

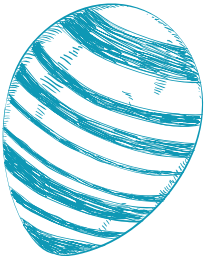
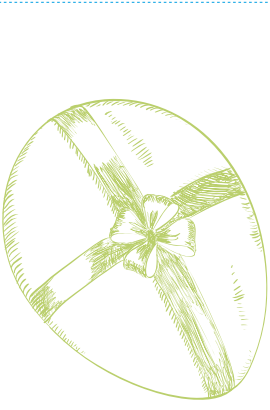


< N° Carte de fidélité >

< Civilité > < Nom de famille > < Prénom >
< Adresse ligne 1 >
< Adresse ligne 2 >
< Adresse ligne 3 >
< Code postal > < Ville >
< Pays >



Supermarchés Match SAS au capital de 75 420 100€
RCS de Lille B 785 480 351



Scannez-moi !

ENREGISTREZ VOS MAINTENANT VOTRE CARTE DE FIDÉLITÉ SUR VOTRE SMARTPHONE

Accédez à tout moment à votre ticket de caisse, au solde de votre cagnotte, aux prospectus et aux promotions

+ PRATIQUE



Profitez de vos coupons d'œil de réduction en un clin d'œil

+ D'ÉCONOMIES



Votre carte est dans votre téléphone, disponible à tout moment lors de votre passage en caisse

+ FACILE



TOUS VOS AVANTAGES DANS VOTRE MOBILE !

