



TOUTE L'ÉQUIPE DE VOTRE
MAGASIN VOUS SOUHAITE

Joyeuses fêtes

MARÉE



Plateaux de FRUITS DE MER



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

À PARTIR DE
14€
LA PART

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.

17,64€
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 :  le nouveau béliet. Supermarché Match SAS au capital de 75 420 100€ - RCS de Lille B 795 480 351



Plateaux de FRUITS DE MER



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

À PARTIR DE
14€
LA PART



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.	17,60€ 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



— 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.



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



*Rillettes
de saumon*



*Bouchées
de la mer*



*Coquilles
Saint-Jacques*



— JUSQU'AU 31 DÉCEMBRE 2023 —

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



Notre SAUMON FUMÉ



— JUSQU'AU 31 DÉCEMBRE 2023 —

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

Quelles sont les différentes variétés d'huîtres?

La gamme

Les plus charnues

Spéciales Or
Spéciales Utah Beach
Spéciales de Quiberon
Spéciales de Normandie
« Isigny »
Spéciales de Claires
Marennes Oléron Pousses
en Claires
Tradition de Méditerranée

Les plus salines

Tradition de Méditerranée
Spéciales de Quiberon
Spéciales de Normandie
« Isigny »
Spéciales Utah Beach
Plates de Bretagne

Les plus iodées

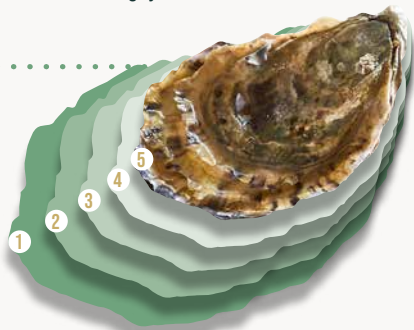
Plates de Bretagne
Spéciales de Quiberon
Tradition de Méditerranée
Creuses de Bretagne
Spéciales Or
Spéciales Utah Beach
Spéciales de Normandie
« Isigny »

Les plus douces et délicates

Label Rouge Marennes
Oléron
Spéciales de Claires
Fines de Claires

Le calibre

Les numéros définissent la taille de l'huître.
Plus le numéro est petit plus l'huître sera grosse.



n°5

de 30 à 45 g

environ 26 pièces/kg

n°4

de 46 à 65 g

environ 18 pièces/kg

n°3

de 66 à 85 g

environ 13 pièces/kg

n°2

de 86 à 120 g

environ 10 pièces/kg

n°1

de 121 à 150 g

environ 7 pièces/kg

L'élevage

Spéciales de Quiberon + plates

élevées en eau profonde

Creuses de Bretagne

élevées sur tables en poches

Spéciales de Normandie Isigny - Utah Beach :

élevées en parc haut à l'air libre
à marée basse

Fines de Claires

élevées en poches sur table
et affinées en Claires

Spéciales de Claires

élevées en poches sur table
et affinées en Claires

Label Rouge

Marennes Oléron

élevées en poches sur table, affinées
en Claires. Branchies teintées de vert

Tradition de Méditerranée





Les conseils du pro!

Conservez vos huîtres au frais, mais à l'abri du gel : cave fraîche et aérée, garage ou encore dans le bac à légumes du réfrigérateur.

Les huîtres se gardent 8 à 10 jours. Si elles sont achetées en bourriche, je vous conseille de les conserver dans ce conditionnement et de ne pas retourner la bourriche (le côté bombé doit toujours être en bas).

Ne consommez que les huîtres vivantes. N'hésitez pas à jeter la première eau, l'huître va la renouveler. Et n'en sera que meilleure et conservera tout son parfum iodé.

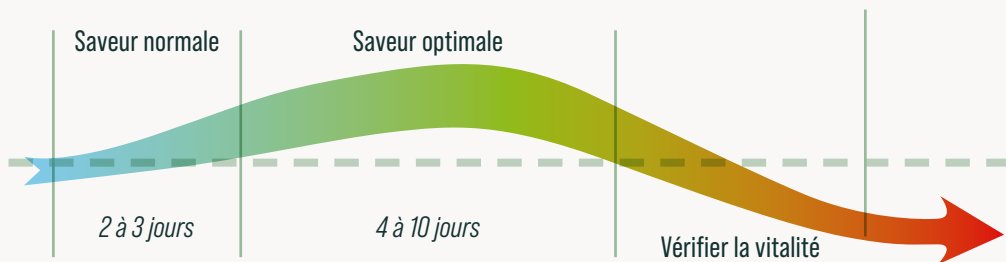
Vous pouvez les ouvrir en avance, au maximum 1 heure, en les conservant dans un endroit frais. Consommez avec un pain de seigle, beurré ou non et avec un bon riesling*.

Agrémentez-les d'un jus de citron frais, ou bien d'une sauce vinaigre de vin rouge et échalotes, légèrement poivrée que vous aurez préparée à l'avance. Vous pouvez aussi les accompagner de « perles de saveurs ».



L'info saveur

Après conditionnement



À conserver, dans un endroit frais entre 5 et 15 degrés.



