

# NOS ALCOOLS français

REMISE  
IMMÉDIATE

34€  
28€

**GIN FRANÇAIS G'VINE**  
Floralison 40°, à base de raisin  
70 cl  
Remise immédiate en caisse de 6,00€,  
soit 34,00€ - 6,00€ = 28,00€  
**Soit 40€ Le litre**  
Également disponible gin à la pêche  
37,5° à 27,90€ - 3€ = 24,90€  
**Soit 35,58€ le Litre**

Un gin d'exception,  
fruit de l'association  
rare et complexe de  
distillats de raisin et de  
fleurs de vigne !

REMISE  
IMMÉDIATE

34,90€  
29,90€

Fait rare, ce single  
malt est non coloré et  
non filtré à froid. Ses  
notes de fruits et sa  
rondeur le rendent très  
accessible.

**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**

2 verres  
OFFERTS

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**



Véritable exception,  
cette vodka à base de  
raisin obtenue après  
5 distillations de vin  
offre une fraîcheur  
incomparable.

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.

Moyens de paiement acceptés en magasin :



Ces offres concernent les magasins de :

51 : CHÂLONS (Chanzy) **D C** • 54 : JARNY **D D** - LONGWY **D D** - SAINT-MAX **D D** - VILLERS-LES-NANCY **D D** - VILLERUPT **D D** • 55 : COMMERCY (Rue d'Euville) **D D** • 57 : ARS SUR MOSELLE **D** - BITCHE **D** - BOUZONVILLE **D** - CHÂTEAU-SALINS **D** - DIEUZE **D** - GUÉNANGE **D** - METZ (Route de Lorry) **D** - METZ (Sablon) **D** • 59 : ARMENTIÈRES **D D** - CYSOING **D D** - DEULÉMONT **D D** - LANNOY **D D** - LILLE (Halles Solferino) **D C** - LOOS **D D** - MAUBEUGE **D D** - SAINT-AMAND **D D** - TOURCOING (Mercure) **D D** - WAMBRECHIES **D D** - WERVICQ-SUD **D D** • 60 : BEAUVAIS (Arcole) **D D** • 62 : CALAIS (Bd Lafayette) **D D** • 67 : ACHENHEIM **D** - HOCHFELDEN **D** - KILSTETT **D** - NIEDERMODERN **D** - SÉLESTAT **D** - SOUFFELWEYERSHEIM **D** - STRASBOURG (Robertsau) **D** - WISSEMBOURG (Pépinère) **D** • 68 : HUNINGUE **D** • 70 : LURE **D D** • 80 : DOULLENS **D D** • 88 : RAMBERVILLERS **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 et **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)

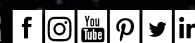


SUPERMARCHÉ  
**MATCH**

NOS PROS  
vous préparent  
**NOËL**

DU MARDI 29 NOVEMBRE AU SAMEDI 24 DÉCEMBRE 2022  
**C'EST TOUS LES JOURS LE MARCHÉ**

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



CP 40 BIS SUPERMARCHÉ MATCH - Impression en UE - © C U T E R E G - Le document est imprimé sur du papier issu de forêts gérées durablement - Supermarchés Match SAS au capital de 75 000 000€ - RCS de Lille B 785 480 531 / 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 catalogues 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, Charcutière 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 : à base de charcuterie, de fromage ou de produits de la mer, 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 auprès de nos charcutiers traiteurs et ils vous prépareront votre plateau dans nos ateliers. À commander dans votre magasin minimum 72h à l'avance, par 20 pièces identiques.

**NAVETTES**  
Charcutière, fromagère ou de la mer  
La navette de 35 g.  
À commander par 20 pièces identiques.  
À partir de 0,75€ la navette  
et jusqu'à 28,58€ Le kg

À PARTIR DE  
**0,75€**  
LA PIÈCE

TRANSFORMÉ EN FRANCE

### L'ACCORD DE NOS EXPERTS

**CHAMPAGNE LERICHE TOURNANT**  
à retrouver p.31



## LES APÉRITIFS FROIDS OU À RÉCHAUFFER

Pour commander vos produits, retrouvez le bon de commande dans votre rayon charcuterie traiteur.



1.



3.



6.



7.



2.



4.



5.

**3. PAINS DAMIER COEUR FONDANT FROMAGE, AIL ET FINES HERBES**  
La pièce de 290 g  
Soit 27,42€ Le kg

**7,95€**

**4. MICHE GARNIE**  
Saumon fumé, jambon blanc, bacon, emmental et jambon cru de la forêt noire  
48 toasts - Soit 1 kg

**25,95€**

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

**23,95€**

**6. ÉTOILE 16 TOASTS**  
Garnie de saumon fumé, jambon blanc, emmental et jambon cru de la Forêt Noire  
La pièce de 400 g - Soit 37,38€ Le kg

**14,95€**

**7. 10 MINI MORICETTES GARNIES**  
Charcuterie et saumon fumé  
Le plateau de 350 g  
Soit 34,26€ Le kg

**11,99€**

TOUS LES PRODUITS DE LA PAGE SONT  
TRANSFORMÉS EN FRANCE

**1. PAINS DAMIER CŒUR FONDANT AU FROMAGE ET LARDONS**  
La pièce de 290 g  
Soit 27,42€ Le kg

**7,95€**

**2. PLATEAU DE PETITS PÂTÉS EN CROÛTE COCKTAIL**  
Le plateau de 255 g  
Soit 23,05€ Le kg

**5,90€**

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)



## PENSEZ À COMMANDER EN AVANCE !

Pour commander vos produits, retrouvez le bon de commande dans votre rayon charcuterie traiteur.



