

Hiver 2025

BONNES FÊTES & BONNES AFFAIRES

Commandez vos repas de fêtes



DÉCOUVREZ NOS
PRÉPARATIONS DE
FÊTES



Réalisées par nos
équipes.

Auchan Mériadeck
le choix, le bon.



Facilitez-vous les FÊTES



Et commandez en toute sérénité
à Auchan Mériadeck

Commander en magasin ? c'est facile !

Commande

Je fais le **point avec un hôte ou en stand** sur mes besoins. Nos hôtes seront présents du 15 au 22 et du 26 au 29 décembre et **disponible du lundi au samedi de 10h30 à 13h30 et de 15h30 à 19h30** ou en stand. Et je conserve mon bon de commande.

Retrait commande

Je viens **le 23-24 ou 30-31 décembre**, je retire et paie ma commande **au Click and Collect**, côté tram A. Si je viens un **autre jour, je retire ma commande sur le stand** et paie en caisse.

Dates limites de commande

Noël

Pour retirer ma commande le **mercredi 24 décembre** je commande au plus tard le **samedi 20 décembre**.

Nouvel an

Pour retirer ma commande le **mercredi 31 décembre**, je commande au plus tard le **samedi 27 décembre**.



SOMMAIRE

page **5 à 22**

Charcuterie - Fromage



page **23 à 32**

Poissonnerie



page **33 à 44**

Boucherie



page **45 à 60**

Boulangerie - Pâtisserie



Une table qui réunit,
un apéritif
qui enchanter.



Astuces du chef

Pour bien **choisir** vos **quantités**
pour votre **buffet** ou **cocktail dînatoire**:

Quelles quantités par personne ?
Combien de grammes par personnes ? Combien de pièces par personnes ?

Apéritif	Cocktail	Cocktail dînatoire	Salade	Viande, Poisson, Charcuterie	Fromage
6/81 pièce/pers.p	0/12 pièce/pers.	18/20 pièce/pers.g	150 à 175 /pers.	250 g/pers.g	50 à 75 /pers.

Hiver 2025

BONNES FÊTES & BONNES AFFAIRES

Commandez vos repas de fêtes



DÉCOUVREZ NOS
PLATEAUX DE
FÊTES

Réalisées par nos
équipes.

Auchan Mériadeck
le choix, le bon.



Facilitez-vous les FÊTES



Et commandez en toute sérénité
à Auchan Mériadeck

Commander en magasin ? c'est facile !

Commande

Je fais le **point avec un hôte ou en stand** sur mes besoins. Nos hôtes seront présents du 15 au 22 et du 26 au 29 décembre et **disponible du lundi au samedi de 10h30 à 13h30 et de 15h30 à 19h30** ou en stand. Et je conserve mon bon de commande.

Retrait commande

Je viens **le 23-24 ou 30-31 décembre**, je retire et paie ma commande **au Click and Collect**, côté tram A. Si je viens un **autre jour, je retire ma commande sur le stand** et paie en caisse.

Dates limites de commande

Noël

Pour retirer ma commande le **mercredi 24 décembre** je commande au plus tard le **samedi 20 décembre**.

Nouvel an

Pour retirer ma commande le **mercredi 31 décembre**, je commande au plus tard le **samedi 27 décembre**.



Une équipe aux petits soins pour vous

Chaque jour, nos professionnels en magasin mettent tout en oeuvre pour **vous proposer des produits savoureux et de qualité.**

C'est pourquoi **vos plateaux sont préparés à la commande**, à partir de fromages et charcuteries sélectionnés, assemblés dans nos ateliers par nos équipes.

Assiettes de fromages ou plateaux de charcuterie, laissez libre cours à toutes vos envies : **nous les préparons pour vous en 48 h !**

Il ne vous reste plus qu'à faire votre choix parmi les assiettes et plateaux proposés...

Bonne dégustation !

Plateau

Petite balade à la campagne

2-4 parts : 370g

17€



Saucisse sèche à la perche Label Rouge,
 Coppa Label Rouge,
 Terrine de campagne Label Rouge,
 Ossau Iraty fermier,
 Comté 20 mois AOP,
 Rillette pur porc à l'ancienne Label Rouge.

*Les allergènes sont affichés en magasin.
 La composition des plateaux ne peut être modifiée.*

Plateau

Charcuterie & chill

2 parts : 565 g

17€
99

Lomo espagnol,
 Fiocco,
 Jambon ibérique de Cebo,
 Jambon blanc,
 Pâté en croute jambon pistache,
 Buchette de chorizo.



Les allergènes sont affichés en magasin.

8 *La composition des plateaux ne peut être modifiée.*

Plateau

Le chouchou

8-10 parts : 850 g

19[€]₉₉

Rosette supérieure,
 Chorizo doux,
 Jambon blanc,
 Jambon Pastorello St Emiliano.



*Les allergènes sont affichés en magasin.
 La composition des plateaux ne peut être modifiée.*

Plateau

Apéro chez Quentin



Gratton bordelais,
 Spianata,
 Saucisson truffé
 Jambon blanc truffé,
 Extramadura.



4-6 parts : 630 g

21[€]₉₉

*Les allergènes sont affichés en magasin.
 La composition des plateaux ne peut être modifiée.*

Plateau

Rôti de porc tranché

10 parts : 700 g

22€
90

Un délicieux plateau de porc cuit, fourni tranché. Une viande rosée à cœur et tendre à souhait, la cuisson parfaite dont vous avez toujours rêvée !



*Les allergènes sont affichés en magasin.
La composition des plateaux ne peut être modifiée.*

Plateau

Flamenco

4-6 parts : 605 g

23€
99

Lomo espagnol,
Chorizo doux,
Jambon serrano,
Soubressade,
Jambon ibérique de Cebo.



*Les allergènes sont affichés en magasin.
La composition des plateaux ne peut être modifiée.*

Plateau

Rôti de boeuf tranché

10 parts : 720 g

28[€]₉₀

Un délicieux plateau de boeuf cuit, fourni tranché. Une viande rosée à cœur et tendre à souhait, la cuisson parfaite dont vous avez toujours rêvée !

*Les allergènes sont affichés en magasin.
La composition des plateaux ne peut être modifiée.*



Plateau

Apéritif plaisir

10 parts : 1,05 kg

33[€]

Jambon cuit découenné dégraissé
Rosette
Chorizo doux
Jambon sec 7 mois.



*Les allergènes sont affichés en magasin.
La composition des plateaux ne peut être modifiée.*

Apéritive fromage et charcuterie



8 parts : 1,2 kg

39€

Comté 12 mois,
Saint Félicien,
Tomme de Savoie,
Chiffonnade de jambon aux herbes,
Chiffonnade de mortadelle,
Chiffonnade de jambon sec 12 mois,
Chiffonnade de coppa Label Rouge.

*Les allergènes sont affichés en magasin.
La composition des plateaux ne peut être modifiée.*

Photo non contractuelle

Plateau

Prestige



Jambon à l'ancienne filière Label Rouge,
Jambon cru de parme,
Pavé au poivre,
Rôti de porc supérieur,
Mousse de canard au porto,
Coppa filière Label Rouge,
Rôti de bœuf cuit,
Décoration légumes et condiments.

Différents formats disponibles :
6 parts à **39€** et 10 parts à **65€**.

À partir de

39€

6 parts : 1,2 kg

Photo non contractuelle

*Les allergènes sont affichés en magasin.
La composition des plateaux ne peut être modifiée.*

**Nos compositions
pour vos raclettes
pour fondre de
plaisir.**

Suggestion de présentation. Photo non contractuelle.

Plateau

Raclette fromage charcuterie



6 parts : 1,860 kg

39€

Raclette de Savoie IGP,
Jambon blanc découenné dégraissé,
Jambon sec 12 mois label rouge,
Demi coppa Label Rouge,
Roulade pistache,
Rosette.

Les allergènes sont affichés en magasin.
La composition des plateaux ne peut être modifiée.

Plateau



Charcuterie raclette

À partir de

21€

4 parts : 560 g

Jambon cuit découenné dégraissé,
 Jambon sec filière,
 Pavé nature,
 Pavé au poivre,
 Bacon,
 Rosette Label rouge,
 Coppa filière Label Rouge,
 Décoration légumes et condiments.

Les allergènes sont affichés en magasin.
 La composition des plateaux ne peut être
 modifiée.

Différents formats disponibles : 4 parts à
21€, 6 parts à **29€** et 10 parts à **45€**.

Plateau

Je ne peux pas j'ai raclette

2 parts : 565 g

**23€
99**

Jambon cuit,
 Bacon,
 Rosette,
 Chorizo doux,
 Coppa,
 Pancetta,
 Jambon sec Emiliano.



Les allergènes sont affichés en magasin.
 La composition des plateaux ne peut être modifiée.

Plateau

Raclette tradition



À partir de

18€

4 parts : 720 g

Tranches de raclette au lait cru,
Tranches de raclette aromatisée à la moutarde,
Tranches de raclette aromatisée au poivre.

Différents formats disponibles :

4 parts à **18€**, 5 parts à **22€**,

6 parts à **26€** et 10 parts à **42€**.

*Les allergènes sont affichés en magasin.
La composition des plateaux ne peut être
modifiée.*

Plateau

Raclette découverte



À partir de

20€

4 parts : 720 g

Tranches de raclette au lait cru,
Tranches de raclette aromatisée à
l'ail des ours,
Tranches de raclette aromatisée à la
viande des grisons.

Différents formats disponibles :

4 parts à **20€**, 5 parts à **24€**,

6 parts à **29€** et 10 parts à **45€**.

*Les allergènes sont affichés en
magasin.
La composition des plateaux ne peut
être modifiée.*

Plateau

Raclette ce soir ?



8-10 parts : 1,2 kg

**25€
99**

Morbier 75 jours AOP - Lait cru,
Ail des ours - Lait thermisé,
Nature Lait cru SAVOIE,
Piment Lait pasteurisé.

*Les allergènes sont affichés en magasin.
La composition des plateaux ne peut être modifiée.*

Photo non contractuelle

Notre équipe à votre service

Envie d'une commande sur mesure ?



Pour toutes commandes personnalisées ou produits non référencés dans ce catalogue, merci de vous adresser aux conseillers de vente des stands concernés.

De quoi en faire tout un fromage !



Plateau

Petit plaisir

8 à 10 parts : 725g

13€

Bleu d'Auvergne AOP,
Brie le Maubert,
Bûche de chèvre,
Tomme noire des Pyrénées IGP,
Emmental français,



Les allergènes sont affichés en magasin.
La composition des plateaux ne peut être modifiée.



Plateau

Road Trip

4-5 parts : 460g

14[€]
99

Manchego AOP 6 mois - Lait cru,
 Stilton bleu AOP - Lait pasteurisé,
 Taleggio - Lait pasteurisé,
 Gouda fermier truffe - Lait thermisé,
 Cheddar barre - Lait pasteurisé.

Les allergènes sont affichés en magasin.
 La composition des plateaux ne peut être modifiée.



Photo non contractuelle

Plateau

Douce folie

5-6 parts : 720 g

15[€]
99

Bleu d'Auvergne AOP - Lait pasteurisé,
 Bûche de chèvre - Lait pasteurisé,
 St-Nectaire fermier AOP - Lait cru,
 Cantal jeune AOP - Lait pasteurisé,
 Ossau Iraty Primeur AOP - Lait pasteurisé.



