



Les incontournables DES FÊTES

RETROUVEZ TOUTES NOS
promos de Noël ici



DU MARDI 2 AU SAMEDI 27 DÉCEMBRE 2025

DU MARDI 2 AU DIMANCHE 14 DÉCEMBRE 2025

33% DE REMISE
IMMÉDIATE

SOIT
12,99€



LE 2^{ÈME} À -50%

SUR LA GAMME DE
KINDER SURPRISE
DÉCORS DE NOËL



PANACHAGE
POSSIBLE

DU MARDI 9 AU SAMEDI 27 DÉCEMBRE 2025

LE 2^{ÈME} À -50%

SOIT LE DEUXIÈME
2,43€



LE 2^{ÈME} À -50%

SOIT LE DEUXIÈME
1,63€



PANACHAGE
POSSIBLE

DU MARDI 16 AU MERCREDI 31 DÉCEMBRE 2025

25% REMBOURSÉ
SUR LA CARTE

4,25€ SUR MA CARTE*

SOIT CAGNOTTE DÉDUITE
12,74€



LE 2^{ÈME} À -50%

SUR LA GAMME DES EAUX ET
DES BOISSONS AROMATISÉES
VOLVIC



PANACHAGE
POSSIBLE

DU SAMEDI 27 DÉCEMBRE 2025 AU DIMANCHE 4 JANVIER 2026

15% DE REMISE
IMMÉDIATE

SOIT
7,20€



+ 20 % OFFERTS

5,50€



1. BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD DU SUD-OUEST LABEYRIE Décapitation au caractère. 200 g. Remise immédiate en caisse de 6,66€, soit 19,65€ - 6,66€ = 12,99€. Soit 64,95€ le kg. TRANSFORMÉ EN FRANCE. 2. TRUITE FUMÉE DES PYRÉNÉES PECHERIES BASQUES 4 tranches soit 120 g : 4,87€. Soit 40,59€ le kg. Les 2 : 7,30€. Soit 30,42€ le kg. ÉLEVÉ EN ESPAGNE. 3. LA MOTTE DE BEURRE PRESIDENT Doux 82 % MG ou cristaux de sel 80% MG. 250 g : 3,27€. Soit 13,08€ le kg. Les 2 : 4,90€. Soit 9,80€ le kg. FABRIQUÉ EN FRANCE. 4. GRAND ASSORTIMENT DE CHOCOLATS FERRERO COLLECTION Variétés assorties : x 42 soit à partir de 431 g : 16,99€. Soit jusqu'à 39,42€ le kg. 5. SAUMON FUMÉ CARREFOUR EXTRA Norvège ASC ou Écosse. 6 tranches à partir de 200 g. Remise immédiate en caisse de 1,29€. Soit 8,49€ - 1,29€ = 7,20€. Soit jusqu'à 36€ le kg. ÉLEVÉ EN NORVÈGE OU ÉCOSSE. Également disponible le sauvage en 190 g à 9,75€ - 1,50€ = 8,25€. Pêché en Pacifique. 6. TRANCHETTES DE FROMAGE À RACLETTE RICHESMONT Variétés assorties. 420 g + 20% offerts soit 504 g. Soit 10,92€ le kg. FABRIQUÉ EN FRANCE.

*Remise effectuée sur le moins cher des deux produits. **Montant cognitif sur la carte fidélité, utilisable dès le prochain passage en caisse.

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. www.mangerbouger.fr

SUPERMARCHÉ

MATCH

JUSQU'AU 31 DÉCEMBRE 2025



L'Avent PREMIÈRE

FILET DE SAUMON FUMÉ

LES 100 G

3,99€

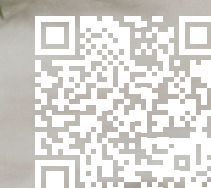
Soit 39,90€ le kg.

salé au sel sec,
tranché à la main

ELABORÉ EN
FRANCE



DÉCOUVRIR EN VIDÉO



PRODUIT ÉLABORÉ :
FOIE GRAS DE CANARD CUIT

LES 100 G

9,99€

Soit 99,90€ le kg.

fabrication
traditionnelle

TRANSFORMÉ EN
FRANCE



DÉCOUVRIR EN VIDÉO



MERCREDI 10 DÉCEMBRE

exclusivité
magasin

30€ OFFERTS
— dès 60€ d'achat —

Mercredi 10 décembre 2025, recevez 2 bons d'achat de 15€ dès 60€ d'achats valables du 11 au 17 décembre 2025 pour le premier et du 18 au 24 décembre 2025 pour le second, pour un montant minimum de 60€ d'achat.



*Voir conditions en magasins et sur www.supermarchesmatch.fr

Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour. www.mangerbouger.fr

Votre Noël commence ici... AVEC L'OFFRE TRAITEUR SUPERMARCHÉ MATCH



De l'apéritif au dessert,
**DÉTENDEZ-VOUS,
ON S'OCCUPE DE TOUT !**

Envie de savourer vos moments privilégiés ou votre réveillon sans passer la soirée en cuisine ? C'est simple : nos pros vous proposent des recettes exclusives prêtes à déguster et une sélection de boissons qui accompagneront à merveille vos différents repas. Rendez-vous vite sur notre site traiteur. Il ne vous reste plus qu'à choisir ... et à vous régaler !

