



Nos pros
VOUS SOUHAITENT
DE JOYEUSES FÊTES !

0048 DES SUPER-MARCHÉS / Création - Réalisation : Ch. Le Monnier - Impression en U.E. : 3. COUTENBERG - Le document est imprimé sur du papier issu de forêts gérées durablement - Supermarchés Match SAS au capital de 75 020 100 € - RCS de Lille 9 783 400 351 / Offres valables jusqu'au vendredi 31 décembre 2023. Photos non contractuelles - Suggestion de présentation - À ne pas jeter sur la voie publique. Pour ne pas réserver de catalogue dans votre boutique, vous pouvez venir retirer un catalogue à l'accueil de votre magasin.

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 apposés directement sur les produits et ni même avec des coupons de réduction émanant du Fournisseur ou d'une société tierce.



Ces offres concernent les magasins de :

08 : CHARLEVILLE-MÉZIÈRES **DD** • 54 : DOMBASLE-SUR-MEURTHE **DD** • PONT-À-MOUSSON **DD** • SAINT-NICOLAS-DE-PORT **DD** • 57 : HETTANGE (Soetrich) **D** • SAINT-AVOLD **D** • 59 : BAVAY **DD** • CAMBRAI **DD** • DOUAI (Rue Du Kiosque) **DD** • DUNKERQUE (Rosendael) **DD** • FOURNES-EN-WEPPES **DD** • HALLUIN (Frunpark) **DD** • LAMBERSART (AVENUE DE DUNKERQUE) **DD** • MARCQ-EN-BAROEUL **DD** • QUIÉVRECHAIN **DD** • RONCHIN **DD** • VILLENEUVE D'ASCQ (Haute Borne) **DD** • VILLENEUVE D'ASCQ (Cousinerie) **DD** • VILLENEUVE D'ASCQ (Le Sart) **DD** • 60 : CHAUMONT-EN-VEXIN **DD** • 67 : SCHIRMECK (Les Portes) **D**

D Supermarchés Match ouverts le dimanche matin. Horaires en magasins ou sur 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



POUR NOS PROMOTIONS, INFORMATIONS, HORAIRES ET EXCLUSIVITÉS :
supermarchesmatch.fr
f i y p t i n d

DU MARDI 12 AU DIMANCHE 31 DÉCEMBRE 2023

TRÉSORS de pros

LE GUIDE DES FÊTES



SUPERMARCHESMATCH.FR f i y p t i n d

offres catégories

Nos délices traiteur

PENSEZ À COMMANDER EN AVANCE !
Sélectionnez vos produits auprès de nos charcutiers traiteurs et ils prépareront votre plateau dans nos ateliers.
À commander dans votre magasin minimum 72h à l'avance, par 20 pièce identiques.

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



NAVETTES

Charcutière, fromagère ou de la mer
La navette de 35g- TRANSFORMÉE EN FRANCE
à partir de **0,75€** la navette.
Et jusqu'à 28.58€ le kg

Les apéritifs Froids ou à réchauffer



1. MINI MORICETTE X10	Soit 51,80€ Le kg - TRANSFORMÉ EN FRANCE	12,95€
2. PAIN CAMPAGNARD GARNI	Saumon fumé, jambon blanc, bacon, emmental et jambon cru de la forêt noire 40 toasts Soit 32,89€ le kg - TRANSFORMÉ EN FRANCE	27,95€
3. PÂTÉ EN CROUTE COCKTAIL	4 recettes - 256g - Soit 27,15€ Le kg - TRANSFORMÉ EN FRANCE	6,75€
4. MICHE GARNIE	Saumon fumé, jambon blanc, bacon, emmental et jambon cru de la forêt noire 48 toasts - TRANSFORMÉ EN FRANCE	29,95€
5. ÉTOILE 16 TOASTS	Garnie de saumon fumé, jambon blanc, emmental et jambon cru de la Forêt Noire Soit 37,38€ Le kg - TRANSFORMÉ EN FRANCE	14,95€
6. PAIN DAMIER CŒUR FONDANT	Fromage et lardon - La pièce de 290 g - Soit 34,32€ Le kg - TRANSFORMÉ EN FRANCE	9,95€
7. PAIN DAMIER CŒUR FONDANT	Ail et fines herbes - La pièce de 290 g - Soit 34,32€ Le kg - TRANSFORMÉ EN FRANCE	9,95€
8. CAKE FOIE GRAS FIGUE ET MONTBAZILLAC	260 g - Soit 34,43€ Le kg - TRANSFORMÉ EN FRANCE	8,95€



