

# LES FOIES GRAS



27,95€

FOIE GRAS DE CANARD  
ENTIER IGP DU SUD OUEST  
10 tranches soit 300 g.  
Soit 93,17€ le kg.

ORIGINE SUD OUEST  
FRANCE



## LE CONSEIL DU PRO



Afin de révéler tous les parfums subtils et les saveurs délicates du foie gras, nous vous recommandons de le mettre à température ambiante 10 à 15 min avant sa dégustation. Et pour conserver toute la finesse de sa texture, le foie gras doit être délicatement tranché avec un couteau à fine lame passée sous l'eau chaude.

Manon, charcutière chez Supermarché Match



31,99€

FOIE GRAS DE CANARD  
ENTIER IGP DU SUD OUEST  
320 g. Soit 99,97€ le kg.

ORIGINE SUD OUEST  
FRANCE



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 VALABLES DU MARDI 16 AU MERCREDI 24 DECEMBRE 2025

6 POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR.