

Édition Pâques

CHEZ 

l'exception

c'est la règle !

Offres valables dans votre magasin du 11 au 15 avril 2017



Edition Pâques

La boucherie-volaille

Concerne les magasins équipés d'un rayon traditionnel

Du mardi 11 au samedi 15 avril

Provenance

Élevage

Découpe

Passion



Agneau de lait
Côtes ★★ ou ★★★ à griller*
Le kg
Origine FRANCE



“ L'agneau de lait est non sevré, né et élevé sous la mère dans l'exploitation d'origine.

Il est âgé de moins de 80 jours, avec un poids moyen de 11kg.

Il est issu de races rustiques méditerranéennes comme : Mérinos d'Arles, Préalpes du Sud, Mourerous. On compte 625 éleveurs et 220 000 brebis, reconnus sur 14 départements de la France, et produisant en signe officiel de qualité : le Label Rouge, l'Agneau IGP Sisteron et l'Agneau de l'Adret.



Agneau de lait
Gigot ★★★ à rôtir*
Le kg
Origine FRANCE



Pour les magasins équipés d'un rayon boucherie traditionnelle et/ou d'un laboratoire de découpe.

*Le prix de vente de ce produit "sensible" sera fixé en fonction des prix du marché, merci de vous renseigner auprès de votre rayon métier.

le Vin

IGP Saint-Guilhem-le-Désert
Cité d'Aniane rouge
Mas de Daumas Gassac
2013
La bouteille de 75cl
33,00 € le produit

Disponibilité :
240 Bouteilles**



**Quantité limitée jusqu'à épuisement des stocks dans le réseau participant.

www.mangerbouger.fr

POUR VOTRE SANTÉ, mangez au moins 5 fruits & légumes par jour.

Viande
maturée
40 jours



Viande bovine
Faux filet ★★★ à griller*
Type indiqué dans le point de vente
Le kg
Origine FRANCE

le savoir-faire...

Viande
maturée
40 jours



Viande bovine
Côte ★★★ à griller*
Type indiqué dans le point de vente
Le kg
Origine FRANCE



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



www.mangerbouger.fr

POUR VOTRE SANTÉ, Pratiquez une activité physique régulière.

U LE COMMERCE QUI PROFITE À TOUS



Huîtres pousse en claire
Label Rouge n°3
24 pièces minimum
La bourriche de 2 kg
19,90 € la bourriche
Le kg : 9,95 €
Élevées en FRANCE,
Affinées à Marennes OLÉRON



“ Pousse en claire Marennes Oléron sont des huîtres élevées à très faible densité, au maximum 5 au m², dans la claire où elles séjournent durant 4 à 8 mois. Elles poussent en formant sur leur coquille des dentelles caractéristiques appelées cignes de pousse.
Très charnues et fermes, de couleur ivoire aux reflets argentés sa longueur en bouche est très importante avec une légère saveur sucrée.

Les produits de la mer

Du mardi 11 au samedi 15 avril

Norvège
Fumaison
Découverte
Cuisine



Huîtres spéciales Seven n°4
21 pièces minimum
La bourriche de 1.200 kg
24,90 € la bourriche
Le kg : 20,75 €
Élevées en FRANCE,
ETANG DE THAU

“ L’huître Seven est élevée au rythme de “la Marée solaire” : issue d’un savoir-faire ancestral, un système innovant et breveté permettant de reproduire l’effet des marées (absentes en Méditerranée), 100% écologique.
Après plus de 2 ans d’élevage dans la lagune de Thau, vous apprécierez cette petite huître N°4 croquante, charnue et sucrée dont la coquille s’est polie au gré des vagues.



Sole
Calibre 800 g+
21,90 € le kg
Pêchée en ATLANTIQUE NORD EST

frais!

