

**BIONACELLE
ET BOURGUIBIO**

**VOUS
INVITENT**
à découvrir

la carte
des fêtes
2020



biocoop
LA BIO NOUS RASSEMBLE

Pour les clients de Bourguibio, il est possible de commander les références non disponibles sur Bourg-Argental jusqu'au 19 décembre pour une réception à Bourguibio à partir du mardi 22 décembre

(hors surgelés, boulangerie et boucherie)

BOULANGERIE

PAINS

CLASSIQUES

- Baguette Tradition et ses déclinaisons, les petits pains serviettes

- ½ complet (nature / aux graines)

Les graines sont torréfiées par nos soins à température douce, pour accentuer le goût.

- Pain aux fruits

Figue, abricot, raisin, noisettes hachées et concassées, graines de lin, de courge, de tournesol, miel, levain dur, 75% de farine grand épeautre intégral et seigle intégral

- Petit épeautre intégral

- Tourte de seigle intégral

💡 - *Idéal pour les huîtres et le saumon fumé*

PAINS SPÉCIAUX

DE NOËL

- Figues abricots
sur base de pain tradition

💡 - *À associer avec du faux gras, des pâtés en tout genre*

- Pain de campagne aux noix

💡 - *À associer avec des fromages !*

- Pain de campagne aux citrons confits

💡 - *À associer avec des huîtres !*

GOURMANDISES

DE NOËL

- Pain d'épice au miel et oranges confites

- Brioche de Noël citrons et oranges confits, raisins macérés dans rhum ambré



**SUR COMMANDE
48 h à l'avance
minimum**

POUR NOËL commandez jusqu'au 21/12 soir inclus

POUR LE NOUVEL AN commandez jusqu'au 28/12 soir inclus

LA RECETTE DE LA PÂTE À BAGUETTE DE THOMAS, BOULANGER À BIONACELLE

Pour environ 5 baguettes

1000 g farine de froment T65 ensemble
20 g de sel de Guérande
4 g de levure fraîche
660 g d'eau à température ambiante

ASTUCE : il faut un minimum de 24h au frigo et un maximum de 72h pour un meilleur résultat (favorise le développement d'arôme + prédigère le gluten)

Mélanger dans un grand cul de poule l'eau + sel + levure - **Ajouter** la farine d'un coup - **Mélanger** sur un plan de travail, à la main 5 minutes - **Badigeonner** d'huile d'olive (pas beaucoup) pour que le film ne colle pas - Puis **filmer** au contact - **Laisser** fermenter au frigo à 4° pendant 24h (ça aura gonflé) - **Replier** le gros pâton de pâte sur lui-même à la main pour enlever le gaz - **Laisser** de nouveau 24h au frigo - **Replier** de nouveau, puis **laisser** encore 24h au frigo

Sortir la pâte - La **peser** au poids voulu (300 g) - **Bouler et laisser détendre** 20 minutes - **Façonner** en baguette - **Mettre** sur papier sulfurisé sur plaque de cuisson - **Laisser** 1h à température ambiante - **Mettre** une 2^{ème} plaque à rebord au fond du four - pendant 30 minutes - Puis **mettre** 40g d'eau (pour la vapeur) et en même temps les baguettes au four 18 minutes à 250°.





FRUITS

EN COLIS

Clémentines (6kg)

Clémentines Corses (6kg)

Oranges de table ou à jus (10kg)

Pommes (13kg)

Poires (13kg)

SUR COMMANDE
de colis complet

-10%

Et bien sûr,
retrouvez en rayon,
les fruits exotiques !

