

OCTOBRE

DU 01 OCTOBRE AU 31 OCTOBRE 2026



CHEZ NOUS,
LA CHOUCROUTE
ON L'AIME
BIEN GARNIE!



Patifrais

LOT 1

- 1 TOURTE AU RIESLING
- 1 CHOUCROUTE GARNIE
4 PARTS

LOT 2

- 1 CHOUCROUTE GARNIE
4 PARTS
- POIRE CHOCOLAT 4 PARTS

LOT 3

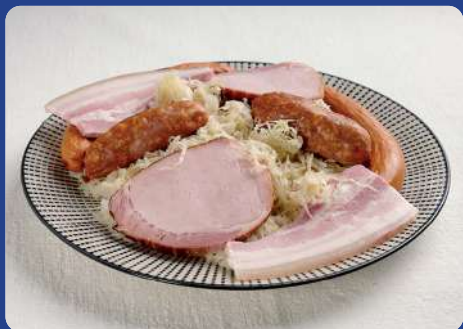
- 2 BOUCHÉES À LA REINE
- 1 BOEUF BOURGUIGNON 2 PARTS
- 2 FRAMBOISE NOUGAT



Lots

du mois

DU 01 OCTOBRE AU 31 OCTOBRE 2026



LOT 1*

46,80€

- ▶ 1 Tourte au Riesling
- ▶ 1 Choucroute garnie 4 parts



LOT 2*

44,90€

- ▶ 1 Choucroute garnie 4 parts
- ▶ 1 poire chocolat 4 parts

**Cadeau*

Pour l'achat
d'un lot choucroute,
1 bouteille de bière**
offerte !



LOT 3

34,10€

- ▶ 2 bouchées à la reine
- ▶ 1 boeuf bourguignon 2 parts
- ▶ 2 framboise nougat

APÉRITIF

► Pompe aux grattons x 2
640 g (23,13 €/kg) **14,80€**

► Brioche à la fourme
d'Ambert et noix
328 g (25€/kg) **8,20€**

ENTRÉES FROIDES

► Coquille du pêcheur x 4
(macédoine, anémones de surimi)
..... **15,20€**

► Salade campagnarde
(lentilles, saucisson cuit)
395 g (20,51 €/kg) **8,10€**



► Salade de harengs et
pommes de terre
330 g (30,15 €/kg) **9,95€**

► Salade de museau de porc
en pétales
500 g (21,80 €/kg) **10,90€**

► Cervelas sauce rémoulade
320 g (29,38 €/kg) **9,40€**



11,40€

Taboulé au poulet et céleri carottes

500 g (22,80 €/kg)

entrées



10,40€

Aspic poulet et écrevisses x 2

► Salade piémontaise
500 g (21,80 €/kg) **10,90€**



ENTRÉES CHAUDES

► Feuilleté au Comté x 2
..... **5,90€**

► Râpé de pommes de terre,
poitrine et fourme d'Ambert
x 2
..... **8,40€**



entrées



8,40€

Brioche poulet
chorizo x 2

► Cassolette de veau sauce
aux pleurotes x 2
..... 14,20€

► Croissant jambon x 4
..... 12,80€



► Bouchée à la Reine x 4
10 % OFFERT
..... 14,90€

► Coquille de Saint-Jacques
sauce bretonne x 2
..... 12,80€



► Brioche au saucisson cuit
420 g (24,29 €/kg) 10,20€

► Demi quiche saucisse de
Montbéliard et pommes de
terre comté
556 g (20,14 €/kg) 11,20€

► Feuilleté jambon
500 g (21 €/kg) 10,50€

► Croustillant de la mer x 4
..... 14,20€



PIZZAS

► Pizza Romana x 2
(jambon, fromage)
..... 7,00€

► Lot de 2 pizzas
(jambon fromage et raclette
jambon lardons)
NOUVEAU
1530 g (16,21 €/kg) 24,80€



14,20€

Tartelette tomates chèvre x 4

La charcuterie



prix serrés

► Pâté lorrain x 4

(porc, vin, épices)

2,45 € l'unité **9,80€**

► Feuilleté saucisse sauce tomate x 8

6 + 2 OFFERTS

0,90 € l'unité **7,20€**

► Jambon sec de pays tranché x6

150 g (47,33 €/kg) **7,10€**

► Jambon cuit supérieur x 4

180 g (33,89 €/kg) **6,10€**

► Saucisson sec pur porc

350 g (32 €/kg) **11,20€**



► Saucisson cuit courbé

400 g (24,50 €/kg) **9,80€**

► Boudin blanc forestier x 4

500 g (27,40 €/kg) **13,70€**



7,80€

Terrine de lapin et terrine
de campagne tranchées

220 g (35,45 €/kg)