1. MINI BURGER FESTIF	Cheeseburger, Brie truffé et rossini - 360 g - Soit 38.75€ Le kg - TRANSFORMÉ EN FRANCE	13,95€
2. MINI FEUILLETÉ APÉRITIF	Escarlots à la bourguignonne - 170 g - Soit 35€ Le kg - TRANSFORMÉ EN FRANCE	5,95€
3. FEUILLETÉ EMMENTAL ET ROMARIN	200 g - Soit 29.75€ Le kg	5,95€
4. FEUILLETÉ SAUCISSE	X 6 - Soit 43.8€ Le kg - TRANSFORMÉ EN FRANCE	10,95€
5. AUTHENTIQUE PRÉFOU À L'AIL	300 g - Soit 19.84€ Le kg - TRANSFORMÉ EN FRANCE	5,95€
6. MINI PRÉFOU FESTIF	X 3 - Soit 26.54€ Le kg - TRANSFORMÉ EN FRANCE	9,95€
7. MINI QUICHE LORRAINE	X 9 - Soit 37.19€ Le kg - TRANSFORMÉ EN FRANCE	5,95€
8. GOUGÈRE AU SAUMON	250 g - Soit 26€ Le kg - TRANSFORMÉ EN FRANCE	6,50€

LES PLANCHES APÉRITIVES

Fanny, Charcutière chez Supermarché Match

Venez découvrir nos planches apéritives, gourmandes et généreuses, préparées par nos pros avec des produits de qualité. La solution rapide et pratique pour vos apéritifs en famille ou entre ami.

Fanny, Charcutière chez Supermarché Match

9. PLANCHE APÉRO CHARCUTIÈRE	ÉLABORÉ EN FRANCE	22,90€ LE KG
10. PLANCHE APÉRO TAPAS	ÉLABORÉ EN FRANCE	22,90€ LE KG
11. SALTUFO TRANCHÉ	Salami aux truffes blanches d'été 3% enrobé de parmesan 80 g - Soit 81.25€ Le kg TRANSFORMÉ EN ALLEMAGNE	6,50€

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

RETROUVEZ TOUS LES DÉTAILS DU PROGRAMME SUR WWW.MANGERBOUGER.FR

Les mets et plats d'exception

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... nos plats chauds mettent le meilleur de nos terroirs à l'honneur. Rien de tel pour passer une délicieuse soirée avec vos invités !



1.



2.



3.



4.



5.



6.

1. CAVIAR OSCIÈTRE PERSIKA	20 g - Soit 997.5€ Le kg - TRANSFORMÉ AU LUXEMBOURG	19,95€
2. DEMI-LANGOUSTE L'EXQUISE	320 g - Soit 62.35€ Le kg - TRANSFORMÉ EN FRANCE	19,95€
3. COQUILLE COCKTAIL DE HOMARD	X 2 - Soit 29.27€ Le kg - TRANSFORMÉ EN FRANCE	9,95€
4. POÊLONS DE ST JACQUES SAUCE MONBAZILLAC	X 2 - Soit 51.8€ Le kg - TRANSFORMÉ EN FRANCE	12,95€
5. NOIX DE ST JACQUES	Farcies à la persillade - 103 g - Soit 77.19€ Le kg - TRANSFORMÉ EN FRANCE	7,95€
6. TARTE FINE	Brie, crème de truffe et chutney d'oignons - X 2 - Soit 43.19€ Le kg TRANSFORMÉ EN FRANCE	9,95€

Nos huîtres

FRAÎCHEUR & QUALITÉ

Mélissa, Poissonnière chez Supermarché Match

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 !

HUITRES FINES DE CLAIRES
MARENNES OLÉRON
OUVERTURE FACILE N°3
en attente infos

XX,XX€ LE KG



HUITRES FINES DE CANCALE N°3
2 douzaines soit 2 kg
8,50€ LE KG



Nos plateaux de fruits de mer

LE SAVOIR-FAIRE DE NOS PROS

Mélissa, Poissonnière chez Supermarché Match



LE PLATEAU «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. Disponible à partir du Jeudi.

Soit 32,62€ le kg

35€ LA PART

L'ACCORD DE NOS EXPERTS

CHABLIS 1^{ER} CRU
FOURCHAUME



VOUS SOUHAITEZ UN PLATEAU SUR-MESURE ?

