

Du mardi 17 au lundi 23 février 2026

# SAVEURS LOCALES



LE MEILLEUR  
DE NOS  
PRODUCTEURS,  
VÂCH'MENT  
PRÈS DE CHEZ  
VOUS !



**Auchan**  
le choix, le bon.

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

# QUI sont-ils



Saveurs de  
NORMANDIE

**8€  
49**

POMMEAU  
DE NORMANDIE  
AOC<sup>(1)</sup>  
BUSNEL  
17° 70 cl  
Soit le l: 12€13



**17€  
90**

CALVADOS AOC<sup>(1)</sup>  
PAYS D'AUGE FINE  
BUSNEL  
40° 70 cl  
Soit le l: 25€57



Saveurs de  
NORMANDIE



**24€  
90**

SINGLE MALT  
BUSNEL  
40° 70 cl  
Soit le l: 35€57



Visitez  
notre  
distillerie



## MAISON BUSNEL, LE CŒUR DES SPIRITUÉUX NORMANDS.

La distillerie de la Maison Busnel, créée en 1820, est la plus ancienne des grandes maisons de Calvados. Elle dispose d'un savoir-faire ancestral et innove sans cesse avec de nouveaux produits alliant ainsi tradition et modernité.

Retrouvez ses produits incontournables tels que son Calvados ou encore sa dernière création : une gamme de Whisky de France Single Malt "made in Normandie".



2

Découvrez  
notre gamme  
de produits

**2€  
18**

**1€  
64**  
CIDRE BOUCHÉ  
NORMAND DUJARDIN  
Brut ou Doux  
75 cl  
Soit le l: 2€19

**25%**  
DE REMISE  
IMMÉDIATE

(1) AOC : Appellation d'Origine Contrôlée.

# QUI sont-ils

Nos producteurs sont tous engagés dans une démarche de respect de l'environnement, développant des techniques d'agro-écologie, afin de respecter la biodiversité et la richesse de notre terroir. La cidrerie, qui désormais fait partie de la coopérative cidricole Les Celliers Associés, adhère à l'association pour une Agriculture du Vivant depuis juillet 2023 afin de contribuer à la transition agricole et alimentaire.

Ce mouvement collectif pour l'agroécologie vise à répondre à 5 défis majeurs pour produire des aliments de qualité : le carbone, la biodiversité, l'eau, la qualité nutritionnelle et la revalorisation du métier d'agriculteur.

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

# QUI sont-ils

BRASSERIE  
De Sutter  
BIÈRES NORMANDES ET LIBRES  
FAITES AVEC AMOUR & HOUBLONS



Installée dans l'Eure, la Brasserie De Sutter est née de la passion de deux frères pour la bière et ses traditions. Antoine et Frédéric De Sutter, ingénieurs agricoles, décident, en effet, en 2011, de créer une marque de bière de caractère et 100 % française.

La qualité irréprochable des produits ainsi qu'une méthode de production en respect avec l'environnement sont nos deux préoccupations quotidiennes. ➤

LE 1<sup>ER</sup> PRODUIT

**2€  
30**

LE 2<sup>ÈME</sup> PRODUIT

**1€  
15**

LA LIMONADE

75 cl  
Soit le l : 3€06  
Vendu seul : 2€30  
Par 2 : 3€45 au lieu de 4€60



**50%  
SUR LE 2<sup>ÈME</sup>**

LE 1<sup>ER</sup> PRODUIT

**4€  
60**

LE 2<sup>ÈME</sup> PRODUIT

**2€  
30**

BIÈRE BLONDE  
ICTIS  
75 cl  
Soit le l : 6€13  
Vendu seul : 4€60  
Par 2 : 6€90 au lieu de 9€20



**50%  
SUR LE 2<sup>ÈME</sup>**

LE 1<sup>ER</sup> PRODUIT

**2€  
30**

LE 2<sup>ÈME</sup> PRODUIT

**1€  
15**

BIÈRE BLONDE  
ICTIS  
33 cl  
Soit le l : 6€97  
Vendu seul : 2€30  
Par 2 : 3€45 au lieu de 4€60



