

# PRODUITS FESTIFS

## Catalogue

Poissons et fruits de mer, pains spéciaux, petits fours et pâtisseries, fromages d'exception, produits coup de cœur...



### 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'arrivée 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	

#### Tartare d'algues

<i>Bord à Bord</i>	
Nature	
Provençal	25,90 € le kilo
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'Haouza, Le Mans  
Antarès | Giratoire de César, Le Mans  
Allonnes | Rue de la Raterie, Allonnes

 [www.lefenouil-biocoop.fr](http://www.lefenouil-biocoop.fr)  
[www.cuisine-moi-un-fenouil.fr](http://www.cuisine-moi-un-fenouil.fr)

## BOULANGERIE

LOCAL

### Pains spéciaux

Sapin de Noël aux graines 500g <i>Fournil du Cèdre</i>	<b>5,70 €</b> pièce
Stollen 240 g <i>Fournil 1920</i>	<b>12 €</b> pièce
Fouace 450 g <i>Fournil 1920</i>	<b>6 €</b> pièce
Pain de figues 350g <i>Fournil 1920</i>	<b>4 €</b> pièce
Pain d'épices au miel <i>Fleur de Lupin</i>	<b>26,90 €</b> 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	<b>4,50 €</b> 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 gianduia, 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-fruits 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	<b>6 €</b>
Bûche 4 personnes	<b>24 €</b>
Bûche 6 personnes	<b>34 €</b>

### 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	<b>4,50 €</b>
-----------------------	---------------

## 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	<b>19,90 €</b>
-------------------	----------------

# 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 nitrité 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

au chocolat noir et lait de Palais d'Ebène

- 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



## 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 Alcools

## 4 Gourmandises

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

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



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.

