

# LE FOIE GRAS

Solorehent, non pellaborem re maio doluptio. Idis cone re eribus et debis conserum et qui demodit et utate. Sus serfere hendam apiente ctusda quia doluptat incid erum quam a volorehenda est et exceati bla que et quatemp orpore rem re santemod quatur? Minctiosam, con pre conem esed eiustruptae.

**19,95€**

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER « LE GOURMAND »  
Signature Cyril Lignac. Cuit au torchon, 4 à 5 parts. 160 g. **Soit 124,69€ le kg.**

ORIGINE FRANCE

**15,90€**

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER IGP DU SUD OUEST  
4 tranches soit 160 g. **Soit 99,38€ le kg.**

ORIGINE SUD OUEST FRANCE

**32,50€**

BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD DU SUD OUEST  
Avec 50% de morceaux. 15 parts. 545 g. **Soit 59,64€ le kg.**

ORIGINE SUD OUEST FRANCE

SOIT 2.17€ LA PART

**33,95€**

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER IGP DU SUD OUEST  
Cuit au torchon 11 à 12 parts. 320 g. **Soit 106,10€ le kg.**

ORIGINE SUD OUEST FRANCE

**20,95€**

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER IGP DU SUD OUEST « L'EMBLÉMATIQUE »  
Cuit au torchon, 6 à 7 parts. 170 g. **Soit 123,24€ le kg.**

ORIGINE SUD OUEST FRANCE

## L'IDÉE MENU *du chef* à - de 10€ par personne

### Entrée

BLOC DE FOIE GRAS DU SUD-OUEST (P5) 2,17€ la part  
SAUMON FUMÉ CORA DE NORVÈGE (P20) 1,40€ la tranche

### Plat

CREVETTES CURRY COCO (P2) 4€ la part  
DEMI-BAGUETTE (P13) 0,44 € la part de 110g

### Dessert

BÛCHE GLACÉE CORA (P27) 0,39€ la part

— Total : 8,40€ pour 1 personne —

**30% DE REMISE IMMÉDIATE**

OEufs DE LOMPE D'ISLANDE LABEYRIE  
Noirs ou rouges. 80 g.  
Remise immédiate en caisse de 1,30€, soit 4,29€ - 1,30€ = 2,99€.  
**Soit 37,38€ le kg. TRANSFORMÉ EN ISLANDE.**

4,29€  
**2,99€**

**LE 2ÈME À -67%**

BLOC DE FOIE GRAS AVEC MORCEAUX LABEYRIE  
Variétés assorties  
Lyre incluse. Barquette à partir de 285 g : 32,55€.  
Soit jusqu'à 114,22€ le kg. Les 2 : 43,29€.  
**Soit jusqu'à 75,95€ le kg. TRANSFORMÉ EN FRANCE.**

LES 2 : ~~65,10€~~  
**43,29€**  
SOIT L'UNITÉ : **21,65€**

PANACHAGE POSSIBLE

**OFFRE SPÉCIALE**

BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD LABEYRIE  
Variétés assorties.  
90 g ou 100 g.  
**Soit jusqu'à 83,23€ le kg. TRANSFORMÉ EN FRANCE.**

**7,49€**

**33% DE REMISE IMMÉDIATE**

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DELPEYRAT  
Origine France. Bocal 165 g.  
Remise immédiate en caisse de 6,76€, soit 19,90€ - 6,76€ = 13,14€.  
**Soit 79,64€ le kg.**

19,90€  
**13,14€**

**REMISE IMMÉDIATE**

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DU SUD OUEST PATRIMOINE GOURMAND  
Bocal de 300 g. Remise immédiate en caisse de 2,90€, soit 28,90€ - 2,90€ = 26€.  
**Soit 86,67€ le kg. TRANSFORMÉ EN FRANCE.**

