



POISSONNERIE

Dépôt du bon de commande avant **samedi 20 décembre**

Retrait des commandes au rayon poissonnerie du Fenouil Sargé **mercredi 24 décembre à partir de 9h**

Fruits de mer cuits

Bigorneaux gros	*
Bulots	*
Demi-tourteaux	*

Fruits de mer frais

Crevettes roses**	3,50 € les 100 g
Langoustine**	*
Noix de Saint-Jacques	*

*Certains tarifs varient en fonction de la pêche du jour. Sous réserve d'arrivage et de météo, dans la limite des stocks disponibles en magasin. **Présence de sulfites.

Saumon fumé

Maison Barthouil

À la tranche	89 € le kilo
Tranché par plaque de 1,5 kg (environ 20 tranches)	

Saumon frais

Pavé (portion ou filet entier)	*
--------------------------------	---

Tartare d'algues

Bord à Bord

Nature	25,90 € le kilo
Provençal	
Citron confit	

Huîtres bio


Yvon Père et Fils

Bretonnes, non triploïdes, calibre 3	À la pièce	Bourriche de 2 kg (environ 24 pièces)
		12,90 € le kilo

Poissonnerie fermée lundi 22 et lundi 29 décembre ; ouverte mardi 23 et mardi 30 décembre de 9h à 14h et de 15h à 18h30 ; ouverte mercredi 24 et mercredi 31 décembre de 9h à 17h ; ouverte samedi 26 décembre et samedi 3 janvier de 9h à 13h30. **Pour tout renseignement, contactez Tony au 02 43 81 87 86.**

Sargé | ZAC de la Pointe, Sargé
Université | 22, bd Louis Leprince-Ringuet, Le Mans
République | 1 b, rue Gambetta, Le Mans

Atlantides | 4, avenue d'Haoza, Le Mans
Antarès | Giratoire de César, Le Mans
Allonnes | Rue de la Raterie, Allonnes

 www.lefenouil-biocoop.fr
www.cuisine-moi-un-fenouil.fr



BOULANGERIE

LOCAL

Pains spéciaux

Sapin de Noël aux graines 500 g <i>Fournil du Cèdre</i>	5,70 € pièce
Stollen 240 g <i>Fournil 1920</i>	12 € pièce
Fouace 450 g <i>Fournil 1920</i>	6 € pièce
Pain de figes 350 g <i>Fournil 1920</i>	4 € pièce
Pain d'épices au miel <i>Fleur de Lupin</i>	26,90 € le kilo

Petits fours salés

Fournil 1920

Classiques : quiche lorraine, quiche butternut-chèvre, pizza olive, feuilleté jambon, feuilleté pesto à l'ail des ours, feuilleté saumon-aneth	4,50 € les 100 g
Naturellement sans gluten : quiche roquefort-figue, quiche poireau-saumon, quiche tomate séchée-chèvre	



PÂTISSERIE

LOCAL

Fournil 1920

Bûche Carapomme : biscuit à la cuillère au petit épeautre, biscuit au gianduja, fondant au caramel, bavaroise à la vanille et pommes caramélisées

Bûche Trio : biscuit sans farine au cacao, croustillant praliné, trio de bavaroises au chocolat noir, lait et blanc (naturellement sans gluten)

Bûche Nougat-ruits rouges : biscuit à la pistache, mousse de fruits rouges et mousse de nougat

Bûche à la crème au beurre : biscuit à la cuillère et crème mousseline au praliné ou au chocolat noir

Bûchette individuelle	6 €
Bûche 4 personnes	24 €
Bûche 6 personnes	34 €

Fleur de Lupin

Bûchette Trois chocolats : biscuit sans farine, croustillant au praliné, trio de mousses au chocolat noir, lait et blanc

Bûchette Mangue-coco : biscuit à l'amande, mousse à la noix de coco et confit de mangue

Bûchette individuelle	4,50 €
-----------------------	---------------

DESSERTS GLACÉS

LOCAL

Mademoiselle Fayel

Bûche La Tentation : crème glacée au chocolat noir, cœur fraîcheur à la menthe et biscuit croustillant au chocolat

Bûche La Gourmande : crème glacée douceur de lait au caramel au beurre salé, cœur sorbet à la poire et biscuit croquant au chocolat blanc

