



# Bio Noël

2015

\* Cette remise de 15 % est accordée pour toute commande passée avant le 8 décembre 2015. Elle sera calculée sur le montant global de la commande livrée.

Offre non cumulable avec toute autre action promotionnelle affichée en magasin.





13357



13356



7779



7862



4888



4887



9471



2906



285



6878



-15%

\* Cette remise est accordée pour toute commande passée avant le 8 décembre 2015. Elle sera calculée sur le montant global de la commande livrée.






Offre non cumulable avec toute autre action promotionnelle affichée en magasin.



# Spécialités apéritives festives

## Préparations charcuterie/traiteur


### Bioporc

			Prix T.T.C en €	Soit le kg	Garantie
<b>4887</b>		<b>Boudins blancs cocktail</b> Poids : 200 g	<b>5,93</b>	29,65/kg	
<b>4888</b>		<b>Boudins noirs cocktail</b> Poids : 200 g	<b>5,93</b>	29,65/kg	
<b>7862</b>		<b>Plateau cocktail ( boudins noirs, boudins blancs nature, saucisses cocktail )</b> Poids : 480 g	<b>14,78</b>	30,79/kg	
<b>9471</b>		<b>Mini-saucissons secs Croc' Party</b> Poids : 100 g	<b>5,46</b>	54,60/kg	

### Eleveurs Certifiés

			Prix T.T.C en €	Soit le kg	Garantie
 <b>13356</b>		<b>Mini saucisses de Francfort</b> Poids : 200 g Fabriquées artisanalement, ces mini saucisses de porc sont fumées au bois de hêtre, présentées dans un boyau naturel. Porc origine France. Conditionnées sous atmosphère protectrice.	<b>6,27</b>	31,35/kg	
 <b>13357</b>		<b>Mini saucisses de Francfort à la figue</b> Poids : 200 g Fabriquées artisanalement, ces mini saucisses de porc se marient au goût subtil de la figue. Elles sont fumées au bois de hêtre, présentées dans un boyau naturel. Porc origine France. Conditionnées sous atmosphère protectrice.	<b>6,42</b>	32,10/kg	




### Saveurs du Bocage

			Prix T.T.C en €	Soit le kg	Garantie
<b>7779</b>		<b>Pâté en croûte cocktail</b> Poids : 450 g	<b>11,49</b>	25,53/kg	



## Sur une base de poisson et/ou crustacés

### Barthouil

			Prix T.T.C en €	Soit le kg	Garantie
<b>2906</b>		<b>Tarama</b> Poids : 100 g Tarama doux et crémeux élaboré à partir d'oeufs de cabillaud sauvage islandais fumés dans nos fumoirs traditionnels au bois d'aulne.	<b>3,59</b>	35,90/kg	<b>63 % d'ingrédients Bio</b>
<b>285</b>		<b>Tarama au crabe</b> Poids : 100 g Tarama doux et crémeux auquel nous ajoutons 20% de chair de crabe écossais . Il est élaboré à partir d'oeufs de cabillaud sauvage islandais fumés dans nos fumoirs traditionnels au bois d'aulne.	<b>4,19</b>	41,90/kg	<b>55 % d'ingrédients Bio</b>
<b>6878</b>		<b>Tarama au piment d'Espelette</b> Poids : 100 g Tarama doux et crémeux relevé par une pointe de crème de piment d'espelette. Il est élaboré à partir d'oeufs de cabillaud sauvage islandais fumés dans nos fumoirs traditionnels au bois d'aulne.	<b>3,81</b>	38,10/kg	<b>63 % d'ingrédients Bio</b>

 Nouveauté 2015

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière.

[www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)



4004

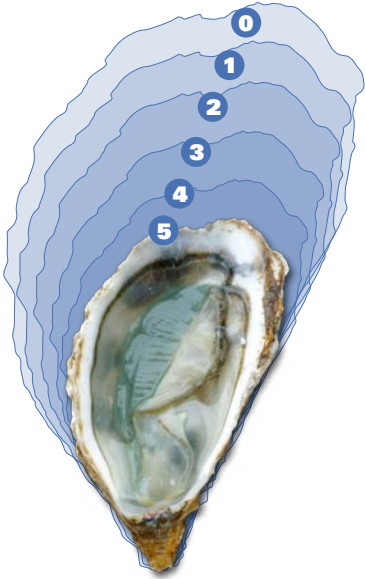
4883

2973

4255



## HUÎTRE - CALIBRAGE ET CONSERVATION



### Calibre :

Le calibre répond évidemment à des règles strictes. Et, contrairement à ce que l'on croit généralement, ce n'est pas par la taille, que le calibre est défini, mais par le poids. Les normes diffèrent légèrement selon qu'il s'agit de creuses ou de plates.

### L'huître creuse :

Une huître qui pèse entre 30 et 45 g est de calibre 5, entre 46 et 65 g, elle est de calibre 4, de 66 à 85 g, de calibre 3, de 86 à 110 g, de calibre 2, de 111 à 150 g, de calibre 1, et au delà, de calibre 0.

### Conservation :

Les huîtres creuses sont résistantes : elles peuvent se conserver dans un endroit frais (entre 5 et 10°C) pendant huit à dix jours à compter de la date de conditionnement (selon les ostréiculteurs, une huître est consommable tant qu'elle est vivante). Elles atteignent leur plénitude quelques jours après leur sortie de l'eau. Il faut surtout éviter les variations de température. Il est recommandé de les placer à plat, coquille bombée dessous, bien serrées entre elles, recouvertes d'un poids (lit d'algues ou torchon humide...).

**Huître - Bio**

Pour les huîtres bio, les naissains ne peuvent être que diploïdes. Il s'agit d'huîtres n'ayant pas subi de manipulations génétiques. La densité de population est inférieure en bio, la qualité des eaux est surveillée.



11969

9448

11970









9449

9450

11968

\* Cette remise est accordée pour toute commande passée avant le 8 décembre 2015. Elle sera calculée sur le montant global de la commande livrée.



















Offre non cumulable avec toute autre action promotionnelle affichée en magasin.