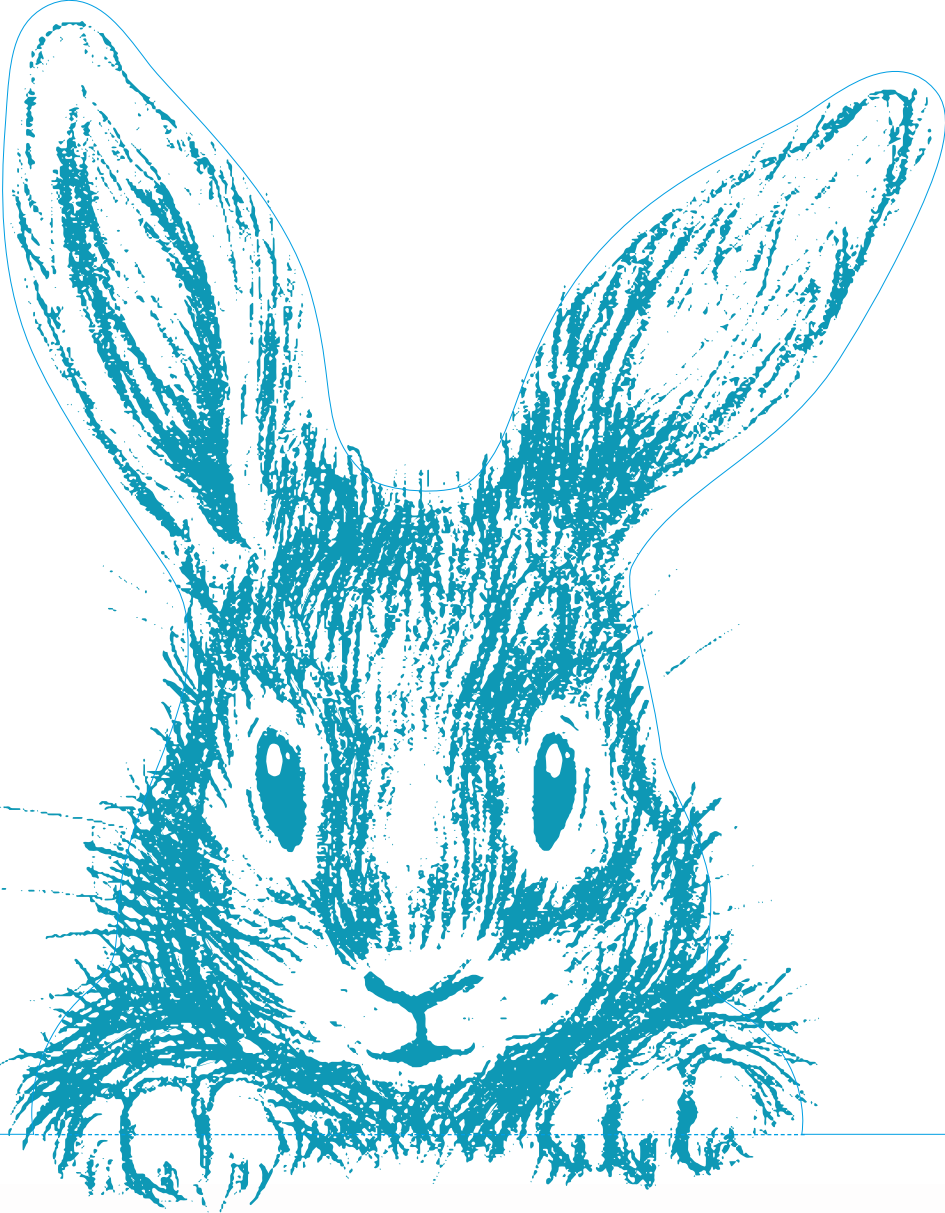


Envie d'un plateau de fromages ou d'une corbeille de fruits sur mesure ?

Sélectionnez en magasin les produits qui vous font envie et nos pros prépareront pour vous un joli plateau ou une magnifique corbeille.

Rendez-vous en magasin pour plus d'informations sur les commandes !





Gourmets et gourmand(e)s,



Le retour des beaux jours vous donne des envies de partage et de convivialité ? Ça tombe bien, le moment approche de vous réunir en famille autour du traditionnel repas de Pâques. Vous voulez mettre les petits plats dans les grands pour régaler vos proches mais vous manquez d'inspiration ? **Pas de problème, nos pros ont pensé à tout.**

Au menu, de **délicieuses recettes préparées à partir de nos meilleurs produits** de saison. Sans oublier nos accords mets-vins, notre service de commande de corbeilles de fruits et de plateaux de fromages à prix très doux ou encore **nos coupons avec des euros à cagnotter** sur votre carte de fidélité ! **Eh oui, nos pros ont tout prévu pour que vous passiez de savoureuses fêtes de Pâques !**

On vous a mis l'eau à la bouche ? Vous en voulez plus ? Alors flashez sans attendre le code ci-dessous pour découvrir encore plus de recettes et de nombreux conseils de pros sur notre site ! Et bonnes fêtes de Pâques à tous.

Les équipes de votre
supermarché Match

Flashez - moi !



Entrée

Asperges cuites au four et œufs pochés

INGRÉDIENTS

- 1 kg d'asperges vertes
- 8 c. à s. d'huile d'olive Alnatura
- 1/2 botte d'estragon
- 1 citron
- 2 c. à s. de beurre mou
- 3 c. à s. de chapelure
- 1 litre d'eau
- 0,3 décilitre de vinaigre
- 4 œufs
- Sel, poivre



PRÉPARATION



20 MIN DE CUISSON



DÉBUTANT



BON MARCHÉ



4 PERSONNES

PRÉPARATION

- 1 Préchauffez le four à 200 °C. Épluchez le tiers inférieur des asperges, tranchez la base. Badigeonnez les asperges d'huile d'olive. Salez et poivrez. Répartissez sur une plaque recouverte de papier cuisson. Faites cuire au four pendant environ 20 minutes à mi-hauteur. Effeuillez et hachez l'estragon. Râpez finement l'écorce du citron. Mélangez bien le beurre avec l'estragon, la chapelure et l'écorce de citron. Salez et poivrez. À la moitié du temps de cuisson des asperges, recouvrez de beurre à l'estragon et terminez la cuisson. Coupez le citron en deux.
- 2 Entre-temps, portez à ébullition de l'eau vinaigrée dans une petite poêle. Réduisez le feu, l'eau doit frémir. Bâtez les œufs dans un bol. Faites glisser délicatement les œufs l'un après l'autre dans l'eau vinaigrée. À l'aide de cuillères, enveloppez les blancs autour des jaunes. Faites pocher les œufs pendant 3 à 4 minutes. Sortez-les de l'eau à l'aide d'une écumoire et égouttez-les bien. Sortez les asperges du four, présentez-les avec les œufs et les moitiés de citron. Accompagnez d'une baguette ou de pain grillé.

