

# Menus de fêtes À PRIX BAS



traiteur

Commerçants autrement

5€

OFFERTS POUR L'ACHAT  
DE 4 MENUS À 13,99€\*

10€

OFFERTS POUR L'ACHAT  
DE 4 MENUS À 19€\*

15€

OFFERTS POUR L'ACHAT  
DE 4 MENUS À 25€\*

20€

OFFERTS POUR L'ACHAT  
DE 4 MENUS À 30€\*

(A) Offre valable pour vos repas de Noël et Nouvel An. Les modalités de prise et de retrait de votre commande peuvent varier selon votre magasin, pour plus de renseignements, rendez-vous à l'accueil ou sur [Utraiteur.com](http://Utraiteur.com). \*Voir conditions en dernière page.

Retrouvez et commandez  
toutes nos offres en magasin ou sur [utraiteur.com](http://utraiteur.com)

**HYPER**

# SOMMAIRE

**DE L'APÉRITIF  
AU DESSERT,  
À LA CARTE  
OU EN MENU,  
CHOISISSEZ...**

LES MENUS p.4 à 7

LES PLANCHES p.8 à 9

LES APÉRITIFS p.10 à 15

LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER p.16 à 21

LES ENTRÉES p.22 à 24

LES PLATS CUISINÉS p.25 à 29

LES ACCOMPAGNEMENTS p.30 à 32

LES PRÉPARATIONS BOUCHÈRES p.33

LES PLATEAUX DE FROMAGES p.34 à 35

LES PAINS p.36

LE MARCHÉ DE NOËL p.37

LES DESSERTS p.38 à 42

LES CORBEILLES DE FRUITS p.43

LE BON DE COMMANDE p.44 À 47



**QUELLE QUANTITÉ  
PRÉVOIR  
PAR PERSONNE?**

Laissez-nous vous guider pour  
choisir ce qu'il vous faut.

## Apéritif

**6 à 8**

Pièces salées

... et pour les plus  
gourmands

**10** Pièces salées

## Cocktail dinatoire

**10**

Pièces salées

**+**

**4**

Pièces sucrées

... et pour les plus gourmands

**12** Pièces salées **+ 5** Pièces sucrées

## COMMENT COMMANDER ?

sur [utraiteur.com](http://utraiteur.com)



FLASHEZ  
LE QR CODE  
POUR ACCÉDER  
AU SITE !

OU

Déposez votre bon de commande  
rempli au rayon  
**Charcuterie-Traiteur**  
ou à l'accueil de votre magasin.

## QUAND COMMANDER ?

Dès le mardi 25 novembre, vous pouvez passer commande !

### POUR NOËL

jusqu'au vendredi 19 décembre :

- 16h sur Utraiteur.com
- 17h en magasin\*.

### POUR LE NOUVEL AN

jusqu'au vendredi 26 décembre :

\*Hors plateaux de fruits de mer :  
jusqu'au samedi 20 décembre 12h.      jusqu'au samedi 27 décembre 12h.

## QUAND RETIRER ?

Retrait des commandes **UNIQUEMENT\*** :

- Mercredi 24 décembre pour Noël
- Mercredi 31 décembre pour le Nouvel An.

\*Les modalités de prise et de retrait de votre commande peuvent varier selon votre magasin, pour plus de renseignements, rendez-vous à l'accueil.

## BESOIN DE CONSEILS ?

RENDEZ-VOUS AU RAYON TRAITEUR DE VOTRE MAGASIN.

## COMMENT RÉCHAUFFER ?



### La Cuisine sous vide

Un produit cuit de cette façon garde son aspect original, ne perd pas ses propriétés alimentaires et maintient sa texture normale. La méthode est employée par de grands restaurateurs et bon nombre de grands chefs.

### Le Réchauffage au bain-marie

Le bain-marie est la méthode la mieux adaptée pour le réchauffage des plats cuisinés sous vide; il va permettre à vos plats de réchauffer "à cœur" sans dessécher ni recuire, et aux sauces de se reconstituer. Cependant, si certaines d'entre elles peuvent parfois se délier, un simple coup de fouet suffit pour les reconstituer.

# LE MENU DES PLUS PETITS À 6€99



**6€<sub>99</sub>**  
LE MENU<sup>TM</sup>

**PLAT**

2 Mini-cheeseburgers  
et pommes dauphines

ou

Émincé de poulet  
sauce crème et pâtes de Noël

**DESSERT**

Sapin 2 chocolats

ou

Sapin fraise

**BOISSON**

Boisson tropical U Mat & Lou 20 cl

ou

Cola U 33 cl

**SURPRISE**

Kinder Surprise

## MENU À 13€99

**5€**



**OFFERTS POUR L'ACHAT  
DE 4 MENUS À 13€99**



**13€<sub>99</sub>**  
LE MENU<sup>TM</sup>

**APÉRITIF**

Trio d'amuses bouche  
(à réchauffer)

**ENTRÉE**

Bloc de foie gras de canard  
30% morceaux

ou

Bouchée aux fruits de mer

**PLAT**

Cabillaud sauce crème mandarine

ou

Émincés de veau  
sauce au vin de Chablis  
et aux morilles

**ACCOMPAGNEMENT**

Duo de riz noir et blanc

ou

Écrasé de pommes de terre  
à l'échalote

**OFFERT**  
POUR 4 MENUS

**1 bouteille**

de 75 cl

de Fronton AOC  
rouge Roc de  
Breysac U

ou

**1 bouteille**

de 75 cl

d'Entre-deux-mers  
blanc Villecour  
de Maleyre U

**ET POUR COMPLÉTER  
VOTRE MENU, DÉCOUVREZ  
NOTRE**  
carte des fromages P. 34 et 35  
et notre carte des desserts P. 38 à 42

**POUR VOTRE SANTÉ, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour.**

[www.manger-bouger.fr](http://www.manger-bouger.fr)

MENU À 19€

10€

OFFERTS POUR L'ACHAT  
DE 4 MENUS À 19€

19€  
LE MENU<sup>(1)</sup>

**ENTRÉE FROIDE**

Bloc de foie gras de canard 30% morceaux

ou

Cassiolette asperges et saumon,  
mouseline à la moutarde à l'ancienne

ou

Terrine aux gambas et au bar,  
citron et piment d'espelette

**ENTRÉE CHAUDE**

Escargots en persillade et légumes d'hiver

ou

Gambas fondue de poireaux  
au vin de Chablis

ou

Cassiolette de parmentier d'effiloché  
de canard au vin de Sauternes  
et à la truffe noire 1,1%

**PLAT**

Dinde aux marrons

ou

Médailillon de veau jus aux morilles

ou

Pavé de saumon sauce au beurre blanc  
au Côteaux de Layon

ou

Pavé de sandre sauce crémée au bouillon  
de coquillage

**ACCOMPAGNEMENT**

Risoto aux légumes et zeste de citron

ou

Mousseline de patate douce aux amandes

ou

Fondue de poireaux au vin de Sauternes

ou

Écrasé de pommes de terre à l'échalote

ou

Écrasé de pommes de terre au Comté

**OFFERT**  
POUR 4 MENUS

**1 bouteille**

de 75 cl

de Côtes du Rhône

Villages AOC rouge

Croix des Alliances U

ou

**1 bouteille**

de 75 cl

de Côtes de Gascogne

IGP blanc sec horizon

Gascogne U

18  
ans

LA LOI INTERDIT  
LA VENTE D'ALCOOL  
AUX MINEURS  
DES CONTRÔLES SONT  
RÉALISÉS EN CAISSE

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

(1) Transformé en

FRANCE

POUR VOTRE SANTÉ, évitez de grignoter entre les repas.

www.manger-bouger.fr

MENU À 25€

15€

OFFERTS POUR L'ACHAT  
DE 4 MENUS À 25€



25€  
LE MENU<sup>(1)</sup>

ET POUR COMPLÉTER  
VOTRE MENU, DÉCOUVREZ NOTRE  
carte des fromages P. 34 et 35  
et notre carte des desserts P. 38 à 42

**APÉRITIF**

Trio d'amuses bouche (à réchauffer)

**MISE EN BOUCHE**

Noix de Saint-Jacques  
et sa sauce aux truffes d'été  
1% aromatisée (à réchauffer)

ou

Émietté de bar au citron

**ENTRÉE FROIDE**

Foie gras de canard entier

ou

Déllice de saumon

**ENTRÉE CHAUDE**

Cassolette de gambas sauce crustacés

ou

Ravioles aux cépes et truffe d'été 0,42%  
(tuber aestivum) et purée de céleri  
à la truffe brumale 0,66%

**PLAT**

Filet de daurade royale sauce au bouillon  
de coquillage et safran

ou

Duo de saumon et noix de Saint-Jacques  
sauce crémée au bouillon de coquillage

ou

Sanglier sauce Saint-Hubert

ou

Magret de canard sauce figue et foie gras

**ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX**

(voir pages des Accompagnements  
Individuels)

**OFFERT**  
POUR 4 MENUS

**1 bouteille**  
de 75 cl

de Médoc AOC rouge  
L'Allée du Roy U

ou

**1 bouteille**  
de 75 cl

de Pays d'Oc IGP  
Chardonnay blanc  
grande réserve  
U SAVEURS

(1) Transformé en

FRANCE

18  
ans

LA LOI INTERDIT  
LA VENTE D'ALCOOL  
AUX MINEURS  
DES CONTRÔLES SONT  
RÉALISÉS EN CAISSE

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

POUR VOTRE SANTÉ, pratiquez une activité physique régulière.

www.manger-bouger.fr

MENU À 30€

20€

OFFERTS POUR L'ACHAT  
DE 4 MENUS À 30€



30€  
LE MENU

**MISE EN BOUCHE**

Noix de Saint-Jacques sauce homard bleu (à réchauffer)

ou

Émietté de gambas au yuzu

**ENTRÉE FROIDE**

Foie gras de canard entier

ou

Gambas Marinées

**ENTRÉE CHAUDE**

Coquille Saint-Jacques sauce Champagne

ou

Trilogie de la terre (foie gras, caille marinée et champignons cuisinés)

**PLAT POISSON**

Gambas sauce crème au bouillon de coquillage et au safran

ou

Lotte sauce hollandaise au vin de Chablis

**PLAT VIANDE**

Sauté de cerf aux poires sauces au miel et aux épices

ou

Chapon sauce aux cèpes

**2 ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX**

(voir pages des Accompagnements Individuels)

ET POUR COMPLÉTER  
VOTRE MENU, DÉCOUVREZ NOTRE  
carte des fromages P. 34 et 35  
et notre carte des desserts P. 38 à 42

**OFFERT**  
POUR 4 MENUS

**1 bouteille**

de 75 cl

de Lussac

Saint-Émilion rouge

La Croix du Parc U

ou

**1 bouteille**

de 75 cl

d'Alsace Riesling

blanc Rosenhof U

ou

**1 bouteille**

de 75 cl

de Crémant de Loire

Brut U

POUR VOTRE SANTÉ, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé.

[www.manger-bouger.fr](http://www.manger-bouger.fr)

# LES PLANCHES



(1) Transformé en  
**FRANCE**

**POUR VOTRE SANTÉ, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour.**  
[www.manger-bouger.fr](http://www.manger-bouger.fr)

# 36€

LA RACLETTE  
POUR 6 PERSONNES

## 1 FORMULE RACLETTE CLASSIQUE<sup>(1)</sup>

- Jambon sec
- Rosette pur porc
- Filet de bacon
- Jambon cuit supérieur
- Fromage à raclette au lait pasteurisé
- Un autre fromage au choix :  
Morbier AOP au lait cru  
ou Brezain fumé au lait pasteurisé

# 48€

LA RACLETTE  
POUR 6 PERSONNES

## 2 FORMULE RACLETTE GOURMANDE<sup>(1)</sup>

- Jambon sec
- Rosette pur porc
- Filet de bacon
- Jambon cuit supérieur
- Fromage à raclette de Savoie au lait cru
- 2 autres fromages au choix :  
Morbier AOP au lait cru  
ou Brezain fumé au lait pasteurisé  
ou Tomme de chèvre au lait pasteurisé  
de chèvre  
ou Tomme à l'ail des ours au lait pasteurisé  
ou Bleu de Gex AOP au lait cru

# 10,90€

LA PLANCHE DE 400 G  
POUR 8 PERSONNES

## 3 PLANCHE DE CHARCUTERIE "MIXTE"<sup>(1)</sup>

- Jambon sec
  - Saucisson de montagne
  - Viande séchée
  - Gouda au cumin au lait pasteurisé
  - Gouda au lait pasteurisé
  - Mimolette au lait pasteurisé
- Le kg : 27,25 €

# 10,90€

LA PLANCHE DE 460 G  
POUR 8 PERSONNES

## 4 PLANCHE DE CHARCUTERIE<sup>(1)</sup>

- Jambon Sec
  - Rosette
  - Bacon
  - Chorizo
- Le kg : 23,70 €

# 11,90€

LA PLANCHE DE 600 G  
POUR 8 PERSONNES

## 5 PLANCHE DE FROMAGES<sup>(1)</sup>

- Fourme d'Ambert AOP au lait pasteurisé
  - Comté AOP 6 mois au lait cru
  - Gouda au cumin au lait pasteurisé
  - Gouda au lait pasteurisé
  - Mimolette au lait pasteurisé
- Le kg : 19,83 €



[Vendues avec leurs planches\*]  
\*planches cartonnées

POUR VOTRE SANTÉ, évitez de grignoter entre les repas.

[www.manger-bouger.fr](http://www.manger-bouger.fr)



**16<sup>€</sup><sub>99</sub>**

LE PAIN

**PAIN SURPRISE DE NOËL<sup>(1)(A)</sup>**

32 mini-sandwichs pour 8 à 10 personnes

- 8 au saumon fumé, fromage frais, fèves et aneth
- 8 au canard et zestes d'orange
- 8 au délice de butternut et cranberries
- 8 au brie et noisettes

Le pain de 510 g

Le kg : 33,31 €



**PAIN SURPRISE GOURMAND<sup>(1)(A)</sup>**

60 mini-sandwichs pour 12 à 15 personnes

Pain spécial campagne

- 12 au saumon fumé citron ciboulette
- 12 à la mousse de canard et aux figues
- 12 à la tomate mi-séchée et à la roquette
- 12 au jambon supérieur et au fromage frais basilic
- 12 au chèvre, noix et miel

Le pain de 950 g

Le kg : 24,20 €

**22<sup>€</sup><sub>99</sub>**

LE PAIN



**PAIN SURPRISE CHARCUTIER<sup>(1)(A)</sup>**

50 mini-sandwichs pour 10 à 12 personnes

Pain spécial rustique

- 10 à la rosette de Lyon sur beurre moutarde à l'ancienne
- 10 à la noix de jambon séchée et fromage frais aux pruneaux
- 10 à la mousse de canard au foie de canard
- 10 au chorizo piquillos et basilic
- 10 aux rillettes de canard

Le pain de 950 g

Le kg : 24,20 €

**22<sup>€</sup><sub>99</sub>**

LE PAIN

(1) Transformé en

**FRANCE**

(A) Ce produit a subi une température négative de -18°C lors de sa fabrication, ne pas recongeler.