1.

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 35,80€ Le kg

8,95€

4. 6 MINI BOUCHÉES ST JACQUES  
Le plateau de 180 g  
Soit 33,06€ Le kg

5,95€



13,95€

- ASSORTIMENT DE 9 MINI BURGERS  
FESTIFS  
Cheeseburgers, Brie truffé et rossini  
Le plateau de 360 g  
Soit 38,75€ Le kg



10,95€

- PLATEAU DE 3 MINI PRÉFOUS  
Beurre à l'ail, tomate basilic et chèvre  
Le plateau de 630 g  
Soit 17,39€ Le kg

TOUS LES PRODUITS  
DE LA PAGE SONT  
TRANSFORMÉS EN  
FRANCE



3.



2.

4.



5.

- 2 COQUILLES COCKTAIL  
DE HOMARD  
Les deux coquilles de 170 g soit 340 g  
Soit 29,27€ Le kg

9,95€

6.

- 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 !



7.



8.



9.



10.

7. 2 FEUILLETÉS CANARD  
ET FOIE GRAS  
Les deux feuillets de 130 g soit 260 g  
Soit 38,27€ Le kg

9,95€

8. 2 POÊLONS DE CAILLE  
ET FOIE GRAS  
Les deux poêlons de 130 g soit 260 g  
Soit 45,97€ Le kg

11,95€

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

4,50€

10. 2 POÊLONS DE ST JACQUES  
SAUCE MONBAZILLAC  
Les deux poêlons de 130 g soit 260 g  
Soit 45,97€ Le kg

11,95€

TOUS LES PRODUITS  
DE LA PAGE SONT  
TRANSFORMÉS EN  
FRANCE



# NOS PRODUITS de la mer



## LES RECETTES EXCLUSIVES DE NOS PROS

Alice, Poissonnière chez Supermarché Match



## L'ACCORD DE NOS EXPERTS

LA CLAPE AOP CHÂTEAU  
CAPITOL CUVÉE OROS  
1324

à retrouver p.38



## 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 BARQUETTE  
7,99€



OSSO BUCCO DE LOTTE  
AU CURRY

Préparé par nos poissonniers  
360 g  
Soit 22,20€ Le kg

\*En référence à Thanks a lot ! qui signifie Merci beaucoup ! en anglais.

## LES ENTRÉES À SUCCÈS



## LES RILLETES DE SAUMON

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

RILLETES DE SAUMON  
Préparé par nos poissonniers  
160 g  
Soit 31,19€ Le kg

LE POT  
4,99€



POUR COMMANDER VOS PRODUITS,  
RENDEZ-VOUS DANS VOTRE RAYON MARÉE

## LES COQUILLES SAINT-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 24,94€ Le kg

LA COQUILLE  
3,99€



TOUS LES PRODUITS  
DE LA PAGE SONT ELABORÉS EN FRANCE

## 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 18,65€ Le kg

LA BOUCHÉE  
3,99€

DÉCOUVREZ  
LA RECETTE  
DE NOS PROS  
EN VIDÉO  
en flashant ce code



OFFRES VALABLES DU MARDI 13 AU SAMEDI 24 DÉCEMBRE.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.  
POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE GRIGNOTER ENTRE LES REPAS



OFFRES VALABLES DU MARDI 13 AU SAMEDI 24 DÉCEMBRE.

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.37



## VOUS SOUHAITEZ UN PLATEAU SUR-MESURE ?

Claire, Poissonnière chez Supermarché Match

Sélectionnez vos produits auprès de nos poissonniers et ils vous prépareront votre plateau, sur place, dans nos ateliers.  
Commandez 72h à l'avance.

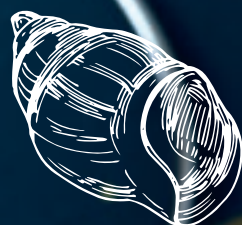
LA PART

35€

### 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 pêché en Atlantique Nord Est, 1 sauce mayonnaise ou cocktail.

1073 g minimum - Soit 32,62€ Le kg  
Disponible à partir du Jeudi



### 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 pêché en Atlantique Nord Est, 1 sauce mayonnaise ou cocktail, 1 demi-citron jaune.

1273 g minimum - Soit 17,29€ Le kg  
Disponible à partir du Jeudi

LA PART

22€



### 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 pêchée en Atlantique Nord Est, 1 sauce mayonnaise ou cocktail.

1073 g minimum - Soit 33,56€ Le kg  
Disponible à partir du Jeudi

LA PART

36€



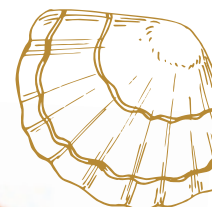
### PLATEAU DE FRUITS DE MER «LE DÉGUSTATION»

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 pêché en Atlantique Nord Est, 1 sauce mayonnaise ou cocktail.

723 g minimum - Soit 19,37€ Le kg  
Disponible à partir du Jeudi

LA PART

14€



### 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 pêché en Atlantique Nord Est, 1 sauce mayonnaise ou cocktail.

1323 g minimum - Soit 37,88€ Le kg  
Disponible à partir du Jeudi

LA PART

52€

OFFRES VALABLES DU MARDI 13 AU SAMEDI 24 DÉCEMBRE.

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

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE GRIGNOTER ENTRE LES REPAS



OFFRES VALABLES DU MARDI 13 AU SAMEDI 24 DÉCEMBRE.