Photo non contractuelle

Les allergènes sont affichés en magasin.
 La composition des plateaux ne peut être modifiée.

Planche

Apéritive « French Cancan »

8 parts : 640 g

26€

Sainte Maure de Touraine,
Fourme d'Ambert,
Mimolette jeune française,
Comté jeune 12 mois,
Gouda au pesto vert,
Tomme de Savoie,
Tête de moine,
Brie de Meaux 1/2 affiné.



Les allergènes sont affichés en magasin.
La composition des plateaux ne peut être modifiée.

Plateau

Dégustation festive

6 parts : 850 g

26,99€

Selle sur cher AOP - Lait cru,
Brebis 12 mois - Lait pasteurisé,
Gouda truffé,
Fourme d'Ambert AOP - Lait pasteurisé,
Abondance AOP - Lait cru,
Gorgonzola cuillère AOP - Lait pasteurisé,
Confiture de cerise.



Les allergènes sont affichés en magasin.
La composition des plateaux ne peut être modifiée.

Plateau

Incontournable

8-10 parts : 750 g

28€

Comté 20 mois AOP,
 Saint-Nectaire fermier AOP,
 Roquefort Aigle noir AOP,
 Brie de Meaux 3/4 affiné,
 Selles sur Cher AOP.

Les allergènes sont affichés en magasin.
 La composition des plateaux ne peut être modifiée.



Photo non contractuelle

Plateau

Encore et encore

10-12 parts : 815 g

28€

Bleu des Causses,
 Comté AOP 12 mois,
 Bethmale,
 Brie de Meaux AOP,
 Crottin de chavignol AOP,
 Fromage de chèvre enrobé aux airelles.



Photo non contractuelle

Plateau

Auchan Élysées



8-10 parts : 705 g

Photo non contractuelle
 Gruyère Suisse AOP,
 St-Nectaire fermier AOP,
 Comté AOP 20 mois,
 Gouda vieux,
 Mimolette 1/2 vieille,
 Selles sur Cher AOP.

28€

Les allergènes sont affichés en magasin.
 La composition des plateaux ne peut être modifiée.

Plateau

Apéro en Aquitaine

6-8 parts : 920 g

28€₉₉

Photo non contractuelle
 Chabichou du Poitou AOP - Lait cru,
 Bleu des basques,
 Ossau iraty fermier AOP - Lait cru,
 Fromage vache fermier piment - Lait cru,
 Gris du Périgord - Lait pasteurisé,
 Rocamadour AOP,
 Pâte de coing,
 Confiture de cerise.

Les allergènes sont affichés en magasin.
 La composition des plateaux ne peut être modifiée.



Plateau

Tout un fromage

6-8 parts : 920g

29⁹⁹

Petit tentation vache,
Comté 20 mois AOP - Lait cru,
Duo ail des ours - Lait pasteurisé et Lait thermisé,
Brebis fermier Miguelgorry - Lait cru,
Enrobé chèvre - Lait pasteurisé,
Feuille de chèvre,
Confiture de cerise.

*Les allergènes sont affichés en magasin.
La composition des plateaux ne peut être modifiée..*



Photo non contractuelle

Plateau

Rose des vents

10-12 parts : 1,22kg

35⁹⁹

Crosseta - LT,
Selles du cher AOP - Lait cru,
Morbier 75 jours AOP - Lait cru,
Mimolette jeune Isigny - Lait pasteurisé,
Gouda vieux - Lait pasteurisé,
Bethmale vache - Lait cru.



Photos non contractuelles

Hiver 2025

BONNES FÊTES & BONNES AFFAIRES

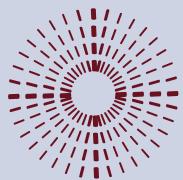
Commandez vos repas de fêtes



DÉCOUVREZ NOS
PLATEAUX DE
FÊTES

Réalisées par nos
équipes.

Auchan Mériadeck
le choix, le bon.



Facilitez-vous les FÊTES

Et commandez en toute sérénité
à Auchan Mériadeck

Commander en magasin ? c'est facile !

Commande

Je fais le **point avec un hôte ou en stand** sur mes besoins. Nos hôtes seront présents du 15 au 22 et du 26 au 29 décembre et **disponible du lundi au samedi de 10h30 à 13h30 et de 15h30 à 19h30** ou en stand. Et je conserve mon bon de commande.

Retrait commande

Je viens **le 23-24 ou 30-31 décembre**, je retire et paie ma commande **au Click and Collect**, côté tram A. Si je viens un **autre jour, je retire ma commande sur le stand** et paie en caisse.

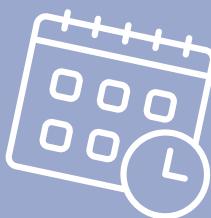
Dates limites de commande

Noël

Pour retirer ma commande le **mercredi 24 décembre** je commande au plus tard le **samedi 20 décembre**.

Nouvel an

Pour retirer ma commande le **mercredi 31 décembre**, je commande au plus tard le **samedi 27 décembre**.



Une équipe aux petits soins pour vous

Chaque jour, nos professionnels en magasin mettent tout en oeuvre pour **vous proposer des produits savoureux et de qualité.**

C'est pourquoi **vos plateaux sont préparés à la commande**, à partir de fruits de mer d'une grande qualité fraîcheur, assemblés dans nos ateliers par nos poissonniers.

Assiettes ou plateaux de fruits de mer, avec ou sans huîtres, laissez libre cours à toutes vos envies : **nous les préparons pour vous en 48 h !**

Il ne vous reste plus qu'à faire votre choix parmi les assiettes et plateaux proposés...

