

Edition Pâques

Dans votre **HYPER** 

*l'exception*

c'est la règle !

Offres proposées par votre magasin du mardi 11 au samedi 15 avril 2017



# La boucherie volaille

Du mardi 11 au samedi 15 avril

Provenance

Découpe

Maturation

## QU'EST-CE QUE LA MATURATION ?

C'est la transformation du muscle en viande.

Elle permet l'attendrissement naturel du muscle et renforce la saveur et les arômes de la viande.

VIANDE BOVINE RACE BLACK ANGUS  
CÔTE ★★★ MATUREE À GRILLER

54,90€ Le kg

OU ENTRECÔTE ★★★ MATUREE À GRILLER

59,90€ Le kg

Origine ÉTATS-UNIS

Viande affinée 30 jours minimum en cave de maturation

## Conseils et cuisson :

Il est recommandé de sortir la viande du réfrigérateur au moins 2 heures avant de la cuire afin qu'elle retrouve une température ambiante avant cuisson.

### Cuisson de la côte :

Au barbecue : sur une grille assez haute, comptez 25 à 30 minutes au total selon convenance, en retournant la côte toutes les 2 minutes.

Au four : saisissez 2 minutes à la poêle de chaque côté puis cuire à four chaud (220°C) pendant 20 minutes.

Saler en fin de cuisson et laisser reposer la viande quelques minutes pour détendre les fibres.

### Cuisson de l'entrecôte :

A la poêle ou au barbecue, comptez entre 2 et 4 minutes par face, en fonction de l'épaisseur.

Dans l'assiette, une pointe de fleur de sel lui suffit.

VIANDE BOVINE RACE SALERS  
CÔTE ★★★ MATUREE À GRILLER

41,90€ Le kg

OU ENTRECÔTE ★★★ MATUREE À GRILLER

44,90€ Le kg

Origine FRANCE

Viande affinée 30 jours minimum en cave de maturation



Vendu au rayon traditionnel de votre magasin

Pour toutes informations, renseignez-vous auprès du boucher de votre **HYPER** U

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

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

## POULET DE BRESSE EFFILÉ AOP

La pièce de 1,3 kg minimum

12,90€ Le kg

Origine FRANCE

Organisme certificateur :

Comité Interprofessionnel

de la Volaille de Bresse (CIVB)

Contrôlée par l'Institut National  
des Appellations d'Origine (INAO)



Élevé en prairie  
Alimentation à base  
de maïs, blé  
et produits laitiers  
Durée d'élevage :  
106 jours



N'oubliez pas de demander à votre boucher  
de vous le préparer "prêt-à-cuire".

# passion



La viande de veau est réputée pour sa chair  
tendre, savoureuse, sa teinte rosée claire et son léger  
goût de noisette. Elle est maigre et riche en protéines.

Le veau est élevé durant 6 mois maximum dans  
des fermes de l'ouest de la France. Sa nourriture  
se compose exclusivement de lait entier provenant  
directement de la ferme.

## rendez-vous

au rayon traditionnel  
de votre magasin pour découvrir  
d'autres morceaux d'exception,  
de veau nourri au lait entier.



VEAU  
CARRÉ ★★★ À RÔTIR  
18,90€ Le kg  
Origine FRANCE  
Nourri au lait entier



Vendu au rayon traditionnel de votre magasin

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

POUR VOTRE SANTÉ, pratiquez une activité physique régulière.

U LE COMMERCE QUI PROFITE À TOUS

# Les produits de la mer

Du mardi 11 au samedi 15 avril

Fraîcheur

Finesse

Générosité

Notes iodées



LANGOUSTINES  
VIVANTES  
**Calibre : 4/8**  
**(4 à 8 pièces au kg)**  
34,90€ Le kg  
Pêchées en  
ATLANTIQUE  
NORD EST



## Conseil cuisson :

Pour apprécier la délicatesse de sa chair, le mieux est de la cuire simplement dans de l'eau salée en les laissant 2 minutes dans le faitout après le départ de l'ébullition.

Pour toutes informations, renseignez-vous auprès du poissonnier de votre **HYPER** 

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

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

HUITRE PLATE BELON  
Calibre : 00  
1,80€ La pièce  
Elevée en FRANCE - CANCALE



TOURTEAU VIVANT  
Pièce de 2 à 4 kg  
11,90€ Le kg  
Pêchés en ATLANTIQUE NORD EST



# l'exception

“ Le turbot vit sur les fonds sableux, en Atlantique Nord-Est, des côtes norvégiennes à celles du Pays Basque. Il se distingue par la finesse de sa chair qui la rend si savoureuse. C'est le poisson idéal pour régaler vos convives.

Conseil :  
A déguster  
avec un Chablis



TURBOT  
19,95€ Le kg  
Pêché en  
ATLANTIQUE NORD EST



CAVIAR D'AQUITAINE  
Elevé en FRANCE  
Produit en AQUITAINE

9,50€ La boîte de 10 g  
950€ Le kg

27,90€ La boîte de 30 g  
930€ Le kg

45,90€ La boîte de 50 g  
918€ Le kg

89,90€ La boîte de 100 g  
899€ Le kg



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

[www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)  
POUR VOTRE SANTÉ, évitez de grignoter entre les repas.

