

BIOCOOP BAB

CARTE TRAITEUR HIVER 2016

BIOCOOP

Anglet - Bayonne

SOMMAIRE

CARTE TRAITEUR Hiver 2015 - Printemps 2016

LE COCKTAIL	1
LE FOIE GRAS	2
LA CHARCUTERIE	2
LE COMPTOIR DE LA MER	4
LE TRAITEUR : DÉLICÉS QUOTIDIENS	5
LE TRAITEUR : DÉLICÉS D'EXCEPTION	7
LE FROMAGE	8
LE SERVICE TRAITEUR	10

LE COCKTAIL – 1

Tous nos cocktails salés sont réalisés à partir d'ingrédients issus de l'agriculture biologique si possible locale.

Notre Chef Traiteur Feindy, vous recommandera le nombre de pièces à proposer en fonction du nombre de convives et de la durée souhaitée.

GUIDE PRATIQUE

Nombre de pièces nécessaires par personne, en fonction de la durée d'un cocktail

Cocktail de moins de 1h	5 à 8 pièces / pers.
Cocktail de 1h à 1h30	8 à 13 pièces / pers.
Cocktail de 1h30 à 2h	12 à 17 pièces / pers.
Cocktail de 2h à 2h30	16 à 24 pièces / pers.
Cocktail de plus de 2h	24 pièces et plus / pers.

NB : Pour un cocktail déjeuner ou dînatoire, prévoir un minimum de 20 pièces par personne.

LES PIÈCES COCKTAILS SALÉES (FROIDES)

PLATEAU COCKTAIL* Mini-blinis sauce gravlax et pavé de saumon fumé, foie gras de canard Chutney de figues, noix de Saint-Jacques	Les 24 pièces - 54 €
PLATEAU MINI-CLUB* Saumon fumé, crème - Jambon Bio « Grand Cru » 24 mois, moutarde à l'ancienne - Végétarien - Thon Olive de Nyons	Les 20 pièces - 25 €
PLATEAU CHARCUTERIE "GRAND CRU BIO"* Jambon Bio « Grand Cru » 24 mois, Coppa, Chorizo, Lomo	Environ 30 pièces - 30 €
PLATEAU CHARCUTERIE ET FROMAGE* Jambon Bio « Grand Cru » 24 mois, Magret de Canard séché, Pélardon, Ossau-Iraty, Comté 8 mois. <i>Soit 140g de charcuterie et 110g de fromage</i>	Pour 4 à 6 personnes - 30 €
PLATEAU VÉGÉTARIEN* Jambon Bio « Grand Cru » 24 mois, Magret de Canard séché, Pélardon, Ossau-Iraty, Comté 8 mois. <i>Soit 140g de charcuterie et 110g de fromage</i>	Pour 4 à 6 personnes - 30 €

Nous étudions toutes demandes spéciales (végétalien, sans gluten, végétarien, etc.)

* La variété des plateaux est susceptible d'être modifiée en fonction des saisons.

LE FOIE GRAS – 2

Notre Foie Gras est élaboré par nos artisans charcutiers passionnés.
Nos recettes sont préparées à la main, à partir de lobes de foies gras entiers
issus de canards du Sud-Ouest, élevés en liberté.

LES RECETTES TRADITIONNELLES

FOIE GRAS DE CANARD En verrine de 80g, 350g ou 800g - Le kilo - 98 €
Maison Le kilo, à la coupe - 115 €

FOIE GRAS D'OIE Le bocal mi-cuit 315g - 65 €
soit 206 € le kilo

CRÉATION MAISON : « SO DATTE » Le kilo, à la coupe - 125 €
Du foie gras de canard aux notes douces et rôties
cachés au sein d'une datte fraîche et généreuse

LA CHARCUTERIE – 2

Une histoire de passion et de vocation.

Notre avons développé avec Péio Iriart (Caro, 64) notre propre filière de porcs bio.
Issus de race Duroc-Piértrain, ils sont élevés en forêt et nourris exclusivement de
glands, racines et céréales bio. Tous les produits que nous transformons sont issus
de cet élevage. Notre fierté : produire un jambon bio « Grand Cru » séché à l'air libre
et affiné minimum 24 mois. Goût subtil et fin, longueur en bouche, une vraie décou-
verte gustative...