► Boudin noir à la crème

600 g (19 €/kg) **11,40€**

► Langue de porc cuite en gelée x4 tranches

200 g (37 €/kg) **7,40€**

► Petit salé cuit 4 tranches

400 g (31,75 €/kg) **12,70€**

► Rôti de porc cuit 4 tranches

180 g (37,78 €/kg) **6,80€**

► Jambonneau cuit

poids variable (26,40 €/kg) 500 g **13,20€**

► Jambon persillé à l'aligoté

320 g (30,94 €/kg) **9,90€**



9,90€

Rillettes au jambon
et ail des ours

200g (49,50 €/kg)



Les

promos du mois



6 + 2
OFFERTS

► Feuilleté saucisse sauce tomate

~~9,60€~~ 7,20€



OFFRE
SPÉCIALE

► Taboulé au poulet et céleri carottes

500 g (22,80 €/kg) ~~12,40€~~ 11,40€



10 %
OFFERT

► Bouchée à la reine x 4

~~16,55€~~ 14,90€



**10 %
OFFERT**

► Far aux pruneaux

545 g (21,83 €/kg) ~~13,20€~~ **11,90€**



**3+1
OFFERTE**

► Bloc de pâte feuilletée x 4

1600 g (6,19 €/kg) ~~13,20€~~ **9,90€**



**15 %
OFFERT**

► Forêt noire x 2 et framboise nougat x 2

..... ~~14,00€~~ **11,90€**



**15 %
OFFERT**

► Tropézienne x 4

..... ~~12,80€~~ **10,90€**



plats cuisinés

- Parmentier de bœuf
480 g (28,96 €/kg) 13,90€



- Merlu colombo et riz
basmati **1 part**
300 g (33 €/kg) 9,90€

- Blanquette de veau et riz
camargue **1 part**
NOUVEAU
300g (39,67€/kg) 11,90€

- Filet de St-Pierre aux
cèpes
450 g (37,11 €/kg) 16,70€

- Sauté de poulet à la crème
500 g (33,60 €/kg) 16,80€

- Lapin aux pruneaux
490 g (40,61 €/kg) 19,90€

- Cuisse de poulet farcie x4
500 g (29 €/kg) 14,50€

- Tripes à la tomate
500 g (16,80 €/kg) 8,40€

- Tripes au vin blanc
500 g (16,80 €/kg) 8,40€



Filet de truite à la florentine
520 g (32,12 €/kg)

VOLAILLE – VIANDE

- Saucisse de Morteau
350 g (33,14 €/kg) 11,60€



- Escalope de volaille x 3
330 g (29,39 €/kg) 9,70€

- Palette salée
poids variable 700 g (22,43 €/kg) 15,70€

- Petite saucisse x 6
375 g (21,87 €/kg) 8,20€

- Andouillette x4
480 g (23,33 €/kg) 11,20€

CRÉMERIE

- Faisselle de vache 6 % x6
600 g (16,33 €/kg) 9,80€

- Fromage blanc sur lit de
confiture x4
500 g (14,80 €/kg) 7,40€

- Yaourt aux fruits **BIO** x4
..... 6,40€

- Riz au lait vanille Bourbon x
4
..... 6,40€

- Chèvre frais x 6
340 g (42,35 €/kg) 14,40€

- Bleu cendré
240 g (32,50 €/kg) 7,80€

- Tome de Montagne "Puy
Lavèze"
350 g (25,14 €/kg) 8,80€

- Brique de brebis et le Lozère
(fromage de vache)
440 g (17,73 €/kg) 14,90€



Lasagnes fruits de mer
et cabillaud
517 g (26,69 €/kg)

prix serrés

- Éclair parfum chocolat x 4
2,45 € l'unité 9,80€
- Éclair parfum framboise x 4
2,70 € l'unité 10,80€
- Briochette x 12
1,05 € l'unité 12,60€
- Baba aux griottes x 4
..... 14,90€



- Forêt noire x 2 et framboise nougat x 2
..... 11,90€
- Profiterole x 3
..... 9,10€
- Tropézienne x 4
15 % OFFERT
..... 10,90€
- Far aux pruneaux
10 % OFFERT
545 g (21,83 €/kg) 11,90€



12,90€

Tarte aux pommes 4 parts

530 g (24,34 €/kg)

pâtisserie



10,40€

Demi-tarte flan aux mirabelles

560 g (18,57 €/kg)

