

Décembre 2022

 **Auchan**

Supplément plaisir !

# Un Noël à ma façon

Du repas à la déco, découvrez toutes nos astuces pour créer un Noël qui vous ressemble !



**Cindy Poumeyrol,**  
est une jeune Bordelaise  
et avant tout une  
véritable aventurière.

Candidate d'une célèbre  
émission de télé-réalité,  
entrepreneuse et  
maman, elle nous  
emmène à la découverte  
d'un Noël à sa façon !



## Rencontre

Les fruits de mer  
sont à la fête avec  
Yesim, poissonnière  
Auchan



## Gastronomie

Réinventez les  
traditions pour un  
repas qui change



## Créativité

Une déco fait  
maison qui vous  
ressemble





## Cindy Poumeyrol

@cindypoum

Aventurière et candidate d'une célèbre émission de télé-réalité

**«Je suis avant tout une grande épicurienne, et mon couple, ma famille, et ma maison-cocon (dont je peaufine inlassablement la déco) sont de vrais piliers pour moi.**

Alors pour Noël, passer du temps à tout préparer, avant de pouvoir partager de bons repas en famille et faire la fête, c'est essentiel !

Chez Auchan, il y a tout pour passer de bonnes fêtes de Noël : de l'entrée à la déco, en passant par les plats.

Je vous propose de mettre la main à la pâte, au propre comme au figuré, et de revisiter les traditions pour créer un Noël à votre façon !»

## Les fruits de mer sont à la fête !

### Un plateau pour toute la famille !

**Cindy est partie à la rencontre de Yesim, poissonnière Auchan, pour l'aider à composer le plateau de fruits de mer parfait pour son dîner de fêtes !**

#### Comment être sûr de faire plaisir à tout le monde ?

Certaines personnes préfèrent les crustacés, d'autres les coquillages. En choisissant la variété et des produits incontournables comme les crevettes, vous êtes sûr que chaque invité trouvera son bonheur. Un large choix de plateaux fabriqués par nos Poissonniers (crabe, langoustes, tourteau, homard, avec ou sans huîtres...) est proposé en magasin. Ils sont exprimés en nombre de parts. En fonction du nombre de convives, commandez le nombre de parts du plateau qui vous conviendra.

#### Quand faut-il acheter le plateau de fruits de mer ?

N'oubliez pas de commander votre plateau de fruits de mer : il doit être réservé 48h minimum avant la date de retrait dans nos magasins Auchan, en passant commande auprès de votre poissonnier.

#### Mon plateau, je le conserve comment jusqu'au dîner ?

Le plateau doit être conservé idéalement au frais. S'il ne rentre pas dans votre réfrigérateur, conservez-le dans l'endroit le plus frais de votre domicile ou à l'extérieur (selon la température), entouré de glace.

#### Et vous, quelle est votre astuce pour un plateau de fruits de mer encore plus savoureux ?

Pour un plateau encore plus savoureux, agrémentez-le de pain de seigle. Son goût rustique s'associe parfaitement aux fruits de mer ! Ajoutez-y une tranche fine de beurre demi-sel pour encore plus de gourmandise.



Les numéros définissent les calibres de l'huître. Contrairement à ce que l'on pourrait penser, plus le numéro est élevé, plus les huîtres sont petites !

Pour une première dégustation ou une dégustation occasionnelle, privilégiez les petits calibres comme les n°4 ou les n°3. Amateurs d'huîtres, choisissez les n°2.

Les n°1 et les 0 sont plutôt réservés pour les huîtres cuisinées.

N°4

N°3

N°2





9€  
99

**Caviar d'Aquitaine filière Auchan Cultivons le Bon**

**Auchan CULTIVONS LE BON**

**MIEUX PRODUIRE, PRÉSERVER ET BIEN MANGER**

- ✓ Elaboré de manière traditionnelle
- ✓ Issu de poissons nourris sans OGM (<0,9%), sans hormones et sans activateurs de croissance

## Du caviar français & responsable pour Noël, ça vous dit ?

Nous trouvons du caviar d'exception dans le Sud-Ouest où le savoir-faire des producteurs est reconnu dans le monde entier. Celui-ci est produit par Sturgeon, une entreprise qui travaille dans le respect de l'environnement et des animaux, deux des piliers fondamentaux de la filière responsable Auchan.

## Première découverte !

Cindy vous livre sa recette fétiche pour faire découvrir les huîtres autrement. Une recette réconfortante, chaleureuse, tout en gourmandise.



Découvrez la recette des huîtres gratinées au champagne en scannant ce QR code!



L'ouverture des huîtres est simplifiée avec les huîtres pré-ouvertes filière Auchan Cultivons le Bon !

