

NOËL ET NOUVEL AN 2024^(A)



U traiteur



Commerçants autrement

Menus de fête À PRIX BAS



5€

**OFFERTS POUR L'ACHAT
DE 4 MENUS À 13,90€***

10€

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

(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. *Voir conditions en dernière page.

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

SUPER U

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

SOMMAIRE

LES MENUS p.4 à 5

LES APÉRITIFS p.6 à 9

LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER p.10 à 12

LES ENTRÉES p.13 à 14

LES PLATS CUISINÉS p.15 à 17

LES ACCOMPAGNEMENTS p.18 à 19

LES PLATEAUX DE FROMAGES p.20 à 21

LES PAINS p.22

LE MARCHÉ DE NOËL p.23

LES DESSERTS p.24 à 27

LES CORBEILLES DE FRUITS p.28

LE BON DE COMMANDE p.29 À 31



COMMENT COMMANDER ?

sur **utraiteur.com**

Dès aujourd'hui, découvrez et commandez vos menus de fêtes en un clic !

POUR NOËL

À partir du lundi 18 novembre jusqu'au jeudi 19 décembre 11h.

POUR LE NOUVEL AN

À partir du lundi 18 novembre jusqu'au jeudi 26 décembre 11h.



**FLASHEZ
LE QR CODE
POUR ACCÉDER
AU SITE !**

dans votre magasin

Dès le mardi 19 novembre, vous pouvez passer commande !

POUR NOËL

jusqu'au jeudi 19 décembre 12h.
Pour vos plateaux de fruits de mer :
jusqu'au vendredi 20 décembre 12h.

POUR LE NOUVEL AN

jusqu'au jeudi 26 décembre 12h.
Pour vos plateaux de fruits de mer :
jusqu'au vendredi 27 décembre 12h.

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

Retrait des commandes uniquement les mardis 24 et 31 décembre.
24 décembre pour Noël
et 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.

Réchauffez, dressez, PARTAGEZ !

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 6,90€



**6€
,90**

LE MENU⁽¹⁾

PLAT

2 Mini-cheeseburgers et pommes dauphines ou
Émincé de poulet sauce crémée 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

LE MENU À 13,90€



**13€
,90**

LE MENU⁽¹⁾

APÉRITIF

Trio d'amuses bouche (à réchauffer)

ENTRÉE

Bloc de foie gras de canard 30% morceaux

ou

Gambas fondue de poireaux au chablis

PLAT

Cabillaud sauce sabayon aux morilles ou
Dinde jus Porto aux morilles

ACCOMPAGNEMENT

Riz safrané ou
Écrasé de pommes de terre à l'échalote

5€



OFFERTS POUR L'ACHAT
DE 4 MENUS À 13,90€

ET POUR COMPLÉTER
VOTRE MENU, DÉCOUVREZ NOTRE

carte des fromages P. 20-21
et notre carte des desserts P. 24 à 27

**OFFERT
POUR 4 MENUS**

1 bouteille
de 75 cl de Fronton
AOC rouge Roc
de Breyssac U

ou

1 bouteille
de 75 cl
d'Entre-deux-mers
blanc Villegour
de Maleyre U

(1) Transformé en

FRANCE

POUR VOTRE SANTÉ, pratiquez une activité physique régulière.

www.manger-bouger.fr

LE MENU À 19€

10€



OFFERTS POUR L'ACHAT
DE 4 MENUS À 19€



19€

LE MENU⁽¹⁾

ENTRÉE FROIDE

Bloc de foie gras de canard 30% morceaux ou

Cassolette asperges et saumon, mousseline à la moutarde à l'ancienne

ENTRÉE CHAUDE

Escargots en persillade et légumes d'hiver ou

Nage de lotte au Noilly et au citron ou

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

PLAT

Chapon sauce aux cèpes ou

Médaillon de veau aux morilles ou

Pavé de saumon sauce au beurre blanc au Côteaux de Layon ou

Lotte sauce hollandaise au vin de Chablis

ACCOMPAGNEMENT

Risoto aux légumes et zeste de citron ou

Mousseline de patate douce aux amandes ou

Riz safrané 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

ET POUR COMPLÉTER
VOTRE MENU, DÉCOUVREZ NOTRE
carte des fromages P. 20-21
et notre carte des desserts P. 24 à 27

-18
ans

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

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

LES APÉRITIFS

Les pains surprise



22,95
LE PAIN

PAIN SURPRISE GOURMAND^{(1)(A)}

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 : 24,16 €

Les verrines



6,99
LA BARQUETTE

VERRINES DUO DE SAUMON SAINT-JACQUES⁽¹⁾

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



6,99
LA BARQUETTE

VERRINES D'AVOCAT ET COCKTAIL DE CREVETTES⁽¹⁾

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



6,99
LA BARQUETTE

MINI-CUPS APÉRITIVES⁽¹⁾

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



7,95
LA BARQUETTE

ASSORTIMENT DE VERRINES⁽¹⁾

-3 foie gras pomme speculoss
-3 châtaigne carottes confites
Les 6 verrines de 40 g (soit 240 g)
Le kg : 33,13 €



8,95
LA BARQUETTE

VERRINES DE SAINT-JACQUES, CRÈME FÈVES & PETITS POIS ET DOUCEUR DE CAROTTE⁽¹⁾

Les 4 verrines de 45 g (soit 180 g)
Le kg : 49,72 €



8,95
LA BARQUETTE

VERRINES DE TARTARE DE HOMARD ET BUTTERNUT, CHUTNEY D'OIGNONS À L'ORANGE⁽¹⁾

Les 4 verrines de 45 g (soit 180 g)
Le kg : 49,72 €

POUR VOTRE SANTÉ, évitez de grignoter entre les repas.

www.manger-bouger.fr

L'apéritif à réchauffer au rayon traiteur



9,95
LA PIÈCE

SAPIN FESTIF EMMENTAL ET LARDONS^{(1)(A)}

Pour 6 à 8 personnes
La pièce de 430 g
Le kg : 23,14 €



11,50
LA PIÈCE

ÉTOILE CŒUR FONDANT AUX NOIX DE SAINT-JACQUES^{(1)(A)}

Pour 6 à 8 personnes
La pièce de 430 g
Le kg : 26,74 €



7,50
LA BARQUETTE

MINI COQUILLES AUX NOIX DE SAINT-JACQUES AU BEURRE PERSILLE⁽¹⁾

La barquette de 8 pièces (soit 120 g)
Le kg : 62,50 €



9,50
LA BARQUETTE

BOÎTE APÉRO⁽¹⁾

Pour 5 personnes
- 12 étoiles au chèvre, à la figue et au miel
- 8 sapins au bleu, à la poire et aux éclats de noix
Le plateau de 20 pièces (soit 250 g)
Le kg : 38 €