Plat

Gigot d'agneau au miel et au thym

PRÉPARATION

- 1 Préchauffez le four à 180 °C (thermostat 6). Tartinez allègrement le gigot de miel (pas de miel liquide) sur toutes ses faces (une couche de 5 mm d'épaisseur). Parsemez tout le gigot de thym sec.
- 2 Salez et poivrez. Ajoutez quelques noix de beurre sur et autour du gigot. Idem avec 2 gousses d'ail coupées en 4. Enfouissez votre gigot pendant 45 min.
- 3 Arrosez-le régulièrement avec son jus (ajoutez un filet d'eau si nécessaire).
- 4 Dégustez-le avec un gratin dauphinois et des fagots de haricots et navets au miel.

INGRÉDIENTS

- Un gigot d'agneau de 2,1 kg
- Miel
- Thym sec
- 2 gousses d'ail frais
- Sel, poivre
- Beurre



Dessert

Crumble fraise rhubarbe

PRÉPARATION

- 1 Cassez l'extrémité de la rhubarbe et tirez sur les filaments qui apparaissent pour les enlever. Coupez finement la rhubarbe
- 2 Nettoyez les fraises et coupez-les en petits morceaux
- 3 Répartissez la rhubarbe et les fraises dans un moule à gratin, puis saupoudrez-les de sucre et ajoutez le beurre coupé en petits dés
- 4 Dans un saladier, mélangez la farine, le beurre et le sucre jusqu'à obtention d'une pâte granuleuse
- 5 Répartissez uniformément sur les fruits la pâte à crumble obtenue
- 6 Faites cuire le crumble fraise rhubarbe, 50 min, à 200 °C, jusqu'à ce que la croûte du crumble soit bien dorée
- 7 Servez le crumble tiède ou froid, accompagné d'une boule de glace à la vanille.

INGRÉDIENTS

- Pour la garniture:
 - 600 g de rhubarbe
 - 250 g de fraises
 - 170 g de sucre
 - 60 g de beurre
- Pour le crumble:
 - 150 g de sucre
 - 250 g de farine
 - 125 g de beurre



PRÉPARATION



50 MIN DE CUISSON



DÉBUTANT



BON MARCHÉ



6 PERSONNES

Découvrez tous vos avantages fidélité de Pâques !

DU 27 MARS AU 02 AVRIL 2023

10€

À CAGNOTTER*
DES 80€
D'ACHAT



CODE DRIVE : AVRIL10

*Offre valable une seule fois, sur présentation en caisse de ce coupon et de votre carte de fidélité ou en saisissant le code ci-dessus lors de la validation de votre commande drive. 10€ seront crédités sur un achat d'un montant minimum de 80€ (remises et bons déduits, hors presse, livres, gaz, carburant et consignes). Réalisé en une seule fois entre le 27 mars et le 02 avril 2023. Cet avantage est strictement personnel et réservé au porteur de la carte de fidélité n°XXXXXXXXXX

