

Du mardi 14 au samedi 18 octobre 2025

# LE MEILLEUR DU SUD-OUEST

HONNEUR  
À NOS  
TERROIRS

ORIGINE FRANCE



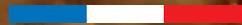
LE KG

**15** €  
**95**

MAGRET DE CANARD IGP<sup>(1)</sup> SUD-OUEST X3  
LA TRUFFE PÉRIGOURDINE



ORIGINE FRANCE



**11** €  
**95**

CUISSE DE CANARD CONFITE X4  
PECH DE CLARY  
900 g  
Soit le kg : 13€28



**Auchan**  
le choix, le bon.

(1) IGP : Indication Géographique Protégée.

# LE MEILLEUR DU SUD-OUEST



ORIGINE FRANCE

LE KG

**11<sup>€</sup>90**

**CHISTORRA X6**  
370 g

Transformée en  
France

LE KG

**15<sup>€</sup>90**

**ARAIGNÉE DE PORC  
FAÇON LANDAISE  
HIRUAK**  
380 g



ORIGINE ESPAGNE

LE KG

**13<sup>€</sup>90**

**LOMO AU PIMENT DOUX  
HIRUAK**  
400 g



**Le Porc**  
de nos  
Villages

NOTRE GAMME  
DANS VOS RAYONS

- Une viande Label rouge, 100% origine Française (née, élevée et abattue en France)
- Des produits identifiés et suivis à chaque étape de la filière
- Des éleveurs engagés dans le respect de l'environnement et du bien-être animal
- 150 éleveurs de porcs situés dans l'Ouest de la France répartis dans 5 groupements de producteurs

**Auchan**  
le choix, le bon.



ORIGINE FRANCE

LE KG

**9<sup>€</sup>45**

**POITRINE DE PORC  
TRANCHÉE X5**



ORIGINE FRANCE

LE KG

**8<sup>€</sup>95**

**CÔTE DE PORC ÉCHINE  
OU PREMIÈRE X2**



ORIGINE FRANCE

LE KG

**9<sup>€</sup>95**

**RÔTI FILET DE PORC  
SANS OS**



ORIGINE FRANCE

LE KG

**15<sup>€</sup>90**

**FILET DE POULET X2  
FERMIER DU SUD-OUEST**



ORIGINE FRANCE

LE KG

**7<sup>€</sup>95**

**CUISSE DE POULET  
FERMIER JAUNE  
DU SUD-OUEST X2**

(1) IGP : Indication Géographique Protégée.

📍 Pour les autres parfums, variétés ou formats, voir produits, promotions, prix et prix au litre ou au kg en magasin.

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière.

ORIGINE FRANCE



LE KG

14€<sup>99</sup>



MAGRET DE CANARD CRU X3  
MAISON MONFORT

ORIGINE FRANCE



LE KG

19€<sup>90</sup>



CÔTELETTE DE MAGRET  
DE CANARD DU SUD-OUEST X2  
MAÎTRES OCCITANS

ORIGINE FRANCE



3€<sup>95</sup>

AIGUILLETES DE CANARD  
CRUES IGP<sup>(2)</sup>  
SUD-OUEST  
«L'AUTHENTIQUE»  
MAISON MONFORT

240 g  
Soit le kg : 16€46



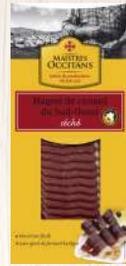
ORIGINE FRANCE



3€<sup>90</sup>

MAGRET DE CANARD  
DU SUD-OUEST  
SÉCHÉ PRÉTRANCHÉ  
MAÎTRES OCCITANS

80 g  
Soit le kg : 48€75



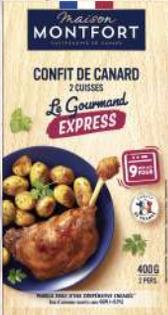
ORIGINE FRANCE



5€<sup>70</sup>

CUISSE DE CANARD  
CONFITE X2  
«CUISINE EXPRESS»  
MAISON MONFORT

400 g  
Soit le kg : 14€25



ORIGINE FRANCE



5€<sup>40</sup>

BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD  
AU SAUTERNES  
MAÎTRES OCCITANS

110 g  
Soit le kg : 49€09  
Existe aussi d'autres variétés<sup>(1)</sup>



ORIGINE FRANCE

ORIGINE FRANCE

ORIGINE FRANCE



8€<sup>90</sup>

DUO DE FOIE GRAS DE CANARD  
ENTIER MI-CUIT IGP<sup>(2)</sup> SUD-OUEST  
TERROIR DE CARACTÈRE

2 tranches  
70 g  
Soit le kg : 127€14



3€<sup>99</sup>

CUISSE DE CANARD IGP<sup>(2)</sup>  
SUD-OUEST CONFITE  
TERROIR DE CARACTÈRE  
220 g  
Soit le kg : 18€14

8€<sup>95</sup>

ESCALOPE DE FOIE  
GRAS IGP<sup>(2)</sup> SUD-OUEST X3  
TERROIR DE CARACTÈRE  
150 g  
Soit le kg : 59€67