Bonne dégustation !

Huîtres

Élevées en France - Calibre 3

Marennes Oléron

Fines de claire N°3

Le panier de 2kg

**18 €
99**

Soit le Kg : 9€49

Charnue : faible,
Iodée : faible,
Salée : faible.

Soit la douzaine **12€65**

Goût : Délicates et légères en bouche.
Saveur douce et iodée.

Arcachon Cap-Ferret

Spéciales N°3

Le panier de 2kg

**19 €
99**

Soit le Kg : 9€99

Charnue : moyen,
Iodée : moyen,
Salée : moyen.

Soit la douzaine **13€31**

Goût : Chair ferme et croquante. Saveur iodée prononcée.

Spéciales de claires N°3

Le panier de 2kg

**19 €
99**

Soit le Kg : 9€49

Charnue : moyen,
Iodée : faible,
Salée : faible.

Soit la douzaine **13€31**

26 Goût : Équilibre entre douceur et salinité,
accentué par un petit goût sucré.

Creuse fines N°3

Le panier de 2kg

**18 €
99**

Soit le Kg : 9€49

Charnue : faible,
Iodée : moyen,
Salée : moyen.

Soit la douzaine **12€65**

Goût : Chair moelleuse, finement salée.
Délicate et légère en bouche.

Assiette

Le tribord



1 part : 570 g

14€

Soit le Kg : 24€56

Langoustines cuites 25/35 (140g),
2 pinces de tourteau cuites 8/12 (120g),
Bulots cuits 40/60 (120g),
Crevettes roses cuites 40/50 (140g),
Crevettes grises cuites (25g),
Mayonnaise (25g),
Rince-doigts.

Ajustable en 2 parts jusqu'à 4 parts.

La composition des plateaux ne peut être modifiée.

Assiette

Plaisir entre amis



2 parts : 815 g

15€

Soit le Kg : 18€40

Bulots cuits 40/60 (300g),
Crevettes roses cuites 40/50 (440g),
Crevettes grises cuites (50g),
Mayonnaise (25g),
Rince-doigts.

La composition des plateaux ne peut être modifiée.

Plateau

Le récif



Ajustable en 2 parts jusqu'à 4 parts

La composition des plateaux ne peut être modifiée.

Base :

Langoustines cuites 25/35 (160g),
Bulots cuits 40/60 (200g),
Crevettes roses cuites 40/50 (180g),
Crevettes grises cuites (50g),
Mayonnaise (25g),
Rince-doigts.

Un au choix :

Demi-tourteau cuit 390g **ou**
Homard canadien cuit 350g **ou**
Langouste cuite 320g.

Photo non contractuelle

Le récif tourteau

La part : 1,01 Kg

**16 €
90**

Soit le Kg : 16€73



Base :

Langoustines cuites 25/35 (160g),
Bulots cuits 40/60 (200g),
Crevettes roses cuites 40/50 (180g),
Crevettes grises cuites (50g),
Mayonnaise (25g),
Rince-doigts.

Demi-tourteau cuit 390g

Photo non contractuelle

Ajustable en nombre de parts, maximum 4 parts.

Le prix est à multiplier par le nombre de parts voulues.

La composition des plateaux ne peut être modifiée.

Le récif homard

La part : 0,965 Kg

24 [€]
90

Soit le Kg : 25€80



Base :

Langoustine cuites 25/35 (160g),
Bulots cuits 40/60 (200g),
Crevettes roses cuites 40/50 (180g),
Crevettes grises cuites (50g),
Mayonnaise (25g),
Rince-doigts.

Homard canadien cuit 350g.

Photo non contractuelle

Ajustable en nombre de parts, jusqu'à 4 parts.

Le prix est à multiplier par le nombre de parts voulues.

La composition des plateaux ne peut être modifiée.

Le récif langouste

La part : 0,935 Kg

31 [€]
90

Soit le Kg : 34€12



Base :

Langoustines cuites 25/35 (160g),
Bulots cuits 40/60 (200g),
Crevettes roses cuites 40/50 (180g),
Crevettes grises cuites (50g),
Mayonnaise (25g),
Rince-doigts.

Langouste cuite 320g.

Photo non contractuelle

Ajustable en nombre de parts, jusqu'à 4 parts

Le prix est à multiplier par le nombre de parts voulues.

La composition des plateaux ne peut être modifiée.

La part : 1,6 Kg

38€

Soit le Kg : 23€75



4 huîtres fines Marennes d'Oléron calibre 3 élevées en France (300g), Langoustines cuites 10/15 (250g), Bulots cuits 40/60 (250g), Homard canadien cuit (350g), 17 Crevettes roses *Penaeus Monodon premium* cuites 40/50 (300g), Bigorneaux cuits (50gr), Crevettes grises cuites (50g), Mayonnaise (25g), Rince-doigts.

Photo non contractuelle

Plateau**Premium Tourteau**

4 huîtres fines Marennes d'Oléron calibre 3 élevées en France (300g), Langoustines cuites 10/15 (250g), Bulots cuits 40/60 (250g), Demi-tourteau cuit 390g, 17 Crevettes roses *Penaeus Monodon premium* cuites 40/50 (300g), Bigorneaux cuits (50gr), Crevettes grises cuites (50g), Mayonnaise (25g), Rince-doigts.

La part : 1,6 Kg

33€

Soit le Kg : 20€63

Plateau**Premium Langouste**

4 huîtres fines Marennes d'Oléron calibre 3 élevées en France (300g), Langoustines cuites 10/15 (250g), Bulots cuits 40/60 (250g), Langouste cuite 320g, 17 Crevettes roses *Penaeus Monodon premium* cuites 40/50 (300g), Bigorneaux cuits (50gr), Crevettes grises cuites (50g), Mayonnaise (25g), Rince-doigts.