**POUR VOTRE SANTÉ, pratiquez une activité physique régulière.**

[www.manger-bouger.fr](http://www.manger-bouger.fr)



**29<sup>€</sup><sub>,99</sub>**

LE PLATEAU

**PLATEAU DE 54 CANAPÉS APÉRITIFS<sup>(1)(A)</sup>**

Pour 12 à 14 personnes

- 12 canapés fromage frais, chutney de mangue/abricot et amande
  - 12 canapés fromage de chèvre et tomate mi séchée
  - 12 canapés bacon fumé et cornichon
  - 12 canapés délice de courgette, fève de soja et basilic
  - 6 mini blinis saumon fumé crème citronnée et ciboulette
- Le plateau de 385 g  
Le kg : 77,90 €

LES AMUSE-BOUCHES



**PLATEAU DE 48 MINI CANAPÉS RÉGIONS DE FRANCE<sup>(1)(A)</sup>**

Pour 10 à 12 personnes

- Le Breton : 6 au saumon fumé sur mini galette
  - L'Auvergnat : 6 à la fourme d'Ambert et poire
  - Le Lyonnais : 6 au saucisson sec sur beurre pistache
  - Le Normand : 6 aux pommes poêlées et Camembert
  - Le Dijonnais : 6 à la tomate et moutarde à l'ancienne
  - Le Landais : 6 à la mousse de canard et noisettes grillées
  - Le Provençal : 6 à l'olive et pistou
  - Le Basque : 6 au délice de poivrons
- Le plateau de 240 g  
Le kg : 72,88 €

**17<sup>€</sup><sub>,49</sub>**  
LE PLATEAU



**PLATEAU DE 32 CANAPÉS TRAITEUR DE LA MER<sup>(1)(A)</sup>**

Pour 6 à 8 personnes

- 8 au thon tomates mi-séchées et fève d'edamamé sur mini blinis
  - 8 au saumon fumé et fromage au basilic sur pain de mie de seigle
  - 8 à la crevette et crème citronnée sur pain de mie noir
  - 8 au fromage à la truite fumée et aux oeufs de truite sur pain de mie au seigle
- Le plateau de 215 g  
Le kg : 81,35 €

**17<sup>€</sup><sub>,49</sub>**  
LE PLATEAU



**PLATEAU DE 36 CANAPÉS DE NOËL<sup>(1)(A)</sup>**

Pour 8 à 10 personnes

- 8 au canard, oignons, figue et vinaigre balsamique
  - 8 au jambon Serrano et piquillos
  - 8 au saumon fumé crème ciboulette
  - 8 aux perles de poivrons et délice de poivrons rouges
  - 4 au fromage à la truite fumée et oeufs de truite
- Le plateau de 250 g  
Le kg : 67,96 €

**16<sup>€</sup><sub>,99</sub>**  
LE PLATEAU



**PLATEAU DE 16 CANAPÉS TRAITEUR<sup>(1)(A)</sup>**

Pour 4 personnes

- 4 à la chiffonnade de saumon fumé et crème ciboulette
  - 4 tomate-chorizo et fromage de brebis
  - 4 à la noix de jambon séché et beurre moutarde
  - 4 chèvre tomate roquette
- Le plateau de 115 g  
Le kg : 78,17 €

**8<sup>€</sup><sub>,99</sub>**  
LE PLATEAU



**6€  
6,99**

**VERRINES D'AVOCAT  
ET COCKTAIL DE CREVETTES<sup>(1)</sup>**

Les 6 verrines de 45 g (soit 270 g)  
Le kg : 25,89 €

LA BARQUETTE



**6€  
6,99**

**VERRINES DUO DE SAUMON  
SAINT-JACQUES OU DE CAROTTES  
ET SAINT-JACQUES ORANGE<sup>(1)</sup>**

Les 4 verrines de 40 g (soit 160 g)  
Le kg : 43,69 €

LA BARQUETTE  
AU CHOIX



**6€  
6,99**

**MINI-CUPS APÉRITIVES<sup>(1)</sup>**

4 au crabe, 4 au saumon  
Les 8 mini-cups de 20 g (soit 160 g)  
Le kg : 43,69 €

LA BARQUETTE



**6€  
6,99**

**VERRINES DE FOIE GRAS AUX  
MARRONS<sup>(1)</sup>**

Les 4 verrines de 40 g (soit 160 g)  
Le kg : 43,69 €

LA BARQUETTE



**4€  
4,99**

**VERRINES DE VOLAILLE RÔTIE,  
CHÂTAIGNES & CÈPES<sup>(1)</sup>**

Les 4 verrines de 40 g (soit 160 g)  
Le kg : 31,19 €

LA BARQUETTE



**8€  
8,99**

**VERRINES DE TARTARE DE  
HOMARD ET BUTTERNUT,  
CHUTNEY D'OIGNONS À L'ORANGE<sup>(1)</sup>**

Les 4 verrines de 45 g (soit 180 g)  
Le kg : 49,94 €

LA BARQUETTE

(1) Transformé en

FRANCE

(A) Ce produit a subi une température négative de -18°C lors de sa fabrication, ne pas recongeler.

**POUR VOTRE SANTÉ, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour.**

[www.manger-bouger.fr](http://www.manger-bouger.fr)



**9,99 €**  
LA PIÈCE  
**SAPIN FESTIF EMMENTAL  
ET LARDONS<sup>(1)(2)</sup>**  
Pour 6 à 8 personnes  
La pièce de 430 g  
Le kg : 23,23 €



**11,49 €**  
LA PIÈCE  
**ÉTOILE CŒUR  
FONDANT AUX NOIX  
DE SAINT-JACQUES<sup>(1)(2)</sup>**  
Pour 6 à 8 personnes  
La pièce de 430 g  
Le kg : 26,72 €



**7,49 €**  
LA BARQUETTE  
**MINI COQUILLES AUX NOIX  
DE SAINT-JACQUES AU BEURRE  
PERSILLÉ<sup>(1)</sup>**  
La barquette de 8 pièces (soit 120 g)  
Le kg : 62,42 €



**7,49 €**  
LA BARQUETTE  
**MINI COQUILLES AUX NOIX  
DE SAINT-JACQUES POIREAUX  
À LA CRÈME CÔTEAUX DU LAYON<sup>(1)</sup>**  
La barquette de 8 pièces (soit 120 g)  
Le kg : 62,42 €



**4,99 €**  
LA BARQUETTE  
**BRICKS DE CREVETTES  
À LA TRUFFE NOIRE 1%<sup>(1)</sup>**  
La barquette de 6 pièces (soit 120 g)  
Le kg : 41,58 €



**4,99 €**  
LA BARQUETTE  
**BRICKS DE CREVETTES  
À L'ORANGE FAÇON PAIN D'ÉPICES<sup>(1)</sup>**  
La barquette de 6 pièces (soit 120 g)  
Le kg : 41,58 €

**18 ans**  
LA LOI INTERDIT  
LA VENTE D'ALCOOL  
AUX MINEURS  
DES CONTRÔLES SONT  
RÉALISÉS EN CAISSE

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

**POUR VOTRE SANTÉ, évitez de grignoter entre les repas.**

[www.manger-bouger.fr](http://www.manger-bouger.fr)



**14€<sub>,99</sub>** **CHEESE BURGERS COCKTAILS<sup>(1)(A)</sup>**  
La barquette de 28 pièces (soit 490 g)  
Le kg : 30,59 €  
**LA BARQUETTE**



**11€<sub>,49</sub>** **BURGERS APÉRITIFS FOIE GRAS ET CHUTNEY DE FIGUES<sup>(1)(A)</sup>**  
La barquette de 16 pièces (soit 260 g)  
Le kg : 44,19 €  
**LA BARQUETTE**



**5€<sub>,99</sub>** **BURGERS APÉRITIFS CHEESE ET SAUMON<sup>(1)(A)</sup>**  
La barquette de 12 pièces (soit 195 g)  
Le kg : 30,72 €  
**LA BARQUETTE**



**7€<sub>,99</sub>** **MINI SAUCISSES COSTUMÉES<sup>(1)(A)</sup>**  
La barquette de 16 pièces (soit 250 g)  
Le kg : 31,96 €  
**LA BARQUETTE**



**3€<sub>,89</sub>** **MINI-MUFFINS SAINT-JACQUES ET PERSILLADE<sup>(1)</sup>**  
La barquette de 8 pièces (soit 100 g)  
Le kg : 38,90 €  
**LA BARQUETTE**

(1) Transformé en (2) Conditionné en

**FRANCE | FRANCE**

(A) Ce produit a subi une température négative de -18°C lors de sa fabrication, ne pas recongeler.



**PLATEAU APÉRO ÉTOILE<sup>(1)</sup>**  
Pour 4 personnes  
- 6 étoiles au chèvre, à la figue et au miel  
- 6 mini-muffins au saumon, au fromage frais et au citron pavois  
- 6 mini-cakes à la Saint-Jacques à la bretonne  
Le plateau de 18 pièces (soit 240 g)  
Le kg : 35,38 €  
**LA BARQUETTE**

**8€<sub>,49</sub>**  
**LA BARQUETTE**

**POUR VOTRE SANTÉ, pratiquez une activité physique régulière.**

[www.manger-bouger.fr](http://www.manger-bouger.fr)



**4€  
4,49**

**CAKE CHEESY RACLETTE  
TRANCHE<sup>(1)</sup>**

La pièce de 180 g  
Le kg : 24,94 €

LA PIÈCE



**4€  
4,99**

**GOUGÈRES AU FROMAGE<sup>(1)(2A)</sup>**

La barquette de 16 pièces (soit 175 g)  
Le kg : 28,51 €

LA BARQUETTE

Vendu au rayon  
Pain-Pâtisserie



Vendu au rayon  
Pain-Pâtisserie

L'APÉRITIF À RÉCHAUFFER AU RAYON PAIN

**4€  
4,75**

**BAGUETTINE APERO<sup>(1)</sup>**

Lardon oignon ou poulet goût tandoori  
ou chorizo poivron ou légumes du soleil  
La pièce de 250 g  
Le kg : 19 €

LA PIÈCE AU CHOIX

**3€  
3,85**

**PREFOU<sup>(1)</sup>**

PREFOU DE VENDÉE TRANCHE  
AIL ET BEURRE  
OU TOMATE BASILIC  
OU CHEVRE MIEL  
La pièce de 280 g  
Le kg : 13,75 €

LA PIÈCE AU CHOIX



**8€  
8,99**

LE PLATEAU

**PLATEAU  
DE LEGUMES APERO<sup>(2)</sup>**

Baby carotte, tomate cerise,  
fleurette de chou fleur, radis  
Le plateau de 600g  
Le kg : 14,98 €

LES LÉGUMES

**POUR VOTRE SANTÉ, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé.**

[www.manger-bouger.fr](http://www.manger-bouger.fr)



PRÉPARÉ  
PAR VOTRE  
POISSONNIER



**5,95**

LA PART

**PLATEAU  
L'Océanide** (A)(B)(C)

Composition  
pour 1 personne :  
5 Langoustines cuites,  
calibre 20/30<sup>(1)</sup>  
100 g de bulots cuits<sup>(2)</sup>  
OU 50 g de bigorneaux cuits<sup>(2)</sup>  
5 Crevettes cuites,  
calibre 30/50<sup>(2)</sup>

Sublimez votre plateau :  
ajoutez 4 huîtres N°3  
pour 2.50€

Envie de plus ?

Découvrez notre sélection à la carte



**3,95**

**LES 3 CREVETTES  
CUITES CALIBRE  
10/20** (A)(B)(C)



**5,95**

**LE 1/2 TOURTEAU  
CUIT** (1)(A)(B)(C)



**7,95**

**LE 1/2 HOMARD  
CUIT AMERIQUE  
DU NORD** (A)(B)(C)



**8,95**

**LA 1/2 LANGOUSTE  
BLANCHE CUITE** (A)(B)(C)(D)

(A) Offre valable dans les magasins équipés d'un rayon poissonnerie traditionnel.

(B) Afin de conserver aux coquillages toutes les qualités sanitaires et gustatives, ceux-ci sont remis entiers et non ouverts dans les plateaux.

(C) Selon disponibilités, en fonction des conditions climatiques. (D) Produit décongelé, ne pas recongeler selon votre point de vente.

(1) Pêché en

ATLANTIQUE NORD EST

(2) Elevé en

EQUATEUR

ou Venezuela  
ou Nicaragua  
ou Honduras selon  
votre point de vente

(3) Pêché en

ATLANTIQUE NORD OUEST

POUR VOTRE SANTÉ, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour.

[www.manger-bouger.fr](http://www.manger-bouger.fr)



**9,90**  
LA PART

**PLATEAU L'OCEANIDE  
AVEC 3 CREVETTES  
CUITES CALIBRE  
10/20** (2)(1)(A)(B)(C)



**11,90**  
LA PART

**PLATEAU L'OCEANIDE  
AVEC UN 1/2 TOURTEAU  
CUIT** (1)(2)(A)(B)(C)

ENGAGEMENT  
RESSOURCES

PRÉPARÉ  
PAR VOTRE  
POISSONNIER



**13,90**  
LA PART

**PLATEAU L'OCEANIDE  
AVEC UN 1/2 HOMARD  
CUIT AMERIQUE  
DU NORD** (3)(2)(1)(A)(B)(C)



**14,90**  
LA PART

**PLATEAU L'OCEANIDE  
AVEC UNE 1/2 LANGOUSTE  
BLANCHE CUITE** (4)(1)(2)(A)(B)(C)

(4) Pêché en

ATLANTIQUE CENTRE OUEST

Suggestion de présentation pour 2 personnes, photo non contractuelle.  
La langouste cuite est susceptible d'être décongelée selon votre point de vente.

POUR VOTRE SANTÉ, évitez de grignoter entre les repas.

[www.manger-bouger.fr](http://www.manger-bouger.fr)



PRÉPARÉ  
PAR VOTRE  
POISSONNIER

**8€  
95**

LA PART

**PLATEAU LE POSEIDON<sup>(A)(B)(C)</sup>**

Composition pour 1 personne :

5 langoustines cuites, calibre 20/30<sup>(1)</sup>

100 g de bulots cuits

ou 50 g de bigorneaux cuits<sup>(2)</sup>

1 pince de tourteau cuite, calibre 8/12<sup>(1)</sup>

5 crevettes cuites, calibre 30/50<sup>(3)</sup>

Sublimez votre plateau :  
ajoutez 4 huîtres N°3  
pour 2.50€

Envie de plus ?

Découvrez notre sélection à la carte



**3€  
95**

**LES 3 CREVETTES CUITES  
CALIBRE 10/20<sup>(2)(A)(B)(C)</sup>**



**5€  
95**

**LE 1/2 TOURTEAU CUIT<sup>(1)(A)(B)(C)</sup>**



**7€  
95**

**LE 1/2 HOMARD CUIT  
AMERIQUE DU NORD<sup>(3)(A)(B)(C)</sup>**



**8€  
95**

**LA 1/2 LANGOUSTE  
BLANCHE CUITE<sup>(4)(A)(B)(C)(D)</sup>**

(A) Offre valable dans les magasins équipés d'un rayon poissonnerie traditionnel.

(B) Afin de conserver aux coquillages toutes les qualités sanitaires et gustatives, ceux-ci sont remis entiers et non ouverts dans les plateaux.

(C) Selon disponibilités, en fonction des conditions climatiques. (D) Produit décongelé, ne pas recongeler selon votre point de vente.

(1) Pêché en

ATLANTIQUE NORD EST

(2) Elevé en

EQUATEUR

ou Vénézuëla

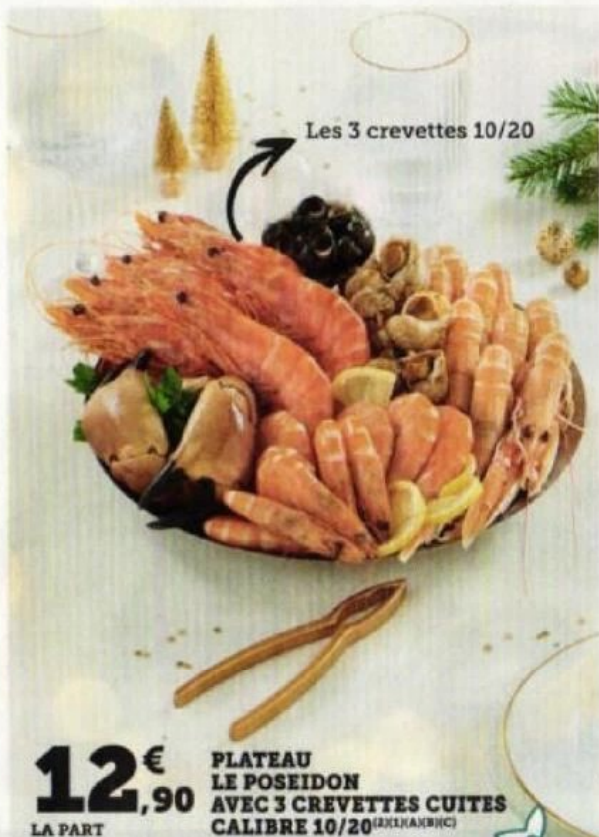
ou Nicaragua  
ou Honduras selon  
votre point de vente

(3) Pêché en

ATLANTIQUE NORD OUEST

POUR VOTRE SANTÉ, pratiquez une activité physique régulière.

www.manger-bouger.fr

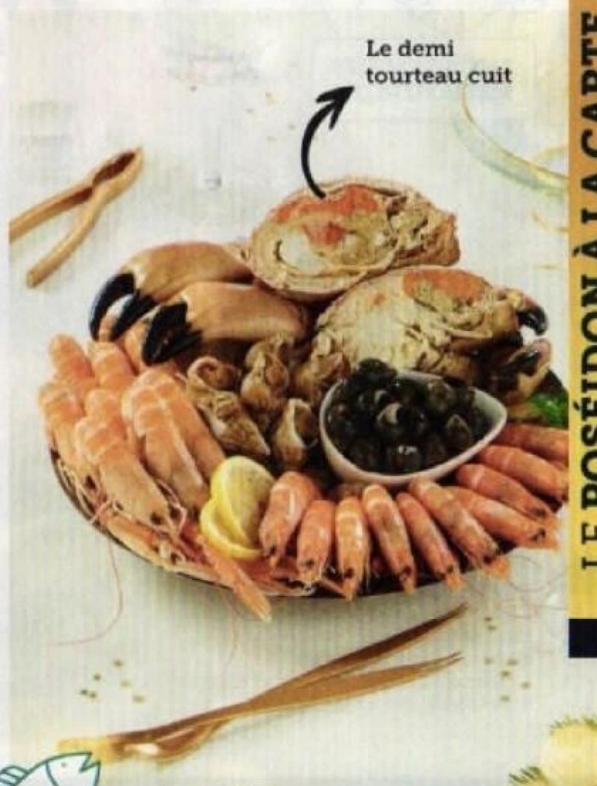


Les 3 crevettes 10/20

**12€  
90**

LA PART

**PLATEAU  
LE POSEIDON  
AVEC 3 CREVETTES CUITES  
CALIBRE 10/20**



Le demi  
tourteau cuit

**14€  
90**

LA PART

**PLATEAU LE POSEIDON  
AVEC UN 1/2  
TOURTEAU CUIT**

ENGAGEMENT  
RESSOURCES

PRÉPARÉ  
PAR VOTRE  
POISSONNIER



Le demi  
homard  
cuit

**16€  
90**

LA PART

**PLATEAU  
LE POSEIDON  
AVEC UN 1/2 HOMARD CUIT  
AMÉRIQUE DU NORD**



La demie  
langouste  
blanche cuite

**17€  
90**

LA PART

**PLATEAU  
LE POSEIDON  
AVEC UNE 1/2 LANGOUSTE  
BLANCHE CUITE**

(4) Pêché en

ATLANTIQUE CENTRE OUEST

Suggestion de présentation pour 2 personnes, photo non contractuelle.  
La langouste cuite est susceptible d'être décongelée selon votre point de vente.