28,90€  
**26€**

**33% DE REMISE IMMÉDIATE**

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER LABEYRIE  
Cuit au torchon  
Dégustation nature ou délicat pointe de sauternes. 160 g.  
Remise immédiate en caisse de 9,21€, soit 27,20€ - 9,21€ = 17,99€.  
**Soit 112,44€ le kg. TRANSFORMÉ EN FRANCE.**

27,20€  
**17,99€**

OFFRES VALABLES DU MARDI 10 AU DIMANCHE 22 DÉCEMBRE 2024

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

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE GRIGNOTER ENTRE LES REPAS

OFFRES VALABLES DU MARDI 10 AU DIMANCHE 22 DÉCEMBRE 2024

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

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



# LES VIANDES ET VOLAILLES

Solorehent, non pellaborem re maio doluptio. Idis cone re eribus et debis conserum et qui qui demodit et utate. Sus serfere hendam apiente ctusda quia doluptat incid erum .



Côte de bœuf affinée

Poulet de Bresse

Couronne d'agneau

JUSQU'AU 31 DÉCEMBRE  
PASSEZ VOTRE  
COMMANDE  
72 HEURES  
À L'AVANCE.



CHAPON DE PINTADE  
LABEL ROUGE LOUE  
Prêt-à-cuire, groupement des fermiers de Loué, âge 150 jours minimum, alimentation à 85% céréales minimum



POULARDE FERMIERE  
LABEL ROUGE LOUE  
Blanche ou jaune, prête-à-cuire, groupement des fermiers de Loué, âge 120 jours minimum, alimentation 80% céréales minimum.



PETIT CHAPON  
LABEL ROUGE LOUE  
Prêt-à-cuire. Groupement des fermiers de Loué - âge 150 j minimum - alimentation 85% céréales minimum.  
Egalement disponible en chapon fermier de Loué blanc ou jaune.



PETIT CHAPON  
LABEL ROUGE LOUE  
Prêt-à-cuire. Groupement des fermiers de Loué - âge 150 j minimum - alimentation 85% céréales minimum.  
Egalement disponible en chapon fermier de Loué blanc ou jaune.



OFFRES VALABLES DU MARDI 10 AU DIMANCHE 22 DÉCEMBRE 2024

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

LE KG  
15,99€

VIANDE BOVINE :  
BAVETTE D'ALOYAU\*\*\*  
À griller, barquette familiale  
Catégorie et type précisés sur le lieu de vente.

ORIGINE IRLANDE  
ET/OU ROYAUME UNI ET/OU DANEMARK ET/OU PAYS-BAS



VIANDE BOVINE : STEAK HACHÉ  
À griller  
Uniquement au rayon traditionnel.

LE KG  
13,99€

ORIGINE FRANCE

LE KG  
17,99€

VIANDE BOVINE CHAROLAISE :  
PIÈCE À FONDUE\*\*\*  
À griller  
Catégorie et type précisés sur le lieu de vente.

ORIGINE FRANCE



LE KG  
5,99€

PORC : JAMBON EN ROUELLE  
À mijoter.

ORIGINE FRANCE



AGNEAU : SOURIS \*\*\*  
À rôtir.

ORIGINE NOUVELLE ZÉLANDE

## LA RECETTE de chef

### Souris d'agneau confite au thym et romarin

- 6 souris d'agneau
- 3 brins de thym
- 3 brins de romarin
- 3 c. à s. d'huile d'olive
- 3 gousses d'ail
- 500ml de bouillon de légumes
- 1 c. à s. de miel
- 3 c. à s. de vinaigre balsamique
- Sel, poivre

1. Salez et poivrez les souris et faites-les dorer de chaque côtés dans une poêle huilée puis ajoutez le thym et le romarin ainsi que les gousses d'ail et remuez.
2. Mouillez avec les 500ml de bouillon, portez à ébullition puis laissez cuire à couvert pendant 1h30 à feu doux en pensant à tourner et arroser régulièrement les souris pendant la cuisson.
3. Au bout d'1h30, retirez les souris de la cocotte et posez-la sur le feu afin de réduire le jus d'1/3. Récupérez les aux cuits et écrasez la chair d'ail.
4. Passez le jus de la cocotte au chinois et incorporez l'ail écrasé puis réservez.
5. Remettez les souris dans la cocotte et versez le miel dessus puis remuez.
6. Laissez-les caraméliser quelques minutes à feu doux, déglacez-les avec les 3 cuillères de vinaigre balsamique puis mouillez-les avec la sauce filtrée.
7. Laissez réduire à découvert une dizaine de minutes le temps que la sauce devienne légèrement sirupeuse puis servez-les.