# LE MEILLEUR DU SUD-OUEST

## Charcuterie

ORIGINE FRANCE



8€  
40

**JAMBON DE BAYONNE IGP<sup>(1)</sup>**  
8 tranches  
500 g + 2 tranches offertes  
Soit le kg : 16€80

+2  
TRANCHES  
OFFERTES

ORIGINE FRANCE



5€  
30

**JAMBON DE BAYONNE IGP<sup>(1)</sup> BAILLET**  
12 mois d'affinage  
6 tranches  
150 g  
Soit le kg : 35€33

ORIGINE FRANCE



2€  
60

**POITRINE ROULÉE MICHEL DUPUY**  
6 tranches  
180 g  
Soit le kg : 14€44  
Existe aussi en poitrine plate  
6 tranches (180 g) à 2€40  
soit 13€33 le kilo

ORIGINE FRANCE



4€  
40

**JAMBON DE PAYS LE SALOIR DU PÉRIGORD**  
5 tranches épaisses  
250 g  
Soit le kg : 17€60



ORIGINE FRANCE



4€  
99

**JAMBON SEC SUPÉRIEUR**  
10 tranches  
250 g  
Soit le kg : 19€96



ORIGINE FRANCE



2€  
90

**JAMBON DES PYRÉNÉES SALAISONS PYRÉNÉENNES**  
12 mois d'affinage au piémont des Pyrénées  
5 tranches  
100 g  
Soit le kg : 29€



ORIGINE FRANCE



2€  
60

**COPPA DES PYRÉNÉES TRANCHÉE SALAISONS PYRÉNÉENNES**  
Affinage au piémont des Pyrénées  
100 g  
Soit le kg : 26€  
Existe aussi au même prix en ventreche plate des Pyrénées (100 g)



(1) IGP : Indication Géographique Protégée.

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière.

ORIGINE ESPAGNE



3€<sup>95</sup>

JAMBONNEAU  
LARTIGUE & FILS  
400 g  
Soit le kg : 9€88



ORIGINE FRANCE



2€<sup>60</sup>

LE PÂTE LANDAIS  
DÉLICATEMENT POIVRÉ  
LARTIGUE & FILS  
180 g  
Soit le kg : 14€44



ORIGINE FRANCE



2€

BOUDIN NOIR PORTION  
AUX OIGNONS  
LARTIGUE & FILS  
250 g  
Soit le kg : 8€



ORIGINE FRANCE



3€<sup>95</sup>

RILLETTES DE CANARD  
180 g  
Soit le kg : 21€94



ORIGINE FRANCE



3€<sup>95</sup>

SAUCISSE DE CANARD X4  
20% CONFITES  
LARTIGUE & FILS  
240 g  
Soit le kg : 16€46



ORIGINE FRANCE



14€<sup>95</sup>

FOIE GRAS DE CANARD  
ENTIER MI-CUIT  
LARTIGUE & FILS  
195 g

Soit le kg : 76€67  
Existe aussi au même prix en foie gras  
de canard entier mi-cuit au poivre (195 g)



ORIGINE FRANCE



2€<sup>90</sup>

GRENIER DU SUD-OUEST - ROULADE  
D'ANDOUILLES CUITES  
4 tranches  
150 g  
Soit le kg : 19€33



ORIGINE FRANCE



2€<sup>60</sup>

PÂTE DU PÉRIGORD  
RECETTE À L'ANCIENNE  
180 g  
Soit le kg : 14€44



Sauvès  
PÉRIGORD  
le goût  
un petit, c'est tout !

ORIGINE FRANCE



2€<sup>95</sup>

GRATTON BORDELAIS  
180 g  
Soit le kg : 16€39



ORIGINE FRANCE



19€<sup>90</sup>

JAMBON SUPÉRIEUR  
AVEC COUENNE  
«LE PÉRIGOURDIN»  
2 tranches  
Soit le kg : 19€90



# LE MEILLEUR DU SUD-OUEST

## Le stand charcuterie

ORIGINE FRANCE



LE KG

**19€<sup>99</sup>**

**JAMBON DE BAYONNE IGP<sup>(2)</sup>  
SALAISONS PYRÉNÉENNES**  
9 mois de sèche  
Nature ou piment



Depuis maintenant près d'un siècle, Salaisons Pyrénées sélectionne rigoureusement des matières premières issues de filières respectueuses de la qualité des produits, du terroir et des Hommes. Établis et reconnus par l'Etat français, l'IGP, la spécialité traditionnelle garantie et le Label Rouge garantissent le suivi d'un cahier des charges strict depuis la sélection des matières premières jusqu'à l'élaboration finale des produits.

