

Boucherie



Les infos *nutrition* de Pauline
DIÉTÉTICIENNE-NUTRITIONNISTE

Le saviez-vous ? Il est conseillé de manger de la viande rouge (bœuf, porc, agneau, veau) 3 fois par semaine. Sinon, variez avec d'autres sources de protéines : œufs, poissons ou protéines végétales.



Goûtez au savoir-faire
DE NOS PROS

Chez Supermarché Match, découvrez le meilleur du savoir-faire artisanal avec nos poulets rôtis sur place par nos bouchers, à partir de volailles issues d'élevages français et d'épices soigneusement sélectionnées. Savourez également notre filet américain, préparé avec des viandes françaises d'une fraîcheur irréprochable et des sauces uniques, élaborées avec passion par nos pros.

Rémy
Boucher chez Supermarché Match



LE KG
6,99 €

PRODUIT ÉLABORÉ : POULET
RÔTI ET POMMES DE TERRE
À LA PROVENÇALE

TRANSFORMÉ EN
FRANCE



LE KG
12,99 €

PRODUIT ÉLABORÉ :
FILET AMÉRICAIN
Différentes saveurs.

TRANSFORMÉ EN
FRANCE



LE KG
18,99 €

VIANDE BOVINE : PIÈCE À FONDUE***

À griller
Catégorie et type précisés sur le lieu de vente.

ORIGINE
FRANCE

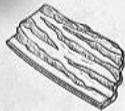


LE KG
12,99 €

VIANDE BOVINE : PALERON***
OU BOEUF MODE***

À mijoter
Catégorie et type précisés sur le lieu de vente.

ORIGINE
FRANCE



LE KG
10,99 €

PORC : FILET MIGNON
À rôtir.

ORIGINE
IRLANDE
ET/OU DANEMARK ET/OU PAYS-BAS



Le niveau de tendreté de la viande est exprimé en nombre d'étoiles de 1 à 3.
Pour les magasins d'Hallain (Frampark), Quévechain, Tourcoing (Fleurus), Moubouge et Berry les offres du rayon boucherie pourront avoir une origine France, Belgique ou Pays-Bas. Cette origine sera précisée sur le lieu de vente.

OFFRES VALABLES DU MARDI 14 AU DIMANCHE 19 JANVIER 2025

RETROUVEZ TOUS LES DÉTAILS DU PROGRAMME SUR WWW.MANGERBOUGER.FR