Vendues sous-vide, les huîtres pré-ouvertes conservent toute leur fraîcheur ! Avec un couteau à bout rond, insérez la lame directement à l'arrière de l'huître sans exercer aucune force, et votre huître se laissera ouvrir sans aucune difficulté.



12€  
La bourriche de 6 huîtres

**6 huîtres spéciales pré-ouvertes**

Calibre N°3, 500g, Méditerranée, Filière Auchan Cultivons le Bon. Soit 24€ le kg.

**Auchan CULTIVONS LE BON**

**MIEUX PRODUIRE, PRÉSERVER ET BIEN MANGER**

- ✓ Elevées traditionnellement dans l'étang de Thau
- ✓ Ostréiculteur familial
- ✓ Leur spécificité, l'exondation (sorties régulières de l'eau) favorise une qualité supérieure.
- ✓ Taux de chair élevé



**N'oubliez pas les assaisonnements !**  
Mayonnaise, vinaigrette, citron, perles de saveur...

Retrouvez en magasin une sélection de plateaux adaptés à vos envies.

Nos poissonniers Auchan préparent vos plateaux à la commande, sur place et en 48h, à partir de fruits de mer d'une grande qualité fraîcheur.

# Pour Noël, le végétal s'invite à table !

Pour votre menu de fêtes, pensez aux fruits & légumes de saison qui sauront vous offrir des possibilités étonnantes pour surprendre vos invités et ravir leurs papilles ! Cindy nous partage ses meilleures recettes revisitées pour un Noël qui change.



## Et si on remplaçait les toasts pour votre foie gras par du butternut ?

Des tranches de butternut peuvent remplacer le pain de vos toasts de foie gras pour une entrée plus légère. L'astuce, c'est de découper chaque tranche en forme d'étoile pour être encore plus festif ! Afin que votre butternut se tienne bien à la découpe, il est conseillé de ne pas trop le faire cuire.



## Cette année, on teste la bûche de Noël aux carottes !

Les carottes peuvent accompagner votre repas principal à la perfection, mais aussi être les grandes héroïnes de votre bûche de Noël revisitée.

### La bûche de Noël façon carotte cake



Facile



30min



4 pers.

#### Ingrédients

250 g de carottes râpées  
50 g de pure sucre de canne, ou roux  
60 g de poudre de noisettes  
70 g de poudre d'amandes  
50 g de maizéna  
23 g d'huile végétale  
50 g de pistaches légèrement concassées  
1 belle pincée de 4 épices  
Le zeste d'une orange bio  
1 sachet de levure chimique  
1 petite pincée de bicarbonate.

#### Pour le glaçage

1 blanc d'œuf  
1 filet de jus de citron  
140 g de sucre glace

**1.** Mélangez le sucre et les œufs jusqu'à ce que le mélange mousse.

**2.** Ajoutez la poudre de noisettes et d'amandes, puis la maizéna, la levure et le bicarbonate, le mélange 4 épices, le zeste d'orange et les carottes râpées. Mixez le mélange 2, 3 fois pour l'affiner.

**3.** Ajoutez les pistaches légèrement concassées à la pâte en dehors du robot pour les incorporer sans affiner davantage le mélange.

**4.** Versez la pâte dans un moule à cake que vous aurez préalablement beurré et tapissé d'un peu de sucre. Enfourez à 180° pendant environ 3/4 d'heure. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau.

#### Pour le glaçage

Fouettez au batteur les blanc d'œufs avec un trait de jus de citron et incorporez le sucre glace petit à petit jusqu'à obtenir un mélange un peu collant qui tient au batteur. Vous pouvez parfumer d'une goutte d'essence d'orange.

Étalez votre glaçage sur le carotte cake refroidi, décorez d'écorces d'oranges confites, de kumquats et de brisures de pistaches.



## Vos restes de Noël se transforment en tourte !

Vous avez cuisiné un fabuleux Chapon pour le repas de Noël et il vous en reste ? Voici notre idée recette pour profiter de votre chapon jusqu'au bout ! Découvrez les astuces de Cindy pour les transformer en délicieux plat de lendemain de fête en **scannant ce QR code** !

**Tourte feuilletée au Chapon de Pintade & aux champignons**



**15** €  
95  
Le kg



**MIEUX PRODUIRE, PRÉSERVER ET BIEN MANGER**

- ✓ Alimenté avec 100% de produits végétaux (dont 75% de céréales)
- ✓ Nourri sans OGM
- ✓ Élevé sans traitement antibiotique

**Chapon de Pintade Fermier Lyré Label Rouge Auchan Cultivons Le Bon**



**Vous manquez de temps ? On a la solution !**

Un cadeau glacé étonnant et surprenant de saveurs : la finesse et les notes boisées du chocolat noir du Pérou, les saveurs intenses de vanille et de caramel au beurre salé.

