

**DU 06
SEPTEMBRE
AU 05
OCTOBRE
2019**

**LA BIOCOOP
DU MANTOIS**
VOUS INVITE À DÉCOUVRIR
**SES VINS &
FROMAGES
BIO !**

biocoop
LA BIO NOUS RASSEMBLE

 **L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.**

**Dès septembre,
c'est la Fête
des vins
et fromages bio
chez Biocoop !**

**C'est le moment de
dénicher des produits
issus d'une sélection
pointue à des prix
vraiment accessibles.**



**Rendez-vous en page 4
pour découvrir une offre
exigeante de vins** en priorité
issue de vignerons récoltants
et producteurs indépendants.



**Pour les amateurs
de fromages, rendez-vous
en page 13** pour découvrir
une sélection savoureuse.

À très vite, dans vos magasins Biocoop
du Mantois de Mantes-la-Jolie et d'Épône

**Retrouvez
dans les pages
ces indications
pour vous guider :**



Caractéristiques
gustatives



Température
de dégustation



Accords mets
et vin



Garde

Une sélection toujours plus variée, éthique et responsable

Pour faire découvrir la diversité de nos terroirs et des savoir-faire singuliers, Biocoop vous propose une sélection de vins pointue et accessible : vins en AOP, en biodynamie, vegan, sans sulfites ajoutés, en conversion, cuvée issue d'un vignoble d'insertion...

Biocoop soutient la conversion à la Bio !

Avec la multiplication d'événements climatiques qui impactent de plus en plus de millésimes (gel, orages de grêle, attaques de mildiou...), de nombreux producteurs font face à de grandes difficultés en bio. **Biocoop s'engage auprès des viticulteurs en commercialisant des vins en conversion aux prix proposés par les producteurs.**

Moins de soufre, plus de qualité : Biocoop va plus loin que la réglementation bio imposée !

Antioxydant et antibactérien naturellement présent dans le vin, le soufre est ajouté pour améliorer la conservation au risque de modifier le goût et de provoquer... des maux de tête !

Biocoop propose des vins contenant des taux de sulfites jusqu'à 2 fois inférieurs à la réglementation européenne et des vins sans sulfites ajoutés.

Teneur en sulfites maximale autorisée (en mg/L) par type de vin

TYPE DE VIN	Conventionnel	Bio UE	Demeter	Cahier des charges Biocoop
Rouge sec (sucres < 5g/L)	150	100 à 120	70	100 (90 à partir du millésime 2017)
Rouge (vin conventionnel, sucre > 5g/L - vin bio, sucre < 2g/L)	200	170	70	150
Blanc et Rosé sec (sucres < 2g/L)	200	150 à 170	90	120
Blanc et Rosé doux (sucres > 5g/L) (effervescent compris)	250	220	130	210
Moelleux / Liqueureux	300/400	270/370	200	250/360

Nos vins en quelques mots...



..... VITICULTURE BIOLOGIQUE

Méthode de viticulture qui respecte un cahier des charges précis concernant la culture des vignes et la vinification, et intégré au règlement bio européen depuis 2012.



..... BIODYNAMIE

Ensemble de pratiques viticoles répondant au cahier des charges bio et biodynamique afin de préserver la vie du sol et stimuler les capacités de défense de la plante.



.. VITICULTURE EN CONVERSION ..

Domaine en transition vers l'agriculture biologique. Trois années sont nécessaires pour pouvoir demander une certification.



..... VIN VEGAN

Des intrants d'origine animale (blanc d'œuf, caséine de lait, miel, peau de poisson...) peuvent être utilisés pour clarifier le vin, c'est-à-dire pour éliminer les particules en suspension. Pour élaborer un vin vegan, ces intrants sont supprimés ou remplacés par des produits à base de protéines végétales (pois par exemple).



..... VIN D'EXCEPTION

Grand cru et/ou vin rare.

..... CÉPAGES RÉSISTANTS

Cépages sélectionnés avec 97 % de Vitis Vinifera (espèce traditionnelle de vigne européenne) et 3 % de vignes sauvages, afin d'offrir une meilleure résistance aux maladies (mildiou et oidium notamment).