Crevettes cuites
Calibre 10/20
31,90 € le kg
Elevées à MADAGASCAR

le Vin



Condrieu AOP blanc
E. Guigal 2015
La bouteille 75cl
35,50 € le produit

Disponibilité :
384 Bouteilles*



“ Croquante, juteuse, ferme, délicatement parfumée, savoureusement iodée...
Les qualificatifs ne manquent pas pour décrire le plaisir de déguster
une crevette de haute qualité, fruit d'une exigence de chaque instant.



*Quantité limitée jusqu'à épuisement des stocks dans le réseau participant.

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



www.mangerbouger.fr
POUR VOTRE SANTÉ, évitez de grignoter entre les repas.

U LE COMMERCE QUI PROFITE À TOUS

Edition Pâques

La saurisserie libre-service

Tradition
Caractère
Origine
Notes iodées

Du mardi 11 au samedi 15 avril

“ L'INDESCRITIBLE SAVEUR
de la partie la plus noble du saumon fumé,
pour un moment inoubliable.
Gestes ancestraux des artisans-saurisseurs
lors du salage, du fumage et du tranchage.



Coeur de saumon fumé aromatisé
à la truffe et au vin mousseux
élevé en Norvège Vendsysssel
La pièce de 450g
28,90 € la pièce
Le kg : 64,22 €
Transformé en FRANCE

“ Salé à la main au sel sec et fumé selon les traditions artisanales
Le tranchage est fait main afin de mettre en valeur ce met d'exception.



Saumon baltique fumé tranché main Vendsysssel
La pièce de 500g
28,90 € la pièce
Le kg : 57,80 €
Transformé en FRANCE



Saumon fumé ficelle entier tranché sans peau
élevé en Norvège Maître Artisan
La pièce de 900g
35,90 € la pièce
Le kg : 39,89 €
Transformé en FRANCE



www.mangerbouger.fr

POUR VOTRE SANTÉ, mangez au moins 5 fruits & légumes par jour.

incomparable!



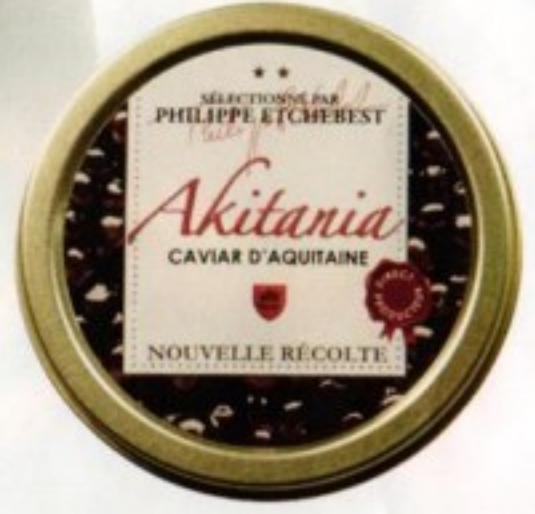
Caviar de l'Isle sélection Beluga
La boîte de 30g
129,00 € la boîte
Le kg : 4300,00 €
Origine BULGARIE
ESTURGEON: HUSO HUSO

“ Ce caviar se distingue par la taille généreuse de ses grains et ses nuances de gris. En bouche, la texture onctueuse des œufs se disperse pour laisser place à des notes finement iodées et des arômes d'amande
Dégustation : à la petite cuillère ou sur un blini avec ou sans crème fraîche.
Accompagnement : vodka neutre frappée



Caviar baeri réserve Caviar de l'Isle
La boîte de 30g
45,00 € la boîte
Le kg : 1500,00 €
Origine FRANCE
ESTURGEON: ACIPENSER BAERI

“ Ce caviar se caractérise par sa texture crémeuse et ses grains clairs aux nuances dorées. En bouche, les arômes de beurre et de noisettes se dispersent lentement et dévoilent des notes plus complexes et boisées qui se prolongent longtemps.
Dégustation : à la petite cuillère ou sur une rondelle de pomme de terre cuite à la vapeur.
Accompagnement : Champagne extra brut