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



# ★ NOS METS ★ d'exception



## LES HÙÎTRES FINES DE CANCALE

Les Parcs Saint Kerber,  
Récoltants éleveurs fruits de mer à Cancale

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

L'huître fine de Cancale est une huître aux notes iodées. Elevée à Cancale, dans la Baie du Mont Saint-Michel, elle bénéficie de l'apport des plus fortes marées d'Europe.

Une qualité d'eau de mer parmi les meilleures du littoral français et une biodiversité remarquable lui confèrent son 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 ». 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 !

★ LA BOURRICHE  
DE 2 DOUZAINES  
**16,99€**

HÙÎTRES FINES  
DE CANCALE N°3  
2 douzaines soit 2 kg  
Soit **8,50€ Le kg**

ÉLEVÉ EN FRANCE

## L'ACCORD DE NOS EXPERTS

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



## 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. À découvrir sans attendre !

★ **4,75€**

JAMBON CUIT  
À LA TRUFFE  
La barquette de 110 g  
Soit **43,19€ Le kg**

TRANSFORMÉ EN  
ITALIE

★ **5,10€**

SALTUO EN TRANCHES  
Truffes blanches d'été 3%  
La pièce de 80 g  
Soit **63,75€ Le kg**

TRANSFORMÉ EN  
ALLEMAGNE

## LES TRUFFES NOIRES

### LES BRISURES DE TRUFFES

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

### LES PELURES DE TRUFFES

Idéales pour cuisiner un délicieux risotto aux truffes ou tout simplement des bruschettas à la truffe.

### 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.



★ **7,95€**

BRISURES DE  
TRUFFES NOIRES  
Le pot de 12,5g  
Soit **636€ Le kg**



★ **11,95€**

PELURES DE  
TRUFFES NOIRES  
Le pot de 12,5g  
Soit **956€ Le kg**



★ **19,95€**

TRUFFES NOIRES  
ENTIÈRES  
1er choix  
Le pot de 12,5g  
Soit **1596€ Le kg**

LES TRUFFES SONT  
TRANSFORMÉES EN  
ITALIE

## LE CAVIAR

Une couleur ambre à bronze, des reflets dorés, une texture ferme, un affinage unique... le caviar Oscietre est la perle des caviars. En bouche, les papilles sont à la fête : une charpente iodée, des notes de fruits secs, des saveurs marines, préparez-vous à voyager !

### Le conseil de nos pros

Les puristes dégustent leur caviar nature, à l'aide d'une cuillère. Mais on peut aussi le savourer sur des blinis ou des croustissants, accompagné de crème fraîche, pour un équilibre de saveurs parfait.

★ **19,95€**

CAVIAR OSCIÈTRE  
PERSIKA  
Le pot de 20 g  
Soit **997,50€ Le kg**

TRANSFORMÉ AU  
LUXEMBOURG

OFFRES VALABLES DU MARDI 13 AU SAMEDI 24 DÉCEMBRE.

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

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE GRIGNOTER ENTRE LES REPAS



OFFRES VALABLES DU MARDI 29 NOVEMBRE AU SAMEDI 24 DÉCEMBRE.

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





## NOTRE SAUMON FUMÉ SUR PLACE

Alice, Poissonnière chez Supermarché Match

Notre saumon fumé, tranché à la main, est issu 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.

### L'ACCORD DE NOS EXPERTS

**POUILLY-FUMÉ AOP  
RÉJOISSANCE DOMAINE  
BOUCHIÉ-CHATELLIER**  
à retrouver p.37



**SAUMON FUMÉ**  
Préparé par nos poissonniers  
Vendu par lot de 2 tranches minimum.  
Pour les magasins équipés de fumoir  
Soit 46,99€ Le kg

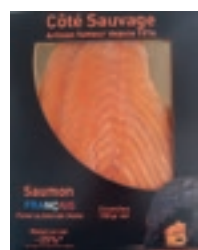
LA TRANCHE DE 50G

**2,35€**

ÉLEVAGE **NORVÈGE**

## NOS SAUMONS ET TRUITE FUMÉS

Supermarché Match a sélectionné des produits de la société « Saumon Fumé d'Irlande », créée en 1976 et installée 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 forêts à gestion durable puis tranché à la main.



**7,99€**

**SAUMON FRANÇAIS  
FUMÉ AU BOIS  
DE CHÊNE**  
La plaquette de 100 g  
Soit 79,90€ Le kg  
ÉLABORÉ EN FRANCE



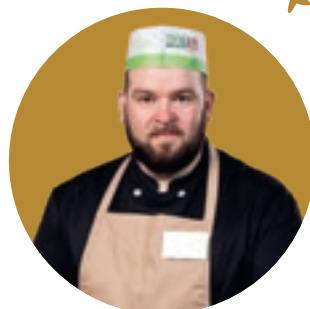
**8,99€**

**SAUMON SAUVAGE  
ALASKA MSC  
FUMÉ AU BOIS DE CHÊNE**  
La plaquette de 100 g  
Soit 89,90€ Le kg  
ÉLABORÉ EN FRANCE



**7,99€**

**TRUITE BIO FUMÉE  
AU BOIS DE CHÊNE**  
La plaquette de 100 g  
Soit 79,90€ Le kg  
ÉLABORÉ EN FRANCE



## NOTRE FOIE GRAS FAIT MAISON

Rémy, Boucher 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. 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 votre foie gras, il y a quelques règles à respecter ! Tout d'abord, les tranches doivent faire environ 1 cm d'épaisseur. Pour le 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.