DU 03 AU 09 AVRIL 2023

5€

À CAGNOTTER**
DES 15€
D'ACHAT

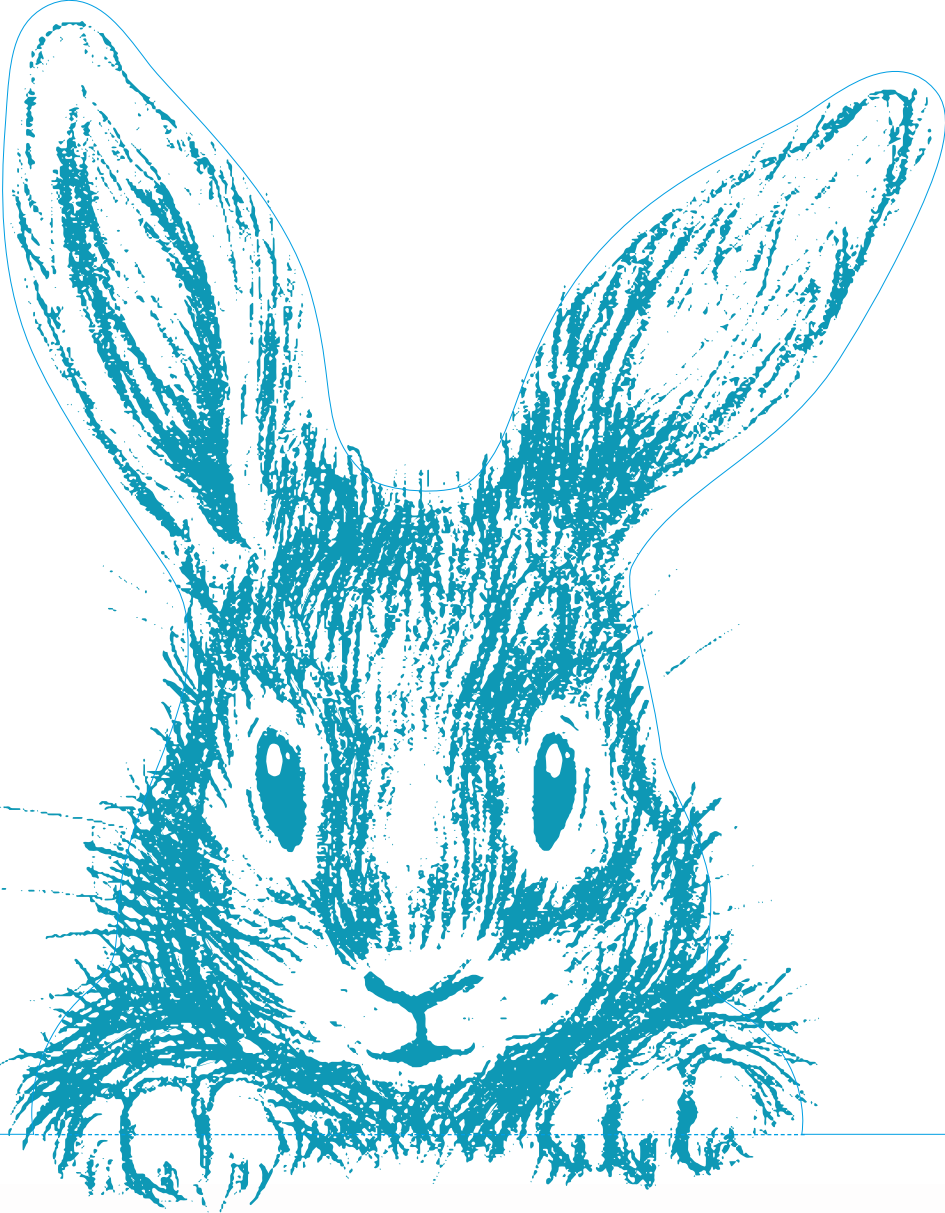
AU RAYON BOUCHERIE



CODE DRIVE : 15BOUCHERIE

**Offre valable une seule fois, sur présentation en caisse de ce coupon et de votre carte de fidélité ou en saisissant le code ci-dessus lors de la validation de votre commande drive. 5€ seront crédités sur un achat d'un montant minimum de 15€ dans le rayon boucherie traditionnelle (remises et bons déduits), réalisé en une seule fois entre le 03 et le 09 Avril 2023. Cet avantage est strictement personnel et réservé au porteur de la carte de fidélité n°XXXXXXXXXX





Gourmets et gourmand(e)s,



Le retour des beaux jours vous donne des envies de partage et de convivialité ? Ça tombe bien, le moment approche de vous réunir en famille autour du traditionnel repas de Pâques. Vous voulez mettre les petits plats dans les grands pour régaler vos proches mais vous manquez d'inspiration ? **Pas de problème, nos pros ont pensé à tout.**

Au menu, de **délicieuses recettes préparées à partir de nos meilleurs produits** de saison. Sans oublier nos accords mets-vins, notre service de commande de corbeilles de fruits et de plateaux de fromages à prix très doux ou encore **nos coupons avec des euros à cagnotter** sur votre carte de fidélité ! **Eh oui, nos pros ont tout prévu pour que vous passiez de savoureuses fêtes de Pâques !**

On vous a mis l'eau à la bouche ? Vous en voulez plus ? Alors flashez sans attendre le code ci-dessous pour découvrir encore plus de recettes et de nombreux conseils de pros sur notre site ! Et bonnes fêtes de Pâques à tous.