**50%  
SUR LE 2<sup>ÈME</sup>**

LE 1<sup>ER</sup> PRODUIT

**2€  
05**

LE 2<sup>ÈME</sup> PRODUIT

**1€  
03**

BIÈRE BLONDE  
TROIS CHARIOTS

6,2° 33 cl  
Soit le l : 6€21  
Vendu seul : 2€05  
Par 2 : 3€08 au lieu de 4€10



**50%  
SUR LE 2<sup>ÈME</sup>**

LE 1<sup>ER</sup> PRODUIT

**2€  
30**

LE 2<sup>ÈME</sup> PRODUIT

**1€  
15**

BIÈRE BLONDE IPA  
TROIS CHARIOTS

6,3° 33cl  
Soit le l : 6€97  
Vendu seul : 2€30  
Par 2 : 3€45 au lieu de 4€60



**50%  
SUR LE 2<sup>ÈME</sup>**

Découvrez  
notre gamme  
complète



LE 1<sup>ER</sup> PRODUIT

**2€  
20**

LE 2<sup>ÈME</sup> PRODUIT

**1€  
10**

BIÈRE BLONDE  
TRIPLE  
TROIS CHARIOTS

8,6° 33cl  
Soit le l : 6€67  
Vendu seul : 2€20  
Par 2 : 3€30 au lieu de 4€40



**50%  
SUR LE 2<sup>ÈME</sup>**

LE 1<sup>ER</sup> PRODUIT

**2€  
05**

LE 2<sup>ÈME</sup> PRODUIT

**1€  
03**

BIÈRE AMBRÉE  
TROIS CHARIOTS

6,8° 33cl  
Soit le l : 6€21  
Vendu seul : 2€05  
Par 2 : 3€08 au lieu de 4€10



**50%  
SUR LE 2<sup>ÈME</sup>**



Découvrez nos packs découverte !



**CAFÉ MOULU LE DEAUVILLE MON CAFÉ NORMAND**  
500 g  
Soit le kg : 19€  
Existe aussi en grains 500 g  
Origine : Brésil, Inde, Éthiopie

**CAFÉ MOULU LE CHERBOURG MON CAFÉ NORMAND**  
500 g  
Soit le kg : 19€  
Existe aussi en grains 500 g  
Origine : Brésil, Colombie

**CAFÉ MOULU LE ROUEN MON CAFÉ NORMAND**  
500 g  
Soit le kg : 19€  
Existe aussi en grains 500 g  
Origine : Brésil, Honduras, Éthiopie

**Saveurs de NORMANDIE**

**9,50**

**Saveurs de NORMANDIE**

**9,50**

**Saveurs de NORMANDIE**

**9,50**

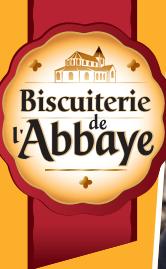


UNE AVENTURE ARTISANALE ET FAMILIALE

Mon Café Normand souhaite démocratiser le bon café en proposant des grains 100% Arabica au meilleur prix afin que tout le monde puisse accéder à de la qualité. Nous sommes très attachés à notre région et avons souhaité la mettre en avant en donnant des nom de villes normandes à nos cafés. Et surtout, il est très important pour nous que toute notre production soit réalisée par nos soins ; ce qui nous a permis de créer des emplois.



4



**QUI**  
sont-ils

**DU SABLÉ DE L'ABBAYE À LA BISCUITERIE DE L'ABBAYE...**

Biscuiterie familiale de Normandie née de l'artisanat, la Biscuiterie de l'Abbaye offre une gamme de biscuits traditionnels du terroir réalisés avec des ingrédients régionaux (Farine, beurre, caramel, crème...). La Biscuiterie de l'Abbaye innove en privilégiant la qualité et la proximité des ingrédients, développe l'égalité professionnelle, les compétences et la convivialité, respecte l'environnement en réduisant l'eau, l'énergie et les emballages consommés et apporte son soutien par des partenariats forts et durables.

**3,90**

**LOT DE 2 ÉTUITS SABLÉS D'ANTAN «OFFRE GOURMANDE» BISCUITERIE DE L'ABBAYE**  
350 g  
Soit le kg : 11€14  
Existe aussi en 375 g (voir prix en magasin)



**2,50**

**BISCUIT APÉRO BILLES BISCUITERIE DE L'ABBAYE**  
Comté, chèvre ou roquefort  
120 g  
Soit le kg : 20€83



Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière.