LA PART DE 50G

**4,50€**

**PRODUIT ÉLABORÉ :  
FOIE GRAS DE CANARD CUIT**

Vendu par lot de 2 parts minimum.

Ne concerne pas les magasins suivants : Bouzonville, Lure, Longwy, Wambrechies, Wervicq-Sud, Calais, Deûlémont et Kilstett.  
Soit 89,99€ Le kg

TRANSFORMÉ EN **FRANCE**



! **POUR COMMANDER VOTRE FOIE GRAS,  
RENDEZ-VOUS DANS VOTRE RAYON  
BOUCHERIE**

### L'ACCORD INSOLITE DE NOS EXPERTS

**CONDRIEU AOP  
DOMAINE DU CHÊNE**  
à retrouver p.37



OFFRES VALABLES DU MARDI 29 NOVEMBRE AU SAMEDI 24 DÉCEMBRE

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)





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



## LE SAUMON LABEL ROUGE

Le logo label rouge est un gage de qualité qui garantit l'exigence du processus 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 SPÉCIALE**  
SAUMON ATLANTIQUE FUMÉ  
LABEL ROUGE CORA DEGUSTATION  
Écosse  
2 grandes tranches soit 80 g  
Soit 48,63€ Le kg  
ÉLEVÉ EN ÉCOSSE

3,89€



## 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  
ÉLEVÉ EN NORVÈGE, ÉCOSSE  
OU IRLANDE

6,49€



## LES ÉMINCÉS

Ces émincés sont parfaits pour prendre soin de l'environnement en même temps que de votre palais. Pêche responsable et soutien aux aquaculteurs, ils ont tout bon !



**OFFRE SPÉCIALE**  
ÉMINCÉS DE SAUMON FUMÉ AUX 5  
BAIES CORA DEGUSTATION  
100 g  
Soit 36,90€ Le kg  
ÉLEVÉ EN NORVÈGE, ÉCOSSE  
OU IRLANDE

3,69€



## LE FOIE GRAS

Si le foie gras entier est sur toutes les tables de Fêtes, l'escalope de foie gras poêlée se fait plus rare. Elle est pourtant facile et rapide à préparer, et plus inattendue ! Petit conseil : elle se marie parfaitement avec les saveurs sucrées comme le miel, le vinaigre balsamique ou la pomme.



13,99€

ESCALOPE DE FOIE GRAS  
DE CANARD MAISON  
MONTFORT  
À poêler.  
Prêt à cuire.  
160 g  
Soit 87,44€ Le kg



33% DE REMISE IMMÉDIATE

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 ?

A chaque type de foie gras son moment de consommation ! On vous dit tout...

### FOIE GRAS ENTIER

C'est le foie gras des gourmets par excellence ! Il est confectionné à partir d'un foie entier, ou d'un ou plusieurs lobes parfaitement intacts. Si vous voulez proposer à vos invités une entrée d'exception, vous pouvez compter sur ce foie gras haut de gamme.

### FOIE GRAS BLOC AVEC MORCEAUX

Plus accessible, le foie gras en bloc avec morceaux peut être servi aussi bien à l'apéritif qu'en entrée. Constitué d'une émulsion à base de foie gras et d'eau (maximum 10%) associée à de généreux morceaux de lobes de foie gras entiers, c'est un délice !

### FOIE GRAS BLOCS

Il s'agit du foie gras le plus abordable, pour se faire plaisir sans limite à l'apéritif ! Élaboré à partir d'une émulsion à base de foie gras et d'eau (maximum 10%) mise en moule, il est en outre particulièrement facile à tartiner.

33% DE REMISE IMMÉDIATE

41,90€

SOIT L'UNITÉ :

27,70€

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER  
DELPEYRAT  
100% engagé, Torchon ou barquette. À partir de 270 g  
Remise immédiate en caisse de 14,20€,  
soit 41,90€ - 14,20€ = 27,70€.  
Soit jusqu'à 102,60€ Le kg  
Également disponible le bloc de foie gras de canard à  
l'armagnac et 30% morceaux à l'armagnac  
TRANSFORMÉ EN FRANCE



## LA TRUITE

Aussi savoureuses que responsables, ces belles tranches de truite d'eau douce ont été sélectionnées après fumage au bois de hêtre et salage au sel sec.

20% DE REMISE IMMÉDIATE

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  
ÉLEVÉ EN FRANCE





# Nos VIANDES



## L'ART DE L'AFFINAGE

Julien, 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

Notre armoire réfrigérée permet de conserver et de faire murer 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.39



LE KG  
**44,99€**

VIANDE BOVINE CHAROLAISE  
AFFINÉE : CÔTE À L'OS  
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 auprès de nos bouchers qui 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  
Élevé durant 4 mois minimum en prairie  
et nourri de céréales exclusivement  
cultivées en Bresse et de produits laitiers



### L'ACCORD DE NOS EXPERTS

MOULIN-À-VENT AOP  
DOMAINES BURRIER  
JOSEPH DESHAIRES  
à retrouver p.39



### L'ACCORD DE NOS EXPERTS

SAINT-JOSEPH AOP  
SÉLECTION  
DES COTEAUX  
à retrouver p.39



BALLOTINE  
DE POULET SAVEURS  
GIROLLES ET CHÂTAIGNES

Une savoureuse farce à base de cuisse de poulet, de viande de porc, de bœuf et de veau, de girolles et d'une pointe de persil, le tout délicatement ficelé... Cette recette est une des spécialités de nos bouchers ! À 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.