La part : 1,5 Kg

48€

Soit le Kg : 32€

Plateau

L'écailler

Photo non contractuelle



2 parts : 1,175 Kg

17 €

Soit le Kg : 14€47

6 huîtres calibre 3 élevées en France (500g),
 Langoustines cuites 20/35 (250g),
 Bulots cuits 40/60 (250g),
 Homard canadien cuit (350g),
 17 Crevettes roses cuites 40/50 (200g),
 Bigorneaux cuits (50gr),
 Crevettes grises cuites (50g),
 Mayonnaise (25g),
 Rince-doigts.

La composition des plateaux ne peut être modifiée.

Nos plateaux sont uniquement assemblés selon les compositions ci-dessous :

Origines :

Tourteau pêché en Atlantique Nord-Est,
 Langouste pêchée en Atlantique Centre-Ouest,
 Homard pêché en Atlantique Nord-Ouest,
 Bulots cuits pêché en Atlantique Nord-Est,
 Langoustines cuites pêchées en Atlantique Nord-Est,
 Bigorneaux cuits pêchés en Atlantique Nord-Est,
 Crevettes grises pêchées en Atlantique Nord-Est,
 Crevettes roses cuites 40/50, d'élevage contient des sulfites.
 Les zones et méthodes de pêches, ou les pays d'élevage sont indiqués sur les étiquettes prix.

Notre équipe à votre service

Envie d'un plateau sur mesure ?



Retrouvez nos produits de la marée au détail auprès de nos poissonniers.
Nous vous fournissons le plateau pour le monter chez vous sur demande !



Hiver 2025

BONNES FÊTES & BONNES AFFAIRES

Commandez vos repas de fêtes



DÉCOUVREZ NOS
PRÉPARATIONS DE
FÊTES



Réalisées par nos
équipes.

Auchan Mériadeck
le choix, le bon.



Facilitez-vous les FÊTÉS



Et commandez en toute sérénité
à Auchan Mériadeck

Commander en magasin ? c'est facile !

Commande

Je fais le **point avec un hôte ou en stand** sur mes besoins. Nos hôtes seront présents du 15 au 22 et du 26 au 29 décembre et **disponible du lundi au samedi de 10h30 à 13h30 et de 15h30 à 19h30** ou en stand. Et je conserve mon bon de commande.

Retrait commande

Je viens **le 23-24 ou 30-31 décembre**, je retire et paie ma commande **au Click and Collect**, côté tram A. Si je viens un **autre jour, je retire ma commande sur le stand** et paie en caisse.

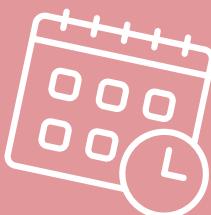
Dates limites de commande

Noël

Pour retirer ma commande le **mercredi 24 décembre** je commande au plus tard le **samedi 20 décembre**.

Nouvel an

Pour retirer ma commande le **mercredi 31 décembre**, je commande au plus tard le **samedi 27 décembre**.



Une équipe aux petits soins pour vous

Chaque jour, nos professionnels en magasin mettent tout en oeuvre pour **vous proposer des produits savoureux et de qualité.**

C'est pourquoi **vos commandes sont préparées individuellement**, à partir de viandes d'une grande qualité fraîcheur, découpées dans nos ateliers par nos bouchers.

Rôti, tournedos ou gigot laissez libre cours à toutes vos envies : **nous les préparons pour vous en 48 h !**

Il ne vous reste plus qu'à faire votre choix parmi les différents morceaux proposés...

Bonne dégustation !

Rôti

Filet boeuf race viande

Le Kg

60€



Viande sélectionnée par Auchan - ORIGINE FRANCE.

Moyenne d'une part par personne : Adulte de 180 g. à 230 g. / Enfant de 130 g à 160 g.
N'oubliez pas de préciser si vous souhaitez votre viande avec ou sans barde et avec ou sans ficelle.

Rôti

Rumsteck

Le Kg

31,95€



Viande sélectionnée par Auchan - ORIGINE FRANCE.

Moyenne d'une part par personne : Adulte de 180 g. à 230 g. / Enfant de 130 g à 160 g.
N'oubliez pas de préciser si vous souhaitez votre viande avec ou sans barde et avec ou sans ficelle.

Rôti

Rôti tranche



Le Kg

**28 €
95**

Photo non contractuelle

Viande sélectionnée par Auchan - ORIGINE FRANCE.

Moyenne d'une part par personne : Adulte de 180 g. à 230 g. / Enfant de 130 g à 160 g.
N'oubliez pas de préciser si vous souhaitez votre viande avec ou sans barde et avec ou sans ficelle.

Viande bovine

Façon tournedos



Le Kg

**31 €
95**

Photo non contractuelle

Viande sélectionnée par Auchan - ORIGINE FRANCE.

Moyenne d'une part par personne :
Adulte de 180 g. à 230 g. / Enfant de 130 g à 160 g.
N'oubliez pas de préciser si vous souhaitez votre viande avec ou sans barde et avec ou sans ficelle.

Noix de veau

Le Kg

**29 €
35**

Viande sélectionnée par Auchan - ORIGINE FRANCE.
Moyenne d'une part par personne :
Adulte de 180 g à 230 g. / Enfant de 130 g à 160 g.
N'oubliez pas de préciser si vous souhaitez votre viande avec ou sans barde et avec ou sans ficelle.