Bûche La Légère : sorbet mangue et sorbet groseille (naturellement sans gluten, sans œufs ni lactose)

Bûche 4 personnes	19,90 €
-------------------	----------------

FROMAGERIE

1 Le Neige des prés est un fromage de vache au lait cru affiné 6 à 8 semaines, à la texture crémeuse et fondante

2 Le Vully rouge est un fromage de vache suisse affiné 10 semaines et enduit de pinot noir au goût franc et à la texture fondante

3 Le Petit morin à la truffe est un fromage de vache au lait cru affiné 5 semaines

extrêmement crémeux aux arômes de sous-bois

4 Le Plaisir au Chablis est un fromage de vache à pâte molle affiné 4 semaines au goût doux et raffiné ; disponible uniquement à Sargé, Université et Antarès

5 Le Capri à la figue est un fromage de chèvre frais fourré de confiture de figue pour une alliance douce et subtile



RAYON FRAIS

1 En cuisine

- les croûtes à bouchées
- le beurre au sarrasin ou à l'ail des ours Kerguillet

2 Charcuterie

- le jambon et le saucisson à la truffe Prima Vera
- la galantine forestière aux cèpes et le pâté en croûte des Prés Gourmands
- les saucisses fumées au bois de hêtre et les boudins blancs cocktail sans sel nitré de Bioporc
- le foie de canard maigre sans gavage cuisiné au beurre de Happy Foie

3 Végétal

- le « tarama » aux haricots blancs fumés et la Nouvelle Foie aux noix de cajou de L'Atelier V
- le « tarama » au tofu fumé et le Fameux Gras aux

lentilles corail de Culinare

- la tapenade d'olives du Temps des Oliviers
- le Solmon d'Ocean Kiss

Produits de la mer

- l'émincé de thon fumé et les crevettes de L'Atelier de Vincent

4 Surgelés

- les escargots locaux cuits au bouillon et cuisinés au beurre persillé des Escargots de la Colline
- les tresses feuilletées chèvre-épinards et légumes-mozzarella de Vagues Gourmandes
- l'omelette norvégienne sans gluten de la Ferme de la Grande Fontaine

5 Boissons

- la ginger beer aux épices chai locale de L'Atelier du Ferment en 25 et 75 cl



ÉPICERIE

1 En cuisine

- les châtaignes cuites pelées prêtes à l'emploi d'Inovfruit
- l'huile d'olive vierge extra à la truffe blanche italienne de Bio Planète

2 Produits de la mer

- les rillettes de saumon fumé au citron du Phare d'Eckmühl
- le velouté de langoustines aux légumes et à la crème fraîche de La Sablaise

3 Végétal

- le Veg'Gras aux noix de cajou, au cognac et aux épices de Senfas
- la tartinade de potiron-châtaigne et le coffret de trois tartinades (mangue-curry, tomate-basilic et olives vertes) de La Délicieuse

4 Gourmandises

- le pain d'épices 70% de miel du Rucher du Morvan
- l'assortiment de bouchées

au chocolat noir et lait de Palais d'Ébène

- le coffret de pâtes de fruits (fraise, abricot, pomme-cannelle et fruit de la passion) de Saveurs et Nature
- les sablés à la cannelle et aux amandes de la Biscuiterie de Provence

5 Boissons sans alcool

- le thé de Noël et le mélange d'épices pour vin chaud des Jardins de Gaïa
- le Christmas Tea de Yogi Tea

5 Alcools

- le Chablis blanc du domaine Philippe Gouley : avec une viande blanche ou un poisson
- le Saint-Émilion Baies de Bernateau de la famille Lavau : avec du fromage, de la charcuterie
- les trois champagnes médaillés du Domaine Durdon-Bouval : Candide, Les Sablons et Vinicella

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



À OFFRIR

Paniers cadeaux

Composez vos propres paniers gourmands et bien-être remplis de bons produits bio : biscuits, chocolats, boissons, cosmétiques...

Choisissez simplement votre type de contenant et sa taille (corbeille en carton ou sac en papier).

Cartes cadeaux

Le plus bio des cadeaux ? Une carte cadeau pour promouvoir une consommation bio, vrac et locale.

D'une valeur de 20€, nos cartes sont valables un an à partir de la date d'achat sur tous nos produits et dans nos six magasins.

