

Catalogue de Noël 2025

SÉLECTION POUR LES
fêtes

BIEN-ÊTRE ET BEAUTÉ

MARIE-CLAIRE
(KERYADO)



Carte cadeau bien-être

Massage, maquillage, soin du visage... en voilà un cadeau sympa ! Offrez un bon pour une séance à la cabine bio esthétique de Keryado, avec Marie-Claire, esthéticienne, sophrologue / Praticienne de soins spas naturo. Elle propose un nouveau soin visage avec la gamme Guérande, 45min à 60€.

Les cartes cadeau sont disponibles dans tous nos magasins, aux rayons bien-être et beauté.

Renseignements aux heures d'ouverture magasin : 02 97 37 94 34 ou laissez un message sur le répondeur : 07 72 24 17 42.
esthetique.keryado@biocoop-les7epis.bzh



Karité crèmeux 100ml

Formulé à base de beurre de karité du Ghana, issu du commerce équitable, ce soin multi-usages s'utilise sur le visage, le corps et les cheveux. Sa texture crèmeuse et légère fond délicatement sur la peau pour une application plus facile et plus agréable, tout en apportant douceur et confort. Sans parfum, il convient à tous les types de peaux, même les plus sensibles.

Prix promo* 14€60



Diffuseur nébulisation

L'huile essentielle est transformée en fines particules, pulvérisées contre la paroi du réservoir, créant ainsi une brume dans la chambre de nébulisation. Equipé de deux modes de diffusion (douce et intense), ce joli diffuseur en forme de goutte propage en silence les huiles sans les chauffer, préservant ainsi la totalité de leurs propriétés.

Prix public : 64€35

Prix adhérent : 61€13



Travel mug Wild

Le cadeau parfait pour les fans de design léopard. Compact, pratique et 100 % étanche, il garde vos boissons chaudes durant 6h et froides pendant 12h. Sa contenance de 350 ml est idéale pour les pauses café, les théés réconfortants ou les boissons fraîches en déplacement. L'inox utilisé pour les produits Qwetch est fabriqué selon le standard Recycled Claim et contient 90% de matériaux recyclés.

Prix public : 32€40

Prix adhérent : 30€78



Livre guide gemmothérapie

Rédigé par une auteure à la fois pharmacienne, herboriste et formatrice. Sommité dans le monde de la phytothérapie, Claudine Luu nous livre ici tout son savoir, accumulé depuis un demi-siècle. Un guide de référence sur les soins par la gemmothérapie qui permettent d'apporter de nombreuses solutions pour traiter les petits maux du quotidien, booster son immunité, entretenir la jeunesse des tissus... Ces trésors de la nature sont mis à la portée de tous dans ce livre à la fois beau et pratique.

Prix unique : 29€



Livre Cohérence cardiaque 3.6.5

Découvrez une pratique douce, naturelle et scientifiquement validée pour retrouver calme et équilibre au quotidien. En seulement 5 minutes, 3 fois par jour, apprenez à maîtriser votre respiration pour réduire le stress, améliorer le sommeil, la concentration et la santé globale. Écrit par le Dr David O'Hare, expert de la cohérence cardiaque, ce guide clair et accessible vous accompagne pas à pas vers un mieux-être durable.

Prix unique : 8€90



Théière inox Flower

Ici le design est délicat, inspiré de la floraison des sakura et de l'élégance japonaise. Grâce à son format pratique (400ml) et ses deux filtres inclus – un court pour une infusion permanente, un long pour une infusion plus courte – cette théière nomade s'adapte à toutes vos envies, que vous soyez chez vous ou en déplacement. Conçue en acier inoxydable, elle conserve vos boissons chaudes pendant 5h et fraîches jusqu'à 7h, tout en garantissant une étanchéité parfaite.

Prix public : 37€80

Prix adhérent : 35€91

Carafe filtrante en verre 1.5L + filtres 75g

Une carafe au design épuré en verre avec un système de filtration écologique et rechargeable en inox, offrant une alternative élégante et durable aux bouteilles plastique. Un premier filtre (recharge) est fourni. Durée par recharge : environ 1 mois, ou 90 à 120 litres selon la qualité de l'eau de votre agglomération. - charbon végétal actif labellisé par ECOCERT.