Photo non contractuelle

Agneau Côte d'agneau



Le Kg

**28 €
95**

Viande sélectionnée par Auchan - ORIGINE FRANCE.
Elles peuvent être faites en carré de côte ou en côte individuelle.
Moyenne d'une part par personne : Adulte de 180 g. à 230 g. / Enfant de 130 g à 160 g.

Photo non contractuelle

Gigot

Gigot d'agneau



Viande sélectionnée par Auchan -
ORIGINE FRANCE.

Un gigot à la pièce a un poids compris
entre 1,8 kg et 2,5 kg.

Moyenne d'une part par personne :
Adulte de 180 g. à 230 g. / Enfant de 130 g
à 160 g.

Votre gigot peut être préparé avec l'os en
place, l'os coulé (pour retirer l'os facilement
après cuisson) ou désosé selon votre
demande.

Le Kg

**28€
95**

Épaule

Épaule d'agneau



Le Kg

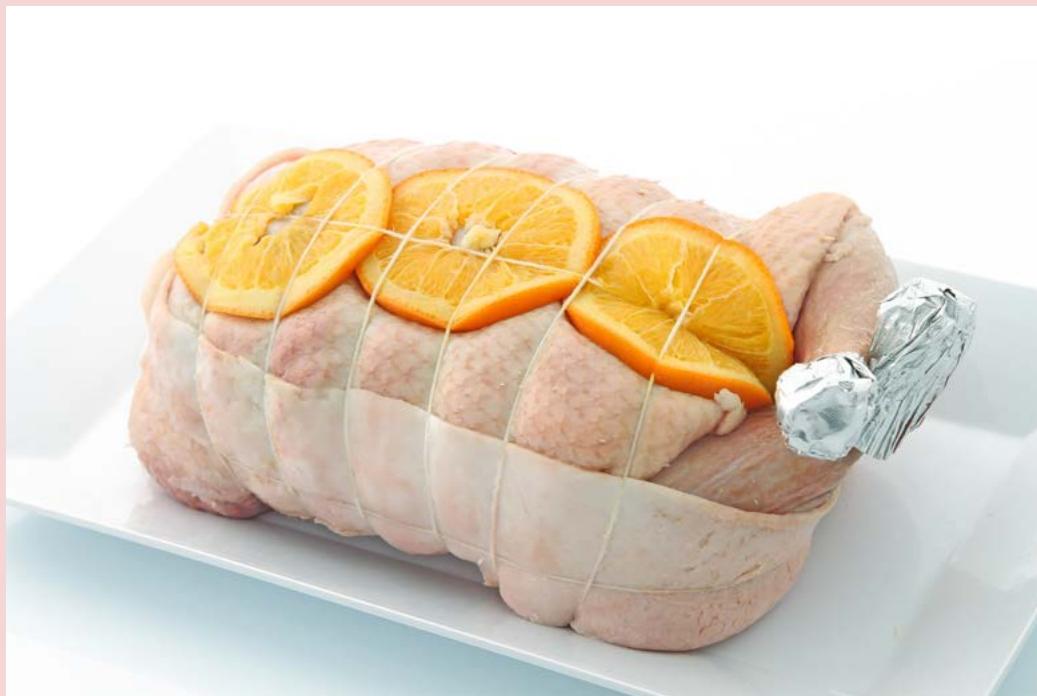
**21€
90**

Viande sélectionnée par Auchan -
ORIGINE FRANCE.

Moyenne d'une part par personne :
Adulte de 180 g. à 230 g. / Enfant de 130 g
à 160 g.

Rôti

Canette farcie à l'orange



Le kg

**24 €
90**

Canette aux olives

Le kg

**24 €
90**

Canette au foie gras

Le kg

**26 €
95**

Viande sélectionnée par Auchan - ORIGINE FRANCE.

Les canettes à la pièce ont un poids compris entre 1,8 kg et 2,5 kg.

N'oubliez pas de préciser si vous souhaitez votre viande avec ou sans barde et avec ou sans ficelle.

Rôti

Chapon fermier farci



Rôti de chapon fermier farci forestier

Le kg

**25 €
95**

Rôti de chapon fermier farci foie gras

Le kg

**27 €
95**

Viande sélectionnée par Auchan - ORIGINE FRANCE. Label rouge
Les chapons à la pièce ont un poids compris entre 3 kg et 4,5 kg.
N'oubliez pas de préciser si vous souhaitez votre viande avec ou sans barde et avec ou sans ficelle.

Chapon

Chapon fermier du Périgord



Le kg

**13 €
95**

Viande sélectionnée par Auchan - ORIGINE FRANCE. Label rouge
Les chapons à la pièce ont un poids compris entre 3 kg et 4,5 kg.

Poularde

Poularde IGP du Périgord Jaune

Le kg

**12 €
95**



Photo non contractuelle

Photo non contractuelle

Viande sélectionnée par Auchan - ORIGINE FRANCE.

