

Marché

LE KG
0,00€

NAVET
Cat. 1

ORIGINE FRANCE



LE KG
0,00€

TOMATE GRAPPE
Cat. 1



SUR TOUTE LA GAMME
SALADES ET JUS CORA



SUR TOUTE LA GAMME
FRUITS SECS CORA



LE KG
0,00€

CHAMPIGNON BLANC

Cat. 1

400 g

Soit 0€ Le kg



ORIGINE FRANCE



LE KG
0,00€

POIREAU

Cat. 1

ORIGINE FRANCE

ORIGINE FRANCE

LE KG
0,00€

TOMATE CERISE

Cat. 1

250 g

Soit 0€ Le kg



ORIGINE
LOCALE

LE KG
0,00€

CÉLERI RAVE

Cat. 1

ORIGINE FRANCE



LE KG
0,00€

CHOU BLANC

Cat. 1

ORIGINE FRANCE



LE KG
0,00€

POMME DE TERRE
DE CONSOMMATION

Cat. 1

ORIGINE FRANCE



LE KG
0,00€

CAROTTE

Cat. 1

ORIGINE FRANCE



LE KG
0,00€

RAISIN BLANC

Cat. 1

ORIGINE ITALIE



LE KG
0,00€

BANANE

Cat. 1



4 RAISONS DE CHOISIR LA BANANE FRANÇAISE :

#1 POUR LEUR GOÛT

#2 POUR LE RESPECT DE LA BIODIVERSITÉ

#3 POUR LA DÉFENSE DES PRODUCTEURS

#4 POUR MA SANTÉ

ORIGINE FRANCE



Retrouvez toute l'année sur
nos étals nos produits
«Le Choix du Goût»
que nous sélectionnons
en fonction de leur provenance,
au cœur de la saison de production
pour leur apporter un affinage
et vous garantir la maturité
optimale d'un produit prêt
à déguster.

LA PIÈCE
0,00€

MANGUE
LE CHOIX DU GOÛT
Lorem ipsum



LA PIÈCE
0,00€

AVOCAT
CHOIX DU GOÛT
Lorem ipsum



POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE GRIGNOTER ENTRE LES REPAS.

RETRouVEZ TOUS LES DÉTAILS DU PROGRAMME SUR WWW.MANGERBOUGER.FR

CUISINÉ PAR NOS PROS

Envie de régaler vos proches midi et soir, mais vous n'avez pas toujours le temps pour cuisiner ? Ça tombe bien ! Les plats cuisinés par nos pros ne laisseront personne sur sa faim. Savourez de bons plats de saison élaborés par nos chefs à partir de produits frais, sans additif, sans pesticide et sans gaz de conservation dans les rayons. Tout cela pour vous proposer des recettes au goût exceptionnel et au meilleur rapport qualité/prix. Et pour vous offrir un maximum de saveurs, tous nos plats sont livrés chaque matin dans votre magasin.

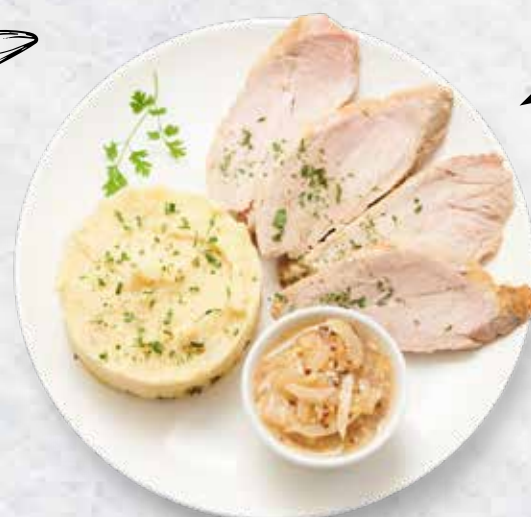


BAR A SUSHIS

Un aller-simple au Japon, ça vous dit ? Laissez-vous tenter par notre large gamme de sushis préparés sur place par des professionnels au savoir-faire unique : makis, salades d'algues, plateaux assortis... Dépaysement garanti !

LE KG
4,50€

EMINCÉ DE POULET
AU CHAMPIGNONS
370G
SOIT 12.17€ LE KG
ÉLABORÉE EN FRANCE



LE KG
4,50€

FILET MIGNON
SAUCE MOUTARDE
390 g
Soit 11.54€ Le kg
ÉLABORÉE EN FRANCE

VOILÀ UN PLAT INDÉMODABLE QUI PLAÎT À TOUS !
Dans cette recette, les émincés de poulet sont cuits dans un bouillon de volaille pour conserver au mieux le goût et la texture, servis avec une sauce à la crème de champignons et Tagliatelles.

LE PLAT FAMILIAL PAR EXCELLENCE

Le Filet Mignon est l'un des morceaux les plus tendres et les plus goûteux du porc. Accompagné d'un écrasé de pomme de terre à la muscade et sa sauce crémeuse à la moutarde à l'ancienne, il ravira vos papilles.



NOTRE RISOTTO ESPAGNOL RAPPELLE LES SAVEURS DE LA PAËLLA TRADITIONNELLE.
Il se compose d'un riz cuit dans un bouillon de légumes, pour lui apporter du goût et de la texture. Ce riz est ensuite mélangé à de beaux morceaux de chorizo, de poivron et d'oignon.
Grâce à ce mélange équilibré, notre risotto espagnol allie des saveurs épicées, ensoleillées sans le côté « piquant ».



LE KG
4,50€

RISOTTO ESPAGNOL
345 g
Soit 13.05€ Le kg
ÉLABORÉE EN FRANCE

CHAQUE MOIS,
une nouvelle box
à découvrir !

4 MAKI
CONCOMBRE



3 SAUMON
NIGIRI

4 CRISTAL
SAUMON

4 CRUNCH
THON MAYO

LA BARQUETTE DE 2756

9,90€

BOX DU MOIS
SUSHI MARKET
Soit 36€ Le kg
ÉLABORÉE EN FRANCE

LA BARQUETTE DE 1156

2,50€

ONIGIRI TUNA
SPICY & SHICHIMI
SUSHI MARKET
SOIT 21.74€ LE KG
ÉLABORÉE EN FRANCE



LA BARQUETTE

14,90€

BOX L PLATTER RUGBY
Elaboré dans notre magasin
plateau de 21 pièces, 395g
Soit xx€ Le kg

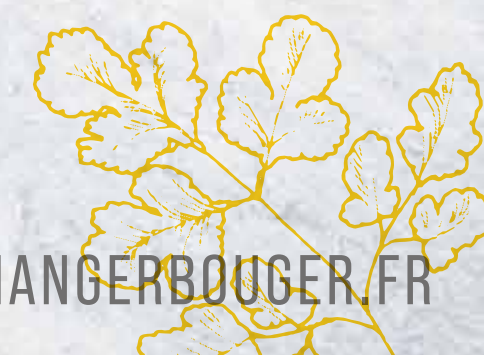
3 SUSHI SAUMON LAQUÉ SÉSAME,
2 SUSHI CREVETTE,
4 CRISTAL SAUMON,
4 CALIFORNIA THON CUIT MAYONNAISE OIGNONS FRITS,
4 MAKI SAUMON,
4 MAKI AVOCAT



ÉLABORÉE EN FRANCE

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE GRIGNOTER ENTRE LES REPAS.

RETROUVEZ TOUS LES DÉTAILS DU PROGRAMME SUR WWW.MANGERBOUGER.FR



Poissonnerie

LE KG

8,99€

HUITRES SPÉCIALES DE QUIBERON N°3

ÉLEVÉ EN FRANCE

CONSEIL DE DÉGUSTATION

L'idéal est de les ouvrir une demi-heure avant de les déguster pour les vider de leur première eau, souvent très salée, et laisser le temps à une deuxième eau de se former. Qu'on les préfère crues ou cuites, elles se prêtent à de nombreux modes de consommation.

CRUES : Si vous désirez manger les huîtres crues, il ne faut pas les ouvrir trop longtemps avant la dégustation afin de conserver leur fraîcheur. Une fois ouvertes, vous pouvez les déguster nature ou avec un peu de citron ou de vinaigre. Pour profiter pleinement de toutes leurs saveurs, il ne faut pas hésiter à les croquer et les mâcher.

CUITES : Il existe plusieurs façons de faire cuire les huîtres : au four, à la poêle, à la vapeur, pochées ou frites.



LE KG

7,49€

MOULE DE BOUCHOT STG

1,4 kg



LE KG

8,99€

GROSSE CREVETTE ROSE CUITE

30 à 40 pièces au kg

ÉLEVAGE ASIE DU SUD EST ET/ OU D'AMÉRIQUE DU SUD SELON ARRIVAGE



LE 2^{ÈME} À -50%

LES 2

9,98€

7,48€

SOIT L'UNITÉ

3,74€

FILET DE LIMANDE MEUNIÈRE MSC

PÊCHÉE EN Océan PACIFIQUE : 4,99€

SOIT 24.95€ LE KG

LES 2 : 7,48€

SOIT 18.7€ LE KG

[BARQUETTE DE 200 G]

ÉLABORÉ EN FRANCE



LE KG

15,99€

DOS DE CABILLAUD

ATLANTIQUE NORD ET/ OU ÉLEVAGE NORVÈGE SELON ARRIVAGE



LE 2^{ÈME} À -50%

PAVÉ DE SAUMON

160 g environ : 3,75€

Soit 23,44€ le kg

Les 6 : 15,00€

Soit 15,63€ le kg

ÉLEVÉ EN NORVÈGE

LE SAVIEZ-VOUS ?