<b>4004</b>		<b>Oeufs de saumon sauvage américain</b> Poids : 100 g Le label MSC certifie que le produit provient d'une pêcherie respectueuse de l'environnement et n'a pas contribué au problème de surpêche.	<b>16,43</b>	164,30/kg	
<b>4883</b>		<b>Oeufs de truite</b> Poids : 50 g	<b>9,56</b>	191,20/kg	
<b>2973</b>		<b>Rillettes de saumon</b> Poids : 190 g A déguster sur une tranche de pain de campagne grillée en accompagnement du saumon fumé ou du suprême de saumon mi-fumé.	<b>5,51</b>	29,00/kg	
<b>4255</b>		<b>Terrine de saumon</b> Poids : 100 g	<b>6,74</b>	67,40/kg	

## Fruits de mer

### Huitres bio

#### Marennes Oléron

			Prix T.T.C en €	Soit le kg	Garantie
<b>9448</b>		<b>Huitres Fine de Claire n° 2, bourriche de 24 pièces</b> Poids : 2,4 kg Huitres à chair fine et avec un goût assez long en bouche grâce à son affinage en claires. Son indice de chair est compris entre 6.5 et 10.5.	<b>34,08</b>	14,20/kg	 
<b>11969</b>		<b>Huitres Fine de Claire n° 2, bourriche de 12 pièces</b> Poids : 1,22 kg	<b>20,63</b>	16,91/kg	 
<b>9449</b>		<b>Huitres Fine de Claire n° 3, bourriche de 24 pièces</b> Poids : 2 kg	<b>28,46</b>	14,23/kg	 
<b>11970</b>		<b>Huitres Fine de Claire n° 3, bourriche de 12 pièces</b> Poids : 940 g	<b>17,93</b>	19,07/kg	 
<b>9450</b>		<b>Huitres Pousse en Claire n° 2, bourriche de 24 pièces</b> Poids : 2,4 kg Huitres Pousées en claires Label Rouge certifiées AB. Produit de très grande qualité gustative, élevé à très faible densité en claires (1 huître/m <sup>2</sup> ) lui conférant une qualité de chair importante. Ce produit à un goût spécifique, long en bouche, avec une chair ferme et épaisse.	<b>59,85</b>	24,94/kg	 
<b>11968</b>		<b>Huitres Pousse en Claire n° 2, bourriche de 12 pièces</b> Poids : 1,22 kg	<b>32,85</b>	26,93/kg	 

Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour.

[www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)



11974

11973



2902

2903



2904



2370



2371



7132



2900

2899



3461



3462



\* Cette remise est accordée pour toute commande passée avant le 8 décembre 2015. Elle sera calculée sur le montant global de la commande livrée.

Offre non cumulable avec toute autre action promotionnelle affichée en magasin.



# Saumons

## Saumons bio fumés

### Barthouil

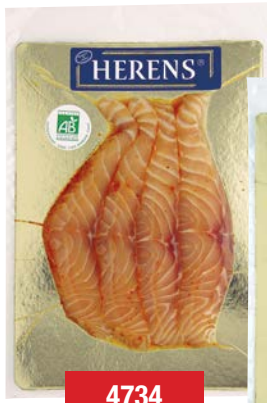
			Prix T.T.C en €	Soit le kg	Garantie
<b>2899</b>	2 1 9 2 8 8 9	<b>Saumon fumé bande entière pelée et parée - Norvège</b> Poids : environ 1,6 kg	<b>67,43/kg</b>		
<b>2900</b>	2 5 8 2 9 1 1	<b>Saumon fumé bande entière pelée et parée tranchée main - Norvège</b> Poids : environ 1,6 kg	<b>68,61/kg</b>		
<b>2902</b>	 3 579371 420290	<b>Saumon fumé tranché main, 2 tranches - Norvège</b> Poids : 100 g	<b>9,72</b>	97,20/kg	
<b>2903</b>	 3 579371 440298	<b>Saumon fumé tranché main, 4 tranches - Norvège</b> Poids : 200 g	<b>18,98</b>	94,90/kg	
<b>2904</b>	 3 579371 480294	<b>Saumon fumé tranché main, 8 tranches - Norvège</b> Poids : 400 g	<b>35,93</b>	89,83/kg	
<b>11973</b>	 3 579371 410024	<b>Emincé de saumon fumé Écosse, mariné au citron</b> Poids : 100 g Un saumon fumé à l'ancienne, en suspend, mariné citron.	<b>9,44</b>	94,40/kg	
<b>11974</b>	 3 579371 410031	<b>Emincé de saumon fumé mariné aux épices et aromates - Écosse</b> Poids : 100 g Un saumon fumé à l'ancienne, en suspend, agrémenté d'aromates.	<b>9,44</b>	94,40/kg	

### Herens

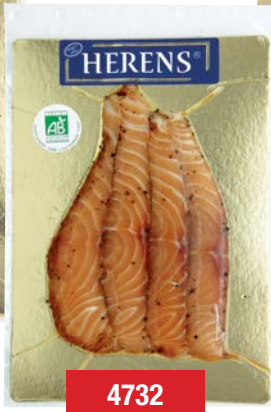
			Prix T.T.C en €	Soit le kg	Garantie
<b>3461</b>	2 1 3 7 2 5 3	<b>Saumon fumé bande entière pelée et parée, Ecosse</b> Poids : environ 1,3 kg	<b>63,81/kg</b>		
<b>3462</b>	2 1 3 7 2 5 4	<b>Saumon fumé bande entière pelée et parée tranchée, Ecosse</b> Poids : environ 1,3 kg	<b>64,43/kg</b>		
<b>7132</b>	 3 760048 920780	<b>Saumon fumé 2 tranches, Ecosse</b> Poids : 80 g	<b>5,98</b>	74,75/kg	
<b>2370</b>	 3 760048 920704	<b>Saumon fumé 3 tranches, Ecosse</b> Poids : 130 g	<b>8,34</b>	64,15/kg	
<b>2371</b>	 3 760048 920711	<b>Saumon fumé 4 tranches, Ecosse</b> Poids : 160 g	<b>8,77</b>	54,81/kg	

Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour.

