchage manuel pour une meilleure présentation : tranches fines !



Saumon fumé mariné épices aromates 100g

Le saumon fumé provient d'Ecosse. Les émincés aux aromates sont préparés avec un mélange d'épices (paprika, graine de moutarde, oignons, poivre noir, persil et ail)

Ils se consomment en apéritif, en composition de salades ou en tapas

BRETAGNE SAUMON

Du saumon d'élevage, provenant d'Écosse et d'Irlande. Une durée d'élevage plus longue qu'un saumon conventionnel dans un environnement exempt de tout risque de pollution.

Transformé selon un process traditionnel : salé au sel sec, fumé au bois de hêtre, tranché frais.

BIANIC

Amand BIANIC est spécialisé dans la fabrication des produits de la mer élaborés sur le site de Morlaix en Bretagne. Leur engagement est de garantir des produits de qualité, sélectionnés avec les partenaires bio de la région.

La cuisson sous-vide est une garantie de préservation des qualités gustatives des recettes

Terrine de truite petits légumes

Une terrine de truite aux petits légumes :

Truite origine France 25%, saumon origine Ecosse 15%, courgettes, carottes, poireaux, épinards, amidon de manioc, poudre de lait, oignons, jaune d'oeuf, eau, huile de colza, sel, poivre et aneth.

Conditionnement : **400grs-6/7 personnes, 240grs-4pers et 2 x 60grs**

Terrine de saumon fromage blanc

Une terrine de saumon au fromage blanc :

Saumon origine Ecosse 20%, truite origine France 20%, fromage blanc 8%, courgettes, épinards, amidon de manioc, poudre de lait, oignons, jaune d'oeuf, eau, huile de colza, sel, poivre et aneth

Conditionnement : **240grs-4pers et 2 x 60grs**

Terrine de crevette à l'aneth,

Truite 25% origine France, fromage blanc, eau, crevette provenance Equateur 15%, huile de colza, courgette, céleri, amidon de manioc, poudre de lait, oignon, gélifiants : carraghénanes, farine de graine de caroube, gomme xanthane, sel, ail, aneth 0,3 %, poivre



Conditionnement : **400grs-6/7 personnes, 240grs-4pers et 2 x 60grs**

LA SABLaise

Velouté de langoustine 500g

Ce velouté est composé de langoustine (16%), de chair de poisson, de carottes, de concentré de tomates, de crème fraîche, d'oignon, de poireaux et de céleri.

Une entrée chaude gourmande, prête à l'emploi. Ce velouté peut aussi accompagner un ensemble de verrines.



ROSTAIN

Mousse saveur de canard porto env.200g

Cette mousse de canard est fabriquée à base de foie de volaille et de viande de canard bio, émulsionnée avec de la crème et des oeufs, le tout subtilement relevé au Porto. Rostain s'approvisionne en viande bio directement auprès des éleveurs de sa région.

Cette mousse se consomme idéalement en entrée sur une tranche de pain grillé accompagnée de quelques feuilles de salade verte.



Boudin blanc forestier une spécialité Rostain, proposé pour les fêtes de fin d'année.

Il est fabriqué avec de la viande de porc et de volaille de qualité, du lait et des oeufs entiers, le tout embossé dans du boyau naturel. A cela sont ajoutés, des champignons « trompette de la mort » pour une note plus savoureuse. Habituellement grillé au four ou doré à la poêle, **ce boudin peut tout aussi bien être servi avec une sauce Madère, à la manière d'une quenelle.**



Boudin blanc truffé

est fabriqué selon la recette traditionnelle avec une viande de porc et de volaille de qualité, du lait et des oeufs entiers, le tout embossé dans du boyau naturel. Truffé à 1,5 % minimum et cuit à température moyenne, ce boudin capte la saveur fine et délicate de la truffe.

Ce boudin se déguste doré à la poêle sans le piquer dans un beurre blond pour qu'il soit fondant en bouche. Il peut aussi être servi avec une purée de pomme de terre ou pour plus d'originalité, avec une compote de pommes chaude non sucrée.