OFFRES VALABLES DU MARDI 10 AU DIMANCHE 22 DÉCEMBRE 2024

POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE.  
RETROUVEZ TOUS LES DÉTAILS DU PROGRAMME SUR [WWW.MANGERBOUGER.FR](http://WWW.MANGERBOUGER.FR)



4,96€

HARICOTS BEURRES CASSEGRAIN  
Cueillis et rangés main  
440 g  
Soit 11,28€ le kg



30% DE REMISE IMMÉDIATE  
VELOUTÉ LIEBIG  
Variétés assorties. 2 x 1 l. Remise immédiate en caisse de 1,65€, soit 5,50€ - 1,65€ = 3,85€. Soit 1,93€ le litre



30% DE REMISE IMMÉDIATE  
SAUCE SPÉCIALE PIZZA CIRIO  
390 g. Remise immédiate en caisse de 0,30€, soit 0,99€ - 0,30€ = 0,69€. Soit 1,77€ le kg

30% DE REMISE IMMÉDIATE  
0,69€



2 ACHETÉS = LE 3<sup>ÈME</sup> OFFERT  
FILETS DE MAQUEREAUX SANS PEAU PETIT NAVIRE  
Huile d'olive, huile d'olive & herbe de Provence ou huile d'olive & poivre. 3 x 145 g : 4,99€. Soit 11,48€ le kg. Les 3 : 9,98€. Soit 7,65€ le kg



3,49€  
FLAGEOLETS BONDUELLE  
Verts extra fins. 1.06 kg. Soit 3,30€ le kg



3,66€  
LÉGUMES CUISINÉS CASSEGRAIN  
Haricots coco cuisinés tomate et laurier sauge ou haricots blancs cuisinés carotte et laurier. 2 x 250 g. Soit 7,32€ le kg



LE 2<sup>ÈME</sup> À -50%  
COULIS DE TOMATE BIO NATURE BIO  
350 g : 1,66€. Soit 4,75€ le kg. Les 2 : 2,49€. Soit 3,56€ le kg



LE 2<sup>ÈME</sup> À -50%  
SAUCE CORA  
Variétés assorties. 340 g : 1,59€. Soit 4,75€ le kg. Les 2 : 2,38€. Soit 3,56€ le kg



2 ACHETÉS = LE 3<sup>ÈME</sup> OFFERT  
CHIPS DE LENTILLES NATUR'&BON VICO  
Savoir fines herbes, savoir tomate mozzarella ou oignons caramélisés. Le sachet 85 g : 1,85€. Soit 21,77€ le kg. Les 3 : 3,70€. Soit 14,51€ le kg



LE 2<sup>ÈME</sup> À -60%  
COUSCOUS FERRERO  
Grain moyen ou fins. 500 g : 1,45€. Soit 2,90€ le kg. Les 2 : 2,03€. Soit 1 kg



7,12€  
LÉGUMES CUISINÉS CASSEGRAIN  
Haricots coco cuisinés tomate et laurier sauge ou haricots blancs cuisinés carotte et laurier. 2 x 250 g. Soit 7,32€ le kg



2,39€  
LÉGUMES POUR COUSCOUS CORA  
2 x 800 g. Soit 1,50€ le kg



2,69€  
CACAHUÈTES MENGUY'S  
Grillées et salées ou grillées à sec. 410 g + 34% offerts. Soit 4,90€ le kg