ORIGINE FRANCE



LE KG

**9€<sup>50</sup>**

**JAMBON CUIT  
SUPERIEUR 3 NOIX  
LARTIGUES ET FILS**



ORIGINE FRANCE



LE KG

**15€<sup>99</sup>**

**JAMBON  
CUIT SUPERIEUR NOIRE  
DU PERIGORD A LA TRUFFE  
LARTIGUE ET FILS**  
11% de truffe



ORIGINE FRANCE



LE KG

**9€<sup>99</sup>**

**GRATTON BORDELAIS  
PERIGORDINE  
DE SALAISONS**



ORIGINE FRANCE



LE KG

**15€<sup>99</sup>**

**PÂTE LANDAIS  
AU FOIE GRAS DE CANARD  
LARTIGUE ET FILS**  
20% de foie de canard



ORIGINE FRANCE



LE KG

**13€<sup>99</sup>**

**RÔTI DE PORC CONFIT  
PERIGORDINE  
DE SALAISONS**



ORIGINE FRANCE



LE KG

**7€<sup>99</sup>**

**BOUDIN NOIR  
PERIGOURDIN A LA  
VIANDE PERIGORDINE  
DE SALAISONS**



ORIGINE FRANCE



LE KG

**11€<sup>99</sup>**

**JAMBON CUIT  
SUPERIEUR SANS SELNITRITÉ  
PERIGORDINE DE SALAISONS**



ORIGINE FRANCE



LE KG

**9€<sup>99</sup>**

**PÂTE AU PIMENT  
D'ESPELETTE  
PERIGORDINE  
DE SALAISONS**



1 Pour les autres parfums, variétés ou formats, voir produits, promotions, prix et prix au litre ou au kg en magasin.

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière.

# Le fromage traditionnel

ORIGINE FRANCE



ORIGINE FRANCE



ORIGINE FRANCE



LE KG  
**19€<sup>99</sup>** **PETIT BREBIS AGOUR**  
Au lait pasteurisé de brebis 35% mg



LE KG  
**19€<sup>99</sup>** **OSSAU IRATY AOP<sup>(1)</sup> GRAND AFFINAGE AGOUR**  
Au lait pasteurisé de brebis 38% mg



LE KG  
**9€<sup>99</sup>** **TOMME NOIRE DES PYRÉNÉES IGP<sup>(2)</sup>**  
Au lait pasteurisé de vache 30% mg

ORIGINE FRANCE



ORIGINE FRANCE



ORIGINE FRANCE



LE KG  
**13€<sup>99</sup>** **BASKERIU CAPITOUL**  
Au lait pasteurisé de brebis 34% mg



LE KG  
**13€<sup>99</sup>** **ETCHOLA SÉLECTION CAPITOUL**  
Aux laits pasteurisés de brebis et de vache 32% mg



LE KG  
**14€<sup>99</sup>** **ITCHBAÏ OCCITANES**  
Aux laits pasteurisés de brebis et de chèvre 32% mg

ORIGINE FRANCE



ORIGINE FRANCE



ORIGINE FRANCE



LA PIÈCE  
**2€<sup>49</sup>** **PETIT CHÈVRE FRAIS FILIÈRE RESPONSABLE AUCHAN CHÊNE VERT**  
Au lait pasteurisé de chèvre 15% mg 200 g  
Soit le kg : 12€45



LA PIÈCE  
**2€<sup>99</sup>** **FROMAGE FRAIS ST MARTIAL**  
Au lait pasteurisé de chèvre 15,5% mg 200 g  
Soit le kg : 14€95



LE KG  
**13€<sup>99</sup>** **COEUR BASQUE ONETIK**  
Au lait pasteurisé de vache 29,1% mg

ORIGINE FRANCE



ORIGINE FRANCE



ORIGINE FRANCE



LE KG  
**20€<sup>99</sup>** **OSSAU IRATY AOP<sup>(1)</sup> FERMIER FILIÈRE RESPONSABLE AUCHAN FERMIER BASCO BÉARNAIS**  
Au lait cru de brebis 36,7% mg



LE KG  
**24€<sup>99</sup>** **TOMME DE BREBIS FROTTÉ À LA LIQUEUR DE NOIX ZYRAX**  
Au lait pasteurisé de brebis 32% mg



LE KG  
**17€<sup>99</sup>** **BLEU DES BASQUES ONETIK**  
Fromage à pâte pressée non cuite au lait pasteurisé de vache 29,1% mg

(1) AOP : Appellation d'Origine Protégée. (2) IGP : Indication Géographique Protégée.