Caviar d'Aquitaine nouvelle récolte Akitania
La boîte de 50g
59,90 € la boîte
Le kg : 1198,00 €
Origine FRANCE
ESTURGEON: ACIPENSER BAERI

“ Le caviar Nouvelle Récolte AKITANIA est un caviar frais, de saison. Ses grains de couleur gris anthracite à brun, libèrent toutes les saveurs noisettées typiques du caviar d'Aquitaine. Ce caviar jeune convient parfaitement pour une première initiation au caviar. Dégustez le caviar à la petite cuillère pour apprécier ses œufs particulièrement croquants qui roulent en bouche.



www.mangerbouger.fr

POUR VOTRE SANTÉ, pratiquez une activité physique régulière. U LE COMMERCE QUI PROFITE À TOUS

Edition Pâques

La charcuterie coupe

Savoir-faire
Textures
Arômes
Parfums

Du mardi 11 au samedi 15 avril



rustique...



Jambon ibérique Bellota 36 mois
de sèche minimum Montenevado
79,90 € le kg
Origine ESPAGNE

“ Les jambons issus de ces porcs sont élaborés selon une tradition, de maturation lente, naturelle et soignée. Il en résulte de très bons produits fondants en bouche, riches en arômes et saveurs, reconnaissables au goût persillé, fruit de la race et de l'alimentation.
Son temps de sèche de 36 mois, bien au dessus de la moyenne, fait sortir un arôme intense.

www.mangerbouger.fr

POUR VOTRE SANTÉ, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé.

“ Le porc Mangalica (prononcez Mangalitsa ou Mangalitza) est une race hongroise autochtone!

Tout comme le Jambon Ibérique, la qualité du gras fait la différence d'un point de vue gustatif. Le Mangalica est un jambon subtil qui se déguste en chiffonnade pour apprécier pleinement ses notes de noisettes et châtaignes, ou en tranches plus épaisses pour apprécier sa texture et sa longueur en bouche



Jambon sec désossé Mangalica 12 mois de sèche minimum salaisons Gueze
59,90 € le kg
Porcs hongrois élevé en FRANCE
Transformé en FRANCE

“ Charcuterie d'exception, ce cœur de cuisse de cochon est originaire du petit village de Zibello, sur les bords du Pô en Emilie Romagne. Il est le roi des jambons italiens. Il est produit dans le respect de la tradition et affiné 10 mois.



Culatello di Zibello DOP Negroni
69,90 € le kg
Origine ITALIE

le vin

Sauternes AOP blanc
Château d'Yquen 2004
La bouteille de 75cl
249,00 € le produit

Disponibilité :
38 Bouteilles*



“ Un Foie Gras label IGP Sud-Ouest fabriqué à Sarlat, ville emblème du Périgord et de la gastronomie. Une cuisson lente et douce, selon un procédé unique digne des plus grands restaurants, pour une texture fondante exceptionnelle.



Foie gras de canard entier IGP
du Sud Ouest Montfort
La barquette de 400 gr
28,90 € la barquette
Le kg : 72,25 €
Origine FRANCE



*Quantité limitée jusqu'à épuisement des stocks dans le réseau participant.

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

www.mangerbouger.fr
POUR VOTRE SANTÉ, évitez de grignoter entre les repas.

U LE COMMERCE QUI PROFITE À TOUS

Edition Pâques

Fromage à la coupe

Affinage
Maturité
Puissance

Du mardi 11 au samedi 15 avril

Beaufort d'alpage AOP au lait cru
La Pointe Percée
33%MG dans le produit fini
26,90 € le kg
Origine FRANCE



www.mangerbouger.fr

POUR VOTRE SANTÉ, mangez au moins 5 fruits & légumes par jour.



Duo de brie au lait cru et au lait pasteurisé royal aux truffes
23%MG dans le produit fini
23,90 € le kg
Origine FRANCE

intense... puissant...