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  
À griller, nature ou mariné  
Différentes saveurs



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 FROMAGES



Manon, Fromagère 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 !



### 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.

#### MINI PLATEAU PATRIMOINE GOURMAND

Composé de Morbier AOP, de Brie de Meaux AOP, de Beaufort AOP et de Tomme de Savoie IGP. Pour 2 à 4 personnes. Le plateau d'environ 360 g

LE KG  
**20,95€**  
ORIGINE FRANCE

## 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. MOTHAI 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 !

MOTHAI 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 FERMIÈRE 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 FERMIÈRE 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 aïrelles, à l'échalotte et à la ciboulette.

ENROBÉ  
À l'abricot, à l'échalotte et ciboulette ou aux aïrelles. 15% MG au lait de chèvre  
La pièce de 80 g - Soit 30€ Le kg

L'UNITÉ  
**2,40€**

### 4. SAINTE MAURE

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 TOURAINE

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 TOURAINE  
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 Péraïl 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€**

TOUS LES PRODUITS DE LA PAGE SONT

ORIGINE FRANCE

### L'ACCORD DE NOS EXPERTS

MENETOU-SALON CC ADT

à retrouver dans la cave de votre magasin



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

La fromagerie de Meaux Saint-Faron

## 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 AOP 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.



Le Brie de Melun de la fromagerie de Meaux Saint-Faron est fabriqué à partir de lait cru collecté auprès de 15 producteurs de lait en Seine-et-Marne. Il est délicatement moulé à la louche à la main et affiné avec soin pour qu' il révèle tous ses arômes.

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



1.



2.



3.



4.



5.



1. LANGRES AOP GERMAIN  
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 20,60€ 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 23,80€ Le kg

L'UNITÉ  
**5,95€**

5. BLEU DE GEX  
DU HAUT JURA AOP  
Au lait cru  
La portion d' environ 250 g

LE KG  
**18,95€**

## 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



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 !

## PAIN DE MIE 400 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 FIGES 300 g

Le pain idéal  
pour accompagner  
votre foie gras.



## PAIN FRAIS À TOUTE HEURE

Océane, Boulangère chez Supermarché Match

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 340 g

Le pain indispensable  
pour accompagner  
tous vos plateaux  
de fromages.

TOUS LES PRODUITS  
DE CETTE PAGE SONT  
FABRIQUÉS EN  
FRANCE





# Notre BÛCHE

Le dessert... la touche finale qui doit clore votre repas en beauté ! Pas question de négliger ce moment crucial. Mais pas d'inquiétude, pour vous aider à régaler vos invités jusqu'à la dernière bouchée, nos pâtisseries vous proposent de délicieuses bûches sélectionnées chez nos meilleurs partenaires. Décorées de façon traditionnelle ou plus moderne, elles seront parfaites pour partager un beau moment de convivialité.

## L'ACCORD DE NOS EXPERTS

CHAMPAGNE  
BARON-FUENTÉ  
MILLÉSIMÉ  
À retrouver p. 31

Une mousse chocolat  
relevée de griottes  
sur une génoise chocolatée.

BÛCHE FORÊT NOIRE\*  
500 g  
Pour 6/8 personnes

FABRIQUÉ EN  
FRANCE

\* Produit décongelé, ne pas recongeler.

OFFRES VALABLES DU MARDI 29 NOVEMBRE AU SAMEDI 24 DÉCEMBRE.  
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.  
POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE GRIGNOTER ENTRE LES REPAS



# NOS CORBEILLES de fruits



## UNE TOUCHE DE COULEUR ET DE FRAÎCHEUR

Jean-François, 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.

OFFRES VALABLES DU MARDI 20 AU SAMEDI 24 DÉCEMBRE  
POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE GRIGNOTER ENTRE LES REPAS



# 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



**20%** DE REMISE  
IMMEDIATE

~~24,99€~~  
SOIT L'UNITÉ :  
**19,99€**

NAPPE FESTIVE

Avec spirales lurex, rectangulaire, 100% polyester, traitée anti-tâches, garantie grand teint, séchage ultra-rapide, repassage superflu, 150x300cm 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 140x300cm, 100% polyester, traitée anti-tâches, garantie grand teint, séchage ultra-rapide, repassage superflu, coloris Noir/Or à 19,99€ - 5€ = 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 tampographie (6 assiettes plates 26,5cm, 6 assiettes dessert 19cm, 6 bols dia 11,5cm) à 29,90€ - 6€ sur ma carte soit 23,90€ cagnotte déduite.

\* Montant cagnotte sur la carte de fidélité, utilisable dès le prochain passage en caisse.

**25%** DE REMISE  
IMMEDIATE

~~14,99€~~  
SOIT L'UNITÉ :  
**10,99€**

NAPPE FESTIVE RÉVERSIBLE  
EN ORGANA

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€

LA PIÈCE  
**2,50€**

SALADIER  
DIAMÈTRE 19,3CM  
En inox

LA PIÈCE  
**1,00€**

ASSIETTE DE PRÉSENTATION  
HÔTESSE 33CM  
En polypropylène  
Coloris or, rouge ou argent





## DES BULLES TOUT AU LONG DU REPAS

Sandra, Experte Champagne chez Supermarché Match

Contrairement aux idées reçues, crémants et champagnes peuvent vous accompagner tout au long du repas ! Pour l'apéritif, vous pouvez opter pour le champagne Demoiselle ou pour nos crémants, plus « crémeux » comme leur nom l'indique. Le champagne blanc de blancs Nicolas Feuillatte tout comme le crémant d'Alsace Arthur Metz cuvée Anniversaire accompagneront très bien poissons et tapas de la mer. Le champagne Canard Duchêne cuvée Charles VII sublimera pour sa part un carré de veau tandis que la cuvée « Trilogie » révélera ses arômes avec une jolie pièce de boeuf. Et si vous osiez un champagne avec le fromage ? Le Baron Fuenté millésimé aura suffisamment de répondant pour se confronter à des fromages de caractère comme l'Époisse ou le Pont-Lévêque. Quant au Demoiselle Rosé, servi avec une framboise fraîche, il sera parfait avec un dessert aux fruits rouges ou pour un apéritif gourmand !