[www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)

# QUI sont-ils

*Le Manoir des Abeilles*  
Apiculteurs engagés !



Le Manoir des Abeilles, apiculteur BIO régional, est engagé pour la protection des abeilles et le développement durable de la filière apicole française au travers d'une juste rémunération de nos apiculteurs partenaires. PME de 44 salariés, située dans la baie du Mont Saint-Michel à Pontorson (50), nous fabriquons également : nos pains d'épices au miel, nos gâteaux et biscuits au miel, notre caramel au beurre salé. Tous ces produits sont fabriqués de façon artisanale à base d'ingrédients de qualité qui proviennent des régions proches de nos ateliers. De plus, ils sont sans huile de palme, sans colorant, sans conservateur et majoritairement sans sucre ajouté.



**5€  
70**  
SQUEEZER  
MIEL DE NORMANDIE  
LA MANOIR  
DES ABEILLES  
250 g  
Soit le kg : 22€80



**3€  
90**  
SQUEEZER CRÈME DE  
CARAMEL AU BEURRE SALÉ  
LE MANOIR DES ABEILLES  
220 g  
Soit le kg : 17€73



**5€  
95**  
MIEL DE NORMANDIE  
ABEILLE NOIRE  
LE MANOIR DES ABEILLES  
250 g  
Soit le kg : 23€80

**14€  
20**  
MIEL DE NORMANDIE  
LE MANOIR DES ABEILLES  
750 g  
Soit le kg : 18€93



# QUI sont-ils

André Guépratte  
ARTISAN CONFITURIER DEPUIS 1986

## UNE HISTOIRE DE FAMILLE

Notre entreprise est spécialisée depuis 1986 dans la transformation artisanale de fruits. Nous proposons un grand nombre de recettes de confitures, de coulis et autre vinaigres, toutes élaborées à partir de fruits rigoureusement sélectionnés.

Nous développons nos approvisionnements de fruits normands de manière continue.



Saveurs de  
**NORMANDIE**

Saveurs de  
**NORMANDIE**

Saveurs de  
**NORMANDIE**



**2€  
95**

GELÉE DE POMMES  
DE NORMANDIE  
ANDRÉ GUEPRATTE  
370 g  
Soit le kg : 7€97

**3€  
40**

CONFITURE  
DE POMMES  
DE NORMANDIE  
ANDRÉ GUEPRATTE  
370 g  
Soit le kg : 9€19

**3€  
70**

CONFITURE  
DE POMMES  
DE NORMANDIE  
FAÇON TATIN  
ANDRÉ GUEPRATTE  
370 g  
Soit le kg : 10€





## DE L'ÉCOSSE À LA NORMANDIE

Fabrication artisanale de saumon et truite fumés ou marinés selon des méthodes traditionnelles. Fondée en 1992 et basée à Carentan-les-Marais (Manche).

William & James met l'accent sur la qualité des matières premières et le savoir-faire artisanal pour proposer des produits authentiques.

William & James souhaite sauvegarder un savoir-faire artisanal, maîtriser une filière d'approvisionnement en produit frais régionaux (Truite de Normandie), améliorer la qualité de travail des équipes et limiter leur impact environnemental. >>

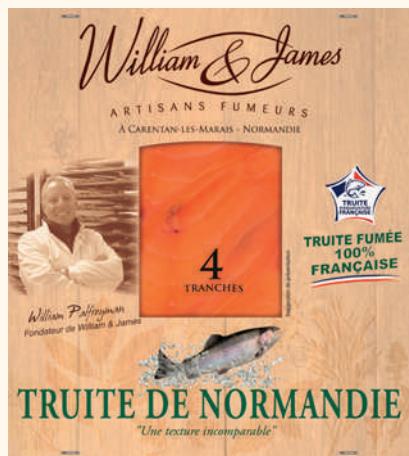


*William & James*  
ARTISANS FUMEURS

Élevée en  
**France**

**4€  
90**

**TRUITE FUMÉE  
DE NORMANDIE  
WILLIAM ET JAMES**  
4 tranches, 100 g  
Soit le kg : **49€**  
Existe aussi truite marinée  
du calvados et basilic