(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



**12€
LA BARQUETTE**

**MINI BURGERS
PANACHÉS^{(1)(A)}**

(Cheese et Foie gras)
La barquette de 10 pièces
(soit 380 g)
Le kg : 32,89 €



**6€
LA BARQUETTE**

**ASSORTIMENT
DE MINI-KOUGN
APÉRITIFS FOIE GRAS
ET SAINT-JACQUES⁽¹⁾**

La barquette de 8 pièces
(soit 160 g)
Le kg : 43,44 €



**7€
LA BARQUETTE**

**MINI SAUCISSES
COSTUMÉES^{(1)(A)}**

La barquette de 16 pièces
(soit 250 g)
Le kg : 31,80 €

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

www.manger-bouger.fr

LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER

PRÉPARÉ
PAR VOTRE
POISSONNIER



Suggestion de présentation pour 2 personnes, photo non contractuelle

5,95
LA PART

PLATEAU L'OCEANIDE^{(1)(A)(B)(C)}

Composition pour 1 personne :
5 Langoustines cuites, calibre 20/30
100 g de bulots cuits OU 50 g de bigorneaux cuits
5 Crevettes cuites, calibre 30/50⁽³⁾

8,45
LA PART **AVEC 4 HUITRES CREUSES⁽²⁾**
Calibre n°3



ENGAGEMENT
RESSOURCES



Suggestion de présentation pour 2 personnes, photo non contractuelle

8,95
LA PART

PLATEAU LE POSEIDON^{(1)(A)(B)(C)}

Composition pour 1 personne :
5 langoustines cuites, calibre 20/30
100 g de bulots cuits ou 50 g de bigorneaux cuits
1 pince de tourteau cuite, calibre 8/12
5 crevettes cuites, calibre 30/50⁽³⁾

11,45
LA PART **AVEC 4 HUITRES CREUSES⁽²⁾**
Calibre n°3



- (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.
- (1) Pêché en ATLANTIQUE NORD EST | (2) Elevé en FRANCE | (3) Elevées en EQUATEUR ou Vénézuela ou Nicaragua ou Honduras selon votre point de vente | (4) Elevées à MADAGASCAR

POUR VOTRE SANTÉ, pratiquez une activité physique régulière.

www.manger-bouger.fr

**PRÉPARÉ
PAR VOTRE
POISSONNIER**

MADAGASCAR

Nouvelle
composition !



Suggestion de présentation pour 2 personnes, photo non contractuelle

PLATEAU LE TRIDENT^{(1)(A)(B)(C)}

Composition pour 1 personne :

6 langoustines cuites, calibre 20/30
1 pince de tourteau cuite, calibre 8/12
100 g de bulots cuits ou 50 g
de bigorneaux cuits
5 crevettes cuites Madagascar,
calibre 30/40⁽⁴⁾

12,95
LA PART

15,45

LA PART

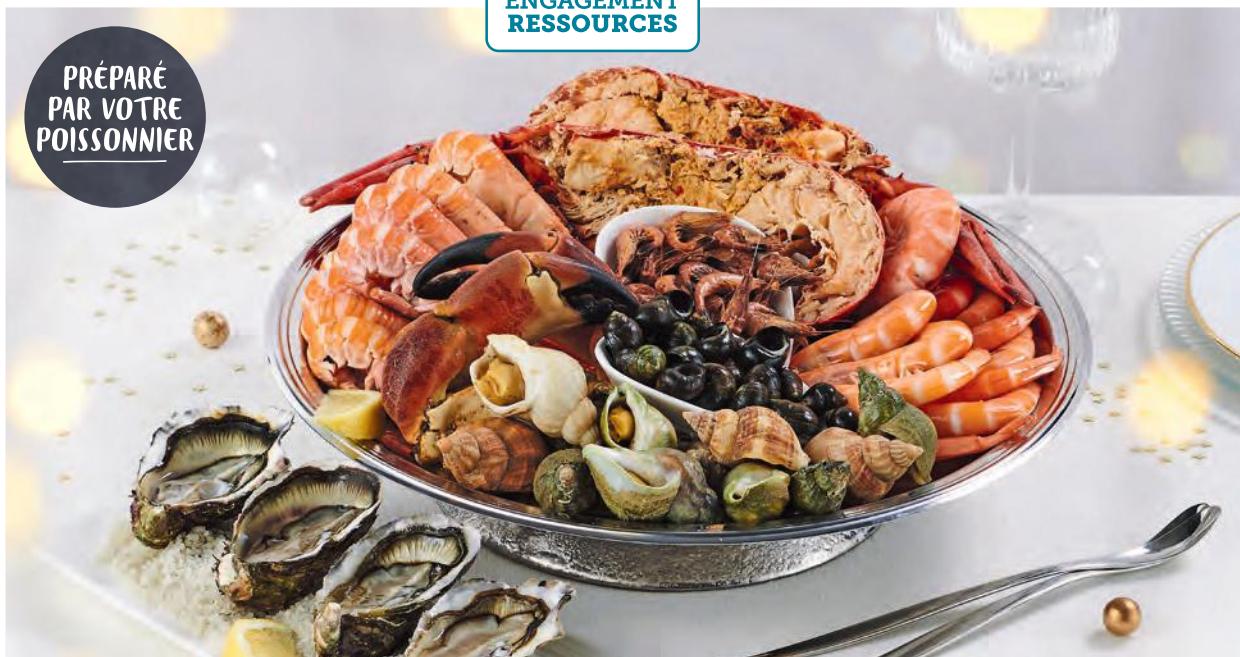
AVEC 4 HUITRES CREUSES⁽²⁾

Calibre n°3



**ENGAGEMENT
RESSOURCES**

**PRÉPARÉ
PAR VOTRE
POISSONNIER**



Suggestion de présentation pour 2 personnes, photo non contractuelle

PLATEAU LE NEPTUNE^{(A)(B)(C)}

Composition pour 1 personne :

5 langoustines cuites, calibre 20/30
1 pince de tourteau cuite, calibre 8/12
30 g de crevettes grises cuites
100 g de bulots cuits ou 50 g de bigorneaux cuits
5 crevettes cuites, calibre 30/50⁽³⁾
1/2 homard cuit Amérique du Nord, calibre 370/700 g⁽⁵⁾

16,95
LA PART

19,45

LA PART

AVEC 4 HUITRES CREUSES⁽²⁾

Calibre n°3



(5) Pêché en

ATLANTIQUE NORD OUEST

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

www.manger-bouger.fr



**ENGAGEMENT
RESSOURCES**

**PRÉPARÉ
PAR VOTRE
POISSONNIER**



MADAGASCAR

Véritable invitation au goût,

les fruits de mer font partie des incontournables pour les repas de fêtes. Votre poissonnier se tient à votre service pour vos commandes de langoustes, homards, crevettes, bars ou turbots.

Suggestion de présentation pour 2 personnes, photo non contractuelle

24,95
LA PART

PLATEAU L'ODYSSEE^{(A)(B)(C)}

Composition pour 1 personne : 2 langoustines cuites, calibre 10/15
1 pince de tourteau, calibre 4/8
4 crevettes cuites Madagascar, calibre 20/30⁽²⁾
4 huîtres creuses spéciales, calibre N°2⁽³⁾



**ENGAGEMENT
RESSOURCES**



11,95
LA BARQUETTE

**ROTI DE SAUMON DES FJORDS DE NORVEGE U
ET NOIX DE ST JACQUES^{(1)(A)}**

La barquette de 450 g
Le kg : 26,56 €

(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.

(1) Transformé en

FRANCE

(2) Elevées à

MADAGASCAR

(3) Elevées en

FRANCE

POUR VOTRE SANTÉ, pratiquez une activité physique régulière.

www.manger-bouger.fr

LES ENTRÉES

Les entrées froides



**3€
,95**
LA PORTION

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER⁽¹⁾

La tranche de 40 g
Le kg : 98,75 €



**4€
,95**
LA PIÈCE

GAMBAS MARINÉES⁽¹⁾

L'assiette de 110 g
Le kg : 45 €



**4€
,50**
LA VERRINE

NOIX DE SAINT-JACQUES EN DEUX FAÇONS, BUTTERNUT ET ÉCLATS DE PISTACHES⁽¹⁾

La verrine de 100 g
Le kg : 45 €



**4€
,50**
LA VERRINE

TRIO DE SAUMONS CUIT, FUMÉ ET AUX CINQ BAIES⁽¹⁾

La verrine de 100 g
Le kg : 45 €

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

www.manger-bouger.fr

Les entrées chaudes



**2 €
2,95**
LA PIÈCE

COQUILLE SAINT-JACQUES AU BEURRE BLANC⁽¹⁾

La portion de 110 g
Le kg : 26,82 €



**3 €
3,95**
LA PORTION

NAGE DE LOTTE AU NOILLY ET AU CITRON⁽¹⁾

La portion de 100 g
Le kg : 39,50 €



**3 €
3,40**
LA PIÈCE

BOUCHÉE CHAPON ET CÈPES⁽¹⁾

La pièce de 130 g
Le kg : 26,15 €



**3 €
3,40**
LA PIÈCE

BOUCHÉE DE LOTTE ET DE SAINT-JACQUES⁽¹⁾

La pièce de 130 g
Le kg : 26,15 €



**3 €
3,50**
LA PIÈCE

ESCARGOTS EN PERSILLADE ET LÉGUMES D'HIVER⁽¹⁾

La pièce de 100 g
Le kg : 35 €



**4 €
4,95**
LA PORTION

RAVIOLIS AUX CÈPES ET TRUFFES D'ÉTÉ 1,01%, SAUCE CRÈMEE AUX CÈPES⁽¹⁾

La portion de 120 g
Le kg : 41,25 €



(1) Transformé en
FRANCE

-18
ans

LA LOI INTERDIT
LA VENTE D'ALCOOL
AUX MINEURS
DES CONTRÔLES SONT
REALISÉS 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.

www.manger-bouger.fr

LES PLATS CUISINÉS

Les poissons individuels



6,95 €
LA PORTION
**PAVÉ DE SAUMON SAUCE BEURRE BLANC
AU CÔTEAUX DU LAYON⁽¹⁾**
La portion de 180 g
Le kg : 38,61 €



6,95 €
LA PORTION
**LOTTE SAUCE HOLLANDAISE
AU VIN DE CHABLIS⁽¹⁾**
La portion de 150 g
Le kg : 46,33 €



6,95 €
LA PORTION
**PAVÉ DE SANDRE SAUCE CRÉMÉE
AU BOUILLON DE COQUILLAGE⁽¹⁾**
La portion de 180 g
Le kg : 38,61 €



7,50 €
LA PORTION
**DUO DE GAMBAS ET NOIX DE SAINT-JACQUES,
SAUCE AU VIN DE CHABLIS ET YUZU⁽¹⁾**
La portion de 150 g
Le kg : 50 €

POUR VOTRE SANTÉ, évitez de grignoter entre les repas.

www.manger-bouger.fr

Les viandes individuelles



Coup de
cœur

**6€
,95**
LA PORTION

MÉDAILLON DE VEAU AUX MORILLES⁽¹⁾

La portion de 170 g
Le kg : 40,88 €



**5€
,50**
LA PORTION

PAVÉ DE BŒUF SAUCE À L'ARMAGNAC ET AU POIVRE⁽¹⁾

La portion de 150 g
Le kg : 36,67 €



**5€
,50**
LA PORTION

CIVET DE CERF AU VIN SAINT ÉMILION⁽¹⁾

La portion de 200 g
Le kg : 27,50 €



**6€
,95**
LA PORTION

ÉMINCÉS DE FILET D'OIE JUS AU SIROP D'ÉRABLE ET SAUCE SOJA⁽¹⁾

La portion de 170 g
Le kg : 40,88 €

(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



5,95 €
LA PIÈCE
CAILLE FARCI AUX GIROLLES⁽¹⁾
La pièce de 155 g
Le kg : 38,39 €



6,50 €
LA PORTION
CHAPON SAUCE AUX CÈPES⁽¹⁾
La portion de 190 g
Le kg : 34,21 €

Les viandes à partager



15,95 €
LA BARQUETTE
POUR 4 PERSONNES
**CUISSE DE CHAPON
SAUCE AU FOIE GRAS
DE CANARD⁽¹⁾**
La barquette pour 4 personnes
de 800 g
Le kg : 19,94 €



25,95 €
LA PIÈCE
**FONDANT DE VEAU
EN CROÛTE⁽¹⁾**
La pièce pour 4 personnes de 1 kg
Le kg : 25,95 €

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

www.manger-bouger.fr

LES ACCOMPAGNEMENTS

Les accompagnements individuels



2,95 € **ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE
À LA TRUFFE NOIRE 1,2%⁽¹⁾**
La portion de 100 g
Le kg : 29,50 €



2 € **ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE
AU COMTÉ⁽¹⁾**
La portion de 100 g
Le kg : 20 €



2 € **RISOTTO AUX LÉGUMES
ET ZESTE DE CITRON⁽¹⁾**
La portion de 100 g
Le kg : 20 €



2,75 € **TIMBALE DE PATATE DOUCE
À LA TRUFFE TUBER NOIRE 1,04%⁽¹⁾**
La portion de 100 g
Le kg : 27,50 €

(1) Transformé en

FRANCE

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

www.manger-bouger.fr

Les accompagnements à partager



**7€
,50**

LA BARQUETTE
POUR 4 PERSONNES

POMMES DAUPHINES NATURE⁽¹⁾

La barquette pour 4 personnes de 540 g
Le kg : 13,89 €

**8€
,95**

LA BARQUETTE
POUR 4 PERSONNES

OU POMMES DAUPHINES AUX CÈPES⁽¹⁾

La barquette pour 4 personnes de 540 g
Le kg : 16,57 €



**10€
,50**

LA BARQUETTE
POUR 4 À 6 PERSONNES

**MARRONS CUISINÉS,
POMMES ET RAISINS⁽¹⁾**

La barquette pour 4 personnes de 600 g
Le kg : 17,50 €



**14€
,95**

LA BARQUETTE
POUR 8 PERSONNES

GRATIN DAUPHINOIS AUX CÈPES⁽¹⁾

La barquette pour 8 personnes de 1 kg
Le kg : 14,95 €



**9€
,95**

LA BARQUETTE
POUR 8 PERSONNES

GRATIN DAUPHINOIS⁽¹⁾

La barquette pour 8 personnes de 1 kg
Le kg : 9,95 €

POUR VOTRE SANTÉ, évitez de grignoter entre les repas.

www.manger-bouger.fr

LES PLATEAUX DE FROMAGES



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 !



12,90 €

LE PLATEAU
DE 570 G ENVIRON

PLATEAU LE TRADITION

6-8 PERSONNES⁽¹⁾

MORBIER AOP 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

(1) Origine

FRANCE

(2) Origine

AUTRICHE

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

www.manger-bouger.fr

Plateau À LA CARTE



Composez vous-même votre plateau

18,90

LE PLATEAU
DE 1 KG ENVIRON

PLATEAU À LA CARTE
10-12 PERSONNES
CHOISISSEZ 8 PORTIONS PARMI⁽¹⁾

VACHE

MORBIER AOP AU LAIT CRU

La portion de 120 g environ

SAINTE-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 DE MONTAGNE AU LAIT PASTEURISÉ

À partir de 25% 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

PETIT CAMEMBERT AU LAIT CRU

À partir de 23% MG dans le produit fini

La pièce de 150 g

BRIE DE MEAUX AOP AU LAIT CRU

La portion de 120 g environ

TOMME AUX FLEURS AU LAIT THERMISÉ⁽²⁾

À partir de 28,8% MG dans le produit fini

La portion de 120 g environ

CHÈVRE

CHABICHOU DU POITOU AOP AU LAIT CRU DE CHÈVRE

La pièce de 150 g

CROTTIN AU LAIT PASTEURISÉ DE CHÈVRE

À partir de 25% MG dans le produit fini

La pièce de 60 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 grignoter entre les repas.

www.manger-bouger.fr

LES PAINS



(1) Transformé en

FRANCE

(A) A votre rayon Pain Pâtisserie Viennoiserie

POUR VOTRE SANTÉ, pratiquez une activité physique régulière.

www.manger-bouger.fr

LE MARCHÉ DE NOËL



**6€
,95**

LA PIÈCE
**BRIOCHE
DE NOËL^{(1)(A)}**

La pièce de 750 g
Le kg : 9,27 €



**6€
,95**

LA PIÈCE
BRIOCHE SAPIN^{(1)(A)}

La pièce de 650 g
Le kg : 10,69 €

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

www.manger-bouger.fr

LES DESSERTS

Les bûches



**13€
,90**
6 PARTS

BÛCHE 3 CHOCOLATS^{(1)(A)}

Mousse chocolat noir, mousse chocolat blanc, mousse chocolat lait, biscuit chocolat
6 parts
La pièce de 540 g
Le kg : 25,74 €



**14€
,90**
6 PARTS

BÛCHE CROUSTILLANT CHOCOLAT^{(1)(A)}

Mousse chocolat noir, croustillant chocolat lait, biscuit amandes
6 parts
La pièce de 450 g
Le kg : 33,11 €



**14€
,90**
6 PARTS

BÛCHE CROUSTILLANT FRAMBOISE^{(1)(A)}

Mousse framboise, croustillant blanc, insert framboise, biscuit
6 parts
La pièce de 520 g
Le kg : 28,65 €



**14€
,90**
6 PARTS

BÛCHE CROUSTILLANT CHOCOLAT CARAMEL AU BEURRE SALE^{(1)(A)}

Mousse chocolat lait / caramel, croustillant caramel au beurre salé, biscuit succès
6 parts
La pièce de 520 g
Le kg : 28,65 €



**13€
,90**
6 PARTS
(1) Transformé en

FRANCE

BÛCHE EXOTIQUE^{(1)(A)}

Mousse exotique, insert fruits exotiques, biscuit coco
6 parts
La pièce de 550 g
Le kg : 25,27 €



**15€
,90**
6 PARTS

BÛCHE PRALINE VANILLE^{(1)(A)}

Mousse praliné, crémeux vanille, croustillant chocolat, biscuit
6 parts
La pièce de 570 g
Le kg : 27,89 €

(A) Produit décongelé, ne pas recongeler

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

www.manger-bouger.fr

Les desserts festifs

The image displays two festive desserts. In the foreground, a round chocolate mousse cake with a dark chocolate glaze is presented on a white plate. A decorative circular label on top features the text "Joyeuses fêtes" in gold script, surrounded by a pattern of fireworks and stars. In the background, a long rectangular cake shaped like a chalet sits on a black rectangular platter. This cake has a white frosting roof and walls, with a brown base layer. It is decorated with a small house-shaped plaque that also says "Joyeuses fêtes". The background is softly lit with small golden lights and two small gold Christmas trees.

**13€
,90**

LA PIÈCE

BÛCHE CHALET^{(1)(A)}

Mousse chocolat, mousse vanille, biscuit

La pièce de 355 g

Le kg : 39,15 €

**15€
,90**

LA PIÈCE

ENTREMET REVEILLON^{(1)(A)}

Mousse chocolat, crémeux vanille, biscuit

La pièce de 590 g

Le kg : 26,95 €

POUR VOTRE SANTÉ, évitez de grignoter entre les repas.

www.manger-bouger.fr

25

Les entremets individuels

**4 €
4,40**

LA BOÎTE DE 2

③ BÛCHETTE CROUSTILLANT FRAMBOISE^{(1)(A)}

Mousse framboise, croustillant blanc, insert framboise, biscuit
Les 2 bûchettes
La boîte de 150 g
Le kg : 29,33 €

**4 €
4,40**

LA BOÎTE DE 2

② BÛCHETTE EXOTIQUE^{(1)(A)}

Mousse exotique, insert fruits exotiques, biscuit coco
Les 2 bûchettes
La boîte de 170 g
Le kg : 25,88 €

**2 €
2,95**

LA PIÈCE

① PYRAMIDE CHOCOLAT CARAMEL TONKA^{(1)(A)}

La pièce de 80 g
Le kg : 36,88 €

3

4

2

5

6

**4 €
4,40**

LA BOÎTE DE 2

④ BÛCHETTE CROUSTILLANT CHOCOLAT^{(1)(A)}

Mousse chocolat noir, croustillant chocolat lait, biscuit amandes
Les 2 bûchettes
La boîte de 150 g
Le kg : 29,33 €