# LE MEILLEUR DU SUD-OUEST

Fabriquée en  
France



Fabriquée en  
France



Fabriquées en  
France



**4€  
40**



**BRIQUE DE BREBIS TRANCHÉE**  
200 g  
Soit le kg : 22€

**4€  
40**



**BRIQUE DE CHÈVRE TRANCHÉE AGOUR**  
Au lait pasteurisé de chèvre  
200 g  
Soit le kg : 22€

**5€  
40**



**BRIQUE BREBIS FUMÉE TRANCHÉE KETUA AGOUR**  
Au lait pasteurisé de brebis  
200 g  
Soit le kg : 27€

ORIGINE  
FRANCE



Fabriquée en  
France



**2€  
40**

**CABÉCOU CHÊNE VERT**  
3 x 35 g  
Soit le kg : 22€86



**4€  
80**

**OSSAU IRATY AOP<sup>(1)</sup> GRANDE RÉSERVE AGOUR**  
180 g  
Soit le kg : 26€67



ORIGINE  
FRANCE

**6€  
37**

**LAIT DEMI-ÉCRÉMÉ STÉRILISÉ UHT LES ÉLEVEURS DU SUD-OUEST**  
6 x 1 L  
Soit le L : 1€06



ORIGINE  
FRANCE



ORIGINE  
FRANCE



**1€  
95**

**TOURTEAU FROMAGÉ LÉGENDES DU POITOU**  
250 g  
Soit le kg : 7€80



**2€  
95**

**DÉLICE AU FROMAGE BLANC NATURE MAISON BAILLON**  
315 g  
Soit le kg : 9€37



(1) AOP : Appellation d'Origine Protégée.

📍 Pour les autres parfums, variétés ou formats, voir produits, promotions, prix et prix au litre ou au kg en magasin.

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière.

ORIGINE FRANCE



1 € 80



**YAOURT ÉTUVÉ À LA VANILLE DE MADAGASCAR PÉCHALOU**  
4 x 125 g  
Soit le kg : 3€60  
Existe aussi d'autres variétés ⓘ

ORIGINE FRANCE



1 € 80



**YAOURT ÉTUVÉ AU CITRON VERT PÉCHALOU**  
4 x 125 g  
Soit le kg : 3€60

ORIGINE FRANCE



1 € 40



**YAOURT DE BREBIS À LA VANILLE BASKALIA**  
2 x 125 g  
Soit le kg : 5€60  
Existe aussi d'autres variétés ⓘ

ORIGINE FRANCE



1 € 30



**YAOURT DE BREBIS NATURE BASKALIA**  
2 x 125 g  
Soit le kg : 5€20  
Existe aussi d'autres variétés ⓘ

1 € 40



**YAOURTS FERMIER À LA FRAISE CAZAUBON**  
4 x 125 g  
Soit le kg : 2€80  
Existe aussi d'autres variétés ⓘ



ORIGINE FRANCE



2 € 99



**POMMES DE TERRE SARLADAISES AUX CÈPES POM BISTRO**  
500 g  
Soit le kg : 5€98  
Existe aussi d'autres variétés ⓘ

ORIGINE FRANCE



3 € 80

**PETITS ACRAS DE MORUE - TAPAS BERNADET**  
300 g  
Soit le kg : 12€67  
Existe aussi d'autres variétés ⓘ



ORIGINE FRANCE



4 € 90

**CÔNE ARTISANAL CRÈME GLACÉE VANILLE COULIS CARAMEL L'ANGÉLYS**  
280 g  
Soit le kg : 17€50  
Existe aussi d'autres variétés ⓘ



ORIGINE FRANCE



3 € 80

**POT CRÈME GLACÉE VANILLE COOKIES L'ANGÉLYS**  
x2  
140 g  
Soit le kg : 27€14  
Existe aussi d'autres variétés ⓘ



ORIGINE FRANCE



4 € 50

**POT CRÈME GLACÉE CACAHUÈTE COULIS CARAMEL L'ANGÉLYS**  
300 g  
Soit le kg : 15€  
Existe aussi d'autres variétés ⓘ



# LE MEILLEUR DU SUD-OUEST

ORIGINE FRANCE



ORIGINE FRANCE



**5€<sup>95</sup>**

**BRANDADE DE MORUE  
PARMENTIÈRE 30%  
MER&SAVEUR**  
650 g  
Soit le kg : **9€15**



**4€<sup>10</sup>**

**TAPAS DE LA MER  
MER&SAVEUR**  
265 g  
Soit le kg : **15€47**



Elaborées en  
France

**8€<sup>90</sup>**

**PARMENTIER  
DE SAUMON  
BRIAU**  
750 g  
Soit le kg : **11€87**  
Existe aussi en parmentier de truite (550 g)  
à **7,90€** soit **14,36€** le kilo