VINS ET BOISSONS

DE FÊTES

LES VINS

AOP Riesling Rosenberg blanc Alsace 2018	Nature et progrès	13,5°	75cl	14,90€ (19,87€/L)
AOP Saussignac blanc Rêverie	Sans sulfite ajouté	13°	75cl	14,50€ (19,33€/L)
Vin blanc de France moelleux Petite Perdrix		12,5°	75cl	5,50€ (7,33€/L)
AOC Ventoux rouge Hugues, 2018		14,5°	75cl	6,90€ (9,20€/L)
AOP Saint Joseph 2019, Promesse Sylvain Badel	Local	13,5°	75cl	13,90€ (18,53€/L)

CHAMPAGNES

AOP brut Fleury	Biodynamie	12°	75cl	29,90€ (39,87€/L)
AOP demi-sec Fleury	Biodynamie	12°	75cl	29,90€ (39,87€/L)

CLAIRETTE DE DIE

Tradition AOC JC Raspail	local	8°	75cl	10,50€ (14€/L)
--------------------------	-------	----	------	-----------------------

COFFRETS
de bières locales



coffrets
de bières
à fabriquer
soi-même

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

BOUCHERIE

VOLAILLES FESTIVES

PRÊTE À CUIRE

- **Poulet de race cou-nu patte jaune** : beau gabarit et un goût authentique, grâce à une croissance plus lente.
- **Pintade** : petite volaille à la chair tendre et goûteuse.
- **Pintadoux** : volaille plutôt sauvage et vive qui, combinée à une alimentation maîtrisée et une durée d'élevage plus longue, lui confère un goût unique : très tendre, goût plus marqué que la pintade classique et un gras délicieux. Elle est reçue effilée, ce qui optimise le goût de la volaille et sa conservation. **C'est de loin la meilleure volaille et forcément le coup de ♥ du boucher !**
- **Chapon** : poulet mâle castré dont la chair est moelleuse persillée et sa saveur incomparable. De croissance lente, c'est la grosse volaille festive par excellence !
- **Poularde** : jeune poule non destinée à la ponte et élevée dans les mêmes conditions que le Chapon, ce qui lui confère une chair fine et persillée.
- **Canette** : petite volaille à la chair moelleuse et goûteuse. Une bonne alternative à la Pintade car plus douce.
- **Canard** : belle volaille au goût puissant et au gras sblime.
- **Dinde** : la dinde noire est une belle volaille à la chair maigre. La cuisson doit être douce et lente pour révéler toute sa finesse.

SUR COMMANDE
48 h à l'avance
minimum

- sous réserve de stocks disponibles -



UN RAYON TRÈS GOURMAND ET FESTIF PAR NICO & NICOLAS VOS BOUCHERS A BIONACELLE

LES ENTRÉES ET GOURMANDISES CHAUDES

Boudin Blanc nature	Traditions charcutières	Dordogne (24)	25€95/kg
Boudin Blanc Truffé et Montbazillac	Traditions charcutières	Dordogne (24)	39€95/kg
Boudin Blanc Ananas et gingembre	Traditions charcutières	Dordogne (24)	29€95/kg
Boudin Blanc aux olives vertes	Traditions charcutières	Dordogne (24)	25€95 /kg
Friands aux cèpes ou aux chanterelles	Fabrication maison	Bionacelle	25€95 /kg

LES VOLAILLES FESTIVES

PRÊTES À CUIRE

Poulet (2-3kg)	Ferme Péi	Ardèche (07)	13€95/kg
Pintade (environ 1.5kg)	Freslon	Vendée (85)	18€95/kg
Pintadoux (env.2kg)	Ferme du Poc	Gers (32)	26€95/kg
Chapon (3-4kg)	Fermier de l'Ardèche	Ardèche (07)	19€95/kg
Poularde (environ 2kg)	Freslon	Vendée (85)	19€95/kg
Canette (1.5 – 2kg)	Freslon	Vendée (85)	18€95/kg
Canard (env.3kg)	Freslon	Vendée (85)	16€95/kg
Dinde (env 3kg)	Freslon	Vendée (85)	22€95/kg

LES FARCES ET ACCOMPAGNEMENTS

POUR VOS VOLAILLES

Farce classique (porc, ail, herbes)	Fabrication maison	Bionacelle	19€95/kg
Farce aux châtaignes (farce classique, châtaignes)	Fabrication maison	Bionacelle	25€95/kg
Farce aux cèpes ou aux chanterelles (farce classique, cèpes ou chanterelles)	Fabrication maison	Bionacelle	25€95/kg
Pommes dauphines	Traditions charcutières	Dordogne (24)	25€95/kg
Fondue de poireaux	Au Pré d'ici	Annonay (07)	19€95/kg
Ecrasé de pomme de terre aux cèpes	Au Pré d'ici	Annonay (07)	19€95/kg