Roquefort AOP au lait cru de brebis
Grand Aigle
32%MG dans le produit fini
26,50 € le kg
Origine FRANCE



Edition Pâques

Brillat savarin truffé au lait pasteurisé
33%MG dans le produit fini
La portion de 200g
9,90 € la portion
Le kg : 49,50 €
Origine FRANCE



hummiez!



Pélardons AOP
22%MG dans le produit fini
Le lot de 2 x 60g (soit 120g)
3,50 € le lot
Le kg : 29,17 €
Origine FRANCE



www.mangerbouger.fr

POUR VOTRE SANTÉ, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé.



Comté AOP au lait cru
plus de 23 mois d'affinage
32%MG dans le produit fini
19,95 € le kg
Origine FRANCE



Saint Félicien tradition au lait thermisé
27%MG dans le produit fini
La coupelle grès de 180g
3,25 € la coupelle
Le kg : 18,06 €
Origine FRANCE



Ossau iraty AOP
grand âge Matocq
38,5%MG dans le produit fini
18,50 € le kg
Origine FRANCE



www.mangerbouger.fr

POUR VOTRE SANTÉ, évitez de grignoter entre les repas.

U LE COMMERCE QUI PROFITE À TOUS

Edition Pâques

Les fruits & légumes

Du mardi 11 au samedi 15 avril

- Couleur
- Découverte
- Cuisine
- Subtile

LA MORILLE FRAÎCHE :

Champignon mythique parce que rare, la morille appartient à la famille des coniques morchellacés. Son chapeau très alvéolé est, en effet, souvent en forme de cône tandis que son pied est épais et boursoufflé.

Parmi les variétés les plus courantes, on trouve la morille commune (*Morchella vulgaris*) et la morille conique (*Morchella conica*).

Les morilles font leur apparition à la fin du mois de mars.

Elles apprécient des terrains humides et sablonneux.

De la cueillette à l'assiette, la morille déchaîne les passions : ce champignon offre un bouquet de saveurs enivrantes.



la veine
des sous bois

Morille fraîche*
Variété *Morchella Esculenta*
La barquette de 125g
Origine TURQUIE

*Le prix de vente de ce produit "sensible" sera fixé en fonction des prix du marché, merci de vous renseigner auprès de votre rayon métier.