LES GRANDS JAMBONS BIO

LES JAMBONS CRUS

JAMBON « Grand Cru » BIO 24 mois Le kilo, à la coupe - 55,50 €
Élevés en pleine forêt au cœur du Pays Basque, les porcs de Péio sont nourris de glands et
céréales bio. Ils nous offrent un jambon unique que nous affinons 24 mois. Juste le temps
que sa saveur aromatique s'épanouisse...

JAMBON BIO « Di Parma » Le kilo, à la coupe - 48 €
Élevé et nourri dans le respect du Label Biologique,
ce jambon fin et délicat est une belle signature Italienne.

LE JAMBON CUIT

JAMBON D'YORK

Le kilo, à la coupe - 30 €

Jambon cuit dans son bouillon au naturel, le savoir-faire de nos Charcutiers.

LES INCONTOURNABLES

Boudin Blanc	Nature	Le kilo - 19 €
	Volaille champignons noirs	Le kilo - 25 €
	Volaille foie gras	Le kilo - 44 €
Boudin Noir Maison	Recette basque	Le kilo - 19,95 €
Crêpinettes	Nature, chorizo	La pièce - 2,50 €
<i>Environ 100g</i>	Noix, algues	La pièce - 3 €

COLLECTION « CHARCUTIÈRE »

Un grand choix de charcuteries : Coppa, Lomo, Rosette, Saucisson, Chorizo piquant et doux...

LES PÂTÉS EN CROÛTE ET LES TERRINES

PÂTÉ EN CROÛTE DE MON AÏTATXI

Le kilo - 22 €

Une riche association de viandes (porc, veau et blanc de volailles). *Environ 150 g la tranche*

PÂTÉ EN CROÛTE AU FOIE GRAS DE CANARD

Le kilo - 32 €

Un cœur de foie gras que vient habiller l'alliance d'une recette de volailles et de viandes confites (veau et porc)

TERRINE DE FOIES DE VOLAILLE DE MON AMATXI

Le kilo - 22 €

Une recette originale ; cette terrine vous surprendra par sa finesse.

TERRINE DE FOIES DE « ZARO »

Le kilo - 19,90 €

Une terrine de mousse de foie de porc et de volaille

LES ASSIETTES ET PLATEAUX

PLATEAU CHARCUTERIE "GRAND CRU BIO"*

Environ 30 pièces - 30 €

Jambon Bio « Grand Cru » 24 mois, Coppa, Chorizo, Lomo

PLATEAU CHARCUTERIE ET FROMAGE*

pour 4 à 6 personnes - 30 €

Jambon Bio « Grand Cru » 24 mois, Magret de Canard, Pélardon, Ossau-Iraty, Comté 8 mois. *Soit 140g de charcuterie et 110g de fromage*

LE COMPTOIR DE LA MER – 4

Les produits de la mer que vous trouverez dans nos magasins,
répondent à un cahier des charges rigoureux.
Le saumon sauvage est issu d'une des meilleures fermes d'Écosse.

LES POISSONS FUMÉS

SAUMON FUMÉ ÉCOSSAIS BIO

Le kilo - 63 €

Un fumé sur-mesure, obtenu par les artisans saurisseurs de la Maison Barthouil.
Une belle chair beurrée, aux saveurs douces et équilibrées

TRUITE FUMÉE MARINÉE BIO

Le kilo - 56,85 €

Fumée au hêtre et délicatement marinée à l'aneth par Les Fumages d'Angresse

LES ACCOMPAGNEMENTS

BLINIS - MINI-BLINIS
ŒUFS DE SAUMON

LE CAVIAR

LE CAVIAR D'AQUITAINE ÉBÈNE

Le caviar est affiné en chambre froide pendant des mois.
La puissance, l'équilibre, la subtilité et la persistance des
arômes d'Ébène ne seront pas sans rappeler aux amateurs
le meilleur du caviar sauvage.