Les vins blancs



Coup de cœur

Biologique depuis 2006



Biodynamique depuis 2008



ALSACE

RIESLING 2018 (AOP) - 11,5°

100% Riesling



Ample, rond, avec un bel équilibre.



Fruits de mer (huîtres, homards, écrevisses, langoustes...), sushis, poissons cuisinés. Fromages de chèvre et de brebis.



Déguster à 8°C



Prêt à boire

Bouquet d'une grande finesse et arômes floraux. Vin vif, frais et très droit en bouche. Belle longueur marquée par la minéralité. Le Domaine Léon Heitzmann, situé au cœur d'Ammerschwihr, en Alsace, est cultivé depuis 7 générations par la famille Heitzmann.



9,90 € /75 cl
soit 13,20 € le litre



53,46 € le carton de 6
soit 11,88 € le litre



Biologique depuis 2000



Biodynamique depuis 2008



BORDEAUX

BORDEAUX 2018

LA TERRE DE MES AMIS (AOP) - 12°

80 % Sauvignon, 20 % Sémillon



Frais et fruité



Apéritif, fruits de mer, poissons.



Déguster entre 12°C et 15°C



Prêt à boire

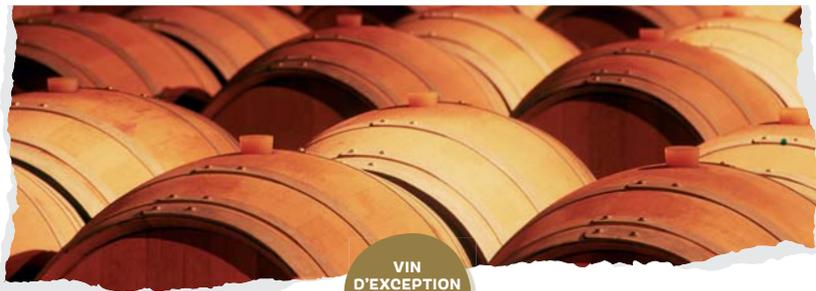
Nez très fruité aux arômes d'agrumes, bonne longueur en bouche avec une persistance moyenne. Joli vin bien équilibré. Produit par le Château Ferran, vignoble de 40 ha, situé à Saint-Pierre-de-Bat dans le Haut-Benauges, au sud-ouest de l'Entre deux mers.



6,95 € /75 cl
soit 9,27 € le litre



37,53 € le carton de 6
soit 8,34 € le litre



VIN D'EXCEPTION



Biologique
depuis 2006



BOURGOGNE

MÂCON VILLAGES 2018 (AOP) - 13,5°

100% Chardonnay

Coup de
cœur



Ample, rond, avec un bel équilibre.



Apéritif, filet de sole, crabe farci, escargots de Bourgogne. Comté ou fromages de chèvre.



Déguster à 12°C



Moyenne garde (3 à 6 ans)

Robe or pâle, nez aux notes de fruits blancs mûrs, belle fraîcheur. Bouche marquée par la minéralité. Baptiste et Estelle Philippe sont la 5^e génération à la tête du Domaine de la Verpaille, situé au cœur du Cru Viré-Clessé (dans le Maconnais, au sud de la Bourgogne).



12,50 € /75 cl
soit 16,67 € le litre



67,50 € le carton de 6
soit 15 € le litre

Biologique
depuis 1983



LANGUEDOC- ROUSSILLON

CHARDONNAY 2018 (VIN DE FRANCE) - 13°

100% Chardonnay



Frais et fruité



Apéritif, coquillages, sushis, quiche. Fromage de chèvre frais.



Déguster entre 8°C et 10°C



Prêt à boire

Robe jaune pâle, nez aux arômes d'ananas et de mangue. Bouche fraîche et aromatique, bel équilibre. Les vins des Vignobles Jacques Frelin sont issus des principaux vignobles du sud de la France (Languedoc-Roussillon, Vallée du Rhône et Provence, Bordeaux et Gascogne). Domaine spécialisé dans la production et le négoce de vins bio depuis plus de 30 ans.



5,95 € /75 cl
soit 7,93 € le litre



32,13 € le carton de 6
soit 7,14 € le litre



Les vins blancs



Biologique
et biodynamique
depuis 2005



LANGUEDOC-ROUSSILLON

CÔTES DU ROUSSILLON 2017 (AOP) - 13°
Grenache blanc et Marsanne



Ample, rond,
avec un bel
équilibre.



Poissons, fruits de mer.
Fromages à pâte pressée
cuite.



Déguster à 10°C



Moyenne garde

Notes élégantes de fruits blancs, minéralité et arômes délicats de fleurs, finement boisés. Vin tout en équilibre qui se distingue par sa fraîcheur. Le vignoble de 220 ha est situé entre les Pyrénées et la Méditerranée, à Rivesaltes, au cœur du Roussillon. La Maison Cazes a été créée en 1895 par Michel Cazes.



11,75 € /75 cl
soit 15,67 € le litre



63,45 € le carton de 6
soit 14,10 € le litre



Biologique
depuis 2008



LANGUEDOC-ROUSSILLON

SAINT CHINIAN 2018 (AOP) - 13,5°
25% Rolle, 36 % Grenache, 39 % Roussanne



Ample, rond,
avec un bel
équilibre.



Poissons, viandes blanches
en sauce, plats exotiques.
Fromages à pâte dure.



Déguster à 14°C



Moyenne garde

Robe jaune doré, arômes complexes de fenouil et de pêche, léger boisé. Bouche ronde et complexe, belle longueur. Produit par le Château Coujan demeurant dans l'appellation Saint Chinian. Domaine familial depuis 5 générations (1868) et lieu chargé d'histoire, il a aussi la particularité de laisser vivre en liberté 40 paons sur le vignoble (ils ont donné leur image aux étiquettes du domaine).



12,95 € /75 cl
soit 17,27 € le litre



69,93 € le carton de 6
soit 15,54 € le litre





Biologique
depuis 2009



SUD-OUEST

TERROIR GRINOU BON 2017 (VIN DE FRANCE) - 13,5°

Cépage expérimental



Ample, rond,
avec un bel
équilibre



Apéritif, fruits de mer,
poissons. Fromages de
chèvre.



Déguster à 8°C



Moyenne garde

Robe limpide, nez exubérant de fruits exotiques et d'agrumes. Bouche aromatique, volumineuse, minérale et fraîche. Très belle longueur en finale. Guy Cuisset reprend en 1978 une partie des vignes de son oncle sur les vestiges d'un ancien monastère du XIII^e siècle. Il travaille aujourd'hui avec deux de ses fils, Julien et Gabriel.



8,85 € /75 cl
soit 11,80 € le litre



47,79 € le carton de 6
soit 10,62 € le litre

LITÉ-PRIX



Biologique
et biodynamique
depuis 2004



demeter

Coup de
cœur

VALLÉE DU RHÔNE

CÔTES DU RHÔNE 2018 (AOC) - 13°

40% Marsanne, 40% Roussanne, 20% Viognier



Ample, rond, avec un
bel équilibre.



Apéritif, rougail de poisson,
aïoli. Fromage de chèvre
frais relevé de poivre.



Déguster à 10°C



Prêt à boire

Nez très expressif de fruits blancs, attaque en bouche aux arômes de fruits exotiques. Finale citronnée à la fraîcheur remarquable. Valérie Chaume Arnaud s'installe sur le domaine familial du même nom en 1987, après des études d'œnologie et de viticulture. Les vignes sont situées sur des coteaux argilo-calcaires et des plateaux de galets roulés dont l'altitude atteint 400 m.



9,90 € /75 cl
soit 13,20 € le litre



53,46 € le carton de 6
soit 11,88 € le litre

Les vins rouges

VIN D'EXCEPTION



BORDEAUX

BORDEAUX 2018 - L'ÉPHÉMÈRE DE CHÂTEAU GRENET (AOC) - 14°

100% Malbec



Charnu et aromatique.



