



Profitez  
DE  
SAVOUREUX  
Plateaux de fête  
Préparés pour Vous

Pensez  
à commander  
vos plateaux

Pour votre facilité,  
il est possible de passer  
commande dans un  
magasin et de récupérer  
cette dernière dans le  
magasin de votre choix.



**12€  
50**

LE PLATEAU  
Le Récif Tourteau  
1 à 2 personnes

La part de 775 g  
soit le kg : 16€13

**UNE PART COMPREND :**

- Bulots cuits calibre 40/60 pièces au kg, 200 g
- Langoustines cuites calibre 25/35 pièces au kg, 100 g
- 1 demi-tourteau cuit, 220 g
- Crevettes cuites calibre 40/50 pièces au kg, 180 g
- Crevettes grises cuites, 50 g
- 1 rince-doigts
- 1 dosette de mayonnaise, 25 g

Existe en :  
- Récif Homard à 23€ la part  
- Récif Langouste à 30€ la part

**12€**

Le plateau de 390 g  
soit le kg : 30€77

**PLANCHE APÉRITIVE AU BISTROT**

- Jambon sec Pyrénées 12 mois (70 g)
- Chorizo (70 g)
- jambon cuit supérieur découenné dégraissé au torchon (70 g)
- Comté 12 mois AOP\*\* (90 g)
- Gouda cumin (90 g)



**21€**

Le plateau de 600 g  
soit le kg : 35€

**PLANCHE APÉRITIVE "GRANDE BALADE À LA CAMPAGNE"**

- 4 à 6 personnes
- Saucisse à la perche Label Rouge (100 g)
- Coppa Label Rouge (80 g)
- Terrine de campagne Label Rouge (100 g)
- Ossau Iraty fermier AOP\*\* (120 g)
- Comté 20 mois AOP\*\* (120 g)
- Rillettes pur porc (80 g)



\*\* AOP : Appellation d'origine protégée. \*\*\* IGP : Indication géographique protégée

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

C'est pourquoi **vos plateaux sont préparés à la commande**, à partir de produits d'une grande qualité fraîcheur, assemblés dans nos ateliers par nos professionnels. Assiettes ou plateaux, laissez libre cours à toutes vos envies : **nous les préparons pour vous en 48h !**

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



— ● ● ● Bonne dégustation ! ● ● ● —



**" L'ASSIETTE "**  
**Le crustacé**  
1 à 2 personnes

**6€50**  
L'assiette de 390 g  
soit le kg : 16€66

L'assiette comprend :

- Langoustines cuites calibre 25/35 pièces au kg, 140 g
- Bulots cuits calibre 40/60 pièces au kg, 100 g
- Crevettes cuites calibre 80/100 pièces au kg, 100 g
- Crevettes grises cuites, 50 g

**" L'ASSIETTE "**  
**Plaisir entre amis**  
2 à 3 personnes

**12€**  
La part de 790 g  
soit le kg : 15€19

L'assiette comprend :

- Bulots cuits calibre 40/60 pièces au kg, 250 g
- Crevettes cuites calibre 40/50 pièces au kg, 440 g
- Crevettes grises cuites, 50 g
- 2 rince-doigts
- 2 dosettes de mayonnaise, 50 g

**" LE PLATEAU "**  
**Le tribord**

**PLATEAU DE 4 PARTS :**  
**48€**

**12€**  
La part de 550 g  
soit le kg : 21€82

Une part comprend :

- Bulots cuits calibre 40/60 pièces au kg, 120 g
- Langoustines cuites calibre 25/35 pièces au kg, 140 g
- 1 pince de tourteau cuite 8/12, 100 g
- Crevettes cuites calibre 40/50 pièces au kg, 140 g
- Crevettes grises cuites, 25 g
- 1 rince-doigts
- 1 dosette de mayonnaise, 25 g

**" L'ASSIETTE "**  
**L'écailler**  
2 à 3 personnes

**13€**  
L'assiette de 800 g  
soit le kg : 16€25

L'assiette comprend :

- Bulots cuits calibre 40/60 pièces au kg, 120 g
- Langoustines cuites calibre 25/35 pièces au kg, 200 g
- 6 huîtres creuses n°4, 240 g
- Bigorneaux cuits, 60 g
- Crevettes cuites calibre 80/100 pièces au kg, 100 g
- Crevettes grises cuites, 30 g
- 2 rince-doigts
- 2 dosettes de mayonnaise, 50 g

**" LE PLATEAU "**  
**Découverte**

**PLATEAU DE 4 PARTS :**  
**80€**

**40€**  
Le plateau de 1220 g  
soit le kg : 32€78

Le plateau de 2 parts comprend :

- Bulots cuits calibre 40/60 pièces au kg, 160 g
- Langoustines cuites calibre 25/35 pièces au kg, 140 g
- 1 demi-tourteau cuit, 220 g
- 1 demi-homard canadien cuit, 220 g
- 2 pinces de tourteau cuites 8/12, 200 g
- Crevettes cuites calibre 40/50 pièces au kg, 180 g
- Crevettes grises cuites, 50 g
- 2 rince-doigts
- 2 dosettes de mayonnaise, 50 g

**" LE PLATEAU "**  
**Poséidon tourteau**

**PLATEAU DE 4 PARTS :**  
**88€**

**22€**  
La part de 1465 g  
soit le kg : 15€

Une part comprend :

- Bulots cuits calibre 40/60 pièces au kg, 250 g
- Langoustines cuites calibre 25/35 pièces au kg, 170 g
- 6 huîtres n°3, 450 g
- 1 demi-tourteau cuit, 220 g
- Crevettes cuites calibre 80/100 pièces au kg, 150 g
- Crevettes cuites calibre 40/50 pièces au kg, 100 g
- Crevettes grises cuites, 50 g
- Bigorneaux cuits, 50 g
- 1 rince-doigts
- 1 dosette de mayonnaise, 25 g

Existe aussi en version homard et en version langouste

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

Les prix des produits sont susceptibles de fluctuations et sont réactualisés au jour le jour, ces prix indicatifs ne tiennent pas compte des remises et opérations spéciales en magasin. Selon disponibilité des stocks. Tous nos produits sont élaborés en France.

## Les plateaux charcutiers

13€

Le plateau de 480g  
soit le kg : 27€08

### PLATEAU FUTÉ

- 4 personnes
- 4 tranches de jambon cuit supérieur découenné dégraissé
  - 4 tranches de jambon sec 7 mois
  - 4 tranches de rosette
  - 4 bâtonnets de terrine de campagne Label Rouge

25€

Le plateau de 800g  
soit le kg : 31€25

### PLATEAU PRESTIGE

- 4 personnes
- 4 tranches de jambon cuit à l'ancienne Label Rouge Filière responsable Auchan
  - 4 tranches de coppa Label Rouge Filière responsable Auchan
  - 4 tranches de rôti de porc cuit supérieur
  - 4 tranches de rôti de bœuf cuit
  - 4 tranches de jambon de Parme IGP\*\*\* 12 mois
  - 4 tranches de pavé au poivre
  - 4 tranches de mousse de canard au porto

## Les plateaux de fromages

22€

Le plateau de 705 g  
soit le kg : 31€20

### PLATEAU AUCHAN ÉLYSÉES

- 8 à 10 personnes
- Gruyère Suisse AOP\*\* 120 g
  - Saint Nectaire Fermier AOP\*\* 120 g
  - Comté 20 mois AOP\*\* 120 g
  - Selles sur Cher AOP\*\* 125 g
  - Gouda Vieux 120 g
  - Mimolette ½ vieille 100 g

17€<sup>50</sup>

Le plateau de 480 g  
soit le kg : 36€45

### PLATEAU COULEURS FROMAGE

- 6 personnes
- Sainte Maure de Touraine AOP\*\* 80 g
  - Comté 12 mois AOP\*\* 80 g
  - Mimolette jeune 80 g
  - Gouda au Pesto 80 g
  - Tête de Moine AOP\*\* 80 g
  - Brie de Meaux AOP\*\* 80 g

22€

Le plateau de 750 g  
soit le kg : 29€30

### L'INCONTOURNABLE

- 8 à 10 personnes
- Comté 20 mois AOP\*\*
  - Saint Nectaire fermier AOP\*\*
  - Roquefort Aigle noir AOP\*\*
  - Brie de Meaux 3/4 affiné
  - Selles sur Cher AOP\*\*