Les équipes de votre
supermarché Match

Flashez - moi !



Entrée

Asperges cuites au four et œufs pochés

INGRÉDIENTS

- 1 kg d'asperges vertes
- 8 c. à s. d'huile d'olive Alnatura
- 1/2 botte d'estragon
- 1 citron
- 2 c. à s. de beurre mou
- 3 c. à s. de chapelure
- 1 litre d'eau
- 0,3 décilitre de vinaigre
- 4 œufs
- Sel, poivre



PRÉPARATION



20 MIN DE CUISSON



DÉBUTANT



BON MARCHÉ



4 PERSONNES

PRÉPARATION

- 1 Préchauffez le four à 200 °C. Épluchez le tiers inférieur des asperges, tranchez la base. Badigeonnez les asperges d'huile d'olive. Salez et poivrez. Répartissez sur une plaque recouverte de papier cuisson. Faites cuire au four pendant environ 20 minutes à mi-hauteur. Effeuillez et hachez l'estragon. Râpez finement l'écorce du citron. Mélangez bien le beurre avec l'estragon, la chapelure et l'écorce de citron. Salez et poivrez. À la moitié du temps de cuisson des asperges, recouvrez de beurre à l'estragon et terminez la cuisson. Coupez le citron en deux.
- 2 Entre-temps, portez à ébullition de l'eau vinaigrée dans une petite poêle. Réduisez le feu, l'eau doit frémir. Bâtez les œufs dans un bol. Faites glisser délicatement les œufs l'un après l'autre dans l'eau vinaigrée. À l'aide de cuillères, enveloppez les blancs autour des jaunes. Faites pocher les œufs pendant 3 à 4 minutes. Sortez-les de l'eau à l'aide d'une écumoire et égouttez-les bien. Sortez les asperges du four, présentez-les avec les œufs et les moitiés de citron. Accompagnez d'une baguette ou de pain grillé.

Plat

Gigot d'agneau au miel et au thym

PRÉPARATION

- 1 Préchauffez le four à 180 °C (thermostat 6). Tartinez allègrement le gigot de miel (pas de miel liquide) sur toutes ses faces (une couche de 5 mm d'épaisseur). Parsemez tout le gigot de thym sec.
- 2 Salez et poivrez. Ajoutez quelques noix de beurre sur et autour du gigot. Idem avec 2 gousses d'ail coupées en 4. Enfouissez votre gigot pendant 45 min.
- 3 Arrosez-le régulièrement avec son jus (ajoutez un filet d'eau si nécessaire).
- 4 Dégustez-le avec un gratin dauphinois et des fagots de haricots et navets au miel.

INGRÉDIENTS

- Un gigot d'agneau de 2,1 kg
- Miel
- Thym sec
- 2 gousses d'ail frais
- Sel, poivre
- Beurre



Dessert

Crumble fraise rhubarbe

PRÉPARATION

- 1 Cassez l'extrémité de la rhubarbe et tirez sur les filaments qui apparaissent pour les enlever. Coupez finement la rhubarbe
- 2 Nettoyez les fraises et coupez-les en petits morceaux
- 3 Répartissez la rhubarbe et les fraises dans un moule à gratin, puis saupoudrez-les de sucre et ajoutez le beurre coupé en petits dés
- 4 Dans un saladier, mélangez la farine, le beurre et le sucre jusqu'à obtention d'une pâte granuleuse
- 5 Répartissez uniformément sur les fruits la pâte à crumble obtenue
- 6 Faites cuire le crumble fraise rhubarbe, 50 min, à 200 °C, jusqu'à ce que la croûte du crumble soit bien dorée
- 7 Servez le crumble tiède ou froid, accompagné d'une boule de glace à la vanille.