Rôti de bœuf aux cèpes, dessert au chocolat. Saint-Nectaire, Cantal.



Déguster à 6°C



Longue garde

Coup de cœur



Nez complexe aux arômes de fruits noirs, fraise confite et caramel. Attaque ronde et puissante. Vin riche et concentré, structure équilibrée avec des tanins serrés. Bonne longueur en bouche. Le Domaine S&C Vignerons, situé dans l'Entre-deux-Mers sur des terres argilo-calcaires, est composé du domaine de Christophe (converti en bio depuis 2011) et celui de Sylvain en cours de conversion.



11,95 € /75 cl
soit 15,93 € le litre



64,53 € le carton de 6
soit 14,34 € le litre

VIN D'EXCEPTION



BOURGOGNE

BOURGOGNE 2017 HAUTES CÔTES DE BEAUNE (AOP) - 13°

100% Pinot noir



Charnu et aromatique.



Viandes rouges ou en sauce, grillades, tarte aux légumes gratinés. Comté, Morbier.



Déguster à 18°C



Moyenne garde

Coup de cœur

Biodynamique depuis 1984



Vin structuré et très fruité, un millésime riche. Le Domaine Didier Montchovet, de 13 ha, est situé près de Pommard dans les Hautes Côtes de Beaune.



18,90 € /75 cl
soit 25,20 € le litre



102,06 € le carton de 6
soit 22,68 € le litre



Biologique
depuis 2012



BEAUJOLAIS

BEAUJOLAIS 2018

MOULIN À VENT (AOP) - 13°

100% Gamay



Charnu et aromatique.



Viandes grillées. Plateau de fromages : Charolais, Langres, Époisses.



Déguster à 15°C



Longue garde

Notes de cerise mûre et de violette, typiques de l'appellation. Tanins puissants arrondis par l'élevage en fûts. En 2007, Richard Rottiers a repris ce domaine de 3 ha de vignes âgées de 40 à 80 ans. Au XV^e siècle, un moulin a été érigé au sommet de la colline surplombant Romanèche-Thorins et l'AOC Moulin à vent a été créée en 1924.



15,99 € /75 cl
soit 21,32 € le litre



86,35 € le carton de 6
soit 19,19 € le litre



LANGUEDOC-ROUSSILLON

HÉRAULT COLLINES DE LA MOURE 2018

(IGP) - 12,5°

100% Cinsault



Léger et porté sur le fruit.



Apéritif, grillades. Chèvre frais, Péladon des Cévennes.



Déguster à 16°C



Prêt à boire

Couleur et fruité explosif à l'œil, au nez et en bouche. Arômes de fruits rouges acidulés, très bonne buvabilité. Repris en 2017 par l'équipe Vigne de Cognac, le Domaine Mirabeau, qui s'étend sur 7 ha, est le premier vignoble d'insertion en France. Objectif : accompagner les personnes éloignées de l'emploi vers la viticulture en leur transmettant savoir-faire et passion du métier.



7,90 € /75 cl
soit 10,53 € le litre



42,66 € le carton de 6
soit 9,48 € le litre

Les vins rouges



Biologique
depuis 2012



LANGUEDOC-ROUSSILLON

PAYS D'OC MARSELAN 2018 (IGP) - 13,5°
100% Marselan



Charnu et
aromatique.



Tajine de légumes.
Tomme, Cantal, Salers,
Picodon.



Déguster à 16°C



Prêt à boire

Jolie robe rouge aux reflets violacés, arômes de fruits noirs (cassis, cerise noire), d'épices et de torréfaction. Vin souple et juteux en bouche, finale gourmande. Les Domaines Auriol rassemblent 4 vignobles et marques familiales situés dans les Corbières. Claude Vialade, fondatrice de la maison Auriol, a repris le flambeau de son père Jean, qui a impulsé une démarche bio dès les années 1980.