[www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)



4734



4732



4733



6845



7931



-15%



838



2372



2383

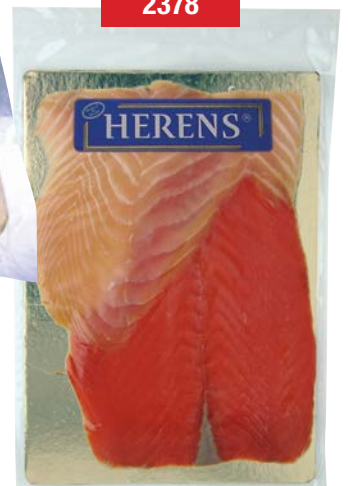


3464

3463



2384



2378

\* Cette remise est accordée pour toute commande passée avant le 8 décembre 2015. Elle sera calculée sur le montant global de la commande livrée.

Offre non cumulable avec toute autre action promotionnelle affichée en magasin.



**838****Saumon fumé 6 tranches minimum, Ecosse**

Poids : 240 g

**15,42**

64,25/kg

**2372****Saumon fumé en tranchettes, Ecosse**

Poids : 200 g

**8,90**

44,50/kg

**7931****Coeur de saumon fumé, Ecosse**

Poids : 150 g

**9,36**

62,40/kg

**4734****Moelleux de saumon fumé au paprika, Ecosse**

Poids : 120 g

**9,89**

82,42/kg

**4732****Moelleux de saumon fumé au poivre bio, Ecosse**

Poids : 120 g

**9,89**

82,42/kg

**4733****Moelleux de saumon fumé aux baies roses, Ecosse**

Poids : 120 g

**9,89**

82,42/kg

**6845****Moelleux de saumon fumé nature, Ecosse**

Poids : 120 g

**9,89**

82,42/kg



## Saumons sauvages fumés

### Herens

Prix T.T.C en €

Soit le kg

Garantie

**3464**

2 1 3 7 2 7 2

**Saumon fumé bande entière pelée, parée et tranchée, sauvage, Sockeye, pêché en Alaska**

Poids : environ 1,1 kg

**61,64/kg**

SAUVAGE

**3463**

2 1 3 7 2 7 1

**Saumon fumé bande entière pelée et parée, sauvage, Sockeye, pêché en Alaska**

Poids : environ 1,1 kg

**59,98/kg**

SAUVAGE

**2383****Saumon fumé 3 tranches, sauvage, Sockeye, pêché en Alaska**

Poids : 130 g

**10,10**

77,69/kg

SAUVAGE

**2384****Saumon fumé en tranchettes, sauvage, Sockeye, pêché en Alaska**

Poids : 200 g

**7,88**

39,40/kg

SAUVAGE

**2378****Assortiment 2 saumons, 1 tranche de saumon fumé sauvage Sockeye, pêché en Alaska et 1 tranche de saumon bio fumé, Ecosse**

Poids : 120 g

**7,49**

62,42/kg

**Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé.**[www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)

# En toute transparence

Jamais la demande mondiale de saumon n'a été aussi forte. Il faut savoir rester vigilant sur un marché trop porteur. En octobre 2014, notre fournisseur a financé des analyses réalisées sur les saumons de marques Herens, Barthouil, Osébio et Délices d'Ô d'origines d'Écosse et de Norvège pour les saumons d'élevages bio et d'origine Alaska pour le saumon sauvage. Et en 2015, les analyses ont porté sur les marques Herens, Délices d'Ô et Osébio d'origine Irlande.

Les analyses ont été faites par le laboratoire Wessling et ont porté sur les contaminants suivants :  
Dioxines et PCB, antibiotiques, métaux lourds, pesticides.  
Les résultats et l'interprétation que l'on peut en faire sont détaillés ci-dessous.

## Dioxines et PCB

Les dioxines sont des sous-produits indésirables dans un grand nombre de procédés de fabrication, comme la fusion ou la production de certains herbicides et pesticides. Bien que les dioxines soient produites au niveau local, elles se répandent sur toute la planète.

Les PCB sont des composés organochlorés. Ils ont été largement utilisés dans l'industrie. Leur rémanence, leur toxicité, et leur faculté de bioaccumulation ont conduit à interdire leur usage en France à partir de 1987. Ils sont présents, pour encore longtemps, dans toutes les mers du globe.

### Résultats d'analyses :

**Tous les produits analysés ont un taux de PCB et dioxines largement inférieur au seuil réglementaire. Ils sont donc reconnus sans danger pour la santé.**

## Antibiotiques

Beaucoup trop utilisé dans les élevages traditionnels, l'utilisation de traitement aux antibiotiques est définie par la réglementation biologique.

### Résultats d'analyses :

**Il n'y a aucune trace décelable d'utilisation ou de pollution d'antibiotiques.**

## Métaux lourds

Les métaux lourds (ML) sont des polluants environnementaux.

Nous avons analysé les principaux ML, à savoir : Arsenic, Cadmium, Cuivre, Zinc, Mercure et Plomb.

### Résultats d'analyses :

**Aucune substance n'a été trouvée à des seuils significatifs et certaines même sont en-dessous des seuils de détection.**

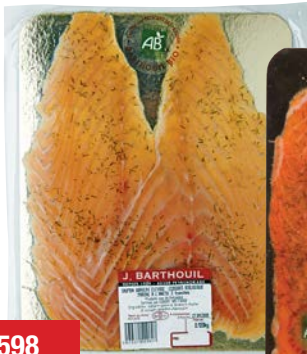
## Pesticides

L'utilisation de pesticides entraîne une pollution qui se retrouve dans les eaux. Ainsi, les poissons peuvent être contaminés par ces molécules.

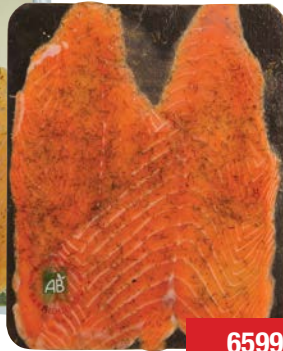
### Résultats d'analyses :

**Sur 530 composés analysés, seul 3 ont été détectés à l'état de traces. Les autres composés n'ont pas été détectés. Ces résultats sont donc très bons.**

Les résultats complets de ces analyses démontrent que l'aquaculture bio a du sens et vous donnera l'occasion de réjouir vos papilles en toute sécurité.