Poularde fermière et Label rouge

Pintade

Pintade chaponnée fermière



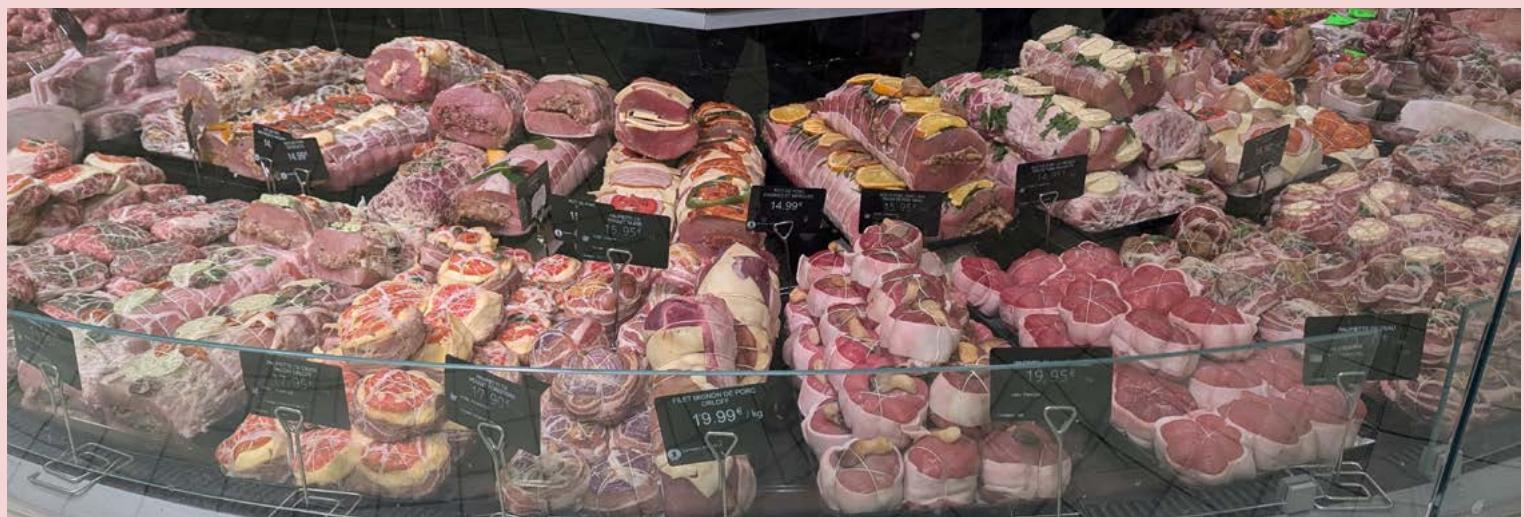
Le kg

**16€
90**

Viande sélectionnée par Auchan - ORIGINE FRANCE.
Les pintades à la pièce ont un poids compris entre 1,8 kg et 3 kg.

Notre équipe à votre service

Retrouvez davantage de produits festifs sur notre stand boucherie auprès de nos bouchers. Des rôtis aux goûts originaux à partager, ou des paupiettes et crépinettes farcies pour des formats individuels.



Hiver 2025

BONNES FÊTES & BONNES AFFAIRES

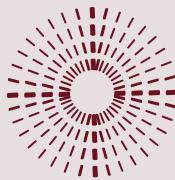
Commandez vos repas de fêtes



DÉCOUVREZ NOS
PLATEAUX DE
FÊTES

Réalisées par nos
équipes.

Auchan Mériadeck
le choix, le bon.



Facilitez-vous les FÊTES



Et commandez en toute sérénité
à Auchan Mériadeck

Commander en magasin ? c'est facile !

Commande

Je fais le **point avec un hôte ou en stand** sur mes besoins. Nos hôtes seront présents du 15 au 22 et du 26 au 29 décembre et **disponible du lundi au samedi de 10h30 à 13h30 et de 15h30 à 19h30** ou en stand. Et je conserve mon bon de commande.

Retrait commande

Je viens **le 23-24 ou 30-31 décembre**, je retire et paie ma commande **au Click and Collect**, côté tram A. Si je viens un **autre jour, je retire ma commande sur le stand** et paie en caisse.

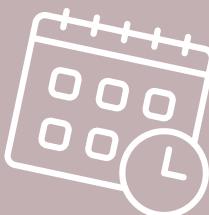
Dates limites de commande

Noël

Pour retirer ma commande le **mercredi 24 décembre** je commande au plus tard le **samedi 20 décembre**.

Nouvel an

Pour retirer ma commande le **mercredi 31 décembre**, je commande au plus tard le **samedi 27 décembre**.





Une équipe aux petits soins pour vous

Chaque jour, nos professionnels en magasin mettent tout en oeuvre pour **vous proposer des produits savoureux et de qualité.**

C'est pourquoi **vos commandes sont préparées individuellement**, à partir de produits d'une grande qualité fraîcheur, réalisés dans nos ateliers par nos boulangers et pâtissiers.

Bûches, gâteaux et pains, laissez libre cours à toutes vos envies : **nous les préparons pour vous en 48 h !**

Il ne vous reste plus qu'à faire votre choix parmi les différents produits proposés...

Bonne dégustation !

Pains spéciaux

Petit pain aux noix et roquefort

Boule de 75g

0 €
50



Photo non contractuelle

Les allergènes sont affichés en magasin.

Pains spéciaux

Pavé au lin

Pavé de 300g

2 €
05



Photo non contractuelle

Les allergènes sont affichés en magasin.

Pains spéciaux

Pain de campagne aux noix



Les allergènes sont affichés en magasin.

Pains spéciaux

Pain de campagne aux figues



Les allergènes sont affichés en magasin.

Pains spéciaux

Pain aux graines de courge

Pavé de 300g

**2€
55**



Les allergènes sont affichés en magasin.

Pains spéciaux

Pain muesli

Pavé de 300g

**2€
65**



Les allergènes sont affichés en magasin.

Pains spéciaux

Pain à la chataigne



Batard de 400g

2€
95

Les allergènes sont affichés en magasin.

Pains spéciaux

Pain cacao



Pavé de 300g

2€
95

Les allergènes sont affichés en magasin.

Pain de seigle

Nature / Aux noix / Citron



Batard de 300g

2€
25

Les allergènes sont affichés en magasin.

Gâteau

Pain d'épices



Lingot de 300g

3€
87

Les allergènes sont affichés en magasin.

Bûche

Crème au beurre



4/5 parts 14 cm

**9€
99**

+
existe en buchette

Biscuit roulé garni d'une onctueuse crème au beurre.