2 ACHETÉS = LE 3<sup>ÈME</sup> OFFERT  
CHIPS VICO  
Savoir barbecue au poulet rôti. 125 g : 1,19€. Soit 9,52€ le kg. Les 3 : 2,38€. Soit 6,35€ le kg



LE 2<sup>ÈME</sup> À -50%  
COUSCOUS ROYAL VOLAILLE ET BŒUF CORA  
ou paella fruits de mer chorizo. 980 g : 3,79€. Soit 3,87€ le kg. Les 2 : 5,68€. Soit 2,90€ le kg



3,66€  
LE 2<sup>ÈME</sup> À -50%  
CHOUCROUTE GARNIE CORA  
800 g : 2,44€. Soit 3,05€ le kg. Les 2 : 3,66€. Soit 2,29€ le kg



LE 2<sup>ÈME</sup> À -50%  
COULIS DE TOMATE BIO NATURE BIO  
350 g : 1,66€. Soit 4,75€ le kg. Les 2 : 2,49€. Soit 3,56€ le kg



2 ACHETÉS = LE 3<sup>ÈME</sup> OFFERT  
CHISPSTER BELIN  
Salé. 75 g : 0,92€. Soit 12,27€ le kg Les 3 : 1,84€. Soit 8,18€ le kg



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

Offres réservées aux particuliers, limitées à 6 produits maximum achetés sur la durée de l'opération. Le rayon non-alimentaire ne concerne pas les magasins de Villeneuve d'Ascq (Haute Borne), Sélestat et Kilstett.



# LE MENU *du chef*

à - de 10€  
par personne

## Entrée

BLOC DE FOIE GRAS DU SUD-OUEST (P5) 2,17€ la part

SAUMON FUMÉ CORA DE NORVÈGE (P20) 1,40€ la tranche

## Plat

CREVETTES CURRY COCO (P2) 4€ la part

DEMI-BAGUETTE (P13) 0,44 € la part de 110g

## Dessert

BÔCHE GLACÉE CORA (P27) 0,39€ la part

— Total : 8,40€ pour 1 personne —

# LA RECETTE *de chef*

## Souris d'agneau confite au thym et romarin

- 6 souris d'agneau
- 3 brins de thym
- 3 brins de romarin
- 3 c. à s. d'huile d'olive
- 3 gousses d'ail
- 500ml de bouillon de légumes
- 1 c. à s. de miel
- 3 c. à s. de vinaigre balsamique
- Sel, poivre

1. Salez et poivrez les souris et faites-les dorer de chaque côté dans une poêle huilée puis ajoutez le thym et le romarin ainsi que les gousses d'ail et remuez.
2. Mouillez avec les 500ml de bouillon, portez à ébullition puis laissez cuire à couvert pendant 1h30 à feu doux en pensant à tourner et arroser régulièrement les souris pendant la cuisson.
3. Au bout d'1h30, retirez les souris de la cocotte et posez-la sur le feu afin de réduire le jus d'1/3. Récupérez les aulx cuits et écrasez la chair d'ail.
4. Passez le jus de la cocotte au chinois et incorporez l'ail écrasé puis réservez.
5. Remettez les souris dans la cocotte et versez le miel dessus puis remuez.
6. Laissez-les caraméliser quelques minutes à feu doux, déglacez-les avec les 3 cuillères de vinaigre balsamique puis mouillez-les avec la sauce filtrée.
7. Laissez réduire à découvert une dizaine de minutes le temps que la sauce devienne légèrement sirupeuse puis servez-les.



## Conseil DU PRO

Solorehent, non pellaborem re maio doluptio. Idis cone re eribus et debis conserum et qui demodit et utate. Sus serfere hendam apiente ctusda quia doluptat incid erum quam a volorehenda est et exceati bla que et quatemp orpore rem re santemod quatur? Minciosam, con pre conem esed eiustruptae. Sus serfere hendam apiente ctusda quia Minciosam.