

MARÉE



Plateaux de FRUITS DE MER



— JUSQU'AU 31 DÉCEMBRE 2023 —



- Pour Noël, commandez jusqu'au vendredi 00 décembre.
- Pour le nouvel an, commandez jusqu'au vendredi 00 décembre.
- Pour vos commandes spéciales, commande avant le jeudi 00 ou le jeudi 00 décembre.

Plateaux de FRUITS DE MER



CHOISISSEZ OU
COMPOSEZ VOS
PLATEAUX DE
FRUITS DE MER
SUR-MESURE



DÉCOUVREZ LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER DE VOTRE POISSONNIER

1. 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.	À PARTIR DE 14€ LA PART
2. LE P'TIT MOUSSE	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 sauce mayonnaise ou cocktail.	17,6€ LA PART
3. 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.	22€ LA PART
4. LE HOMARD	1 demi homard cuit 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.	22€ LA PART
5. LE LANGOUSTE	1 demi langouste cuite 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.	36€ LA PART
6. LE PRESTIGE	1 demi homard cuit pêché en Atlantique Nord Est, 1 demi langouste cuite 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.	52€ LA PART

— JUSQU'AU 31 DÉCEMBRE 2023 —

POUR NOËL, COMMANDEZ AVANT LE 21 DÉCEMBRE
POUR NOUVEL AN, COMMANDEZ AVANT LE 28 DÉCEMBRE
VOUS DÉSIREZ UN PRODUIT D'EXCEPTION (BAR DE LIGNE, LANGOUSTE VIVANTE...), N'HÉSITEZ PAS À VOUS RAPPROCHER DE L'ÉQUIPE POISSONNERIE !



Plateaux de FRUITS DE MER



CHOISISSEZ OU
COMPOSEZ VOS
PLATEAUX DE
FRUITS DE MER
SUR-MESURE

DÉCOUVREZ LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER DE VOTRE POISSONNIER

1. 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.

À PARTIR DE
14€
LA PART

2. LE PTIT MOUSSE

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 sauce mayonnaise ou cocktail.

17,6€
LA PART

3. 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, 50 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.

22€
LA PART

4. LE HOMARD

1 demi homard cuit 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.

22€
LA PART

5. LE LANGOUSTE

1 demi langouste cuite 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.

36€
LA PART

6. LE PRESTIGE

1 demi homard cuit pêché en Atlantique Nord Est, 1 demi langouste cuite 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.

52€
LA PART

— JUSQU'AU 31 DÉCEMBRE 2023 —

**POUR NOËL, COMMANDEZ AVANT LE 21 DÉCEMBRE
POUR NOUVEL AN, COMMANDEZ AVANT LE 28 DÉCEMBRE**

VOUS DÉSIREZ UN PRODUIT D'EXCEPTION (BAR DE LIGNE, LANGOUSTE VIVANTE...), N'HÉSITEZ PAS À VOUS RAPPROCHER DE L'ÉQUIPE POISSONNERIE !

Création : Supermarchés Match SAS au capital de 75 420 100€ - RCS de Lille B 795 480 351





DU LUNDI 11 AU DIMANCHE 31 DÉCEMBRE 2023

Grand jeu

Tentez de
Gagner une perle
de culture !



En achetant une bourriche
DE 2 DOUZAINES D'HUÎTRES CREUSES
CALIBRE 3 DE CANCALE PARCS SAINT-KERBER

290€
À GAGNER.



TROUVEZ L'HUÎTRE
GAGNANTE !

6 perles de culture de Tahiti rondes
de 11 mm avec une bélière en or blanc
d'une valeur unitaire de : 290.00 € TTC.