LES CLASSIQUES

Gigot d'agneau entier (8-10 pers) ou raccourci	SICABA	Allier (03)	27€95/kg
Carré d'agneau droit (3-6 pers) ou en couronne	SICABA	Allier (03)	24€95/kg
Filet de bœuf (rôti ou tournedos)	SICABA	Allier (03)	42€95/kg
Filet de veau (rôti ou grenadin)	SICABA	Allier (03)	42€95/kg
Filet mignon de porc entier	SICABA	Allier (03)	26€95/kg

LES PRÉPARATIONS BOUCHÈRES

FABRICATION MAISON

Rôti de porc Orloff (filet ou échine, meule de Savoie, bacon)	25€95/kg
Rôti de porc aux abricots ou pruneaux et lard (échine ou filet)	25€95/kg
Rôti de volaille nature ou farci (volaille de votre choix, morceau de votre choix et farce de votre choix)	À définir selon choix

LES CHARCUTERIES FESTIVES

Pâté de campagne aux échalotes, aux châtaignes ou aux noisettes	Fabrication maison	Bionacelle	25€95/kg
Pâté en croûte au canard	Traditions charcutières	Dordogne (24)	32€95/kg
Pâté en croûte au saumon	Traditions charcutières	Dordogne (24)	35€95/kg
Mousse de foie de volaille au Porto	Traditions charcutières	Dordogne (24)	29€95/kg
Terrine de ris de veau au pain d'épices	Traditions charcutières	Dordogne (24)	29€95/kg

NOS PRODUCTEURS ET PARTENAIRES BIO ET ETHIQUES

Ferme Péi, éleveurs de poulet à Saint Romain d'Ay
Les fermiers de l'Ardèche, groupement d'éleveurs de volailles à Félines
La ferme des Trafans, charcuterie artisanale à Vanosc
Au Prè d'Ici, restaurant engagé à Annonay
SICABA, groupement d'éleveurs Biocoop à Bourbon - l'Archambault (03)
Traditions charcutières, charcuterie coopérative à Boulazac (24)
Freslon, groupement d'éleveurs de volailles Biocoop à Saint Jean de Monts (85)
Ferme du Poc, éleveur de volailles en Bio-cohérence à Estipouy (32)





EPICERIE

DES PLAISIRS **SUCRÉS**

- **Des panettones fourrés**

À l'orange,
gingembre
et chocolat



LES CHOCOLATS

Tous les chocolats sont élaborés à partir de cacao et sucre issus **du commerce équitable**. Et pas de lécithine de soja non bio (risque OGM) dans le chocolat chez Bio-coop, même si la réglementation bio l'autorise !

**Le chocolat
sera à l'honneur
au rayon VRAC**

BOISSONS **CHAUDES**

Un large choix de boissons chaudes (thé, tisanes, cafés) pour se réchauffer, aussi issues **du commerce équitable et/ou locales**.



FRAIS

Huitres creuses	bourriche de 24	Ets Yvon	23,50 €/kg
Saumon fumé	environ 1,5 kg	Maison Barthouil	68,40 €/kg
Saumon fumé	environ 1,7 kg	Ecosse	69,80 €/kg

Vous pouvez aussi retrouver les saumons fumés de la Maison Barthouil en 2 et 4 tranches.

**COMMANDEZ
avant le 19/12 !**

- sous réserve de stocks
disponibles -



POUR LE DESSERT

Bûches glacées Maison Terre Adélice **26€ / pièce**

Châtaigne /vanille cœur myrtille

Framboise/nougat

Mangue/noix de coco citron vert

Caramel/poire

(1 - 8 à 10 pers.)