INGRÉDIENTS

- Pour la garniture:
 - 600 g de rhubarbe
 - 250 g de fraises
 - 170 g de sucre
 - 60 g de beurre
- Pour le crumble:
 - 150 g de sucre
 - 250 g de farine
 - 125 g de beurre



PRÉPARATION



50 MIN DE CUISSON



DÉBUTANT



BON MARCHÉ



6 PERSONNES

Découvrez tous vos avantages fidélité de Pâques !

DU 27 MARS AU 02 AVRIL 2023

7€ À CAGNOTTER*
DES 50€ D'ACHAT



CODE DRIVE : AVRIL7

*Offre valable une seule fois, sur présentation en caisse de ce coupon et de votre carte de fidélité ou en saisissant le code ci-dessus lors de la validation de votre commande drive. 7€ seront crédités sur un achat d'un montant minimum de 50€ (remises et bons déduits, hors presse, livres, gaz, carburant et consignes). Réalisé en une seule fois entre le 27 Mars et le 02 Avril 2023. Cet avantage est strictement personnel et réservé au porteur de la carte de fidélité n°XXXXXXXXXX

DU 03 AU 09 AVRIL 2023

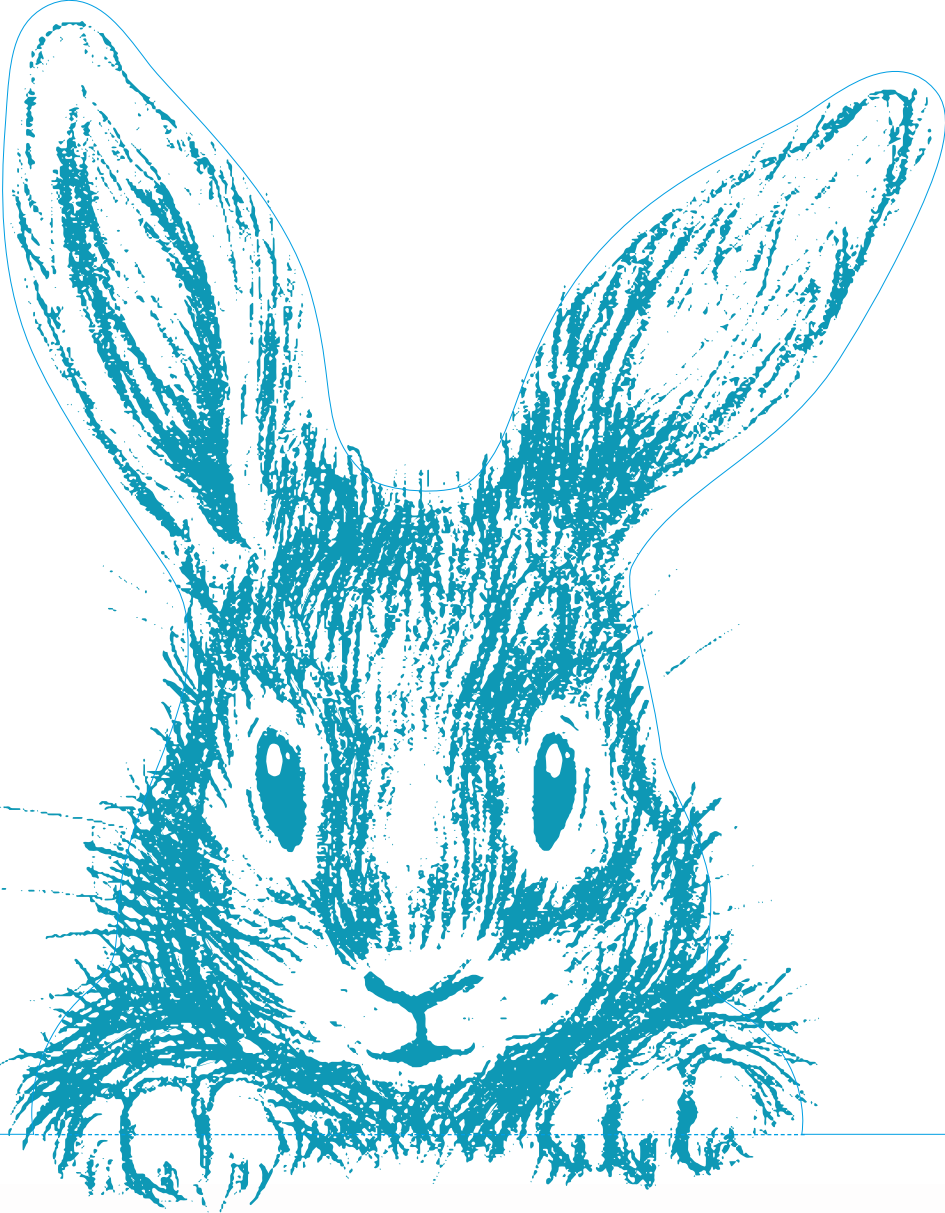
5€ À CAGNOTTER**
DES 15€ D'ACHAT
AU RAYON BOUCHERIE



CODE DRIVE : 15BOUCHERIE

**Offre valable une seule fois, sur présentation en caisse de ce coupon et de votre carte de fidélité ou en saisissant le code ci-dessus lors de la validation de votre commande drive. 5€ seront crédités sur un achat d'un montant minimum de 15€ dans le rayon boucherie traditionnelle (remises et bons déduits), réalisé en une seule fois entre le 03 et le 09 Avril 2023. Cet avantage est strictement personnel et réservé au porteur de la carte de fidélité n°XXXXXXXXXX





Gourmets et gourmand(e)s,



Le retour des beaux jours vous donne des envies de partage et de convivialité ? Ça tombe bien, le moment approche de vous réunir en famille autour du traditionnel repas de Pâques. Vous voulez mettre les petits plats dans les grands pour régaler vos proches mais vous manquez d'inspiration ? **Pas de problème, nos pros ont pensé à tout.**