Jeu soumis à obligation d'achat valable dans tous les magasins Supermarchés Match, du 13/12/2022 au 31/12/2022 inclus. La participation au jeu s'effectue en achetant une bourriche d'huîtres creuses (2 dz calibre 3) SAINT KERBER sous la marque « Fine Saint Kerber » dans l'un des magasins Supermarchés Match situé en France Métropolitaine. Les huîtres gagnantes sont composées d'une coquille d'huître préalablement vidée et nettoyée et d'un papier indiquant les modalités du gain glissé à l'intérieur de la coquille. La date limite pour se faire connaître auprès du magasin Supermarchés Match en tant que gagnant est fixée au 14 janvier 2023. Une cérémonie sera organisée par le Supermarché Match afin d'officialiser la remise de la perle de culture au gagnant. Il y a deux huîtres gagnantes par semaine, durant les semaines 50, 51 et 52 de l'année 2022. Liste des lots : 6 perles de culture de Tahiti ronde de 11 mm avec une bélière en or blanc d'une valeur unitaire de : 290.00 € TTC. Le règlement complet est disponible dans l'ensemble des magasins Supermarchés Match et sur internet <http://www.supermarchesmatch.fr/>. Il peut être obtenu sur simple demande à l'adresse suivante : Supermarchés Match - Service Marketing « GAGNEZ DEUX PERLES DE CULTURE PAR SEMAINE AVEC LES PARCS SAINT KERBER ET LES SUPERMARCHES MATCH » - 250 rue du Général de Gaulle - BP 201 - 59561 La Madeleine Cedex
VOIR RÈGLEMENT COMPLET EN MAGASIN OU SUR <http://www.supermarchesmatch.fr/>



Notre sélection TRAITEUR



— JUSQU'AU 31 DÉCEMBRE 2023 —

POUR NOËL, COMMANDEZ AVANT LE 21 DÉCEMBRE
POUR NOUVEL AN, COMMANDEZ AVANT LE 28 DÉCEMBRE

Notre SAUMON FUMÉ



Le conseil de nos pros

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 sel 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.

— JUSQU'AU 31 DÉCEMBRE 2023 —

POUR NOËL, COMMANDEZ AVANT LE 22 DÉCEMBRE
POUR NOUVEL AN, COMMANDEZ AVANT LE 29 DÉCEMBRE

STANDS



Nos solutions TRAITEUR



*Navettes
charcutières*

*Navettes
de la mer*

*Navettes
fromagères*

— JUSQU'AU 31 DÉCEMBRE 2023 —

PASSEZ VOTRE COMMANDE **72 HEURES À L'AVANCE.**

Nos verrines DE LA MER



Thon
guacamole



Tartare de concombre
saumon fumé



Perles
océanes surimi

— JUSQU'AU 31 DÉCEMBRE 2023 —

PASSEZ VOTRE COMMANDE **72 HEURES À L'AVANCE.**

Nos planches APERÔ



Planche
charcutière

Planche
fromagère

Planche
tapas

— JUSQU'AU 31 DÉCEMBRE 2023 —

PASSEZ VOTRE COMMANDE **72 HEURES À L'AVANCE.**

Nos plateaux GOURMANDS



DÉCOUVREZ LES PLATEAUX DE FROMAGE DE VOTRE FROMAGER

1.	MINI PLATEAU PLAISIR MALIN	Emmental français, brie Maubert, Fourmols et Montagnou.	À PARTIR DE 15,95€ LE KG
2.	MINI PLATEAU GOURMANDISES À PETIT PRIX	Emmental français, brie Maubert, Chabrol et Saint Nectaire Laitier.	À PARTIR DE 15,95€ LE KG
3.	MINI PLATEAU DE FROMAGE NORD PATRIMOINE GOURMAND	Mimolette, brie de Meaux, Morbier, Tomme de Savoie, confit de cerise et beurre.	22,95€ LE KG
4.	MINI PLATEAU TRESOR DU NORD	Citadelle, Passendale, Saveur des Flandres, Pavé du Nord, confit de cerise et beurre.	24,95€ LE KG

— JUSQU'AU 31 DÉCEMBRE 2023 —

POUR NOËL, COMMANDEZ AVANT LE 21 DÉCEMBRE
POUR NOUVEL AN, COMMANDEZ AVANT LE 28 DÉCEMBRE
VOUS DÉSIREZ UN PRODUIT D'EXCEPTION (BAR DE LIGNE, LANGOUSTE
VIVANTE...), N'HÉSITEZ PAS À VOUS RAPPROCHER DE L'ÉQUIPE POISSONNERIE !

Nos plateaux GOURMANDS



DÉCOUVREZ LES PLATEAUX DE FROMAGE DE VOTRE FROMAGER

- | | | | |
|----|--|---|-----------------|
| 1. | MINI PLATEAU
PLAISIR MALIN | Emmental français, brie Maubert, Fourmols et Montagnou. | 15,95€
LE KG |
| 2. | MINI PLATEAU
GOURMANDISES
À PETIT PRIX | Emmental français, brie Maubert, Chabrol et Saint Nectaire Laitier. | 15,95€
LE KG |
| 3. | MINI PLATEAU
DE FROMAGE
TRESOR DE L'EST | Chaurce, munster ermitage, Lingot d'or, Tomme aux orties, confit de cerise et beurre. | 21,95€
LE KG |
| 4. | MINI PLATEAU
DE FROMAGE
EST PATRIMOINE
GOURMAND | Munster, brie de Meaux, Morbier, Tomme de Savoie, confit de cerise et beurre. | 22,95€
LE KG |