Et si vous cherchez l'accord détonant, nous vous conseillons le Champagne Leriche-Tournant sur une terrine de foie gras !

### REMISE IMMÉDIATE

~~27,99€~~  
**25,19€**

CHAMPAGNE  
CANARD DUCHÊNE

Charles VII - Brut

75 cl

Remise immédiate en caisse de  
2,80€, soit 27,99€ - 2,80€  
= 25,19€

Soit 33,59€ Le litre



### REMISE IMMÉDIATE

~~29,90€~~  
**28,90€**

CHAMPAGNE POMMERY

Brut royal

75 cl + Etui

Remise immédiate en caisse  
de 1,00€, soit 29,90€ - 1,00€  
= 28,90€

Soit 38,54€ Le litre

Également disponible en rosé à  
39,90€ - 4€ = 35,90€



### REMISE IMMÉDIATE

~~54,90€~~  
**49,90€**

CHAMPAGNE  
DEMOISELLE

Brut

1,5 l + Etui

Remise immédiate en caisse  
de 5,00€, soit 54,90€ - 5,00€ = 49,90€

Soit 33,27€ Le litre



### REMISE IMMÉDIATE

~~26,90€~~  
**22,85€**

CHAMPAGNE  
DEMOISELLE

Rosé E.O

75 cl + Etui

Remise immédiate en caisse  
de 4,05€, soit 26,90€ - 4,05€ = 22,85€

Soit 30,47€ Le litre



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.

### REMISE IMMÉDIATE

~~19,50€~~  
**17,95€**

CHAMPAGNE PAILLETTE

Brut

Cité Guide Hachette 2020 p.611

75 cl

Remise immédiate en caisse de 1,55€, soit 19,50€ - 1,55€ = 17,95€

Soit 23,94€ Le litre



~~19,90€~~

CHAMPAGNE BARON-  
FUENTÉ MILLÉSIMÉ

Brut

2013

75 cl

Soit 26,54€ Le litre



~~29,90€~~

CHAMPAGNE  
GH MARTEL

Argent brut

Magnum 1.5 l

Soit 19,94€ Le litre



~~18,90€~~

CHAMPAGNE  
LERICHE TOURNANT

Brut - Tradition Meunier

Cité Guide Hachette 2021 p.496

75 cl

Soit 25,20€ Le litre



~~40,99€~~

CHAMPAGNE TAITTINGER

Brut prestige

75 cl + Etui

Soit 54,66€ Le litre



### REMISE IMMÉDIATE

~~14,95€~~  
**12,45€**

CRÉMANT D'ALSACE  
AOP ARTHUR METZ

Cuvée anniversaire 110 - Brut

75 cl + Etui

Remise immédiate en caisse de  
2,50€, soit 14,95€ - 2,50€  
= 12,45€

Soit 16,60€ Le litre



### REMISE IMMÉDIATE

~~9,95€~~  
**8,95€**

CRÉMANT D'ALSACE  
AOP WOLFBERGER

Millésimé brut

75 cl

Remise immédiate en caisse  
de 1,00€, soit 9,95€ - 1,00€ = 8,95€

Soit 11,94€ Le litre



Le fruit est bien la star de cette édition limitée ! Au nez, le Pinot Noir développe des notes de fruits frais accompagnées d'une touche de fruits secs. En bouche, c'est la fraîcheur d'un panier de fruits qui domine, relevée par des notes de pain grillé et de viennoiseries.





# NOS WHISKIES

REMISE  
IMMÉDIATE

~~49€~~  
**41,65€**

ISLAY SINGLE MALT  
SCOTCH WHISKY  
BRUICHLADDICH  
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  
fruitée

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 WHISKEY  
WOODFORD RESERVE  
43,2°  
70 cl  
Remise immédiate en caisse de 3,00€,  
soit 29,95€ - 3,00€ = 26,95€  
Soit 38,50€ Le litre



Dominante  
boisée

REMISE  
IMMÉDIATE

~~41,90€~~  
**36,90€**

JAPANESE BLENDED WHISKY  
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  
végétale

2 verres  
OFFERTS

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

2 verres  
OFFERTS

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

2 verres  
OFFERTS

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 45,70€ Le litre



Dominante  
tourbée

REMISE  
IMMÉDIATE

~~48,90€~~  
**44,90€**

ISLAY SINGLE MALT SCOTCH  
WHISKY BUNNAHABHAIN  
Stiùireadair 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  
tourbée

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  
fruitée





Préparez-vous au voyage avec le rum Bumbu. C'est en effet de l'île de la Barbade que nous vient ce rhum subtilement épicé dont la recette est vieille de 400 ans ! Elevé durant 15 ans dans des fûts de Bourbon du Kentucky, il développe des arômes de banane, de vanille, de cannelle, avec de légères notes de noix grillées et de zeste d'orange.