6598



6599

1125



3460



7222

2236



4902

\* Cette remise est accordée pour toute commande passée avant le 8 décembre 2015. Elle sera calculée sur le montant global de la commande livrée.

Offre non cumulable avec toute autre action promotionnelle affichée en magasin.



## Saumons bio frais

Herens

Prix T.T.C en €

Soit le kg

Garantie

1125



### Pavé de saumon frais, Ecosse

Poids : 150 g

Barquette sous atmosphère protectrice.

7,94

52,93/kg



3460

2 1 3 7 2 5 2

### Saumon frais bande entière pelée et parée, Ecosse

Poids : environ 1,5 kg

39,83/kg



## Saumons bio mariné

Barthouil

Prix T.T.C en €

Soit le kg

Garantie

6598



### Saumon gravlax tranché main, 2 tranches - Écosse

Poids : 120 g

Spécialité culinaire d'origine scandinave. Saumon biologique d'Ecosse, mariné dans du sel, du sucre et de l'aneth. A servir en apéritif, sur des toasts, en entrée, sur une salade ou en assiette nordique avec du saumon fumé.

11,76

98,00/kg



6599



### Saumon gravlax tranché main, 4 tranches - Écosse

Poids : 240 g

Spécialité culinaire d'origine scandinave. Saumon biologique d'Ecosse, mariné dans du sel, du sucre et de l'aneth. A servir en apéritif, sur des toasts, en entrée, sur une salade ou en assiette nordique avec du saumon fumé.

22,43

93,46/kg



## Canards gras

### Blocs de foies gras

Barthouil

Prix T.T.C en €

Soit le kg

Garantie

7222



### Bloc de foie gras de canard avec 30% de morceaux

Poids : 190 g

26,18

137,79/kg

CONCERT

2236



### Bloc de foie gras de canard mi-cuit avec minimum 30% de morceaux

Poids : 190 g

26,18

137,79/kg

CONCERT



## Foies gras cru

Barthouil

Prix T.T.C en €

Soit le kg

Garantie

4902

2 5 8 2 9 2 0

### Escalopes de foie gras prêtes à cuire

Poids : environ 120 g

121,43/kg

CONCERT

Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas.

[www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)



3951

3952



11975



3948



3947



9149



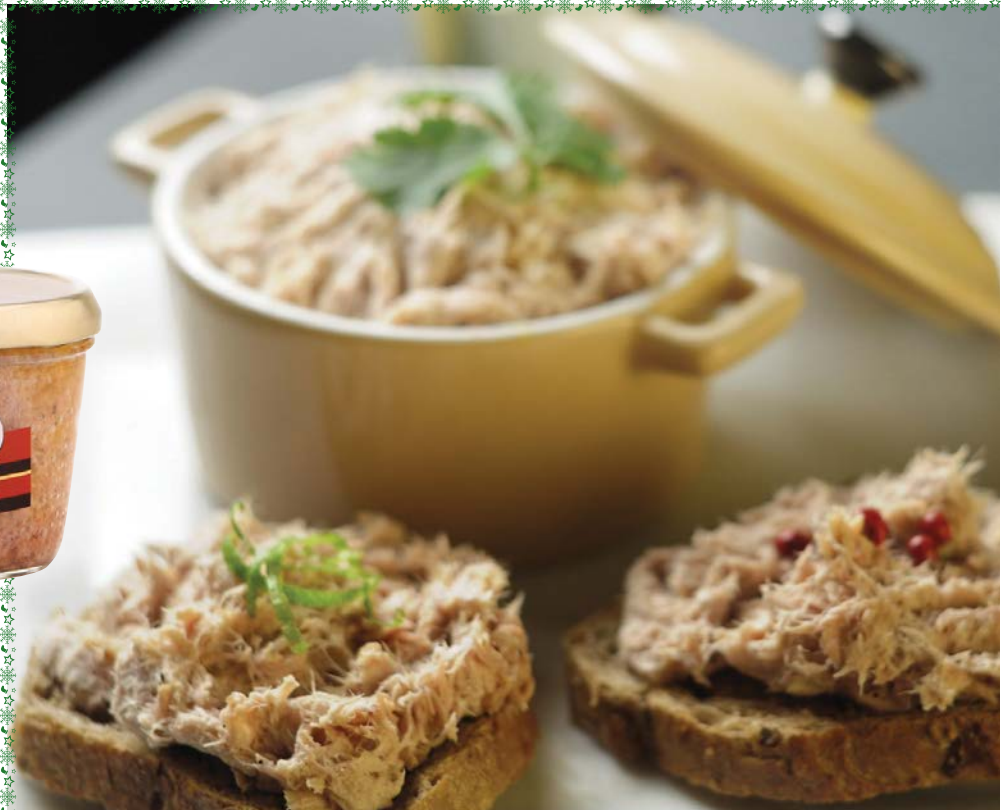
3949



11976



3956



\* Cette remise est accordée pour toute commande passée avant le 8 décembre 2015. Elle sera calculée sur le montant global de la commande livrée.

Offre non cumulable avec toute autre action promotionnelle affichée en magasin.



## Foies gras cuits

Barthouil

Prix T.T.C en €

Soit le kg

Garantie

3951



Foie gras de canard entier en verrine

Poids : 120 g

24,60

205,00/kg

CONCERT

3952



Foie gras de canard entier en verrine

Poids : 180 g

31,47

174,83/kg

CONCERT



## Foies gras mi-cuits

Barthouil

Prix T.T.C en €

Soit le kg

Garantie

11975

2 5 8 2 8 8 9

Foie gras de canard entier mi-cuit « à ma façon »

Poids : environ 400 g

Notre foie gras de canard Picaillon, cuit à l'étouffé, concentre les goûts pour retrouver la vraie saveur du foie gras.

152,93/kg

CONCERT

3947



Foie gras de canard entier mi-cuit en verrine

Poids : 120 g

24,60

205,00/kg

CONCERT

3948



Foie gras de canard entier mi-cuit en verrine

Poids : 180 g

31,47

174,83/kg

CONCERT

9149



Foie gras de canard entier mi-cuit au vin jaune

Poids : 200 g

Association de notre foie gras de canard «Picaillon» avec le vin jaune du Jura pour son goût unique, très utilisé par les plus grands chefs français. Démoulage facile.