6,25 € /75 cl
soit 8,33 € le litre



33,75 € le carton de 6
soit 7,50 € le litre



Biologique
depuis 2009



SUD-OUEST

LES PETITES PERDRIX 2018
(VIN DE FRANCE) - 12,5°
100 % Merlot



Charnu et
aromatique.



Mets sucrés/salés, pâtes,
desserts au chocolat.
Cantal, Saint-Nectaire, Brie.



Déguster entre
16°C et 18°C



Prêt à boire

Robe rouge rubis aux reflets violets, nez très fruité aux accents de fruits rouges (framboise, fraise, cassis). Bel équilibre en bouche et finale rafraîchissante. Guy Cuisset reprend en 1978 une partie des vignes de son oncle sur les vestiges d'un ancien monastère du XIII^e siècle. Il travaille aujourd'hui avec deux de ses fils, Julien et Gabriel.



5,95 € /75 cl
soit 7,93 € le litre



32,13 € le carton de 6
soit 7,14 € le litre



Biologique
depuis 2009



SUD-OUEST

PÉRIGORD 2018 (IGP) - 13°

100% Merlot



Charnu et aromatique.



Viandes rouges, risotto au potimarron et champignons. Reblochon, Saint-Nectaire.



Déguster entre 16°C et 18°C



Moyenne garde

Robe rouge vif intense, nez puissant de fruits rouges (mûre, fraise, cassis), fines notes de vanille et de noisettes grillées. Bouche aux tanins souples, finale longue et harmonieuse. Guy Cuisset reprend en 1978 une partie des vignes de son oncle sur les vestiges d'un ancien monastère du XIII^e siècle. Il travaille aujourd'hui avec deux de ses fils, Julien et Gabriel.



7,75 € /75 cl
soit 10,33 € le litre



41,85 € le carton de 6
soit 9,30 € le litre



Biologique
depuis 2008



Sans sulfites ajoutés
SO₂

Coup de cœur

VALLÉE DU RHÔNE

CROZES-HERMITAGE 2017 (AOC) - 14,5°

100 % Syrah



Ample, puissant et corsé.



Apéritif, poêlée de champignons, gigot d'agneau et gratin dauphinois. Tomme du Beaujolais, Saint-Marcellin.



Déguster à 18°C



Moyenne garde

Vin typique des cépages Syrah en Crozes-Hermitage avec des notes de fruits rouges et d'épices complétées d'une belle richesse. Laurent Habrard est la 5^e génération de vignerons à la tête de ce domaine familial de 15 ha situé le long du Rhône, à une trentaine de kilomètres au sud de Lyon (Côtes-du-Rhône septentrionales).



19,95 € /75 cl
soit 26,60 € le litre



107,73 € le carton de 6
soit 23,94 € le litre

Les vins pétillants



Biologique
depuis 2014



VALLÉE DE LA LOIRE

CRÉMANT DE LOIRE ROSÉ BRUT 2017 (AOC) - 12°

70 % Grolleau gris et noir, 30 % Pineau d'aunis



Déguster entre 6°C et 8°C



Apéritif, desserts. Brillat Savarin.



Prêt à boire

Bulles fines, notes aromatiques aux arômes de fraise et framboise avec beaucoup de générosité et de gourmandise. Clarisse et Xavier Dhommé représentent la 4^e génération à la tête de ce domaine de 25 ha. L'âge moyen de ce vignoble est de 30 ans.



8,95 € /75 cl
soit 11,93 € le litre



48,33 € le carton de 6
soit 10,74 € le litre



Biologique
depuis 1987



ITALIE

VENETO MERLOT FRIZZANTE 2018 (IGT) - 11°

51 % Merlot, 49 % Raboso



Déguster à 7°C



Fruits de mer, crustacés, saumon fumé, risotto aux herbes.
Parmigiano reggiano.