**POUR VOTRE SANTÉ, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé.**

[www.manger-bouger.fr](http://www.manger-bouger.fr)



PRÉPARÉ  
PAR VOTRE  
POISSONNIER



Sublimez votre  
plateau : ajoutez  
4 huîtres N°3  
pour 2.50€

**11,95€**

LA PART

PLATEAU DE L'OLYMPE<sup>(A)(B)(C)</sup>

8 langoustines cuites, calibre 20/30<sup>(2)</sup>

100 g de bulots cuits

ou 50 g de bigorneaux cuits<sup>(2)</sup>

1 pince de tourteau cuite, calibre 8/12<sup>(2)</sup>

8 crevettes cuites, calibre 30/50<sup>(2)</sup>



Envie de plus ?

Découvrez notre sélection à la carte



**3,95€** LES 3 CREVETTES CUITES  
CALIBRE 10/20<sup>(2)(A)(B)(C)</sup>



**5,95€** LE 1/2 TOURTEAU CUIT<sup>(1)(A)(B)(C)</sup>



**7,95€** LE 1/2 HOMARD CUIT  
AMÉRIQUE DU NORD<sup>(3)(A)(B)(C)</sup>



**8,95€** LA 1/2 LANGOUSTE  
BLANCHE CUITE<sup>(4)(A)(B)(C)(D)</sup>

(1) Pêché en

ATLANTIQUE NORD EST

(2) Elevé en

EQUATEUR

ou Vénézuela  
ou Nicaragua  
ou Honduras selon  
votre point de vente

(3) Pêché en

ATLANTIQUE NORD OUEST

(4) Pêché en

ATLANTIQUE CENTRE OUEST

(A) Offre valable dans les magasins équipés d'un rayon poissonnerie traditionnel.  
(B) Afin de conserver aux coquillages toutes les qualités sanitaires et gustatives,  
ceux-ci sont remis entiers et non ouverts dans les plateaux.  
(C) Selon disponibilités, en fonction des conditions climatiques.  
(D) Produit décongelé, ne pas recongeler selon votre point de vente.

POUR VOTRE SANTÉ, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour.

[www.manger-bouger.fr](http://www.manger-bouger.fr)



Les 3 crevettes  
10/20

**15€<sub>,90</sub>**  
LA PART

PLATEAU DE L'OLYMPE  
AVEC 3 CREVETTES CUITES  
CALIBRE 10/20 (3)(X)(X)(A)(R)(C)



Le demi  
tourteau cuit

**17€<sub>,90</sub>**  
LA PART

PLATEAU DE L'OLYMPE  
AVEC UN 1/2  
TOURTEAU CUIT (1)(X)(X)(A)(R)(C)

ENGAGEMENT  
RESSOURCES

PRÉPARÉ  
PAR VOTRE  
POISSONNIER



Le demi homard  
cuit

**19€<sub>,90</sub>**  
LA PART

PLATEAU DE L'OLYMPE  
AVEC UN 1/2 HOMARD CUIT  
AMERIQUE DU NORD (3)(X)(X)(A)(R)(C)



La demie  
langouste blanche  
cuite

**20€<sub>,90</sub>**  
LA PART

PLATEAU DE L'OLYMPE  
AVEC UNE 1/2 LANGOUSTE  
BLANCHE CUITE (4)(X)(X)(A)(R)(C)

Suggestion de présentation pour 2 personnes, photo non contractuelle.  
La langouste cuite est susceptible d'être décongelée selon votre point de vente.

# LES ENTRÉES

## FROIDES



**3€  
3,99** **FOIE GRAS  
DE CANARD ENTIER<sup>(1)</sup>**  
LA PORTION La tranche de 40 g  
Le kg : 99,75 €



**4€  
4,99** **GAMBAS MARINÉES<sup>(1)</sup>**  
LA PIÈCE L'assiette de 110 g  
Le kg : 45,36 €



**3€  
3,49** **DÉLICE DE SAUMON<sup>(1)</sup>**  
LA PORTION La portion de 80 g  
Le kg : 43,63 €



**3€  
3,49** **DÉLICE DE SAINT-JACQUES<sup>(1)</sup>**  
LA PORTION La portion de 80 g  
Le kg : 43,63 €



**4€  
4,99** **CASSOLETTE AUX RIS  
DE VEAU ET MORILLES<sup>(1)</sup>**  
LA PORTION La portion de 100 g  
Le kg : 49,90 €



**4€  
4,99** **CASSOLETTE DE CABILLAUD  
SAUCE À LA BISQUE DE HOMARD  
ET ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE<sup>(1)</sup>**  
LA PORTION La portion de 120 g  
Le kg : 41,58 €

<sup>(1)</sup> Transformé en  
**FRANCE**

**POUR VOTRE SANTÉ, pratiquez une activité physique régulière.**

[www.manger-bouger.fr](http://www.manger-bouger.fr)



**2€  
99**  
LA PIÈCE

**COQUILLE SAINT-JACQUES  
AU NOILLY<sup>(1)</sup>**  
La portion de 110 g  
Le kg : 27,18 €



**2€  
99**  
LA PIÈCE

**COQUILLE SAINT-JACQUES  
AU BEURRE BLANC<sup>(1)</sup>**  
La portion de 110 g  
Le kg : 27,18 €



**3€  
99**  
LA PIÈCE

**CASSOLETTE DE  
SAINT-JACQUES  
ÉCREVISSES<sup>(1)</sup>**  
La portion de 110 g  
Le kg : 36,27 €

PRÊT  
À DÉGUSTER  
DANS SA  
CASSOLETTE



**3€  
99**  
LA PIÈCE

**CASSOLETTE DE SAINT-JACQUES  
CÈPES ET BOLETS GRATINÉS  
AU PARMESAN<sup>(1)</sup>**  
La portion de 110 g  
Le kg : 36,27 €

PRÊT  
À DÉGUSTER  
DANS SA  
CASSOLETTE



**4€  
49**  
LA PORTION

**CASSOLETTE DE GAMBAS  
SAUCE CRUSTACÉS<sup>(1)</sup>**  
La portion de 100 g  
Le kg : 44,90 €

PRÊT  
À DÉGUSTER  
DANS SA  
CASSOLETTE

**18  
ans**

LA LOI INTERDIT  
LA VENTE D'ALCOOL  
AUX MINEURS  
DES CONTRÔLES SONT  
RÉALISÉS EN CASSER

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

**POUR VOTRE SANTÉ, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé.**

[www.manger-bouger.fr](http://www.manger-bouger.fr)



**2€  
2,99** **BOUCHÉE DE LOTTE  
ET DE SAINT-JACQUES<sup>(1)</sup>**  
La pièce de 130 g  
Le kg : 23 €



**2€  
2,99** **BOUCHÉE CHAPON ET CÈPES<sup>(1)</sup>**  
La pièce de 130 g  
Le kg : 23 €



**3€  
3,49** **CROUSTADE D'ESCARGOTS<sup>(1)</sup>**  
La portion de 100 g  
Le kg : 34,90 €



**6€  
6,99** **TRILOGIE DE LA TERRE<sup>(1)</sup>**  
Foie gras, caille marinée  
et champignons cuisinés  
La portion de 180 g  
Le kg : 38,83 €



**4€  
4,99** **RAVIOLES AUX CÈPES ET TRUFFE  
D'ÉTÉ (TUBER AESTIVUM) 0,42%  
ET PURÉE DE CÉLERI  
À LA TRUFFE BRUMALE 0,66%<sup>(1)</sup>**  
La portion de 120 g  
Le kg : 41,58 €



**3€  
3,99** **NAGE DE LOTTE AU NOILLY  
ET AU CITRON<sup>(1)</sup>**  
La portion de 100 g  
Le kg : 39,90 €

(1) Transformé en  
**FRANCE**

**18  
ans**

LA LOI INTERDIT  
LA VENTE D'ALCOOL  
AUX MINEURS  
DES CONTRÔLES SONT  
RÉALISÉS EN CAISSE

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

**POUR VOTRE SANTÉ, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour.**



**6€  
6,99** **PAVÉ DE SAUMON SAUCE BEURRE  
BLANC AU CÔTEAUX DU LAYON<sup>(1)</sup>**  
LA PORTION La portion de 180 g  
Le kg : 38,83 €



**6€  
6,99** **FILET DE BAR SAUCE  
À LA BISQUE DE HOMARD<sup>(1)</sup>**  
LA PORTION La portion de 150 g  
Le kg : 46,60 €



**7€  
7,49** **LOTTE SAUCE HOLLANDAISE  
AU VIN DE CHABLIS<sup>(1)</sup>**  
LA PORTION La portion de 150 g  
Le kg : 49,93 €



**6€  
6,99** **CABILLAUD SAUCE CRÉMÉE  
MANDARINE<sup>(1)</sup>**  
LA PORTION La portion de 180 g  
Le kg : 38,83 €



**7€  
7,49** **PAVÉ DE SANDRE SAUCE CRÉMÉE  
AU BOUILLON DE COQUILLAGE<sup>(1)</sup>**  
LA PORTION La portion de 180 g  
Le kg : 41,61 €



**7€  
7,49** **DUO DE GAMBAS ET NOIX  
DE SAINT-JACQUES, SAUCE  
AU VIN DE CHABLIS ET YUZU<sup>(1)</sup>**  
LA PORTION La portion de 150 g  
Le kg : 49,93 €

LES POISSONS INDIVIDUELS

LES PLATS CUISINÉS

POUR VOTRE SANTÉ, évitez de grignoter entre les repas.

[www.manger-bouger.fr](http://www.manger-bouger.fr)

## LES POISSONS À PARTAGER



**11,99**

LE PLAT POUR  
4 PERSONNES

**SAUMON ET SAINT-JACQUES,  
FONDUE DE POIREAUX<sup>(1)</sup>**

Le plat en céramique pour  
4 personnes de 600 g  
Le kg : 19,98 €



**13,99**

LA BARQUETTE  
POUR 4 PERSONNES

**SAINT PIERRE  
SAUCE CRUSTACÉS<sup>(1)</sup>**

La barquette pour  
4 personnes de 600 g  
Le kg : 23,32 €



**23,99**

LA BARQUETTE  
POUR 4 PERSONNES

**LOTTE  
À L'AMÉRICAINE<sup>(1)</sup>**

La barquette pour  
4 personnes de 700 g  
Le kg : 34,27 €

## LES VIANDES INDIVIDUELLES



**3,99**

LA PORTION

**AIGUILLETES DE POULET  
RÔTIES À LA CRÈME<sup>(1)</sup>**

La portion de 160 g  
Le kg : 24,94 €



**5,99**

LA PORTION

**PINTADE SAUCE  
CRÈMÉE AUX CÈPES<sup>(1)</sup>**

La portion de 160 g  
Le kg : 37,44 €

(1) Transformé en

**FRANCE**

**POUR VOTRE SANTÉ, pratiquez une activité physique régulière.**

[www.manger-bouger.fr](http://www.manger-bouger.fr)



**6€  
6,99** **MAGRET DE CANARD SAUCE  
FIGUES ET FOIE GRAS<sup>(1)</sup>**  
LA PORTION La portion de 250 g  
Le kg : 27,96 €



**6€  
6,99** **CAILLE FARCIE AUX RAISINS  
MARINÉS AU COGNAC AVEC SAUCE  
MIEL ET SAUTERNES<sup>(1)</sup>**  
LA PIÈCE La pièce de 235 g  
Le kg : 29,74 €



**6€  
6,49** **CHAPON JUS AU MIEL  
ET VINAIGRE BALSAMIQUE<sup>(1)</sup>**  
LA PORTION La portion de 190 g  
Le kg : 34,16 €



**6€  
6,49** **CHAPON SAUCE AUX CÈPES<sup>(1)</sup>**  
LA PORTION La portion de 190 g  
Le kg : 34,16 €



**6€  
6,99** **PAVÉ D'OIE JUS À LA TRUFFE  
NOIRE 1,1%<sup>(1)</sup>**  
LA PORTION La portion de 160 g  
Le kg : 43,69 €



**6€  
6,99** **ÉMINCÉS DE FILET D'OIE  
JUS AU SIROP D'ÉRABLE  
ET SAUCE SOJA<sup>(1)</sup>**  
LA PORTION La portion de 170 g  
Le kg : 41,12 €

**18  
ans** LA LOI INTERDIT  
LA VENTE D'ALCOOL  
AUX MINEURS  
DES CONTRÔLES SONT  
RÉALISÉS EN CAISSE

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



**5€  
5,99** **PAVÉ DE BŒUF SAUCE  
À L'ARMAGNAC ET AU POIVRE<sup>(1)</sup>**  
LA PORTION La portion de 150 g  
Le kg : 39,93 €



**4€  
4,99** **SAUTÉ DE CERF AUX POIRES  
SAUCE AU MIEL ET ÉPICES<sup>(1)</sup>**  
LA PORTION La portion de 200 g  
Le kg : 24,95 €



**6€  
6,99** **MÉDAILLON DE VEAU  
JUS AUX MORILLES<sup>(1)</sup>**  
LA PORTION La portion de 170 g  
Le kg : 41,12 €



**4€  
4,99** **CHEVREUIL GRAND VENEUR<sup>(1)</sup>**  
LA PORTION La portion de 200 g  
Le kg : 24,95 €



**4€  
4,99** **SANGLIER SAUCE SAINT-HUBERT<sup>(1)</sup>**  
LA PORTION La portion de 200 g  
Le kg : 24,95 €

(1) Transformé en  
**FRANCE**

**18  
ans**

LA LOI INTERDIT  
LA VENTE D'ALCOOL  
AUX MINEURS  
DES CONTRÔLES SONT  
RÉALISÉS EN CAISSE

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

**POUR VOTRE SANTÉ, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour.**



**15€  
,99**

LA BARQUETTE  
POUR 4 PERSONNES

**CUISSE DE CHAPON SAUCE AU FOIE  
GRAS DE CANARD<sup>(1)</sup>**

La barquette pour 4 personnes de 800 g  
Le kg : 19,99 €



**27€  
,99**

LA PIÈCE

**PINTADE FARCIE DE MARRONS  
ET ARMAGNAC<sup>(1)</sup>**

La pièce pour 4 personnes de 1 kg

**LES VIANDES À PARTAGER**



**24€  
,99**

LA BARQUETTE  
POUR 4 PERSONNES

**FILET MIGNON  
DE PORC CUIT  
ET SA SAUCE  
FIGUE ET MIEL<sup>(1)</sup>**

La barquette pour  
4 personnes de 800 g  
Le kg : 31,24 €



**24€  
,99**

LA PIÈCE

**FONDANT DE VEAU EN CROÛTE<sup>(1)</sup>**

La pièce pour 4 personnes de 1 kg



**29€  
,99**

LA PIÈCE

**FILET DE BŒUF EN CROÛTE  
ET SA DUXELLE DE CHAMPIGNONS<sup>(1)</sup>**

Filet de bœuf cuit dans une farce de viande  
de dinde cuisinée avec des champignons  
et échalotes. (vendu sans sauce)  
La pièce pour 4 à 6 personnes de 1,2 kg  
Le kg : 24,99 €

**POUR VOTRE SANTÉ, évitez de grignoter entre les repas.**

[www.manger-bouger.fr](http://www.manger-bouger.fr)

INDIVIDUELS

# LES ACCOMPAGNEMENTS



**ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE  
AU COMTÉ<sup>(1)</sup>**

La portion de 100 g  
Le kg : 19,90 €



**ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE  
À L'ÉCHALOTE<sup>(1)</sup>**

La portion de 100 g  
Le kg : 19,90 €

**1,99**

LA PORTION



**RIZ SAFRANÉ<sup>(1)</sup>**

La portion de 100 g  
Le kg : 19,90 €



**RISOTTO AUX LÉGUMES  
ET ZESTE DE CITRON<sup>(1)</sup>**

La portion de 100 g  
Le kg : 19,90 €

(1) Transformé en

**FRANCE**

**POUR VOTRE SANTÉ, pratiquez une activité physique régulière.**

[www.manger-bouger.fr](http://www.manger-bouger.fr)



**2€  
2,49** **FONDUE DE POIREAUX  
AU VIN DE SAUTERNES<sup>(1)</sup>**  
LA PORTION La portion de 100 g  
Le kg : 24,90 €