**2 €
2,95**

LA PIÈCE

⑦ ENTREMET COCO EXOTIQUE^{(1)(A)}

La pièce de 90 g
Le kg : 32,78 €

**2 €
2,95**

LA PIÈCE

⑥ ENTREMET FRAISE RHUBARBE^{(1)(A)}

La pièce de 95 g
Le kg : 31,05 €

8

**2 €
2,95**

LA PIÈCE

⑧ ENTREMET RÉVEILLON^{(1)(A)}

Mousse chocolat, crème vanille
La pièce de 90 g
Le kg : 32,78 €

(1) Transformé en

FRANCE

(A) Produit décongelé, ne pas recongeler

POUR VOTRE SANTÉ, pratiquez une activité physique régulière.

www.manger-bouger.fr

Les réductions



Les macarons



**5€
7,75
LA BOÎTE
DE 12 PIÈCES
AU CHOIX**

MACARONS CLASSIQUES OU FRUITEE^{(1)(A)}

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



**11€
50
LA BOÎTE
DE 36 PIÈCES**

MACARONS^{(1)(A)}

Framboise, citron, vanille, chocolat, café, pistache
La boîte de 435 g
Le kg : 26,44 €

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

www.manger-bouger.fr

LES CORBEILLES DE FRUITS



**19€
,95**

CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

4/6 personnes
(Ananas Victoria, cal. 8,
Ile Maurice/Réunion, 1 pièce,
Clémentines, cal. 2/3 cat. 1,
Espagne/Maroc, 8 pièces,
Pommes Delblush Tentation,
cal. 170/220 g cat. 1, France, 2 pièces,
Pommes Pink Lady Cripps Pink,
cal. 170/220 g cat. 1, France, 2 pièces,
Raisin blanc, cat. 1, Espagne
ou Afrique du Sud, 1 grappe,
Raisin rosé, cat. 1, Afrique du Sud
ou Chili, 1 grappe,
Kiwis Hayward, cal. 115/125 g cat. 1,
France, 6 pièces,
Litchis, cat. 1, Madagascar, 20 pièces,
Noix sèche, cat. 1 cal +32 mm,
France, 12 pièces)
La corbeille de 4 kg
Le kg : 4,99 €



**24€
,95**

CORBEILLE DE FRUITS EXOTIQUES

4/6 personnes
(Ananas Victoria, cal. 8,
Ile Maurice/Réunion, 1 pièce,
Mangue, Brésil/Pérou, 1 pièce,
Fruits de la passion,
Vietnam, 6 pièces,
Litchis, cat. 1, Madagascar, 20 pièces,
Clémentines, cal. 2/3 cat. 1,
Espagne/Maroc, 10 pièces,
Raisin blanc, cat. 1, Espagne
ou Afrique du Sud, 1 grappe,
Raisin rosé, cat. 1, Chili
ou Afrique du Sud, 1 grappe,
Physalis, Colombie, 10 pièces)
La corbeille de 3,4 kg
Le kg : 7,34 €

POUR VOTRE SANTÉ, pratiquez une activité physique régulière.

www.manger-bouger.fr

Menus de fêtes !

NOËL ET NOUVEL AN 2024

Bon de commande

Passez votre commande en magasin :
jusqu'au jeudi 19 décembre 12h pour Noël,
et jeudi 26 décembre 12h pour le Nouvel An.

Passez votre commande sur internet :
à partir du lundi 18 novembre jusqu'au
jeudi 19 décembre 11h pour Noël,
et jeudi 26 décembre 11h pour le Nouvel An.

Pour les plateaux de fruits de mer :

En magasin : jusqu'au vendredi 20 décembre 12h pour Noël
et jusqu'au vendredi 27 décembre 12h pour le Nouvel An.

Par internet : à partir du lundi 18 novembre jusqu'au
jeudi 19 décembre 11h pour Noël et jusqu'au jeudi 26 décembre 11h
pour le Nouvel An.

	Prix unitaire	Nbre	Total
LES MENUS			
LE MENU DES PLUS PETITS À 6,90€			
PLAT			
□ 2 Mini-cheeseburgers et pommes dauphines			
□ ou Emincé de poulet sauce crémeuse 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 13,90€			
APÉRITIF			
Trio d'amuses bouche (à réchauffer)			
ENTRÉE			
□ Bloc de foie gras de canard 30% morceaux			
□ ou Gambas fondue de poireaux au chablis			
PLAT			
□ Cabillaud sauce sabayon aux morilles			
□ ou Dinde jus Porto aux morilles			
ACCOMPAGNEMENT			
□ Riz safrané			
□ ou Écrasé de pommes de terre à l'échalote			
OFFERT POUR 4 MENUS À 13,90€			
□ 1 bouteille de 75 cl de Fronton AOC rouge Roc de Breysac U			
□ 1 bouteille de 75 cl d'Entre-deux-mers blanc Villegourde de Maleyre U			
MENU À 19€			
ENTRÉE FROIDE			
□ Bloc de foie gras de canard 30% morceaux			
□ ou Cassolette asperges et saumon, mousseline à la moutarde à l'ancienne			
ENTRÉE CHAude			
□ Escargots en persillade et légumes d'hiver			
□ ou Nage de lotte au Noilly et au citron			
□ ou Cassolette de parmentier d'effiloché de canard au vin de Sauternes et à la truffe 1,1%			
PLAT			
□ Chapon sauce aux cèpes			
□ ou Médaillasson de veau aux morilles			
□ ou Pavé de saumon sauce au beurre blanc au Côteaux de Layon			
□ ou Lotte sauce hollandaise au vin de Chablis			
ACCOMPAGNEMENT			
□ Risotto aux légumes et zeste de citron			
□ ou Mousseline de patate douce aux amandes			
□ ou Riz safrané			
□ ou Écrasé de pommes de terre à l'échalote			
□ ou Écrasé de pommes de terre au Comté			
OFFERT POUR 4 MENUS À 19€			
□ 1 bouteille de 75 cl de Côtes du Rhône Villages AOC rouge Croix des Alliances U			
□ 1 bouteille de 75 cl de Côtes de Gascogne IGP blanc sec horizon Gascogne U			
LES APÉRITIFS			
LES PAINS SURPRISE			
PAIN SURPRISE GOURMAND			
60 mini-sandwichs pour 12 à 15 personnes			
Le pain de 950 g			
PAIN SURPRISE MARIN			
40 mini-sandwichs pour 8 à 10 personnes			
Le pain de 580 g			
LES AMUSE-BOUCHES			
PLATEAU ASSORTIMENT DE 16 MINI BOUCHÉES FROIDES			
Pour 4 à 6 personnes			
Le plateau de 240 g			
PLATEAU DE 36 CANAPÉS DE NOËL			
Pour 8 à 10 personnes			
Le plateau de 250 g			
PLATEAU DE 48 MINI CANAPÉS RÉGIONS DE FRANCE			
Pour 10 à 12 personnes			
Le plateau de 240 g			

