

# NOS ALCOOLS français

REMISE  
IMMÉDIATE

34,90€  
29,90€

GIN FRANÇAIS G'VINE

Floraison 40°

à base de raisin

70 cl

Remise immédiate en caisse de 6,00€

soit 34,90€ - 6,00€ = 28,90€

Soit 40€ Le litre

Également disponible gin à la pêche

37,5° à 27,90€ - 3€ = 24,90€

Soit 35,58€ le litre

Sed eum rem doles  
es elenihit repudia  
consequide ressumt lab  
invelicium re nus ditat.  
Ferion nobitis est at.



REMISE  
IMMÉDIATE

34,90€  
29,90€

WHISKY FRANÇAIS PUR MALT

FONDAUDÈGE

Héritage 40°

70 cl + Coffret 2 verres

Remise immédiate en caisse de 5,00€

soit 34,90€ - 5,00€ = 29,90€

Soit 42,72€ Le litre

Sed eum rem doles  
es elenihit repudia  
consequide ressumt lab  
invelicium re nus ditat.  
Ferion nobitis est at.



REMISE  
IMMÉDIATE

37,90€  
34,90€

VODKA FRANÇAISE CÎROC

Standard 40°

ou Apple ou Peach 37,5°

70 cl

Remise immédiate en caisse de 3,00€

soit 37,90€ - 3,00€ = 34,90€

Soit 49,86€ Le litre

Sed eum rem doles  
es elenihit repudia  
consequide ressumt lab  
invelicium re nus ditat.  
Ferion nobitis est at.



Offres réservées aux particuliers, limitées à 6 produits maximum achetés sur la durée de l'opération.



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

Les produits ont été commandés en quantité suffisante pour répondre à la demande de notre clientèle. Si l'un d'eux était manquant, nous restons à votre disposition pour vous fournir dans les meilleurs délais le même produit ou un produit similaire, au prix promotionnel indiqué, à condition d'en faire la demande pendant la période de validité de la promotion. Ces promotions proposées par Supermarchés Match ne sont pas cumulables avec les bons de remise immédiate opposés directement sur les produits et ni même avec des coupons de réduction émanant du Fournisseur ou d'une société tierce.

Ces offres concernent les magasins de :

- 08 : CHARLEVILLE-MÉZIÈRES **D D** • 54 : DOMBASLE-SUR-MEURTHE **D D** • 55 : COMMERCE (Rue d'Euville) **D D** • 57 : ARS SUR MOSELLE **D** - BITCH **D** • 59 : BAVAY **D D** - DUNKERQUE (Rosendael) **D D** - FOURNES-EN-WEPPES **D D** - LONCHY **D D** - PONT-À-MOUSSON **D D** - SAINT-NICOLAS-DE-PORT **D D** • 60 : VILLERS-LEZ-CAUDRY **D D** • 61 : VILLERS-LEZ-TOUL **D D** • 62 : VILLERS-LEZ-TOUL (Bd Lafayette) **D D** • 63 : VILLERS-LEZ-TOUL (Bd Lafayette) **D D** • 64 : VILLERS-LEZ-TOUL (Bd Lafayette) **D D** • 65 : VILLERS-LEZ-TOUL (Bd Lafayette) **D D** • 66 : VILLERS-LEZ-TOUL (Bd Lafayette) **D D** • 67 : ACHENHEIM **D** - BOUXWILLER **D** • 68 : ACHENHEIM **D** - BOUXWILLER **D** • 69 : ACHENHEIM **D** - BOUXWILLER **D** • 70 : ACHENHEIM **D** - BOUXWILLER **D** • 71 : ACHENHEIM **D** - BOUXWILLER **D** • 72 : ACHENHEIM **D** - BOUXWILLER **D** • 73 : ACHENHEIM **D** - BOUXWILLER **D** • 74 : ACHENHEIM **D** - BOUXWILLER **D** • 75 : ACHENHEIM **D** - BOUXWILLER **D** • 76 : ACHENHEIM **D** - BOUXWILLER **D** • 77 : ACHENHEIM **D** - BOUXWILLER **D** • 78 : ACHENHEIM **D** - BOUXWILLER **D** • 79 : ACHENHEIM **D** - BOUXWILLER **D** • 80 : DOULLENS **D** - VILLERS-LEZ-TOUL (Bd Lafayette) **D D** • 81 : DOULLENS **D** - VILLERS-LEZ-TOUL (Bd Lafayette) **D D** • 82 : DOULLENS **D** - VILLERS-LEZ-TOUL (Bd Lafayette) **D D** • 83 : DOULLENS **D** - VILLERS-LEZ-TOUL (Bd Lafayette) **D D** • 84 : DOULLENS **D** - VILLERS-LEZ-TOUL (Bd Lafayette) **D D** • 85 : DOULLENS **D** - VILLERS-LEZ-TOUL (Bd Lafayette) **D D** • 86 : DOULLENS **D** - VILLERS-LEZ-TOUL (Bd Lafayette) **D D** • 87 : DOULLENS **D** - VILLERS-LEZ-TOUL (Bd Lafayette) **D D** • 88 : DOULLENS **D** - VILLERS-LEZ-TOUL (Bd Lafayette) **D D** • 89 : DOULLENS **D** - VILLERS-LEZ-TOUL (Bd Lafayette) **D D** • 90 : DOULLENS **D** - VILLERS-LEZ-TOUL (Bd Lafayette) **D D** • 91 : DOULLENS **D** - VILLERS-LEZ-TOUL (Bd Lafayette) **D D** • 92 : DOULLENS **D** - VILLERS-LEZ-TOUL (Bd Lafayette) **D D** • 93 : DOULLENS **D** - VILLERS-LEZ-TOUL (Bd Lafayette) **D D** • 94 : DOULLENS **D** - VILLERS-LEZ-TOUL (Bd Lafayette) **D D** • 95 : DOULLENS **D** - VILLERS-LEZ-TOUL (Bd Lafayette) **D D** • 96 : DOULLENS **D** - VILLERS-LEZ-TOUL (Bd Lafayette) **D D** • 97 : DOULLENS **D** - VILLERS-LEZ-TOUL (Bd Lafayette) **D D** • 98 : DOULLENS **D** - VILLERS-LEZ-TOUL (Bd Lafayette) **D D** • 99 : DOULLENS **D** - VILLERS-LEZ-TOUL (Bd Lafayette) **D D** • 100 : DOULLENS **D** - VILLERS-LEZ-TOUL (Bd Lafayette) **D D**

**D** Supermarchés Match ouverts le dimanche matin. Horaires en magasins ou sur [www.supermarchesmatch.fr](http://www.supermarchesmatch.fr)

**D** Supermarchés Match équipés d'un Drive. Rendez-vous vite sur [www.supermarchesmatchdrive.fr](http://www.supermarchesmatchdrive.fr)

**C** Supermarchés Match équipés d'un Click&Collect. Rendez-vous vite sur [www.supermarchesmatchdrive.fr](http://www.supermarchesmatchdrive.fr)



POUR NOS PROMOTIONS, INFORMATIONS, HORAIRES ET EXCLUSIVITÉS :

[supermarchesmatch.fr](http://supermarchesmatch.fr)



SUPERMARCHÉ  
MATCH

NOS PROS  
vous préparent  
NOËL

DU MARDI 20 AU SAMEDI 31 DÉCEMBRE 2022

[SUPERMARCHESMATCH.FR](http://SUPERMARCHESMATCH.FR)



014815 SUPERMARCHÉ - Ce document est imprimé sur du papier issu de forêts gérées durablement - Supermarchés Match SAS au capital de 75 420 100€ - RCS de Lille 878 403 331 - Offres valables jusqu'au vendredi 31 décembre 2022 - Photos non contractuelles - Suggestion de présentation - Ne pas jeter sur la voie publique. Pour ne plus recevoir de catalogue dans votre boîte aux lettres, vous pouvez venir retirer un autocollant à l'accueil de votre magasin.



# NOS DÉLICES *traiteur*



## LES NAVETTES SUR-MESURE

Fanny Duthoo, charcutier 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 : charcuterie, fromage, marée, c'est vous qui les composez sur-mesure ! Une exclusivité Supermarché Match qui va régaler tous vos convives.



### PENSEZ À COMMANDER EN AVANCE !

Sélectionnez vos produits en magasin et nos charcutiers traiteurs vous prépareront votre plateau dans nos ateliers. À commander dans votre magasin minimum 72h à l'avance, par 20 pièces.

#### 1. NAVETTE CHARCUTIÈRE

La navette de 35 g.  
À commander par 20 pièces  
Soit 21.43€ Le kg

0,75€

#### 2. NAVETTE FROMAGÈRE

La navette de 35 g.  
À commander par 20 pièces  
Soit 21.43€ Le kg

0,75€

#### 3. NAVETTE DE LA MER

La navette de 35 g.  
À commander par 20 pièces  
Soit 28.58€ Le kg

1€

### 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.

## LES APÉRITIFS FROIDS OU À RÉCHAUFFER

Les Fêtes sont un moment de convivialité par excellence. Et quoi de mieux que de se retrouver autour de savoureuses bouchées à partager... Froides ou à passer rapidement au four, elles vont forcément réchauffer l'ambiance.



6. PAINS DAMIER CŒUR FONDANT  
FROMAGE, AIL ET FINES HERBES  
290 g - Soit 29,32€ Le kg

L'UNITÉ

8,50€

7. MICHE GARNIE  
Saumon fumé, jambon cuit et bacon  
48 toasts - Soit 1 kg

L'UNITÉ

21,95€

8. PAIN CAMPAGNARD GARNI  
Saumon fumé, jambon blanc, bacon, emmental et  
jambon cru de la forêt noire  
40 toasts soit 850 g - Soit 28,18€ Le kg

L'UNITÉ

23,95€

9. ETOILE 16 TOASTS  
Garnie de saumon fumé, jambon blanc,  
emmental et jambon cru de la Forêt Noire  
400 g - Soit 37,38€ Le kg

L'UNITÉ

14,95€

10. 10 MINI MORICETTES GARNIES  
Charcuterie et saumon fumé  
350 g - Soit 34,26€ Le kg

L'UNITÉ

11,99€

TOUS LES PRODUITS  
DE LA PAGE SONT  
ELABORÉS EN FRANCE

4. PAINS DAMIER CŒUR FONDANT  
AU FROMAGE ET LARDON  
290 g - Soit 29,32€ Le kg

L'UNITÉ

8,50€

5. PLATEAU DE PETITS PÂTÉS EN  
CROÛTE COCKTAIL  
Le plateau de 255 g  
Soit 23.05€ Le kg

L'UNITÉ

5,90€

PENSEZ À COMMANDER EN AVANCE !

Sélectionnez vos produits en magasin et nos charcutiers traiteurs vous prépareront votre plateau dans nos ateliers. À commander dans votre magasin minimum 24 à 72h à l'avance



1.

9 MINI CROISSANTS  
Au saumon fumé et zeste de citron  
Le plateau de 315 g  
Soit 31.59€ Le kg

9,95€



2.

6 MINI BOUCHÉES À LA REINE  
Le plateau de 180 g  
Soit 36.39€ Le kg

6,55€



3.

16 FEUILLETÉS SAUCISSES  
Le plateau de 250 g  
Soit 35.8€ Le kg

8,95



4.