**2€  
2,49** **TIMBALE DE MARRONS  
ET GIROLLES<sup>(1)</sup>**  
LA PORTION La portion de 100 g  
Le kg : 24,90 €



**2€  
2,99** **GRATIN AUX LÉGUMES ANCIENS<sup>(1)</sup>**  
LA PORTION Patate douce, panais, topinambour, brocoli  
La portion de 120 g  
Le kg : 24,92 €



**2€  
2,99** **TIMBALE DE PATATE DOUCE  
À LA TRUFFE BRUMALE 1,04%<sup>(1)</sup>**  
LA PORTION La portion de 100 g  
Le kg : 29,90 €



**2€  
2,99** **ÉCRASÉ DE MARRON ET POMME  
AU SIROP D'ÉRABLE<sup>(1)</sup>**  
LA PORTION La portion de 100 g  
Le kg : 29,90 €



**2€  
2,99** **ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE  
À LA TRUFFE NOIRE 1,2%<sup>(1)</sup>**  
LA PORTION La portion de 100 g  
Le kg : 29,90 €

**-18  
ans** LA LOI INTERDIT  
LA VENTE D'ALCOOL  
AUX MINEURS  
DES CONTRÔLES SONT  
RÉALISÉS EN CASSISSE

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

**POUR VOTRE SANTÉ, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé.**  
[www.manger-bouger.fr](http://www.manger-bouger.fr)

À PARTAGER



**7€  
99**

LA BARQUETTE  
POUR 4 PERSONNES

**POMMES DAUPHINES NATURE<sup>(1)</sup>**

La barquette pour 4 personnes de 540 g  
Le kg : 14,80 €



Coup de  
cœur

**9€  
99**

LA BARQUETTE  
POUR 4 PERSONNES

**POMMES DAUPHINES  
À LA TRUFFE NOIRE 1%<sup>(1)</sup>**

La barquette pour 4 personnes de 480 g  
Le kg : 20,81 €



**9€  
99**

LA BARQUETTE  
POUR 5 À 6 PERSONNES

**GRATIN DAUPHINOIS<sup>(1)</sup>**

La barquette pour 5 à 6 personnes de 1 kg



**14€  
99**

LA BARQUETTE  
POUR 5 À 6 PERSONNES

**GRATIN DAUPHINOIS  
AUX CÈPES<sup>(1)</sup>**

La barquette pour 5 à 6 personnes  
de 1 kg



**10€  
99**

LA BARQUETTE  
POUR 4 À 6 PERSONNES

**MARRONS CUISINÉS,  
POMMES ET RAISINS<sup>(1)</sup>**

La barquette pour 4 personnes de 600 g  
Le kg : 18,32 €



**15€  
99**

LA BARQUETTE  
POUR 8 PERSONNES

**FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS  
À LA CRÈME PERSILLÉE<sup>(1)</sup>**

La barquette pour 4 à 6 personnes de 800 g  
Le kg : 19,99 €

(1) Transformé en

FRANCE

(2) Transformé en

FRANCE

et préparé  
à partir de volaille  
d'origine France

(3) Transformé en

FRANCE

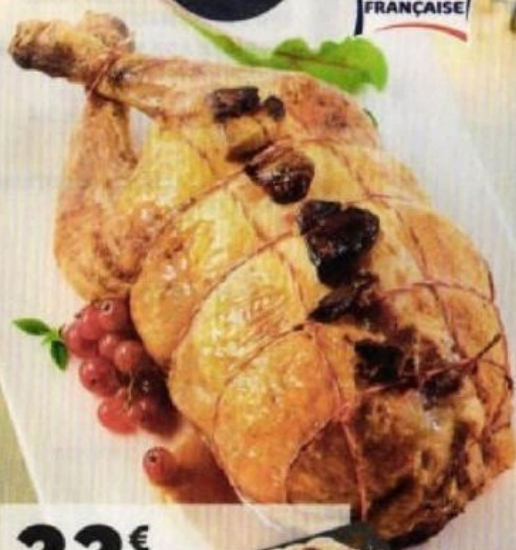
et préparé à partir  
de volaille d'origine France  
et de saumon d'origine Norvège

**POUR VOTRE SANTÉ, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour.**

## Cuire à cœur.

**CUISSON AU FOUR :** Préchauffer le four à 210°C. Cuire la pintade pendant 10 min. Abaisser la température à 180°C, recouvrir d'une feuille d'aluminium et laisser cuire 1h environ.

PRÉPARÉ  
PAR VOTRE  
BOUCHER



**22€<sub>,80</sub>**

LA PIÈCE

**PINTADE FARCIE  
AUX CÈPES ET AU FOIE GRAS<sup>(2)</sup>**

La pièce pour 6 personnes (1,250 kg)

La portion : 3,80 €

Le kg : 18,24 €



## Cuire à cœur.

**CUISSON AU FOUR :** Déposer une noisette de beurre sur les caïlles. Les faire dorer 10 minutes à 220°C puis laisser cuire 40 minutes à 150°C.

**CUISSON EN COCOTTE :** Faire dorer les caïlles dans un peu de matière grasse puis laisser mijoter 40 minutes à couvert et à feu doux.

Vous pouvez accompagner votre caille farcie avec un risotto aux cèpes.

PRÉPARÉ  
PAR VOTRE  
BOUCHER



**4€<sub>,95</sub>**

LA PIÈCE

**CAILLE FARCIE  
AUX RAISINS ET AU COGNAC<sup>(2)</sup>**

La pièce de 214 g

Le kg : 23,13 €



## Cuire à cœur

**CUISSON AU FOUR :**

Préchauffer le four à 200°C.  
Enfourner le mille-feuille et  
laisser cuire 35 minutes à 180°C



**3€<sub>,99</sub>**

LA PIÈCE

**MILLE-FEUILLE DE  
POULET, SAUMON, AIL  
ET FINES HERBES<sup>(3)</sup>**

La pièce de 180 g

Le kg : 22,17 €



PRÉPARÉ  
PAR VOTRE  
BOUCHER

**-18  
ans**

LA LOI INTERDIT  
LA VENTE D'ALCOOL  
AUX MINEURS  
DES CONTRÔLES SONT  
RÉALISÉS EN CAISSE

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

**POUR VOTRE SANTÉ, évitez de grignoter entre les repas.**

[www.manger-bouger.fr](http://www.manger-bouger.fr)

# LES PLATEAUX DE FROMAGES



## Tous nos plateaux

sont préparés sur place  
par notre fromager

### 12<sup>€</sup>,99

LE PLATEAU  
DE 570 G ENVIRON

**PLATEAU LE TRADITION**  
6-8 PERSONNES<sup>(1)</sup>

**MORBIER AOP AFFINÉ 45 JOURS**  
MINIMUM AU LAIT CRU

La portion de 130 g environ

**COMTÉ AOP AFFINÉ 6 MOIS**  
MINIMUM AU LAIT CRU

La portion de 130 g environ

**CROTTIN AU LAIT PASTEURISÉ**  
DE CHÈVRE

À partir de 25% MG  
dans le produit fini

La pièce de 60 g

**BRIE DE MEAUX AOP**  
AU LAIT CRU

La portion de 130 g environ

**TOMME DE MONTAGNE**  
AU LAIT PASTEURISÉ

À partir de 25% MG  
dans le produit fini

La portion de 120 g environ



### 17<sup>€</sup>,99

LE PLATEAU  
DE 590 G ENVIRON

**PLATEAU LE CRÉMIER**  
6-8 PERSONNES<sup>(1)</sup>

**COMTÉ AOP AFFINÉ 18 MOIS**  
MINIMUM AU LAIT CRU

La portion de 120 g environ

**MORBIER AOP AFFINÉ 90 JOURS**  
MINIMUM AU LAIT CRU

La portion de 130 g environ

**PETIT VALENÇAY AOP AU LAIT**  
CRU DE CHÈVRE

La pièce de 110 g

**TOMME AUX FLEURS AU LAIT**  
PASTEURISÉ

À partir de 28% MG  
dans le produit fini

La portion de 120 g environ

**KALTBACH À LA TRUFFE** <sup>(2)</sup>

À partir de 32% MG  
dans le produit fini

La portion de 120 g environ

(1) Origine

FRANCE

(2) Origine

SUISSE

**POUR VOTRE SANTÉ, pratiquez une activité physique régulière.**

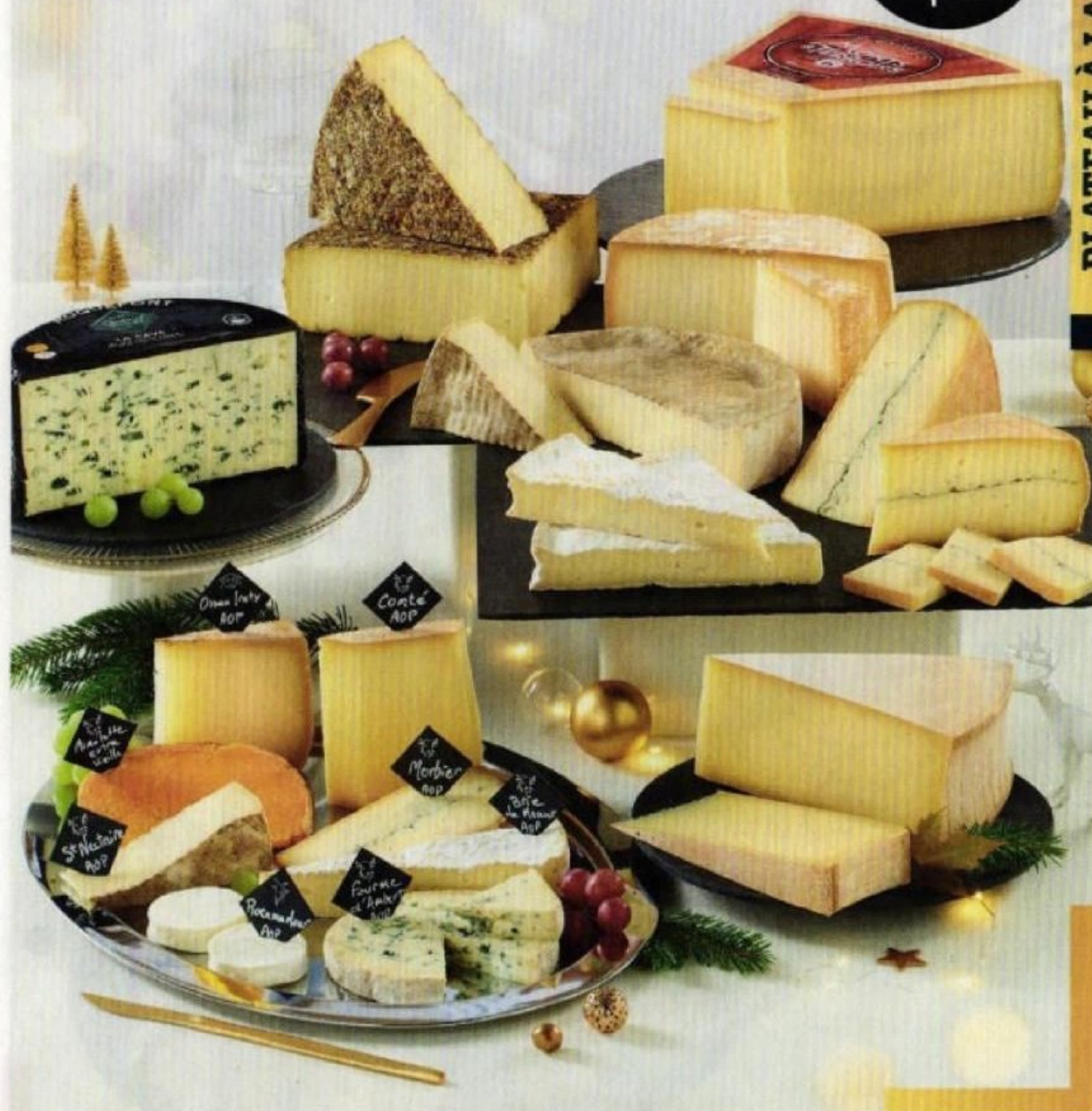
[www.manger-bouger.fr](http://www.manger-bouger.fr)

## Conseil de votre Fromager :

Sortir les fromages de votre réfrigérateur 1 à 2 heures avant de les servir. Ils seront alors à température idéale pour les déguster !



PLATEAU À LA CARTE



**17<sup>€</sup><sub>99</sub>**

LE PLATEAU DE 840 G ENVIRON

## Composez vous-même votre plateau

**PLATEAU À LA CARTE 10-12 PERSONNES**  
CHOISISSEZ 7 PORTIONS PARMIS<sup>(1)</sup>



### Vache

**MORBIER AOP AFFINÉ 45 JOURS MINIMUM AU LAIT CRU**

La portion de 120 g environ

**SAINT-NECTAIRE AOP AU LAIT PASTEURISÉ**

La portion de 120 g environ

**COMTÉ AOP AFFINÉ 6 MOIS MINIMUM AU LAIT CRU**

La portion de 120 g environ

**ABONDANCE AOP AU LAIT CRU**

La portion de 120 g environ

**TOMME AUX FLEURS AU LAIT PASTEURISÉ**

À partir de 28% MG dans le produit fini

La portion de 120 g environ

**MIMOLETTE EXTRA-VIEILLE AU LAIT PASTEURISÉ**

À partir de 29,3% MG dans le produit fini

La portion de 200 g environ

**FOURME D'AMBERT AOP AU LAIT PASTEURISÉ**

La portion de 120 g environ

**BRIE DE MEAUX AOP AU LAIT CRU**

La portion de 120 g environ



### Chèvre

**ROCAMADOUR AOP AU LAIT CRU DE CHÈVRE**

La barquette de 2 pièces de 35 g (soit 70 g)



### Brebis

**OSSAU-IRATY AOP AU LAIT PASTEURISÉ DE BREBIS**

La portion de 120 g environ

**ROQUEFORT AOP AU LAIT CRU DE BREBIS**

La portion de 120 g environ

**POUR VOTRE SANTÉ, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé.**

[www.manger-bouger.fr](http://www.manger-bouger.fr)

# LES PAINS



PÉTRI  
ET CUIT  
SUR PLACE

**1€  
1,65**

LA PIÈCE  
**1 PAIN  
DE MIE**

La pièce de 295 g  
Le kg : 5,59 €

**1€  
1,65**

LA PIÈCE  
**2 PAIN  
DE SEIGLE**

La pièce de 300 g  
Le kg : 5,50 €

**2€  
2,20**

LA PIÈCE  
**3 PAIN  
AU SEIGLE  
CITRON**

La pièce de 250 g  
Le kg : 8,80 €

**2€  
2,20**

LA PIÈCE  
**4 PAIN  
AU SEIGLE  
PRUNEAUX  
MIEL**

La pièce de 250 g  
Le kg : 8,80 €

**2€**

LA PIÈCE  
**5 PAIN  
AUX NOIX**

La pièce de 300 g  
Le kg : 6,67 €

**2€  
2,20**

LA PIÈCE  
**6 PAIN  
AUX FIGES**

La pièce de 300 g  
Le kg : 7,33 €

**2€  
2,50**

LA PIÈCE  
**7 PAIN  
ABRICOT  
NOISETTE**

La pièce de 300 g  
Le kg : 8,33 €

(1) Transformé en

ITALIE

(2) Transformé en

FRANCE

**POUR VOTRE SANTÉ, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour.**



**9,95**  
LA PIÈCE

**1 PANETTONE<sup>(A)</sup>**  
La pièce de 750 g  
Le kg : 13,27 €

**7,99**  
LA PIÈCE

**2 BRIOCHE  
SAPIN<sup>(A)</sup>**  
La pièce de 650 g  
Le kg : 12,29 €

**7,99**  
LA PIÈCE

**3 BRIOCHE  
DE NOËL<sup>(A)</sup>**  
La pièce de 750 g  
Le kg : 10,65 €

**6,50**  
LA PIÈCE

**4 KUGELHOPP<sup>(A)</sup>**  
La pièce de 400 g  
Le kg : 16,25 €

**4,95**  
LA PIÈCE

**5 PAIN  
D'ÉPICES**  
La pièce de 350 g  
Le kg : 14,14 €

**7,90**  
LA BOÎTE

**6 ASSORTIMENT  
FESTIF  
FIN D'ANNEE<sup>(A)</sup>**  
La boîte de 320 g  
Le kg : 24,69 €

**3,99**  
LA BOÎTE

**7 BREDELE  
OU SPRITZ<sup>(A)</sup>**  
Bredele Alsace  
ou cannelle  
ou pur beurre  
Spritz nature  
ou vanille chocolat  
Le sachet de 150 g  
Le kg : 26,60 €

(A) Produit décongelé, ne pas recongeler.