	Prix unitaire	Nbre	Total
LES VERRINES			
VERRINES DUO DE SAUMON SAINT-JACQUES			
Les 4 verrines de 40 g (soit 160 g)	6,99 €		
VERRINES D'AVOCAT ET COCKTAIL DE CREVETTES			
Les 6 verrines de 45 g (soit 270 g)	6,99 €		
MINI-CUPS APÉRITIVES			
4 au crabe, 4 au saumon	6,99 €		
Les 8 mini-cups de 20 g (soit 160 g)			
ASSORTIMENT DE VERRINES			
- 3 foie gras pomme speculoos	7,95 €		
- 3 châtaigne carottes confites			
Les 6 verrines de 40 g (soit 240 g)			
VERRINES DE SAINT-JACQUES, CRÈME FÈVES & PETITS POIS ET DOUCEUR DE CAROTTE			
8,95 €			
VERRINES DE TARTARE DE HOMARD ET BUTTERNUT, CHUTNEY D'OGNONS À L'ORANGE			
8,95 €			
L'APÉRITIF À RÉCHAUFFER AU RAYON TRAITEUR			
SAPIN FESTIF EMMENNAL ET LARDONS			
Pour 6 à 8 personnes	9,95 €		
La pièce de 450 g			
ÉTOILE CŒUR FONDANT AUX NOIX DE SAINT-JACQUES			
Pour 6 à 8 personnes	11,50 €		
La pièce de 450 g			
MINI COQUILLES AUX NOIX DE SAINT-JACQUES AU BEURRE PERSILLE			
La barquette de 8 pièces (soit 120 g)	7,50 €		
BOÎTE APÉRO			
Pour 5 personnes	9,50 €		
- 12 étoiles au fromage, à la figue et au miel			
- 8 sapins au bleu, à la poire et aux éclats de noix			
Le plateau de 20 pièces (soit 250 g)			
ASSORTIMENT DE MINI-KOUIGN APÉRITIFS FOIE GRAS ET SAINT-JACQUES			
La barquette de 8 pièces (soit 160 g)	6,95 €		
MINI BURGERS PANACHÉS			
(Cheese et Foie gras)	12,50 €		
La barquette de 10 pièces (soit 380 g)			
MINI SAUCISSES COSTUMÉES			
La barquette de 16 pièces (soit 250 g)	7,95 €		
LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER			
PLATEAU L'OCEANIDE			
Composition pour 1 personne :	5,95 €		
5 Langoustines cuites, calibre 20/30			
100 g de bulots cuits OU 50 g de bigorneaux cuits			
5 Crevettes cuites, calibre 30/50			
AVEC 4 HUITRES CREUSES			
Calibre n°3	8,45 €		
PLATEAU LE POSEIDON			
Composition pour 1 personne :	8,95 €		
5 langoustines cuites, calibre 20/30			
100 g de bulots cuits OU 50 g de bigorneaux cuits			
1 pince de tourteau cuite, calibre 8/12			
5 crevettes cuites, calibre 30/50			
AVEC 4 HUITRES CREUSES			
Calibre n°3	11,45 €		
PLATEAU LE TRIDENT			
Composition pour 1 personne :	12,95 €		
6 langoustines cuites, calibre 20/30			
1 pince de tourteau cuite, calibre 8/12			
100 g de bulots cuits OU 50 g de bigorneaux cuits			
5 crevettes cuites Madagascar, calibre 30/40			
AVEC 4 HUITRES CREUSES			
Calibre n°3	15,45 €		