Sélectionnez vos produits auprès de nos poissonniers et ils vous prépareront votre plateau, sur place, dans nos ateliers.

À commander dans votre magasin minimum 72h à l'avance

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



1.



2.



4.



3.



5.

1. 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.

14€ LA PART

2. PLATEAU DE FRUITS DE MER «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.

17,64€ LA PART

3. 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.

22€ LA PART

4. PLATEAU DE FRUITS DE MER «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

5. PLATEAU DE FRUITS DE MER «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

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



Nos produits de la mer

TOUS LES PRODUITS DE CETTE DOUBLE PAGE SONT



COQUILLE 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
160 g - Soit 24.94€ Le kg - élaborée EN FRANCE

3,99€ LA COQUILLE

RILLETES DE SAUMON

Reine 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. A tartiner généreusement sur une belle tranche de pain grillé pour bien démarrer la soirée.

RILLETES DE SAUMON
160 g - Soit 31.19€ Le kg - élaborées EN FRANCE

4,99€ LE POT



1.

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 !

Exclusivité



2.

D'origine scandinave, votre poissonnier vous propose l'assiette Nordique. Elle est composée d'un éventail de poissons fumés, qui saura ravir vos papilles à l'apéritif ou en entrée.



3.

Nos poissonniers ont revisité la célèbre recette traditionnelle française pour la sublimer de manière festive. Elle est composée de Noix de Saint-Jacques, carottes, poireaux, champignons de Paris le tout lié avec de la crème et accompagné de riz basmati.

1. BOUCHÉE DE LA MER

214 g - Soit 18.65€ Le kg - ÉLABORÉE EN FRANCE

3,99€ LA BOUCHÉE

2. ASSIETTE NORDIQUE

250g - ÉLABORÉE EN FRANCE

0,00€ LA COQUILLE

3. BLANQUETTE DE ST JACQUES

450g - ÉLABORÉE EN FRANCE

20€ LA COQUILLE

Nos saumons et truites

SAUMON FUMÉ SUR PLACE

Mélissa, Poissonnière chez Supermarché Match



Notre saumon fumé, tranché à la main, est réalisé à partir 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. Pour les magasins équipés de fumoir

2,35€ LA TRANCHE DE 50G



1.



2.



3.

1. SAUMON FRANÇAIS FUMÉ AU BOIS DE CHÊNE

Soit 79.9€ Le kg - ÉLABORÉ EN FRANCE

7,99€

2. SAUMON SAUVAGE ALASKA MSC FUMÉ AU BOIS DE CHÊNE

Soit 89.9€ Le kg - ÉLABORÉ EN FRANCE

8,99€

3. TRUITE BIO FUMÉE AU BOIS DE CHÊNE

Soit 79.9€ Le kg - ÉLABORÉ EN FRANCE

7,99€



Notre foie gras

FOIE GRAS FAIT MAISON

Jerôme, Boucher chez Supermarché Match

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, sans aucun conservateur ni colorant. Simplement avec un peu de sel et de poivre. Mais chut, on ne vous en dira pas plus, secret de « famille » !

Pour apprécier au mieux toutes les saveurs de son foie gras, il y a quelques règles à respecter ! Tout d'abord, les tranches doivent faire environ 1 cm d'épaisseur. Niveau 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.



PRODUIT ÉLABORÉ :
FOIE GRAS DE CANARD CUIT

Pour commander votre foie gras, rendez-vous dans votre rayon boucherie. Ne concerne pas les magasins suivants : Bouzonville, Lure.

89,99€ LE KG

L'ACCORD DE NOS EXPERTS

CONDRIEU AOP
DOMAINE
DU CHÊNE



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

RETROUVEZ TOUS LES DÉTAILS DU PROGRAMME SUR WWW.MANGERBOUGER.FR

Nos viandes

L'ART DE L'AFFINAGE

Jerôme, Boucher chez Supermarché Match

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

Cette armoire réfrigérée permet de conserver et de faire mûrir 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.



VIANDE BOVINE CHAROLAISE
AFFINÉE : CÔTE À L'OS⁽¹⁾

A griller, affinée 5 à 6 semaines minimum
Disponible uniquement au rayon traditionnel
Catégorie et type précisés sur le lieu de vente

44,99€ LE KG



L'ACCORD DE NOS EXPERTS

CORNAS AOP
LES PETITES CABANES



ORIGINE FRANCE



NOS PLATEAUX DE CUISSON SUR PIERRE

Jerôme, Boucher chez Supermarché Match

Pour vos repas de Fêtes, avez-vous pensé à la pierrade ? Conviviale et originale, avec elle c'est succès assuré ! Nos bouchers ont sélectionné et mariné pour vous les meilleurs morceaux de bœuf, de porc ou encore de dinde, le tout servi sur une plateau pour 3 à 4 personnes.