Carafe - Prix promo* : 54€30

3 filtres (recharges)

Prix promo* : 12€80



Senteurs Florame

Des notes fleuries, boisées, orientales ou pétillantes... Les eaux de parfums ou de toilette Florame, fabriquées en Provence, offrent un véritable voyage sensoriel pour tous. Vous ferez plaisir à coût sûr, le plus difficile étant de choisir. Venez les tester en magasin !

Prix : entre 25 et 30€ selon les parfums.

Jeux de mémoire



Les mémos rigolos
« L'animal et
son empreinte »
et « Le Dino et
son squelette »

transforment la mémoire en aventure éducative, dès 4 ans. Le premier initie les enfants à reconnaître les empreintes d'animaux sauvages, le second les plonge dans l'univers fascinant des dinosaures. Illustrés avec soin, fabriqués en France et éco-conçus, ces jeux ludiques allient plaisir, apprentissage et curiosité. 40 cartes (20 paires à constituer).

Prix public : 18€15 — Prix adhérent : 17€24



Le bois des Couadsous

On est des Couadsous et on doit se souvenir du chemin qui conduit à nos noisettes planquées l'automne dernier. Facile ? Pas tant que ça ! Avec ce jeu, découvrez les pièges que vous tend votre propre mémoire !

De 2 à 4 joueurs, à partir de 6 ans. Tous les jeux OPLA sont éco-fabriqués en France. Ce sont des jeux familiaux, faciles d'accès, destinés aux grands comme aux petits.

Prix public : 14€60 — Prix adhérent : 13€87



Il était une forêt

Jamais un jeu ne vous aura donné un aussi beau pouvoir : devenez l'architecte d'une forêt primaire. Pour gagner la partie, soyez le meilleur stratège : votre forêt devra être la plus grande et la moins dégradée par l'homme. Et surtout, n'oubliez pas que la faune et la flore doivent toujours être en équilibre... De 1

à 4 joueurs, à partir de 7 ans. Avec plein d'infos sur les forêts tropicales primaires.

Prix public : 17€80 — Prix adhérent : 16€91



Puzzle Van Life

Le cadeau parfait pour les amoureux de la nature, du voyage et du slow living. 1000 pièces solides et bien découpées, pour une expérience fluide et agréable. Une fois terminé, il devient une véritable œuvre décorative, à encadrer ou à offrir. Dimension du puzzle terminé : 68x49cm. Fabriqué en France - Carton

100% recyclé (label FSC) - Zéro plastique - Niveau de difficulté 7/10.

Prix public : 32€30 — Prix adhérent : 30€68



Contes revisités prince & princesse

Plongez dans un "Cherche et Trouve" déjanté où les contes classiques sont revisités avec humour et modernité. Aidez le chevalier à retrouver la Princesse Rainette en traversant des scènes colorées et pleines de détails. Un livre ludique, inclusif et plein de clins d'œil, qui invite petits et grands à observer, rire et déconstruire les stéréotypes avec malice.

Prix unique : 10€95

Tout l'univers manga aux feutres

Un livre-outil complet pour apprendre à dessiner et coloriser dans le style manga dès 10 ans. Avec des pas-à-pas clairs, des modèles à décalquer et des planches de BD à remplir, les jeunes artistes découvrent les techniques des mangakas pros. L'auteur est un expert : Ta Van-Huy, créateur de tvhland.com, référence dans l'univers du dessin manga. Pour adolescents, préados, passionnés de mangas et dessin.

Prix unique : 22€95

Mandalas Beautés du Japon

Un carnet de coloriage élégant et zen inspiré du Japon et de ses paysages poétiques. Avec 48 illustrations raffinées sur papier épais et feuilles détachables, il invite à la détente, au voyage intérieur et à la création d'une déco personnalisée. Idéal pour les amateurs de coloriage, de culture japonaise et de loisirs créatifs.

Prix unique : 10€95



La sélection d' ARNAUD (MELLAC)



Arnaud nous propose une sélection « tout terrain » qui pourra plaire au plus grand nombre. Il rappelle que nos magasins proposent une nouvelle gamme de vins désalcoolisés (blancs, rouges, rosés et pétillants), ainsi que des apéritifs sans alcool.

Bière rousse épicée Noël 7.2°

La couleur, les arômes, la robe cuivrée de la Nonne de Noël nous plonge instantanément dans l'ambiance féérique. Elle peut accompagner, de façon originale, un poulet au Maroilles ou des plats de viande type gibier ou canard au pain d'épice ; également les desserts (bûches, pudding aux raisins) et tous les moments conviviaux de la période festive.

Prix public : 4€40 — Prix adhérent : 4€18

Vin blanc moelleux Perdrix

Un apéritif ? un dessert ? Ce vin moelleux « tout terrain » est un grand classique. Bouche volumineuse, équilibre entre sucrosité et acidité, qui donne une sensation de fraîcheur. En plus il n'est qu'à 10° ! Ni trop sucré, ni trop alcoolisé, il coche toutes les cases de vos repas de fêtes... à petit prix !

Prix promo* : 6€40

AOP Vouvray brut 13° (bulles)

Pour faire pétiller vos fêtes, en alternative au champagne, on retrouve ici un Chenin typique de la Vallée de la Loire. Nez d'une grande fraîcheur avec beaucoup de finesse, et en bouche, une attaque vive et une bonne acidité.

Prix public : 14€30 — Prix adhérent : 13€59

AOP Muscadet

Compagnon incontournable de vos plateaux de fruits de mer et des plats de poissons. Vin frais et fruité avec des notes de pêche blanche aux touches citronnées, une pointe de réglisse et d'anis, il se marie aussi avec les fromages frais de chèvre ou de brebis.

Prix promo* : 9€50

AOP Saint-Nicolas-de-Bourgueil

Encore un parfait allié de vos tables de fêtes puisque ce vin rouge charnu et aromatique s'accorde avec les viandes rouges aussi bien que les volailles, les plats épicés, les poissons et vos plateaux de fromages. Arômes de violettes et de framboises, belle finesse, souple en bouche. On apprécie également son bouquet typique du Cabernet Franc et sa teneur faible en alcool : 12°5.

Prix public : 16€25 — Prix adhérent : 15€44

Whisky Highland Cattle 43°

Pour les amateurs de whisky écossais. Celui-ci est distillé et vieilli au sein de la Maison Tullibardine, dans le Perthshire, porte d'entrée des Highlands d'Ecosse. Sa robe or pâle offre au nez, comme en bouche, des notes intenses et persistantes de céréales, de vanille, de caramel et d'épices. Issu d'orge certifié biologique provenant du nord de l'Ecosse, ce Whisky a été vieilli 3 ans dans des fûts brûlés afin de développer un riche bouquet d'arômes.

Prix promo* : 29€60

BOUCHERIE

ÉMELINE & BRUNA
(GUIDEL)

Pour garnir vos volailles, Bruna et Émeline proposent des farces aux champignons, aux pains d'épices, aux cognac, fruits secs ou nature. Chaque rayon boucherie prépare ses propres recettes de farces festives.



Ici, Bruna vous suggère une farce végétarienne

Faire fondre 150g de beurre, ajouter 2 gousses d'ail, 1 oignon, 3 branches de céleri, 1 pomme avec la peau. Le tout découpé en petits morceaux. Faire revenir à feu moyen entre 7 et 10 m. Saler, poivrer et mouiller 300g de croutons de pains avec cette préparation. Placer la garniture à l'intérieur de votre volaille avant cuisson. Pour vos ami.e.s végétalien.e.s, remplacer le beurre par une margarine du rayon frais. Cette farce accompagnera idéalement des pommes de terre ou patates douces cuites au four.

Volailles

Chapon : 25,50€/kg

Coq au lait : 25,50€/kg

Dinde : 25,50€/kg

Poularde : 21,50€/kg

Pintade : 18,90€/kg

Poulet : 16,90€/kg



Volailles désossées farcies

Chapon : 31,50€/kg

Coq au lait : 31,50€/kg

Dinde : 31,50€/kg

Pintade : 27,90€/kg

Poulet : 25,90€/kg

Poularde : 27,50€/kg

Passez commandes aux rayons boucherie de LANESTER, KERYADO, LARMOR, MELLAC, RIANTEC et GUIDEL.