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

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

	Prix unitaire	Nbre	Total		Prix unitaire	Nbre	Total
PLATEAU LE NEPTUNE Composition pour 1 personne : 5 langoustines cuites, calibre 20/30 1 pince de tourteau cuite, calibre 8/12 30 g de crevettes grises cuites 100 g de bulots cuits ou 50 g de bigorneaux cuits 5 crevettes cuites, calibre 30/50 1/2 homard cuit Amérique du Nord, calibre 370/700 g	16,95 €	LES ACCOMPAGNEMENTS À PARTAGER			
AVEC 4 HUITRES CREUSES Calibre n°3	19,45 €	GRATIN DAUPHINOIS AUX CÈPES La barquette pour 8 personnes de 1 kg	14,95 €
PLATEAU L'ODYSSEE Composition pour 1 personne : 2 langoustines cuites, calibre 10/15 1 pince de tourteau, calibre 4/8 4 crevettes cuites Madagascar, calibre 20/30 4 huîtres creuses spéciales, calibre N°2	24,95 €	GRATIN DAUPHINOIS La barquette pour 8 personnes de 1 kg	9,95 €
ROTI DE SAUMON DES FJORDS DE NORVEGE U ET NOIX DE ST JACQUES La barquette de 450 g Le kg : 26,56 €	11,95 €	POMMES DAUPHINES NATURE La barquette pour 4 personnes de 540 g	7,50 €
LES ENTRÉES				OU POMMES DAUPHINES AUX CÈPES La barquette pour 4 personnes de 540 g	8,95 €
LES ENTRÉES FROIDES				MARRONS CUISINÉS, POMMES ET RAISINS La barquette pour 4 personnes de 600 g	10,50 €
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER La tranche de 40 g	3,95 €	LES PLATEAUX DE FROMAGES			
GAMBAS MARINÉES L'assiette de 110 g	4,95 €	PLATEAU LE TRADITION 6-8 PERSONNES Le plateau de 570 g environ	12,90 €
NOIX DE SAINT-JACQUES EN DEUX FACONS, BUTTERNUT ET ÉCLATS DE PISTACHES La verrine de 100 g	4,50 €	PLATEAU À LA CARTE 10-12 PERSONNES CHOISISSEZ 8 PORTIONS Le plateau de 1kg environ	18,90 €
TRIO DE SAUMONS CUIT, FUMÉ ET AUX CINQ BAIES La verrine de 100 g	4,50 €	CHOISISSEZ PARMI			
LES ENTRÉES CHAUDES				<input type="checkbox"/> Morbier AOP au lait cru la portion de 120 g environ			
COQUEILLE SAINT-JACQUES AU BEURRE BLANC La portion de 110 g	2,95 €	<input type="checkbox"/> Saint-Nectaire AOP au lait pasteurisé la portion de 120 g environ			
NAGE DE LOTTE AU NOILLY ET AU CITRON La portion de 100 g	3,95 €	<input type="checkbox"/> Comté AOP affiné 6 mois minimum au lait cru la portion de 120 g environ			
ESCARGOTS EN PERSILLADE ET LÉGUMES D'HIVER La pièce de 100 g	3,50 €	<input type="checkbox"/> Abondance AOP au lait cru la portion de 120 g environ			
RAVIOLES AUX CÈPES ET TRUFFES D'ÉTÉ 1,01%, SAUCE CRÈMÉE AUX CÈPES La portion de 120 g	4,95 €	<input type="checkbox"/> Tomme de montagne au lait pasteurisé à partir de 25% mg dans le produit fini la portion de 120 g environ			
BOUCHÉE DE LOTTE ET DE SAINT-JACQUES La pièce de 130 g	3,40 €	<input type="checkbox"/> Mimolette extra-vieille au lait pasteurisé à partir de 29,3% mg dans le produit fini la portion de 200 g environ			
BOUCHÉE CHAPON ET CÈPES La pièce de 130 g	3,40 €	<input type="checkbox"/> Fourme d'ambert AOP au lait pasteurisé la portion de 120 g environ			
LES PLATS CUISINÉS				<input type="checkbox"/> Petit camembert au lait cru à partir de 23% mg dans le produit fini la pièce de 150 g			
LES POISSONS INDIVIDUELS				<input type="checkbox"/> Brie de meaux AOP au lait cru la portion de 120 g environ			
PAVÉ DE SAUMON SAUCE BEURRE BLANC AU CÔTEAUX DU LAYON La portion de 180 g	6,95 €	<input type="checkbox"/> Chabichou du poitou AOP au lait cru de chèvre la pièce de 150 g			
LOTTE SAUCE HOLLANDAISE AU VIN DE CHABLIS La portion de 150 g	6,95 €	<input type="checkbox"/> Crottin au lait pasteurisé de chèvre à partir de 25% mg dans le produit fini la pièce de 60 g			
PAVÉ DE SANDRE SAUCE CRÈMÉE AU BOUILLON DE COUILLAGE La portion de 180 g	6,95 €	<input type="checkbox"/> Ossau-Iraty AOP au lait pasteurisé de brebis la portion de 120 g environ			
DUO DE GAMBAS ET NOIX DE SAINT-JACQUES, SAUCE AU VIN DE CHABLIS ET YUZU La portion de 150 g	7,50 €	<input type="checkbox"/> Roquefort AOP au lait cru de brebis la portion de 120 g environ			
LES VIANDES INDIVIDUELLES				<input type="checkbox"/> Tomme aux fleurs au lait thermisé à partir de 28,8% mg dans le produit fini la portion de 120 g environ			
MÉDAILLON DE VEAU AUX MORILLES La portion de 170 g	6,95 €	LES PAINS			
PAVÉ DE BŒUF SAUCE À L'ARMAGNAC ET AU POIVRE La portion de 150 g	5,50 €	PAIN DE SEIGLE La pièce de 300 g - Le kg : 5,33 €	1,60 €
CIVET DE CERF AU VIN SAINT ÉMILION La portion de 200 g	5,50 €	PAIN AUX FIGUES La pièce de 300 g - Le kg : 6,67 €	2,00 €
ÉMINCÉS DE FILET D'OIE JUS AU SIROP D'ÉRABLE ET SAUCE SOJA La portion de 170 g	6,95 €	PAIN AUX NOIX La pièce de 300 g - Le kg : 6,67 €	2,00 €
CAILLE FARCIÉE AUX GIROLLES La pièce de 155 g	5,95 €	PAIN AU SEIGLE PRUNEAUX MIEL La pièce de 250 g - Le kg : 8 €	2,00 €
CHAPON SAUCE AUX CÈPES La portion de 190 g	6,50 €	PAIN ABRICOT NOISETTE La pièce de 300 g - Le kg : 8,33 €	2,50 €
LES VIANDES À PARTAGER				PAIN DE MIE NATURE La pièce de 295 g - Le kg : 5,59 €	1,65 €
CUISSE DE CHAPON SAUCE AU FOIE GRAS DE CANARD La barquette pour 4 personnes de 800 g	15,95 €	LE MARCHÉ DE NOËL			
FONDANT DE VEAU EN CROÛTE La pièce pour 4 personnes de 1 kg	25,95 €	BRIOCHE DE NOËL La pièce de 750 g - Le kg : 9,27 €	6,95 €
LES ACCOMPAGNEMENTS				BRIOCHE SAPIN La pièce de 650 g - Le kg : 10,69 €	6,95 €
LES ACCOMPAGNEMENTS INDIVIDUELS				LES BÛCHES			
ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE AU COMTÉ La portion de 100 g	2,00 €	BÛCHE 3 CHOCOLATS Mousse chocolat noir, mousse chocolat blanc, mousse chocolat lait, biscuit chocolat 6 parts - La pièce de 540 g - Le kg : 25,27 €	13,90 €
RISOTTO AUX LÉGUMES ET ZESTE DE CITRON La portion de 100 g	2,00 €	BÛCHE EXOTIQUE Mousse exotique, insert fruits exotiques, biscuit coco 6 parts - La pièce de 550 g - Le kg : 25,27 €	13,90 €
ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE À LA TRUFFE NOIRE 1,2% La portion de 100 g	2,95 €	BÛCHE CROUSTILLANT CHOCOLAT CARAMEL AU BEURRE SALE Mousse chocolat lait / caramel, croustillant caramel au beurre salé, biscuit succès 6 parts - La pièce de 520 g - Le kg : 28,65 €	14,90 €
TIMBALE DE PATATE DOUCE À LA TRUFFE TUBER NOIRE 1,04% La portion de 100 g	2,75 €	BÛCHE CROUSTILLANT FRAMBOISE Mousse framboise, croustillant blanc, insert framboise, biscuit 6 parts - La pièce de 520 g - Le kg : 28,65 €	14,90 €



