

# Nos délices traiteur

## LES NAVETTES SUR-MESURE

Fanny, Charcutière chez Supermarché Match

### À VOUS DE CHOISIR VOTRE GARNITURE

Pas toujours facile de faire plaisir à tous ses invités ? Pas de problème avec nos navettes. Préparées par nos Pros à la demande. Avec 14 garnissages possibles, il y en a vraiment pour tous les goûts : à base de charcuterie, de fromage ou de produits de la mer, c'est vous qui les composez sur-mesure ! Une exclusivité Supermarché Match qui va régaler tous vos convives.

Ipit ma consequam con conserrum quamet everis maïos moditAris ressequaspis dolorendae volorit harupta intinto tecate non plaborum reat ut eosa volent lam, tem est, officium coratempor apis modis pa suntis at aligniet di bereium simenimus maximus andit aliquatur arum eventis quam volorum qui acearibeatem quo quae ditaturior aut volendi ius. Lupture dolorio netur, conet hicaeperit facimil iquatur sundign ihiliqu iatist voluptat doluptatur sum fuga. Ut dolore lacearion net qui berum verum, utatiorepel

### LOREM IPSUM

Ipit ma consequam con conserrum quamet everis maïos moditAris ressequaspis dolorendae volorit harupta intinto tecate non plaborum reat ut eosa volent lam, tem est, officium coratempor apis modis pa suntis at aligniet di bereium simenimus maximus andit aliquatur arum eventis quam volorum qui acearibeatem quo quae ditaturior aut volendi ius. Lupture dolorio netur, conet hicaeperit facimil iquatur sundign ihiliqu iatist voluptat doluptatur sum fuga. Ut dolore lacearion net qui berum verum.

Quam volorum qui acearibeatem quo quae ditaturior aut volendi ius.



### NAVETTES

Charcutière, fromagère ou de la mer, La navette de 35 g.

À commander par 20 pièces identiques.

À partir de 0,75€ la navette et jusqu'à 28,58€ Le kg.

TRANSFORMÉ EN FRANCE

À PARTIR DE 0,75€ LA PIÈCE

### L'ACCORD DE NOS EXPERTS

CHAMPAGNE  
LERICHE TOURNANT

à retrouver p.31



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE GRIGNOTER ENTRE LES REPAS



## Froids ou à réchauffer

Pour commander vos produits, retrouvez le bon de commande dans votre rayon charcuterie traiteur.



1.



2.



3.



4.



5.



6.

1. PAINS DAMIER CŒUR FONDANT AU FROMAGE ET LARDONS La pièce de 290 g Soit 27,42€ Le kg. À PARTIR DE 0,75€.

2. PLATEAU DE PETITS PÂTÉS EN CROÛTE COCKTAILS La pièce de 290 g Soit 27,42€ Le kg. À PARTIR DE 7,75€.

3. PAINS DAMIER CŒUR FONDANT AU FROMAGE ET LARDONS La pièce de 290 g Soit 27,42€ Le kg. À PARTIR DE 0,75€.

4. PLATEAU DE PETITS PÂTÉS EN CROÛTE COCKTAILS La pièce de 290 g Soit 27,42€ Le kg. À PARTIR DE 0,75€.

5. PAINS DAMIER CŒUR FONDANT AU FROMAGE ET LARDONS La pièce de 290 g Soit 27,42€ Le kg. À PARTIR DE 3,50€.

6. PLATEAU DE PETITS PÂTÉS EN CROÛTE COCKTAILS La pièce de 290 g Soit 27,42€ Le kg. À PARTIR DE 8,50€.

RETROUVEZ TOUS LES DÉTAILS DU PROGRAMME SUR [WWW.MANGERBOUGER.FR](http://WWW.MANGERBOUGER.FR)





1.

**PENSEZ À  
COMMANDER  
EN AVANCE !**

Sélectionnez vos produits auprès de nos charcutiers traiteurs et ils vous prépareront votre plateau dans nos ateliers.  
**À commander dans votre magasin minimum 72h à l'avance, par 20 pièce identiques.**



3.



4.

