

#fêtesmaison

DU 11 OCTOBRE
AU 21 DÉCEMBRE 2024

DU 11 OCTOBRE
AU 21 DÉCEMBRE 2024

#fêtesmaison

DECouvrez LES RECETTES
FAITES MAISON DU CHEF
Rodolphe Regnaud

halles
METRO

DECouvrez LES RECETTES
FAITES MAISON DU CHEF
Rodolphe Regnaud

#fêtesmaison

LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE
S'ANNONCENT LES TONNELLES
DANS VOS HALLES METRO

RODOLPHE REGNAULD
Portrait

LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE S'ANNONCENT LES TONNELLES DANS VOS HALLES METRO

Les fêtes de fin d'année sont une occasion de se réunir autour d'un bon repas. C'est pourquoi, à l'occasion de ces fêtes, nous vous proposons une sélection de produits de qualité, issus de nos terroirs locaux, pour vous aider à préparer un repas d'exception.

Les produits de fin d'année sont une occasion de se réunir autour d'un bon repas. C'est pourquoi, à l'occasion de ces fêtes, nous vous proposons une sélection de produits de qualité, issus de nos terroirs locaux, pour vous aider à préparer un repas d'exception.

RETROUVEZ CES PRODUITS AU FIL DES PAGES

1. Les produits de fin d'année

2. Les produits de fin d'année

3. Les produits de fin d'année

4. Les produits de fin d'année

5. Les produits de fin d'année

6. Les produits de fin d'année

7. Les produits de fin d'année

8. Les produits de fin d'année

9. Les produits de fin d'année

10. Les produits de fin d'année

POUR VOIR LE PRIX DE NOS PRODUITS :

1. Les produits de fin d'année

2. Les produits de fin d'année

3. Les produits de fin d'année

4. Les produits de fin d'année

5. Les produits de fin d'année

6. Les produits de fin d'année

7. Les produits de fin d'année

8. Les produits de fin d'année

9. Les produits de fin d'année

10. Les produits de fin d'année

Entrées

Charcuterie d'exception

Jambon
Pata Negra

LES PORCS NOIRS DE RACE BERGUEUSE SERVENT À LA FABRICATION DU JAMBON BERGUEUSE. C'est pourquoi, à l'occasion de ces fêtes, nous vous proposons une sélection de produits de qualité, issus de nos terroirs locaux, pour vous aider à préparer un repas d'exception.

Les produits de fin d'année sont une occasion de se réunir autour d'un bon repas. C'est pourquoi, à l'occasion de ces fêtes, nous vous proposons une sélection de produits de qualité, issus de nos terroirs locaux, pour vous aider à préparer un repas d'exception.

RETROUVEZ CES PRODUITS AU FIL DES PAGES

1. Les produits de fin d'année

2. Les produits de fin d'année

3. Les produits de fin d'année

4. Les produits de fin d'année

5. Les produits de fin d'année

6. Les produits de fin d'année

7. Les produits de fin d'année

8. Les produits de fin d'année

9. Les produits de fin d'année

10. Les produits de fin d'année

POUR VOIR LE PRIX DE NOS PRODUITS :

1. Les produits de fin d'année

2. Les produits de fin d'année

3. Les produits de fin d'année

4. Les produits de fin d'année

5. Les produits de fin d'année

6. Les produits de fin d'année

7. Les produits de fin d'année

8. Les produits de fin d'année

9. Les produits de fin d'année

10. Les produits de fin d'année

#Tourteau

petit épave, salade d'herbes.

Mise en bouche

DU 11 OCTOBRE
AU 21 DÉCEMBRE 2024

#fêtesmaison

DECouvrez LES RECETTES
FAITES MAISON DU CHEF
Rodolphe Regnaud

halles
METRO

DECouvrez LES RECETTES
FAITES MAISON DU CHEF
Rodolphe Regnaud

#Bar de ligne

arichau, sarrasin, coquillages,
jus de barigoule émulsionné.