Prêt à boire

Robe à la nuance rubis attrayante, arômes floraux rafraîchissants avec une pointe de cerise. Le domaine Giol s'est transmis de génération en génération depuis 1427. Rachetée par Giovanni Giol en 1919, sa petite-fille Luisa conduit aujourd'hui avec son fils Vittorio le domaine, spécialisé dans la production de Prosecco.



7,49 € /75 cl
soit 9,99 € le litre



40,45 € le carton de 6
soit 8,99 € le litre



Notre sélection de fromages

Pour constituer sa sélection de fromages, Biocoop travaille en partenariat avec des éleveurs et transformateurs de lait sur la ferme, des groupements de producteurs ou encore des laiteries. Lait de vache, de brebis ou de chèvre, chaque fromage a son histoire et son caractère : à vous de les découvrir au gré de vos envies !

Pour vous guider :



Type de lait



Type de pâte



Affinage



Caractéristiques

Les fromages au lait de vache



25,81 € le kilo

APPENZELLER DOUX - 32 % MG



Au lait cru thermisé



Affiné minimum 3 mois



Fromage à pâte pressée cuite.



Goût doux et épicé.

Produit par Ambrosi Emmi France, distributeur de produits italiens et suisses. Originaire du village Appenzell dont il tire son nom, ce fromage a été créé il y a plus de 700 ans. Son secret ? Le broyage des meules plusieurs fois par semaine par les maîtres affineurs, avec une saumure appelée "Sulz", à base d'herbes, de vin blanc et d'épices dont la recette est secrètement gardée.



16,21 € le kilo

BOURNETTE - 33 % MG



Au lait cru thermisé



Affiné minimum 30 jours



Fromage à pâte pressée non cuite.



Texture souple, couleur crème. Goût beurré aux arômes de noisettes.

Produit par Vercors Lait, coopérative indépendante située au cœur du Vercors. La Bournette est une tomme qui tire son nom de la rivière « La Bourne », située juste à côté de la fromagerie. Elle est élaborée par des fromagers de la coopérative indépendante Vercors Lait avec du lait de vache collecté sur le territoire du Parc Naturel Régional du Vercors (vaches de race Montbéliarde, Abondance et Villarde).

PONT L'EVÊQUE AOP - 28 % MG



Au lait cru



Affiné 4 semaines



Fromage à pâte molle.



Texture moelleuse. Goût fruité de noisette fraîche et nuance florale évoquant l'herbe et le foin.



Produit par la fromagerie normande de La Houssaye, créée en 1810. Le Pont l'Évêque, l'un des plus anciens fromages de Normandie, a obtenu son AOP en 1974. Il tire son nom du bourg de Pont-l'Évêque (Calvados) où la recette aurait été conçue par des moines au XII^{ème} siècle. La fromagerie de la Houssaye, créée en 1810, a été rachetée par Triballat en 1984 avec pour objectif de perpétuer la production de fromages normands AOP.

20,01 € le kilo



18,81 € le kilo

TOME DE L'IZOARD - 28 % MG



Au lait cru entier



Affiné entre 6 et 8 semaines



Fromage à pâte pressée non cuite.



Goût doux et boisé.

Produit par la fromagerie La Durance, entreprise familiale située dans les Hautes Alpes. Fromage au lait cru de vache fabriqué depuis 1991 par la fromagerie Durance dans les Hautes Alpes. La tome de l'Isoard a fait la notoriété de cette entreprise familiale et est devenue la référence de leur savoir-faire. Tous leurs fromages sont 100% au lait cru, lait collecté localement.

Les fromages au lait de chèvre

TOMMETTE CENDRÉE - 26 % MG



Au lait cru



Affiné de 8 à 10 jours



Fromage frais.



Texture fine, fondante et crémeuse.



Produit par Le Chêne Vert, maître artisan fromager depuis avril 2001. La tommette cendrée est un fromage de chèvre au lait entier cru moulu traditionnellement en forme de petite tomme. Le lait est collecté tous les 2 à 3 jours auprès de producteurs partenaires en Dordogne. Il est produit par la fromagerie du Chêne Vert, situé au cœur du Périgord vert et dont le savoir-faire se transmet depuis trois générations.

