

PAIN

Pains classique ou pain de mie
toast: nature - épeautre - seigle -
figue - raisins - noix - olive - noisette
& curcuma - croutons... LOCAL °
Pompe à huile - Panettone -
Croquettes... LOCAL °

Bouchées - Mini pains burgers
briochés - Mini baguets - Canapé -
Blinis...

DESSERT

Bûches Glacées LOCAL - 34€/pièce

Terre Adélice 8-10 pers.

Châtaigne - Citron & Orange sanguine

- Framboise & Nougat - Tiramisu

Bûches Atelier du Pain LOCAL °

Individuel - 4/6pers. - 6/8pers.

✿ Bûches pâtisseries

Café - Caramel - Chocolat - Praliné - Vanille

-Entre 4,65€ et 31,85€/pièce-

✿ Bûches Spéciales (Génoise)

• La Cardinal: Crème légère framboise
avec son coulis

• La 3 Chocolats: Crème légère 3 étages
de chocolats (lait-noir-blanc)

-Entre 5,70€ et 39,75€/pièce-

° Sur commande avant le 20/12

Pour accompagner tous vos mets, de nombreux vins, champagnes et pétillants avec ou sans
alcool LOCAUX, Assortiments de chocolats, panettones sont à découvrir en magasin.

Réservation possible au
04.90.28.87.74
ou sur contact@biocoopvaison.com



Nous vous souhaitons de
BELLES FÊTES DE
FIN D'ANNÉE

*Amélie, Camille, Coralie, Déborah,
Elodie, Fabrice, François, Johnny, Killie,
Laurie, Leïta, Lionel, Marie, Mélanie,
Mélodie, Nans, Priscilia, Tatiana.*

✧ **BIOCOOP** ✧
Nature Eléments
✧ **SCOP** ✧



2 avenue Alexandre Blanc
84110 Vaison-la-Romaine

Du lundi au samedi de 8h30 à 19h
Fermetures les jours fériés

VOLAILLES

Canard env. 3kg*	- 19.90€/kg
Dinde env. 3kg*	- 24.06€/kg
Chapon env. 4kg*	- 30.17€/kg
Chapon env. 3kg*	- 22.83€/kg
Poularde env. 2.8kg*	- 24.87€/kg
Poularde env. 2.2kg*	- 20.32€/kg
Pintade de lait env. 2kg*	- 26.50€/kg
Pintade env. 1.4kg*	- 18.83€/kg

Pintade farcie env. 1.3kg*	- 29.01€/kg
Cuisse de pintade farcie env. 500gr**	- 29.64€/kg
Suprême de pintade farci env. 550gr*	- 34.03€/kg
Rôti chapon farci forestière env.1.3kg*	- 47.52€/kg
Cuisse de chapon env.500gr*	- 26.27€/kg
Suprême de chapon env.350gr*	- 41.78€/kg
Rôti de poularde forestière env.800gr*	- 45.20€/kg
Farce forestière env.500gr*	- 22.65€/kg
Morceaux de canard au choix: Aiguillette - Cuisse - Filet*	

Stock limité

*Arrivage le 21.12 **Arrivage le 21.12 & le 28.12

VIANDES

Pièces de bœuf, de veau ou de porc -
LOCAL

Sur commande avant le 14/12

Boudin blanc ou noir nature, cèpe,
porto, oignon, châtaigne, pomme ou à
la truffe.

Pour l'apéritif pensez aux boudins
blanc cocktail.

POISSONS

Huitres creuses (24) n°3 2kg	- 23.30€/p
Saumon fumé nature ou poivre***	
Truite fumé***	
Pavé de saumon rôti fumé à chaud***	
Pavé de saumon rôti fumé aux aromates***	
Gravlax de saumon***	
Cœur de filet de saumon (160-180gr) ***	
Tataki de thon au sésame***	
Saku de saumon ou de truite***	
Noix de St Jacques (8-10pièces) ***	
Crevettes entières cuites (40/60 - 200gr) ***	
Chair de Tourteaux	
Pavé de saumon frais***	
Poissons frais variés selon arrivage***	

*** Prix variables en fonction du cours

Arrivage le 21.12

TRAITEUR

Jambon cru ou jambon blanc à la
truffe - Pâté en croute jambon &
cèpes - Pâté en croute canard &
figues - Terrine à la châtaigne -
Empanadas canard, potimarron &
châtaigne - Galantine forestière
Pommes dauphines - Raviolis à la
truffe

Pâté en croute au saumon &
mousse de légumes verts - Rillettes
de saumon - Terrine de poisson -
Œufs de truite - Tarama

NOËL VÉGÉ

Tartares d'algues variés - Accras
thaï - Une Nouvelle foie - Ktipiti
végétal - Végé'rôti - Taramalg -
Houmous & gwak variés
Sélection de fromage végétal

Plateaux de fromages - Corbeilles
de fruits - Plateaux des 13 desserts
Corbeilles cadeaux selon vos envies
Réalisation sur commande 72h avant