Élevée en  
**Écosse**

**5€  
90**

**SAUMON FUMÉ  
AU BOIS DE POMMIER  
WILLIAM ET JAMES**  
4 tranches, 100 g  
Soit le kg : **59€**



6

## QUI sont-ils



Salaïsons maritimes  
depuis 1936



Cliquez ici  
pour découvrir  
la filière

UNE FAMILLE, ANCRÉE ENTRE  
TRADITIONS ET INNOVATIONS

Salaïsons maritimes depuis 1884,  
5 générations se succèdent pour  
perpétuer l'histoire familiale. Nous  
mettons tout en œuvre pour  
développer la filière française de  
hareng fumé. >>



**2€  
25**

**FILETS DE HARENGS  
SEPOA DELGOVE**  
Doux ou Tradition  
170 g  
Soit le kg : **13€24**



Transformés en  
**France**



*La*  
**CHAI SERONNE**  
Viande • Charcuterie • Cuisiné



**QUI**  
sont-ils



### LA CHAI SERONNE

La Chaiseronne, entreprise en boucherie charcuterie située à Brécey en Normandie, sélectionne et transforme les viandes des éleveurs de la Manche et départements limitrophes en plats cuisinés et terrines stérilisés en bocaux commercialisés sous les marques "Marmites et Terrines d'Augustine". ➤

Saveurs de  
**NORMANDIE**

**2€  
70**

**RILLETTES  
CAMPAGNARDES NORMANDES  
LA CHAI SERONNE**

190 g  
Soit le kg : 14€21



**7€  
45**

**TRIPES AU CALVADOS  
À LA MODE DE CAEN  
LA CHAI SERONNE**  
750 g  
Soit le kg : 9€93



**2€  
60**

**TERRINE CAMPAGNARDE  
AU CALVADOS  
LA CHAI SERONNE**  
190 g  
Soit le kg : 13€68



**7€  
65**

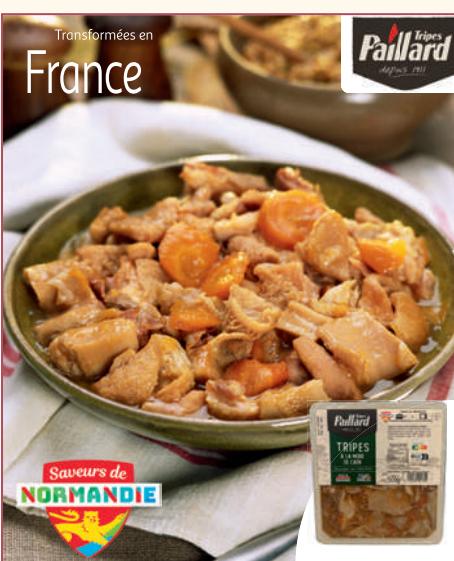
**POTÉE NORMANDE  
LA CHAI SERONNE**  
750 g  
Soit le kg : 10€20

7



**4€  
99**

**LA VÉRITABLE ANDOUILLE  
DE VIRE  
AMAND BIANIC**  
300 g  
Soit le kg : 16€63



**4€**

**TRIPES À LA MODE DE CAEN  
TRIPES PAILLARD**  
500 g  
Soit le kg : 8€  
Existe aussi tripes à la provençale



**5€  
50**

**SAUCISSON SEC DE CAMPAGNE  
LABEL ROUGE  
ROCHES BLANCHES**  
200 g  
Soit le kg : 27€50  
Existe aussi saucisse sèche de campagne



ORIGINE FRANCE

2€  
70

PETIT PONT L'ÉVÈQUE  
AOP<sup>(1)</sup>  
ISIGNY SAINTE MÈRE  
220 g  
22% MG  
Soit le kg : 12€27



ORIGINE FRANCE

3€  
60

NEUFCHATEL AOP<sup>(1)</sup>  
COEUR DE BRAY  
E. GRAINDORGE  
200 g  
24% MG  
Soit le kg : 18€