7,41 € l'unité

Les fromages **au lait de brebis**



35,45 € le kilo

NOIR DE BREBIS - 32 % MG



Au lait entier thermisé



Affiné minimum 4 semaines



Fromage à pâte semi-pressée.



Texture souple, croûte cendrée.
Goût doux et puissant.

Le Noir de Brebis est fabriqué par la fromagerie Lou Passou Bio (le chemin du bio en occitan) situé au Massegros, entre la Lozère et l'Aveyron. Les fromages sont élaborés avec le lait des producteurs biologiques du Parc Régional Naturel des Grands Causses, situés dans un rayon de 40km de la laiterie.

PECORINO MESSER EZZELINO - 33,10 % MG



Au lait cru entier



Affiné de 90 à 120 jours



Fromage à pâte pressée non cuite.



Pâte lisse et compacte, parfum de lait frais et de crème. Goût savoureux avec un léger soupçon d'amertume.

Produit par Fattoria Lischeto, ferme italienne 100% bio créée en 1991. Fromage de brebis, le Pecorino de Messer Ezzelino est l'un des plus vieux fromages italiens. Il doit son nom à Ezzelino de Romano, homme politique, qui trouvait le sommeil lorsqu'on lui contait l'histoire d'un berger qui faisait traverser une rivière à ses brebis une à une et qui les recomptait encore et encore.



30,74 € le kilo

TOMME DE BREBIS AUX GRAINES DE FENUGREC - 34 % MG



Au lait pasteurisé



Affiné de 120 à 180 jours



Fromage à pâte pressée non cuite.



Texture onctueuse et fondante.
Goût légèrement sucré, arômes de noix.



31,57 € le kilo

Produit par la laiterie Fabre Frères, PME familiale située dans le Tarn. La Tomme de brebis est fabriquée par la laiterie artisanale Fabre Frères, une PME familiale située au cœur des Monts de Lacaune (Tarn). Le lait provient de brebis de race Lacaune du GIE LAIT BIO Pays de la brebis. La Tomme est affinée dans un ancien tunnel ferroviaire, désaffecté en 1962 et transformé en cave d'affinage !

Soirée de dégustation

le vendredi 20 septembre 2019 à
20h avec Florence Hubert, œnologue
(gratuit, sur réservation. Renseignements en magasin).

Dégustations gratuites

en magasin le vendredi 20 septembre
2019 de 15h à 19h à Epône et le
samedi 21 septembre 2019
de 10h30 à 13h
à Mantes-la-Jolie

Coordonnées des magasins :

BIOCOOP DE MANTES
2, RUE D'ALSACE
78200 MANTES LA JOLIE
TÉL. 01 85 50 03 30

Horaires :

Mardi, jeudi et vendredi :
10h - 13h30 et 14h30 - 19h30
Mercredi : 9h - 13h30 et
14h30 - 19h30
Samedi : 9h - 19h30

BIOCOOP D'ÉPÔNE
6, AVENUE DE LA MAULDRE
78680 EPÔNE
TÉL. 01 39 29 20 52

Horaires :

Lundi au samedi :
9h30 - 19h30



Quantités disponibles jusqu'à épuisement des stocks pendant la durée
de l'opération, sauf mention spécifique pour certains produits.

WWW.MANGERBOUGER.FR – POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS 5 FRUITS & LÉGUMES PAR JOUR.

biocoop
LA BIO NOUS RASSEMBLE

+ de 580 magasins
partout en France,
liste complète sur
www.biocoop.fr

Vous avez des questions sur Biocoop,
sur un produit ? Contactez le service clients au :

0 800 807 102

Service &
gratuits

Imprimé sur papier 100% recyclé. Biocoop du Mantois - 6 avenue de la Mauldre - 78680 Epône - RCS 452 048 457
Création : Altavia Cosmic - Crédits photos : Nicolas Leser, DR, Shutterstock, Thinkstock, Fotolia - Imprimé par Les Hauts de Vilaine.



Tous les papiers
se trient et
se recyclent