Ébène 30g, la boîte - 79 €
Ébène 50g, la boîte - 122 €
Ébène 100g, la boîte - 236 €

LES HUITRES

SPECIALES GILLARDEAU N°3

La douzaine - 22 €

Pour tout connaisseur, sa chair généreuse se distingue d'emblée.
Très charnue, elle développe une longueur en bouche notable et révèle
une saveur délicatement sucrée. Son muscle, dense et croquant, signe sa particularité.
Retrouvez toute l'identité gustative de la Gillardeau.

FINES DE CLAIRES N°3

La douzaine - 12 €

Une belle saveur marine qui s'enrichit d'un goût subtil de terroir
grâce à son affinage dans les claires de Marennes d'Oléron IGP (Fines).

LE TRAITEUR : DÉLICES QUOTIDIENS – 5

Des recettes inédites, des parfums étonnants et subtils. Le tout dans un Bio-Ko® 100% bio et recyclable... Soyez curieux, laissez-vous tenter et craquez pour des plats savoureux, sains et responsables !

Pour un meilleur service, pensez à passer vos commandes.

LES ENTRÉES CHAUDES ET FROIDES

SALADE DE LENTILLES AUX PETITS LARDONS <i>150 g environ le Bio-Ko®</i>	Le Bio-Ko® - 3,50 €
RÉMOULADE DE CRABE ET GELÉE D'AGRUMES <i>150 g environ le Bio-Ko®</i>	Le Bio-Ko® - 3,50 €
MOUSSELINE DE CHOU-FLEUR, ÉCLATS DE CHÂTAIGNES <i>150 g environ le Bio-Ko®</i>	Le Bio-Ko® - 3,50 €
RISOTTO CRÉMEUX AUX SHIITAKES <i>150 g environ le Bio-Ko®</i>	Le Bio-Ko® - 3,50 €
VELOUTÉ DE POTIMARRON, ŒUF MOLLET <i>150 g environ le Bio-Ko®</i>	Le Bio-Ko® - 3,50 €
SOUPE DE LÉGUMES DIVERS	Le Bio-Ko® - 3,50 €
SOUPE DE MOULES AUX POMMES DE TERRE FONDANTES	Le Bio-Ko® - 3,50 €

LES PLATS CHAUDS

BLANQUETTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS <i>150 g environ le Bio-Ko®</i>	Le Bio-Ko® - 3,50 €
PARMENTIER DE VOLAILLE GRATINÉ AU PARMESAN <i>150 g environ le Bio-Ko®</i>	Le Bio-Ko® - 3,50 €
BALLOTTINE DE VOLAILLE FARCIE ET SON GRATIN <i>150 g environ le Bio-Ko®</i>	Le Bio-Ko® - 3,50 €
CURRY D'AGNEAU ET RIZ PARFUMÉ AUX AMANDES <i>150 g environ le Bio-Ko®</i>	Le Bio-Ko® - 3,50 €

TAJINE D'AGNEAU AUX PRUNEAUX <i>150 g environ le Bio-Ko®</i>	Le Bio-Ko® - 3,50 €
RIS DE VEAU AUX MORILLES <i>150 g environ le Bio-Ko®</i>	Le Bio-Ko® - 3,50 €
EFFILOCHÉ DE PORC CONFIT POMME FOURCHETTE <i>150 g environ le Bio-Ko®</i>	Le Bio-Ko® - 3,50 €
AXOA, LE VRAI !!! <i>150 g environ le Bio-Ko®</i>	Le Bio-Ko® - 3,50 €
PORC AU CAMEL <i>150 g environ le Bio-Ko®</i>	Le Bio-Ko® - 3,50 €
BOULETTES DE VIANDE, POLENTA CRÉMEUSE <i>150 g environ le Bio-Ko®</i>	Le Bio-Ko® - 3,50 €
MACARONI GORGONZOLA ET PETIT ARTICHAUT VIOLET <i>150 g environ le Bio-Ko®</i>	Le Bio-Ko® - 3,50 €
LA BOLO MAISON DU CHEF <i>150 g environ le Bio-Ko®</i>	Le Bio-Ko® - 3,50 €
DOS DE CABILLAUD EN CROÛTE DE CHORIZO <i>150 g environ le Bio-Ko®</i>	Le Bio-Ko® - 3,50 €
BRANDADE DE MORUE EN MORCEAUX <i>150 g environ le Bio-Ko®</i>	Le Bio-Ko® - 3,50 €