★ REMISE IMMÉDIATE  
~~35,90€~~  
**32,90€**

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

# NOS RHUMS



★ **34,95€**  
🇵🇭 RHUM DES PHILIPPINES DON PAPA  
Maskara 40°  
70 cl + Étui  
**Soit 49,93€ Le litre**

★ **27,95€**  
🇻🇪 RHUM DU VENEZUELA DIPLOMatico  
Mantuano 40°  
70 cl + Coffret 1 verre  
**Soit 39,93€ Le litre**



★ REMISE IMMÉDIATE  
~~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**



★ **47,95€**  
🇬🇹 RHUM DU GUATEMALA ZACAPA  
23 ans 40°  
70 cl + Étui  
**Soit 68,50€ Le litre**



REMISE IMMÉDIATE  
~~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 28,70€ Le litre**



REMISE IMMÉDIATE  
~~34,90€~~  
**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**



★ REMISE IMMÉDIATE  
~~36,95€~~  
**29,95€**  
🇫🇷 COGNAC 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**



Nathalie, Experte Vins et Spiritueux chez Supermarché Match

## UN MONDE DE SAVEURS

Notre sélection va vous faire voyager : de la Barbade avec Bumbu, rond et épicé, au Venezuela avec son Diplomatico, boisé et vanillé, en passant par le Guatemala et Zacapa, aux notes subtiles de caramel, épices et fruits secs, sans oublier l'incontournable Martinique et son Dillon X.O. Direction l'Asie avec Ryoma, rhum japonais, aux surprises et atypiques notes d'agrumes et gingembre, puis les Philippines avec le célèbre Don Papa. Les gourmands poursuivront leur périple à la Réunion avec la gamme d'Arrangés Isautier. Retour en métropole pour finir cette dégustation avec un Cognac V.S.O.P de la Maison familiale Camus aux riches arômes fruités, vanille et épices.





## NOTRE SÉLECTION DE BLANCS

Patrick, Expert Vin chez Supermarché Match

Et si on faisait un « repas au Blanc » ? Des Blancs tous différents, qui pourront vous accompagner de l'entrée (Pouilly-Fumé avec des amoulières de poisson), au plat (Pouilly-Fuissé avec des noix de St-Jacques ou un Filet mignon de veau), en passant par les fromages (vin jaune et Comté se marient à merveille !) et en surprise pour le dessert, un Bonnezeaux pour accompagner votre bûche de Noël !

### LE BONNEZEUX CHÂTEAU DE FESLES 2015

Le Bonnezeaux du Château de Fesles offre un vin jaune, tirant sur l'ocre. Il présente un nez expressif et vineux avec des notes de citrons, d'agrumes, et de fleurs blanches. En bouche, ce vin est chaud et épicé. Parfait équilibre entre concentration et fraîcheur, issu d'un Chenin blanc passerillé et botrytisé, c'est un vin de grande garde, de 20 à 30 ans, qui pourra néanmoins vous régaler dès cette année !



12,99€

BONNEZEUX AOP CHÂTEAU DE FESLES  
2015  
75 cl  
Soit 17,32€ Le litre



# NOS VINS BLANCS



Ce vin portant la mention « Haute valeur environnementale » vous garantit que les pratiques agricoles utilisées sur l'exploitation préservent l'écosystème naturel et réduisent au minimum la pression sur l'environnement.

11,45€

POUILLY-FUMÉ AOP  
RÉJOISSANCE DOMAINE  
BOUCHÉ-CHATELLIER  
2021  
Haute Valeur Environnementale  
75 cl  
Soit 15,27€ Le litre



REMISE IMMÉDIATE

18,95€

POUILLY-FUISSÉ AOP JOSEPH  
DESHAIRES  
Grande Réserve 2020  
75 cl  
Remise immédiate en caisse de 1,00€, soit  
19,95€ - 1,00€ = 18,95€  
Soit 25,27€ Le litre



26,99€

CONDRIEU AOP  
DOMAINE DU CHÊNE  
2020  
75 cl  
Soit 35,99€ Le litre



REMISE IMMÉDIATE

7,99€

ALSACE AOP PINOT GRIS  
GRAND CRU STEINERT COMTES  
D'ISENBOURG  
2018  
75 cl  
Remise immédiate en caisse de 1,00€,  
soit 8,99€ - 1,00€ = 7,99€  
Soit 10,66€ Le litre



19,45€

CÔTES DU JURA  
VIN JAUNE AOP  
MARCEL CABELIER  
2015  
Médaille Clavelinage en 2022  
62 cl  
Soit 31,38€ Le litre



REMISE IMMÉDIATE

17,99€

CHABLIS 1<sup>ER</sup> CRU  
FOURCHAUME AOP VINCENT  
DE LA REMONDIÈRE  
2020  
75 cl  
Remise immédiate en caisse de 1,00€,  
soit 18,99€ - 1,00€ = 17,99€  
Soit 23,99€ 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

D'un rouge profond  
aux subtils reflets rubis, ce  
vin offre progressivement des  
arômes racés de cerises noires,  
d'olives et de cèdre avec un bel  
équilibre entre fraîcheur  
et vivacité.

22,99€

SANTENAY 1<sup>ER</sup> CRU AOP  
LA MALADIÈRE BOUCHARD  
PÈRE&FILS  
2016 - 75 cl  
Soit 30,66€ Le litre



Découvrez un vin riche  
à la robe brique teintée de reflets  
grenat et au nez franc et ouvert  
de noyaux, de kirsch, de notes  
de fumée, de tabac froid et d'une  
pointe de cire. Assez corsé,  
il offre un bon équilibre, des tannins  
fondus mais sans gras  
avec une finale franche.