TRAITEUR EN PROMOTION

Bleu de chèvre	Maison Gaborit	28,50€/kg
Le crottin cendré	Ets Chêne Vert	2,50€ pièce
En nouveauté le roccolino à la truffe	Ets Tonon	27,90€/kg
Le tartare algues citron	Bord à Bord	23€/kg
Le tartare algues poivron	Bord à Bord	20€/kg
Les olives farcies à l'ail	Bio verte	24€/kg
Les olives farcies amande	Bio verte	24€/kg

**COMMERCE
ÉQUITABLE**

Bord à Bord : les algues sauvages sont cueillies par les pêcheurs à pied lors des grandes marées. ils «jardinent» la mer et assurent un renouvellement optimal de la ressource



Votre fromagère propose des plateaux de fromages festifs

SUR COMMANDE

48h à l'avance minimum

jusqu'au 22/12

DECO CADEAU

UN NOËL RESPONSABLE DES IDÉES DÉCO ET CADEAUX

BOUGIES

ÉCO-RESPONSABLE

- **Des bougies à la cire d'abeille 100%**

La cire est fondue au bain marie, lui même chauffé par énergie solaire !



- **Les bougies à la stéarine marbrées**

Uniquement végétale et issue de palmier bio et durable, les bougies sont livrées dans une belle boîte en carton recyclée. Le mélange d'huiles est chauffé à l'énergie solaire. Les couleurs sont obtenues par pigments naturels.



TEXTILE

- **Des oreillers et coussins végétaux**

En balle de céréales bio qui épousent la morphologie de la personne, les céréales absorbent la transpiration et assurent leur propre aération. Les acariens ne peuvent se développer dans une garniture végétale.



- **Le chèche**

Un accessoire pour homme et femme élégant, confortable, et pratique. En coton bio certifié.

Composez vous-même sur place, avec l'aide de Perrine, des cadeaux qui ont du sens, en limitant les déchets, grâce au papier cadeau en tissu !

COMMANDE POSSIBLE
JUSQU'AU 15/12
- sous réserve de stocks disponibles -



CUISINE EN FÊTE

- Son premier opinel pour votre enfant !



Utilisons des matériaux sains pour cuisiner et ne pas altérer nos aliments grâce à la vaisselle en céramique d'Emilie Henry, et la gamme de casseroles et poêles de Buyer.

- La gamme de casseroles et poêles minérales de Buyer fabriquées depuis 1830, dans les Vosges.

Elles s'utilisent avec tout type de feu et induction. Les poêles se « culottent » au fur et à mesure de leurs utilisations et deviennent noires. Elles développent naturellement des propriétés anti-adhésives. Pas de migration de métaux lourds, grande durabilité.



- La vaisselle en céramique d'Emilie Henry façonnée à la main depuis 1850, en Bourgogne

Garantie sans plomb, sans nickel et sans cadmium. Compatible four, lave-vaisselle, congélateur.



biocoop

LA BIO NOUS RASSEMBLE

21
déc.

22
déc.

23
déc.

24
déc.

COLLECTE SOLIDAIRE

dans vos magasins
pour les Restos du Coeur
et la Cimade



Click and collect

Retrouvez le click and collect
à Bionacelle - Annonay
sur www.bio.coop

Commandez vos courses
en ligne, et venez les
récupérer en
magasin !

Nous vous
souhaitons
de très belles fêtes
de fin d'année

Fermeture
exceptionnelle
à 18h les 24 et 31
décembre

Bionacelle

55 avenue de l'Europe
ANNONAY (07)
04 75 33 10 20

MAGASIN OUVERT

du lundi au samedi de 9h à 19h30

BOULANGERIE OUVERTE

du lundi au samedi de 7h à 19h

scopbionacelle-biocoop.fr



Bourguiblo

8 rue du Dr Guyotat
BOURG-ARGENTAL (42)
04 77 93 90 58

OUVERT

le lundi de 14h30 à 19h,

le mardi, mercredi et vendredi de 8h30 à 12h30 et de 14h30 à 19h

le jeudi de 8h30 à 13h et de 14h30 à 19h

le samedi de 8h30 à 13h