38,93

194,65/kg

CONCERT

3949

2 5 8 2 9 2 1

Foie gras de canard entier mi-cuit au torchon à l'Ancienne

Poids : environ 600 g

154,43/kg

CONCERT



## Les cuisinés en conserve

Barthouil

Prix T.T.C en €

Soit le kg

Garantie

11976



Magret de canard confit et son aile

Poids : 700 g

Avec nos canards rustiques «Picaillon» et notre savoir faire artisanal, retrouvez le goût du confit avec une viande goûteuse. Dans une poêle chaude, griller côté peau et réchauffer côté viande.

22,43

32,04/kg

CONCERT

3956



Rillettes pur mulard en verrine

Poids : 190 g

5,31

27,95/kg

CONCERT

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière.

[www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)



## Pourquoi le foie gras ne bénéficie pas de la certification Bio ?

Le cahier des charges de l'agriculture biologique ne reconnaît pas le gavage des animaux.

### Et le foie gras Barthouil ?

Barthouil a élaboré un contrat d'engagements au service du respect de la tradition. Respectueuse des traditions d'élevage et de gavage, la Maison Barthouil sait qu'un bon foie gras commence par un canard élevé en plein air, jusqu'à l'âge adulte, et se poursuit par un gavage à la main au maïs grain entier.

La Maison Barthouil s'engage dans un cahier des charges privé, la garantie « Concert », certifiée par Ecocert, en 7 points pour vous offrir les meilleurs foies gras :

- ① Nos canards « Picaillons » sont élevés par petits lots d'environ 200 canards par des éleveurs gaveurs, consciencieux, responsables et passionnés.
- ② Nos canards « Picaillons » sélectionnés sont de souche rustique à croissance lente, élevés 14 semaines minimum, soit 27% de temps en plus.
- ③ L'élevage effectué par petits lots permet au canard « Picaillon » de grandir sur un terrain véritablement herbeux.
- ④ La nourriture spécifique « Barthouil » est garantie sans OGM\* et BIO (50% maïs minimum, blé, soja...).
- ⑤ Le gavage est effectué sur parc collectif au maïs BIO grain entier du Sud-ouest, également sans OGM\*.
- ⑥ La transformation des foies s'effectue à froid pour obtenir puissance et longueur en bouche.
- ⑦ L'assaisonnement se fait par salage au sel de mine, mélange de poivres et contrepoint de sucre, sans artifices pour donner du goût.



\* Cette remise est accordée pour toute commande passée avant le 8 décembre 2015. Elle sera calculée sur le montant global de la commande livrée.

Offre non cumulable avec toute autre action promotionnelle affichée en magasin.

<b>9148</b>		<b>Manchons de canard confits x 5</b> Poids : 720 g A griller tout simplement à la poêle bien chaude, accompagné de pommes de terre rissolées ou de haricots cuisinés. Idéal en ingrédient d'un cassoulet.	<b>13,88</b>	19,28/kg	CONCERT
<b>3954</b>		<b>Gésiers de canard x 5</b> Poids : 350 g	<b>13,11</b>	37,46/kg	CONCERT
<b>3953</b>		<b>Confit de canard, 2 cuisses</b> Poids : 730 g	<b>16,43</b>	22,51/kg	CONCERT
<b>7840</b>		<b>Confit de canard, 4 cuisses</b> Poids : 1,47 kg	<b>32,18</b>	21,89/kg	CONCERT
<b>3957</b>		<b>Fritons de canard en verrine</b> Poids : 190 g	<b>4,64</b>	24,42/kg	CONCERT
<b>3955</b>		<b>Graisse de canard en bocal</b> Poids : 350 g	<b>5,54</b>	15,83/kg	CONCERT



## Magrets fumés prêts à consommer - produits frais

Barthouil

Prix T.T.C en €

Soit le kg

Garantie

<b>3958</b>		<b>Magret de canard tranché fumé sous vide</b> Poids : 80 g	<b>7,26</b>	90,75/kg	CONCERT
-------------	---	--	-------------	----------	---------



## Rôtis et magrets prêts à cuire - produits frais

Barthouil

Prix T.T.C en €

Garantie

<b>3962</b>	2 5 8 2 9 1 6	<b>Aiguillettes de canard sous vide</b> Poids : environ 500 g	<b>26,78/kg</b>		CONCERT
<b>4884</b>	2 5 8 2 9 2 5	<b>Magret de canard salé poivré</b> Poids : environ 450 g	<b>29,46/kg</b>		CONCERT
<b>3959</b>	2 5 8 2 9 1 5	<b>Rôti de magrets de canard sous vide</b> Poids : environ 800 g	<b>31,43/kg</b>		CONCERT
<b>3960</b>	2 5 8 2 9 1 7	<b>Rôti de magrets de canard farci au foie gras sous vide</b> Poids : environ 1 kg	<b>46,13/kg</b>		CONCERT

Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour.

[www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)



★ Cette remise est accordée pour toute commande passée avant le 8 décembre 2015. Elle sera calculée sur le montant global de la commande livrée. Offre non cumulable avec toute autre action promotionnelle affichée en magasin.

## éleveurs certifiés

### Une filière française

**Des innovations produits bio :** rillons et andouille de Guéméné en tranche, jambonneau entier

**Des recettes traditionnelles :** jambon saumuré à la veine ; cette méthode produit un jambon beaucoup moins humide, et plus consistant. Ce savoir-faire est peu répandu.

### Un emballage écologique

Un engagement de filière de l'éleveur au consommateur.

Les 5 maillons de la filière

- LE GROUPEMENT DES ÉLEVEURS

90 éleveurs sur 20 départements

- Nos artisans bouchers-charcutiers

Un site dédié : une charcuterie artisanale implantée dans le Morbihan, employant 16 personnes

- LA MARQUE : ÉLEVEURS CERTIFIÉS

exclusivement en Circuit Spécialisé

- VOTRE MAGASIN BIO

Spécialiste de l'alimentation issue de l'agriculture Biologique

- VOUS, CONSOMMATEUR

impliqué dans vos choix de consommation

**Si un de ces maillons s'affaiblit, c'est toute la filière qui disparaît**

Être « éleveur certifié bio », c'est aimer son métier, respecter les cahiers des charges de la production animale biologique et prendre soin de son cheptel, en veillant sur son bien-être.