- 1. PAINS DAMIER CŒUR FONDANT AU FROMAGE ET LARDONS** La pièce de 290 g Soit 27,42€ Le kg. À PARTIR DE **0,75€.**
- 2. PLATEAU DE PETITS PÂTÉS EN CROÛTE COCKTAILS** La pièce de 290 g Soit 27,42€ Le kg. À PARTIR DE **7,75€.**
- 3. PAINS DAMIER CŒUR FONDANT AU FROMAGE ET LARDONS** La pièce de 290 g Soit 27,42€ Le kg. À PARTIR DE **0,75€.**



5.



6.

**LES PLATS  
CHAUDS**

Les Fêtes sont l'occasion de se faire plaisir avec de beaux produits traditionnels. Ça tombe bien, nos experts ont sélectionné pour vous la crème de la crème : homard, langouste, Saint-Jacques, foie gras, caille... nos plats chauds mettent le meilleur de nos terroirs à l'honneur. Rien de tel pour passer une délicieuse soirée avec vos invités !



7.



8.



9.



10.

- 1. PAINS DAMIER CŒUR FONDANT AU FROMAGE ET LARDONS** La pièce de 290 g Soit 27,42€ Le kg. À PARTIR DE **0,75€.**
- 2. PLATEAU DE PETITS PÂTÉS EN CROÛTE COCKTAILS** La pièce de 290 g Soit 27,42€ Le kg. À PARTIR DE **7,75€.**
- 3. PAINS DAMIER CŒUR FONDANT AU FROMAGE ET LARDONS** La pièce de 290 g Soit 27,42€ Le kg. À PARTIR DE **0,75€.**
- 4. PLATEAU DE PETITS PÂTÉS EN CROÛTE COCKTAILS** La pièce de 290 g Soit 27,42€ Le kg. À PARTIR DE **0,75€.**
- 5. PAINS DAMIER CŒUR FONDANT AU FROMAGE ET LARDONS** La pièce de 290 g Soit 27,42€ Le kg. À PARTIR DE **3,50€.**
- 6. PLATEAU DE PETITS PÂTÉS EN CROÛTE COCKTAILS** La pièce de 290 g Soit 27,42€ Le kg. À PARTIR DE **8,50€.**



# Nos plateaux de fruits de mer

## UN PLATEAU SUR-MESURE

Claire, Poissonnière chez Supermarché Match

Sélectionnez vos produits auprès de nos poissonniers et ils vous prépareront votre plateau, sur place, dans nos ateliers. Commandez 72h à l'avance.

### PLATEAU DE FRUITS DE MER «LE HOMARD»

1 demi-homard cuit 400 à 600 g pêché en Atlantique Nord Est, 12 crevettes roses cuites calibre 30 à 40 pièces au kg élevées en Amérique du Sud, 2 langoustines cuites calibre 16 à 25 pièces au kg pêchées en Atlantique Nord Est, 1 crevette rose cuite calibre 10 à 20 pièces au kg élevée à Madagascar, 150 g de bulots cuits pêchés en Atlantique Nord Est, 1 pince de tourteau cuite pêché en Atlantique Nord Est, 1 sauce mayonnaise ou cocktail. 1073 g minimum - Soit 32,62€ Le kg. Disponible à partir du Jeudi

Ipit ma consequam con conserrum quamet everis maios moditAris ressequaspis dolorendae volarit harupta intinto tecate non plaborum rectat ute eosa volent lam, tem est, officium coratempor apis modis pa suntis at aligniet di bereium simenimus maximus andit aliquatur arum eventis quam volorum qui acearibeatem quo quae ditaturior aut volendi ius. Lupture dolorio netur, conet hicaeperit facimil iquatur sundign ihiliqu iatist voluptat doluptatur sum fuga. Ut dolore lacearion net qui berum verrum, utatiorepel

### LOREM IPSUM

Ipit ma consequam con conserrum quamet everis maios moditAris ressequaspis dolorendae volarit harupta intinto tecate non plaborum rectat ute eosa volent lam, tem est, officium coratempor apis modis pa suntis at aligniet di bereium simenimus maximus andit aliquatur arum eventis quam volorum qui acearibeatem quo quae ditaturior aut volendi ius. Lupture dolorio netur, conet hicaeperit facimil iquatur sundign ihiliqu iatist voluptat doluptatur sum fuga. Ut dolore lacearion net qui berum verrum.