LES DESSERTS

COMME UNE TARTE AU CITRON <i>150 g environ le Bio-Ko®</i>	Le Bio-Ko® - 3,50 €
RIZ AU LAIT CAMEL, BEURRE SALÉ <i>150 g environ le Bio-Ko®</i>	Le Bio-Ko® - 3,50 €
MOELLEUX AU CHOCOLAT 70 % <i>150 g environ le Bio-Ko®</i>	Le Bio-Ko® - 3,50 €
CRÈME AU CAMEL DE MAMIE <i>150 g environ le Bio-Ko®</i>	Le Bio-Ko® - 3,50 €
AMANDINE POIRE CHOCOLAT <i>150 g environ le Bio-Ko®</i>	Le Bio-Ko® - 3,50 €
CRUMBLE POMMES <i>150 g environ le Bio-Ko®</i>	Le Bio-Ko® - 3,50 €

LE TRAITEUR : DÉLICES D'EXCEPTION – 7

Pour un meilleur service, pensez à passer vos commandes.

Nota : nos cartes sont susceptibles de modifications. Nos artisans travaillent des produits frais de saison et la nature, parfois capricieuse garde jalousement ses trésors...

LES ENTRÉES CHAUDES ET FROIDES

NOIX DE SAINT-JACQUES SNACKÉES, BEURRE D'HERBES, POÊLÉE DE PLEUROTÉS	Le Kilo - 22 €
PRESSÉ DE QUEUE DE BŒUF AU FOIE GRAS, BRUNOISE DE POMMES FRUITS, GELÉE DE CIDRE DOUX	Le Kilo - 22 €
RÉMOULADE DE CRABE, FINE GELÉE D'AGRUMES, JULIENNE DE GRANNY SMITH	Le Kilo - 22 €
HUÎTRES GRATINÉES À L'ESTRAGON, TOMBÉE DE POIREAUX	Le Kilo - 22 €
RAVIOLES DU SUD-OUEST, BOUILLON AUX CHAMPIGNONS	Le Kilo - 22 €
CRÉATION SO DATTE	Le Kilo - 22 €

LES PLATS CHAUDS

BALLOTTINE DE VOLAILLE FARCIE AU CHOUX ET FOIE GRAS, RISOTTO AUX ÉCLATS DE MORILLES	Le Kilo - 22 €
GIGOT DE LOTTE LARDÉ AU CHORIZO	Le Kilo - 22 €
BOUCHÉES À LA REINE AUX RIS DE VEAU	Le Kilo - 22 €
ÉCHINE DE COCHON CONFITE 6 HEURES, JUS CORSÉ, BLINIS DE POMMES DE TERRE	Le Kilo - 22 €
QUASI DE VEAU CONFIT 8 HEURES EN CROÛTE DE CHAMPIGNONS, ENDIVE BRAISÉE À L'ORANGE	Le Kilo - 22 €
CUISSE DE CANARD CONFITE, POMMES DE TERRE	Le Kilo - 22 €
DOS DE MERLU À L'ESPAGNOLE SUR ÉCRASÉE DE POMMES DE TERRE	Le Kilo - 22 €

LES LÉGUMES DIVERS

BLINIS DE POMMES DE TERRE	Le Kilo - 22 €
MOUSSELINE DE PATATE DOUCE PARFUMÉE AU CUMIN	Le Kilo - 22 €
POLENTA CRÉMEUSE AUX ÉCLATS DE CHÂTAIGNES	Le Kilo - 22 €
POÊLÉE DE LÉGUMES ANCIENS	Le Kilo - 22 €
GRATIN DAUPHINOIS TRADITIONNEL	Le Kilo - 22 €
LASAGNES DE LÉGUMES	Le Kilo - 22 €
GRATIN AUX DEUX POMMES	Le Kilo - 22 €

LE FROMAGE – 8

Le fromage version Biocoop : donner du sens, du goût et des saveurs à vos menus. Nos Fromagères formées par Gérard Petit, Meilleur Ouvrier de France 2004, sont à votre service pour accorder une sélection de fromages à votre menu et à vos envies.