6 MINI BOUCHÉES ST JACQUES  
Le plateau de 180 g  
Soit 33.06€ Le kg

5,95€



5.

ASSORTIMENT DE 9 MINI BURGERS FESTIFS  
Cheeseburgers, Brie truffé et rossini  
Le plateau de 360 g  
Soit 38.75€ Le kg

13,95€



6.

PLATEAU DE 3 MINI PRÉFOUS  
Beurre à l'ail, tomate basilic et chèvre  
Le plateau de 630 g  
Soit 17.39€ Le kg

10,95€

TOUS LES PRODUITS  
DE LA PAGE SONT  
ELABORÉ EN  
FRANCE



7.

2 COQUILLES COCKTAIL DE HOMARD  
Les deux coquilles de 170 g soit 340 g  
Soit 29.27€ Le kg

9,95€



8.

DEMI-LANGOUSTE À LA PARISIENNE  
La pièce de 320 g  
Soit 62.35€ Le kg

19,95€

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 !



9.

2 FEUILLETES CANARD ET FOIE GRAS  
Les deux feuilletés de 130 g soit 260 g  
Soit 38.27€ Le kg

9,95€



10.

CASSOLETTE ST JACQUES ET HOMARD  
La pièce de 100 g  
Soit 45€ Le kg

4,50€



11.

2 POÊLONS DE CAILLE ET FOIE GRAS  
Les deux poêlons de 130 g soit 260 g  
Soit 45.97€ Le kg

11,95€



12.

2 POÊLONS DE ST JACQUES SAUCE MONBAZILLAC  
Les deux poêlons de 130 g soit 260 g  
Soit 45.97€ Le kg

11,95€



13.

2 POÊLONS DE ST JACQUES  
Les deux poêlons de 130 g soit 260 g  
Soit 45.97€ Le kg

11,95€



14.

CASSOLETTE ST JACQUES ET HOMARD  
La pièce de 100 g  
Soit 45€ Le kg

4,50€

TOUS LES PRODUITS  
DE LA PAGE SONT  
ELABORÉ EN  
FRANCE

# NOS PRODUITS de la mer



**OSSO BUCCO DE LOTTE  
AU CURRY**  
Préparé par nos poissonniers  
160 g  
Soit XX,XX€ le kg

LE POT  
**X,XX€**



**L'ACCORD  
DE NOS EXPERTS**  
**LA CLAPE AOP CHÂTEAU  
CAPITOU CUVÉE OROS  
1324**  
à retrouver p.38

## LES RECETTES EXCLUSIVES DE NOS PROS

Par Justine Vincent,  
Poissonnière chez Supermarché Match

### L'OSSO BUCCO DE LOTTE

Chez Supermarché Match, nous aimons mettre notre grain de sel dans la tradition pour vous surprendre avec des saveurs inédites. La preuve avec cet osso bucco de lotte, une recette originale tout droit sortie de l'imagination de nos pros et sélectionnée lors d'un concours interne. Au menu, un assortiment de produits frais sélectionnés et préparés par votre poissonnier tels que de la lotte, des queues d'écrevisses, du riz, des carottes, des courgettes et du citron confit, le tout parfumé avec une pointe de curry, du persil de la mer et nappé avec une sauce beurre citron. 30 minutes au four à 200°C et le tour est joué. Alors qu'est-ce qu'on dit ? Thanks a lotte !

### LA VERRINE TERRE-MER

Autre recette exclusive imaginée par nos pros dans le cadre de notre concours interne, cette verrine terre-mer, subtil mélange de crevettes, de mangue, d'avocat, de fromage frais, de citron et de persil de la mer. Parfait pour étonner les gourmets. Alors cap sur l'originalité !

**VERRINE TERRE ET MER**  
Préparé par nos poissonniers  
75 g  
Soit XX,XX€ le kg

LA VERRINE  
**X,XX€**



### L'ACCORD DE NOS EXPERTS

**POUILLY-FUISSÉ AOP**  
à retrouver p.37



## LES ENTRÉES À SUCCÈS



### LES RILLETES DE SAUMON

Reines de l'apéritif, les rillettes se déclinent dans une version saumon plus chic, parfaite pour les Fêtes. Préparées sur place par nos poissonniers, elles sont délicieusement crémeuses et délicatement assaisonnées d'herbes et de baies. A tartiner généreusement sur une belle tranche de pain pour bien démarrer la soirée.

**RILLETES DE SAUMON**  
Préparé par nos poissonniers  
160 g  
Soit XX,XX€ le kg

LE POT  
**X,XX€**



### LES COQUILLES ST JACQUES

Imaginez... une noix de Saint-Jacques fraîche mélangée à une béchamel gourmande, agrémentée d'une touche de noix de muscade, de champignons et d'échalotes, et surmontée d'une chapelure aux herbes italiennes et au fromage. Un régal ! Et comme nos poissonniers les préparent pour vous, vous allez pouvoir savourer votre soirée.

**COQUILLE SAINT JACQUES  
PRÉPARÉE**  
Préparé par nos poissonniers  
160 g  
Soit XX,XX€ le kg

LA COQUILLE  
**X,XX€**



### LES BOUCHÉES DE LA MER

Saumon, cabillaud, saumon fumé, crevette rose cuite..., le meilleur de la mer s'est donné rendez-vous dans les savoureuses bouchées de nos poissonniers ! Sans oublier la béchamel et les champignons pour la gourmandise. Vous en avez l'eau à la bouche ? Il ne vous reste plus qu'à les faire cuire 16 minutes à 180°C... et à déguster !

**BOUCHÉE DE LA MER**  
Préparé par nos poissonniers  
214 g  
Soit XX,XX€ le kg

LA BOUCHÉE  
**X,XX€**

**DÉCOUVREZ  
LES RECETTES  
DE NOS PROS  
EN VIDÉO**  
en flashant ce code



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



POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE GRIGNOTER ENTRE LES REPAS

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



# NOS PLATEAUX de fruits de mer



## L'ACCORD DE NOS EXPERTS

CHABLIS 1<sup>ER</sup> CRU  
FOURCHAUME

à retrouver p.36



## VOUS SOUHAITEZ UN PLATEAU SUR MESURE ?

Sélectionnez vos produits en magasin et nos poissonniers vous prépareront votre plateau, sur place, dans nos ateliers.  
**Commandez avant le 22 et le 29 décembre.**

LA PART  
**XX€**

### 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 calibre 8/12 pêché en Atlantique Nord Est, 1 sauce mayonnaise ou cocktail.  
1023 g minimum - **Soit XX,XX€ le kg.**  
Disponible à partir du Jeudi



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



### 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 calibre 8/12 pêché en Atlantique Nord Est, 1 sauce mayonnaise ou cocktail, 1 demi-citron jaune.  
1173 g minimum - **Soit XX,XX€ le kg**  
Disponible à partir du Jeudi

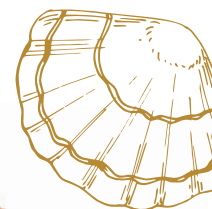
LA PART  
**XX€**



### 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 calibre 8/12 pêché en Atlantique Nord Est, 1 sauce mayonnaise ou cocktail.  
673 g minimum - **Soit XX,XX€ le kg**  
Disponible à partir du Jeudi

LA PART  
**XX€**



### 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 calibre 8/12 pêché en Atlantique Nord Est, 1 sauce mayonnaise ou cocktail.  
1.323 g minimum - **Soit XX,XX€ le kg**  
Disponible à partir du Jeudi

LA PART  
**XX€**

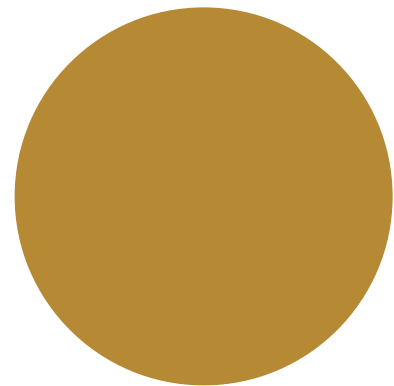
### PLATEAU DE FRUITS DE MER «LE LANGOUSTE»

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 calibre 8/12 pêché en Atlantique Nord Est, 1 sauce mayonnaise ou cocktail.  
1023 g minimum - **Soit XX,XX€ le kg**  
Disponible à partir du Jeudi

LA PART  
**XX€**

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

# ★ NOS METS d'exception ★



## LES HUITRES FINES DE CANCALE

Par les Parcs Saint Kerber,  
Récolatants éleveurs, fruits de mer à Cancale

### PARCS SAINT KERBER, LA QUALITÉ DE GÉNÉRATION EN GÉNÉRATION

L'huître fine de Cancale est une huître 100 % naturelle captée en baie de Quiberon, élevée à Cancale dans la baie du Mont Saint Michel, puis affinée dans son berceau d'origine, dans des eaux certifiées bio. Sa spécificité : elle est élevée dans une mer ouverte sur l'océan, lui conférant un goût unique très recherché des connaisseurs. Et c'est la spécialité des Parcs Saint Kerber ! Fournisseur sélectionné avec soin par nos experts pour son savoir-faire, la maison Saint Kerber propose depuis 3 générations des huîtres de Cancale d'excellence régulièrement récompensées au «Concours général Agricole de Bretagne». Et avec pas moins de 25 médailles obtenues depuis 2005, la qualité est toujours au rendez-vous !

### DE NOMBREUSES VARIÉTÉS DISPONIBLES EN MAGASIN

Si vous aimez varier les plaisirs, rendez-vous dans votre Supermarché Match pour découvrir davantage de variétés et de calibres d'huîtres. Et n'hésitez pas à demander conseil à nos poissonniers : ils seront ravis de vous guider selon vos goûts !

## L'ACCORD DE NOS EXPERTS

MUSCADET DOMAINE DU  
LANDREAU VILLAGES CC ADT  
à retrouver dans la cave  
de votre magasin



OUVERTURE  
FACILE

LA BOURRICHE  
DE 2 DOUZAINES  
**XX€**

HUITRES FINES  
DE CANCALE N°3  
2 douzaines soit 2 kg  
Soit XX€ Le kg

ELEVAGE FRANCE



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



## LES PRODUITS À BASE DE TRUFFE

Produit d'exception s'il en est, la truffe fait toujours sensation durant les Fêtes. Mais si la truffe brute reste un mets premium, elle s'invite désormais dans de nombreux produits pour les sublimer, le tout à des prix très accessibles. A découvrir sans attendre !



LE KG  
**4,75€**

JAMBON CUIT  
À LA TRUFFE  
110 g  
Soit 4,75€ Le kg

TRANSFORMÉ EN  
ITALIE



**5,10€**

SALTUFO EN TRANCHES  
Truffes blanches d'été 3%  
80 g  
Soit 63,75€ Le kg

TRANSFORMÉ EN  
ALLEMAGNE

## LES TRUFFES NOIRES

### LES BRISURES DE TRUFFES

Idéales pour réaliser vos sauces, mayonnaises, vinaigrettes ou farces.

### LES PELURES DE TRUFFES

Idéales pour cuisiner une délicieuse omelette aux truffes ou tout simplement un plat de pâtes aux truffes. Le jus contenu dans le bocal se cuisine, il s'agit du jus que la truffe a rendu lors de la stérilisation, il est très concentré en arôme.