10€<sup>50</sup>

Le plateau de 725 g  
soit le kg : 14€48

### PETIT PLAISIR

- 8 à 10 personnes
- Bleu d'auvergne AOP\*\*
  - Brie
  - Bûche de chèvre
  - Tomme noire des Pyrénées IGP\*\*\*
  - Emmental français

\*\*AOP : Appellation d'origine protégée. \*\*\*IGP : Indication géographique protégée

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

Les prix des produits sont susceptibles de fluctuations et sont réactualisés au jour le jour, ces prix indicatifs ne tiennent pas compte des remises et opérations spéciales en magasin. Selon disponibilité des stocks. Tous nos produits sont élaborés en France.

# Comment commander

Vous pouvez commander vos plateaux directement en magasin, auprès de nos professionnels ou en ligne. *C'est vous qui choisissez !*

Vous souhaitez commander en ligne   

- 1 Je me connecte sur : <http://bit.ly/353ldha> jusqu'au 22/12 pour Noël et jusqu'au 29/12 pour le jour de l'an.
- 2 Je choisis ma date de retrait le 24/12 / le 31/12
- 3 Je sélectionne mes produits
- 4 Je retire ma commande en magasin, et règle.

Scannez  
et commandez



Pour votre facilité, il est possible de passer commande dans un magasin et de récupérer cette dernière dans le magasin de votre choix.

Vos produits sont présentés sur un plateau avec couvercle facilitant le transport et pouvant être posé directement sur votre table. Le prix et la composition de nos plateaux de fruits de mer sont exprimés à la part, commandez le nombre de parts adapté à vos besoins.

## Bon de commande magasin

Date de commande : ..... Date et heure de retrait : ..... Magasin : .....  
Nom : ..... Prénom : ..... Tél. : .....

		PRIX		NOMBRE DE PARTS	PRIX TOTAL
Charcuterie	<b>PLANCHE BISTROT</b> - 390 g, 2/4 personnes. Jambon Sec Pyrénées 12 mois, Chorizo, Jambon Cuits Supérieur découenné, dégraissé au torchon, Comté 12 mois AOP, Gouda Cumin	Le plateau	12€		
	<b>GRANDE BALADE À LA CAMPAGNE</b> - 600 g, 4/6 personnes. Saucisse Perche Label Rouge, Coppa Label Rouge, Terrine de Campagne Label Rouge, Ossau Iraly AOP, Comté 20 mois AOP, Rillettes pur porc	Le plateau	21€		
	<b>PLATEAU FUTÉ</b> - 480 g, 4 personnes. 4 tranches de jambon cuit supérieur découenné dégraissé, 4 tranches de jambon sec 7 mois, 4 tranches de rosette, 4 bâtonnets de terrine de campagne Label rouge	Le plateau	13€		
	<b>PLATEAU PRESTIGE</b> - 800 g, 4 personnes. Jambon cuit à l'ancienne Label Rouge, Coppa Label Rouge, rôti de porc cuit supérieur, rôti de bœuf cuit, jambon de Parme, pavé au poivre, mousse de canard au porto	Le plateau	25€		
Fruits de mer	<b>LE CRUSTACÉ</b> - 390 g, langoustines cuites calibre 25/35, bulots cuites calibre 40/60, crevettes cuites calibre 80/100, crevettes grises cuites	L'assiette	6€50		
	<b>PLAISIR ENTRE AMIS</b> - 790 g, bulots cuites calibre 40/60, Crevettes cuites calibre 40/50, crevettes grises cuites, 2 rince-doigts, 2 dosettes de mayonnaise 50 g	L'assiette	12€		
	<b>L'ÉCAILLER</b> - 800 g, bulots cuites calibre 40/60, langoustines cuites calibre 25/35, 6 huîtres creuses n°4, Bigorneaux cuites, crevettes cuites calibre 80/100, crevettes grises cuites, 2 rince-doigts, 2 dosettes de mayonnaise 50 g	L'assiette	13€		
	<b>LE TRIBORD</b> - bulots cuites calibre 40/60, langoustines cuites calibre 25/35, 1 pince de tourteau cuit 8/12, crevettes cuites calibre 40/50, crevettes grises cuites, 1 rince-doigts, 1 dosette de mayonnaise 25 g	La part de 550 g	12€		
	<b>LE RÉCIF TOURTEAU</b> - bulots cuites calibre 40/60, langoustines cuites calibre 25/35, 1 demi-tourteau cuit, crevettes cuites calibre 40/50, crevettes grises cuites, 1 rince-doigts, 1 dosette mayonnaise 25 g.	La part de 775 g	12€50		
	<b>LE RÉCIF HOMARD</b> - bulots cuites calibre 40/60, langoustines cuites calibre 25/35, 1 demi-homard canadien cuit, crevettes cuites calibre 40/50, crevettes grises cuites, 1 rince-doigts, 1 dosette mayonnaise 25 g.	La part de 775 g	23€		
	<b>LE RÉCIF LANGOUSTE</b> - bulots cuites calibre 40/60, langoustines cuites calibre 25/35, 1 demi-langouste cuit, crevettes cuites calibre 40/50, crevettes grises cuites, 1 rince-doigts, 1 dosette mayonnaise 25 g.	La part de 775 g	30€		
	<b>LE DÉCOUVERTE</b> - bulots cuites calibre 40/60, langoustines cuites calibre 25/35, 1 demi-tourteau cuit, un demi homard canadien cuit, 2 pinces de touteau cuites 8/12, crevettes cuites calibre 40/50, crevettes grises cuites, 2 rince doigts, 2 dosettes mayonnaise 50 g	Le plateau de 2 parts de 1220 g	40€		
	<b>LE POSEIDON TOURTEAU</b> - bulots cuites calibre 40/60, langoustines cuites calibre 25/35, 6 huîtres n°3, 1 demi-tourteau cuit, crevettes cuites calibre 80/100, crevettes cuites calibre 40/50, crevettes grises cuites, bigorneaux cuites, 1 rince-doigts, 1 dosette de mayonnaise 25 g	La part de 1465 g	22€		
	<b>LE POSEIDON HOMARD</b> - bulots cuites calibre 40/60, langoustines cuites calibre 25/35, 6 huîtres n°3, 1 demi-homard canadien cuit, crevettes cuites calibre 80/100, crevettes cuites calibre 40/50, crevettes grises cuites, bigorneaux cuites, 1 rince-doigts, 1 dosette de mayonnaise 25 g	La part de 1465 g	30€		
<b>LE POSEIDON LANGOUSTE</b> - bulots cuites calibre 40/60, langoustines cuites calibre 25/35, 6 huîtres n°3, 1 demi-langouste cuit, crevettes cuites calibre 80/100, crevettes cuites calibre 40/50, crevettes grises cuites, bigorneaux cuites, 1 rince-doigts, 1 dosette de mayonnaise 25 g	La part de 1465 g	38€			
Fromage	<b>PETIT PLAISIR</b> - 725 g, 8 à 10 personnes. Bleu d'auvergne AOP, Brie de Meaux, Bûche de chèvre, Tomme noire des Pyrénées IGP, Emmental français	Le plateau	10€50		
	<b>L'INCONTOURNABLE</b> - 750 g, 8 à 10 personnes. Comte 20 mois, Saint Nectaire fermier AOP, Roquefort Aigle noir AOP, Brie de Meaux 3/4 affiné, Selles sur Cher AOP	Le plateau	22€		
	<b>AUCHAN ÉLYSÉES</b> - 705 g, 8/10 personnes. Gruyère Suisse AOP, Saint Nectaire Fermier AOP, Comté 20 mois AOP, Selles sur Cher AOP, Gouda Vieux, Mimolette 1/2 vieille	Le plateau	22€		
	<b>PLATEAU COULEURS FROMAGE</b> - 480 g, 6 personnes. Sainte Maure de Touraine AOP, Comté 12 mois AOP, Mimolette jeune, Gouda au Pesto, Tête de Moine AOP, Brie de Meaux AOP	Le plateau	17€50		

Les prix des produits sont susceptibles de fluctuations et sont réactualisés au jour le jour, ces prix indicatifs ne tiennent pas compte des remises et opérations spéciales en magasin. Selon disponibilité des stocks