# NOS VINS ROUGES

## NOTRE SÉLECTION DE ROUGES

Pour cette fin d'année, on se fait plaisir avec des appellations qui évoquent les jolies tables de Fête ! Pomerol (parfait avec un chapon), Cornas (pour accompagner un canard au foie gras), Moulin-à-Vent de la Maison Joseph Deshaïres (à conseiller en accompagnement d'un carré de veau par exemple), sans oublier le Languedoc avec la Cuvée Oros, le haut de gamme du Château Capitoul, à tester avec un tataki de thon... à vous de choisir.



Jean-Luc et Benjamin, Experts Vin chez Supermarché Match

## 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



14,95€

MARGAUX AOP  
LE T DE TAYAC  
2019  
Médaille d'Or Gilbert & Gaillard en 2021  
75 cl  
Soit 19,94€ Le litre



11,45€

SAINT-JOSEPH AOP  
SÉLECTION DES COTEAUX  
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



12,99€  
11,49€

MOULIN-À-VENT AOP  
DOMAINES BURRIER JOSEPH  
DESHAÏRES  
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 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



2 verres OFFERTS

### REMISE IMMÉDIATE

~~17,50€~~  
**15,99€**

#### COFFRET SÉLECTION BIÈRES 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 débauche french IPA 75 cl 5,7°  
et Brasserie du Grand Paris  
L'express 75 cl 4,5°  
3 x 75 cl  
Soit 8,54€ 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

~~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



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 : UNE HISTOIRE DE FAMILLE !

Entreprise familiale basée dans le Finistère, Larzul propose une cuisine traditionnelle et naturelle depuis plus de 100 ans. Le secret de son succès ? Un savoir-faire unique et des recettes principalement locales transmises de génération en génération.



La coquille qui se croque !

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€**

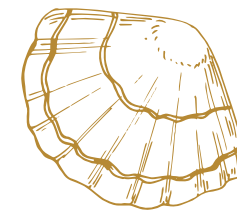
CROQUILLES ESCARGOTS LARZUL  
24 croquilles, biscuits croustillants destinés à être fourrés d'une préparation  
25 g  
Remise immédiate en caisse de 0,99€, soit 3,94€ - 0,99€ = 2,95€  
Soit 118€ Le kg

## Idée recette

Cassolette d'escargots au vin rouge et œuf cassé



# Nos SURGELÉS



HOMARD CANADIEN CUIT  
500 g - Soit 39,80€ Le kg

**19,90€**



Cette année, pas question de passer votre soirée en cuisine. Vous voulez profiter de la soirée et de vos invités ? Notre gamme surgelés de Fêtes est faite pour vous ! Homard, coquilles aux noix de St-Jacques, queues de langouste, macarons au foie gras, la soirée s'annonce délicieuse.



**39,95€**



QUEUES DE LANGOUSTES CRUES DES CARAÏBES  
Gros calibre x2 soit 450 g  
Soit 88,78€ Le kg



**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



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



PANACHAGE POSSIBLE

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

ESCARGOTS DE BOURGOGNE MOYEN 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



COQUILLES SAINT-JACQUES ROYALES TIPIAK  
2 x 120 g  
Soit 33,13€ Le kg

**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€**



# ★ Notre ÉPICERIE FINE ★

## AVEC ERIC BUR, FAITES VOYAGER VOS PAPILLES !

Amateur de voyages et de saveurs authentiques, Eric Bur se plaît à partager ses découvertes avec les gourmets de tous bords. Depuis près de 80 ans, l'ambition de la maison Bur est simple : faire de chaque repas un véritable voyage gustatif, moment de plaisir partagé.



2,49€

CONFITURE EXTRA DE FIGES 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  
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

Depuis sa création en 1995, Nautilus s'est imposée comme l'expert des crustacés en conserves. Son secret ? Des approvisionnements dans le monde entier pour obtenir les meilleurs produits et une maîtrise technique sans pareil pour vous garantir des saveurs et une fraîcheur optimales !



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



© Nautilus

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



## Idée recette



© Nautilus



4,99€

FILETS DE THON À LA TRUFFE D'ÉTÉ  
NAUTILUS  
200 g  
Soit 24,95€ Le kg



ALBERT MÉNÈS :  
NATURELLEMENT GOURMAND !

Ajoutez une touche gourmande et surprenante à vos plats de Fêtes avec la gamme de produits Albert Ménès. Guidée par 3 principes essentiels, respect du savoir-faire, recherche du produit authentique et ingrédients de premier choix, la maison Albert Ménès propose depuis 1921 des produits aux recettes variées et créatives.

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€

1.

2.

3.

4.

5.

Nos  
DESSERTS

L'ANGELYS :  
TOUT SIMPLEMENT DIVIN...

Pour vous régaler, l'Angelys ne fait pas les choses à moitié : fabrication 100% française à partir de matières naturelles, sans arômes artificiels, colorants ou graisses végétales ajoutées. Un dély's !

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€  
7,98€

SOIT L'UNITÉ :  
3,99€



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

PANACHAGE  
POSSIBLE



10,59€

PANETTONE BAULI  
Chocolat  
750 g  
Soit 14,12€ Le kg



6,19€

IL PANETTONE BAULI  
Classico  
500 g  
Soit 12,38€ Le kg



9,99€

FRAMBOISES  
ENTIÈRES PATRIGEL  
1 kg



10,49€

PANDORO AUX PÉPITES  
DE CHOCOLAT BAULI  
750 g  
Soit 13,99€ le kg