Au menu, de **délicieuses recettes préparées à partir de nos meilleurs produits** de saison. Sans oublier nos accords mets-vins, notre service de commande de corbeilles de fruits et de plateaux de fromages à prix très doux ou encore **nos coupons avec des euros à cagnotter** sur votre carte de fidélité ! **Eh oui, nos pros ont tout prévu pour que vous passiez de savoureuses fêtes de Pâques !**

On vous a mis l'eau à la bouche ? Vous en voulez plus ? Alors flashez sans attendre le code ci-dessous pour découvrir encore plus de recettes et de nombreux conseils de pros sur notre site ! Et bonnes fêtes de Pâques à tous.

Les équipes de votre
supermarché Match

Flashez - moi !



Entrée

Asperges cuites au four et œufs pochés

INGRÉDIENTS

- 1 kg d'asperges vertes
- 8 c. à s. d'huile d'olive Alnatura
- 1/2 botte d'estragon
- 1 citron
- 2 c. à s. de beurre mou
- 3 c. à s. de chapelure
- 1 litre d'eau
- 0,3 décilitre de vinaigre
- 4 œufs
- Sel, poivre



PRÉPARATION



20 MIN DE CUISSON



DÉBUTANT



BON MARCHÉ



4 PERSONNES

PRÉPARATION

- 1 Préchauffez le four à 200 °C. Épluchez le tiers inférieur des asperges, tranchez la base. Badigeonnez les asperges d'huile d'olive. Salez et poivrez. Répartissez sur une plaque recouverte de papier cuisson. Faites cuire au four pendant environ 20 minutes à mi-hauteur. Efficuilez et hachez l'estragon. Râpez finement l'écorce du citron. Mélangez bien le beurre avec l'estragon, la chapelure et l'écorce de citron. Salez et poivrez. A la moitié du temps de cuisson des asperges, recouvrez de beurre à l'estragon et terminez la cuisson. Coupez le citron en deux.
- 2 Entre-temps, portez à ébullition de l'eau vinaigrée dans une petite poêle. Réduisez le feu, l'eau doit frémir. Bâtez les œufs dans un bol. Faites glisser délicatement les œufs l'un après l'autre dans l'eau vinaigrée. A l'aide de cuillères, enveloppez les blancs autour des jaunes. Faites pocher les œufs pendant 3 à 4 minutes. Sortez-les de l'eau à l'aide d'une écumoire et égouttez-les bien. Sortez les asperges du four, présentez-les avec les œufs et les moitiés de citron. Accompagnez d'une baguette ou de pain grillé.

