

NOS DESSERTS GLACÉS*

« Ferme Saint Yves »
Glaces paysannes - Avesnac (44)

*Commande au plus tard le 11 décembre.

Vacherin meringué 38,50 € (25,67€/kg)
Vanille/Caramel - 1,5kg pour 6/8 personnes



Bûches glacées 33,90 € (22,60€/kg)
1,5kg pour 6/8 personnes

- **Tatin revisitée** : biscuit crumble, glace vanille, gelée de pomme au pommeeu, glace caramel.
- **Vanille Framboise** : biscuit crumble, glace vanille, sorbet plein fruits framboise.
- **Verveine Abricot** : biscuit crumble, glace verveine, gelée de cassis, sorbet plein fruits abricot.
- **Marron Whisky Poire** : biscuit crumble, glace marron, whisky, sorbet plein fruits poire.



MODALITÉS DE COMMANDE :

Votre commande est à passer **directement en magasin**
(pas de commande par téléphone ou mail).

Un acompte de 30 % du montant total sera encaissé à la commande
(chèque, CB ou espèces).

Un duplicata de votre bon de commande vous sera remis le jour de la réservation.

VOTRE MAGASIN BIOCOOP LE SILLON BIO

Parc commercial de La Colleraye - 44260 SAVENAY

Tél. 02 40 33 35 24

Mail : contact@lesillonbio.com

Site web : www.lesillonbio.com

HORAIRES

Du lundi au samedi : 9h - 19h30

Fermeture exceptionnelle à 17h, jeudi 24 et 31 décembre.

biocoop
LA BIO NOUS RASSEMBLE

Plus de 670 magasins
partout en France,
liste complète sur
www.biocoop.fr

Vous avez des questions sur
Biocoop, sur un produit ?
Contactez le service clients au :

0 800 807 102 Service & appel gratuits



NOS PRODUITS DE LA MER

Saumon fumé biologique*

«Pause Saumon»

Origine : Ecosse ou Irlande selon arrivage

4 tranches - 160g

10,89 € (68,06 €/kg)

8 tranches - 320g

21,50 € (67,19 €/kg)

«Le Saumon de Piriac»

Origine : Ecosse

4, 8, 10 ou 12 tranches

83,01 €/kg



Truite fumée biologique*

«Pause Saumon»

Origine : Bretagne

5/6 tranches - 160g

9,75 € (60,94 €/kg)

*Commande au plus tard le 19 décembre



Huîtres

«Etablissements Yvon et Fils» (56)

Diploïde, nées en mer (Charente),

élevées en Bretagne, Ria d'Étel,

Ostréiculture durable et solidaire.

Huîtres creuses (24 pièces) n°3 - 2kg

23,50 € la bourriche (11,70 €/kg)

Commande au plus tard le 16 décembre



DU 10 NOVEMBRE
AU 31 DÉCEMBRE 2020

★ **BIOCOOP** ★

LE SILLON BIO

vous invite à découvrir
sa carte traiteur
des Fêtes 2020



biocoop
LA BIO NOUS RASSEMBLE



NOS VOLAILLES

NOS VOLAILLES FESTIVES

Dinde Fermière 21,50 €/kg

Origine : La Ferme d'Auré - Notre Dame de Grâce



Chapon Fermier 21,50 €/kg

Origine : La Ferme d'Auré - Notre Dame de Grâce



Poularde Fermière 21,50 €/kg

Origine : La Ferme d'Auré - Notre Dame de Grâce



Farce de Noël 21,50 €/kg

Veau, porc, jambon de pays, champignons



Cuisson et découpe des Volailles 34,50 €/kg



Cuisse de Canette confite 24,50 €/kg

Origine : Volailles Freslon, Saint-Jean-de-Monts

NOS VOLAILLES FERMILIÈRES

Poulet/Poulette 14,50 €/kg

Origine : La Ferme d'Auré - Notre Dame de Grâce



Suprême de Poulet/Poulette 31,50 €/kg

Origine : La Ferme d'Auré - Notre Dame de Grâce



Pintade 19,50 €/kg

Origine : La Ferme d'Auré - Notre Dame de Grâce



Suprême de Pintade 36,50 €/kg

Origine : La Ferme d'Auré - Notre Dame de Grâce



Canard/Canette 17,50 €/kg

Origine : Volailles Freslon, Saint-Jean-de-Monts



Filet de Canard/Canette 39,50 €/kg

Origine : Volailles Freslon, Saint-Jean-de-Monts

NOS VOLAILLES FARCIES

Rôti de Poularde 27,50 €/kg

aux légumes de saison

Origine : La Ferme d'Auré - Notre Dame de Grâce



Rôti de Pintade forestière 27,50 €/kg

Origine : La Ferme d'Auré - Notre Dame de Grâce



Rôti de Canette 27,50 €/kg

aux fruits de saison

Origine : Volaille Freslon - Saint-Jean-de-Monts

Nous vous proposons également
des spécialités bouchères crues :

Boeuf, veau, agneau, porc

Au coin du feu,
entre amis ou en famille :

Fondues, raclettes
et pierrades



NOS PLATS

Suprême de Poularde à la vanille 11,50 €/pers.

Poularde, amandes, crème, vanille



Suprême de Pintade au miel 11,50 €/pers.

Pintade, raisins, miel des Ruchers Colibri



Mousseline de patate douce au cumin 19,50 €/kg



Légumes anciens confits au four 19,50 €/kg

Venez faire
un coucou
à l'atelier d'Alain
pour commander
au plus tôt
votre cocotte !

Fait
maison

NOS FROMAGES

Selon les disponibilités de saison :

Plateau du Sillon* 19,50 €/6 pers.

Roue cendrée, Chèvre frais, Brebis ail des ours, Tomme crémeuse, Ronde des marais.

Sélection de fromages de fermes locales.



Plateau Colibri* 18 €/6 pers.

Saint Marcellin, Meule de Savoie, P'tit Bougard, Fourme d'Ambert, Bûche de chèvre affinée, Tomme d'Anjou.



Plateau Bee's Cheese* 25,50 €/6 pers.

Queso Miel/Romarin, Roue cendrée de chèvre, Roquefort, ½ Pont l'Evêque, Comté mûr, Cantal entre-deux.

*Nous adaptons votre plateau
au nombre de personnes souhaité.

