



APÉRITIF





"Offrez-vous la sérénité des fêtes sans contrainte! Nous sublimons votre apéritif, vous n'avez plus qu'à savourer l'instant."

PLATEAU APÉRITIF ARTISANAL



Assortiment de verrines, de mini buns et de feuilletés garnis: Saumon*, foie maigres de canard sans gavage enrichie en matière grasse de haute qualité*, légumes d'hiver* et fromages*. Confectionnés sur place par notre équipe traiteur.

2 formats disponibles:

* 4 à 6 personnes : 26 pièces

52,90 €

8 verrines - 6 buns - 12 feuilletés

* 8 à 10 personnes 42 pièces

82,90 €

16 verrines - 10 buns - 16 feuilletés

Version végétarienne sur demande disponible.

*Produits issus de l'Agriculture Biologique





NOS ENTRÉES

Terre et Mer

À retrouver dans notre rayon boucherie traditionnelle et traiteur

Saumon fumé au bois de hêtre, tranché main (origine Irlande ou Écosse)

59,90€ /kg

Tartare de saumon frais coupé au couteau,

ю€

mangue et avocat

(fabrication maison, la portion de 150g)

Pâté en croute au saumon et mousse de légumes

36,95€ /kg

Pâté en croute au canard et figues

36,95€/kg

Boudin blanc truffé (1%) au Monbazillac Boudin blanc aux cèpes Boudin blanc nature

47,90€ /kg 32,80€ /kg 25,90€ /kg

À retrouver dans notre rayon frais

NOUVEAU Foie maigre de canard sans gavage Happy foie 🚨

enrichie en matière grasse de haute qualité. Goût et texture bluffants, digne des plus grandes tables dans le respect du bien-être animal.

250g nature: **24,50€** 130g truffé: **16,90€** 130g nature: **14,90€**

Huîtres Creuses N°2, salin de Gruissan (Ile de St-Martin) (la bourriche de 12 huîtres)

4

12€

biocopp | Courondelle



NOS VOLLLES

Bio, Françaises, plein air

23,90€ /kg

Chapon jaune fo	ermier
-----------------	--------

(Origine France, Ariège, environ 4kg)

Pintadoux fermier 29,90€ /kg

(Origine France, La ferme du POC, environ 2kg)

Pintade fermière 18,90€ /kg

(Origine France, environ 2kg)

Poularde fermière 22,90€ /kg

(Origine France, La ferme du POC, environ 3kg)

Dinde noire fermière 24,90€ /kg

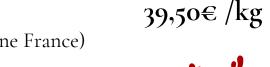
(Origine France, environ 3kg)

Canard fermier 20,90€ /kg

(Origine France, environ 3kg)

Galantine de volaille

(Préparée maison par nos artisans bouchers, volaille origine France)









Faits maison, cuisinés sur place

À retrouver dans notre rayon boucherie traditionnelle et traiteur

NOUVEAU Gratin dauphinois parfumé à la truffe

25,90€ /kg

NOUVEAU Écrasé de pomme de terre et châtaigne

19,90€ /kg

NOUVEAU Fagots de haricots verts et poitrine fumée

26,90€ /kg

NOUVEAU Légumes d'hivers rôtis

18,90€ /kg

Vol-au-vent garnis sauce forestière

5,90€ /pièce

Préparés par un autre atelier

Pommes dauphines

31,90€ /kg

Fricassé de marrons et raisin au miel

25,90€ /kg







NOS FROMAGES

"Les fromages occupent toujours une place de choix sur les tables des fêtes. Lait cru, thermisé, brebis, vache, chèvre..."

PLATEAUX DE FROMAGES

À composer suivant vos envies parmi plus de 60 références! Réservation 48h à l'avance

★ 4 à 6 personnes environ 600 g

* 8 à 10 personnes environ 900 g

† 12 à 14 personnes environ 1,200 kg

DESSERT

Une sélection de bûches glacées vous attendent en magasin.





BON DE COMMANDES

Merci de renseigner vos coordonnées

*		. *	*
Nom:	Prénom:		

Tel: _____ Email: ____

Produit	Prix unitaire	Quantité
Plateau apéritif traiteur 4/6 pers maison	52,90€	
Plateau apéritif traiteur 8/10 pers maison	82,90€	
12 Huîtres N°02 salin de Gruissan	12€ la bourriche	
Saumon fumé tranché main, la plaque d'environ 20 tranches, env 1kg	59,90€ /kg	
Boudin blanc nature	25,90€ /kg	
Boudin blanc truffe et Monbazillac	47,90€ /kg	
Boudin blanc aux cèpes	32,80€ /kg	الله الله





BON DE COMMANDES

Merci de renseigner vos coordonnées

Nom:	Prénom:	· ·
------	---------	-----

Tel: _____ Email: ____

Produit	Prix unitaire	Quantité
Chapon jaune fermier, environ 4kg	23,90€ /kg	
Pintadoux fermier, environ 2kg	29,30€ /kg	
Pintade fermière, environ 2kg	18,90€ /kg	
Poularde fermière, environ 3kg	22,90€ /kg	
Dinde noire fermière, environ 3kg	24,90€ /kg	
Canard fermier, environ 3kg	20,90€ /kg	
Galantine de volaille faite maison	39,50€ /kg	





BON DE COMMANDES

Merci de renseigner vos coordonnées

Prénom:
)

Tel: _____ Email: ____

Produit	Prix unitaire	Quantité
Fricassé de marrons et raisin au miel	25,90€ /kg	
Pommes dauphines	31,90€ /kg	
Écrasé de pommes de terre et châtaignes maison	19,90€ /kg	
Fagots de haricots verts et poitrine fumée maison	26,90€ /kg	
Gratin dauphinois parfumé à la truffe maison	25,90€ /kg	
Légumes d'hiver rôtis maison	18,90€ /kg	
Vol-au-vent sauce forestière	5,90€ /pièces	n. 1)







OUVERT LE 24 ET 31 DÉCEMBRE 2025 9H - 18H



04 11 79 01 30



Biocoop Courondelle-Béziers



biocoopcourondellebeziers



www.biocoop-courondelle.fr