Notre saumon est élevé et nourri de façon durable grâce à une huile d'algue naturellement riche en Oméga 3. Cette innovation est une alternative à l'huile issue de poissons sauvages. Elle représente une avancée majeure pour la préservation des ressources marines.



LES 6

22,50€

15€

SOIT L'UNITÉ

2,50€



Goûtez au savoir-faire
DE NOS PROS



Envie d'un petit tour dans les îles ?

Vos poissonniers vous ont concocté un plat voyage : crevettes et champignons marinés au lait de coco et au curry sur un lit de riz Basmati. Le tout saupoudré de persil de la mer pour la touche iodée.

Notre conseil cuisson : réchauffer au four à 180°C pendant 15 minutes.

Et c'est l'occasion de rappeler les autres nombreuses recettes à découvrir en magasin.

Léa
Poissonnière chez Supermarché Match

2/3 PERSONNES

9,99€

CREVETTE CURRY COCO

820 G ENVIRON

SOIT 12.07€ LE KG

ÉLABORÉ EN FRANCE



POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE GRIGNOTER ENTRE LES REPAS.

RETROUVEZ TOUS LES DÉTAILS DU PROGRAMME SUR WWW.MANGERBOUGER.FR

BANDEAU

Boucherie

TOUS LES PRODUITS DE CETTE PAGE SONT PRÉPARÉS
SUR PLACE PAR NOS BOUCHERS DANS LEUR ATELIER.



Goûtez au savoir-faire
DE NOS PROS

LE KG
14,99€

PRODUIT ÉLABORÉ :
FILET MIGNON FUMÉ

TRANSFORMÉ EN
FRANCE



LE KG
9,99€

PRODUIT ÉLABORÉ :
CHAIR OU FARCE À LÉGUMES
Mélange de porc, bœuf et veau
Minimum 500g

TRANSFORMÉ EN
FRANCE



LE KG
8,95€

PRODUIT ÉLABORÉ :
POULET CUIT
Local

ORIGINE
FRANCE



LE KG
2,99€

PRODUIT ÉLABORÉ : TERRINE
Différentes saveurs
230 g
Soit 13€ Le kg

TRANSFORMÉ EN
FRANCE



LE KG
3,99€

PRODUIT ÉLABORÉ :
CHEESEBURGER
Différentes saveurs
Cheddar, Munster, Maroilles, Mimolette
320 g

