

Charcuterie



Goûtez au savoir-faire
DE NOS PROS

De tendres morceaux de poulet, des petits croûtons, de belles tomates cerise, de la salade... un œuf... Redécouvrez la mythique salade préparée sur place avec soin !

Manon
Charcutière chez Supermarché Match



3,95€

SALADE CAESAR
276 g
Soit 17,48€ le kg.

FRANCE



6,25€

CABILLAUD SAUCE AGRUME
350 g
Soit 17,86€ le kg.

FRANCE



LE KG
15,50€

QUICHE LORRAINE
FRANCE



LE 2^{ÈME} À -40%

PANACHAGE POSSIBLE

LES 2
~~7,90€~~
6,32€
SOIT L'UNITÉ :
3,16€

SALADE COMPOSÉE
Coleslaw, taboulé chorizo ou tagliatelle surimi.
300 g : 3,95€. Soit 13,17€ le kg. Les 2 :
6,32€.
Soit 10,54€ le kg.

FRANCE



LE KG
9,50€

ASSORTIMENT DE ROULADES
FRANCE



Les infos nutrition de Pauline
DIÉTÉTICIENNE-NUTRITIONNISTE

Une consommation de charcuterie de 150 g maximum par semaine contribue à un équilibre alimentaire optimal.



MINI ROULÉS AU JAMBON
(POUR 8 PERSONNES)

1 pâte feuilletée • 1 boîte de concentré de tomate • 4 tranches de jambon blanc • 200 g de gruyère râpé • Sel, poivre et thym

- Dérouler la pâte feuilletée sur un plan de travail. Napper la pâte de concentré de tomate
- Répartir sur toute la surface les tranches de jambon ainsi que le gruyère râpé.
- Terminer par saupoudrer de sel, poivre et ajouter le thym
- Rouler la pâte sur elle-même pour former un boudin et l'envelopper de film alimentaire. Le réserver au réfrigérateur pendant 15 minutes
- Préchauffer le four à 180°C. Déballer le film alimentaire du rouleau et découper des tranches de 0,5 cm environ
- Les placer sur une plaque recouverte de papier cuisson, puis enfourner le tout 12 minutes.



Retrouvez toutes nos recettes sur
SUPERMARCHESMATCH.FR



LE KG
10,95€

TERRINE DE CAMPAGNE
Au poivre vert.

FRANCE



LE KG
9,95€

JAMBON BLANC SUPÉRIEUR
Avec couenne.

FRANCE

Concerner les magasins disposant d'un rayon traditionnel. Rendez-vous à l'accueil de votre magasin ou sur le site www.supermarchesmatch.fr.
OFFRES VALABLES DU MARDI 3 AU DIMANCHE 8 JUIN 2025

4 POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE.