

CHARCUTERIE COUPE

MAISON BOLARD (SAINT-AMOUR - 39)

Spécialiste du pâté en croûte et de la charcuterie traditionnelle. La Maison Bolard perpétue les méthodes traditionnelles. Choix rigoureux des ingrédients, gestes traditionnels, recettes familiales, savoir-faire et créativité font sa renommée depuis 1955 !
Pour surprendre vos convives, n'hésitez pas à proposer l'une de ces deux recettes estivales !



Le kilo **16€95**
QUICHE AU THON ET À LA TOMATE
SAVEURS D'ANTOINE
DEPARIS
FABRIQUÉE EN FRANCE



SUPER PRIX
Le kilo **8€50**
POULET RÔTI FERMIER LABEL ROUGE
LES VOLAILLES DU DAUPHINÉ
ÉLEVÉ DANS LE DAUPHINÉ*



Le kilo **13€50**
PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE AU CHORIZO OU PERSILLÉ
BOLARD SALAISONS
FABRIQUÉ DANS LE JURA*



2+1 OFFERT
La pièce **5€79**
SAUCISSON BRIN NATURE OU DE SAVOIE
NATURE OU FUMÉ OU AUX NOISSETTES OU AU BEAUFORT
BELL FRANCE
La pièce de 200 g
Soit le kg : 28,95 €
FABRIQUÉ EN SAVOIE*



25% DE RÉDUCTION
Le kilo **19€39**
Le kilo **13€90**
TERRINE SAVOYARDE SANS SEL NITRITÉ
AUX SALAISONS SAVOYARDES
FABRIQUÉE EN SAVOIE*



15% DE RÉDUCTION
Le kilo **19€49**
Le kilo **15€90**
JAMBON CUIT SUPÉRIEUR AVEC COUENNE À L'AIL DES OURS SANS SEL NITRITÉS
AUX SALAISONS SAVOYARDES
FABRIQUÉ EN SAVOIE*



MA RÉGION, SES TERROIRS, DES PRODUITS ISSUS DES TERROIRS D'Auvergne-Rhône-Alpes

Choisir des produits MA RÉGION, SES TERROIRS, c'est avoir la garantie de la provenance régionale de ce que l'on achète : une production cultivée, élevée et transformée par des acteurs régionaux, dans le respect des bonnes pratiques agricoles et certifiée par la Région Auvergne-Rhône-Alpes.
Consommer les produits MA RÉGION, SES TERROIRS, c'est agir positivement pour soi, pour les agriculteurs et de nombreuses entreprises de notre région.



Le kilo **10€90**
SAUCISSE DE TOULOUSE
ATELIER DE GUSTAVE



Le kilo **11€90**
SAUCISSE CHORIZO
ATELIER DE GUSTAVE

BOUCHERIE

L'ATELIER DE GUSTAVE (RUMILLY - 74)



Depuis près de 15 ans, les bouchers de l'Atelier de Gustave travaillent une grande diversité de viandes de provenance d'élevages sélectionnés pour leur savoir-faire d'excellence. Tendres et savoureuses, elles sont préparées et découpées dans le respect de la tradition bouchère.
Pour varier les plaisirs sur le grill et régaler toute la famille, nous vous conseillons cette délicieuse saucisse de Toulouse aux saveurs provençales, ainsi que son cousin ibérique, le chorizo !



Le kilo **9€99**
PLATEAU BARBECUE COMPOSÉ DE 3 PILONS OU HAUTS DE CUISSE DE POULET ÉPICÉS
+ 3 CHIPOLATAS
+ 3 MERGUEZ
ATELIER DE GUSTAVE



Le kilo **9€99**
CÔTES DE PORC MARINÉES À LA SAUCE PROVENÇALE OU ROMARIN CITRON
ATELIER DE GUSTAVE

POISSON

PISCICULTURE PETIT (SAINT-GERMAIN-DE-JOUX - 02)

Depuis plus de 30 ans, cette pisciculture familiale produit des truites de la plus belle qualité, dans le respect de l'environnement.

Élevées dans les eaux fraîches et vivifiantes des montagnes, ces demières bénéficient d'une belle vigueur. Elles évoluent dans des bassins en faible densité et sont nourries avec une alimentation rigoureusement contrôlée (sans OGM et sans farine d'animaux terrestres), ce qui leur confère un goût authentique de poisson de montagne et une chair exceptionnelle.



La pièce **2€00**

TRUITE ROSE VIDÉE (ONCORHYNCHUS MYKISS ÉLEVÉES EN EAU DOUCE)
PISCICULTURE PETIT
Entre 170 g et 220 g la pièce
Soit le kg : 11,76 €



ORIGINE **FRANCE**



Le pack **6€40**
TRUITE DE SAVOIE FUMÉE
4 TRANCHES FUMÉES
LE PETIT FUMÉ
La barquette de 120 g
Soit le kg : 53,33 €
PRODUITE EN RHÔNE-ALPES*

FRUITS & LÉGUMES

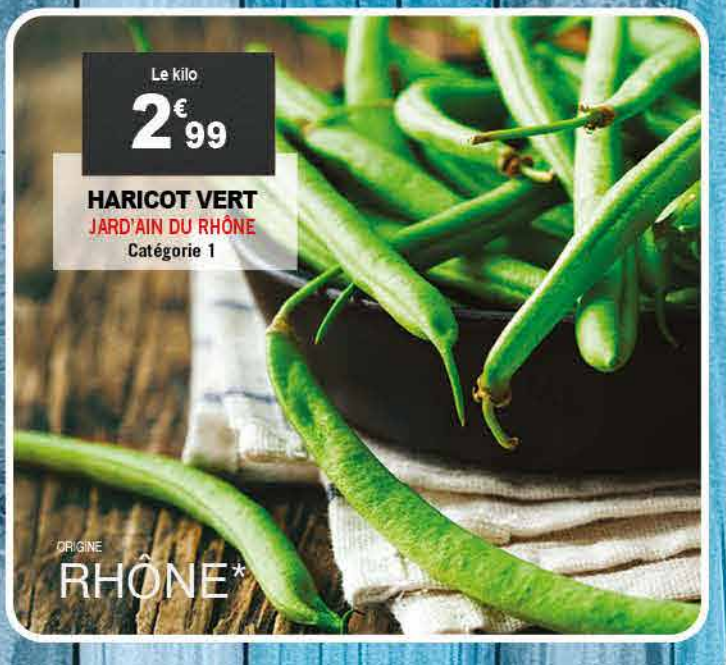
Offre valable du 11 au 15 juillet 2023



Le filet de 1 kg **2€29**
COURGETTE BIO
ALEXANDRE MERLE
Catégorie 2
Le filet de 1 kg



Le kilo **2€99**
TOMATE ALLONGÉE TYPE CŒUR DE BŒUF
Catégorie 2



Le kilo **2€99**
HARICOT VERT JARDIN DU RHÔNE
Catégorie 1

ULTRA FRAIS

PLACE À LA FRAICHEUR AVEC LES DÉLICIEUSES SAVEURS LACTÉES DE NOS MONTAGNES !

35% DE RÉDUCTION
La plaquette **3€09**
Le kilo : 12,36 €
La plaquette **2€00**
Le kilo : 8,00 €



25% DE RÉDUCTION
Le pack **6€19**
Le kilo : 11,56 €
Le pack **4€50**
Le kilo : 6,00 €



-50% SUR LE 2ÈME

Vendu seul **3€35**
Le kilo : 4,47 €
Le 2^{ème} pack **1€68**

YAOURTS PLAISIR DES ALPES AUX FRUITS ROUGES
(cerise, pomme, mirabelle, mûre, cassis et citron)
OU AUX FRUITS JAUNES
(abricot, poire, pêche)
OU AUX FRUITS DE SAISON
SAVOIE YAOURT
Le pack de 6x125 g - Soit 750 g
Soit les 2 packs : 5,03 €
Soit le kg : 3,35 €
FABRIQUÉS EN SAVOIE*