**11€<sub>90</sub>**  
6 PARTS

**BÛCHE PROFITEROLES**  
Crème, choux, biscuit sablé,  
sauce chocolat  
La pièce de 500 g  
Le kg : 23,80 €

PRÉPARÉ  
PAR VOTRE  
PÂTISSIER



**Nouveau!**

**15€<sub>90</sub>**  
6 PARTS

**BÛCHE CHOCOLAT CAFÉ CITRON<sup>(A)</sup>**  
Mousse chocolat, crémeux café,  
confit de citron, biscuit croustillant  
6 parts  
La pièce de 775 g  
Le kg : 20,52 €



**15€<sub>90</sub>**  
6 PARTS

**BÛCHE PRALINE VANILLE<sup>(A)</sup>**  
Mousse praliné, crémeux vanille,  
croustillant chocolat, biscuit  
6 parts  
La pièce de 735 g  
Le kg : 21,63 €



**15€<sub>90</sub>**  
6 PARTS

**BÛCHE CITRON MERINGUÉ<sup>(A)</sup>**  
Mousse fromage blanc, crémeux citron,  
biscuit sablé  
6 parts  
La pièce de 625 g  
Le kg : 25,44 €



**15€<sub>90</sub>**  
6 PARTS

**BÛCHE FRUITS ROUGES VANILLE<sup>(A)</sup>**  
Mousse fruits rouges, crémeux vanille,  
croustillant chocolat, biscuit  
6 parts  
La pièce de 790 g  
Le kg : 20,13 €

(1) Transformé en

FRANCE

(A) Ces pâtisseries ont été stabilisées à une température négative, dans notre magasin, avant d'être remises à la température de dégustation. Pourquoi ? Pour la qualité et mieux vous satisfaire. Ce procédé de fabrication permet une bonne conservation des produits sans altérer leur saveur.  
(B) Produit décongelé, ne pas recongeler.

**POUR VOTRE SANTÉ, pratiquez une activité physique régulière.**

[www.manger-bouger.fr](http://www.manger-bouger.fr)

# 13<sup>€</sup><sub>,90</sub>

6 PARTS



## BÛCHE 3 CHOCOLATS<sup>(A)</sup>

Mousse chocolat noir, mousse chocolat blanc, mousse chocolat lait, biscuit chocolat  
6 parts

La pièce de 690 g  
Le kg : 20,14 €

# 14<sup>€</sup><sub>,90</sub>

6 PARTS



## BÛCHE CROUSTILLANT CHOCOLAT<sup>(A)</sup>

Mousse chocolat noir, croustillant chocolat lait, biscuit amandes  
6 parts

La pièce de 570 g  
Le kg : 26,14 €



## BÛCHE CHALET<sup>(A)(B)</sup>

Mousse chocolat, mousse vanille, biscuit

La pièce de 355 g  
Le kg : 39,15 €



## BÛCHE CROUSTILLANT CHOCOLAT CARAMEL AU BEURRE SALÉ<sup>(A)</sup>

Mousse chocolat lait / caramel, croustillant caramel au beurre salé, biscuit succès  
6 parts

La pièce de 630 g  
Le kg : 23,65 €



## BÛCHE EXOTIQUE<sup>(A)</sup>

Mousse exotique, insert fruits exotiques, biscuit coco  
6 parts

La pièce de 700 g  
Le kg : 19,86 €



## BÛCHE CROUSTILLANT FRAMBOISE<sup>(A)</sup>

Mousse framboise, croustillant chocolat blanc, insert framboise, biscuit  
6 parts

La pièce de 615 g  
Le kg : 24,23 €

## LES CROUSTILLANTS



### CROUSTILLANT FRAMBOISE<sup>(A)</sup>

Mousse framboise, croustillant blanc,  
compotée de framboise, biscuit  
La pièce de 840 g  
Le kg : 17,14 €

### CROUSTILLANT CHOCOLAT<sup>(A)</sup>

Mousse chocolat, croustillant  
chocolat lait, biscuit amandes  
La pièce de 750 g  
Le kg : 19,20 €

### CROUSTILLANT POIRE CARAMEL<sup>(A)</sup>

Mousse caramel, croustillant caramel,  
poires, biscuit  
La pièce de 870 g  
Le kg : 16,55 €

## LES ENTREMETS INDIVIDUELS



**3€,20**  
LA PIÈCE

### PYRAMIDE CHOCOLAT CARAMEL TONKA<sup>(1)(B)</sup>

La pièce de 80 g  
Le kg : 40 €



**3€,20**  
LA PIÈCE

### ENTREMET COCO EXOTIQUE<sup>(1)(B)</sup>

La pièce de 90 g  
Le kg : 35,56 €



**1€,30**  
LA PIÈCE  
AU CHOIX

### SAPIN DEUX CHOCOLAT OU FRAISE X1<sup>(1)(B)</sup>

La pièce de 55 g  
Le kg : 23,64 €

(1) Transformé en

**FRANCE**

(A) Ces pâtisseries ont été stabilisées à une température négative, dans notre magasin, avant d'être remises à la température de dégustation. Pourquoi ? Pour la qualité et mieux vous satisfaire. Ce procédé de fabrication permet une bonne conservation des produits sans altérer leur saveur.

(B) Produit décongelé, ne pas recongeler.

**POUR VOTRE SANTÉ, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour.**

[www.manger-bouger.fr](http://www.manger-bouger.fr)

**4€  
40**  
LA BOÎTE DE 2



**LES BÛCHETTES**

**BÛCHETTE  
CROUSTILLANT  
CHOCOLAT<sup>(A)</sup>**

Mousse chocolat noir,  
croustillant chocolat lait,  
biscuit amandes  
Les 2 bûchettes  
La boîte de 160 g  
Le kg : 27,50 €

**BÛCHETTE  
CROUSTILLANT  
CHOCOLAT CARAMEL  
AU BEURRE SALÉ<sup>(A)</sup>**

Mousse chocolat lait  
- caramel, croustillant caramel  
au beurre salé, biscuit succès  
Les 2 bûchettes  
La boîte de 190 g  
Le kg : 23,16 €

**BÛCHETTE  
CHOCOLAT  
CAFÉ CITRON<sup>(A)</sup>**

Mousse chocolat,  
crèmeux café,  
confit de citron,  
biscuit croustillant  
Les 2 bûchettes  
La boîte de 195 g  
Le kg : 22,56 €

**BÛCHETTE  
PRALINE VANILLE<sup>(A)</sup>**

Mousse praliné,  
crèmeux vanille,  
croustillant chocolat,  
biscuit  
Les 2 bûchettes  
La boîte de 200 g  
Le kg : 22 €

**BÛCHETTE  
3 CHOCOLATS<sup>(A)</sup>**

Mousse chocolat noir,  
mousse chocolat blanc,  
mousse chocolat lait,  
biscuit chocolat  
Les 2 bûchettes  
La boîte de 180 g  
Le kg : 24,44 €

**4€  
40**  
LA BOÎTE DE 2



**BÛCHETTE  
EXOTIQUE<sup>(A)</sup>**

Mousse exotique,  
insert fruits exotiques,  
biscuit coco  
Les 2 bûchettes  
La boîte de 195 g  
Le kg : 22,56 €

**BÛCHETTE  
CROUSTILLANT  
FRAMBOISE<sup>(A)</sup>**

Mousse framboise,  
croustillant chocolat blanc,  
insert framboise, biscuit  
Les 2 bûchettes  
La boîte de 175 g  
Le kg : 25,14 €

**BÛCHETTE  
CITRON MERINGUÉ<sup>(A)</sup>**

Mousse fromage blanc,  
crèmeux citron,  
biscuit sablé  
Les 2 bûchettes  
La boîte de 170 g  
Le kg : 25,88 €

**BÛCHETTE  
FRUITS ROUGES  
VANILLE<sup>(A)</sup>**

Mousse fruits rouges,  
crèmeux vanille,  
croustillant chocolat blanc,  
biscuit  
Les 2 bûchettes  
La boîte de 205 g  
Le kg : 21,46 €



**8€  
8,90**

LA BOÎTE  
DE 16 PIÈCES  
AU CHOIX

**1 RÉDUCTIONS  
FRUITS  
OU CHOCOLAT**

La boîte de 205 g  
Le kg : 43,41 €

**9€  
9,90**

LA BOÎTE  
DE 36 PIÈCES  
AU CHOIX

**2 MACARONS**<sup>(1)(A)</sup>  
framboise, citron, vanille,  
chocolat, café, pistache  
La boîte de 435 g  
Le kg : 22,76 €

**6€  
6,95**

LA BOÎTE  
DE 10 PIÈCES  
AU CHOIX

**3 MACARONS**<sup>(1)(A)</sup>

Extraordinaire  
(praliné framboise,  
chocolat lait passion,  
chocolat blanc, pâte à tartiner,  
chocolat noir)  
ou Fantastique (mangue passion,  
citron, framboise, pistache, cassis)  
ou Incontournable  
(chocolat, vanille, framboise,  
caramel beurre salé, pistache)  
La boîte de 140 g  
Le kg : 49,64 €

**13€  
13,90**

LA BOÎTE DE 16  
**4 ASSORTIMENT  
RÉDUCTIONS**<sup>(1)(A)</sup>

La boîte de 300g  
Le kg : 46,33 €

**5€  
5,75**

LA BOÎTE  
DE 12 PIÈCES  
AU CHOIX

**5 MACARONS  
CLASSIQUES  
OU FRUITÉS**<sup>(1)(A)</sup>

framboise, citron,  
vanille, chocolat,  
café, pistache  
OU pomme, mandarine,  
noix de coco, cassis,  
framboise, banane  
La boîte de 150 g  
Le kg : 38,33 €

(A) Produit décongelé, ne pas recongeler.

(1) Transformé en

FRANCE

(2) Conditionné en

FRANCE

POUR VOTRE SANTÉ, pratiquez une activité physique régulière.

www.manger-bouger.fr

**11,99**

LE PLATEAU

**PLATEAU  
DE FRUITS  
DECOUPES<sup>(2)</sup>**

Ananas, mangue,  
kiwi, framboise,  
noix de coco  
Le plateau de 780g  
Le kg : 15,37 €



**22,99**

LA CORBEILLE

**CORBEILLE  
DE FRUITS EXOTIQUES**

4/6 personnes

(Ananas Victoria, Ile Maurice/Réunion, 1 pièce,  
Mangue, cal 7/8, Brésil, 1 pièce,  
Clémentine de Corse IGP, cal 2/3, France, 8 pièces,  
Fruit de la passion, Colombie/Vietnam, 6 pièces,  
Raisin blanc Aledo, Espagne, 1 grappe,  
Raisin rosé Red Globe, Italie,  
Pérou ou Chili, 1 grappe,  
Litchi, cat 1, Madagascar, 20 pièces,  
Physalis, Colombie, 10 pièces)  
La corbeille de 3.2kg  
Le kg : 7,18 €

**18,99**

LA CORBEILLE

**CORBEILLE  
DE FRUITS DE SAISON**

6/8 personnes

(Ananas Sweet, cal A, Costa Rica  
ou Equateur, 1 pièce,  
Clémentine de Corse IGP,  
cal 2/3, France, 8 pièces,  
Poire Cornice, cal 70/75 mm ou 75/80 mm,  
France, 2 pièces,  
Pomme Cripps Pink Lady,  
cal 170/200 g ou 190/220 g,  
France, 2 pièces,  
Raisin blanc Aledo,  
Espagne, 1 grappe,  
Raisin rosé Red Globe,  
Italie, Pérou  
ou Chili, 1 grappe,  
Kiwi Hayward, cal 115/125 g,  
France, 6 pièces,  
Litchi, cat 1, Madagascar, 20 pièces,  
Noix sèche, cal +32,  
France, 12 pièces)  
La corbeille de 5kg  
Le kg : 3,80 €



# Menus de fêtes !

NOËL ET NOUVEL AN 2025  
Bon de commande

Passez votre commande en magasin :  
jusqu'au vendredi 19 décembre 17h pour Noël,  
et vendredi 26 décembre 17h pour le Nouvel An.

Pour les plateaux de fruits de mer en magasin :  
jusqu'au samedi 20 décembre 12h pour la période de Noël  
et jusqu'au samedi 27 décembre 12h pour la période de Nouvel An.

Passez votre commande sur internet :  
à partir du mardi 25 novembre jusqu'au vendredi 19 décembre 16h pour Noël,  
et vendredi 26 décembre 16h pour le Nouvel An.