Lundi 23 et mardi 24 décembre, nous vous proposerons des Boudin blancs au détail*

Une recette festive, fabriquée selon la recette traditionnelle.
Viande de porc et de volaille de 1er choix, **origine France**, lait, oeufs entiers, le tout embossé dans du boyau naturel.
Satisfaction garantie !

* à consommer dans les 3 jours qui suivent votre achat

PETIT BREVELAY

nouveauté sous la démarche « Ensemble » !



Boudin blanc cranberry (2) env.220g un boudin blanc aromatisé aux Cranberries, pour les plus gourmands.

maigre de porc, poudre de lait, gorge de porc, oeuf, Cranberry 3.8%, fécule de pomme de terre, sel de Guérande, sucre poivre blanc, muscade, boyau naturel.



BIO JSF MARQUE LA MARMITTE DES GOURMETS

Rosace de truite aux fruits de mer 1kg – 4 parts

Un plat très riche, produit en Bretagne, dans le Morbihan.

Pavé de truite origine France 35,6%,
eau, champignons 17%,
crème liquide 8,9%,
moules de Bouchot 4,4%.
Crevettes 4,4%, échalote,
farine de maïs,
vin blanc sec, sel de Guérande.



Suprême pintade poivre armagnac 1kg – 4 parts

Une recette délicatement équilibrée
Suprême de pintade 52%, eau,
échalote, crème fraîche, fond de boeuf,
vin blanc sec, armagnac 0,9%,
huile de tournesol vierge,
poivre vert 0,35%, bouillon de volaille,
sel de Guérande,
laurier feuilles.



Suggestion de vin d'accompagnement : vin rouge fruité, fleuri ou encore un St Nicolas de Bourgueil - température idéale = 13°C.

Escorte royale 1kg – 6 à 8 parts

**UNE HARMONIE DE LÉGUMES DE SAISON..... LÉGÈREMENT
RISSOLÉS DANS LA GRAISSE D'OIE !**

Composition : pommes de terre 43%, châtaignes 14%, champignons 14%, pommes fruits 14%, échalotes 7%, jus de citron, graisse de canard, sel de Guérande, ail, persil, thym, laurier, baie de genièvre, poivre.
Une garniture d'accompagnement haute en couleurs, aux accents Baroques, idéale pour accompagner une volaille en sauce, type « Suprême de pintade poivre armagnac »



TABLISSEMENT YVON

Ostréiculteur depuis 4 générations, c'est une entreprise familiale, qui maîtrise toute la filière : huîtres nées en mer en Charente et élevées en Bretagne dans la Ria d'Étel (Morbihan)

NB : Les huîtres sont issues de la mer : non certifiables BIO.

CE NE SONT PAS DES HUITRES TRIPLOIDES (également appelées huitres des 4 saisons)

Qu'est-ce qu'une huitre triploïde ?

C'est une huitre qui a été modifiée pour avoir 3 jeux de chromosomes au lieu de 2. Cela la rend stérile. De ce fait elle n'entre pas en phase de reproduction, période d'été pendant laquelle l'huitre est laiteuse ce qui n'est pas apprécié de tous les consommateurs. Cette huitre triploïde est très intéressante pour les ostréiculteurs qui peuvent vendre leur production toute l'année. De ce fait une part importante des huitres sont maintenant des huitres triploïdes. Cela réduit la biodiversité et renforce la maîtrise du vivant par l'homme



LES VOLAILLES DU LORIOT GARBAY

Les spécificités des volailles du Lorient :

Plumaison à sec : un procédé traditionnel utilisé encore pour certains gibiers et volailles « adultes ». Ce procédé attendrit la chair et mature les saveurs grâce à une forte capacité de tenue de la viande.

Au moins 6 mois d'élevage

Une alimentation essentiellement à partir de céréales et protéagineux issue de la ferme .

Emballage : papier + boîte en bois, afin d'avoir la ventilation nécessaire pour une longue conservation

Le chapon - coq né au printemps et castré ! il bénéficie des céréales d'automne, ainsi que des premiers frimas de l'hiver qui provoquent son engraissement naturel.

Le pintadoux - une viande mature. Sa chair développe un goût spécifique qui rappelle le côté sauvage du perdreaux ou de la caille, proches parents de la pintade.



FRESLON Marque « LA TABLE DU FERMIER »

Une gamme complète sous la marque « Table du Fermier »

L'entreprise FRESLON est spécialisée dans l'abattage et la transformation de volailles.

Basée à St Jean de Monts (85), elle emploie 70 salariés .

Opérateur régional sur les Poulets fermiers de Challans, il réalise aujourd'hui 25% de son CA en Bio.

FRESLON est un partenaire sous démarche « Ensemble », mais il détient aussi sa marque propre, « LA TABLE DU FERMIER»

Volailles PAC (prêt à cuire) :

Freslon propose une gamme complète de volailles, avec les références incontournables pour les fêtes de fin d'année : dinde, chapon, canette, canard, poularde*, pintade. Il s'agit de produits pratiques : le consommateur n'a plus qu'à les mettre au four !



Nouveauté 2013 : Une gamme complète de « découpe de chapon »

Suprême * et cuisse de chapon

* *Filet + manchon avec peau*

La gamme farcie grenade, fruits rouges, miel gingembre ! :
Cuisse de pintade ,suprême de pintade, Rôti de chapon

Rôti chapon farci grenade fruits rouges

viande de chapon 68%, farce : viande de volaille, fruits rouges 2,7% (mûres, griottes, framboises), miel 1,3%, jus de grenade 1,3%, sel, fécule de pomme de terre, chapelure, fibre végétale, épices et aromates, sucre de canne, extrait de romarin, gingembre 0,03%.

Farce grenade fruit rouge miel gingembre :

viande de volaille 75%, fruits rouges 10% (mûres, griottes, framboises), miel 5%, jus de grenade 5%, sel, fécule de pomme de terre, chapelure, fibre végétale, épices et aromates, sucre de canne, extrait de romarin, gingembre 0,1%.

La farce peut être commandée séparément : même composition que la farce présente dans les découpes de pintades farcies.

Ce sont des produits prêt à l'emploi et savoureux.

***Poularde** - poule qui n'a pas encore pondu, chair blanche, tendre, au goût très fin

BRIOCHES FONTENEAU

Couronne des rois pur beurre 350g

Des galettes « briochées » fabriquées à partir de farine T65, oeufs frais, sucre de canne, beurre frais, eau, levain, rhum, levure, fibres d'avoine, sel marin non raffiné, eau de fleur d'oranger, infusion de vanille.

Galettes vendues dans un sachet transparent, avec fève et couronne.

Le thème retenu pour les fèves est : « **Le trésor des pirates** ».

Une série de 13 fèves à collectionner, fabriquées en France



PINABEL BOULANGERIE

Toutes les galettes de la boulangerie Pinabel sont issues de fabrication artisanale, 100% bio.

Galette des rois framigiane 640g 4 ou 6 parts

Galette des rois framigiane épeautre 440g Environ 4 parts

Galette des rois chocolat praliné 440g Environ 4 parts

Les recettes framigiane sont fabriquées avec de la farine de blé type 55, du beurre, du sucre de canne roux, des amandes, des oeufs, du sel de Guérande et de l'eau filtrée.

La recette framigiane épeautre est fabriquée avec de la farine d'épeautre type 70, du beurre, du sucre de canne roux, des amandes, des oeufs, du sel de Guérande et de l'eau filtrée.

La recette chocolat praliné est quand à elle fabriquée avec de la farine de blé type 55, du beurre, du chocolat 12% (pâte de cacao, sucre de canne, beurre de cacao, extrait de vanille), du sucre de canne roux, des amandes, des noisettes, des oeufs, du sel de Guérande et de l'eau filtrée.

Le thème retenu pour les fèves est : « **herbier de nos forêts** »

10 fèves à collectionner, fabriquées en France

Elles sont emballées dans un sac puis présentées avec une couronne

dans une boîte en carton avec fenêtre transparente