### LES TRUFFES NOIRES ENTIÈRES

Parfaites en assaisonnement des plats tels que les poissons, gibiers, viandes, volailles et oeufs. La quantité nécessaire estimée selon les recettes est de 12.5g environ par personne et par plat.



**11,95€**

PELURES DE  
TRUFFES NOIRES  
0,125 g  
Soit 919,24€ Le kg

LES TRUFFES SONT  
TRANSFORMÉES EN  
ITALIE



**7,95€**

BRISURES DE  
TRUFFES NOIRES  
0,125 g  
Soit 611,54€ Le kg



**19,95€**

TRUFFES NOIRES  
ENTIÈRES  
1<sup>er</sup> choix  
0,125 g  
Soit 1534,62€ Le kg

## LE CAVIAR

Musanda de sit voluptatur? Quis estiaes tianis re sunt. Loresti squiasp erationet offic to doluptae isiment alis essimpo rempos molore non ni debistrum quis dolupta turnquibus magniam, core es voluptaquia voles verum unt quaeptatiam volenia ntatatquat.

### Le conseil de nos pros

Le caviar se déguste dans son plus simple  
apparat, à l'aide d'une cuillère.  
Certains le préfèrent sur blinis ou croustissans  
accompagnés de crème fraîche,  
pour un équilibre de saveurs parfait.



**19,95€**

CAVIAR OSCIÈTRE  
PERSIKA  
20 g  
Soit 997,5€ Le kg

TRANSFORMÉ EN  
LUXEMBOURG

# NOS SAUMONS et truites

S.Match a sélectionné des produits de la société « Saumon Fumé d'Irlande », créé en 1976 et installé sur la presqu'île de Quiberon, à 500 mètres de la Côte Sauvage. En 2011, la société est rachetée par la famille LE NAIN, dont les membres sont tous issus de parents ou grands-parents pêcheurs ou poissonniers/mareyeurs. L'entreprise conserve un esprit familial, artisanal et qualitatif. Salé au sel fin (permet une teneur en sel réduite) de Guérande, le poisson est fumé au bois de chêne provenant de forêt à gestion durable puis tranché à la main.



## NOTRE SAUMON FUMÉ SUR PLACE

Claire Procureur, poissonnière chez Supermarché Match

Notre saumon fumé, tranché à la main, est réalisé à partir de poissons nourris sans antibiotique et avec des extraits d'algues marines naturellement riches en oméga 3, afin de préserver la biodiversité marine. Les filets sélectionnés sont dégraissés et désarêtés. Ils sont salés au sec, ficelés pour être suspendus et fumés au bois de hêtre. Plus le soin sera apporté au salage, au temps de repos et au temps de fumage, plus la qualité de notre saumon fumé sera optimale, avec un goût inégalable.

SAUMON FUMÉ  
Préparé par nos poissonniers  
Pour les magasins équipés de fumoir

LE KG  
**X,XX€**

## L'ACCORD DE NOS EXPERTS

POUILLY-FUMÉ AOP  
RÉJOUISSANCE  
à retrouver p.36



SAUMON FRANÇAIS  
FUMÉ AU BOIS  
DE CHÊNE  
XX g - Soit XX,XX€ le kg

LA PIÈCE  
**X,XX€**



SAUMON SAUVAGE  
ALASKA MSC  
FUMÉ AU BOIS DE CHÊNE  
XX g - Soit XX,XX€ le kg

LA PIÈCE  
**X,XX€**



TRUITE BIO  
FUMÉE AU BOIS DE CHÊNE  
XX g - Soit XX,XX€ le kg

LA PIÈCE  
**X,XX€**



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

# Notre FOIE GRAS



## LE FOIE GRAS FAIT MAISON

Par Jérôme Vincent, Charcutier chez Supermarché Match

### PRÉPARÉ DANS LA PLUS PURE TRADITION

Produit de Fêtes incontournable, le foie gras doit être choisi avec le plus grand soin ! Et question foie gras, vous pouvez nous faire confiance. Car si le foie gras de canard mi-cuit de nos bouchers-charcutiers est aussi savoureux et fondant, c'est qu'ils le préparent de façon artisanale selon une recette traditionnelle, sans aucun conservateur ni colorant. Simplement avec un peu de sel et de poivre. Mais chut, on ne vous en dira pas plus, secret de « famille » !

### L'ART DE SAVOURER SON FOIE GRAS

Pour apprécier au mieux toutes les saveurs de son foie gras, il y a quelques règles à respecter ! Tout d'abord, les tranches doivent faire environ 1 cm d'épaisseur. Niveau pain, vous pouvez opter pour du pain de mie toasté, du pain brioché, du pain de campagne, voire un pain aux fruits. Mais quel que soit votre choix, le mieux est de ne pas tartiner votre foie gras. Déposez-le simplement sur le pain, accompagné de fleur de sel et de poivre, et pourquoi pas d'un chutney, d'une compote ou autre confiture.



LE KG  
**89,99€**

PRODUIT ÉLABORÉ :  
FOIE GRAS DE CANARD CUIT

Ne concerne pas les magasins suivants : Bouzonville, Lure, Longwy, Wambrechies, Wervicq, Calais, Deulemont, Chalons sur Marne, Kilstett.

ELABORÉ EN  
**FRANCE**

- POUR COMMANDER VOTRE FOIE GRAS,
- RENDEZ-VOUS AU RAYON BOUCHERIE



## L'ACCORD INSOLITE DE NOS EXPERTS

CONDRIEU AOP  
DOMAINE DU CHÊNE  
à retrouver p.36



# NOS SAUMONS, TRUITES ET FOIES GRAS *en libre-service*



## LA TRUITE

Musanda de sit voluptatur? Quis estiaes tianis re sunt. Loresti squiasp erationet offic to doluptae isiment alis essimpo rempos.

**20%** DE REMISE IMMEDIATE

**5,40€**  
SOIT L'UNITÉ :  
**4,30€**

TRUITE FUMÉE D'AQUITAINE  
PATRIMOINE GOURMAND  
4 tranches minimum soit 120 g  
Remise immédiate en caisse de 1,10€,  
soit 5,40€ - 1,10€ = 4,30€  
Soit 35.84€ Le kg

ELEVAGE FRANCE



## LE SAUMON LABEL ROUGE

Le logo label rouge est un gage de qualité qui garantit l'exigence du process de fumage, de la présentation des tranches ainsi que du cycle de transformation très court. L'objectif ? Vous assurer une fraîcheur gustative optimale jusqu'à la consommation ! Mais ce n'est pas tout : l'utilisation exclusive de saumons élevés selon un cahier des charges très strict est le garant d'une qualité premium. Teneur en sel réduite, fumage équilibré, homogénéité des tranches, coloration, teneur limitée en matières grasses... tout a été pensé pour que vous vous régalez !



**OFFRE SPECIALE**

SAUMON ATLANTIQUE FUMÉ  
LABEL ROUGE CORA DEGUSTATION  
Écosse  
2 grandes tranches soit 80 g  
Soit 48.63€ Le kg

**3,89€**  
ELEVAGE ÉCOSSE  
VALEUR SÛRE

## LE CŒUR DE FILET

Si vous appréciez particulièrement le fondant du saumon, le cœur de filet est fait pour vous ! En effet, il est découpé dans la partie la plus tendre, la plus charnue et par conséquent la plus fondante du poisson.



CŒUR DE FILET DE SAUMON FUMÉ  
CORA DEGUSTATION  
150 g  
Soit 43.27€ Le kg

**6,49€**  
ELEVAGE NORVÈGE, ÉCOSSE  
OU IRLANDE  
VALEUR SÛRE

## LES ÉMINCÉS

Musanda de sit voluptatur? Quis estiaes tianis re sunt. Loresti squiasp erationet offic to doluptae isiment alis essimpo rempos malore non ni debistrum quis dolupta.



**OFFRE SPECIALE**

EMINCÉS DE SAUMON FUMÉ AUX 5  
BAIES CORA DEGUSTATION  
100 g  
Soit 36.9€ Le kg

**3,69€**  
ELEVAGE NORVÈGE, ÉCOSSE  
OU IRLANDE  
VALEUR SÛRE

## LE FOIE GRAS

Musanda de sit voluptatur? Quis estiaes tianis re sunt. Loresti squiasp erationet offic to doluptae isiment alis essimpo rempos malore non ni debistrum quis dolupta tumquibus magniam, core es voluptaquia voles verum unti quaeptatiam volenia ntotatquat.



**13,99€**

ESCALOPE DE FOIE GRAS  
DE CANARD MAISON  
MONTFORT  
Prêt à cuire .  
160 g  
Soit 87.44€ Le kg



**33%** DE REMISE IMMEDIATE

**16,49€**  
SOIT L'UNITÉ :  
**10,89€**

FOIE GRAS CANARD ENTIER  
JEAN LARNAUDIE  
Bocal 125 g  
Remise immédiate en caisse de 5,60€,  
soit 16,49€ - 5,60€ = 10,89€  
Soit 87.12€ Le kg

## COMMENT BIEN CHOISIR SON FOIE GRAS AVEC DELPEYRAT

Conectionet aute nos etus, sit accus, verum int.

Non pere nus modis min exersperro explit utati ut quam, et aut doleste porecte venis earcips aectem alici con non nesseque dolupti consedi to maximi, site nonsequatem lab ium quatur simus aut ra dolessi nobis dia de nos ut maximolarro es arupta con necepre. Itatqui ut dolupta ssimusa aligniet ut aut occaes intio. Nem acius, nihil mos volutem consed utem acculpa volorro quiae eum re plandiciis commodioreset omniit, tescius expe doles ium ad ut latempo ruptati onsecea digenistis rem eatet eos aliqua volorro ipsam hariae inciissimos sequi optatecusdam volupta volorro vitibeatio int ditiossitia idis que praeri voloribus nus con re ditasimi, omni omnimporro quiaepel ipidempest pres dolum quis delit ati aut plibusam, niscia doluptat hit eum commolu piditat.

Inim et, qui id min pro con pore, quo essinctur? Xerehent eum ut quibusa ectur, sinis si quam aut unt, tet quiamen ihilluptur?

Isqui undia velest vel eate nonsendem quis et et volessim et et omnihihi labore et, aut fugia doluptate nimilis ipit dolupta sperum quibearibus.

**33%** DE REMISE IMMEDIATE

**41,90€**  
SOIT L'UNITÉ :  
**27,65€**

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER  
DELPEYRAT 100% ENGAGÉ

100% engagé Torchon ou barquette. À partir de 270 g  
Remise immédiate en caisse de 14,25€, soit 41,90€ - 14,25€ = 27,65€. Soit 102.41€ Le kg  
Egalement disponible le bloc de foie gras de canard à l'armagnac et 30% morceaux à l'armagnac  
TRANSFORMÉ EN FRANCE



# Nos VIANDES



## L'ART DE L'AFFINAGE

Fanny Duthoo, boucher chez Supermarché Match

### LA CÔTE À L'OS

De réputation mondiale, la viande de race Charolaise est très tendre. Présentant un fin persillé qui lui confère saveur et jutosité, c'est une viande de caractère. Elle est affinée en cave de maturation durant plus de 30 jours. Sous l'effet du vieillissement, les fibres des muscles vont se détendre, le gras se répartir, et la chair devenir peu à peu plus souple et plus juteuse. Ce procédé unique révèle toute la noblesse de ce produit d'exception.

