

# Le marché DE NOËL



## Cap sur le plaisir

### DES PAPILLES AVEC NOS FRUITS DE MER



Les fruits de mer, c'est le plat de fêtes par excellence. Frais et légers, ils constituent une délicieuse entrée en matière. Entre les huîtres, les crustacés, mais aussi les bouchées de la mer et autres petits plats Préparés par nos Poissonniers, vous avez l'assurance de déguster le meilleur de la mer.



## Fondez

### POUR NOS VIANDES D'EXCEPTION



En plus des incontournables volailles de fêtes, nos bouchers vous proposent une sélection de viandes maturées d'exception, patiemment vieilles en cave d'affinage pour offrir des saveurs intenses et complexes, avec une tendreté incomparable.

Liste des magasins avec cave d'affinage disponible sur [www.supermarchesmatch.fr](http://www.supermarchesmatch.fr)



## Craquez

### POUR LE GRATIN DES ACCOMPAGNEMENTS



Goûtez nos nouveaux gratins de pommes de terre, pommes de terre et truffe ou encore patates douces. Ils sont des alliés idéaux pour accompagner vos viandes et volailles de fêtes ! Rendez-vous auprès de votre stand Charcuterie Traiteur.

Pensez  
à commander  
**72H**  
À L'AVANCE



## Les fromages

### POUR FONDRE DE PLAISIR



Nos fromages vous invitent à parcourir la richesse de nos terroirs avec notre sélection de fromages de premier choix tels que notre brie truffé ou nos chèvres enrobés, tout comme nos différents fromages affinés ou au caractère plus affirmé. Vous l'aurez compris, il y en a pour tous les goûts.



## Tout sain'plement

### DÉLICIEUX



Avec notre sélection Le Choix du Goût, vous avez la garantie de savourer des fruits et légumes de première qualité, sélectionnés pour leur parfaite maturité.



## Succombez aux

### DESSERTS DE NOS PROS



Multifruits, mangue ananas ou encore chocolat caramel, vanille ou praliné... il y a toujours une bûche à votre goût pour un plaisir garanti en fin de repas. Et si vous les préférez en solo, nos bûches sont aussi déclinées en bûchettes.



## Des plateaux & corbeilles POUR TOUS LES GOÛTS



Fruits de mer, charcuteries, fromages... Tout prêts ou à la demande, en mini ou en maxi, vous aurez toujours le choix avec nos plateaux préparés par nos pros. Sans oublier nos corbeilles de fruits et de fruits exotiques, à partager ou à offrir.

## 3 MENUS

*pour vous régaler à tous prix*

DISPONIBLES AU RAYON TRAITEUR  
À PARTIR DU 2 DÉCEMBRE



### Menu Gourmand

15€  
par personne

FOIE GRAS

SAUTÉ DE SANGLIER GRAND VENEUR, GRENAILLES RÔTIES,  
FÈVES ET CHAMPIGNONS

BRIE MI FIGUEMI RAISIN

BÛCHETTE MANGUE/ANANAS OU CHOCOLAT/CARAMEL

### Menu Gourmet

19€  
par personne

SAUMON FUMÉ

VOL-AU-VENT VOLAILLE/CHAMPIGNONS

NOIX DE SAINT-JACQUES AU COULIS DE BISQUE,  
RISOTTO AU POTIRON

BRIE MI FIGUEMI RAISIN

BÛCHETTE MANGUE/ANANAS OU CHOCOLAT/CARAMEL

### Menu Excellence

24€  
par personne

FOIE GRAS - SAUMON FUMÉ

COQUILLE SAINT-JACQUES

SAUTÉ DE CHAPON SAUCE AUX TRUFFES,  
CAROTTES À LA CRÈME ET CHÂTAIGNES

BRIE MI FIGUE MI RAISIN

BÛCHETTE MANGUE/ANANAS OU CHOCOLAT/CARAMEL

Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas. [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)