Différents formats disponibles : 4/5 parts à **9€99**, 6/8 parts à **13€50** et 10 parts à **17€95**.

Les allergènes sont affichés en magasin.

Différents goûts



Chocolat



Vanille



Café



Cointreau



Praliné

Bûche gourmande

Capucino noisette

4/5 parts

14€₆₅

Bandes de génoise au cacao, chocolat croquant, crème à la noisette, onctueuse mousse cappuccino, nappage à la crème parsemé d'éclats de noisettes.

Différents formats disponibles : 4/5 parts à **14€65**, 6/8 parts à **17€80** et 10 parts à **25€49**.

Les allergènes sont affichés en magasin.



Photo non contractuelle.

Bûche gourmande

Façon Mont-Blanc

6/8 parts

16€₉₅

Biscuit nature, mousse marron, meringue croquante, vermicelle de marron.

Les allergènes sont affichés en magasin.



Photo non contractuelle.

Bûche gourmande

Profiteroles



6/8 parts

14€₉₅

Bûche composée d'un sablé breton pur beurre croustillant et fondant, et de choux garnis de crème légère nappés de chocolat !

Les allergènes sont affichés en magasin.

Bûche gourmande

Fôret noire

4/5 parts

13€₅₀

Biscuit moelleux au chocolat, garni d'une crème fouettée parsemée de cerises amarenas confites. La bûche est masquée de chantilly et de copeaux de chocolats fondants. Différents formats disponibles : 4/5 parts à **13€50**, 6/8 parts à **15€95** et 10 parts à **22€95**.

Les allergènes sont affichés en magasin.

Bûche gourmande

Riviera

4/5 parts

14€₅₀

Biscuit cuillère, sirop café, croquant au chocolat noir, crèmeux noisette, onctueuse mousse pistache. Glaçage chocolat au lait parsemé de pistaches hachées.

Différents formats disponibles : 4/5 parts à **14€50**, 6/8 parts à **16€95** et 10 parts à **22€95**.

Les allergènes sont affichés en magasin.



Photo non contractuelle.

Bûche chocolatée

Versaillais 3 chocolats

4/5 parts

14€₅₀

Bûche 3 chocolats composée de 3 couches de biscuit cacao, d'un croustillant praliné, de 3 onctueuses mousses : Chocolat blanc, lait et noir. Elle est recouverte d'un velours chocolat.

Différents formats disponibles : 4/5 parts à **14€50**, 6/8 parts à **18€95** et 10 parts à **24€95**.

Les allergènes sont affichés en magasin.



Photo non contractuelle.

Bûche chocolatée

Chocolat



4/5 parts

**9€
95**

Toute la simplicité d'une bûche chocolat comme à la «Maison» composée d'un biscuit moelleux au cacao et d'une onctueuse mousse au chocolat noir.
Les allergènes sont affichés en magasin.

Bûche chocolatée

Versaillais



4/5 parts

**14€
50**

Biscuit macaroné au cacao, un généreux croustillant praliné feuilletine et l'onctuosité de la mousse au chocolat noir.
 Différents formats disponibles : 4/5 parts à **14€50**, 6/8 parts à **18€95** et 10 parts à **24€95**.
Les allergènes sont affichés en magasin.

Bûche chocolatée

Chocolat / vanille

6/8 parts

16€₉₅

Un biscuit moelleux au chocolat, garni d'une mousse fouettée de vanille et chocolat noir.

Les allergènes sont affichés en magasin.



Bûche fruitée

Framboise mascarpone

4/5 parts

9€₉₅

Bûche roulée composée d'un biscuit, d'une crème mascarpone parsemée de brisures de framboise. Le rouleau est recouvert d'une crème mascarpone parfumée au confit de framboise.

Différents formats disponibles : 4/5 parts à **9€95**, 6/8 parts à **11€95** et 10 parts à **15€95**.

Les allergènes sont affichés en magasin.



Bûche fruitée

Framboise / nougat

4/5 parts

13€₅₀

Au cœur d'une mousse framboise, se trouve un crémeux nougat blanc parsemé de fruits secs posé sur un biscuit pistache. La bûche est décorée d'un coulis de framboise gélifié et de rosaces de meringue italienne caramélisée.

Différents formats disponibles : 4/5 parts à **13€50**, 6/8 parts à **15€95** et 10 parts à **22€95**.

Les allergènes sont affichés en magasin.



Bûche fruitée

Charlotte aux fraises



4/5 parts

13€₅₀

Une savoureuse mousse fraise entourée d'un biscuit à la cuillère. La bûche est décorée de fraises fraîches et d'une meringue italienne caramélisée.

Différents formats disponibles : 4/5 parts à **13€50**, 6/8 parts à **15€95** et 10 parts à **22€95**.

Les allergènes sont affichés en magasin.

Bûche fruitée

Princesse des îles



4/5 parts

13€⁵⁰

Biscuit macaroné à la noix de coco, mousse aux fruits de la passion parsemée de cubes de fruits exotiques et mousse au chocolat blanc. La bûche est décorée d'un coulis de fruits exotiques. **Gélatine végétale**

Différents formats disponibles : 4/5 parts à **13€50**, 6/8 parts à **16€95** et 10 parts à **22€95**.

Les allergènes sont affichés en magasin.

Bûche fruitée

Vanille caramel tatin



4/5 parts

14€⁵⁰

Biscuit moelleux, crumble croquant, crémeux caramel, compotée pomme-caramel façon Tatin, mousse vanille, glaçage caramel

Différents formats disponibles : 4/5 parts à **14€50**, 6/8 parts à **16€95** et 10 parts à **22€95**.

Les allergènes sont affichés en magasin.