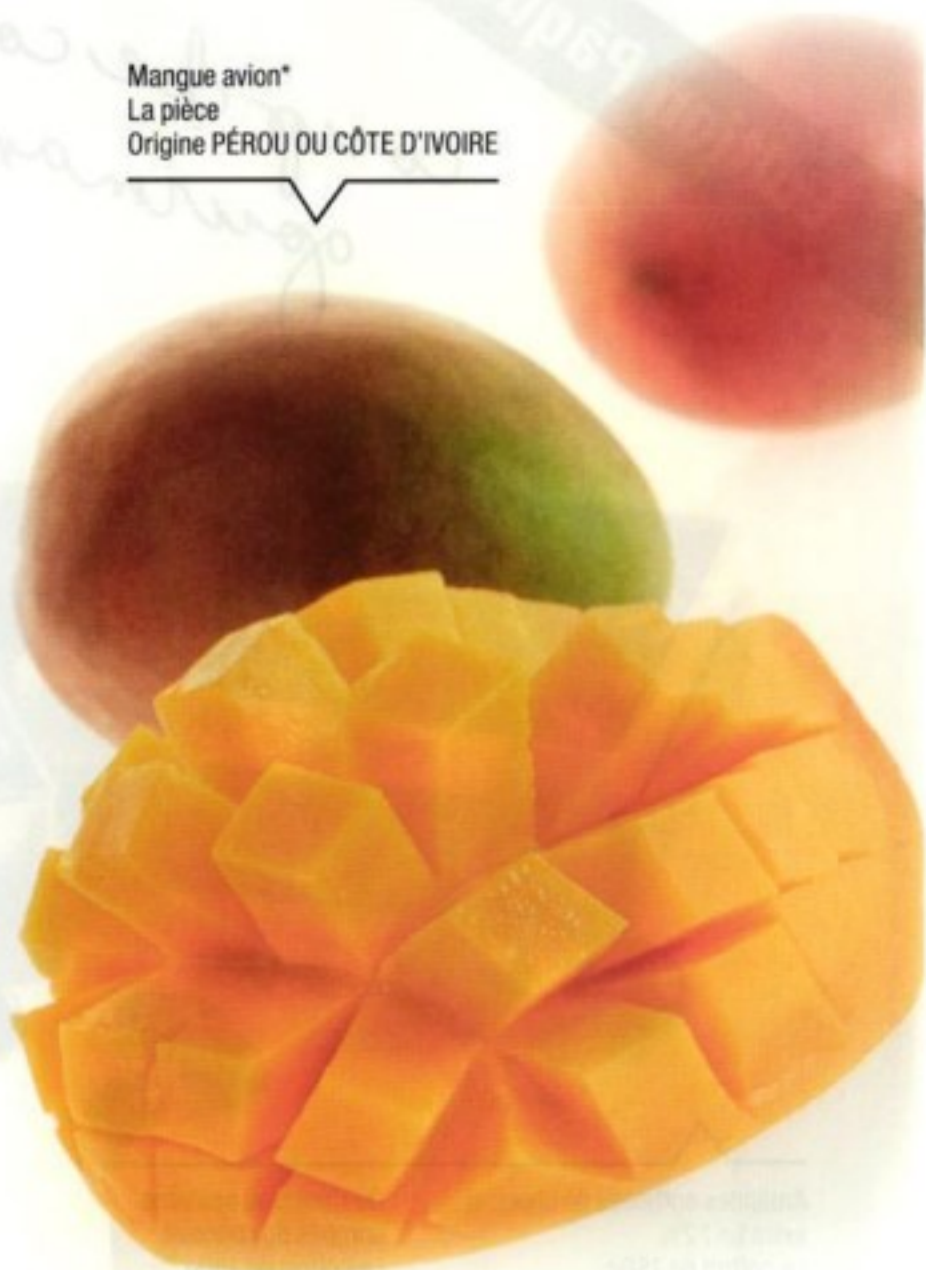
www.mangerbouger.fr

POUR VOTRE SANTÉ, mangez au moins 5 fruits & légumes par jour.

Citron*
Variété Caviar
La barquette de 70g
Origine ETATS UNIS
ou AUSTRALIE



Mangue avion*
La pièce
Origine PÉROU OU CÔTE D'IVOIRE



“ La chair réserve une jolie surprise : elle est composée de petites billes translucides et croquantes, semblables à du caviar.

Elles croquent sous la dent et libèrent alors une saveur acidulée, qui rappelle le citron, avec des notes de pamplemousse. Quelques billes permettent de décorer une jolie assiette ou utilisé comme condiment, il relève les fruits de mer particulièrement les huîtres, les tartares ou les poissons grillés ou en sauce... En dessert, il s'invite dans les salades de fruits ou dans les cocktails.

surprenant...naturellement...



Ananas avion*
Variété Gold extra sweet
Calibre 6
Catégorie 1
La pièce
Origine BRÉSIL



www.mangerbouger.fr

POUR VOTRE SANTÉ, pratiquez une activité physique régulière.

U LE COMMERCE QUI PROFITE À TOUS

Edition Pâques

*coup de coeur
gourmand*

Épicerie

Du mardi 11 au samedi 15 avril

Créative

Insolite

Passion



Amandes enrobées de chocolat
extra fin 72%
Le coffret de 150g

Ou raisins au sauterne
enrobés de chocolat
Le coffret de 150g
7,90 € le produit au choix
Le kg : 52,67 €