Plat

Gigot d'agneau au miel et au thym

PRÉPARATION

- 1 Préchauffez le four à 180 °C (thermostat 6). Tartinez allègrement le gigot de miel (pas de miel liquide) sur toutes ses faces (une couche de 5 mm d'épaisseur). Parsemez tout le gigot de thym sec.
- 2 Salez et poivrez. Ajoutez quelques noix de beurre sur et autour du gigot. Idem avec 2 gousses d'ail coupées en 4. Enfouissez votre gigot pendant 45 min.
- 3 Arrosez-le régulièrement avec son jus (ajoutez un filet d'eau si nécessaire).
- 4 Dégustez-le avec un gratin dauphinois et des fagots de haricots et navets au miel.

INGRÉDIENTS

- Un gigot d'agneau de 2,1 kg
- Miel
- Thym sec
- 2 gousses d'ail frais
- Sel, poivre
- Beurre



Dessert

Crumble fraise rhubarbe

PRÉPARATION

- 1 Cassez l'extrémité de la rhubarbe et tirez sur les filaments qui apparaissent pour les enlever. Coupez finement la rhubarbe
- 2 Nettoyez les fraises et coupez-les en petits morceaux
- 3 Répartissez la rhubarbe et les fraises dans un moule à gratin, puis saupoudrez-les de sucre et ajoutez le beurre coupé en petits dés
- 4 Dans un saladier, mélangez la farine, le beurre et le sucre jusqu'à obtention d'une pâte granuleuse
- 5 Répartissez uniformément sur les fruits la pâte à crumble obtenue
- 6 Faites cuire le crumble fraise rhubarbe, 50 min, à 200 °C, jusqu'à ce que la croûte du crumble soit bien dorée
- 7 Servez le crumble tiède ou froid, accompagné d'une boule de glace à la vanille.

INGRÉDIENTS

- Pour la garniture:
 - 600 g de rhubarbe
 - 250 g de fraises
 - 170 g de sucre
 - 60 g de beurre
- Pour le crumble:
 - 150 g de sucre
 - 250 g de farine
 - 125 g de beurre



PRÉPARATION



50 MIN DE CUISSON



DÉBUTANT



BON MARCHÉ



6 PERSONNES

Découvrez tous vos avantages fidélité de Pâques !

DU 27 MARS AU 02 AVRIL 2023

**6€ À CAGNOTTER*
DES 40€ D'ACHAT**



CODE DRIVE : AVRIL6

*Offre valable une seule fois, sur présentation en caisse de ce coupon et de votre carte de fidélité ou en saisissant le code ci-dessus lors de la validation de votre commande drive. 6€ seront crédités sur un achat d'un montant minimum de 40€ (remises et bons déduits, hors presse, livres, gaz, carburant et consignes). Réalisé en une seule fois entre le 27 Mars et le 02 Avril 2023. Cet avantage est strictement personnel et réservé au porteur de la carte de fidélité n°XXXXXXXXXX

DU 03 AU 09 AVRIL 2023

5€ À CAGNOTTER
DES 15€ D'ACHAT
AU RAYON BOUCHERIE**



CODE DRIVE : 15BOUCHERIE

**Offre valable une seule fois, sur présentation en caisse de ce coupon et de votre carte de fidélité ou en saisissant le code ci-dessus lors de la validation de votre commande drive. 5€ seront crédités sur un achat d'un montant minimum de 15€ dans le rayon boucherie traditionnelle (remises et bons déduits), réalisé en une seule fois entre le 03 et le 09 Avril 2023. Cet avantage est strictement personnel et réservé au porteur de la carte de fidélité n°XXXXXXXXXX