PRÉPARÉ PAR NOS BOUCHERS

**PRODUIT ÉLABORÉ :
PLATEAU CUISSON SUR PIERRE**

3 viandes marinées bœuf, porc, dinde - transformé EN FRANCE

20,99€ LE KG



1. POULET FERMIER DE BRESSE

22,99€ LE KG

2. VEAU AFFINÉ : CÔTE

À griller, affinée 3 semaines

39,99€ LE KG



PENSEZ À COMMANDER EN AVANCE !

Sélectionnez vos produits auprès de nos bouchers et ils vous prépareront votre commande, sur place, dans nos ateliers.

À commander dans votre magasin minimum 72h à l'avance

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

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

Nos fromages



LE PLATEAU PATRIMOINE GOURMAND

Samuel, Fromager chez Supermarché Match

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 !



MINI PLATEAU PATRIMOINE GOURMAND

Brie de Meaux AOP, Morbier AOP, Tomme de Savoie IGP et Beaufort AOP. Pour 2 à 4 personnes

20,95€ LE KG



L'ACCORD DE NOS EXPERTS

**CORNAS AOP
LES PETITES CABANES**



PLATEAUX SUR-MESURE

PENSEZ À COMMANDER EN AVANCE !
Sélectionnez vos produits auprès de nos fromagers et ils vous prépareront vos plateaux, sur place, dans nos ateliers.

À commander dans votre magasin minimum 72h à l'avance



1.



2.



3.



4.

1. FONDANTE D'AUVERGNE FERMIÈRE	Au lait cru - 30% MG	19,95€ LE KG
2. MUNSTER SIFFERT AOP	Au lait cru - 125 g - Soit 18€ le kg	2,25€
3. CAMEMBERT DE NORMANDIE AOP	Au lait cru - 250 g - Soit 22€ le kg	5,50€
4. BARISIEN	Au lait cru et crème pasteurisée - 39% MG	22,95€ LE KG

Les fromages

Affinée en cave naturelle pendant 6 à 8 semaines,
ce fromage ferme et fondant se déguste
sur une planche,
à l'apéritif en cube ou même en raclette.
Délicieux et original, il trouve sa place
sur tous les plateaux de fromage.



Fabriquée à base de lait cru,
ce fromage de chèvre développe des saveurs
caprines, avec une texture dense et fondante.
Il gagne en puissance au fil de son affinage.

Enveloppé d'une feuille de châtaignier pour
réguler l'affinage et l'humidité du fromage,
celui-ci développe toutes ses saveurs.
Un vrai régal pour les amateurs
de fromage de chèvre.

1. PIERRE DES BURON À L'AIL DES OURS	Au lait cru - 31% MG	23,25€ LE KG
2. PÉRAIL DE BREBIS LOU PÉRAC	Au lait pasteurisé de brebis - 26% MG - 150 g - Soit 30€ Le kg	4,50€
3. COURONNE DE TOURAINE	Au lait cru de chèvre - 21% MG - 170 g - Soit 32,36€ le kg	5,50€
4. DUO ROYAL À L'AIL DES OURS	Au lait cru et crème au lait pasteurisé - 26% MG	21,95€ LE KG
5. MOTHAI SUR FEUILLE	Au lait cru de chèvre - 20% MG - 180 g - Soit 36,12€ le kg	6,50€

Les fromages



5. ROQUEFORT AOP PATRIMOINE GOURMAND	Au lait cru de brebis - Environ 150 g	24,95€ LE KG
6. COMTÉ AOP JURAFLORE 36 MOIS	Au lait cru	30,95€ LE KG
7. EPOISSES AOP PATRIMOINE GOURMAND	Au lait pasteurisé - 250 g - Soit 22,6€ Le kg	5,65€

Nos pains

1.

PAIN DE MIE 400 g

L'incontournable pour vos toasts de saumon.

4.

PAIN AUX FIGES 300 g

Le pain idéal pour accompagner votre foie gras.

5.

PAVÉ DES RÉGIONS NATURE 400 g

Un pain traditionnel pour accompagner tous vos plats cuisinés.

2.

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.