|                                                                                                                                    | Prix unitaire | Nbre | Total |                                                                                                      | Prix unitaire | Nbre | Total |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|------|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|------|-------|
| LES MENUS                                                                                                                          |               |      |       | MENU À 30€                                                                                           |               |      |       |
| <b>LE MENU DES PLUS PETITS À 6,99€</b>                                                                                             |               |      |       | <b>MISE EN BOUCHE</b>                                                                                |               |      |       |
| <b>PLAT</b>                                                                                                                        |               |      |       | <input type="checkbox"/> Noix de Saint-Jacques sauce homard bleu (à réchauffer)                      |               |      |       |
| <input type="checkbox"/> 2 Mini-cheeseburgers et pommes dauphines                                                                  |               |      |       | <input type="checkbox"/> ou Emietté de gambas au yuzu                                                |               |      |       |
| <input type="checkbox"/> ou Emincé de poulet sauce crème et pâtes de Noël                                                          |               |      |       | <b>ENTRÉE FROIDE</b>                                                                                 |               |      |       |
| <b>DESSERT</b>                                                                                                                     |               |      |       | <input type="checkbox"/> Foie gras de canard entier                                                  |               |      |       |
| <input type="checkbox"/> Sapin 2 chocolats                                                                                         |               |      |       | <input type="checkbox"/> ou Gambas Marinées                                                          |               |      |       |
| <input type="checkbox"/> ou Sapin fraise                                                                                           |               |      |       | <b>ENTRÉE CHAUDE</b>                                                                                 |               |      |       |
| <b>BOISSON</b>                                                                                                                     |               |      |       | <input type="checkbox"/> Coquille Saint-Jacques sauce Champagne                                      |               |      |       |
| <input type="checkbox"/> Boisson tropical U Mat & Lou 20 cl                                                                        |               |      |       | <input type="checkbox"/> ou Trilogie de la terre (foie gras, caille marinée et champignons cuisinés) |               |      |       |
| <input type="checkbox"/> ou Cola U 33 cl                                                                                           |               |      |       | <b>PLAT POISSON</b>                                                                                  |               |      |       |
| <b>SURPRISE</b>                                                                                                                    |               |      |       | <input type="checkbox"/> Gambas sauce crème au bouillon de coquillage et au safran                   |               |      |       |
| <input type="checkbox"/> Kinder Surprise                                                                                           |               |      |       | <input type="checkbox"/> ou Lotte sauce hollandaise au vin de Chablis                                |               |      |       |
| <b>MENU À 13,99€</b>                                                                                                               |               |      |       | <b>PLAT VIANDE</b>                                                                                   |               |      |       |
| <b>APÉRITIF</b>                                                                                                                    |               |      |       | <input type="checkbox"/> Sauté de cerf aux poires sauces au miel et aux épices                       |               |      |       |
| <input type="checkbox"/> Trio d'amuses bouche (à réchauffer)                                                                       |               |      |       | <input type="checkbox"/> ou Chapon sauce aux cépes                                                   |               |      |       |
| <b>ENTRÉE</b>                                                                                                                      |               |      |       | <b>2 ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX</b>                                                                    |               |      |       |
| <input type="checkbox"/> Bloc de foie gras de canard 30% morceaux                                                                  |               |      |       | (voir pages des Accompagnements individuels)                                                         |               |      |       |
| <input type="checkbox"/> ou Bouchée aux fruits de mer                                                                              |               |      |       | <b>OFFERT POUR 4 MENUS À 30€</b>                                                                     |               |      |       |
| <b>PLAT</b>                                                                                                                        |               |      |       | <input type="checkbox"/> 1 bouteille de 75 cl de Lussac Saint-Émilion rouge La Croix du Parc         |               |      |       |
| <input type="checkbox"/> Cabillaud sauce crème mandarine                                                                           |               |      |       | <input type="checkbox"/> 1 bouteille de 75 cl d'Alsace Riesling blanc Rosenhof U                     |               |      |       |
| <input type="checkbox"/> ou Eminces de veau sauce au vin de Chablis et aux morilles                                                |               |      |       | <input type="checkbox"/> 1 bouteille de 75 cl de Crémant de Loire Brut U                             |               |      |       |
| <b>ACCOMPAGNEMENT</b>                                                                                                              |               |      |       | LES PLANCHES                                                                                         |               |      |       |
| <input type="checkbox"/> Duo de riz noir et blanc                                                                                  |               |      |       | <b>FORMULE RACLETTE CLASSIQUE</b>                                                                    |               |      |       |
| <input type="checkbox"/> ou Ecrasé de pommes de terre à l'échalote                                                                 |               |      |       | - Jambon sec                                                                                         |               |      |       |
| <b>OFFERT POUR 4 MENUS À 13,99€</b>                                                                                                |               |      |       | - Rosette pur porc                                                                                   |               |      |       |
| <input type="checkbox"/> 1 bouteille de 75 cl de Fronton AOC rouge Roc de Breysac U                                                |               |      |       | - Filet de bacon                                                                                     |               |      |       |
| <input type="checkbox"/> 1 bouteille de 75 cl d'Entre-deux-mers blanc Villecour de Maleyre U                                       |               |      |       | - Jambon cuit supérieur                                                                              |               |      |       |
| <b>MENU À 19€</b>                                                                                                                  |               |      |       | - Fromage à raclette au lait pasteurisé                                                              |               |      |       |
| <b>ENTRÉE FROIDE</b>                                                                                                               |               |      |       | - Un autre fromage au choix :                                                                        |               |      |       |
| <input type="checkbox"/> Bloc de foie gras de canard 30% morceaux                                                                  |               |      |       | <input type="checkbox"/> Morbier AOP au lait cru                                                     |               |      |       |
| <input type="checkbox"/> ou Cassolette asperges et saumon, mousseline à la moutarde à l'ancienne                                   |               |      |       | <input type="checkbox"/> ou Brezain fumé au lait pasteurisé                                          |               |      |       |
| <input type="checkbox"/> ou Terrine aux gambas et au bar, citron et piment d'espelette                                             |               |      |       | <b>FORMULE RACLETTE GOURMANDE</b>                                                                    |               |      |       |
| <b>ENTRÉE CHAUDE</b>                                                                                                               |               |      |       | - Jambon sec                                                                                         |               |      |       |
| <input type="checkbox"/> Escargots en persillade et légumes d'hiver                                                                |               |      |       | - Rosette pur porc                                                                                   |               |      |       |
| <input type="checkbox"/> ou Gambas fondue de poireaux au vin de Chablis                                                            |               |      |       | - Filet de bacon                                                                                     |               |      |       |
| <input type="checkbox"/> ou Cassolette de parmentier effiloché de canard au vin de Sauternes et à la truffe noire 1,1%             |               |      |       | - Jambon cuit supérieur                                                                              |               |      |       |
| <b>PLAT</b>                                                                                                                        |               |      |       | - Fromage à raclette de Savoie au lait cru                                                           |               |      |       |
| <input type="checkbox"/> Dinde aux marrons                                                                                         |               |      |       | - 2 autres fromages au choix :                                                                       |               |      |       |
| <input type="checkbox"/> ou Médailillon de veau jus aux morilles                                                                   |               |      |       | <input type="checkbox"/> Morbier AOP au lait cru                                                     |               |      |       |
| <input type="checkbox"/> ou Pavé de saumon sauce au beurre blanc au Côteaux de Layon                                               |               |      |       | <input type="checkbox"/> ou Brezain fumé au lait pasteurisé                                          |               |      |       |
| <input type="checkbox"/> ou Pavé de sandre sauce crème au bouillon de coquillage                                                   |               |      |       | <input type="checkbox"/> ou Tomme de chèvre au lait pasteurisé de chèvre                             |               |      |       |
| <b>ACCOMPAGNEMENT</b>                                                                                                              |               |      |       | <input type="checkbox"/> ou Tomme à lail des ours au lait pasteurisé                                 |               |      |       |
| <input type="checkbox"/> Risotto aux légumes et zeste de citron                                                                    |               |      |       | <input type="checkbox"/> ou Bleu de Gex AOP au lait cru                                              |               |      |       |
| <input type="checkbox"/> ou Mousseline de patate douce aux amandes                                                                 |               |      |       | <b>PLANCHE DE CHARCUTERIE "MIXTE"</b>                                                                |               |      |       |
| <input type="checkbox"/> ou Fondue de poireaux au vin de Sauternes                                                                 |               |      |       | <b>PLANCHE DE CHARCUTERIE</b>                                                                        |               |      |       |
| <input type="checkbox"/> ou Ecrasé de pommes de terre à l'échalote                                                                 |               |      |       | <b>PLANCHE DE FROMAGES</b>                                                                           |               |      |       |
| <input type="checkbox"/> ou Ecrasé de pommes de terre au Comté                                                                     |               |      |       | LES APÉRITIFS                                                                                        |               |      |       |
| <b>OFFERT POUR 4 MENUS À 19€</b>                                                                                                   |               |      |       | LES PAINS SURPRISE                                                                                   |               |      |       |
| <input type="checkbox"/> 1 bouteille de 75 cl de Côtes du Rhône Villages AOC rouge                                                 |               |      |       | <b>PAIN SURPRISE DE NOËL</b>                                                                         |               |      |       |
| <input type="checkbox"/> Croix des Alliances U                                                                                     |               |      |       | 32 mini-sandwichs pour 8 à 10 personnes                                                              |               |      |       |
| <input type="checkbox"/> 1 bouteille de 75 cl de Côtes de Gascogne IGP blanc sec                                                   |               |      |       | Le pain de 510 g                                                                                     |               |      |       |
| <input type="checkbox"/> horizon Gascogne U                                                                                        |               |      |       | <b>PAIN SURPRISE GOURMAND</b>                                                                        |               |      |       |
| <b>MENU À 25€</b>                                                                                                                  |               |      |       | 60 mini-sandwichs pour 12 à 15 personnes                                                             |               |      |       |
| <b>APÉRITIF</b>                                                                                                                    |               |      |       | Le pain de 950 g                                                                                     |               |      |       |
| <input type="checkbox"/> Trio d'amuses bouche (à réchauffer)                                                                       |               |      |       | <b>PAIN SURPRISE CHARCUTIER</b>                                                                      |               |      |       |
| <b>MISE EN BOUCHE</b>                                                                                                              |               |      |       | 50 mini-sandwichs pour 10 à 12 personnes                                                             |               |      |       |
| <input type="checkbox"/> Noix de Saint-Jacques et sa sauce aux truffes d'été 1% aromatisée (à réchauffer)                          |               |      |       | Le pain de 950 g                                                                                     |               |      |       |
| <input type="checkbox"/> ou Emietté de bar au citron                                                                               |               |      |       | LES AMUSE-BOUCHES                                                                                    |               |      |       |
| <b>ENTRÉE FROIDE</b>                                                                                                               |               |      |       | <b>PLATEAU DE 54 CANAPÉS APÉRITIFS</b>                                                               |               |      |       |
| <input type="checkbox"/> Foie gras de canard entier                                                                                |               |      |       | Pour 12 à 14 personnes                                                                               |               |      |       |
| <input type="checkbox"/> ou Délice de saumon                                                                                       |               |      |       | Le plateau de 385 g                                                                                  |               |      |       |
| <b>ENTRÉE CHAUDE</b>                                                                                                               |               |      |       | <b>PLATEAU DE 48 MINI CANAPÉS RÉGIONS DE FRANCE</b>                                                  |               |      |       |
| <input type="checkbox"/> Cassolette de gambas sauce crustacés                                                                      |               |      |       | Pour 10 à 12 personnes                                                                               |               |      |       |
| <input type="checkbox"/> ou Raviolis aux cépes et truffe d'été 0,42% (tuber aestivum) et purée de céleri à la truffe brumale 0,66% |               |      |       | Le plateau de 240 g                                                                                  |               |      |       |
| <b>PLAT</b>                                                                                                                        |               |      |       | <b>PLATEAU DE 36 CANAPÉS DE NOËL</b>                                                                 |               |      |       |
| <input type="checkbox"/> Filet de daurade royale sauce au bouillon de coquillage et safran                                         |               |      |       | Pour 8 à 10 personnes                                                                                |               |      |       |
| <input type="checkbox"/> ou Duo de saumon et noix de Saint-Jacques sauce crème au bouillon de coquillage                           |               |      |       | Le plateau de 250 g                                                                                  |               |      |       |
| <input type="checkbox"/> ou Sanglier sauce Saint-Hubert                                                                            |               |      |       | <b>PLATEAU DE 32 CANAPÉS TRAITEUR DE LA MER</b>                                                      |               |      |       |
| <input type="checkbox"/> ou Magret de canard sauce figue et foie gras                                                              |               |      |       | Pour 6 à 8 personnes                                                                                 |               |      |       |
| <b>ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX</b>                                                                                                     |               |      |       | Le plateau de 215 g                                                                                  |               |      |       |
| (voir pages des Accompagnements individuels)                                                                                       |               |      |       | <b>PLATEAU DE 16 CANAPÉS TRAITEUR</b>                                                                |               |      |       |
| <b>OFFERT POUR 4 MENUS À 25€</b>                                                                                                   |               |      |       | Pour 4 personnes                                                                                     |               |      |       |
| <input type="checkbox"/> 1 bouteille de 75 cl de Medoc AOC rouge L'Allée du Roy U                                                  |               |      |       | Le plateau de 115 g                                                                                  |               |      |       |
| <input type="checkbox"/> 1 bouteille de 75 cl de Pays d'Oc IGP Chardonnay blanc grande réserve U SAVEURS                           |               |      |       |                                                                                                      |               |      |       |

|                                                                                                                                                 | Prix<br>unitaire | Nbre | Total |                                                                                                                                                                                                                                          | Prix<br>unitaire | Nbre | Total |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------|-------|
| <b>LES VERRINES</b>                                                                                                                             |                  |      |       | <b>LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER</b>                                                                                                                                                                                                     |                  |      |       |
| <b>VERRINES D'AVOCAT ET COCKTAIL DE CREVETTES</b><br>Les 6 verrines de 45 g (soit 270 g)                                                        | 6,99 €           | —    | —     | <b>PLATEAU L'OCEANIDE</b><br>Composition pour 1 personne :<br>5 Langoustines cuites, calibre 20/30<br>100 g de bulots cuits OU 50 g de bigorneaux cuits<br>5 Crevettes cuites, calibre 30/50                                             | 5,95 €           | —    | —     |
| <b>VERRINES DUO DE SAUMON SAINT-JACQUES</b><br>Les 4 verrines de 40 g (soit 160 g)                                                              | 6,99 €           | —    | —     | <b>PLATEAU L'OCEANIDE AVEC 3 CREVETTES CUITES</b><br>CALIBRE 10/20                                                                                                                                                                       | 9,90 €           | —    | —     |
| <b>VERRINES DE CAROTTES ET SAINT-JACQUES ORANGE</b><br>Les 4 verrines de 40 g (soit 160 g)                                                      | 6,99 €           | —    | —     | <b>PLATEAU L'OCEANIDE AVEC UN 1/2 TOURTEAU CUIT</b>                                                                                                                                                                                      | 11,90 €          | —    | —     |
| <b>VERRINES DE FOIE GRAS AUX MARRONS</b><br>Les 4 verrines de 40 g (soit 160 g)                                                                 | 6,99 €           | —    | —     | <b>PLATEAU L'OCEANIDE AVEC UN 1/2 HOMARD CUIT</b><br>AMERIQUE DU NORD                                                                                                                                                                    | 13,90 €          | —    | —     |
| <b>MINI-CUPS APÉRITIVES</b><br>4 au crabe, 4 au saumon<br>Les 8 mini-cups de 20 g (soit 160 g)                                                  | 6,99 €           | —    | —     | <b>PLATEAU L'OCEANIDE AVEC UNE 1/2 LANGOUSTE</b><br>BLANCHE CUITE                                                                                                                                                                        | 14,90 €          | —    | —     |
| <b>VERRINES DE VOLAILLE RÔTIE, CHÂTAIGNES &amp; CÈPES</b><br>Les 4 verrines de 40 g (soit 160 g)                                                | 4,99 €           | —    | —     | <b>PLATEAU LE POSEIDON</b><br>Composition pour 1 personne :<br>5 langoustines cuites, calibre 20/30<br>100 g de bulots cuits ou 50 g de bigorneaux cuits<br>1 pince de tourteau cuite, calibre 8/12<br>5 crevettes cuites, calibre 30/50 | 8,95 €           | —    | —     |
| <b>VERRINES DE TARTARE DE HOMARD ET BUTTERNUT,</b><br><b>CHUTNEY D'OIGNONS À L'ORANGE</b><br>Les 4 verrines de 45 g (soit 180 g)                | 8,99 €           | —    | —     | <b>PLATEAU LE POSEIDON AVEC 3 CREVETTES CUITES</b><br>CALIBRE 10/20                                                                                                                                                                      | 12,90 €          | —    | —     |
| <b>L'APÉRITIF À RÉCHAUFFER AU RAYON TRAITEUR</b>                                                                                                |                  |      |       | <b>PLATEAU LE POSEIDON AVEC UN 1/2 TOURTEAU CUIT</b>                                                                                                                                                                                     | 14,90 €          | —    | —     |
| <b>SAPIN FESTIF EMMENTAL ET LARDONS</b><br>Pour 6 à 8 personnes<br>La pièce de 430 g                                                            | 9,99 €           | —    | —     | <b>PLATEAU LE POSEIDON AVEC UN 1/2 HOMARD CUIT</b><br>AMERIQUE DU NORD                                                                                                                                                                   | 16,90 €          | —    | —     |
| <b>ÉTOILE CŒUR FONDANT AUX NOIX DE SAINT-JACQUES</b><br>Pour 6 à 8 personnes<br>La pièce de 430 g                                               | 11,49 €          | —    | —     | <b>PLATEAU LE POSEIDON AVEC UNE 1/2 LANGOUSTE</b><br>BLANCHE CUITE                                                                                                                                                                       | 17,90 €          | —    | —     |
| <b>MINI COQUILLES AUX NOIX DE SAINT-JACQUES AU BEURRE</b><br><b>PERSILLÉ</b><br>La barquette de 8 pièces (soit 120 g)                           | 7,49 €           | —    | —     | <b>PLATEAU DE L'OLYMPE</b><br>8 langoustines cuites, calibre 20/30<br>100 g de bulots cuits ou 50 g de bigorneaux cuits<br>1 pince de tourteau cuite, calibre 8/12<br>8 crevettes cuites, calibre 30/50                                  | 11,95 €          | —    | —     |
| <b>MINI COQUILLES AUX NOIX DE SAINT-JACQUES POIREAUX</b><br><b>À LA CRÈME CÔTEAUX DU LAYON</b><br>La barquette de 8 pièces (soit 120 g)         | 7,49 €           | —    | —     | <b>PLATEAU DE L'OLYMPE AVEC 3 CREVETTES CUITES</b><br>CALIBRE 10/20                                                                                                                                                                      | 15,90 €          | —    | —     |
| <b>BRICKS DE CREVETTES À LA TRUFFE NOIRE 1%</b><br>La barquette de 6 pièces (soit 120 g)                                                        | 4,99 €           | —    | —     | <b>PLATEAU DE L'OLYMPE AVEC UN 1/2 TOURTEAU CUIT</b>                                                                                                                                                                                     | 17,90 €          | —    | —     |
| <b>BRICKS DE CREVETTES À L'ORANGE FAÇON PAIN D'ÉPICES</b><br>La barquette de 6 pièces (soit 120 g)                                              | 4,99 €           | —    | —     | <b>PLATEAU DE L'OLYMPE AVEC UN 1/2 HOMARD CUIT</b><br>AMERIQUE DU NORD                                                                                                                                                                   | 19,90 €          | —    | —     |
| <b>CHEESE BURGERS COCKTAILS</b><br>La barquette de 28 pièces (soit 490 g)                                                                       | 14,99 €          | —    | —     | <b>PLATEAU DE L'OLYMPE AVEC UNE 1/2 LANGOUSTE</b><br>BLANCHE CUITE                                                                                                                                                                       | 20,90 €          | —    | —     |
| <b>BURGERS APÉRITIFS FOIE GRAS ET CHUTNEY DE FIGUES</b><br>La barquette de 16 pièces (soit 260 g)                                               | 11,49 €          | —    | —     | <b>À LA CARTE</b>                                                                                                                                                                                                                        |                  |      |       |
| <b>BURGERS APÉRITIFS CHEESE ET SAUMON</b><br>La barquette de 12 pièces (soit 195 g)                                                             | 5,99 €           | —    | —     | <b>4 HUITRES CREUSES N°3</b>                                                                                                                                                                                                             | 2,50 €           | —    | —     |
| <b>MINI SAUCISSES COSTUMÉES</b><br>La barquette de 16 pièces (soit 250 g)                                                                       | 7,99 €           | —    | —     | <b>LES 3 CREVETTES CUITES CALIBRE 10/20</b>                                                                                                                                                                                              | 3,95 €           | —    | —     |
| <b>MINI-MUFFINS SAINT-JACQUES ET PERSILLADE</b><br>La barquette de 8 pièces (soit 100 g)                                                        | 3,89 €           | —    | —     | <b>LE 1/2 TOURTEAU CUIT</b>                                                                                                                                                                                                              | 5,95 €           | —    | —     |
| <b>PLATEAU APÉRO ÉTOILE</b><br>Pour 4 personnes<br>Le plateau de 18 pièces (soit 240 g)                                                         | 8,49 €           | —    | —     | <b>LE 1/2 HOMARD CUIT AMERIQUE DU NORD</b>                                                                                                                                                                                               | 7,95 €           | —    | —     |
| <b>GOUGÈRES AU FROMAGE</b><br>La barquette de 16 pièces (soit 175 g)                                                                            | 4,99 €           | —    | —     | <b>LA 1/2 LANGOUSTE BLANCHE CUITE</b>                                                                                                                                                                                                    | 8,95 €           | —    | —     |
| <b>CAKE CHEESY RACLETTE TRANCÉ</b><br>La pièce de 180 g                                                                                         | 4,49 €           | —    | —     | <b>LES ENTRÉES</b>                                                                                                                                                                                                                       |                  |      |       |
| <b>L'APÉRITIF À RÉCHAUFFER AU RAYON PAIN</b>                                                                                                    |                  |      |       | <b>LES ENTRÉES FROIDES</b>                                                                                                                                                                                                               |                  |      |       |
| <b>PREFOU</b><br>prefou de vendée tranché ail et beurre ou tomate basilic<br>ou chèvre miel<br>La pièce de 280 g - Le kg : 13,75 €              | 3,85 €           | —    | —     | <b>FOIE GRAS DE CANARD ENTIER</b><br>La tranche de 40 g                                                                                                                                                                                  | 3,99 €           | —    | —     |
| <b>BAGUETTINE APERO</b><br>Lardon oignon ou poulet goût tandoori ou chorizo poivron<br>ou légumes du soleil<br>La pièce de 250 g - Le kg : 19 € | 4,75 €           | —    | —     | <b>GAMBAS MARINÉES</b><br>L'assiette de 110 g                                                                                                                                                                                            | 4,99 €           | —    | —     |
| <b>LES LÉGUMES</b>                                                                                                                              |                  |      |       | <b>DÉLICE DE SAUMON</b><br>La portion de 80 g                                                                                                                                                                                            | 3,49 €           | —    | —     |
| <b>PLATEAU DE LÉGUMES APERO</b><br>Baby carotte, tomate cerise, fleurette de chou fleur, radis<br>Le plateau de 600g - Le kg : 14,98 €          | 8,99 €           | —    | —     | <b>DÉLICE DE SAINT-JACQUES</b><br>La portion de 80 g                                                                                                                                                                                     | 3,49 €           | —    | —     |
|                                                                                                                                                 |                  |      |       | <b>LES ENTRÉES CHAUDES</b>                                                                                                                                                                                                               |                  |      |       |
|                                                                                                                                                 |                  |      |       | <b>CASSOLETTE AUX RIS DE VEAU ET MORILLES</b><br>La portion de 100 g                                                                                                                                                                     | 4,99 €           | —    | —     |
|                                                                                                                                                 |                  |      |       | <b>CASSOLETTE DE CABILLAUD SAUCE À LA BISQUE</b><br><b>DE HOMARD ET ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE</b><br>La portion de 120 g                                                                                                                 | 4,99 €           | —    | —     |
|                                                                                                                                                 |                  |      |       | <b>COQUILLE SAINT-JACQUES AU NOILLY</b><br>La portion de 110 g                                                                                                                                                                           | 2,99 €           | —    | —     |
|                                                                                                                                                 |                  |      |       | <b>COQUILLE SAINT-JACQUES AU BEURRE BLANC</b><br>La portion de 110 g                                                                                                                                                                     | 2,99 €           | —    | —     |
|                                                                                                                                                 |                  |      |       | <b>CASSOLETTE DE SAINT-JACQUES ÉCREVISSES</b><br>La portion de 110 g                                                                                                                                                                     | 3,99 €           | —    | —     |
|                                                                                                                                                 |                  |      |       | <b>CASSOLETTE DE SAINT-JACQUES CÈPES ET BOLETS</b><br><b>GRATINÉS AU PARMESAN</b><br>La portion de 110 g                                                                                                                                 | 3,99 €           | —    | —     |
|                                                                                                                                                 |                  |      |       | <b>CASSOLETTE DE GAMBAS SAUCE CRUSTACÉS</b><br>La portion de 100 g                                                                                                                                                                       | 4,49 €           | —    | —     |
|                                                                                                                                                 |                  |      |       | <b>BOUCHÉE DE LOTTE ET DE SAINT-JACQUES</b><br>La pièce de 130 g                                                                                                                                                                         | 2,99 €           | —    | —     |
|                                                                                                                                                 |                  |      |       | <b>BOUCHÉE CHAPON ET CÈPES</b><br>La pièce de 130 g                                                                                                                                                                                      | 2,99 €           | —    | —     |
|                                                                                                                                                 |                  |      |       | <b>CROUSTADE D'ESCARGOTS</b><br>La portion de 100 g                                                                                                                                                                                      | 3,49 €           | —    | —     |
|                                                                                                                                                 |                  |      |       | <b>TRILOGIE DE LA TERRE</b><br>Foie gras, callos marinée et champignons cuisinés<br>La portion de 180 g                                                                                                                                  | 6,99 €           | —    | —     |
|                                                                                                                                                 |                  |      |       | <b>RAVIOLES AUX CÈPES ET TRUFFE D'ÉTÉ (TUBER AESTIVUM) 0,42%</b><br><b>ET PURÉE DE CÉLERI À LA TRUFFE BRUNALE 0,66%</b><br>La portion de 120 g                                                                                           | 4,99 €           | —    | —     |
|                                                                                                                                                 |                  |      |       | <b>NAGE DE LOTTE AU NOILLY ET AU CITRON</b><br>La portion de 100 g                                                                                                                                                                       | 3,99 €           | —    | —     |