Charcuterie – traiteur (dans nos points de ventes boucheries)

Boudin blanc Nature : 27,90€/kg

Boudin blanc aux marrons : 31,90€/kg

Boudin blanc au sarrasin : 31,90€/kg

Boudin blanc truffé : 47,90€/kg

Terrine de Noël au pain d'épice : 27,90€/kg

Bouchée de volaille aux marrons : 4€95 Pièce



Les prix indiqués sont les prix public et ne tiennent pas compte de la réduction : -5% pour les adhérents.



Élevés locaux

« La Poule Mouillée »

La plupart de nos volailles sont élevées chez Séverine Mouillé et Clément Le Heritte à Plouay. Le couple élève entre 250 et 300 volailles par semaine : poulets et pintades toute l'année ; et bien sûr pour Noël : chapons, coqs au lait et dindes. Les céréales, oléagineux, foin et fourrages pour l'alimentation et le confort des poules sont produits sur la ferme. Les volailles vivent en plein air mais peuvent s'abriter dans sept bâtiments nomades qui bougent sur 5ha tous les 4 mois.

POISSONNERIE

STÉPHANIE & ARNAUD (LORIENT-KERYADO)

Composez vous-même vos assiettes de fruits de mer : araignées, tourteaux, huîtres, palourdes, bigorneaux, langoustines, bulots... Cuits sur place, à la poissonnerie, à la demande.

Retrouvez également à la poissonnerie le saumon bio irlandais, des noix de St-Jacques fraîches ou cuisinées, les crevettes de Madagascar et bien sûr les poissons selon arrivage.

Passez commande à la poissonnerie : 02 97 37 95 53

Livraison possible dans tous les magasins





Local

Rillettes de bar à la truffe 90g

Un produit bien de chez nous, réalisé par Groix et Nature à Lorient. Des rillettes au goût authentique de bar relevé à la truffe bio pour une recette à la fois subtile et savoureuse. Avec 37% de Bar, de la crème fraîche, du lieu noir, quelques échalotes, une touche de vin blanc et une préparation culinaire à base de truffe d'été. Un délice !

Prix public : 7€35 — Prix adhérent : 6€98

Tartare d'algues 1kg

Préparées à Roscoff, les algues – dulce, laitue de mer et wakamé – sont finement hachées crues puis marinées dans l'huile d'olive vierge extra. On y mêle cornichons, câpres, oignons, échalotes, ail et une pointe d'huile de colza. Un classique 100% végétal pour vos toasts apéritifs iodés. Sur les blinis, on vous assure, c'est un délice !

Prix promo* : 27€90



Local

Saumon à la coupe

Toutes l'année dans nos rayons frais, le saumon fumé de « Côté Sauvage » (Quiberon) arrive pour les fêtes au rayon poissonnerie où il vous sera proposé à la tranche.

Un salage modéré et un fumage au bois de chêne confèrent une saveur subtile tout en conservant le goût du poisson. Un savoir-faire transmis sur plusieurs générations !

Prix public : 90€/kg

Prix adhérent : 85€50/kg

Local



Autour de la St-Jacques

La coquille St-Jacques sera proposée à la poissonnerie de Lorient/Keryado et dans nos 5 rayons Boucherie – Charcuterie – Traiteur (à Lanester, Mellac, Guidel, Riantec et Larmor). Les autres plats concoctés par Béa (plats végétariens inclus) seront également en vente dans nos différents points de ventes boucheries.

- Coquille St-Jacques (8€95) pièce
- Cassolette de St-Jacques aux petits légumes (9€95) pièce
- Croustade de St-Jacques (5€95) pièce
- Tatin de St-Jacques (4€95) pièce
- Risotto de St-Jacques et sarrasin (9€95€) pièce
- Tagliatelle de St-Jacques et petits légumes (9€95) pièce

Prix public indiqué (pour les adhérents : 5% de réduction).



VRAC

LUCAS, NOÉMIE & BENOIT (LANESTER)

Bocaux gourmands

Composez vous-même au rayon vrac votre cadeau gourmand ! Amandes, raisins et cranberries enrobés de chocolats, nounours chocolat guimauve, ananas et mangue séchées, amandes au miel et sésame, noix de cajou enrobée glaçage noix de coco, gâteaux secs... À vous de choisir. Alternez les couches et les couleurs dans des bocaux de différentes tailles et formes, en vente en magasin ou à récupérer chez vous.

Prix : au poids, en fonction des ingrédients choisis.





Faux gras 125g

Une belle alternative au foie gras pour les fêtes. Le faux gras se déguste nature, sur des toasts, avec ou sans confit d'oignon mais peut aussi faire l'objet de recettes originales, salées ou sucrées ! À la truffe (1%) et au champagne (2%). Sans huile de palme. 100% végétal. Retrouvez les recettes originales de notre fournisseur Gaïa sur www.fauxgras.be/recettes/

Prix promo* : 4€10

Chips blé noir oignon de Roscoff 100g

Local

Une «chips» très croquante, qui change de la chips de pomme de terre, fabriquée par la Biscuiterie des Vénètes au Hézo, dans le Morbihan. L'oignon de Roscoff vient apporter une note sucrée qui se marie parfaitement avec le goût du sarrasin. Avec seulement quatre

ingrédients : Farine de blé noir, huile de tournesol désodorisée, oignon de Roscoff AOP (22,1%), sel fin.

Prix public : 3€90 — Prix adhérent : 3€71



Confit d'oignons 105g

Les oignons sont lentement confits avec une pointe de miel et de vinaigre de cidre pour un grand raffinement, travaillés frais et en saison, à leur juste maturité. Prêt à l'emploi chaud ou froid, ce confit d'oignon accompagnera les assiettes festives et se mariera à merveille avec le faux gras, du boudin ou une viande blanche.

Prix public : 4€80

Prix adhérent : 4€56



Local

Mini blinis sarrasin (16)

De savoureux blinis finistériens extra-moelleux pour relever toute garniture à base de produits de la mer ou autres tartinades aux légumes. Fabriqués à Ploudaniel à partir de blé noir, blé, œufs, lait et huile de tournesol française. Réchauffez quelques instants à la poêle pour un rendu légèrement croustillant, tartinez de faux-gras, le chaud-froid est un régal !

Prix public : 4€10

Prix adhérent : 3€90



Local

Ginger beer épices de Noël 75cl

Pour un apéritif original, sans alcool et faible en calorie, la Ginger beer fabriquée à Erquy (22) est élaborée à partir de jus de gingembre fermenté, de cannelle, cardamome, girofle et poivre noir. Cette version épicée

apporte chaleur et réconfort ; et nous plonge directement dans l'esprit de Noël. En fin de repas, la Ginger beer stimule la digestion et renforce le système immunitaire grâce aux vertus naturelles du gingembre.

Prix public : 4€70

Prix adhérent : 4€47



Crème parmesan truffe noire 1.5% 80g

Élaborée en Provence par Pierre Baudin qui développe depuis 30 ans l'art de cuisiner la truffe. Cette crème à tartiner, très réussie, sublimera toast, bruschettas ou plateaux de fromages. Conçue à partir de truffes françaises cultivées par des passionnés, sa recette marie crème, Parmigiano Reggiano et truffe noire (*Tuber melanosporum*) pour une expérience gustative unique.

Prix public : 13€75

Prix adhérent : 13€06

PAIN DE NOËL de nos boulangers locaux

La sélection de YUVENI (KERYADO)

Ici, un plein panier de l'incontournable pain Melen au potimarron de chez Barabio à Ergué Gabéric (29), il se mange comme une brioche. Excellent en toast chaud avec du fromage (idéal avec le chèvre), il accompagne aussi merveilleusement le faux-gras.



Avec le **pain aux châtaignes** de la boulangerie Lucas (Lorient/Guidel), retrouvez le goût tout doux de la châtaigne. Un pain fondant et croustillant, on adore sa croûte généreuse.