Elaborées en  
France

**2€<sup>50</sup>**

**ACRAS DE MORUE  
BRIAU**  
200 g  
Soit le kg : **12€50**  
Existe aussi en acras de crevettes (200 g)

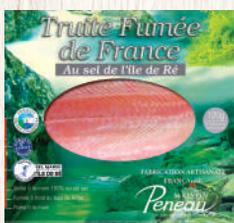


ORIGINE FRANCE



**4€<sup>95</sup>**

**TRUITE FUMÉE  
DE FRANCE SALÉE  
AU SEL DE L'ÎLE DE RÉ  
MAISON PENEAU**  
120 g  
Soit le kg : **41€25**



Élevées en  
France



LA BOURRICHE

**14€<sup>99</sup>**

**HÛÎTRES FINES D'ARCACHON N°3**  
La bourriche de 2 douzaines  
Calibre n°3  
2 kg  
Soit le kg : **7€50**

10

Élevée en  
France



LA PIÈCE

**2€<sup>90</sup>**

**TRUITE PORTION**  
Pièce de 200/300 g  
Soit le kg : **14€95**

Pêché dans le  
Golfe de  
Gascogne



LE KG

**9€<sup>99</sup>**

**MERLU ENTIER**  
Pièce de 150 à 300 g

Pêchée en  
Atlantique  
Nord-Est



LE KG

**16€<sup>90</sup>**

**MORUE ENTIÈRE SALÉE  
SÉCHÉE**  
Pièce de 1,2 à 1,6 kg  
Transformée en Péninsule Ibérique

Élevé en  
France  
ou en  
Espagne



**9€<sup>99</sup>**

**PAVÉS  
DE TRUITE**  
x4 (480 g)  
Soit le kg : **20€81**

❗ Pour les autres parfums, variétés ou formats, voir produits, promotions, prix et prix au litre ou au kg en magasin.  
(1) AOP : Appellation d'Origine Protégée. z

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière.

- Patate(s) douce(s) : 800 g
- Lait entier : 20 cl
- Beurre : 40 g
- Cerneaux de noix : 50 g
- Sel, poivre

## PURÉE DE PATATES DOUCES AUX NOIX

**Préparation :** 15 min

**Cuisson :** 30 min

**Total :** 45 min

1. Lavez et pelez les patates douces, puis coupez-les en morceaux. Faites-les cuire 30 min à la vapeur.
2. Écrasez-les au presse-purée ou mixez-les, puis placez la purée dans une casserole.
3. Ajoutez le lait et chauffez en mélangeant. Une fois le mélange homogène, ajoutez le beurre en morceaux. Chauffez en mélangeant, salez et poivrez.
4. Répartissez dans les ramequins et saupoudrez de noix grossièrement hachées.



ORIGINE FRANCE

LE KG

**3** €<sup>99</sup>

**NOIX FRAÎCHES**  
Catégorie 1



ORIGINE FRANCE



LE KG

**3** €<sup>99</sup>

**RAISIN CHASSELAS AOP<sup>(1)</sup>  
DE MOISSAC**  
Catégorie Extra

ORIGINE FRANCE



**2** €<sup>99</sup>

**CAROTTE BIO DU SUD-OUEST**  
Catégorie 2  
Le sachet de 1,5 kg  
Soit le kg : **1€99**

ORIGINE FRANCE



**POMME DE TERRE DE CONSOMMATION  
(FRITE, PURÉE, POTAGE)**

Catégorie 1  
Calibre 50/75  
Variété Twinner  
Avec Traitement antigerminatif après récolte  
5 kg  
Soit le kg : **0€58**

ORIGINE FRANCE



**2** €<sup>49</sup>

**PATATE DOUCE BIO**  
Catégorie 2  
500 g  
Soit le kg : **4€98**

# LE MEILLEUR DU SUD-OUEST

ORIGINE FRANCE



**4€<sup>20</sup>**

**TOURTE DES PYRÉNÉES**  
400 g  
Soit le kg : **10€50**

ORIGINE FRANCE



**6€<sup>40</sup>**

**CROUSTADE AUX POMMES**  
500 g  
Soit le kg : **12€80**

ORIGINE FRANCE



**5€<sup>20</sup>**

**LE PASTIS D'ANTOINE**  
PÂTISSERIE BELAUNZA  
450 g  
Soit le kg : **11€56**

ORIGINE FRANCE



**4€<sup>90</sup>**

**GÂTEAU BASQUE  
À LA CRÈME**  
PÂTISSERIE BELAUNZA  
600 g  
Soit le kg : **8€17**

Transformé en  
**France**



**2€<sup>40</sup>**

**GÂTEAU BASQUE À LA CERISE**  
LES DONS DE CALSAY  
2 x 100 g  
Soit le kg : **12€**



Transformées en  
**France**



**4€<sup>95</sup>**

**MERVELLES  
MAXI PLAISIR**  
500 g  
Soit le kg : **9€90**



Transformées en  
**France**



**4€<sup>95</sup>**

**OREILLETES  
MAXI PLAISIR SUCRÉES**  
LES DONS DE CALSAY  
500 g  
Soit le kg : **9€90**



Fabriqués dans  
**Nos ateliers**



LES 6 CANELÉS  
**3€<sup>99</sup>**

**CANELÉS  
DE BORDEAUX**  
360 g  
Soit le kg : **11€08**



Fabriquées dans  
**Nos ateliers**

**2€<sup>70</sup>**

**3+1  
OFFERTE**

**BAGUETTES SAVEUR  
DE TRADITION FRANÇAISE**  
**X3 + 1 OFFERTE**  
1 kg.  
Les 4 : **2€70** au lieu de **3€30**  
Soit l'unité : **0€90**



Fabriquées dans  
**Nos ateliers**

**6€**

**10+2  
OFFERTES**

**PERLES BLANCHES**  
**X10 + 2 OFFERTES**  
288 g  
Soit le kg : **20€83**  
Vendue seule : **0€60**



📍 Pour les autres parfums, variétés ou formats, voir produits, promotions, prix et prix au litre ou au kg en magasin.