4€  
45

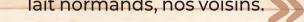
CAMEMBERT  
DE NORMANDIE AOP<sup>(1)</sup>  
E. GRAINDORGE  
Au lait cru, 20% MG  
250 g  
Soit le kg : 17€80



4€  
70

LIVAROT AOP<sup>(1)</sup>  
E. GRAINDORGE  
250 g  
22% MG  
Soit le kg : 18€80

Chez GRAINDORGE, on fabrique des fromages authentiques depuis 1910. Des fromages qui nous ressemblent, pleins de goût et avec du caractère, des fromages de tradition, façonnés par des femmes et des hommes passionnés. Camembert de Normandie, Livarot, Pont-l'Évêque et Neufchâtel AOP sont nos emblèmes. Pour nous, chaque geste compte, le Camembert de Normandie est moulé à la louche à la main, le Livarot est lié à la main. C'est notre fierté, la preuve d'un engagement sans compromis. Le même qui nous lie à nos 110 producteurs de lait normands, nos voisins.



RÉO

3€  
25

CAMEMBERT AOP<sup>(1)</sup>  
FROMAGERIE REO  
Au lait cru  
250 g  
24% MG  
Soit le kg : 13€



Implantée depuis 1931 à Lessay, LA FROMAGERIE RÉO transforme 23 millions de litres de lait majoritairement issus de vaches normandes élevées entre mer et bocage. Ce lait, riche des saveurs de ce terroir exceptionnel, est ensuite transformé en Camembert de Normandie AOP, Crème Fraîche, Beurre de Baratte et Fromage Frais. La fromagerie perpétue depuis 90 ans un savoir-faire laitier unique rendu possible par ses 100 collaborateurs.

3€  
70

FROMAGE BLANC  
CAMPAGNARD  
FROMAGERIE REO  
1kg  
8% MG

2€  
70

BEURRE DE BARATTE DOUX  
FROMAGERIE REO  
250 g  
82% MG  
Soit le kg : 10€80  
Existe aussi en demi-sel

2€  
90

CRÈME FRAÎCHE ÉPAISSE  
FROMAGERIE REO  
Pot en verre 40 cl  
42% MG  
Soit le l : 7€25

(1) AOP : Appellation d'Origine Protégée.



Auchan.fr



À DOMICILE



DRIVE



PIÉTON



CLICK&amp;COLLECT



AUCHAN



REJOIGNEZ-NOUS SUR :



@ auchan\_fr



@ auchan



@ auchan\_france



Contactez-nous au **03.59.30.59.30** du lundi au samedi de 8h00 à 21h00  
(appel non surtaxé)

Le dimanche de 8h30 à 13h00



Retrouvez  
nos promos  
de la semaine  
en scannant  
ce QR code

## DANS LES HYPERMARCHÉS AUCHAN CI-DESSOUS :

- 50 Cherbourg La Glacerie • 76 Le Havre • 76 Montivilliers • 78 Mantes • 78 Maurepas
- 78 Plaisir

## DANS LES SUPERMARCHÉS AUCHAN CI-DESSOUS :

- 14 Colleville Montgomery • 14 Fleury Sur Orne • 27 Gaillon • 78 La Queue les Yvelines
- 78 Mareil Marly • 91 Saint Germain les Corbeil

Hormis les offres en quantités limitées mentionnées dans ce tract et les produits soldés, les articles ont été commandés en quantité suffisante. S'ils viennent à manquer dans votre magasin, nous sommes à votre disposition pendant la durée de l'opération pour enregistrer toute commande du même produit ou d'un produit de qualité équivalente au prix annoncé et vous servir dans les meilleurs délais. Merci de vous adresser à l'accueil.

Réalisation et impression NANOTERA RCS Mulhouse B 399 372 465 (55945) Imprimé en U.E. - Auchan Hypermarché SAS société à capital variable, 410 409 460 RCS Lille Métropole - 200 Rue de la Recherche - 59650 VILLENEUVE D'ASCQ - Les prix indiqués sont des prix de vente maximum conseillés. Ne pas jeter sur la voie publique. Crédit photos : Adobe Stock, Shutterstock, Saveurs de Normandie. Photos non contractuelles.

**Auchan**  
le choix, le bon.



Adoptez le Stop Pub  
[www.stoppub.fr](http://www.stoppub.fr)