Des grands classiques parfaitement affinés, trésors des alpages de nos régions sans oublier nos incontournables transalpins.

LES GRANDS CLASSIQUES

AQUITAINE

Tomme Fermière Biok (Vache)	Le kilo - 16 €
Bûche Fermière Brukiza (Chèvre) à la coupe	Le kilo - 22 €
Tomme Fermière Alain Domini (Brebis)	Le kilo - 33 €

Fromage d'estive, traite manuelle, cuisson au chaudron au feu de bois

FRANCHE-COMTÉ

Comté AOP - 8 mois (Vache)	Le kilo - 25 €
----------------------------	----------------

AUVERGNE

Cantal AOP Entre Deux - 4 mois (Vache)	Le kilo - 29 €
Saint Nectaire Fermier AOP (Vache)	Le kilo - 24 €
Fourme d'Ambert AOP (Vache)	Le kilo - 19 €

SAVOIE

Reblochon Fermier AOC (Vache)

Le kilo - 32,50 €

Abondance AOP (Vache)

Le kilo - 24 €

SUISSE

L'Etivaz AOC (Vache)

Le kilo - 32 €

Les vaches de race Simmental, pâturent entre 1000 m et 2000 m d'altitude.

Fabriqué EXCLUSIVEMENT en estive, ce fromage se distingue par sa saveur riche en arôme, légèrement fruitée, évocatrice d'un goût de noisette. Une très belle signature Helvétique.

ITALIE

Gorgonzola AOC (Vache)

Le kilo - 23,50 €

LES ASSIETTES ET PLATEAUX

PLATEAU « Découverte »

L'Etivaz AOC - Comté AOP 18 mois - Saint Nectaire AOC Fermier

Bûche de chèvre locale Brukiza (64) - Tomme de Brebis L'Estive d'Alain Domini (64)

4 personnes - 25 € 8 personnes - 45 € 10-12 personnes - 65 €

PLATEAU BASCO FRANC-COMTOIS

Une mosaïque de différents Comté et de Brebis de notre région.

4 personnes - 25 € 8 personnes - 45 € 10-12 personnes - 65 €

PLATEAU COCKTAIL

Tête de Moine (corolle) - Roquefort AOC - Tomme de Brebis - Bûche de chèvre

Abondance AOP - Comté AOP 6/8 mois.

4 personnes - 35 € 8 personnes - 40 € 10-12 personnes - 45 €

PLATEAU REPAS TOUT FROMAGE À partir de 11 € par personne

CHOIX DE PLATEAU SUR-MESURE ET SUR-COMMANDE

La carte des fromages évolue au fil de la saison, n'hésitez pas à consulter nos fromagères pour plus de précisions et pour un conseil personnalisé.

Tous les fromages de votre Biocoop respectent le cahier des charges de l'Agriculture Biologique.

Nous informons notre aimable clientèle que les prix sont susceptibles de varier en fonction des saisons.

LE SERVICE TRAITEUR - 10

Un apéritif, un dîner ou une soirée gourmande, le service traiteur de votre Biocoop est avec vous quels que soient vos envies ou l'occasion du moment. Nos fabrications sont toutes issues de produits frais 100% biologiques élaborés dans nos ateliers.

Toujours proches de vous, nous vous accompagnons pour toutes vos demandes et vous proposons un service sur-mesure : Végétarien - Végétalien - Sans œuf ¹ - Sans gluten ² - Sans sel ³...

Pour Feindy, notre chef traiteur : *« je sélectionne les meilleurs produits bio et locaux, afin d'offrir à nos clients des mets à la fois bons pour la santé et gustativement irréprochables ».*

COCKTAIL DÉJEUNER OU DÎNATOIRE
BUFFET ET LUNCH
DÉJEUNER DE TRAVAIL
INSTANTS ET PAUSES
PLATEAUX REPAS...

¹ Pouvant contenir des traces d'œuf - ² Repas sans gluten, mais pouvant contenir des traces de gluten. Non préconisé pour les patients atteints de la maladie cœliaque - ³ Pouvant contenir des traces de sel

Notes personnelles :



biocoop

Biocoop - Service Traiteur - 05 59 41 29 46

Réalisation : Treize Communications. Imprimé en France sur du papier recyclable.