



GRAND JEU FIDÉLITÉ **C'EST FOU CE QU'UNE SIMPLE**



QUAND C'EST BON
ON EN REPREND
C'EST Bonduelle

**3€
3,59**
LE LOT DE 2
PRIX PAYÉ
EN CAISSE

34%
EN AVANTAGE
CARTE*

**2€
2,36**
LE LOT DE 2
AVANTAGE CARTE
DÉDUIT*

1,23€ SUR VOTRE CARTE

**FLAGEOLETS VERTS
EXTRA FINS
BONDUELLE**
2 x 530g - soit 1,06 kg -
3,39 € le kg



LE LOT DE 2

**3€
3,69**

-60%
DE REMISE IMMÉDIATE
SUR LE 2^{ème}*

LE 2^{ème} À : 1,47€

**HARICOTS VERTS
EXTRA FINS
BONDUELLE**
2 x 440g - soit 880 g -
4,19 € le kg
Par 2 (1,76 kg) : 5,16 €
au lieu de 7,38 €
2,93 € le kg au lot



LE LOT DE 2

**3€
3,68**

-60%
DE REMISE IMMÉDIATE
SUR LE 2^{ème}*

LE 2^{ème} À : 1,47€

**PETITS POIS CAROTTES NOUVELLE
RECETTE SANS ARÔME AJOUTÉ
BONDUELLE**
2 x 530g - soit 1,06 kg - 3,47 € le kg
Par 2 (2,12 kg) : 5,15 € au lieu de 7,36 €
2,43 € le kg au lot

Offre valable sur d'autres variétés de la gamme, répondant à des caractéristiques et des prix différents, signalés en magasin ou sur le drive.

IDÉE RECETTE

CURRY PETITS POIS & LENTILLES

INGRÉDIENTS (4 PERSONNES)

- 1 boîte de petits pois Bonduelle
- 1 boîte de lentilles Bonduelle
- 200 ml de lait de coco
- 400 g de riz
- Curry en poudre ou pâte
- Noix de cajou
- Sel

ÉTAPES

1. Faire bouillir votre eau et faites cuire votre riz.
2. Verser le lait de coco dans une poêle et faire chauffer 5 min.
3. Ajouter votre curry en poudre ou en pâte et assaisonner de sel.
4. Ajouter les lentilles et petits pois égouttés et laisser mijoter 3 à 4 minutes.
5. Servir avec votre riz et ajouter les noix de cajou concassées par-dessus.



Notre entreprise
certifiée B Corp,
respecte des
normes sociales et
environnementales
élevées.

Entreprise
B
Certifiée

POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE. WWW.MANGERBOUGER.FR