*et petites
douceurs...*



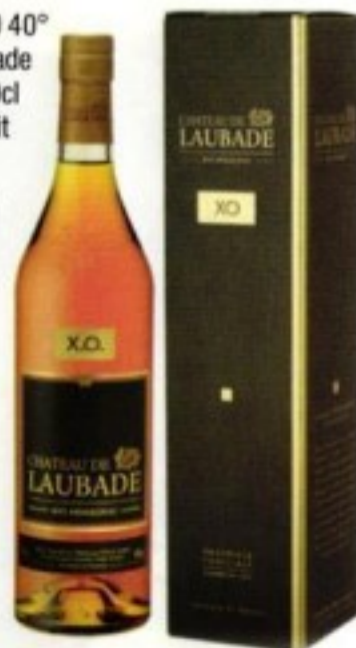
Coffret de marrons glacés entiers
Clément Faugier
Emballage individuel
La boîte de 260g
21,90 € la pièce
Le kg : 84,23 €



le Vin

Bas armagnac XO 40°
Château de Laubade
La bouteille de 70cl
55,50 € le produit
Le litre : 79,29 €

Disponibilité :
216 Bouteilles*



*Quantité limitée jusqu'à épuisement des stocks dans le réseau participant.

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

www.mangerbouger.fr

POUR VOTRE SANTÉ, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé.

Confit de tomates
 au goût aigre doux,
 confit d'oignons
 au goût délicat,
 confit de poivrons
 au goût légèrement piquant,
 Louit Frères
 Le bocal de 135g
 2,29 € la pièce
 Le kg : 16,96 €



Moutarde à l'estragon
 au goût aromatisé,
 moutarde au poivre vert
 au goût délicat,
 moutarde diaphane
 au goût riche et aromatisé,
 moutarde rôtisseur
 au goût rustique,
 naturel et très doux,
 moutarde de Dijon
 au goût fort et franc
 Louit Frères
 Le bocal de 130g
 1,80 € la pièce
 Le kg : 13,85 €



Edition Pâques

cuisiner!



Huile d'olive extra vierge non filtrée Montuano
La bouteille bouchon mécanique de 500ml
5,99 € le produit
Le litre : 11,98 €



Vinaigre balsamique de Modène Santangelo
La bouteille de 250ml
2,49 € le produit
Le litre : 9,96 €



Trio d'huiles infusées ail, basilic, thym - romarin
La Tourangelle
Le lot de 3 bidons de 250 ml soit 750 ml
10,90 € le lot
Le litre : 14,53 €



www.mangerbouger.fr

POUR VOTRE SANTÉ, mangez au moins 5 fruits & légumes par jour.

CHEZ 

l'exception
c'est la règle !



Passez votre commande entre le 4 et le 11 avril.

Récupérez-la entre le 11 et le 15 avril.

Bon de commande

À déposer à l'accueil de votre magasin

Nom :

Prénom :

Téléphone :

Mail :@.....

Date de commande :