**18 ans**

LA LOI INTERDIT  
LA VENTE D'ALCOOL  
AUX MINEURS  
DES CONTRÔLES SONT  
RÉALISÉS EN CAISSE

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

|                                                                                                                                                                                                                        | Prix unitaire | Nbre | Total |                                                                                                                                                           | Prix unitaire | Nbre | Total |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|------|-------|
| LES PLATS CUISINÉS                                                                                                                                                                                                     |               |      |       | LES PRÉPARATIONS BOUCHÈRES                                                                                                                                |               |      |       |
| LES POISSONS INDIVIDUELS                                                                                                                                                                                               |               |      |       | PINTADE FARCIE AUX CÈPES ET AU FOIE GRAS<br>La pièce pour 6 personnes (1,250 kg)<br>La portion : 3,80 € - Le kg : 18,24 €                                 |               |      |       |
| PAVÉ DE SAUMON SAUCE BEURRE BLANC AU CÔTEAUX DU LAYON<br>La portion de 180 g                                                                                                                                           | 6,99 €        |      |       |                                                                                                                                                           | 22,80 €       |      |       |
| FILET DE BAR SAUCE À LA BISQUE DE HOMARD<br>La portion de 150 g                                                                                                                                                        | 6,99 €        |      |       | CAILLE FARCIE AUX RAISINS ET AU COGNAC<br>La pièce de 214 g - Le kg : 23,13 €                                                                             |               |      |       |
| CABILLAUD SAUCE CRÉMÉE MANDARINE<br>La portion de 180 g                                                                                                                                                                | 6,99 €        |      |       |                                                                                                                                                           | 4,95 €        |      |       |
| LOTTE SAUCE HOLLANDAISE AU VIN DE CHABLIS<br>La portion de 150 g                                                                                                                                                       | 7,49 €        |      |       | MILLE-FEUILLE DE POULET, SAUMON, AIL ET FINES HERBES<br>La pièce de 180 g - Le kg : 22,17 €                                                               |               |      |       |
| PAVÉ DE SANDRE SAUCE CRÉMÉE AU BOUILLON DE COQUILLAGE<br>La portion de 180 g                                                                                                                                           | 7,49 €        |      |       | LES PLATEAUX DE FROMAGES                                                                                                                                  |               |      |       |
| DUO DE GAMBAS ET NOIX DE SAINT-JACQUES, SAUCE AU VIN DE CHABLIS ET YUZU<br>La portion de 150 g                                                                                                                         | 7,49 €        |      |       | PLATEAU LE TRADITION 6-8 PERSONNES<br>Le plateau de 570 g environ                                                                                         |               |      |       |
| LES POISSONS À PARTAGER                                                                                                                                                                                                |               |      |       | PLATEAU LE CRÉMIER 6-8 PERSONNES<br>Le plateau de 590 g environ                                                                                           |               |      |       |
| SAUMON ET SAINT-JACQUES, FONDUE DE POIREAUX<br>Le plat en céramique pour 4 personnes de 600 g                                                                                                                          | 11,99 €       |      |       | PLATEAU À LA CARTE 10-12 PERSONNES<br>Le plateau de 840 g environ                                                                                         |               |      |       |
| SAINT PIERRE SAUCE CRUSTACÉS<br>La barquette pour 4 personnes de 600 g                                                                                                                                                 | 13,99 €       |      |       | CHOISISSEZ 7 PORTIONS PARMİ                                                                                                                               |               |      |       |
| LOTTE À L'AMÉRICAINNE<br>La barquette pour 4 personnes de 700 g                                                                                                                                                        | 23,99 €       |      |       | ▣ MORBIER AOP AFFINÉ 45 JOURS MINIMUM AU LAIT CRU<br>La portion de 120 g environ                                                                          |               |      |       |
| LES VIANDES INDIVIDUELLES                                                                                                                                                                                              |               |      |       | ▣ SAINT-NECTAIRE AOP AU LAIT PASTEURISÉ<br>La portion de 120 g environ                                                                                    |               |      |       |
| AIGUILLETES DE POULET RÔTIES À LA CRÈME<br>La portion de 160 g                                                                                                                                                         | 3,99 €        |      |       | ▣ COMTÉ AOP AFFINÉ 6 MOIS MINIMUM AU LAIT CRU<br>La portion de 120 g environ                                                                              |               |      |       |
| PINTADE SAUCE CRÉMÉE AUX CÈPES<br>La portion de 160 g                                                                                                                                                                  | 5,99 €        |      |       | ▣ ABONDANCE AOP AU LAIT CRU<br>La portion de 120 g environ                                                                                                |               |      |       |
| MAGRET DE CANARD SAUCE FIGUES ET FOIE GRAS<br>La portion de 250 g                                                                                                                                                      | 6,99 €        |      |       | ▣ TOMME AUX FLEURS AU LAIT PASTEURISÉ<br>A partir de 28% MG dans le produit fini<br>La portion de 120 g environ                                           |               |      |       |
| CAILLE FARCIE AUX RAISINS MARINÉS AU COGNAC AVEC SAUCE MIEL ET SAUTERNES<br>La pièce de 235 g                                                                                                                          | 6,99 €        |      |       | ▣ MIMOLETTE EXTRA-VIEILLE AU LAIT PASTEURISÉ<br>A partir de 29,3% MG dans le produit fini<br>La portion de 200 g environ                                  |               |      |       |
| CHAPON SAUCE AUX CÈPES<br>La portion de 190 g                                                                                                                                                                          | 6,49 €        |      |       | ▣ FOURME D'AMBERT AOP AU LAIT PASTEURISÉ<br>La portion de 120 g environ                                                                                   |               |      |       |
| CHAPON JUS AU MIEL ET VINAIGRE BALSAMIQUE<br>La portion de 190 g                                                                                                                                                       | 6,49 €        |      |       | ▣ BRIE DE MEAUX AOP AU LAIT CRU<br>La portion de 120 g environ                                                                                            |               |      |       |
| PAVÉ D'OIE JUS À LA TRUFFE NOIRE 1,1%<br>La portion de 160 g                                                                                                                                                           | 6,99 €        |      |       | ▣ ROCAMADOUR AOP AU LAIT CRU DE CHÈVRE<br>La barquette de 2 pièces de 35 g (soit 70 g)                                                                    |               |      |       |
| ÉMINCÉS DE FILET D'OIE JUS AU SIROP D'ÉRABLE ET SAUCE SOJA<br>La portion de 170 g                                                                                                                                      | 6,99 €        |      |       | ▣ OSSAU-IRATY AOP AU LAIT PASTEURISÉ DE BREBIS<br>La portion de 120 g environ                                                                             |               |      |       |
| PAVÉ DE BŒUF SAUCE À L'ARMAGNAC ET AU POIVRE<br>La portion de 150 g                                                                                                                                                    | 5,99 €        |      |       | ▣ ROQUEFORT AOP AU LAIT CRU DE BREBIS<br>La portion de 120 g environ                                                                                      |               |      |       |
| SAUTÉ DE CERF AUX POIRES SAUCE AU MIEL ET ÉPICES<br>La portion de 200 g                                                                                                                                                | 4,99 €        |      |       | LES PAINS                                                                                                                                                 |               |      |       |
| MÉDAILLON DE VEAU JUS AUX MORILLES<br>La portion de 170 g                                                                                                                                                              | 6,99 €        |      |       | PAIN DE MIE<br>La pièce de 295 g - Le kg : 5,59 €                                                                                                         |               |      |       |
| CHEVREUIL GRAND VENEUR<br>La portion de 200 g                                                                                                                                                                          | 4,99 €        |      |       | PAIN DE SEIGLE<br>La pièce de 300 g - Le kg : 5,50 €                                                                                                      |               |      |       |
| SANGLIER SAUCE SAINT-HUBERT<br>La portion de 200 g                                                                                                                                                                     | 4,99 €        |      |       | PAIN AU SEIGLE CITRON<br>La pièce de 250 g - Le kg : 8,80 €                                                                                               |               |      |       |
| LES VIANDES À PARTAGER                                                                                                                                                                                                 |               |      |       | PAIN AU SEIGLE PRUNEUX MIEL<br>La pièce de 250 g - Le kg : 8,80 €                                                                                         |               |      |       |
| CUISSE DE CHAPON SAUCE AU FOIE GRAS DE CANARD<br>La barquette pour 4 personnes de 800 g                                                                                                                                | 15,99 €       |      |       | PAIN AUX NOIX<br>La pièce de 300 g - Le kg : 6,67 €                                                                                                       |               |      |       |
| PINTADE FARCIE DE MARRONS ET ARMAGNAC<br>La pièce pour 4 personnes de 1 kg                                                                                                                                             | 27,99 €       |      |       | PAIN AUX FIGUES<br>La pièce de 300 g - Le kg : 7,33 €                                                                                                     |               |      |       |
| FILET MIGNON DE PORC CUIT ET SA SAUCE FIGUE ET MIEL<br>La barquette pour 4 personnes de 800 g                                                                                                                          | 24,99 €       |      |       | PAIN ABRICOT NOISETTE<br>La pièce de 300 g - Le kg : 8,33 €                                                                                               |               |      |       |
| FONDANT DE VEAU EN CROÛTE<br>La pièce pour 4 personnes de 1 kg                                                                                                                                                         | 24,99 €       |      |       | LE MARCHÉ DE NOËL                                                                                                                                         |               |      |       |
| FILET DE BŒUF EN CROÛTE ET SA DUXELLE DE CHAMPIGNONS<br>Filet de bœuf cuit dans une farce de viande de dinde cuisinée avec des champignons et échalotes. (vendu sans sauce)<br>La pièce pour 4 à 6 personnes de 1,2 kg | 29,99 €       |      |       | PANETTONE<br>La pièce de 750 g - Le kg : 13,27 €                                                                                                          |               |      |       |
| LES ACCOMPAGNEMENTS                                                                                                                                                                                                    |               |      |       | BRIOCHE SAPIN<br>La pièce de 650 g - Le kg : 12,29 €                                                                                                      |               |      |       |
| LES ACCOMPAGNEMENTS INDIVIDUELS                                                                                                                                                                                        |               |      |       | BRIOCHE DE NOËL<br>La pièce de 750 g - Le kg : 10,65 €                                                                                                    |               |      |       |
| ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE AU COMTÉ<br>La portion de 100 g                                                                                                                                                              | 1,99 €        |      |       | KUGELHOPF<br>La pièce de 400 g - Le kg : 16,25 €                                                                                                          |               |      |       |
| ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE À L'ÉCHALOTE<br>La portion de 100 g                                                                                                                                                          | 1,99 €        |      |       | PAIN D'ÉPICES<br>La pièce de 350 g - Le kg : 14,14 €                                                                                                      |               |      |       |
| RIZ SAFRANÉ<br>La portion de 100 g                                                                                                                                                                                     | 1,99 €        |      |       | ASSORTIMENT FESTIF FIN D'ANNÉE<br>La boîte de 320 g - Le kg : 24,69 €                                                                                     |               |      |       |
| RISOTTO AUX LÉGUMES ET ZESTE DE CITRON<br>La portion de 100 g                                                                                                                                                          | 1,99 €        |      |       | BREDELE OU SPRITZ<br>Bredele Alsace ou cannelle ou pur beurre<br>Spritz nature ou vanille chocolat<br>Le sachet de 150 g - Le kg : 26,60 €                |               |      |       |
| FONDUE DE POIREAUX AU VIN DE SAUTERNES<br>La portion de 100 g                                                                                                                                                          | 2,49 €        |      |       | LES DESSERTS                                                                                                                                              |               |      |       |
| TIMBALE DE MARRONS ET GIROLLES<br>La portion de 100 g                                                                                                                                                                  | 2,49 €        |      |       | LES BÛCHES                                                                                                                                                |               |      |       |
| TIMBALE DE PATATE DOUCE À LA TRUFFE BRUMALE 1,04%<br>La portion de 100 g                                                                                                                                               | 2,99 €        |      |       | BÛCHE PROFITEROLES<br>Crème, choux, biscuit sablé, sauce chocolat<br>La pièce de 500 g - Le kg : 23,80 €                                                  |               |      |       |
| GRATIN AUX LÉGUMES ANCIENS<br>Patate douce, panais, topinambour, brocoli<br>La portion de 120 g                                                                                                                        | 2,99 €        |      |       | BÛCHE CITRON MERINGUE<br>Mousse fromage blanc, crémeux citron, biscuit sablé<br>6 parts - La pièce de 625 g - Le kg : 25,44 €                             |               |      |       |
| ÉCRASÉ DE MARRON ET POMME AU SIROP D'ÉRABLE<br>La portion de 100 g                                                                                                                                                     | 2,99 €        |      |       | BÛCHE CHOCOLAT CAFÉ CITRON<br>Mousse chocolat, crémeux café, confit de citron, biscuit croustillant<br>6 parts - La pièce de 775 g - Le kg : 20,13 €      |               |      |       |
| ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE À LA TRUFFE NOIRE 1,2%<br>La portion de 100 g                                                                                                                                                | 2,99 €        |      |       | BÛCHE PRALINE VANILLE<br>Mousse praliné, crémeux vanille, croustillant chocolat, biscuit<br>6 parts - La pièce de 735 g - Le kg : 21,63 €                 |               |      |       |
| LES ACCOMPAGNEMENTS À PARTAGER                                                                                                                                                                                         |               |      |       | BÛCHE FRUITS ROUGES VANILLE<br>Mousse fruits rouges, crémeux vanille, croustillant chocolat, biscuit<br>6 parts - La pièce de 790 g - Le kg : 20,13 €     |               |      |       |
| POMMES DAUPHINES NATURE<br>La barquette pour 4 personnes de 540 g                                                                                                                                                      | 7,99 €        |      |       | BÛCHE 3 CHOCOLATS<br>Mousse chocolat noir, mousse chocolat blanc, mousse chocolat lait, biscuit chocolat<br>6 parts - La pièce de 690 g - Le kg : 20,14 € |               |      |       |
| POMMES DAUPHINES À LA TRUFFE NOIRE 1%<br>La barquette pour 4 personnes de 480 g                                                                                                                                        | 9,99 €        |      |       | BÛCHE EXOTIQUE<br>Mousse exotique, insert fruits exotiques, biscuit coco<br>6 parts - La pièce de 700 g - Le kg : 19,86 €                                 |               |      |       |
| GRATIN DAUPHINOIS<br>La barquette pour 5 à 6 personnes de 1 kg                                                                                                                                                         | 9,99 €        |      |       | BÛCHE CHALET<br>Mousse chocolat, mousse vanille, biscuit<br>La pièce de 355 g - Le kg : 39,15 €                                                           |               |      |       |
| GRATIN DAUPHINOIS AUX CÈPES<br>La barquette pour 5 à 6 personnes de 1 kg                                                                                                                                               | 14,99 €       |      |       |                                                                                                                                                           | 13,90 €       |      |       |
| MARRONS CUISINÉS, POMMES ET RAISINS<br>La barquette pour 4 personnes de 600 g                                                                                                                                          | 10,99 €       |      |       |                                                                                                                                                           | 13,90 €       |      |       |
| FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS À LA CRÈME PERSILLÉE<br>La barquette pour 4 à 6 personnes de 800 g                                                                                                                            | 15,99 €       |      |       |                                                                                                                                                           | 13,90 €       |      |       |