Il faut du temps et beaucoup de compétences et de passion pour que toute la chaîne soit équilibrée et pérenne.

C'est l'essence même de la construction de filières.

Être « éleveur certifié bio », c'est pratiquer un élevage extensif, dans le respect de notre écosystème, en s'engageant activement dans une filière organisée qui conjugue les savoir-faire en bio, de l'éleveur, de l'artisan boucher charcutier, du distributeur, tout en restant à l'écoute des attentes des consommateurs bio.

Être un « éleveur certifié bio », c'est être fier de vous offrir les produits que vous tenez dans les mains aujourd'hui.

À ce jour, une gamme de 55 produits, dont 9 produits festifs.





# Charcuteries traiteur

## Rayon libre service

### Bioporc

			Prix T.T.C en €	Soit le kg	Garantie
3447		<b>Mini-boudins noirs</b> Poids : 300 g	6,86	22,87/kg	
3448		<b>Mini-boudins blancs</b> Poids : 300 g	8,21	27,37/kg	
2859		<b>Boudins blancs nature x 2</b> Poids : 220 g	6,41	29,14/kg	
2858		<b>Boudins blancs truffés 3% x 2</b> Poids : 220 g	8,39	38,14/kg	
6066		<b>Boudins blancs aux cèpes x 2</b> Poids : 220 g	6,98	31,73/kg	
6880		<b>Boudins blancs aux pommes et au calvados x 2</b> Poids : 220 g Sans sel nitrité.	6,98	31,73/kg	
6302	2 5 6 1 7 0 6	<b>Farce aux morilles et à l'armagnac</b> Poids : environ 250 g	25,49/kg		

### Eleveurs Certifiés

			Prix T.T.C en €	Soit le kg	Garantie
12006		<b>Boudins blancs au porto x 2</b> Poids : 220 g Ce boudin blanc est fabriqué artisanalement à partir de viande et gras de porc frais, lait entier et d'une infusion «maison» au porto. Porc origine France.	6,69	30,41/kg	
12007		<b>Boudins blancs aux cèpes x 2</b> Poids : 220 g Ce boudin blanc est fabriqué artisanalement à partir de viande et gras de porc frais, lait entier et d'une infusion «maison» aux cèpes. Porc origine France.	8,16	37,09/kg	
12008		<b>Boudins blancs aux figes x 2</b> Poids : 220 g Ce boudin blanc est fabriqué artisanalement à partir de viande et gras de porc frais, lait entier et d'une infusion «maison» aux figes. Porc origine France.	6,69	30,41/kg	
13359		<b>Boudins noirs aux pommes x 2</b> Poids : 220 g Ce boudin noir est fabriqué artisanalement à partir de viande et gras de porc, sang de porc, oignons et pommes, pour une saveur authentique. Porc origine France. Conditionné sous vide.	5,99	27,23/kg	
13358		<b>Boudins noirs aux raisins x 2</b> Poids : 220 g Ce boudin noir est fabriqué artisanalement à partir de viande et gras de porc, sang de porc, oignons et raisins, pour une saveur authentique. Porc origine France. Conditionné sous vide.	5,67	25,77/kg	



Nouveauté 2015

**Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé.**

[www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)



12010

11982



1283



1280



4891



6879



11972

11971

506

576

573

572

577

6300

6301



312

## Astuces pour rendre une volaille festive très moelleuse

La méthode, que nous préférons, consiste à plonger votre volaille doucement dans un bouillon de légumes frémissant, durant 6 à 8 minutes suivant la grosseur de celle-ci. Conserver le bouillon pour arroser régulièrement la volaille durant sa cuisson. Ensuite, après l'avoir farcie, suivant votre goût, la passer au four pour la rôtir.

Plus une *volaille* cuit doucement, plus elle conserve son moelleux. À 120 °C pendant 3 heures (pour un poids moyen de 2 kilos), vous aurez une *viande* bien plus tendre et moins sèche qu'avec une cuisson plus courte à 180 °C.

Afin de lui donner de la brillance, en fin de cuisson éteindre le four, badigeonner votre volaille de miel et attendre 2 minutes à four fermé avant de la présenter.

Ce conseil vaut pour toutes les grosses volailles (dinde, oie, chapon)







\* Cette remise est accordée pour toute commande passée avant le 8 décembre 2015. Elle sera calculée sur le montant global de la commande livrée.

Offre non cumulable avec toute autre action promotionnelle affichée en magasin.

## Éleveurs Certifiés

			Prix T.T.C en €	Soit le kg	Garantie
<b>12010</b>		<b>Galantine de porc aux champignons 6 tranches</b> Poids : 160 g Cette galantine est fabriquée artisanalement à partir de viande et de gras de porc frais origine France et de champignons noirs.	<b>5,16</b>	32,25/kg	

## Rostain

			Prix T.T.C en €	Soit le kg	Garantie
<b>1283</b>	2 3 9 5 5 0 2	<b>Galantine de canard pistachée au cognac truffé x 4 tranches</b> Poids : Environ 200 g	<b>53,25/kg</b>		
<b>11982</b>		<b>Boudins blancs truffés x 2</b> Poids : 200 g	<b>9,98</b>	49,90/kg	
<b>1280</b>		<b>Boudins blancs aux trompettes de la mort x 2</b> Poids : 200 g	<b>6,78</b>	33,90/kg	
<b>4891</b>	2 5 7 3 2 6 6	<b>Pâté en croûte pintade aux pruneaux et à l'Armagnac</b> Poids : environ 200 g	<b>44,93/kg</b>		

## Saveurs du Bocage

			Prix T.T.C en €	Soit le kg	Garantie
<b>6879</b>		<b>Galantine de volaille aux pistaches et à l'armagnac x 4 tranches</b> Poids : 160 g	<b>5,18</b>	32,38/kg	