Idéal avec les volailles, les viandes blanches, la sauce forestière. 400g

Prix public : 3€75
Prix adhérent : 3€57



La boulangerie e.Copain à Bannalec nous propose un **pain semi-complet figues et abricot**. La figue introduit la douceur sucrée, l'abricot une note acidulée, les fruits conservent le moelleux de la mie. À déguster avec un faux gras ou des fromages de caractère comme le Roquefort. Moulé 500g

Prix public : 5€90
Prix adhérent : 5€61



Pour changer du seigle, tentez cette année le **pain engrain T110** de chez Barabio à Ergué Gabéric. Il accompagnera idéalement tous vos produits de la mer, vos plateaux d'huitres et vos poissons cuisinés. Pauvre en gluten et super digeste, une qualité non négligeable pour vos repas de fêtes. 400g

Prix public : 5€50
Prix adhérent : 5€23



Pour vos matins gourmands ou goûters festifs, la **brioche de Noël** des Chaumières à Riec-sur-Belon possède le goût typique des brioches au levain naturel et au beurre, avec la douceur des figues, amandes et raisins. Une recette très gourmande qui fera le bonheur de tous. 250g

Prix public : 2€95
Prix adhérent : 2€80



La sélection de MARTINE (MELLAC)

Martine à Mellac nous propose son plateau de fromage idéal avec une diversité de laits : chèvre, brebis et vache, des textures et des intensités variées, des associations sucrées et des fromages d'exception.



Plaisir de brebis

Réalisé par Breizh Lacaune à Plonévez-du-Faou (29), le plaisir de brebis est une tomme au goût fruité à croute lavée (2 à 3 fois par semaine). Elle peut

aussi être consommée en raclette.

Prix public : 35,05€/kg
Prix adhérent : 32,30€/kg



Capri figues

Assemblage original de fromage de chèvre frais sucré et d'une confiture de figue. Un accord délicieux et une alliance surprenante et subtile.

Prix public : 3,40€ l'unité
Prix adhérent : 3,23€ l'unité



Comté AOP grande réserve

Fromage de caractère, typé, sans agressivité.

Fromage de plateau et de cuisine, idéal en fondue ou gratiné. Affinage minimum de 15 mois. S'accompagne parfaitement d'un Côte du Jura - Vin Jaune.

Prix public : 27,20€/kg
Prix adhérent : 25,84€/kg



Vully rouge

Fromage Suisse au lait de vache thermisé à pâte

pressée cuite. Il dégage une odeur épicée, son goût est franc et long en bouche avec une attaque grillée et animale, sa texture est fondante.

Prix public : 34,50€/kg
Prix adhérent : 32,78€/kg



Queso miel romarin

Fromage au lait cru de brebis. La pâte offre une intensité, sans piquant. Les notes du miel et du romarin ressortent bien, et leurs

effluves se diffusent lors de la coupe du fromage.

Prix promo* : 37,17€/kg



Millefeuille Bleu Mascarpone

Subtil mélange de mascarpone au lait

de vache pasteurisé et de bleu de brebis au lait cru qui lui donne du caractère. Se consomme seul ou sur du pain frais.

Prix promo* : 30,06€/kg

*Nos équipes peuvent composer vos plateaux pour les fêtes.
Passez commande directement en rayon.*

LICHOUSERIES

Le Verger Perdu

RICHIE HUXLEY
paysan glacier à Elven



Bûche vanille caramel cacahuète 650g

Signée Richie Huxley, cette bûche 100 % locale marie vanille fondante, caramel beurre salé maison et cacahuète croquante dans un équilibre subtil de douceur et de surprise en bouche. Enrobée d'un chocolat noir à 65 % (équitable bien sûr), on aime son jeu de textures avec l'onctuosité, le fondant et le craquant. Conçue dans une démarche responsable et transparente, cette création s'appuie sur des matières premières issues de la charte GOÛM / Ingrédients Simples : sucre de betterave français et sirop d'agave certifié Fair for Life, gomme d'acacia (fibre prébiotique) et gomme de tara (stabilisant naturel), garantissant une texture parfaite tout en limitant la charge glycémique. Cette bûche glacée de 650 g se savoure après 5 à 10 minutes à température ambiante.

Poids : 650g. Prix non communiqué.