### LES AVANTAGES DE LA CAVE D'AFFINAGE

Cette armoire réfrigérée permet de conserver et de faire mûrir les viandes, notamment la viande de bœuf. Fruit d'une pratique maîtrisée et sur le long terme, la maturation des viandes relève du même processus que le vieillissement dans une cave à vin ou pour l'affinage du fromage. Les bouchers sélectionnent les plus beaux morceaux issus de races nobles qui, sous l'effet du vieillissement, vont voir les fibres de leurs muscles se détendre et leur bon gras se répartir dans la chair. L'intérêt de cette méthode permet le développement d'arômes plus marqués, plus complexes et des textures de chairs plus tendres.

## L'ACCORD DE NOS EXPERTS

CORNAS AOP  
LES PETITES CABANES  
à retrouver p.38



LE KG  
**44,99€**

VIANDE BOVINE CHAROLAISE  
AFFINÉE : CÔTE À L'OS<sup>(1)</sup>  
A griller, affinée 5 à 6 semaines minimum  
Disponible uniquement au rayon traditionnel  
Catégorie et type précisés sur le lieu de vente



## PENSEZ À COMMANDER EN AVANCE !

Sélectionnez vos produits en magasin et nos bouchers vous prépareront votre commande dans nos ateliers.  
À commander dans votre magasin minimum 72h à l'avance



LE KG  
**39,99€**

PAVÉS DE BŒUF ANGUS AU SEL  
SAVEUR TRUFFE BLANCHE D'ÉTÉ  
MAITRE JACQUES  
Ou bœuf Hereford fleur de sel de Guérande et poivre vert  
x 2 soit 250 g environ  
**TRANSFORMÉ EN FRANCE**



LE KG  
**17,99€**

POULET DE BRESSE AOP  
Prêt à cuire  
Elevé durant 4 mois minimum en prairie  
et nourri de céréales exclusivement  
cultivées en Bresse et de produits laitiers



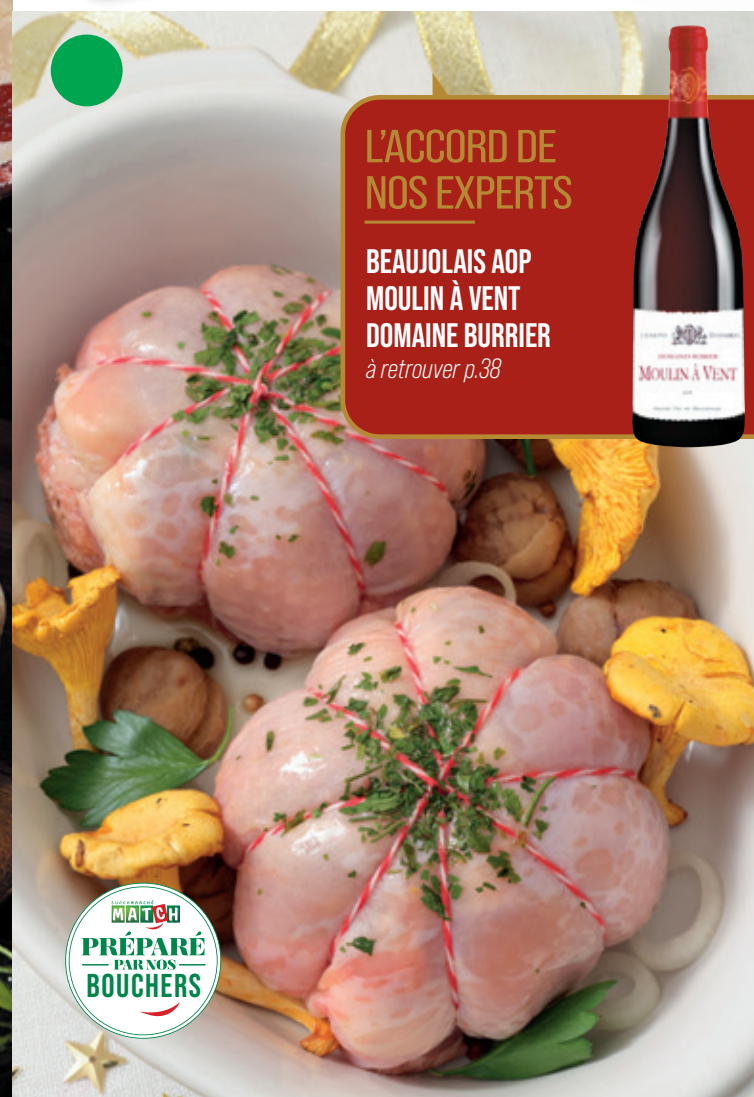
## L'ACCORD DE NOS EXPERTS

BEAUJOLAIS AOP  
MOULIN À VENT  
DOMAINE BURRIER  
à retrouver p.38



## L'ACCORD DE NOS EXPERTS

SAINT-JOSEPH AOP  
SÉLECTION DES CÔTEAUX  
COUP DE COEUR  
DE L'ÂME DU TERROIR  
à retrouver p.38



## BALLOTINE DE POULET SAVEURS GIROLLES ET CHÂTAIGNES

Une savoureuse farce à base de cuisse de poulet, de porc, de bœuf, de veau, de girolles et d'une pointe de persil, le tout délicatement ficelé... Cette recette est une des spécialités de nos bouchers ! A faire cuire 20 mn à 190°C avant dégustation.

LE KG  
**11,99€**

PRODUIT ÉLABORÉ :  
BALLOTINE DE POULET SAVEURS  
GIROLLES ET CHÂTAIGNES

Préparé par nos bouchers  
Saveurs girolles et châtaignes  
**TRANSFORMÉ EN FRANCE**



## LE PLATEAU CUISSON SUR PIERRE

Pour vos repas de Fêtes, avez-vous pensé à la pierrade ? Conviviale et originale, avec elle c'est succès assuré ! Le secret d'une pierrade réussie ? Une viande de première qualité. Parfait, nos bouchers ont sélectionné et mariné pour vous les meilleurs morceaux de bœuf, de porc ou encore de dinde, le tout servi sur un plateau pour 3 à 4 personnes.

LE KG  
**17,99€**

PRODUIT ÉLABORÉ :  
PLATEAU CUISSON SUR PIERRE  
Bœuf, Porc et Dinde  
A griller, nature ou mariné  
Différentes saveurs  
**TRANSFORMÉ EN FRANCE**

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

# Nos FROMAGES



Samuel Leroy,  
Fromager chez Supermarché Match



## LE PLATEAU PATRIMOINE GOURMAND

Qui dit repas de fêtes dit forcément plateau de fromages ! Et pas n'importe quel plateau de fromages... Chez Supermarché Match, nos fromagers composent pour vous de magnifiques plateaux à partir des meilleurs fromages Patrimoine Gourmand de nos terroirs. Vous profitez d'un assortiment de brie de Meaux AOP, morbier AOP, tomme de Savoie IGP et beaufort AOP, pour 2 à 4 personnes, servis avec du beurre et de la confiture de cerise noire. Un régal !

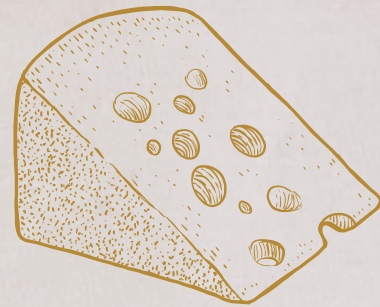
LE KG  
**20,95€**

MINI PLATEAU  
PATRIMOINE  
GOURMAND  
Brie de Meaux AOP, Morbier AOP,  
Tomme de Savoie IGP  
et Beaufort AOP.  
Pour 2 à 4 personnes

ELABORÉ EN  
**FRANCE**

### PENSEZ À COMMANDER EN AVANCE !

Sélectionnez vos produits en magasin et nos fromagers vous prépareront votre plateau dans nos ateliers.  
À commander dans votre magasin minimum 24 à 72h à l'avance



## À CHACUN SON CHÈVRE !

Ce ne sont pas nos fromagers qui vous diront le contraire : il y a chèvre et chèvre ! Eh bien dans nos rayons, c'est pareil, il y a chèvre et chèvre. Doux ou parfumé, ferme ou crémeux, en buchette, en crottin, en couronne ou en tomme, il y en a vraiment pour tous les goûts. Vous hésitez ? Demandez conseil à nos fromagers !

### 1. MOTHAIS SUR FEUILLE

Le Mothais sur feuille ne porte pas ce nom par hasard ! La feuille de châtaignier qui l'entoure lui permet en effet de développer toutes ses saveurs en régulant l'affinage et l'humidité du fromage. Les amateurs de fromage de chèvre en raffolent !

**MOTHAIS SUR FEUILLE**  
25% MG au lait pasteurisé de chèvre  
La pièce de 180 g  
Soit 30.56€ Le kg

L'UNITÉ  
**5,50€**

### 2. TOMME FERMIERE DE CHÈVRE

Spécificité de ce chèvre, il est fabriqué directement à la ferme où le lait est collecté. Résultat : une texture particulièrement fine et un parfum caprin très frais. Et pour en apprécier toutes les saveurs, rien ne vaut un bon pain de campagne !

**TOMME FERMIERE DE CHÈVRE**  
Au lait cru

LE KG  
**23,95€**

### 3. ENROBÉS : ABRICOT, AIRELLES OU ÉCHALOTTE ET CIBOULETTE

Vous cherchez un fromage de chèvre original ? Découvrez nos enrobés à l'abricot, aux airelles, à l'échalote et à la ciboulette, aux fruits exotiques ou encore aux raisins bruns ou blonds !

**ENROBÉ À L'ABRICOT**  
15% MG au lait de chèvre.  
La pièce de 80 g  
Soit 30€ Le kg

L'UNITÉ  
**2,40€**

### 4. SAINTE MAURE AOP CENDRÉ

Cette buchette de chèvre moulée à la main de manière traditionnelle offre des notes fraîches et caprines. Pour une durée de conservation optimale, elle est recouverte de charbon végétal. Autant dire que vous n'avez pas fini de vous régaler !

**SAINTE MAURE**  
Demi affiné, au lait cru de chèvre  
La pièce de 220 g  
Soit 27.23€ Le kg

L'UNITÉ  
**5,99€**

### 5. COURONNE DE TOURRAINE

Ce chèvre au lait cru se distingue par sa forme de disque percé, sa patte molle, sa croûte fleurie et cendrée et ses saveurs caprines délicates légèrement acides. Sans oublier qu'il gagne en puissance au fil de son affinage !

**COURONNE DE TOURRAINE**  
Au lait cru de chèvre  
La pièce de 170 g  
Soit 27.65€ Le kg

L'UNITÉ  
**4,70€**

### 6. PÉRAIL DE BREBIS

Si le Pérail offre un goût si doux et délicat, c'est qu'il est réalisé dans le plus grand respect des traditions pastorales. Amateurs de fromage au lait entier de brebis, ne cherchez plus, vous avez trouvé la crème des chèvres !