## Volailles et viandes

### Bioporc

			Prix T.T.C en €	Garantie
<b>6300</b>	2 5 6 1 7 0 8	<b>Rôti dans l'échine de porc farci aux cèpes et aux noisettes</b> Poids : environ 900 g	<b>28,64/kg</b>	
<b>6301</b>	2 5 6 1 7 0 7	<b>Rôti dans l'échine de porc farci aux morilles et à l'armagnac</b> Poids : environ 900 g	<b>29,36/kg</b>	

### Le Picoreur

			Prix T.T.C en €	Garantie
<b>506</b>	2 3 4 8 3 5 3	<b>Canette de barbarie PAC sous film **</b> Poids : environ 1,7 kg	<b>21,16/kg</b>	
<b>576</b>	2 1 6 8 4 5 1	<b>Chapon effilé *</b> Poids : environ 3,2 kg	<b>21,39/kg</b>	
<b>577</b>	2 3 4 8 3 0 8	<b>Chapon PAC sous film **</b> Poids : environ 2,6 kg	<b>22,82/kg</b>	
<b>11972</b>	2 1 6 8 4 4 9	<b>Poularde effilée *</b> Poids : environ 2,2 kg	<b>21,39/kg</b>	
<b>11971</b>	2 2 6 8 4 2 5	<b>Poularde PAC sous film **</b> Poids : environ 2 kg	<b>22,82/kg</b>	
<b>572</b>	2 1 6 8 4 4 7	<b>Dinde noire effilée *</b> Poids : environ 3 kg	<b>20,81/kg</b>	
<b>573</b>	2 3 4 8 3 0 6	<b>Dinde noire PAC sous film **</b> Poids : environ 3 kg	<b>23,17/kg</b>	
<b>312</b>	2 4 4 8 3 4 6	<b>Rôti de dinde farci à la forestière</b> Poids : environ 600 g	<b>23,13/kg</b>	

\* Volaille éviscérée, avec les abats, la tête et les pattes \*\* Prêt À Cuire

**Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas.**

[www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)

5482



5550



5649



5650



5426



5571



5640



5388



5641



5643



5642



\* Cette remise est accordée pour toute commande passée avant le 8 décembre 2015. Elle sera calculée sur le montant global de la commande livrée. Offre non cumulable avec toute autre action promotionnelle affichée en magasin.



# Bûches glacées

Jampi

Prix T.T.C en €

Soit le l

Garantie

5426



## Bûche glacée au lait d'amande et framboise

Poids : 700 ml

Bûche glacée artisanale sans produit laitier, sans arôme ni colorant : deux sorbets. Parfaite association de la douceur du lait d'amande et de l'acidité de la framboise. Décor coulis et meringue.

16,98

24,86/l



5482



## Bûche glacée citron exotique

Poids : 700 ml

Bûche glacée artisanale, sans arôme ni colorant, associant deux sorbets frais et légers, sorbet citron et sorbet mangue/passion sur un fond dacquoise coco.

16,98

24,86/l



5649



## Bûche glacée citron meringué fraise

Poids : 700 ml

Bûche glacée deux sorbets : citron et fraise au coeur moelleux de meringue italienne, nappée d'un coulis fraise.

16,98

24,86/l



5550



## Bûche glacée truffée chocolat

Poids : 700 ml

Bûche glacée artisanale traditionnelle, sans arôme ni colorant. Pour les amateurs de chocolat : crème glacée cacao, fourrée meringue, sur un fond dacquoise chocolat. Décor de copeaux de chocolat.

16,98

24,86/l



5650



## Bûche glacée vanille cassis

Poids : 680 ml

Bûche glacée alliant une crème glacée vanille à la gousse de vanille et un sorbet cassis sur un fond de génoise. Décor chantilly au cassis.

16,98

24,86/l



5571



## Bûche glacée vanille, caramel au beurre salé

Poids : 700 ml

Bûche glacée artisanale traditionnelle, sans arôme ni colorant. Un classique dont on ne se lasse pas. Crèmes glacées à la gousse de vanille et caramel au beurre salé, sur un fond dacquoise noisette.

16,98

24,86/l



Terre Adélice

Prix T.T.C en €

Soit le l

Garantie

5640



## Bûche glacée, cacao menthe

Poids : 900 ml

27,98

31,09/l



5388



## Bûche glacée, caramel et sorbet à la poire

Poids : 900 ml

Bûche glacée à la crème glacée au caramel et sorbet à la poire sur un biscuit amande, parée de meringue, poire caramélisée et d'un éclat de chocolat noir.

27,98

31,09/l



5641



## Bûche glacée, châtaigne vanille

Poids : 900 ml

27,98

31,09/l



5643



## Bûche glacée, fraise myrtille

Poids : 900 ml

27,98

31,09/l



5642



## Bûche glacée, framboise noix de coco

Poids : 900 ml

27,98

31,09/l



Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière.

[www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)

Le rosé d'assemblage provient du mariage d'une grande proportion de vin blanc (issu de pinots ou de chardonnay) et d'un peu de vin rouge. Une pratique interdite hors de Champagne. C'est le vin rouge qui lui donne sa couleur, plus ou moins légère selon sa proportion, ainsi que des arômes de fruits rouges. Le rosé d'assemblage peut contenir une grande majorité de chardonnay, gardant la vivacité de ce cépage.

« Quel plaisir que cette gorgée de jus de cerise en bouche. Mais pas que, il y a aussi des notes de citronnelle, de grenade, de fleurs blanches. La bouche est tendre cherchant des accords sur les desserts aux fruits rouges. Un délice, une gourmandise parsemée de bulles vivifiantes »  
Gault et Millau.

Challenge Millésime Bio 2014 – Médaille d'Argent  
Gault & Millau 2013 – 16/20



12096

12097

12095

12097



12094

« Une cuvée sans soufre remarquablement réussie, au très joli nez intense, de fruit confit et de pâtisserie (beurre, brioche). En bouche, c'est rond, gourmand, avec un fruit d'une belle maturité qui s'exprime généreusement mais avec beaucoup de fraîcheur. Des agrumes se révèlent également en finale, accompagnés par une délicate acidité. Un champagne mûr... vraiment délicieux. »

Les dénominations, Extra-Brut et Brut Nature, signifient, Champagne à l'état pur auquel aucun sucre n'a été ajouté. L'élaboration de ces cuvées exige des vins de base d'excellente qualité, sans verdeur, légers et délicats. Les sommeliers ne tarissent pas d'éloges pour ces Champagnes.