RAYON	Produit	PRIX UNITAIRE	QUANTITÉ (selon stock disponible)	TOTAL	DATE de retrait en magasin
Boucherie	Viande bovine côte ★★★ à griller	Prix du marché*			
Boucherie	Viande bovine faux filet ★★★ à griller	Prix du marché*			
Boucherie	Agneau de lait côtes ★★ ou ★★★ à griller	Prix du marché*			
Boucherie	Agneau de lait gigot ★★★ à rôtir	Prix du marché*			
Poissonnerie	Huîtres pousse en claire Label Rouge n°3	19,90 €/bourriche			
Poissonnerie	Huîtres spéciales Seven n°4	24,90 €/bourriche			
Poissonnerie	Crevettes cuites	31,90 €/kg			
Poissonnerie	Sole	21,90 €/kg			
Fruits & Légumes	Citron caviar	Prix du marché*			
Fruits & Légumes	Morille fraîche	Prix du marché*			
Fruits & Légumes	Ananas avion	Prix du marché*			
Fruits & Légumes	Mangue avion	Prix du marché*			
Pain et viennoiserie	Entremets l'Arlequin 6 parts	10,90 €			
Épicerie	Huile d'olive extra vierge non filtrée Montuano	5,99 €			
Épicerie	Vinaigre balsamique de Modène Santangelo	2,49 €			
Épicerie	Trio d'huiles infusées La Tourangelle	10,90 €			
Épicerie	Moutarde à l'estragon Louit Frères	1,80 €			
Épicerie	Moutarde au poivre vert Louit Frères	1,80 €			
Épicerie	Moutarde diaphane Louit Frères	1,80 €			
Épicerie	Moutarde rôtisseur Louit Frères	1,80 €			
Épicerie	Moutarde de Dijon Louit Frères	1,80 €			
Épicerie	Confit de tomates Louit Frères	2,29 €			
Épicerie	Confit d'oignons Louit Frères	2,29 €			
Épicerie	Confit de poivrons Louit Frères	2,29 €			
Épicerie	Fleur de sel de Camargue Le Saunier de Camargue	4,25 €			
Épicerie	Fleur de sel aux herbes de Provence Le Saunier de Camargue	4,75 €			
Épicerie	Fleur de sel tomate et basilic Le Saunier de Camargue	4,75 €			
Épicerie	Fleur de sel ail et persil Le Saunier de Camargue	4,75 €			
Épicerie	Coffret de marrons glacés entiers Clément Faugier	21,90 €			
Épicerie	Amandes enrobées de chocolat extra fin 72%	7,90 €			
Épicerie	Raisins au Sauterne enrobés de chocolat	7,90 €			
Vins	Bas armagnac XO 40° Château de Laubade	55,50 €			
Vins	Sauternes AOP blanc Château d'Yquen 2004	249,00 €			

*Le prix de vente de ce produit "sensible" sera fixé en fonction des prix du marché, merci de vous renseigner auprès de votre rayon métier.

CHEZ 

l'exception

c'est la règle !

Bon de commande (suite).

À déposer à l'accueil de votre magasin



RAYON	Produit	PRIX UNITAIRE	QUANTITÉ (selon stock disponible)	TOTAL	DATE de retrait en magasin
Vins	Condrieu AOP blanc E.Guigal 2015	35,50 €			
Vins	IGP Saint-Guilhem-Le-Désert Cité d'Aniane rouge Mas de Daumas Gassac 2013	33,00 €			
Vins	Champagne AOP brut millésime Louis Roederer cristal	166,00 €			
Crèmerie	Duo de brie au lait cru et au lait pasteurisé royal aux truffes	23,90 €/kg			
Crèmerie	Beaufort d'alpage AOP au lait cru La Pointe Percée	26,90 €/kg			
Crèmerie	Roquefort AOP au lait cru de brebis Grand Aigle	26,50 €/kg			
Crèmerie	Comté AOP au lait cru plus de 23 mois d'affinage	19,95 €/kg			
Crèmerie	Brillat savarin truffé au lait pasteurisé	9,90 €			
Crèmerie	Ossau iraty AOP grand âge Matocq	18,50 €/kg			
Crèmerie	Saint Félicien tradition au lait thermisé	3,25 €			
Crèmerie	Pélardons AOP	3,50 €			
Traiteur libre-service	Foie gras de canard entier IGP du Sud Ouest Montfort	28,90 €			
Charcuterie coupe	Culatello di Zibello DOP Negroni	69,90 €/kg			
Charcuterie coupe	Jambon sec desossé Mangalica Gueze	59,90 €/kg			
Charcuterie coupe	Jambon ibérique Bellota Montenevado	79,90 €/kg			
Saurisserie libre-service	Caviar de l'Isle sélection Beluga	129,00 €			
Saurisserie libre-service	Caviar baeri réserve Caviar de l'Isle	45,00 €			
Saurisserie libre-service	Caviar d'Aquitaine nouvelle récolte Akitania	59,90 €			
Saurisserie libre-service	Saumon fumé ficelle entier tranché sans peau Maitre Artisan	35,90 €			
Saurisserie libre-service	Saumon baltique fumé tranché main Vendsyssel	28,90 €			
Saurisserie libre-service	Coeur de saumon fumé aromatisé à la truffe et au vin mousseux Vendsyssel	28,90 €			