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière.

# L'épicerie sucrée



**1€<sup>99</sup>**

**CRÈME VANILLE TRADITION JOCK**  
500 g  
Soit le kg : **3€98**



**2€<sup>20</sup>**

**PRÉPARATION POUR CANNELES JOCK**  
390 g  
Soit le kg : **5€64**



**1€<sup>50</sup>**

**PRÉPARATION POUR FLAN PÂTISSIER JOCK**  
240 g  
Soit le kg : **6€25**



**2€<sup>95</sup>**

**PRÉPARATION À LA FRAISE SANS SUCRES AJOUTÉS LUCIEN GEORGELIN**  
320 g  
Soit le kg : **9€22**



**2€<sup>95</sup>**

**PRÉPARATION À LA POIRE WILLIAMS SANS SUCRES AJOUTÉS LUCIEN GEORGELIN**  
320 g  
Soit le kg : **9€22**



**9€<sup>50</sup>**

**MIEL CRÈMEUX D'AQUITAINE LES APICULTEURS GASCONS**  
1 kg  
Soit le kg : **9€50**



**2€<sup>95</sup>**

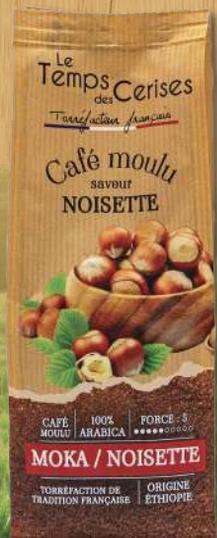


**DOSETTES DE CAFÉ SAVEUR NOISETTE LE TEMPS DES CERISES**  
x16  
112 g  
Soit le kg : **26€34**



**4€<sup>40</sup>**

**CAFÉ MOULU SAVEUR NOISETTE LE TEMPS DES CERISES**  
225 g  
Soit le kg : **19€56**



# LE MEILLEUR DU SUD-OUEST

DÉPARTEMENT  
24  
SUD OUEST

4€  
95

**PÂTE DE FOIE DE PORC 1/6  
LOU GASCOUN**  
Lot de 4 pâtés  
520 g dont 1 pâté offert  
Soit le kg : 9€52

DONT  
1  
PÂTE  
OFFERT



DÉPARTEMENT  
24  
SUD OUEST

2€  
95

**MOGETTES CUISINÉES À L'ANCIENNE  
MERCADIER**  
800 g dont 33% offert  
Soit le kg : 3€69

DONT  
33%  
OFFERT



DÉPARTEMENT  
24  
SUD OUEST

3€  
50

**GARBURE AU JAMBON DE PAYS  
MERCADIER**  
750 g dont 25% offert  
Soit le kg : 4€67

DONT  
25%  
OFFERT



DÉPARTEMENT  
40  
SUD OUEST

4€  
40

**LE PÂTÉ LANDAIS AU FOIE DE CANARD 20%  
LARTIGUE & FILS**  
180 g  
Soit le kg : 24€44

DÉPARTEMENT  
40  
SUD OUEST

2€  
40

**PÂTÉ BASQUE  
LARTIGUE & FILS**  
180 g  
Soit le kg : 13€33



4€  
99

DÉPARTEMENT  
33  
SUD OUEST

**LOT DE 3 TERRINES  
ALAIN MARTIN**

Composé d'une terrine de campagne,  
une terrine piquante et une terrine de foie de porc au Cognac  
540 g  
Soit le kg : 9€24



Depuis 1967, la conserverie Alain Martin élabore des recettes traditionnelles du terroir du Sud-Ouest telles que des terrines, des soupes ou encore des plats cuisinés.

3€  
20

DÉPARTEMENT  
33  
SUD OUEST

**HARICOTS CUISINÉS  
À LA GRAISSE  
DE CANARD ET  
PETITS LARDONS  
ALAIN MARTIN**  
800 g  
+25% offert  
Soit le kg : 3€20

+25%  
OFFERT



4€  
20

DÉPARTEMENT  
33  
SUD OUEST

**CASSOULET  
DU SUD-OUEST  
ALAIN MARTIN**  
800 g  
+25% offert  
Soit le kg : 4€20

+25%  
OFFERT



(1) IGP : Indication Géographique Protégée.

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière.