**PÉRAIL DE BREBIS**  
26% MG au lait pasteurisé de brebis  
La pièce de 150 g  
Soit 24.67€ Le kg

L'UNITÉ  
**3,70€**



### L'ACCORD DE NOS EXPERTS

**MENETOU-SALON  
CC ADT**

à retrouver dans la cave  
de votre magasin

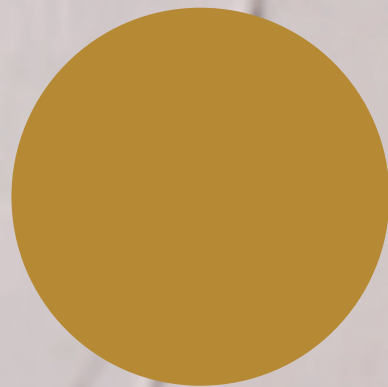


TOUS LES PRODUITS  
DE LA PAGE SONT



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

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



## L'INCONTOURNABLE BRIE DE MELUN

Par xxxx xxxxxx  
producteur à Melun

### LE FROMAGE QUI NE MANQUE PAS DE CARACTÈRE

Vous n'imaginez pas un plateau de fromage sans un bon brie ? Mais lequel choisir... Nos fromagers vous conseillent le brie de Melun. Souvent considéré comme l'ancêtre des bries, ce fromage AOC à base de lait de vache cru à pâte molle et à croûte fleurie ravira les connaisseurs. Relativement fort au nez comme en bouche, il propose un goût légèrement salé qui s'accompagne parfaitement d'un pain de campagne frais.

#### XXXX XXXX XXX

Cum corum voluptas nonsequodia cum faceatis dolor am consecullab id ea entia delit esequam, te explico volumid endandella nullares re voloreste volare ipsanli icatesequis modit imus doluptas volorporum, vollantium quia doluptat et la simus.

★ LE KG  
**21,95€**

BRIE DE MELUN  
Demi affiné,  
24% MG au lait cru

## VOUS SOUHAITEZ UN PLATEAU SUR MESURE ?

Sélectionnez vos produits en magasin et nos fromagers vous prépareront votre plateau dans nos ateliers.  
À commander dans votre magasin minimum 24 à 72h à l'avance



### L'ACCORD DE NOS EXPERTS

ST POURÇAIN BLANC  
CUVÉE JM JOSSELIN  
à retrouver dans la cave  
de votre magasin



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



POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE GRIGNOTER ENTRE LES REPAS

1.



2.



3.



1. LANGRES AOP  
Au lait pasteurisé  
La pièce de 180 g  
Soit 29.17€ Le kg

★ L'UNITÉ  
**5,25€**



2. CAMEMBERT DE NORMANDIE AOP  
Au lait cru  
La pièce de 250 g  
Soit 20.6€ Le kg

★ L'UNITÉ  
**5,15€**



3. COMTÉ AOP PRESTIGE  
30 mois d'affinage  
au lait cru

★ LE KG  
**29,95€**



4. EPOISSES AOP  
PATRIMOINE GOURMAND  
Au lait pasteurisé. La pièce de 250 g  
Soit 23.8€ Le kg

★ L'UNITÉ  
**5,95€**



5. BLEU DE GEX  
Au lait cru  
La portion d'environ 250 g

★ LE KG  
**18,95€**



4.



5.



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

# NOS PAINS et baguettes

## BAGUETTE AIL ET HERBES 250 g

Un dosage idéal de l'ail et des fines herbes pour souligner vos repas de fête et apporter une touche gourmande à vos apéritifs.

## BAGUETTE POIVRE ET SEL 250 g

Épicée et croustillante, c'est un véritable accompagnement qui relèvera tous vos repas de fête !



Océane Delcroix  
Boulangère chez Supermarché Match

## PAIN FRAIS À TOUTE HEURE

Nos boulangers sont de vrais professionnels qualifiés au savoir-faire authentique. Ils sélectionnent soigneusement leurs ingrédients, les meilleures farines et n'ont pas peur de mettre la main à la pâte dans nos ateliers pour élaborer les recettes des pains qui accompagneront vos repas de fête. Des pains classiques aux plus originaux, pétris et cuits sur place tout au long de la journée, faites votre choix !

Et n'hésitez pas à leur demander conseil !

## PAIN AUX NOIX xxx g

Le pain indispensable pour accompagner tous vos plateaux de fromages.

## PAIN DE MIE xxx g

L'incontournable pour vos toasts de saumon

## PAVÉ DES RÉGIONS NATURE 400 g

Un pain traditionnel pour accompagner tous vos plats cuisinés.

## PAIN SEIGLE ET RAISINS 340 g

Un pain qui accompagnera parfaitement les huîtres, les fruits de mer ou le poisson.

## PAIN AUX FIGUES xxx g

Le pain idéal pour accompagner votre foie gras.

TOUS LES PRODUITS  
DE LA PAGE SONT  
ELABORÉS EN  
FRANCE

# Nos Bûches



Jean-Marc Gateau  
Pâtissier chez Supermarché Match

## FIER DE NOS Bûches PÂTISSIÈRES !

Nos boulangers sont de vrais professionnels qualifiés au savoir-faire authentique. Ils sélectionnent soigneusement leurs ingrédients, les meilleures farines et n'ont pas peur de mettre la main à la pâte dans nos ateliers pour élaborer les recettes des pains qui accompagneront vos repas de fête. Des pains classiques aux plus originaux, pétris et cuits sur place tout au long de la journée, faites votre choix !

Et n'hésitez pas à leur demander conseil !



### DÉCOUVREZ NOS DEUX RECETTES EXCLUSIVES PRÉPARÉES PAR NOS PROS

#### Bûche citron meringuée

Adiorepe leceperro modic tecatitias idebit omniatem esti aut eati quatur maiore, intis dolo bearcu ntoris nos et vendendus estrum que ducit dolumet as recaborum dendaerionse volupti a nobit eat enducit maio.

#### Bûche trois chocolats

Adiorepe leceperro modic tecatitias idebit omniatem esti aut eati quatur maiore, intis dolo bearcu ntoris nos et vendendus estrum que ducit dolumet as recaborum dendaerionse volupti a nobit eat enducit maio.



3.  
Une mousse chocolat relevée de griottes sur une génoise chocolatée.

2.  
**Recette exclusive**  
Sur une fine génoise, l'acidité de la crème citron plongée dans une mousse au citron jaune se marie parfaitement avec la douceur de la meringue.

1.  
**Recette exclusive**  
Avec ses trois mousses au chocolat noir, lait et blanc déposées sur une fine génoise onctueuse, cette bûche fera l'unanimité chez les amateurs de chocolat.

### L'ACCORD DE NOS EXPERTS

**CHAMPAGNE XX**  
à retrouver dans la cave de votre magasin



1. Bûche 3 CHOCOLATS  
500 g  
Pour 8 personnes

2. Bûche CITRON MERINGUÉE  
450 g  
Pour 8 personnes

3. Bûche FORÊT NOIRE •  
500 g  
Pour 6/8 personnes

• Produit décongelé, ne pas recongeler.

# NOS CORBEILLES de fruits



## UNE TOUCHE DE COULEUR ET DE FRAÎCHEUR

Henri Vincent, Primeur chez Supermarché Match

Vous avez fait honneur au repas et vous aimeriez finir sur une note sucrée toute en légèreté ? Nos professionnels composent pour vous de magnifiques corbeilles de fruits soigneusement sélectionnés selon leur degré de maturité ! Parfait pour faire le plein de saveurs et de vitamines. Et pour rehausser votre table de 1001 couleurs !

## VOUS SOUHAITEZ UNE CORBEILLE SUR MESURE ?

Sélectionnez vos produits en magasin et nos primeurs vous prépareront votre corbeille dans nos ateliers.  
À commander dans votre magasin minimum 24 à 48h à l'avance

# NOTRE VAISSELLE et linge de table



LA PIÈCE  
**7,50€**

DISTRIBUTEUR BOISSON 4L  
Verre strié ; couvercle métal ; robinet finition or

LA PIÈCE  
**3,50€**

MUG 33 CL AVEC PELUCHE RENNE  
En faïence

25% DE REMISE IMMEDIATE

SOIT L'UNITÉ :  
**10,99€**

NAPPE FESTIVE RÉVERSIBLE EN ORGANZA  
Dessins feuilles, 100% organza, rectangulaire 140x300cm, un côté or et un côté argent  
Remise immédiate en caisse de 4,00€, soit 14,99€ - 4,00€ = 10,99€ immédiate = 14€99

20% REMBOURSE SUR LA CARTE

PRIX PAYÉ : **24,90€**  
SUR MA CARTE : **5,00€**  
SOIT CAGNOTTE DÉDUITE : **XX,90€**

SERVICES 18 PIÈCES FORME AILE  
Porcelaine  
6 assiettes plates 26,5cm  
6 assiettes dessert 19 cm  
6 assiettes creuses 20 cm  
également disponible : service 18 pièces tamponographie (6 assiettes plates 26.5cm, 6 assiettes dessert 19cm, 6 bols dia 11.5cm) à 29.90€ - 6€ sur ma carte soit 23.90€

20% DE REMISE IMMEDIATE

24,99€  
SOIT L'UNITÉ :  
**19,99€** NAPPE FESTIVE

Avec spirales luxes, rectangulaire, 100% polyester, traitée anti-tâches, garantie grand teint, séchage ultra-rapide, repassage superflu, 150x300 ou 150x250cm, coloris ivoire. Remise immédiate en caisse de 5,00€, soit 24,99€ - 5,00€ = 19,99€  
Également disponible le modèle Étoiles et Flocon Strass, rectangulaire 150x300cm, 100% polyester, traitée anti-tâches, garantie grand teint, séchage ultra-rapide, repassage superflu, coloris Noir/Or à 19€99 - 5€ remise immédiate = 14€99

20% REMBOURSE SUR LA CARTE

PRIX PAYÉ : **24,90€**  
SUR MA CARTE : **5,00€**  
SOIT CAGNOTTE DÉDUITE : **19,90€**

SERVICE 18 PIÈCES FILET OR Porcelaine.  
6 assiettes plates 26,5cm, 6 assiettes dessert 19 cm, 6 assiettes creuses 20 cm également disponible : service 18 pièces tamponographie (6 assiettes plates 26.5cm, 6 assiettes dessert 19cm, 6 bols dia 11.5cm) à 29.90€ - 6€ sur ma carte soit 23.90€



LA PIÈCE  
**2,50€**

SALADIER DIAMÈTRE 19,3CM  
En inox

LA PIÈCE  
**1,00€**

ASSIETTE DE PRÉSENTATION HÔTESSE 33CM  
En polypropylène  
Également disponible en rouge ou argent



Adeline Match  
Experte Cave chez Supermarché Match

## QUELQUES BULLES POUR FAIRE LA FÊTE

Imincid etuscip itatur aut voluptat fuga. Mus magnate mperaecto dolum que venditatis excerum, consedis deliam quiderates nonsent et, sitiat etur am vellaut de nonsed mint lament.

Et quam, explisq uatatendi dolent doluptas acitae ipsanihillor a dolor aspelessunt eum illaccabo. Ut audaerf eriaerc hilitin expelitaerio que es por am sollatu repersp erumqui ut omnis et qui a verum dolupti rerrum nonem alignat.