— JUSQU'AU 31 DÉCEMBRE 2023 —

POUR NOËL, COMMANDEZ AVANT LE 21 DÉCEMBRE
POUR NOUVEL AN, COMMANDEZ AVANT LE 28 DÉCEMBRE
VOUS DÉSIREZ UN PRODUIT D'EXCEPTION (BAR DE LIGNE, LANGOUSTE VIVANTE...), N'HÉSITEZ PAS À VOUS RAPPROCHER DE L'ÉQUIPE POISSONNERIE !



Notre sélection TRAITEUR



— JUSQU'AU 31 DÉCEMBRE 2023 —

PASSEZ VOTRE COMMANDE **72 HEURES À L'AVANCE.**

BOUCHERIE

Le
super
marché
Noël

Nos viandes ET VOLAILLES



— JUSQU'AU 31 DÉCEMBRE 2023 —

PASSEZ VOTRE COMMANDE **72 HEURES À L'AVANCE.**



Notre souris D'AGNEAU



— JUSQU'AU 31 DÉCEMBRE 2023 —

PASSEZ VOTRE COMMANDE **72 HEURES À L'AVANCE.**



Nos gibiers EN FÊTES



— JUSQU'AU 31 DÉCEMBRE 2023 —

PASSEZ VOTRE COMMANDE **72 HEURES À L'AVANCE.**



Votre FOIE GRAS



— JUSQU'AU 31 DÉCEMBRE 2023 —

PASSEZ VOTRE COMMANDE **72 HEURES À L'AVANCE.**

FLEGS

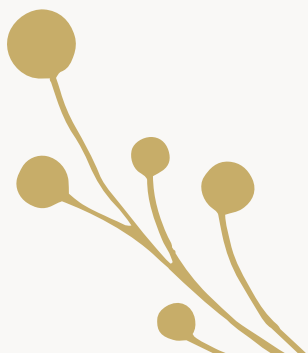


Pour égayer
VOS TABLES DE FÊTES,
NOS JACINTHES
SE SONT MISES SUR LEUR 31 !

1€

LA JACINTHE

Coloris assortis



DU MERCREDI 6 AU SAMEDI 24 DÉCEMBRE 2023



Nos corbeilles DE FRUITS FLOCON



UN CADEAU
SAIN ET
SAVOUREUX À
OFFRIR OU À
S'OFFRIR



DÈS **16€**

— JUSQU'AU 31 DÉCEMBRE 2023 —

PASSEZ VOTRE COMMANDE **48 HEURES À L'AVANCE.**



Nos corbeilles DE FRUITS FESTIVE



UN CADEAU
SAIN ET
SAVOUREUX À
OFFRIR OU À
S'OFFRIR



DÈS **28€**

— JUSQU'AU 31 DÉCEMBRE 2023 —

PASSEZ VOTRE COMMANDE **48 HEURES À L'AVANCE.**



BOULPAT

Vos BÛCHES



*Bûche
3 chocolats*



*Bûche
citron meringué*



— JUSQU'AU 31 DÉCEMBRE 2023 —

CE PRODUIT EST DISPONIBLE EN BUCHE ET EN BUCHETTE
DEMANDEZ CONSEIL À VOTRE PÂTISSIER

Vos BÛCHES



*Bûche
Forêt noire*



*Bûche
pomme d'amour*



— JUSQU'AU 31 DÉCEMBRE 2023 —

DEMANDEZ CONSEIL À VOTRE PÂTISSIER



Nos pains SPECIAUX



— JUSQU'AU 31 DÉCEMBRE 2023 —

DEMANDEZ CONSEIL À VOTRE BOULANGER

Le
super
marché
Noël

Nos coquilles DE NOËL



— JUSQU'AU 31 DÉCEMBRE 2023 —

DEMANDEZ CONSEIL À VOTRE BOULANGER



Nos manâles DE NOËL



— JUSQU'AU 31 DÉCEMBRE 2023 —

DEMANDEZ CONSEIL À VOTRE BOULANGER



Vos BAGUETTES



— JUSQU'AU 31 DÉCEMBRE 2023 —

DEMANDEZ CONSEIL À VOTRE BOULANGER