|                                                                                                                                                                                                             | Prix unitaire | Nbre | Total |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Prix unitaire | Nbre | Total |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|------|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|------|-------|
| <b>BÛCHE CROUSTILLANT CHOCOLAT</b><br>Mousse chocolat noir, croustillant chocolat lait, biscuit amandes<br>6 parts - La pièce de 570 g - Le kg : 26,34 €                                                    | 14,90 €       |      |       | <b>BÛCHETTE CROUSTILLANT FRAMBOISE</b><br>Mousse framboise, croustillant chocolat blanc, insert framboise, biscuit<br>Les 2 bûchettes - La boîte de 175 g - Le kg : 25,14 €                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 4,40 €        |      |       |
| <b>BÛCHE CROUSTILLANT CHOCOLAT CARAMEL AU BEURRE SALE</b><br>Mousse chocolat lait / caramel, croustillant caramel au beurre sale, biscuit sucres<br>6 parts - La pièce de 630 g - Le kg : 23,65 €           | 14,90 €       |      |       | <b>LES RÉDUCTIONS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |               |      |       |
| <b>BÛCHE CROUSTILLANT FRAMBOISE</b><br>Mousse framboise, croustillant chocolat blanc, insert framboise, biscuit<br>6 parts - La pièce de 615 g - Le kg : 24,23 €                                            | 14,90 €       |      |       | <b>RÉDUCTIONS FRUITS OU CHOCOLAT</b><br>La boîte de 205 g - Le kg : 43,41 €<br>La boîte de 16 pièces aux choix                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 8,90 €        |      |       |
| <b>LES CROUSTILLANTS</b>                                                                                                                                                                                    |               |      |       | <b>ASSORTIMENT RÉDUCTIONS</b><br>La boîte de 300g - Le kg : 46,33 €<br>La boîte de 16                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 13,90 €       |      |       |
| <b>CROUSTILLANT FRAMBOISE</b><br>Mousse framboise, croustillant blanc, compotée de framboise, biscuit<br>La pièce de 840 g - Le kg : 17,14 €                                                                | 14,40 €       |      |       | <b>LES MACARONS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |               |      |       |
| <b>CROUSTILLANT POIRE CARAMEL</b><br>Mousse caramel, croustillant caramel, poires, biscuit<br>La pièce de 870 g - Le kg : 16,55 €                                                                           | 14,40 €       |      |       | <b>MACARONS</b><br>framboise, citron, vanille, chocolat, café, pistache<br>La boîte de 435 g - Le kg : 22,76 €<br>La boîte de 36 pièces                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 9,90 €        |      |       |
| <b>CROUSTILLANT CHOCOLAT</b><br>Mousse chocolat, croustillant chocolat lait, biscuit amandes<br>La pièce de 750 g - Le kg : 19,20 €                                                                         | 14,40 €       |      |       | <b>MACARONS</b><br>□ Extraordinaire (praliné framboise, chocolat lait passion, chocolat blanc, pâte à tartiner, chocolat noir)<br>□ ou Fantastique (framboise passion, citron, framboise, pistache, cassia)<br>□ ou Incontournable (chocolat, vanille, framboise, caramel, beurre sale, pistache)<br>La boîte de 140 g - Le kg : 49,64 €<br>La boîte de 10 pièces aux choix                                                                                                                                                                                                    | 6,95 €        |      |       |
| <b>LES ENTREMETS INDIVIDUELS</b>                                                                                                                                                                            |               |      |       | <b>MACARONS CLASSIQUES OU FRUITES</b><br>□ framboise, citron, vanille, chocolat, café, pistache<br>□ ou pomme, mandarine, noix de coco, cassia, framboise, banane<br>La boîte de 150 g - Le kg : 38,33 €<br>La boîte de 12 pièces aux choix                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 5,75 €        |      |       |
| <b>ENTREMET COCO EXOTIQUE</b><br>La pièce de 90 g - Le kg : 35,56 €                                                                                                                                         | 3,20 €        |      |       | <b>LES FRUITS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |               |      |       |
| <b>PYRAMIDE CHOCOLAT CARAMEL TONKA</b><br>La pièce de 80 g - Le kg : 40 €                                                                                                                                   | 3,20 €        |      |       | <b>PLATEAU DE FRUITS DECoupES</b><br>Ananas, mangue, kiwi, framboise, noix de coco<br>Le plateau de 780g - Le kg : 15,37 €                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 11,99 €       |      |       |
| <b>SAPIN DEUX CHOCOLAT OU FRAISE X1</b><br>La pièce de 55 g - Le kg : 23,64 €                                                                                                                               | 1,30 €        |      |       | <b>CORBEILLE DE FRUITS EXOTIQUES</b><br>4/6 personnes<br>(Ananas Victoria, Ile Maurice/Reunion, 1 pièce, Mangue, cal 7/8, Brésil, 1 pièce, Clémentine de Corse IGP, cal 2/3, France, 8 pièces, Fruit de la passion, Colombie/Vietnam, 6 pièces, Raisin blanc Aledo, Espagne, 1 grappe, Raisin rosé Red Globe, Italie, Pérou ou Chili, 1 grappe, Litchi, cal 1, Madagascar, 20 pièces, Physalis, Colombie, 10 pièces)<br>La corbeille de 3,2kg - Le kg : 7,18 €                                                                                                                 | 22,99 €       |      |       |
| <b>LES BÛCHETTES</b>                                                                                                                                                                                        |               |      |       | <b>CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON</b><br>6/8 personnes<br>(Ananas Sweet, cal A, Costa Rica ou Equateur, 1 pièce, Clémentine de Corse IGP, cal 2/3, France, 8 pièces, Poire Comice, cal 70/75 mm ou 75/80 mm, France, 2 pièces, Pomme Cripps Pink Pink Lady, cal 170/200 g ou 190/220 g, France, 2 pièces, Raisin blanc Aledo, Espagne, 1 grappe, Raisin rosé Red Globe, Italie, Pérou ou Chili, 1 grappe, Kiwi Hayward, cal 115/125 g, France, 6 pièces, Litchi, cal 1, Madagascar, 20 pièces, Noix sèche, cal + S2, France, 12 pièces)<br>La corbeille de 5kg - Le kg : 3,80 € | 18,99 €       |      |       |
| <b>BÛCHETTE 3 CHOCOLATS</b><br>Mousse chocolat noir, mousse chocolat blanc, mousse chocolat lait, biscuit chocolat<br>Les 2 bûchettes - La boîte de 180 g - Le kg : 24,44 €                                 | 4,40 €        |      |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |               |      |       |
| <b>BÛCHETTE CROUSTILLANT CHOCOLAT</b><br>Mousse chocolat noir, croustillant chocolat lait, biscuit amandes<br>Les 2 bûchettes - La boîte de 160 g - Le kg : 27,50 €                                         | 4,40 €        |      |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |               |      |       |
| <b>BÛCHETTE CROUSTILLANT CHOCOLAT CARAMEL AU BEURRE SALE</b><br>Mousse chocolat lait- caramel, croustillant caramel au beurre sale, biscuit sucres<br>Les 2 bûchettes - La boîte de 190 g - Le kg : 23,16 € | 4,40 €        |      |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |               |      |       |
| <b>BÛCHETTE CHOCOLAT CAFÉ CITRON</b><br>Mousse chocolat, crémeux café, confit de citron, biscuit croustillant<br>Les 2 bûchettes - La boîte de 195 g - Le kg : 22,56 €                                      | 4,40 €        |      |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |               |      |       |
| <b>BÛCHETTE PRALINE VANILLE</b><br>Mousse praliné, crémeux vanille, croustillant chocolat, biscuit<br>Les 2 bûchettes - La boîte de 200 g - Le kg : 22 €                                                    | 4,40 €        |      |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |               |      |       |
| <b>BÛCHETTE CITRON MERINGUE</b><br>Mousse fromage blanc, crémeux citron, biscuit sablé<br>Les 2 bûchettes - La boîte de 170 g - Le kg : 25,88 €                                                             | 4,40 €        |      |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |               |      |       |
| <b>BÛCHETTE EXOTIQUE</b><br>Mousse exotique, insert fruits exotiques, biscuit coco<br>Les 2 bûchettes - La boîte de 195 g - Le kg : 22,56 €                                                                 | 4,40 €        |      |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |               |      |       |
| <b>BÛCHETTE FRUITS ROUGES VANILLE</b><br>Mousse fruits rouges, crémeux vanille, croustillant chocolat blanc, biscuit<br>Les 2 bûchettes - La boîte de 205 g - Le kg : 21,46 €                               | 4,40 €        |      |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |               |      |       |

**18 ans** LA LOI INTERDIT LA VENTE D'ALCOOL AUX MINEURS DES CONTRÔLES SONT RÉALISÉS EN CAISSE

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

## Pour vos commandes

☐ Noël ☐ Nouvel An

Nom\* : .....

Prénom\* : .....

N° de carte U\* : .....

Adresse : .....

À retirer le\* : ..... à .....

Commande saisie le : .....

Signature du client\* : .....

Tél\* : .....

E-mail\* : .....

heures du magasin .....

Les informations personnelles sont traitées par Coopérative U et votre Magasin U pour la gestion de votre commande sur la base légale du contrat. Vos données peuvent être communiquées aux entités du Groupement U (notamment COOPÉRATIVE U et TECH) ainsi qu'à des prestataires externes en charge de la mise en œuvre du traitement ou à des tiers autorisés dans le cas de requêtes par les autorités compétentes. Les champs marqués d'un astérisque sont obligatoires. A défaut de les renseigner, le traitement ne pourra pas être effectué. Vos données personnelles sont conservées jusqu'au 1<sup>er</sup> janvier 2026. Vos données personnelles peuvent faire l'objet de transferts vers des pays situés en dehors de l'Union Européenne pour les finalités détaillées ci-dessus. Ces transferts font l'objet d'un encadrement juridique spécifique afin que ces données soient couvertes par un niveau de protection adéquat. Dans le respect de la réglementation applicable en matière de protection des données à caractère personnel, vous disposez d'un droit d'accès, de rectification, de suppression et de portabilité de vos données, ainsi que d'un droit d'opposition et de limitation à l'ensemble des données vous concernant. Vous disposez également du droit de décider du sort de vos données après votre décès. Ces droits s'exercent soit directement auprès d'un Magasin U, à l'accueil, soit en écrivant à l'adresse email suivante : dpo\_uenseigne@cooperative-u.fr

# Menus de fêtes À PRIX BAS



J'ai tellement Plus à y gagner

**5€** OFFERTS  
POUR L'ACHAT  
DE 4 MENUS  
À 13,99€

**10€** OFFERTS  
POUR L'ACHAT  
DE 4 MENUS  
À 19€

**15€** OFFERTS  
POUR L'ACHAT  
DE 4 MENUS  
À 25€

**20€** OFFERTS  
POUR L'ACHAT  
DE 4 MENUS  
À 30€

COMMANDEZ SUR  
**UTRAITEUR.COM**  
OU EN MAGASIN.

Du mardi 25 novembre au mercredi 31 décembre 2025 sur présentation de votre CARTE U en caisse, bénéficiez de 5€ Carte U pour l'achat simultané de 4 menus à 13,99€ ou de 10€ Carte U pour l'achat simultané de 4 menus à 19€ ou de 15€ Carte U pour l'achat simultané de 4 menus à 25€ ou de 20€ Carte U pour l'achat simultané de 4 menus à 30€. Dans les magasins proposant le service U Traiteur Menus de Fêtes et participants au programme de fidélisation hors DROM-COM.  
1- Les commandes de Menus de Fête de Noël, sont à réaliser avant le vendredi 19 décembre.  
2- Les commandes de Menus de Fête du Nouvel An, sont à réaliser avant le vendredi 26 décembre (hors magasins d'Alsace-Moselle, avant le mercredi 24 décembre).  
Voir heure limite de commande et autres conditions des «Menus de Fêtes» à l'accueil de votre Magasin U et sur [www.utraiteur.com](http://www.utraiteur.com).

Nous sommes des Commerçants autrement :

- 17 LA ROCHELLE BEAULIEU - SAINTES 22 PLANCOET - YFFINIAC
- 35 CHATEAUGIRON - COMBOURG - GUICHEN - VITRE 37 BOURGUEIL
- 44 BLAIN - LA CHAPELLE S/ERDRE - LA MONTAGNE - SAVENAY -
- ST PHILBERT DE GRAND LIEU - VALLET 45 BAULE 49 MURS ERIGNE
- 53 EVRON - MAYENNE 56 ST AVE 72 ECOMMOY 79 PARTHENAY
- 85 AIZENAY - CHALLANS - CHANTONNAY - FONTENAY LE COMTE -
- LA ROCHE S/ YON - LES HERBIERS - ST HILAIRE DE RIEZ
- 87 ST JUNIEN

Année 2025 - 25446 - HU2-HU1 - OUEST - Coopérative U. SA coopérative à capital variable. Parc Icade - 20 rue d'Arcueil - CS10043 - 94533 Rungis. R.C.S. 304 602 956 CRETEIL - Offres valables pendant les dates indiquées dans ce document. Chaque magasin se réserve la possibilité de ne pas faire droit à la demande d'un client qui ne correspondrait pas aux besoins normaux d'un consommateur. Des différences peuvent exister entre la photographie et l'article mis en vente. Suggestions de présentation. Prix maximum conseillés. Si un article venait à manquer, veuillez le commander à notre point accueil, ce produit ou un produit similaire vous sera fourni dans les meilleurs délais au prix de l'actuelle publicité (sous réserve de disponibilité chez le fournisseur). Ne pas jeter sur la voie publique. Impression: Altavia Paris R.C.S. Bobigny B 323 790 956.

Pour ne plus recevoir nos prospectus dans votre boîte aux lettres, vous pouvez venir retirer un autocollant à l'accueil de votre magasin.

**HYPER U**

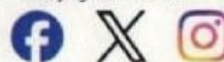
Commerçants autrement



PEFC  
10-31-1247

Ce tract est imprimé  
avec des encres  
améliorant la qualité  
du papier à l'issue de  
son recyclage. Triez-le !

Rejoignez-nous sur



[magasins-u.com](http://magasins-u.com)