

La lettre d'information des magasins

FinisTerra



biocoop



6 magasins

Kerbio Centre Ville Brest

02 98 46 45 81 3 rue Kerfautras

Lundi 15H00 - 19H00
Du mardi au jeudi 9H30-13H00 14H30-19H00
Vendredi et samedi 9H30 - 19H00

Kerbio Rive Droite Brest

02 98 45 45 28 114 Boulevard Plymouth

Lundi 15H00 - 19H00
Du mardi au vendredi 9H30 - 19H00
Samedi 9H30 - 18H00

Kerbio Europe Brest

02 29 00 33 33 Place Daumier

Du lundi au Samedi 9H00 - 19H00

Bio Abers Saint Renan

02 98 32 61 02 Zone de Mespaol

Lundi 15H00 - 19H00
Du mardi au jeudi 9H30 - 13H00 14H30-19H00
Vendredi 9H30 - 19H00
Samedi 9H30 - 18H00

Prim'Vert Lesneven

02 98 83 07 06 8, Croas Ar Rod

lundi 14H30 - 19H00
du mardi au vendredi 9H00 - 19H00
samedi 9H00 - 18H00

Coccinelle St-Martin-des Champs

02 98 63 42 04

65, route de St Sève

lundi 15H00 - 19H00
du mardi au vendredi 9H30 - 19H00
samedi 9H30 - 18H00

www.finisterra.fr

Changement d'horaires Kerbio Centre Ville

Le magasin Kerbio Centre Ville est désormais ouvert :

Le lundi de 15H00 à 19H00

du mardi au jeudi de 9H30 à 13H00 / 14H30 à 19H00

vendredi et samedi de 9H30 à 19H00.

De la viande à Kerbio Europe

Nouveauté à Finis Terra, un laboratoire de boucherie a été intégré au nouveau magasin, place Daumier.

L'atelier permet de fournir le rayon boucherie/charcuterie/traiteur de Kerbio Europe et alimente également les deux autres points de ventes de Brest avec des permanences :

- A Kerbio Centre Ville le mardi et le vendredi de 9H30 à 13H00
- A Kerbio Rive Droite les mercredi, vendredi et samedi de 9H30 à 13H00
- A Kerbio Europe tous les jours de 9H00 à 13H00 et de 14H00 à 19H00

Vous pouvez également passer directement votre commande au rayon boucherie en téléphonant au 02 29 00 33 33 (puis tapez 2)

A Bio Abers, place au tablier.

Avec Céline CHARDIN de l'association «le petit caillou» on vous a concocté 6 ateliers cuisine pour vous régaler !

Ces ateliers ludiques permettent à tous de comprendre ce qui fait la cuisine : les ingrédients et leurs préparations.

Les deux premiers ateliers :

13/12/2013 : Sans gluten et sans lait de vache, mais pas sans variété !

17/01/2014 : Les légumes : les préparer de façons variées en préservant leurs qualités (cuisson à la vapeur douce, à l'étouffée...), des astuces pour les faire aimer aux enfants...

Renseignements et inscriptions :

Bio Abers - 02 98 32 61 02

Notre sélection de fin d'année



Apéritif

Local

Les blinis de Talabardon accompagnés de saumons fumés, élevés en mer d'Irlande ou Écosse dans le respect de notre charte. Sans oublier les saucisses cocktail à la figue ou les oeufs de truites.

En accompagnement

- Vouvray d'Indre et Loire
- Muscadet de Sèvre (transporté par bateau à voile).
- Méthode rosé à bulles du domaine de La Puannerie

Du Calvados pour le trou normand et une large gamme de champagnes.

En accompagnement

- Costière de Nîmes «cuvé expression»
- Pic St Lou

Plat

Dindes, chapons, chaponnes, et autres volailles disponibles en magasin ou sur commande accompagnés de ses légumes d'hiver de nos maraîchers locaux.

Pensez à vos réservations.
stocks limités en magasin



Fromages

Pensez au plateau de fromages locaux :

- Chèvre de Plougastel
- Tome de St Cadou
- Comté (différents affinages au choix)
- Fromages de Pen Ar Menez

* disponibilités en fonction des stocks et magasins



En accompagnement

- Jurançon château Lapuyade
- Château l'ou

Dessert

Local

L'incontournable bûche glacée de chez Jampi. 5 parfums au choix.

Les bûches pâtisseries des Folies gourmandes. accompagnées des thés «noël» de l'ilot Thé

Local



Sans oublier ...

le surgelé

- Les noix de St Jacques
- les minis-feuilletés salé

Idées cadeaux

Des livres, des produits cosmétiques ... et la possibilité de réaliser vous-même votre panier garni, pour tous les goûts et tous les budgets !
Demandez conseil en magasin.

Le saviez vous ?

Le tarama a été déréférencé au profit des oeufs de truites d'élevages afin de préserver les ressources de cabillauds.

Les spécificités des volailles du Lorient : plumaïson à sec, au moins 6 mois d'élevage, une alimentation à partir de céréales et protéagineux issus de la ferme.

une viande parmi les plus fines et les plus « maigres » des volailles de Noël. Et un emballage en papier et bois permettant une plus longue conservation.

**Tous les magasins sont exceptionnellement ouverts les
lundi 23/12 et 30/12, mardi 24/12 et 31/12 en continu.
Fermeture à 17H les mardi 24/12 et 31/12.**