**6€<sub>40</sub>**

**BLOC DE FOIE GRAS  
DE CANARD  
DU SUD-OUEST  
MAISTRES OCCITANS**  
140 g  
Soit le kg : 45€71



**2€<sub>40</sub>**

**TARTINADE DE FOIE GRAS  
AU MAGRET FUMÉ  
DU SUD-OUEST  
MAISTRES OCCITANS**  
90 g  
Soit le kg : 26€67



**2€<sub>40</sub>**

**RILLETES PUR CANARD  
AU FOIE GRAS 20%  
MAISTRES OCCITANS**  
90 g  
Soit le kg : 26€67



**9€<sub>10</sub>**

**COFFRET  
«LES METS DU SUD-OUEST»  
MAISTRES OCCITANS**  
310 g  
Soit le kg : 29€35



**11€<sub>40</sub>**

**FOIE GRAS DE CANARD ENTIER IGP<sup>(1)</sup>  
MAISTRES OCCITANS**  
130 g  
Soit le kg : 87€69



**6€<sub>90</sub>**

**L'APÉRO DU SUD-OUEST  
MAISTRES OCCITANS**  
270 g  
Soit le kg : 25€56



**2€<sub>90</sub>**

**PÂTE AU FOIE DE CANARD  
DU SUD-OUEST 20%  
MAISTRES OCCITANS**  
130 g  
Soit le kg : 22€31



**5€<sub>80</sub>**

**GÉSIFIERS DE CANARD  
DU SUD-OUEST CONFITS  
MAISTRES OCCITANS**  
380 g  
Soit le kg : 15€26



# LE MEILLEUR DU SUD-OUEST



**14** €<sup>90</sup>

**FOIE GRAS DE CANARD  
ENTIER POIVRÉ IGP<sup>(2)</sup>  
CASTEL FOIE GRAS**  
180 g  
Soit le kg : 82€78



**2** €<sup>50</sup>

**RILLETTES PUR CANARD AU PIMENT D'ESPELETTE  
CASTEL FOIE GRAS**  
180 g  
Soit le kg : 13€89



**14** €<sup>95</sup>

**CONFIT DE CANARD IGP<sup>(2)</sup>  
CASTEL FOIE GRAS**  
4 cuisses  
1,35 kg  
Soit le kg : 11€07



**9** €<sup>95</sup>

**AXOA DE CANARD  
AU PIMENT D'ESPELETTE  
CASTEL FOIE GRAS**  
800 g  
Soit le kg : 12€44



16



**3** €<sup>95</sup>

**PIPERADE BASQUAISE  
EDERKI**  
660 g  
Soit le kg : 5€98



**1** €<sup>80</sup>

**OLIVES VERTES FARCIES  
AUX ANCHOIS  
EDERKI**  
300 g  
Soit le kg : 6€



**6** €<sup>40</sup>

**PIMENT D'ESPELETTE  
AOP<sup>(2)</sup> EN POUDRE  
EDERKI**  
50 g  
Soit le kg : 128€



**2** €<sup>99</sup>

**PÂTÉ BASQUE AU  
PIMENT D'ESPELETTE  
EDERKI**  
190 g  
Soit le kg : 15€74



(1) IGP : Indication Géographique Protégée. (2) AOP : Appellation d'Origine Protégée.

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière.

# L'épicerie salée



**4€<sup>60</sup>**



**TERRINE AU FOIE DE CANARD 50%  
PIERRE LAGUILHON**  
180 g  
Soit le kg : 25€56

Depuis sa naissance il y a plus de 40 ans, la Maison Laguilhon fait de la qualité de ses produits un des piliers de sa réputation. Une preuve supplémentaire s'il en fallait : pas une année sans médaille depuis la première participation au Concours Général Agricole en 1999 !

Le jury ne s'y trompe pas, Laguilhon est une référence en matière de constance dans son travail minutieux pour atteindre un niveau de qualité suprême. La qualité n'est jamais un hasard : c'est le fruit de l'exigence née d'une passion.