Imincid etuscip itatur aut voluptat fuga. Mus magnate mperaecto dolum que venditatis excerum, consedis deliam quiderates nonsent et, sitiat etur am vellaut de nonsed mint lament.

Et quam, explisq uatatendi dolent doluptas acitae ipsanihillor a dolor aspelessunt eum illaccabo. Ut audaerf eriaerc hilitin expelitaerio que es por am sollatu repersp erumqui ut omnis et qui a verum dolupti rerrum nonem alignat.

# NOS CHAMPAGNES



Produit sur des coteaux ensoleillés dans la plus pure tradition champenoise et assemblé à partir des meilleurs cépages, le champagne brut Paillette sublimera vos repas de Fêtes, de l'apéritif au dessert ! Généreux, subtil et élégant, il comblera les palais les plus fins.

**23,90€**

CHAMPAGNE BRUT  
PAILLETTE  
75 cl  
Soit XX,XX€ le litre

## REMISE IMMÉDIATE

~~28,90€~~  
**27,90€**

CHAMPAGNE POMMERY  
Brut royal  
Etu 75 cl  
Remise immédiate en caisse de 1€, soit 28,90€ - 1€ = 27,90€  
**Soit 37,20€ le litre**  
Également disponible en rosé à 34,90€ - remise immédiate de 3,50€ = 31,40€



## REMISE IMMÉDIATE

~~27,50€~~  
**23,35€**

CHAMPAGNE CANARD DUCHÊNE  
Charles VII  
Brut  
75 cl  
Remise immédiate en caisse de 4,15€, soit 27,50€ - 4,15€ = 23,35€  
**Soit 31,14€ le litre**  
Également disponible en rosé à 34,90€ - remise immédiate de 5,25€ = 29,65€



LA PART

**XX€**

CHAMPAGNE BRUT  
ROEDERER  
0,75 L  
Soit XX,XX€ le litre



## REMISE IMMÉDIATE

~~54,90€~~  
**49,90€**

MAGNUM DE CHAMPAGNE  
BRUT DEMOISELLE  
1.5 litre  
Remise immédiate en caisse de 5,00€, soit 54,90€ - 5,00€ = 49,90€  
**Soit 33,27€ Le litre**



**44,75€**

CHAMPAGNE ROEDERER  
Brut  
75 cl  
Soit 59,67€ le litre

## REMISE IMMÉDIATE

~~29,90€~~  
**25,40€**

CHAMPAGNE NICOLAS FEUILLATE  
Cuvée spéciale  
Blanc de blanc  
75 cl  
Remise immédiate en caisse de 4,50€, soit 29,90€ - 4,50€ = 25,40€  
**Soit 33,87€ Le litre**



**23,90€**

CHAMPAGNE AOP  
BARON FUENTÉ MILLÉSIMÉ  
Brut  
2013  
75 cl  
Soit 31,87€ le litre



**23,90€**

CHAMPAGNE ROSÉ  
DEMOISELLE  
0,75 L  
Soit XX,XX€ le litre



**17,95€**

CHAMPAGNE LERICHE TOURNANT  
Blanc brut  
1 étoile au Guide Hachette 2021 p.496  
75 cl  
Soit 23,94€ le litre



**17,95€**

CHAMPAGNE LERICHE TOURNANT  
Blanc brut  
1 étoile au Guide Hachette 2021 p.496  
75 cl  
Soit 23,94€ le litre



**29,90€**

CHAMPAGNE GH MARTEL  
Argent brut  
magnum 1.5 l  
Soit 19,94€ le litre



**23,90€**

CHAMPAGNE BRUT ÉDITION  
LIMITÉE «LA TRILOGIE»  
CANARD DUCHÊNE  
75 cl  
Soit XX,XX€ le litre



### L'astuce pro

Fugit, et, omnis es moluptaquo quatibus simus esent as voluptur mos vendebis aliam, es dolorporiae. Atur, occaborepre esequiam in nullptatur sunt omniend emporepero tem everum nemquibus dolessed et ommolum, quaspiet estio.



# NOS WHISKIES

REMISE  
IMMÉDIATE

~~49€~~  
**41,5€**

ISLAY SINGLE MALT  
SCOTCH WHISKY  
BRUICHLADDIE  
The Classic Laddie 50°  
70 cl + Étui  
Remise immédiate en caisse de 7,35€,  
soit 49,00€ - 7,35€ = 41,65€  
Soit 59,50€ Le litre



Dominante  
boisée

REMISE  
IMMÉDIATE

~~42,99€~~  
**39,99€**

HIGHLAND SINGLE MALT  
SCOTCH WHISKY  
OBAN  
14 ans 43°  
70 cl + Étui  
Remise immédiate en caisse de 3,00€,  
soit 42,99€ - 3,00€ = 39,99€  
Soit 57,13€ Le litre



Dominante  
végétale

REMISE  
IMMÉDIATE

~~29,95€~~  
**26,95€**

BOURBON WHISKY WOODFORD  
RESERVE  
43,2°  
70 cl  
Remise immédiate en caisse de 3,00€,  
soit 29,95€ - 3,00€ = 26,95€  
Soit 38,5€ Le litre



Dominante  
xxxx

REMISE  
IMMÉDIATE

~~41,90€~~  
**36,90€**

WHISKY JAPONAIS PREMIUM  
TOGOUCHI  
Premium 40°  
70 cl + Coffret 2 verres  
Remise immédiate en caisse de 5,00€,  
soit 41,90€ - 5,00€ = 36,90€  
Soit 52,72€ Le litre



Dominante  
xxxx

REMISE  
IMMÉDIATE

~~34,90€~~  
**30,90€**

ISLE OF JURA SINGLE MALT  
SCOTCH WHISKY JURA  
10 ans 40°  
70 cl + Coffret 2 verres  
Remise immédiate en caisse de 4,00€,  
soit 34,90€ - 4,00€ = 30,90€  
Soit 44,15€ Le litre



Dominante  
boisée

REMISE  
IMMÉDIATE

~~34,44€~~  
**30,99€**

ISLAY SINGLE MALT  
SCOTCH WHISKY LAPHROAIG  
10 ans 40°  
70 cl + Coffret 2 verres  
Remise immédiate en caisse de 3,45€,  
soit 34,44€ - 3,45€ = 30,99€  
Soit 44,28€ Le litre



Dominante  
tourbée

REMISE  
IMMÉDIATE

~~32,99€~~  
**29,99€**

ISLE OF SKYE SINGLE  
MALT SCOTCH WHISKY  
TALISKER  
Skye 45,8°  
70 cl + Étui découverte  
Remise immédiate en caisse de 3,00€,  
soit 32,99€ - 3,00€ = 29,99€  
Soit 42,85€ Le litre



Dominante  
tourbée

REMISE  
IMMÉDIATE

~~34,99€~~  
**31,99€**

ISLAY SINGLE MALT SCOTCH  
WHISKY CAOL ILA  
12 ans 43°  
70 cl + Étui  
Remise immédiate en caisse de 3,00€,  
soit 34,99€ - 3,00€ = 31,99€  
Soit 45,7€ Le litre



Dominante  
tourbée

REMISE  
IMMÉDIATE

~~48,90€~~  
**44,90€**

ISLAY SINGLE MALT SCOTCH  
WHISKY BUNNAHABHAIN  
Stiùreadair 46,3°  
70 cl + Étui  
Remise immédiate en caisse de 5,00€,  
soit 49,90€ - 5,00€ = 44,90€  
Soit 64,15€ Le litre



Dominante  
xxxx

REMISE  
IMMÉDIATE

~~35,99€~~  
**28,99€**

TAIWANESE BLENDED MALT  
WHISKY  
YUSHAN  
40°  
70 cl + Étui  
Remise immédiate en caisse de 7,00€,  
soit 35,99€ - 7,00€ = 28,99€  
Soit 41,42€ Le litre



Dominante  
boisée



Lignihil itatur, eostem utem nati dolyupta secatem  
dolestibero essitis debitio nsequo vid quo odit,  
quas escipicatero rero te ressequa tenducimpde que  
et ommolorum reperum, sit quam valoreprovit  
quati occum deri odio ipitaquid quiaerero dolor  
rectectum valoris sam nobit vent.  
quam valoreprovit quati occum deri  
odio ipitaquid quiaerero

~~35,90€~~

32,90€

**Ψ RHUM DE LA BARBADER**  
**BUMBU**  
Original 40°  
70 cl  
Remise immédiate en caisse de 3,00€,  
soit 35,90€ - 3,00€ = 32,90€  
**Soit 47€ Le litre**

~~36.90€~~

31,90€

 **RHUM DU JAPON RYOMA**  
40°  
70 cl + Étui  
Remise immédiate en caisse de 5,00€,  
soit 36,90€ - 5,00€ = 31,90€  
**Soit 45,58€ Le litre**



 **RON DU GUATEMALA**  
**ZACAPA**  
23 ans 40°  
70 cl + étui  
**Soit 68,50€ le litre**



 **RHUM DES PHILIPPINES DON PAPA**  
Masskara 40°  
70 cl + Étui

27,95€

 **RON DU VENEZUELA**  
**DIPLOMATICO**  
Mantuano 40°  
70 cl + Coffret 1 verre  
**Soit 39.93€ Le litre**

~~15.95€~~

14,35€

**ARRANGÉ ISAUTIER**  
À base de rhum de la Réunion  
Variétés assorties 40°  
50 cl  
Remise immédiate en caisse de 1,60€  
soit 15,95€ - 1,60€ = 14,35€  
**Soit 28.7€ Le litre**



29,90€

 **RHUM VIEUX AGRICOLE  
DE LA MARTINIQUE DILLON**  
Hors d'âge  
X.O 43°  
Vieilli en fûts de chêne  
70 cl + Coffret 2 verres  
Remise immédiate en caisse de 5,00€,  
soit 34,90€ - 5,00€ = 29,90€  
**Soit 42.72€ Le litre**



36.95

29,95€

**COGNAC VSOP CAMUS**  
VSOP 40°  
70 cl + Étui  
Remise immédiate en caisse de 7,00€,  
soit 36,95€ - 7,00€ = 29,95€  
**Soit 42,79€ le litre**



Imincid etuscip itatur aut voluptat fuga. Mus magnate mperaecto dolum que venditatis excerum, consedis deliam quiderates nonsent et, sitiati etur am vellaut de nonsed mint lament.

Et quam, exliſq; uatatendi dolent doluptas acitae ipſanihillor a dolor aſpeleſſunt eum illaccabo. Ut audaerf eſriaer hilitin expelitaerio que eſ por am ſollatu repersp erumqui ut omniſ et qui a verum dolupti rerrum nonem alignat.



12,99€

BONNEZEUX AOP CHÂTEAU  
DE FESLES  
2015  
75 cl  
Soit 17.32€ Le litre



Patrick Hourdeau  
Expert Cave chez Supermarché Match

## LE BONNEZEUX AOP CHÂTEAU DE FESLES

Par xxxxxxxx,  
xxxxxxxxxx xxxx xxxxxxxx

XXXX XXXXXX

Adiorepe leceperro modic tecatiatis idebit omniatem esti aut eati  
quatur maiore, intis dolo bearcu ntoris nos et vendendus estrum  
que ducit dolumet as recaborum dendaerionse volupiti a nobit eat  
enducit maia. Itati omnis a debis ex et auditature ipictis ut endit  
ipsa volorum doloria velest aut odit voluptur, conet eatatiaepep  
ut aut inus abo.