GOURMANDISES LOCALES



Nonnettes orange ou myrtille

Ces Nonnettes revisitées par un chef sont moelleuses et riches en miel de fleurs (30%), sans sirop de glucose ni glaçage, au cœur fondant de purée de myrtille ou d'orange (12% de fruits dans chaque gâteau). Elles ont été conçues par les artisans pâtisseries de Baramel à Saint-Jacques-de-la-Lande près de Rennes. Un présent qui ravira les gourmands.

Prix public : 5€85 — Prix adhérent : 5€56



Ballotin Rocher

La chocolaterie Kâliner, depuis son atelier à Lanester, propose ce ballotin

de 16 rochers sans les 14 allergènes majeurs : le gluten, le lait, les fruits à coque, l'arachide... etc... Retrouvez dans le ballotin, 6 recettes différentes : chocolat noir et sarrasin caramélisé, chocolat doux et sarrasin caramélisé, croustillant enrobage chocolat noir, croustillant enrobage chocolat doux, noix de coco torréfiée chocolat noir, éclats de caramel chocolat doux.

Prix promo* : 10€04 (16 rochers)



Thés noir ou vert Réves de Noël

Plongez instantanément dans la magie de Noël avec les thés de La Route des Comptoirs (44), deux recettes bio et équitables en étui de 20 infusettes. Le thé vert mêle fraîcheur d'agrumes et épices chaleureuses (cannelle, gingembre, cardamome, clou de girofle), tandis que

le thé noir révèle des notes rondes d'orange, de vanille et de mandarine.

En cocktail chaud sans alcool : infusez une double dose, ajoutez jus d'orange chaud, un bâton de cannelle et une rondelle d'orange.

Prix public : 4€05 — Prix adhérent : 3€85

Truffles fantaisies



Toujours fabriquées à Lanester, ces truffles sont croustillantes et fondantes, à la fois gourmandes et raffinées, parfaites pour offrir aux personnes intolérantes (car toujours sans allergènes) mais aussi à tous les gourmands. Le secret de Kâliner ? La graine de sarrasin caramélisée, torréfiée, elle développe ainsi un goût de de fruit sec grillé, et une petite note douce de châtaigne.

Prix promo* : 10€06 (12 truffles)

DAVID, HÉLÈNE & MANO (RIANTEC)



Corbeilles de fruits sur mesure

À offrir ou à mettre sur la table pour finir en douceur vos repas de fête, les équipes des rayons fruits/légumes et vrac, vous proposent des corbeilles sur mesure : fruits de saison, frais et/ou secs, en fonction de vos goûts ou de l'inspiration. Présenté dans des petites caquettes. Vous pouvez également fournir votre propre contenant si vous souhaitez une corbeille plus élaborée ! À commander minimum trois jours à l'avance.

Renseignez-vous dans votre magasin préféré !

Prix : au poids, en fonction des ingrédients choisis.

Commande traiteur - Noël 2025

Entrées

Crème de panais et Saint-Jacques
au lard croquant

11€50 x = €

Potimarron rôti au miel sur une crème de
Feta à la noisette

11€50 x = €

Desserts

Entremet pommes et caramel beurre salé

8€50 x = €

Gâteau crémeux au deux chocolats

8€50 x = €

Verrine exotique (ananas, mangue, coco)

8€50 x = €

Plats

Sauté de volaille à la crème de châtaigne et
champignons, mousseline de potimarron
(plat carné).

24€00 x = €

Cheesecake noix et champignons, croute
de Feta et Parmesan, sauce crémeuse
et pommes de terre grenailles (plat
végétarien)

18€00 x = €

Fricassée de châtaignes et champignons —
Purée de courge aux 4 épices (végan, sans
gluten)

17€00 x = €

TOTAL €.....

Votre commande concerne :

☐ **Repas de Noël**

☐ **Nouvel an**

Cocher la bonne case

Les commandes sont à retirer

les 24 et 31 décembre de 10h à 15h30

AU RESTAURANT CROC'ÉPI
DE LORIENT KERYADO,
2 rue Antoine de St Exupéry.
Tél/fax 02 97 88 31 38
crocepi.keryado@biocoop-les7epis.bzh

Nom

Prénom

Adresse.....

.....

.....

Téléphone.....



Repas de NOËL

Venez
découvrir
ces plats
lors du repas
de Noël
**le 18
décembre**
au restaurant
Croc'Épi.