Quam volorum qui acearibeatem quo quae ditaturior aut volendi ius.



### LE PLATEAU «HOMARD»

Charcutière, fromagère ou de la mer, La navette de 35 g.

À commander par 20 pièces identiques.

À partir de 0,75€ la navette et jusqu'à 28,58€ Le kg.

TRANSFORMÉ EN FRANCE

À PARTIR DE 20,75€ LE PLATEAU

### L'ACCORD DE NOS EXPERTS

CHABLIS 1<sup>ER</sup> CRU  
FOURCHAUME  
à retrouver p.37



1.



2.



3.



4.

**1. PLATEAU DE FRUITS DE MER «L'ÉCAILLER»** 6 huîtres fines de Claires Marennes Oléron faciles à ouvrir n°3 élevées en France, 12 crevettes roses cuites calibre 30 à 40 pièces au kg élevées en Amérique du Sud, 2 langoustines cuites calibre 16 à 25 pièces au kg pêchées en Atlantique Nord Est, 150 g de bulots cuits pêchés en Atlantique Nord Est, 1 pince de tourteau cuite pêché en Atlantique Nord Est, 1 sauce mayonnaise ou cocktail, 1 demi-citron jaune. 1273 G MINIMUM - SOIT 17,29€ LE KG. **La part 22€** Disponible à partir du Jeudi.

**2. PLATEAU DE FRUITS DE MER «LE DÉGUSTATION»** 12 crevettes roses cuites calibre 30 à 40 pièces au kg élevées en Amérique du Sud, 2 langoustines cuites calibre 16 à 25 pièces au kg pêchées en Atlantique Nord Est, 150 g de bulots cuits pêchés en Atlantique Nord Est, 1 pince de tourteau cuite pêché en Atlantique Nord Est, 1 sauce mayonnaise ou cocktail. 723 G MINIMUM - SOIT 19,37€ LE KG 1273 G MINIMUM - SOIT 17,29€ LE KG. **La part 14€** Disponible à partir du Jeudi.

**3. PLATEAU DE FRUITS DE MER «LE LANGOUSTE»** 1 demi-langouste cuite 400 à 600 g pêchée en Atlantique Centre Ouest, 12 crevettes roses cuites calibre 30 à 40 pièces au kg élevées en Amérique du Sud, 2 langoustines cuites calibre 16 à 25 pièces au kg pêchées en Atlantique Nord Est, 1 crevette rose cuite calibre 10 à 20 pièces au kg élevée à Madagascar, 150 g de bulots cuits pêchés en Atlantique Nord Est, 1 pince de tourteau cuite pêchée en Atlantique Nord Est, 1 sauce mayonnaise ou cocktail. 1073 G MINIMUM - SOIT 33,56€ LE KG **La part 36€**. Disponible à partir du Jeudi

**4. PLATEAU DE FRUITS DE MER «LE PRESTIGE»** 1 demi homard cuit 400 à 600 g pêché en Atlantique Nord Est, 1 demi langouste cuite 400 à 600 g pêchée en Atlantique Centre Ouest, 12 crevettes roses cuites calibre 30 à 40 pièces au kg élevées en Amérique du Sud, 2 langoustines cuites calibre 16 à 25 pièces au kg pêchées en Atlantique Nord Est, 1 crevette rose cuite calibre 10 à 20 pièces au kg élevée à Madagascar, 150 g de bulots cuits pêchés en Atlantique Nord Est, 1 pince de tourteau cuite pêché en Atlantique Nord Est, 1 sauce mayonnaise ou cocktail. 1323 G MINIMUM - SOIT 37,88€ LE KG **La part 52€**. Disponible à partir du Jeudi.

## PENSEZ À COMMANDER EN AVANCE !

Sélectionnez vos produits auprès de nos charcutiers traiteurs et ils vous prépareront votre plateau dans nos ateliers.  
**À commander dans votre magasin minimum 72h à l'avance, par 20 pièce identiques.**

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE GRIGNOTER ENTRE LES REPAS



OFFRES VALABLES DU MARDI 13 AU SAMEDI 24 DÉCEMBRE.

RETROUVEZ TOUS LES DÉTAILS DU PROGRAMME SUR [WWW.MANGERBOUGER.FR](http://WWW.MANGERBOUGER.FR)