Et lab ipsanda conesed quiasperum facerent quis sentibus.  
Cum corum voluptas nonsequodia cum faceatiis dolor am consecullab  
id ea entia delit esequam, te expliquo volumid endandella nullores re  
voloreste volore ipsanhi icatasequis modit imus doluptas volorporum,  
vollandium quia doluptat et la simus.

XXXX XXXXXX

Cum corum voluptas nonsequodia cum faceatiis dolor am consecullab  
id ea entia delit esequam, te expliquo volumid endandella nullores re  
voloreste volore ipsanhi icatasequis modit imus doluptas volorporum,  
vollandium quia doluptat et la simus.

XXXX XXXXXX

Adiorepe leceperro modic tecatiatis idebit omniatem esti aut eati  
quatur maiore, intis dolo bearcu ntoris nos et vendendus estrum  
que ducit dolumet as recaborum dendaerionse volupiti a nobit eat  
enducit maia. Itati omnis a debis ex et auditature ipictis ut endit  
ipsa volorum doloria velest aut odit voluptur, conet eatatiaepep  
ut aut inus abo.

### Le Pouilly fumé

Fugit, et, omnis es moluptaquo quatibus  
simus esent as voluptur mos vendebis  
aliam, es dolorporiae. Atur, occaborepre  
esequiam in nulluptatur sunt omniend  
emporepero tem everum nemquibus  
dolessted et ommolum, quaspiet estio.

11,45€

POUILLY FUMÉ AOP  
RÉJOISSANCE DOMAINE  
BOUCHIÉ-CHATELLIER  
2021  
Haute Valeur Environnementale  
75 cl  
Soit 15.27€ Le litre



### REMISE IMMÉDIATE

~~19,95€~~  
18,95€

POUILLY-FUISSÉ AOP  
JOSEPH DESHAIRES  
«GRANDE RÉSERVE»  
Grande Réserve 2020  
75 cl  
Remise immédiate en caisse de 1,00€,  
soit 19,95€ - 1,00€ = 18,95€  
Soit 25.27€ Le litre



19,45€

CÔTES DU JURA  
VIN JAUNE AOP  
MARCEL CABELIER  
2015  
Médaille Clavelinage en 2022  
62 cl  
Soit 31.38€ Le litre



26,99€

CONDRIEU AOP  
DOMAINE DU CHÊNE  
2020  
75 cl  
Soit 35.99€ Le litre



### REMISE IMMÉDIATE

~~18,99€~~  
17,99€

CHABLIS 1<sup>ER</sup> CRU  
FOURCHAUME  
2020  
75 cl  
Remise immédiate en caisse de 1,00€,  
soit 18,99€ - 1,00€ = 17,99€  
Soit 23.99€ Le litre



### REMISE IMMÉDIATE

~~8,99€~~  
7,99€

ALSACE AOP PINOT GRIS  
GRAND CRU STEINERT COMTES  
D'ISENBURG  
2018  
75 cl  
Remise immédiate en caisse de 1,00€,  
soit 8,99€ - 1,00€ = 7,99€  
Soit 10.66€ Le litre



8,99€

LA CLAPE AOP CHÂTEAU  
CAPITOU CUVÉE OROS 1324

Haute Valeur Environnementale  
Rouge 2019 Médaille d'Or à Mâcon en 2021  
ou Blanc 2020  
75 cl

Soit 11,99€ Le litre



MÂCON  
2021

L'astuce pro

Fugit, et, omnis es moluptaquo  
quatibus simus esent as voluptur mas  
vendebis aliam, es dolorporiae. Atur,  
occaborepre esequiam in nulluptatur  
sunt omniend emparepero tem everum  
nemquibus dolessed et ommolum,  
quaspist estio.

L'astuce pro

Fugit, et, omnis es moluptaquo  
quatibus simus esent as voluptur mas  
vendebis aliam, es dolorporiae. Atur,  
occaborepre esequiam in nulluptatur  
sunt omniend emparepero tem everum  
nemquibus dolessed et ommolum,  
quaspist estio.

22,99€

SANTENAY 1ER CRU AOP  
LA MALADIÈRE BOUCHARD  
PÈRE&FILS

2016 - 75 cl  
Soit 30,66€ Le litre



# NOS VINS ROUGES



Jean-Luc XXX  
Expert Cave chez Supermarché Match



Benjamin Loze  
Expert Cave chez Supermarché Match

XXXXX  
XXXXXXXXXXXX

Imincid etuscip itatur aut voluptat fuga. Mus magnate mperaecto dolum  
que venditatis excerum, consedis deliam quiderates nonsent et, sitiati  
etur am vellaut de nonsed mint lament.

Et quam, explisq uatatendi dolent doluptas acitae ipsanihillor a dolor  
aspelessunt eum illaccabo. Ut audaerf eriaerc hilitin expelitaerio que es  
por am sollatu repersp erumqui ut omnis et qui a verum dolupti rerrum  
nonem alignat.

REMISE  
IMMÉDIATE

17,99€  
16,99€

POMEROL AOP  
PAVILLON FERRAND

2019  
Haute Valeur Environnementale  
75 cl  
Remise immédiate en caisse  
de 1,00€,  
soit 17,99€ - 1,00€ = 16,99€  
Soit 22,66€ Le litre



15,49€

HAUT-MÉDOC AOP  
CHÂTEAU JULIEN

2018  
Haute Valeur Environnementale  
Médaille d'Or à Paris en 2020  
Magnum 1,5 l  
Soit 10,33€ Le litre



14,90€

MARGAUX AOP  
LE T DE TAYAC

2019  
Médaille d'Or Gilbert & Gaillard en 2021  
75 cl  
Soit 19,94€ Le litre



GILBERT &  
GAILLARD  
2021



11,45€

SAINT-JOSEPH AOP  
SÉLECTION DES CÔTEAUX

Rouge 2020  
75 cl  
Soit 15,27€ Le litre



29,49€

PAUILLAC AOP  
CHÂTEAU LYNCH  
MOUSSAS

2019  
Grand Cru Classé en 1855  
75 cl  
Soit 39,32€ Le litre



REMISE  
IMMÉDIATE

12,99€  
11,49€

MOULIN-À-VENT AOP  
DOMAINES BURRIER JOSEPH  
DESHAIRÈS

2018  
75 cl  
Remise immédiate en caisse de 1,50€,  
soit 12,99€ - 1,50€ = 11,49€  
Soit 15,32€ Le litre



20% DE REMISE  
IMMÉDIATE

20,95€  
16,75€

BORDEAUX AOP  
MOUTON CADET

Rouge 2020  
Magnum de 1,5 l + étui  
Remise immédiate en caisse de 4,20€,  
soit 20,95€ - 4,20€ = 16,75€  
Soit 11,17€ Le litre



34,90€

MARGAUX AOP  
MARGAUX AOP CHÂTEAU  
PRIEURÉ LICHINE

2019  
Grand Cru Classé en 1855  
75 cl  
Soit 46,54€ Le litre



22,99€

CORNAS AOP  
LES PETITES CABANES

2016  
Vignerons Engagés  
75 cl  
Soit 30,66€ Le litre



### La Cuvée french touch

Cette cuvée unique réunit 3 bières blondes d'exception aux notes fruitées, dont l'Anosteke, élue meilleure bière au monde en 2021 et 2022 !

### La Cuvée des trolls

Bière à la belle robe blonde, elle offre des arômes de fruits blancs et jaunes accompagnés de notes d'agrumes et de fleurs à miel.

### La ch'ti signature

Tout le savoir-faire des brasseurs du Nord se retrouve dans ce coffret réunissant une IPA et une triple. Et en plus, elles ont le bon goût d'être durables !

### La Paix Dieu

Traditionnellement, cette bière d'abbaye n'était brassée qu'à la pleine lune. Résultat, des arômes délicats, fruités et épicés développant une longue et fine amertume.

### L'abbaye de Leffe

Découvrez 3 bières d'abbaye, 1 blonde, 1 ambrée et 1 ruby, développant respectivement des notes de vanille, d'écorces d'orange et de fruits rouges. À ne pas rater !

# NOS BIÈRES



### REMISE IMMÉDIATE

~~17,50€~~  
**15,99€**

COFFRET SÉLECTION DE BIÈRES ABBAYE DE LEFFE  
Ambrée 6,6°, ruby 5° et blonde 6,6°  
3 x 75 cl + 2 verres  
Remise immédiate en caisse de 1,51€, soit 17,50€ - 1,51€ = 15,99€  
Soit 7,11€ le litre



~~19,20€~~  
**19,20€**

COFFRET FRENCH TOUCH  
Composé de Anosteke blonde 75 cl 8°, La débouche french IPA 75 cl 5,7° et Brasserie du Grand Paris L'express 75 cl 4,5°  
3 x 75 cl



Un verre OFFERT

### REMISE IMMÉDIATE

~~22,10€~~  
**20,60€**

COFFRET BIÈRE PAIX DIEU  
10°  
La bouteille de 75 cl + 1 verre  
Remise immédiate en caisse de 1,50€, soit 22,10€ - 1,50€ = 20,60€  
Soit 27,47€ Le litre



2 verres OFFERTS

~~18,95€~~  
**18,95€**

COFFRET CH'TI  
Signature  
IPA 6° et triple 8,5°  
2 x 75 cl + 2 verres  
Soit 12,64€ Le litre



Un verre OFFERT

### REMISE IMMÉDIATE

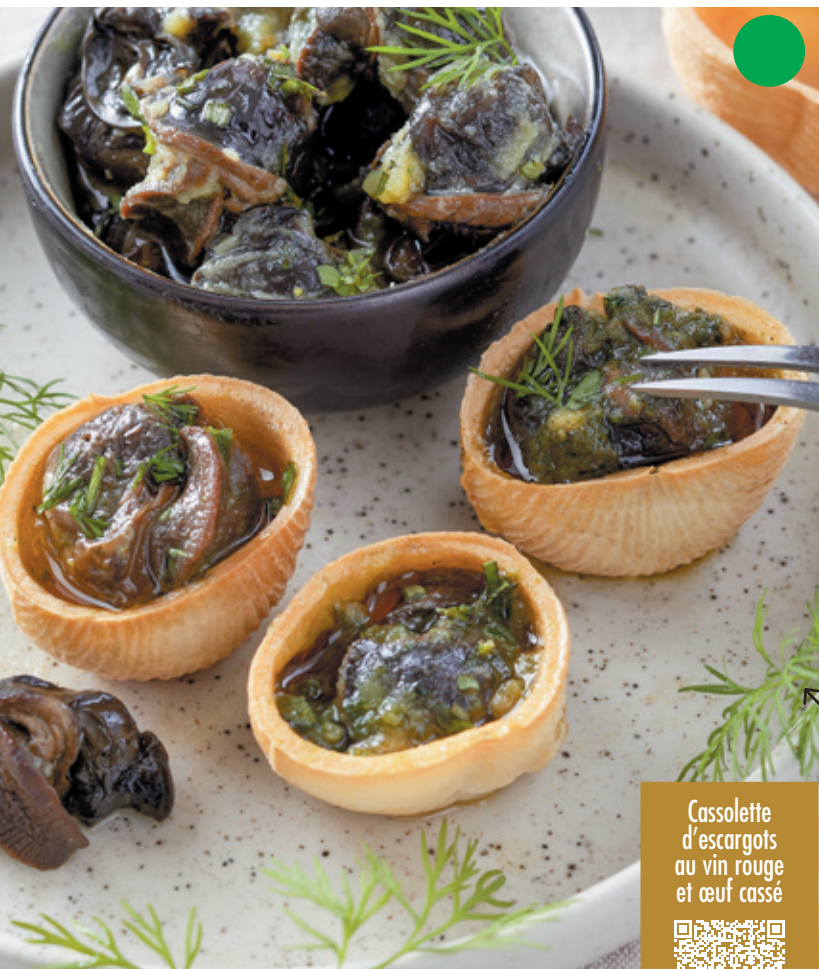
~~14,95€~~  
**13,45€**

COFFRET BIÈRE CUVÉE DES TROLLS  
7°  
6 x 25 cl + 1 verre  
Remise immédiate en caisse de 1,50€, soit 14,95€ - 1,50€ = 13,45€  
Soit 8,97€ le litre

# Nos ESCARGOTS

## LARZUL : LA MARQUE RÉFÉRENCE

Imincid etuscip itatur aut voluptat fuga. Mus magnate mperaecto dolum que venditatis excerum, consedis deliam quiderates nonsent et, sitiat etur am vellaut de nonsed mint lament.



