



Bon de Commande

HORAIRES D'OUVERTURE	
DIMANCHE 24	9h - 13h
LUNDI 25	FERMETURE
DIMANCHE 31	FERMETURE
LUNDI 1 ^{er}	FERMETURE
MARDI 2	FERMETURE

DERNIER JOUR DE COMMANDE JEUDI 21 DÉCEMBRE À 17 HEURES

RETRAIT LE	23 24 26 27 28 29	À	HEURES
AU MAGASIN DE	La Pioline La Torse Puyricard		
NOM		PRÉNOM	
TÉL			
EMAIL			
Aix centre et 10 km maximum aux alentours	LIVRAISON 15€	OUI	NON
ADRESSE			
CODE POSTAL	COMMUNE		



HORS D'OEUVRE	PRIX	QUANTITÉ
Tarama <i>Cœuf de cabillaud, pomme de terre, pain de mie, jaune d'œuf, huile d'olive, jus de betterave, lait</i>	4,70€ les 100 gr	grammes
Saumon gravelax <i>Filet de saumon, baie rose, fenouil, aneth, gros sel, sucre</i>	7,70€ les 100 gr	grammes
Faux gras <i>Tofu soyeux, miso de riz, vin blanc, boisson au soja, échalote, levure maltée, bouillon de légume, châtaigne, agar-agar, huile d'olive, poivre, curcuma</i>	3,60€ les 100 gr	grammes
ENTRÉES		
Terrine de saumon et coquillages <i>Saumon, moule, crevette, jus de citron, crème, blanc d'œuf, persil, basilic, amidon de maïs, sel</i>	7,50€ la portion de 100 gr	grammes
Tourte de volaille <i>Pintade, champignon de Paris, échalote, œuf, crème, persil, huile d'olive, farine, beurre, sel, poivre</i>	4 pers : 25€ 6 pers : 36€	pièce(s) pièce(s)
Feuilleté de Saint-Jacques et crevette <i>Saint-Jacques, crevette, échalote, poireau, ail, œuf, crème, farine, graisse végétale, jus de citron, sel</i>	13,50€ la portion	portion(s)
PLATS		
Pintade au potimarron et au pruneau, sauce crémée au thé noir <i>Pintade, potimarron, pruneau, beurre, crème liquide, bouillon de volaille, thé noir, sel, poivre</i>	15,20€ la portion de 380 gr – 40€/kg	portion(s)
Chapon rôti au céleri, à la châtaigne et à la clémentine <i>Chapon, marron, échalote, carotte, poireau, céleri vert, céleri rave, bouillon de légumes, bouillon de volaille, clémentine, sel, poivre</i>	15,95€ la portion de 380 gr – 42€/kg	portion(s)
Lotte au curry de Madras <i>Lotte, oignon, gingembre frais, ail, noix de coco râpée, crème, huile d'olive, curry de Madras, sel, poivre</i>	17,50€ la portion de 300 gr – 50€/kg	portion(s)



BIOCHEF

Aix en Provence

la
Compagnie

PLAT VÉGÉTARIEN	PRIX	QUANTITÉ
Parmentier de Noël aux morilles <i>Patate douce, morille, champignon de Paris, pomme de terre, échalote, ail, fromage Grana Padano, vin blanc, crème de soja, muscade, margarine végétale, huile de tournesol</i>	12,90€ la portion de 380 gr	portion(s)
 GARNITURES Gratin dauphinois <i>Pomme de terre, crème, noix de muscade, ail, sel</i>	5,75€ la portion de 250 gr – 23€/kg	portion(s)
Risotto à la noix de coco <i>Riz risotto, échalote, pomme, lait de coco, citron, huile d'olive, beurre, vin blanc, bouillon de volaille, piment, sel</i>	5,75€ la portion de 250 gr – 23€/kg	portion(s)
Gratin de potimarron <i>Potimarron, champignon de Paris, oignon, lardon, mascarpone, huile d'olive, Grana Padano, sel, poivre</i>	7,25€ la portion de 250 gr – 29€/kg	portion(s)
Écrasé de céleri rave à la châtaigne <i>Céleri rave, châtaigne, pomme de terre, beurre, lait, sel, poivre</i>	5,75€ la portion de 250 gr – 23€/kg	portion(s)
BÛCHES 		
Bûche ananas - baie de Timur <i>Mousse au citron et baie de Timur, chocolat blanc, zeste de citron, lait, œuf, sucre, gélatine, crème</i> <i>Biscuit à la poudre d'amande, noix de coco râpée, amidon de maïs</i> <i>Crumble coco râpée, farine de riz, beurre</i> <i>Ananas frais</i>	5,20€ la part	part(s)
Bûche chocolat - sésame noir <i>Biscuit à la poudre d'amande, pâte de sésame noir, farine de riz, sucre, œuf, crème, beurre, poudre à lever</i> <i>Insert au sésame noir, gélatine</i> <i>Streusel chocolat, sésame noir, sésame blond, sucre rapadura, margarine, sel</i> <i>Mousse au chocolat noir</i> <i>Poire fraîche</i>	5,20€ la part	part(s)
Bûche marron - clémentine de Corse <i>Crumble à la poudre d'amande, farine de riz, beurre, sel</i> <i>Biscuit d'amande, farine de châtaigne, œuf, sucre en poudre, poudre à lever</i> <i>Mousse de marron, crème de marron, crème, gélatine</i> <i>Chantilly, gélatine</i> <i>Confit de clémentine, jus de citron</i>	5,20€ la part	part(s)

Une fois rempli, envoyez ce document à serge@biocoop-lacoumpagnie.fr

BIOCOOP - PUYRICARD

20 chemin de gervais
13090 AIX-EN-PROVENCE
Du lundi au samedi 9h - 19h30
04 42 21 06 45

BIOCOOP - LA TORSE

4 Rue Pierre de Coubertin
13090 AIX-EN-PROVENCE
Du lundi au samedi 9h - 19h30
04 42 93 26 05

BIOCOOP - PIOLINE

840 av. du camp de menthe
13090 AIX-EN-PROVENCE
Du lundi au samedi 9h - 19h30
04 42 59 33 43