	Prix unitaire	Nbre	Total	Prix unitaire	Nbre	Total				
BÛCHE CROUSTILLANT CHOCOLAT Mousse chocolat noir, croustillant chocolat lait, biscuit amandes 6 parts - La pièce de 450 g - Le kg : 33,11 €	14,90 €	LES RÉDUCTIONS						
BÛCHE PRALINE VANILLE Mousse praliné, crémeux vanille, croustillant chocolat, biscuit 6 parts - La pièce de 570 g - Le kg : 27,89 €	15,90 €	RÉDUCTIONS PRESTIGE La boîte de 215 g - Le kg : 46,05 €						
LES DESSERTS FESTIFS						9,90 €	
BÛCHE CHALET Mousse chocolat, mousse vanille, biscuit La pièce de 355 g - Le kg : 39,15 €	13,90 €	ASSORTIMENT RÉDUCTIONS La boîte de 300g - Le kg : 45,33 €						
ENTREMET REVEILLON Mousse chocolat, crémeux vanille, biscuit La pièce de 590 g - Le kg : 26,95 €	15,90 €	13,60 €	
LES ENTREMETS INDIVIDUELS						LES MACARONS				
ENTREMET FRAISE RHUBARBE La pièce de 95 g - Le kg : 31,05 €	2,95 €	MACARONS CLASSIQUES OU FRUITEE Framboise, citron, vanille, chocolat, café, pistache ou pomme, mandarine, noix de coco, cassis, framboise, banane La boîte de 150 g - Le kg : 38,33 €						
ENTREMET COCO EXOTIQUE La pièce de 90 g - Le kg : 32,78 €	2,95 €	5,75 €	
PYRAMIDE CHOCOLAT CARAMEL TONKA La pièce de 80 g - Le kg : 36,88 €	2,95 €	MACARONS Framboise, citron, vanille, chocolat, café, pistache La boîte de 435 g - Le kg : 26,44 €						
ENTREMET REVEILLON Mousse chocolat, crémeux vanille La pièce de 90 g - Le kg : 32,78 €	2,95 €	11,50 €	
LES BÛCHETTES						LES CORBEILLES DE FRUITS				
BÛCHETTE CROUSTILLANT CHOCOLAT Mousse chocolat noir, croustillant chocolat lait, biscuit amandes Les 2 bûchettes - La boîte de 150 g - Le kg : 29,33 €	4,40 €	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON 4/6 personnes (Ananas Victoria, cal. 8, Ile Maurice/Réunion, 1 pièce, Clémentines, cal 2/3 cat 1, Espagne/Maroc, 8 pièces, Pommes Delbush Tentation, cal 170/220 g cat 1, France, 2 pièces, Pommes Piru Lady Cripps Pink, cal 170/220 g cat 1, France, 2 pièces, Raisin blanc, cat 1, Espagne ou Afrique du Sud, 1 grappe, Raisin rosé, cat 1, Afrique du Sud ou Chili, 1 grappe, Kiwis Hayward, cal. 115/125 g cat 1, France, 6 pièces, Litchis, cat 1, Madagascar, 20 pièces, Noix sèche cat 1 cal +32 mm, France, 12 pièces) La corbeille de 4 kg Le kg : 4,99 €						
BÛCHETTE CROUSTILLANT FRAMBOISE Mousse framboise, croustillant blanc, insert framboise, biscuit Les 2 bûchettes - La boîte de 150 g - Le kg : 29,33 €	4,40 €	19,95 €	
BÛCHETTE EXOTIQUE Mousse exotique, insert fruits exotiques, biscuit coco Les 2 bûchettes - La boîte de 170 g - Le kg : 25,88 €	4,40 €	CORBEILLE DE FRUITS EXOTIQUES 4/6 personnes (Ananas Victoria, cal.8, Ile Maurice/Réunion, 1 pièce, Mangue, Brésil/Pérou, 1 pièce Fruits de la passion, Vietnam, 6 pièces, Litchis, cat 1, Madagascar, 20 pièces, Clémentines, cal 2/3 cat.1, Espagne/Maroc, 10 pièces, Raisin blanc, cat 1, Espagne ou Afrique du Sud, 1 grappe, Raisin rose, cat 1, Chili ou Afrique du Sud, 1 grappe, Physalis, Colombie, 10 pièces) La corbeille de 3,4 kg Le kg : 7,34 €						
BÛCHETTE CROUSTILLANT CHOCOLAT CARAMEL AU BEURRE SALE Mousse chocolat lait- caramel, croustillant caramel au beurre salé, biscuit succès Les 2 bûchettes - La boîte de 150 g - Le kg : 29,33 €	4,40 €	24,95 €	



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 heures du magasin

Commande saisie le :

Signature du client* :

Tél* :

E-mail* :

J'accepte de recevoir des offres commerciales ciblées de la part des Magasins U et de la Coopérative U, pouvant être déterminées sur la base de mes comportements d'achat. Les informations recueillies via ce bulletin sont traitées par votre magasin U et la Coopérative U co-responsables de traitement, pour la gestion de votre commande ainsi que pour l'envoi d'informations et d'offres commerciales préférentielles ciblées.

* Les informations signalées d'une astérisque sont obligatoires. A défaut de les renseigner, votre inscription ne pourra pas être prise en compte.

Vos données personnelles sont conservées pendant une durée maximum de 26 mois.

Vos données peuvent être communiquées à des prestataires situés à l'intérieur ou en dehors de l'Union Européenne à des fins d'assurer notamment la maintenance des systèmes d'informations. Les transferts hors UE sont réalisés conformément à la réglementation applicable en matière de protection des données à caractère personnel.

Vous disposez d'un droit d'accès, de rectification, d'effacement et de portabilité des informations vous concernant ainsi que d'un droit de limitation et d'opposition à certains traitements de vos données. Vous avez également le droit de décider du sort de vos données après votre décès.

Ces droits s'exercent directement auprès de votre Magasin U : une hôtesse d'accueil pourra rectifier les informations sur simple demande de la personne concernée pouvant justifier de son identité.

Vous pouvez à tout moment exercer votre droit de recours auprès de l'Autorité compétente en matière de protection des données personnelles (CNIL).



Menus de fête À PRIX BAS

5€



OFFERTS POUR L'ACHAT
DE 4 MENUS À 13,90€

10€



OFFERTS POUR L'ACHAT
DE 4 MENUS À 19€



Commandez sur **utraiteur.com** ou en magasin.

Du mardi 19 novembre au mardi 31 décembre 2024* sur présentation de votre CARTE U en caisse, bénéficiez de 5€ Carte U pour l'achat simultané de 4 menus à 13,90€ 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 proposants le service U Traiteur Menus de Fête et participants au programme de fidélisation hors DROM-COM.

1- Les commandes de Menus de Fête de Noël, sont à réaliser avant le jeudi 19 décembre.
2- Les commandes de Menus de Fête du Nouvel An, sont à réaliser avant le jeudi 26 décembre (hors magasins d'Alsace-Moselle, avant le mardi 24 décembre).
Voir heure limite de commande et autres conditions des "Menus de Fête" à l'accueil de votre Magasin U et sur www.ultraiteur.com.

*Selon jour d'ouverture de votre magasin

Nous sommes des Commerçants **autrement** :

- 17 LE CHATEAU D'OLERON - MIRAMBEAU 22 BROONS 29 BREST Kerichen -
LANDIVISIAU - PLABENNEC 35 BRUZ - ROMILLE 36 EGUZON -
ST BENOIT DU SAULT 37 SAVIGNE LATHAN 41 ST LAURENT NOUAN
44 ST MICHEL CHEF CHEF 49 GENNES 56 AURAY - PONTIVY 72 BOULOIRE
85 JARD S / MER 86 JAUNAY MARIGNY - LA ROCHE POSAY

Année 2024 - 24464 - SU3 - 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 conseillé. 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.

SUPER U

Commerçants autrement



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