Soit 12,47€ Le kg

TRANSFORMÉ EN
FRANCE



LE KG
89,99€

PRODUIT ÉLABORÉ :
FOIE GRAS DE CANARD CUIT

TRANSFORMÉ EN
FRANCE



LE KG
9,99€

PRODUIT ÉLABORÉ :
PYRAMIDE DE VIANDE
PORC OU DINDE
Différentes saveurs

TRANSFORMÉ EN
FRANCE



LE KG
4,59€

PRODUIT ÉLABORÉ :
CUISE DE POULET,
POMMES DE TERRE
ET HARICOTS VERTS

TRANSFORMÉ EN
FRANCE



SUR TOUTE LA GAMME
VIANDE BOVINE RACÉE :
LIMOUSINE

ORIGINE
LOCALE



SUR TOUTE LA GAMME
L'AGNEAU LOCAL OU
REGIONAL

ORIGINE
LOCALE



SUR LE PORC LOCAL

ORIGINE
LOCALE



SUR TOUTE LA GAMME
VOLAILLE LOCALE

20%
DE REMISE
IMMEDIATE



SUR TOUTE LES CÔTES
A L'OS PREMIUM

LE KG
14,99€

VIANDE BOVINE : PIÈCE À
FONDUE*** OU RÔTI***
À griller

ORIGINE
FRANCE



LE KG
16,99€

VIANDE BOVINE : ONGLET***
À griller
En barquette familiale

ORIGINE
IRLANDE OU
ROYAUME-UNI

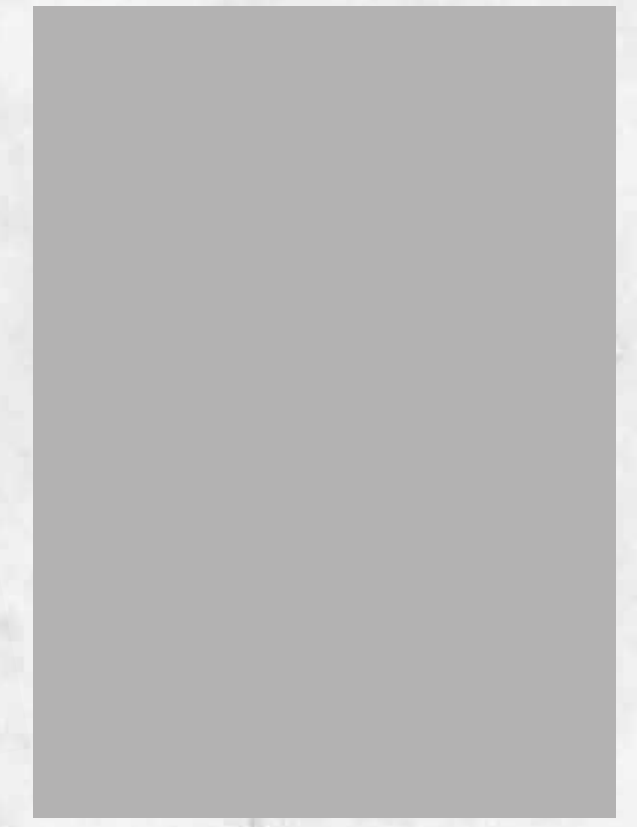
LE KG
6,99€

PORC : CÔTE OU CÔTE ÉCHINE
À griller
En barquette familiale

ORIGINE
FRANCE



CHAQUE MOIS, NOS EXPERTS METTENT
À L'HONNEUR UN PRODUIT AU RAYON
Boucherie



POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE GRIGNOTER ENTRE LES REPAS.
RETROUVEZ TOUS LES DÉTAILS DU PROGRAMME SUR WWW.MANGERBOUGER.FR

Charcuterie

LE KG
10,95€

JAMBON SUPÉRIEUR CUIT
AU TORCHON
Découenné dégraissé



TRANSFORMÉ EN
FRANCE



LE KG
8,95€

JAMBONNEAU
CUIT SUPÉRIEUR

TRANSFORMÉ EN
FRANCE



LE KG
14,95€

JAMBON SEC
SUPÉRIEUR
9 mois d'affinage



TRANSFORMÉ EN
FRANCE



LE KG
9,95€

COUSCOUS VIANDE
OU PAËLLA
VALENCIANA
1.2 KG
SOIT 8.3€ LE KG

TRANSFORMÉ EN
FRANCE



LE KG
9,95€

MOUSSE FORESTIÈRE
PRUNIER
Lorem ipsum

TRANSFORMÉ EN
FRANCE



LE KG
9,25€

ASSORTIMENT
DE ROULADE
Lorem ipsum

TRANSFORMÉ EN
FRANCE



LE KG
7,90€

FUSEAU LORRAIN
Lorem ipsum

TRANSFORMÉ EN
FRANCE



Salaisons Bentz vous propose le fuseau lorrain pour un moment de convivialité allant de l'apéritif au plat. L'ensemble des produits Salaisons Bentz sont fumés au bois de hêtre pour un apporter un goût délicat et une saveur de caractère.

LE KG
5,95€

2 PÂTÉS LORRAINS
280 g
Soit 21.25€ Le kg

TRANSFORMÉ EN
FRANCE



Laissez-vous tenter par le délicieux Pâté Lorrain de Maison Boulanger. Composés de viandes françaises, ces pâtés sont à déguster en entrée ou en plat de résistance.

LE KG
12,95€

SAUCISSE BOCKWURST
Légèrement fumée

TRANSFORMÉ EN
ALLEMAGNE



Craquez pour la saucisse fumée Bockwurst qui sera ravir vos papilles et celles de vos convives !

LE KG
7,95€

SAUCISSE CUITE
SUPÉRIEURE À L'AIL



TRANSFORMÉ EN
FRANCE



Saucisse à pâte fine avec des marquants à la saveur légèrement ailée. La saucisse supérieure cuite à l'ail se consomme froid en sandwich ou accompagné de crudités. Produit idéal pour le pique-nique en été ou la raclette en hiver. C'est le moment de craquer !

BANDEAU

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE GRIGNOTER ENTRE LES REPAS.
RETROUVEZ TOUS LES DÉTAILS DU PROGRAMME SUR WWW.MANGERBOUGER.FR