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





Fleur de sel de Camargue
Le pot de 150g
4,25 € le produit
Le kg : 28,33 €

Ou fleur de sel aux herbes de Provence
Le pot de 120g
4,75 € le produit
Le kg : 39,58 €

Ou fleur de sel tomate et basilic
ou ail et persil
Le Saunier de Camargue
Le pot de 130g
4,75 € le produit au choix
Le kg : 36,54 €



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



www.mangerbouger.fr

POUR VOTRE SANTÉ, pratiquez une activité physique régulière.

U LE COMMERCE QUI PROFITE À TOUS

Edition Pâques

Pâtisserie

Ne concerne que les magasins en fabrication

Savoir-faire

Passion

Qualité

Du mardi 11 au samedi 15 avril

Issu d'un concours du Meilleur Pâtissier, regroupant 20 concourants et 20 recettes aussi délicieuses les unes que les autres, c'est l'entremets Arlequin qui a remporté le Macaron D'Or.

Une recette succulente à la texture unique et légère accompagnée d'une belle combinaison de mousse au chocolat, d'une mousseline de nougat et d'une compotée d'abricot qui apporte à ce délicieux dessert une saveur tout à fait originale.

Une gourmandise qui réveillera vos papilles...

Entremets l'Arlequin
6 parts 10,90 € la pièce



le Vin

Champagne AOP
brut millésime
Louis Roederer
cristal
La bouteille de 75cl
166,00 € le produit

Disponibilité :
240 Bouteilles*



*Quantité limitée jusqu'à épuisement des stocks dans le réseau participant.



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

www.mangerbouger.fr

POUR VOTRE SANTÉ, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé.

HYPER U

04 MANOSQUE 30 ALES 34 AGDE - CLERMONT L'HERAULT 48 MENDE 83 LES ARCS - SAINT MAXIMIN LA STE BAUME 84 PERTUIS

SUPER U

04 SISTERON 06 BEAULIEU SUR MER 13 SAINT MARTIN DE CRAU 26 DIEULEFIT
30 AIMARGUES - LE GRAU DU ROI (Port de Pêche) - MARGUERITTES - VERGEZE
31 EAUNES - MARTRES TOLOSANE - VILLEFRANCHE DE LAURAGAIS 33 CAVIGNAC -
CLAOUEY LEGE - FARGUES ST HILAIRE - GALGON - SAINT SULPICE et CAMEYRAC
34 CASTELNAU LE LEZ - ROUJAN 66 PRADES - THUIR LES ASPRES 81 BLAYE LES MINES -
FAYENCE 83 FLASSANS SUR ISSOLE - REGUSSE 84 VAISON LA ROMAINE

Pour ne plus recevoir nos prospectus dans votre boîte aux lettres, vous pouvez venir retirer un autocollant à l'accueil de votre magasin.



Rejoignez-nous

sur



U LE COMMERCE QUI PROFITE À TOUS
magasins-u.com



Réalisation : ALTAVIA Nantes - SIRET 395 264 898 00036. Année 2017 - SUS_10020_HU-SU-UE - Si un article venait à manquer, veuillez le commander à notre point d'accueil, ce produit ou un produit similaire vous sera fourni dans les meilleurs délais au prix de l'actuelle publicité (sous réserve de disponibilité chez le fournisseur). Offres valables pendant les dates indiquées dans ce document sous réserve d'erreurs d'impression. Chaque magasin se réserve la possibilité de ne pas faire droit à la demande d'un client qui ne correspondrait pas aux besoins normaux d'un consommateur. Les photos ne sont pas contractuelles. Des différences peuvent donc exister entre la photographie et l'article mis en vente. Prix maximum conseillés. Suggestion de présentation. Sous réserve d'erreurs d'impression. Ne pas jeter sur la voie publique. Impression Altavia Paris R.C.S. Bobigny B 323 790 956. Imprimé en UE.