**8** €  
99

**Le Chalet Auchan Collection**  
Chocolat noir origine Pérou, vanille et caramel beurre salé. Crèmes glacées 460g - Soit le kg : 19€54



**1** €  
16

**Pâte feuilletée pur beurre Auchan**  
Recette sans additif 230g

# Petite déco de fête et grand plaisir

## Place à un Noël à votre façon !

Cindy vous révèle ses tutos préférés alliant traditions & modernité pour une déco très personnalisée et une véritable ambiance de Noël fait maison.

À vous de jouer, laissez place à votre créativité !

## Une table végétale

Pour créer un centre de table à la fois chaleureux et naturel, pensez aux branches de sapin, aux fruits et légumes de saison et le tour est joué !



## 1 guirlande, 2 idées déco !

Transformez de simples guirlandes lumineuses en décors de Noël éblouissantes !



**Guirlande intérieure cuivre à piles**  
40 LED  
2,06 m  
Actuel

1€  
99

### Pour illuminer votre table de fête

Avec une cloche et une guirlande lumineuse, illuminez votre table de fête ! Vous pouvez aussi y intégrer des petites figurines de Noël ou encore des pommes de pin pour lui donner un côté encore plus féérique !



La guirlande lumineuse existe en blanc chaud, blanc froid et multicolours !

### Pour une entrée éclatante

Fabriquez votre propre couronne de Noël végétale à l'aide d'un cercle en bois, de branchages de sapin et de petits végétaux colorés. Et pour lui donner une dimension plus chaleureuse intégrez-y une guirlande LED lumineuse !



### Le DIY de Cindy

#### À faire en famille !

Noël est la meilleure période pour passer des moments en famille ! Alors quoi de mieux que de créer sa deco de Noël ensemble ?

À l'aide d'une simple pomme de pin, d'une petite ficelle et d'une étiquette, créez de superbes marque-places à disposer sur la table de Noël !



### L'astuce zéro déchet

## Des emballages zéro déchet !

**Vous connaissez le Furoshiki, cette technique de pliage de tissu d'origine japonaise ?**

Testez-la cette année et en deux trois mouvements, transformez vos chutes de tissus, torchons et serviettes de Noël en jolis emballages cadeaux écolos !



1 €  
99

**3 emportes pièces Bonhomme pain d'épices - Actuel**

### 100% gourmand



#### Un sapin à croquer

Créez de délicieux petits biscuits pour orner votre sapin avec gourmandise. L'occasion de passer un bon moment en famille et de vous créer de jolis souvenirs ensemble.

# C'est comme si c'était fait (Maison) !



## Menu de chef étoilé !

**Patrick Bertron**  
 Chef du restaurant deux étoiles  
 «La Côte d'Or» Relais Bernard Loiseau  
 à Saulieu, vous propose un menu  
 de fête à retrouver sur  
**traiteur.auchan.fr** et **en magasin.**

Foie gras de canard  
 entier et chutney  
 de mirabelles au Kirch  
 70g



Filet de bar, jus corsé  
 à la chair de homard canadien  
 & ravioles aux asperges  
 255g



Noix de Saint-Jacques\*  
 sauce sabayon au vin  
 de Chablis & risotto  
 au mascarpone  
 et aux morilles  
 105g



Par personne :  
 2 entrées  
 + 2 plats

**24€<sup>99</sup>**  
 Le menu



Chapon sauce grand  
 veneur, mousseline  
 de céleri à la truffe\*\*  
 et griottes compotées  
 270g

\* zygochlamys patagonica : origine Argentine  
 \*\* truffe 1,1% (tuber brumale, jus de truffe)

## Et commandez tous vos repas de fête sur **traiteur.auchan.fr**

**Besoin d'un coup de main pour votre repas de fête ?**  
 De l'apéritif au dessert, Auchan traiteur vous propose  
 de multiples recettes pour émerveiller vos convives !

### Noël

Pour retirer ma commande  
 le **24 décembre 2022**,  
 je commande au plus tard  
 le **19 décembre 2022**

### Nouvel an

Pour retirer ma commande  
 le **31 décembre 2022**,  
 je commande au plus tard  
 le **26 décembre 2022**.



**CO<sub>2</sub> compensé**  
 Papier  
 ClimatePartner.com/15289-2011-1002



**LE TRI  
 + FACILE**



Les prix des produits indiqués dans ce catalogue sont des prix de ventes conseillés et peuvent varier en fonction des points de vente. Ils sont valables uniquement dans nos hypermarchés Auchan. Conception : Orès / Crédits photos : Gettyimage - Suggestions de présentations - Ne pas jeter sur la voie publique / AUCHAN Hypermarché - 410 409 460 RCS Lille - APE 4711F - 200 rue de la Recherche, 59650 Villeneuve d'Ascq / Imprimé en UE par Gutenberg

Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé. [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)