## Boissons

### Champagnes

#### Champagne Vincent Couche

		Prix T.T.C en €	Soit le l	Garantie
12094	 <b>Champagne Chloé Extra Brut</b> Poids : 75 cl Assemblage 66 % Pinot et 34 % Chardonnay. 50 % de vinification en fût. Non dosé. Sans soufre ajouté. Guide des Vins Bettane et Desseuve 2015 (France). 15/20	39,98	53,31/l	
12096	 <b>Champagne Eclipsia Brut</b> Poids : 75 cl Assemblage 80 % Pinot Noir et 20 % Chardonnay. Challenge Millésime Bio 2014 : Médaille d'Argent.	28,98	38,64/l	
12095	 <b>Champagne Eclipsia Extra Brut</b> Poids : 75 cl Assemblage 80 % Pinot et 20 % Chardonnay. Gault et Millau 2013 : 15,5/20	29,98	39,97/l	
12097	 <b>Champagne Eclipsia Rosé</b> Poids : 75 cl Assemblage 80 % Pinot et 20 % Chardonnay. 37 % de vinification en fût. Non dosé. Sans soufre ajouté. Challenge Millésime Bio 2014, Médaille d'Argent. Gault & Millau 2013, 16/20.	29,98	39,97/l	

\* Cette remise est accordée pour toute commande passée avant le 8 décembre 2015. Elle sera calculée sur le montant global de la commande livrée.

Offre non cumulable avec toute autre action promotionnelle affichée en magasin.

## RECETTE

# Boudin blanc pané sur lit de butternut et de marron aux éclats d'oranges confites

Entrée à servir sur assiette

Convives : 6 personnes

Temps de préparation : 40 minutes, temps de cuisson compris

Ustensiles : 1 poêle, 1 casserole, 3 raviers, un plat allant au four et un mixer presse purée

Aucun ingrédient ne contient du gluten

Recette limitée en lactose

### Ingrédients

#### La purée

1 pot de purée de marron d'environ 420 g  
1 courge butternut de taille moyenne (épluchée environ 500 g)  
1 c. à c. de sel de mer  
½ c. à c. de poivre aux 3 baies  
1 c. à s. de purée d'amande blanche  
80 g d'oranges confites, en cubes

#### Les boudins

4 boudins blancs aux figues (suivant votre préférence : nature, truffé, au porto, aux cèpes)  
3 c. à s. de farine de châtaigne  
3 c. à s. de chapelure de sarrasin  
3 jaunes d'œufs  
2 c. à s. d'huile  
2 c. à s. de graisse de canard

Disposer les boudins dans un plat légèrement huilé et les faire cuire à environ 150 °C, dans un four préchauffé à 180 °C. Surveiller la cuisson, il ne faut pas qu'ils éclatent. Attendre un peu qu'ils refroidissent, afin d'en retirer plus facilement la peau.

Éplucher et épépiner la courge. La couper en morceaux et la mettre à cuire dans une casserole en la recouvrant d'eau et en ajoutant le sel lorsque l'eau frémit. Couvrir et laisser cuire environ 20 minutes après ébullition. Égoutter et presser pour supprimer un maximum d'eau. À cela, incorporer le pot de purée de marron et la ½ c. à c. de poivre aux 3 baies mouluës et faire réchauffer doucement ce mélange en remuant régulièrement. Hors du feu, ajouter la c. à s. de purée d'amande blanche. Passer le tout au mixeur à purée et terminer cette préparation en incorporant les cubes d'oranges confites. Réserver.

Rouler les boudins blancs débarrassés de leur peau dans la farine, les jaunes d'œufs battus et terminer par la chapelure. Chauffer la graisse de canard dans la poêle et faire dorer les boudins jusqu'à ce qu'ils prennent une belle couleur sur toutes les faces.

Puis les couper en tranches d'environ 1 cm d'épaisseur. Elles seront présentées partagées en 6 sur le lit de purée, préalablement déposée en rond dans chaque assiette. Compléter la déco, façon esprit de fêtes : feuilles de mâche, pignons de pin, tranches fines d'orange ou de clémentine, etc.



## Sans oublier notre sélection festive à découvrir en magasins :

- La cave bio, incontournable.
- Les fruits secs qui, rappelons-le, occupent une place prépondérante dans les desserts de Noël.
- Les chocolats et friandises, de quoi gâter petits et grands.
- Le Panettone et le Pandora, pâtisseries de la pure tradition italienne.
- Et plein d'idées cadeaux bio, bio, bio,...

Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour.

[www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)



## **NATUREVA Reims**

17 boulevard Saint Marceaux 51100 **REIMS**  
Tél. : 03.26.47.52.62 / fax : 03.26.06.76.65  
Mail : natureva@wanadoo.fr

## **NATUREVA Tinquieux**

6 impasse Félix Eboué 51430 **TINQUEUX**  
Tél : 03.26.49.71.47 / fax : 03.26.49.71.48  
Mail : natureva.tinquieux@wanadoo.fr

## **JARDIN BIO Creutzwald**

28 rue de la Houve 57150 **CREUTZWALD**  
Tél. : 03.87.82.42.41 / fax : 03.87.90.16.21  
Mail : jardinbio57@gmail.com

## **JARDIN BIO Saint-Avold**

Zone de l'Agora, Rue de la Piscine 57500 **SAINT-AVOLD**  
Tél. : 03 87 82 51 52  
Mail : jardinbio57@gmail.com

## **ABC BIO**

259 Bis Avenue Henri Barberusse 59770 **MARLY**  
Tél. : 03.27.28.38.88 / fax : 03.27.28.38.89  
Mail : contact@abc-bio.fr

## **LA SOURCE**

11 Allée de l'Europe 67140 **BARR**  
Tél. : 03.88.74.84.35  
Mail : lasourcebio67@gmail.com

## **VIE AU NATUREL**

ZAC du pied des Gouttes  
25200 **MONTBELIARD**  
Tél. 03 81 32 02 33  
Mail : vienat@wanadoo.fr