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

STANDS



Nos navettes SUR-MESURE



Charcutières

Fromagère

De la mer

— JUSQU'AU 31 DÉCEMBRE 2023 —

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

Nos verrines DE LA MER



*Tartare de concombre
saumon fumé*



*Thon
guacamole*



*Perles
océanes surimi*



— JUSQU'AU 31 DÉCEMBRE 2023 —

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

Nos planches APERÔ



Charcutière

Fromagère

Tapas

— JUSQU'AU 31 DÉCEMBRE 2023 —

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



Nos plateaux DE FROMAGES



DÉCOUVREZ LES PLATEAUX DE FROMAGE DE VOTRE FROMAGER

- | | | |
|------------------------------|---|---------------------------------------|
| 1. PLAISIR MALIN | Emmental français, brie Maubert, Fournols et Montagnou. | À PARTIR DE
15,95€
LE KG |
| 2. GOURMANDISES À PETIT PRIX | Emmental français, brie Maubert, Chabrol et Saint Nectaire Laitier. | |
| 3. PATRIMOINE GOURMAND NORD | Mimolette, brie de Meaux, Morbier, Tomme de Savoie, confit de cerise et beurre. | 22,95€
LE KG |
| 4. 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 —

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



Nos plateaux DE FROMAGES



DÉCOUVREZ LES PLATEAUX DE FROMAGE DE VOTRE FROMAGER

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

— JUSQU'AU 31 DÉCEMBRE 2023 —

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



Notre sélection TRAITEUR



*Vol au vent volaille
champignons*



*Crêpe boudin blanc
foie gras*

— JUSQU'AU 31 DÉCEMBRE 2023 —

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

BOUCHERIE

Nos viandes ET VOLAILLES



*Côte de
veau affinée*



*Poulet
de Bresse*



*Couronne
d'agneau*



— JUSQU'AU 31 DÉCEMBRE 2023 —

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

Notre souris D'AGNEAU

*La souris d'agneau est
une viande noble, goûteuse et
fondante, parfaite pour des recettes
braisées, confites ou en sauce.*

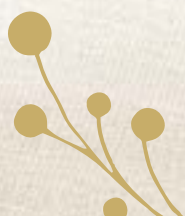
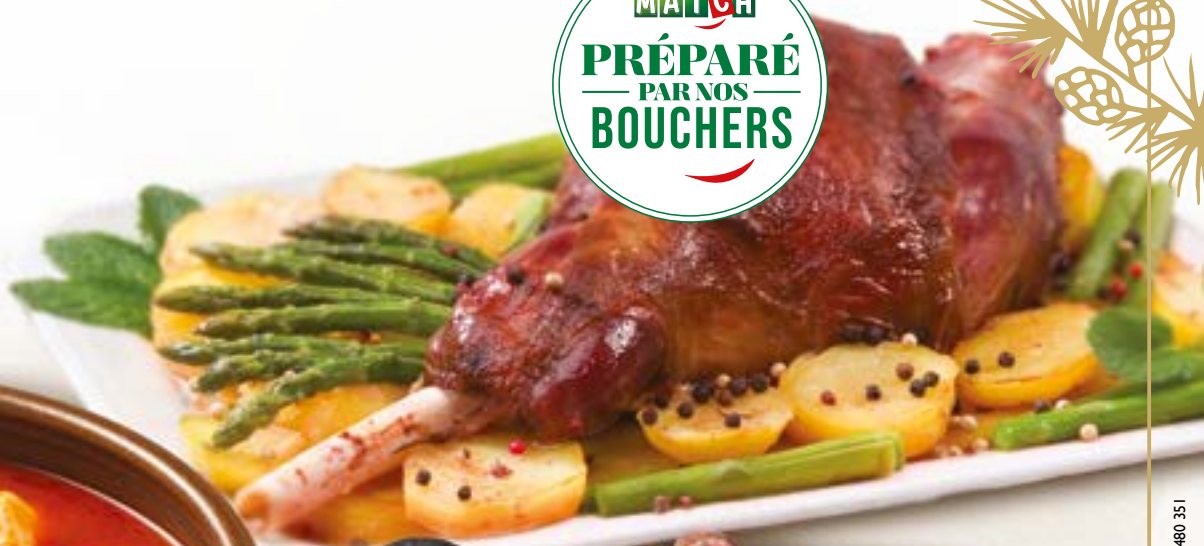


— JUSQU'AU 31 DÉCEMBRE 2023 —

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.**



Notre FOIE GRAS



Pour accompagner le foie gras, le chutney de figues ou le confit d'oignons sont de grands classiques, pour des saveurs plus exotiques, optez pour une compotée de mangue.

— JUSQU'AU 31 DÉCEMBRE 2023 —

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

FLEGS

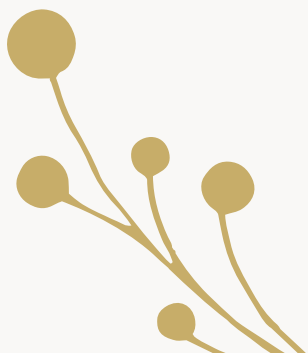


Pour égayer
VOS TABLES DE FÊTES,
NOS JACINTHES
SE SONT MISES SUR LEUR 31 !