**9€<sup>40</sup>**



**GARBURE DU PAYS AU CANARD EN CONFIT  
PIERRE LAGUILHON**  
Pot marmite  
1,55 kg  
Soit le kg : 6€06



**9€<sup>90</sup>**

**CONFIT DE MANCHONS DE CANARD  
IGP<sup>(A)</sup> DU SUD-OUEST  
PIERRE LAGUILHON**  
x8  
1,35 kg  
Soit le kg : 7€33



**10€<sup>90</sup>**



**CASSOULET AU CANARD EN CONFIT  
PIERRE LAGUILHON**  
Pot marmite  
1,55 kg  
Soit le kg : 7€03



**4€<sup>99</sup>**

**RILLETES DE CANARD  
PIERRE LAGUILHON**  
3 x 180 g  
Soit le kg : 9€24



**2€<sup>95</sup>**  
**GRILLON CHARENTAIS  
MAÎTRE COCHON**  
180 g  
Soit le kg : 16€39



**2€<sup>95</sup>**  
**TERRINE DES COPAINS  
MAÎTRE COCHON**  
180 g  
Soit le kg : 16€39

# LE MEILLEUR DU SUD-OUEST



**2** €<sub>80</sub>

**SAUCE VINAIGRETTE AU VINAIGRE DE VIN DE BORDEAUX ET AU PIMENT D'ESPELETTE TÊTE NOIRE**  
55 cl  
Soit le L : 5€09



**2** €<sub>80</sub>

**SAUCE VINAIGRETTE À LA MOUTARDE DE DIJON ET AU MIEL TÊTE NOIRE**  
55 cl  
Soit le L : 5€09



**1** €<sub>99</sub>

**VINAIGRE D'ALCOOL INCOLORE TÊTE NOIRE**  
10°  
1,5 L  
Soit le L : 1€33



**3** €<sub>90</sub>

**FILETS DE TRUITE ARC EN CIEL FUMÉS - DUO D'HUILES D'OLIVE ET DE COLZA PARALLÈLES**  
115 g  
Soit le kg : 33€91



**3** €<sub>40</sub>

**SAUMON FUMÉ À L'HUILE DE COLZA ET À L'ANETH PARALLÈLES**  
120 g  
Soit le kg : 28€33



**1** €<sub>95</sub>

**PÂTE DE CAMPAGNE «LES VIEILLES CONSERVES D'AUTREFOIS» LUCIEN GEORGIN**  
220 g  
Soit le kg : 8€86



**2** €<sub>40</sub>

**PÂTE APÉRO POIVRON ET CHORIZO «LES VIEILLES CONSERVES D'AUTREFOIS» LUCIEN GEORGIN**  
220 g  
Soit le kg : 10€91





**4€<sup>90</sup>**

**LIMONADE ARTISANALE  
BOISSON GAZEUSE À BASE D'EAU  
DE SOURCE DES PYRÉNÉES  
OGEU**  
4 x 1,5 L  
Soit le L : **0€82**



**1€<sup>95</sup>**

**PUR JUS DE TOMATES  
BIO DE MARMANDE  
VALLÉE VERTE**  
75 cl  
Soit le L : **2€60**



**2€<sup>20</sup>**

**PUR JUS DE POMMES BIO  
DU LOT-ET-GARONNE  
VALLÉE VERTE**  
75 cl  
Soit le L : **2€93**  
Existe aussi en  
pur jus de carotte bio des Landes



**2€<sup>20</sup>**

**MON PREMIER CACOLAC  
FORMAT FAMILIAL**  
1 L  
Soit le L : **2€20**



**3€<sup>95</sup>**

**BIÈRE BLONDE RIMSHOT  
MIRA**  
4,6°  
75 cl  
Soit le L : **5€27**  
Existe aussi en Olympic white 75 cl (4,2°)



**4€<sup>90</sup>**

**BIÈRE IPA  
LA DÉBAUCHE**  
75 cl  
Soit le L : **6€53**



**4€<sup>90</sup>**

**BIÈRE PALE ALE BIO  
EFFET PAPILLON**  
75 cl  
Soit le L : **6€53**  
Existe aussi en 33 cl  
au prix de **2€50** soit **7€57** le litre



**8€<sup>90</sup>**

**BIÈRE «SÉLECTION DU BRASSEUR»  
MASCARET**  
3 x 33 cl  
Soit le L : **8€99**



**1€<sup>99</sup>**

**MOJITO BIO  
MASCARET**  
33 cl  
Soit le L : **6€03**



**3**€<sub>90</sub>

**IGP<sup>(1)</sup> CÔTES DE GASCOGNE**

Domaine d'Aula  
Rosé  
75 cl  
Soit le L : **5€20**



**6**€<sub>70</sub>

**IGP<sup>(1)</sup> DES LANDES**

Moelleux d'Eugénie  
Blanc moelleux  
75 cl  
Soit le L : **8€93**



**4**€<sub>60</sub>

**CAHORS AOP<sup>(2)</sup>**

Domaine Chataignals  
Rouge  
75 cl  
Soit le L : **6€13**



**5**€<sub>40</sub>

**IGP<sup>(1)</sup> CÔTES DE GASCOGNE**

L'Atelier  
Maison Marlère  
Blanc sec  
75 cl  
Soit le L : **7€20**



**5**€<sub>95</sub>

**MADIRAN**

L'Atelier  
Maison Marlère  
75 cl  
Soit le L : **7€93**



**4**€<sub>95</sub>

**IGP<sup>(1)</sup> CÔTES DE GASCOGNE**

Le Banquet Gourmet  
Maison Marlère  
Blanc sec  
75 cl  
Soit le L : **6€60**

(1) IGP : Indication Géographique Protégée. (2) AOP : Appellation d'Origine Protégée.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.  
Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé.

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

**Auchan.fr**

**REJOIGNEZ-NOUS SUR :**



À DOMICILE



DRIVE



PIÉTON



CLICK&COLLECT



AUCHAN



disponible sur Google play



téléchargez dans l'App Store



@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

Magasins agréés pour les activités de distribution de produits phytopharmaceutiques à des utilisateurs non professionnels, par le Ministère en charge de l'agriculture.

**DANS LES HYPERMARCHÉS AUCHAN CI-DESSOUS :**

• 16 Angoulême / Champniers / Cognac • 24 Périgueux • 33 Biganos / Bordeaux Lac / Bordeaux Mériade /  
Bouliac / Pessac / Saint André de Cubzac / Villenave d'Omon • 37 Chambray / Tours Nord  
• 41 Saint-Cyr-Sur-Loire • 45 Saint-Jean-de-la-Ruelle / Olivet • 47 Villeneuve-sur-Lot Bias • 64 Pau / Lons

**Auchan**  
le choix, le bon.