DU 11 OCTOBRE
AU 21 DÉCEMBRE 2024

#fêtesmaison

DECouvrez LES RECETTES
FAITES MAISON DU CHEF
Rodolphe Regnaud

halles
METRO

DECouvrez LES RECETTES
FAITES MAISON DU CHEF
Rodolphe Regnaud

#Le filet rôti,

la cuisson jarcie et confite au foie gras
arichau, sarrasin, coquillages,
jus de barigoule émulsionné.

DU 11 OCTOBRE
AU 21 DÉCEMBRE 2024

#fêtesmaison

DECouvrez LES RECETTES
FAITES MAISON DU CHEF
Rodolphe Regnaud

halles
METRO

DECouvrez LES RECETTES
FAITES MAISON DU CHEF
Rodolphe Regnaud

#Foie gras poêlé,

butternut,
jus de viande truffée

DU 11 OCTOBRE
AU 21 DÉCEMBRE 2024

#fêtesmaison

DECouvrez LES RECETTES
FAITES MAISON DU CHEF
Rodolphe Regnaud

halles
METRO

DECouvrez LES RECETTES
FAITES MAISON DU CHEF
Rodolphe Regnaud

#Tarte chocolat

façon tiramisu

DU 11 OCTOBRE
AU 21 DÉCEMBRE 2024

#fêtesmaison

DECouvrez LES RECETTES
FAITES MAISON DU CHEF
Rodolphe Regnaud

halles
METRO

DECouvrez LES RECETTES
FAITES MAISON DU CHEF
Rodolphe Regnaud

10% DE REMISE IMMÉDIATE

NOM PRODUIT
PÊCHÉES EN ATLANTIQUE NORD-EST
Raf. 00000
Boîte xx kg
Exister 0033/00 xx

DU 11 OCTOBRE
AU 21 DÉCEMBRE 2024

#fêtesmaison

DECouvrez LES RECETTES
FAITES MAISON DU CHEF
Rodolphe Regnaud

halles
METRO

DECouvrez LES RECETTES
FAITES MAISON DU CHEF
Rodolphe Regnaud

#Tarte croustillante

de homard bleu

ns de veau et morilles,
sauce américaine

DU 11 OCTOBRE
AU 21 DÉCEMBRE 2024

#fêtesmaison

DECouvrez LES RECETTES
FAITES MAISON DU CHEF
Rodolphe Regnaud

halles
METRO

DECouvrez LES RECETTES
FAITES MAISON DU CHEF
Rodolphe Regnaud

Foies

Chapons de nos terroirs

DU 11 OCTOBRE
AU 21 DÉCEMBRE 2024

#fêtesmaison

DECouvrez LES RECETTES
FAITES MAISON DU CHEF
Rodolphe Regnaud

halles
METRO

DECouvrez LES RECETTES
FAITES MAISON DU CHEF
Rodolphe Regnaud

#L'assiette

de fromages

une sélection locale

DU 11 OCTOBRE
AU 21 DÉCEMBRE 2024

#fêtesmaison

DECouvrez LES RECETTES
FAITES MAISON DU CHEF
Rodolphe Regnaud

halles
METRO

DECouvrez LES RECETTES
FAITES MAISON DU CHEF
Rodolphe Regnaud

Repoilage

Turbot de Stolt Sea Farm

DU 11 OCTOBRE
AU 21 DÉCEMBRE 2024

#fêtesmaison

DECouvrez LES RECETTES
FAITES MAISON DU CHEF
Rodolphe Regnaud

halles
METRO

DECouvrez LES RECETTES
FAITES MAISON DU CHEF
Rodolphe Regnaud

Portrait

Stéphane Typhaigne

DU 11 OCTOBRE
AU 21 DÉCEMBRE 2024

#fêtesmaison

DECouvrez LES RECETTES
FAITES MAISON DU CHEF
Rodolphe Regnaud

halles
METRO

DECouvrez LES RECETTES
FAITES MAISON DU CHEF
Rodolphe Regnaud

[illegible][illegible][illegible][illegible][illegible]