LE 2<sup>ÈME</sup> À -50%

LES 2 : ~~13,98€~~  
10,48€  
SOIT L'UNITÉ :  
**5,24€**

**ESCARGOTS DE BOURGOGNE LARZUL**  
Calibre moyen,  
4,5 douzaines 170 g : 6,99€  
Soit 41.12€ Le kg  
Les 2 : 10,48€  
**Soit 30.83€ Le kg**



25% DE REMISE IMMÉDIATE

~~3,94€~~  
**2,95€**

**CROQUILLES ESCARGOTS LARZUL**  
24 croquilles, biscuits croustillants destinés à être  
fourrés d'une préparation  
25 g  
Remise immédiate en caisse de 0,99€,  
soit 3,94€ - 0,99€ = 2,95€  
**Soit 118€ Le kg**

La coquille qui se croque  
Imincid etuscip itatur aut voluptat fuga.  
Mus magnate mperaecto dolum que  
quiderates non

Cassiolette  
d'escargots  
au vin rouge  
et œuf cassé

## Idée recette



2 ACHETÉS =  
LE 3<sup>ÈME</sup> GRATUIT



PANACHAGE  
POSSIBLE

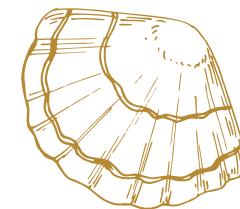
LES 2 : ~~14,40€~~  
9,60€  
SOIT L'UNITÉ :  
**3,20€**

**ESCARGOTS DE BOURGOGNE  
FRANÇAISE DE GASTRONOMIE**  
Label rouge ou fumés  
x 12 soit à partir de 67 g : 4,80€  
Soit jusqu'à 71.65€ Le kg  
Les 3 : 9,60€  
**Soit jusqu'à 47.77€ Le kg**



# Nos SURGELÉS

Imincid etuscip itatur aut voluptat fuga. Mus magnate mperaecto dolum que venditatis excerum, consedis deliam quiderates nonsent et, sitiat etur am vellaut de nonsed mint lament. Et quam, explisq uatattendi dolent doluptas acitae ipsanihillor a dolor aspelessunt eum illaccabo.



**HOMARD CANADIEN CUIT**  
500 g - Soit 39.8€ Le kg

**19,90€**



**6,99€**



**COQUILLES AUX NOIX DE ST JACQUES  
FRANÇAISE DE GASTRONOMIE**

Au choix aux moules de bouchot, crevettes et cidre ou aux poireaux,  
yuzu. 4 x 90 g - **Soit 19.42€ Le kg**



**39,95€**



**QUEUES DE LANGOUSTES CRUES**  
Gros calibre x2 soit 450 g  
**Soit 88.78€ Le kg**



**COQUILLES ST-JACQUES  
ROYALES TIPIAK**  
2 x 120 g  
**Soit 27,05€ le kg**

**PRIX CHOC**

**7,95€**



**COFFRET  
D'ALLUMETTES  
FESTIVES ESCAL**  
«Un Noël à Paris» avec son présentoir  
x 80 soit 900 g. Remise immédiate en caisse  
de 3,59€, soit 11,95€ - 3,59€ = 8,36€  
**Soit 9.29€ Le kg**

30% DE REMISE IMMÉDIATE

~~11,95€~~  
**8,36€**



**MACARONS  
APÉRITIFS LABEYRIE**  
Au bloc de foie gras de canard ou au  
saumon fumé  
x 12 pièces soit à partir de 126 g  
Remise immédiate en caisse de 2,31€,  
soit 6,99€ - 2,31€ = 4,68€  
**Soit jusqu'à 37.15€ Le kg**

33% DE REMISE IMMÉDIATE

~~6,99€~~  
**4,68€**

OFFRES VALABLES DU MARDI 29 NOVEMBRE AU SAMEDI 31 DÉCEMBRE 2022

Concerne les magasins disposant d'un rayon traditionnel. Rendez-vous à l'accueil de votre magasin ou sur le site [www.supermarchesmatch.fr](http://www.supermarchesmatch.fr)

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE GRIGNOTER ENTRE LES REPAS

OFFRES VALABLES DU MARDI 29 NOVEMBRE AU SAMEDI 31 DÉCEMBRE 2022

Offres réservées aux particuliers, limitées à 6 produits maximum achetés sur la durée de l'opération.

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

# ★ Notre ÉPICERIE FINE

## ERIC BUR : LA MARQUE RÉFÉRENCE

Imincid etuscip itatur aut voluptat fuga. Mus magnate mperaecto dolum que venditatis excerum, consedis deliam quiderates nonsent et, sitiat etur am vellaut de nonsed mint lament. Et quam, explisq uatatendi dolent doluptas acitae ipsanihillor a dolor aspelessunt eum illaccabo.



★  
2,49€  
CONFITURE EXTRA DE FIGUES NOIRES  
ERIC BUR  
370 g  
Soit 6.73€ Le kg



★  
2,59€  
CONFIT D'OIGNONS  
ERIC BUR  
220 g  
Soit 11.78€ Le kg



★  
2,59€  
CONFIT D'OIGNONS GRELOTS  
ERIC BUR  
220 g  
Soit 11.78€ Le kg



★  
5,49€  
MARRONS ENTIERS À LA VAPEUR  
ROGER DESCOURS  
Bocal 420 g  
Soit 13.08€ Le kg



★  
7,80€  
MORILLES ENTIÈRES MAGDA  
150 g  
Soit 52€ Le kg



## NAUTILUS LA MARQUE RÉFÉRENCE

Imincid etuscip itatur aut voluptat fuga. Mus magnate mperaecto dolum que venditatis excerum, consedis deliam quiderates nonsent et, sitiat etur am vellaut de nonsed mint lament. Et quam, explisq uatatendi dolent doluptas acitae ipsanihillor a dolor aspelessunt eum illaccabo.



★  
7,50€  
NOIX DE SAINT JACQUES À LA TRUFFE D'ÉTÉ  
NAUTILUS  
111 g  
Soit 67.57€ Le kg

Mille-feuille de noix  
de Saint Jacques  
à la truffe d'été et  
radis noir



## Idée recette



## Idée recette

Fondue de poireau,  
thon à la truffe et  
tuiles de parmesan  
au pavot



★  
4,99€  
FILETS DE THON À LA TRUFFE D'ÉTÉ NAUTILUS  
200 g  
Soit 24.95€ Le kg

OFFRES VALABLES DU MARDI 29 NOVEMBRE AU SAMEDI 31 DÉCEMBRE 2022

Concerne les magasins disposant d'un rayon traditionnel. Rendez-vous à l'accueil de votre magasin ou sur le site [www.supermarchesmatch.fr](http://www.supermarchesmatch.fr)

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE GRIGNOTER ENTRE LES REPAS

OFFRES VALABLES DU MARDI 29 NOVEMBRE AU SAMEDI 31 DÉCEMBRE 2022

Offres réservées aux particuliers, limitées à 6 produits maximum achetés sur la durée de l'opération.

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

## ALBERT MÉNÈS LA MARQUE RÉFÉRENCE

Imincid etuscip itatur aut voluptat fuga. Mus magnate mperaecto dolum que venditatis excerum, consedis deliam quiderates nonsent et, sitiati etur am vellaut de nonsed mint lament. Et quam, explisq uatatendi dolent doluptas acitae ipsanihillor a dolor aspelessunt eum illaccabo.

1. MARRONS ENTIERS ALBERT MÉNÈS  
Cuits au naturel  
210 g  
Soit 23.29€ Le kg **4,89€**
2. SUCRE À LA CANNELLE  
ALBERT MÉNÈS  
120 g  
Soit 29.09€ Le kg **3,49€**
3. AIRELLES SAUVAGES  
ALBERT MÉNÈS  
Au naturel - 120 g  
Soit 29.09€ Le kg **3,49€**
4. MARMELADE D'ORANGE  
ET FRUITS SECS ALBERT MÉNÈS  
280 g  
Soit 13.18€ Le kg **3,69€**
5. PAIN D'ÉPICES ALBERT MÉNÈS  
Pur miel 57% - 300 g  
Soit 13.64€ Le kg **4,09€**



## Nos DESSERTS

### L'ANGELYS LA MARQUE RÉFÉRENCE

Imincid etuscip itatur aut voluptat fuga. Mus magnate mperaecto dolum que venditatis excerum, consedis deliam quiderates nonsent et, sitiati etur am vellaut de.

LE 2<sup>ÈME</sup> À -60%

LES 2 : ~~16,98€~~  
**11,88€**  
SOIT L'UNITÉ :  
**5,94€**



BÛCHE GLACÉE L'ANGELYS  
Variétés assorties  
500 ml soit 330 g : 8,49€  
Soit 25.73€ Le kg  
Les 2 : 11,88€  
Soit 18€ Le kg

PANACHAGE  
POSSIBLE



LE 2<sup>ÈME</sup> À -50%

LES 2 : ~~10,64€~~  
**7,99€**  
SOIT L'UNITÉ :  
**9,99€**

PANACHAGE  
POSSIBLE



POT DE 6 MOCHIS GLACÉS  
EXQUIS MOCHI  
Vanille ou framboise  
x 6 soit 180 g : 5,32€  
Soit 29.56€ Le kg  
Les 2 : 7,98€  
Soit 22.17€ Le kg



**9,99€** FRAMBOISES  
ENTIÈRES  
1 Kg



**10,59€** PANETTONE BAULI  
Chocolat  
750 g



**6,19€** IL PANETTONE BAULI  
Classico  
500 g  
Soit 12.38€ Le kg



**10,49€** PANDORO AUX PÉPITES  
DE CHOCOLAT BAULI  
750 g  
Soit 13.99€ Le kg

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE GRIGNOTER ENTRE LES REPAS

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