[MATCHTRAITEUR.FR](https://matchtraiteur.fr)

Retrouvez un savoir-faire maison
**POUR DES FÊTES INOUBLIABLES AVEC
NOS PETITS PLATS EXCLUSIFS PRÉPARÉS
ET CUISINÉS PAR NOS PROS**



DU 28 NOVEMBRE AU 31 DÉCEMBRE 2025

CAGNOTTEZ

-10%

**POUR TOUTE COMMANDE
SUR LE SITE**

[MATCHTRAITEUR.FR](https://matchtraiteur.fr)

* Cagnotez 10 % pour toute commande sur le site matchtraiteur.fr. Offre réservée aux porteurs de la carte de fidélité, valable exclusivement sur le site traiteur entre le 28 novembre 2025 et le 31 décembre 2025 (date de validation de la commande). Offre limitée à une seule fois par client.



Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé. www.mangerbouger.fr

Le marché DE NOËL



Cap sur le plaisir
**DES PAPILLES AVEC NOS FRUITS
DE MER**



Les fruits de mer, c'est le plat de fêtes par excellence. Frais et légers, ils constituent une délicieuse entrée en matière. Entre les huîtres, les crustacés, mais aussi les bouchées de la mer et autres petits plats Préparés par nos Poissonniers, vous avez l'assurance de déguster le meilleur de la mer.



Fondez
**POUR NOS VIANDES
D'EXCEPTION**



En plus des incontournables volailles de fêtes, nos bouchers vous proposent une sélection de viandes mûrissées d'exception, patiemment vieilles en cave d'affinage pour offrir des saveurs intenses et complexes, avec une tendreté incomparable. Liste des magasins avec cave d'affinage disponible sur www.supermarchesmatch.fr



Craquez
**POUR LE GRATIN DES
ACCOMPAGNEMENTS**



Goûtez nos nouveaux gratins de pommes de terre, pommes de terre et truffe ou encore patates douces. Ils sont des alliés idéaux pour accompagner vos viandes et volailles de fêtes ! Rendez-vous auprès de votre stand Charcuterie Traiteur.



Pensez
à commander
72H
À L'AVANCE



Les fromages
POUR FONDRE DE PLAISIR



Nos fromages vous invitent à parcourir la richesse de nos terroirs avec notre sélection de fromages de premier choix tels que notre brie truffé ou nos chèvres enrobés, tout comme nos différents fromages affinés ou au caractère plus affirmé. Vous l'aurez compris, il y en a pour tous les goûts.



Tout sain'plement
DÉLICIEUX



Avec notre sélection Le Choix du Goût, vous avez la garantie de savourer des fruits et légumes de première qualité, sélectionnés pour leur parfaite maturité.



Succombez aux
DESSERTS DE NOS PROS



Multifruits, mangue ananas ou encore chocolat caramel, vanille ou praliné... il y a toujours une bûche à votre goût pour un plaisir garanti en fin de repas. Et si vous les préférez en solo, nos bûches sont aussi déclinées en bûchettes.



Des plateaux & corbeilles
POUR TOUS LES GOÛTS



Fruits de mer, charcuteries, fromages... Tout prêts ou à la demande, en mini ou en maxi, vous aurez toujours le choix avec nos plateaux préparés par nos pros. Sans oublier nos corbeilles de fruits et de fruits exotiques, à partager ou à offrir.

3 MENUS
pour vous régaler à tous prix

**DISPONIBLES AU RAYON TRAITEUR
À PARTIR DU 2 DÉCEMBRE**



Menu Gourmand

15€
par personne

FOIE GRAS
SAUTÉ DE SANGLIER GRAND VENEUR, GRENAILLES RÔTIES,
FÈVES ET CHAMPIGNONS
BRIE MI FIGUEMI RAISIN
BÔCHETTE MANGUE/ANANAS OU CHOCOLAT/CARAMEL

Menu Gourmet

19€
par personne

SAUMON FUMÉ
VOL-AU-VENT VOLAILLE/CHAMPIGNONS
NOIX DE SAINT-JACQUES AU COULIS DE BISQUE,
RISOTTO AU POTIRON
BRIE MI FIGUEMI RAISIN
BÔCHETTE MANGUE/ANANAS OU CHOCOLAT/CARAMEL

Menu Excellence

24€
par personne

FOIE GRAS - SAUMON FUMÉ
COQUILLE SAINT-JACQUES
SAUTÉ DE CHAPON SAUCE AUX TRUFFES,
CAROTTES À LA CRÈME ET CHÂTAIGNES
BRIE MI FIGUE MI RAISIN
BÔCHETTE MANGUE/ANANAS OU CHOCOLAT/CARAMEL

Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas. www.mangerbouger.fr