1€

LA JACINTHE

Coloris assortis



DU MERCREDI 6 AU SAMEDI 24 DÉCEMBRE 2023



Nos corbeilles DE FRUITS



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



CORBEILLE
FESTIVE **16€**

— JUSQU'AU 31 DÉCEMBRE 2023 —

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

Nos corbeilles DE FRUITS



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



CORBEILLE
PAPILLOTTE **16€**

— JUSQU'AU 31 DÉCEMBRE 2023 —

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

Nos fruits EXOTIQUES



Kumquat

Pulpe à la légère amertume, à la délicate acidité s'adoucissant vite avec le goût sucré de sa peau. C'est pour cette raison que la plupart du temps, on le dévore cru, comme une gourmandise, comme un bonbon acidulé.



Pitaya

Il se consomme cru, sans la peau. Surnommé « fruit du dragon », son goût acidulé est proche de celui du melon, de la poire et du kiwi. Il est connu pour ses vertus digestives.



Grenadille

La chair se mange avec ses graines, seule, pour parfumer yaourts et desserts mais aussi en accompagnement de viandes blanches ou de poissons. Cette baie sera délicieuse mixée en jus, en purée, en coulis. Acidulé, il donnera du pep's à vos salades de fruits.



Ramboutan

Aussi appelé litchi chevelu, il se différencie par son goût plus acidulé, proche de celui du raisin. Quand son écorce et ses fibres sont vertes, le fruit n'est pas mûr. Quand les fibres sont noires, le fruit a probablement dépassé le stade de maturité optimal.



Kiwano

Ce fruit se déguste cru en le rinçant et en le coupant dans le sens de la largeur. Ses pépins peuvent être consommés ou non. Concernant son goût, il se rapproche de celui du kiwi, de la banane ou du concombre selon sa maturité.



Carambole / Physalis

Sa jolie forme étoilée, une fois découpée, en fait depuis longtemps un élément décoratif pour les assiettes. Mais elle est également délicieuse à consommer, et sa richesse en vitamines en fait un véritable concentré d'énergie.



Mangoustan

Il faut ouvrir sa coque épaisse pour y trouver une chair fondante et nacrée. Son goût marie les saveurs acides et sucrées, évoquant la pêche, l'ananas, la framboise, et s'avère très désaltérant. Il est surnommé roi des fruits.



Fruit de la passion

Bénéfique pour la santé, il contient beaucoup d'antioxydants et de fibres. Sa chair est molle, juteuse, de couleur jaune et contient de nombreuses graines croustillantes. Pour consommer de la meilleure façon le fruit de la passion, il faut le choisir bien mûr, assez lourd et avec la peau légèrement plissée.

RECTO



Nos corbeilles DE FRUITS À OFFRIR OU À S'OFFRIR !



— JUSQU'AU 31 DÉCEMBRE 2023 —

PASSEZ VOTRE COMMANDE
72 HEURES À L'AVANCE.



Nos corbeilles DE FRUITS SUR-MESURE



— JUSQU'AU 31 DÉCEMBRE 2023 —

PASSEZ VOTRE COMMANDE
48 HEURES À L'AVANCE.

BOULPAT



Vos Bûches



*Citron
meringué*

3 chocolats



— JUSQU'AU 31 DÉCEMBRE 2023 —

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



Vos BÛCHES

Forêt noire



*Pomme
d'amour*



— JUSQU'AU 31 DÉCEMBRE 2023 —

DEMANDEZ CONSEIL À VOTRE PÂTISSIER

Le
super
marché
Noël

Nos pains SPECIAUX



— JUSQU'AU 31 DÉCEMBRE 2023 —

DEMANDEZ CONSEIL À VOTRE BOULANGER



Nos coquilles DE NOËL



Pépites
de chocolat



Nature

— JUSQU'AU 31 DÉCEMBRE 2023 —

DEMANDEZ CONSEIL À VOTRE BOULANGER



Nos coquilles DE NOËL



Pépites
de chocolat



Nature

— JUSQU'AU 31 DÉCEMBRE 2023 —

DEMANDEZ CONSEIL À VOTRE BOULANGER



Nos mannele DE NOËL



*À servir avec
un délicieux
chocolat chaud
saupoudré
de cannelle*



— JUSQU'AU 31 DÉCEMBRE 2023 —

DEMANDEZ CONSEIL À VOTRE BOULANGER



Nos mannele DE NOËL

*À servir avec
un délicieux
chocolat chaud
saupoudré
de cannelle*



— JUSQU'AU 31 DÉCEMBRE 2023 —

DEMANDEZ CONSEIL À VOTRE BOULANGER



Vos BAGUETTES

3 + 1 OFFERTE*



Céréales

Campagne

Ail herbes

Poivre et sel

— JUSQU'AU 31 DÉCEMBRE 2023 —

DEMANDEZ CONSEIL À VOTRE BOULANGER

*Le moins cher des 4 produits est offert



Nos pains SPÉCIAUX



— JUSQU'AU 31 DÉCEMBRE 2023 —

DEMANDEZ CONSEIL À VOTRE BOULANGER