- Entremets fraise x 4
..... 12,00€
- Millefeuille x 4
..... 10,80€
- Amandine aux amandes effilées x 4
..... 9,90€
- Bloc de pâte feuilletée x 4
3 + 1 OFFERTE
1 600 g (6,19 €/kg) 9,90€

- Panna cotta au caramel beurre salé x 2
..... 8,40€



ENTREMETS

- Framboise nougat 4 parts
485 g (25,57 €/kg) 12,40€
- Poire chocolat 4 parts
380 g (32,63 €/kg) 12,40€
- Forêt noire 4 parts
430 g (29,07 €/kg) 12,50€
- Entremet fraise 4 parts
NOUVEAU
490 g (21,22 €/kg) 12,40€
- Millefeuille 8-10 parts
970 g (16,91 €/kg) 16,40€

Les viennoiseries

► Brioches Nanterre pur
beurre x 3
780g (18,85€/kg) 4,90 € l'unité... **14,70€**

► Pain au chocolat x 12
1,10 € l'unité **13,20€**

► Croissant pur beurre x 12
1,10 € l'unité **13,20€**

► Mini viennoiserie x 15
(mini croissant, mini pain raisins,
mini pain au chocolat)
380 g (30,26 €/kg) **11,50€**

► Chausson aux pommes x
4
..... **6,00€**



► Pain aux raisins x 4
..... **6,00€**

► Baguettine rustique
pré-cuite x 4
..... **4,90€**



10,90€
Gâteau Nantais
aux amandes
340 g (32,06 €/kg)



8,60€

Brioche aux pralines
420 g (20,48 €/kg)

BISCUITERIE

► Mini tuiles aux pépites de
chocolat et mini financiers
à l'orange
250 g (44,80 €/kg) **11,20€**



► Sachet de biscuits bretons
520 g (24,04 €/kg) **12,50€**

► Sachet de madeleines
pur beurre x 13
..... **9,20€**

GOURMANDISES

► Sachet de bonbons au
miel
250 g (34,40 €/kg) **8,60€**



► Confiture artisanale cuite
au chaudron
380 g (18,16 €/kg) **6,90€**

► Jus de pommes 100 cl
..... **5,40€**



6,40€
Jus de
clémentine
100 %
pur jus
100 cl

*Une douce pensée
pour une grande cause !*



Tout au long du mois d'octobre, nous nous mobilisons aux côtés de l'association  **RUBAN ROSE** cancerdusein.org pour soutenir la recherche et la sensibilisation contre le cancer du sein.

Pour vous associer à notre démarche, c'est très simple :

Pour **4 entremets fraise** (format individuel) ou **4 éclairs framboise** achetés,

10 % de votre achat sera directement reversé à l'association.



*Entremets
Fraise*



*Éclairs
Framboise*

**Une excellente raison
de céder à la gourmandise !**



Nos

engagements

PROXIMITÉ ET CONVIVIALITÉ

Un conseiller-vendeur dédié à votre écoute, qui passe vous voir régulièrement (sans contrainte).

LIBERTÉ

Un libre service à domicile, gratuit, sans obligation d'achat

SAVEUR ET VARIÉTÉ

Une gamme gourmande de plus de 100 produits, renouvelée chaque mois

FRAÎCHEUR

Des plats frais cuisinés dans notre atelier de Diou (Auvergne) la veille de notre passage.

LOCAL

Des ingrédients français, issus de producteurs de proximité, chaque fois que possible

QUALITÉ

La sécurité alimentaire et le respect de la chaîne du froid au cœur de notre démarche

ENVIRONNEMENT

Un engagement pour limiter notre impact à chaque étape, de la conception à la livraison

HUMAIN & SOCIAL

Un environnement de travail sain et respectueux, et des relations durables avec nos partenaires



Chalon-sur-Saône

**Saône
et Loire**
(71)



NOS PRODUITS SONT VALABLES JUSQU'À ÉPUISEMENT DES STOCKS ET SOUS RÉSERVE D'UNE ERREUR D'IMPRESSION. LA LISTE DES PRODUITS ET LES PRIX SONT DONNÉS À TITRE INDICATIF ET PEUVENT ÊTRE MODIFIÉS SANS PRÉAVIS.

Chargé de publication : Anne-Louise Bernard – Conception et réalisation : Patrick André. © Gwenael le Voi/Stock, Prostock-Studio/Stock – Suggestions de présentation, photos non contractuelles
Diffusion : 30 000 exemplaires – Impression : L'imprimeur, 63 200 Meze – Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour. www.mangerbouger.fr – Ne pas jeter sur la voie publique.