6.

BAGUETTE POIVRE ET SEL 250 g

Épicée et croustillante, c'est un véritable accompagnement qui relèvera tous vos repas de fête !

7.

PAIN SEIGLE ET RAISINS 340 g

Un pain qui accompagnera parfaitement les huîtres, les fruits de mer ou le poisson.

PAIN AUX NOIX 340 g

Le pain indispensable pour accompagner tous vos plateaux de fromages.

UN PAIN POUR CHAQUE MOMENT DE FÊTE

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 !



TOUS LES PRODUITS
DE LA PAGE SONT
ELABORÉ EN FRANCE

1. PAIN DE MIE	400 g - Soit 0€ Le kg	X,XX€ LA PIÈCE
2. BAGUETTE AIL ET HERBES	250 g - Soit 0€ Le kg	X,XX€ LA PIÈCE
3. BAGUETTE SEL ET POIVRE	250 g - Soit 0€ Le kg	X,XX€ LA PIÈCE
4. PAIN AUX FIGES	300 g - Soit 0€ Le kg	X,XX€ LA PIÈCE

5. PAVÉ DES RÉGIONS NATURE	400 g - Soit 0€ Le kg	X,XX€ LA PIÈCE
6. PAIN SEIGLE RAISINS	340 g - Soit 0€ Le kg	X,XX€ LA PIÈCE
7. PAIN AUX NOIX	340 g - Soit 0€ Le kg	X,XX€ LA PIÈCE

OFFRE UNIQUEMENT DANS LES MAGASINS POSSÉDANT UN ATELIER BOULANGERIE
RETROUVEZ TOUS LES DÉTAILS DU PROGRAMME SUR WWW.MANGERBOUGER.FR



Nos bûches

FINISSEZ LE REPAS EN DOUCEUR

Yannick, Pâtissier chez Supermarché Match

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, confectionnées par leurs soins ou sélectionnées chez nos meilleurs partenaires. Décorées de façon traditionnelle ou plus moderne, elles seront parfaites pour partager un beau moment de convivialité.



BÛCHE TROIS CHOCOLATS

500g - pour 8 personnes - Soit 0€ Le kg
FABRIQUÉ EN FRANCE

X,XX€ LA PIÈCE

BÛCHE CITRON MERINGUÉE

500g - pour 8 personnes - Soit 0€ Le kg
FABRIQUÉ EN FRANCE

X,XX€ LA PIÈCE



3.



Ehenecerum faccae maximpos dolectur ad quatur. Sed qui cor rehent, es re aciis nonemo explacum verum consequate quo et, quides qui undios essunt laborruptate nostint, sum eum quiditae officiis ma dolore-pudi berio il idit quis quia dolupis pelique lab imil magnis consent.

Millest, quis quam quia quiat acepudanis doluptur? Olorendae et in pernatur Optur mi, cusdae. Nam hic tem doluptiur,

1.



Une mousse chocolat relevée de griottes sur une génoise chocolatée.

1. BÛCHE NOUGAT FRAMBOISE

500g - pour 8 personnes - Soit 0€ Le kg - FABRIQUÉ EN FRANCE **X,XX€ LA PIÈCE**

2. BÛCHE FORÊT NOIRE •

500g - pour 8 personnes - Soit 0€ Le kg - FABRIQUÉ EN FRANCE **X,XX€ LA PIÈCE**

• Produit décongelé, ne pas recongeler.

OFFRE UNIQUEMENT DANS LES MAGASINS POSSÉDANT UN ATELIER BOULANGERIE

RETROUVEZ TOUS LES DÉTAILS DU PROGRAMME SUR WWW.MANGERBOUGER.FR

Nos corbeilles *de fruits*

UNE TOUCHE 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.

Menus de fête à partir de XX euros

Avec nos 2 menus de fête, vous vous faites plaisir
à tous les coûts !

Menu Découverte

Lorem IpsuCuptae
Sam verorro vitate
Prem volupti umenditi r

Epudipi endaepecta
Vit ad ex ex es sim harum
A exceperum dolupit

Quam qui omnia
Veriam assimporum
Aut repellatium

X,XX€ PAR PERSONNE

Menu Préstige

Lorem IpsuCuptae
Sam verorro vitate
Prem volupti umenditi r

Epudipi endaepecta
Vit ad ex ex es sim harum
A exceperum dolupit

Quam qui omnia
Veriam assimporum
Aut repellatium

X,XX€ PAR PERSONNE