# La charcuterie coupe

Arôme  
Savoir-faire  
Textures

Du mardi 11 au samedi 15 avril

“ Ce Jambon Ibérique “Bellota” est produit à partir de porcs ibériques (100% pur race Iberico) élevés en liberté.

Il tire son nom du procédé d'alimentation des porcs qui consiste à les nourrir principalement de glands de chêne (“Bellota” en espagnol signifie “gland” en français). Ce jambon d'exception a été affiné au minimum 36 mois et dispose de l'étiquette noire, certificat de qualité et de traçabilité du produit.

**Le saviez-vous ?** La graisse du Porc Ibérique contient plus de 55% d'acide oléique qui a des effets bénéfiques sur le taux de bon cholestérol. Ce mérite n'est pas uniquement dû à la race de porc, l'alimentation à base de glands et d'herbes y contribue énormément.

JAMBON BELLOTA 100% IBERICO  
99,90 € Le kg  
Origine ESPAGNE



## Comment le déguster ?


Sortez-le du réfrigérateur et laissez-le à température ambiante. Accompagnez-le par exemple d'un champagne ou d'un Irouléguy.



Pour toutes informations, renseignez-vous auprès du charcutier de votre **HYPER**


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

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




## Comment le déguster ?

Vous pouvez le consommer en apéritif (accompagné d'une coupe de champagne ou d'un vin blanc liquoreux), en entrée ou en plat accompagné d'une compotée de pommes ou d'un autre fruit tel qu'une poire au four. Idéal pour les fêtes mais également pour se faire plaisir.



BOUDIN BLANC A L'ANCIENNE  
AU FOIE GRAS DE CANARD  
14,80 € Le kg  
Origine FRANCE

# tradition



1/2 LOBE DE FOIE GRAS À L'ANCIENNE IGP  
CANARD DU SUD-OUEST  
68,90 € Le kg  
Origine FRANCE



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

[www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)  
POUR VOTRE SANTÉ, pratiquez une activité physique régulière.

U LE COMMERCE QUI PROFITE À TOUS

# Le fromage à la coupe


Crèmeux

Truffé

Puissant

Du mardi 11 au samedi 15 avril


“ Ce brie est réalisé à partir d'un Brie de Meaux aux 3/4 affiné et fourré d'une pâte à base de mascarpone et de brisures de truffes noires du Périgord (2,5%, Tuber Melanosporum). Ce mélange harmonieux donne naissance à un fromage fondant et crémeux. Un mariage parfait entre les saveurs onctueuses du Brie de Meaux AOP et les arômes corsés de la truffe. Une subtile note de noisette vous surprendra... Un parfait équilibre !



## Comment le déguster ?

Sortez-le du réfrigérateur une heure avant la dégustation et accompagnez-le d'un champagne, d'un Côte-de-Provence blanc ou d'un Sémillon.

BRIE TRUFFÉ AU LAIT CRU  
Réalisé à partir de BRIE DE MEAUX  
AOP 2,5% TRUFFE NOIRE  
(Tuber Melanosporum)  
31% MG dans le produit fini  
39,90 € Le kg  
Origine FRANCE

Pour toutes informations, renseignez-vous auprès du fromager de votre **HYPER** 

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

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





ROQUEFORT AOP  
AU LAIT CRU DE BREBIS  
GABRIEL COULET  
32% MG dans le produit fini  
20,90 € Le kg  
Origine FRANCE



### Comment le déguster ?

Sortez-le du réfrigérateur une heure avant la dégustation et accompagnez-le avec des vins blancs tels qu'un Gewurztraminer Vendanges Tardives ou d'un Quart de Chaumes ou d'un vin rouge mœlleux tel que le Maury.

# affiné

CHEDDAR EXTRA VIEUX AFFINÉ  
18 MOIS AU LAIT PASTEURISÉ  
34,1% MG dans le produit fini  
4,90 € La pièce de 200g  
24,50 € Le kg  
Origine ROYAUME-UNI



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

[www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)  
POUR VOTRE SANTÉ, évitez de grignoter entre les repas.

# Les fruits

Du mardi 11 au samedi 15 avril

Fraîcheur

Découverte

Exotisme

*voyagez!*

## Conseil de conservation :

Le fruit de la passion se conserve quelques jours dans le bac à légumes de votre réfrigérateur.



FRUIT DE LA PASSION  
13,95€ Le kg  
Origine ILE DE LA RÉUNION

“ Le fruit de la passion se consomme très frais. Sa pulpe est très juteuse, parfumée, acidulée et légèrement gélatineuse. Le fruit est mûr lorsque sa peau commence à friper. En dégustation à la cuillère ou dans une salade de fruits, il est également possible de le cuisiner dans la préparation de desserts, tels que des glaces ou des coulis.

Pour toutes informations, renseignez-vous auprès du primeur de votre **HYPER** 

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

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

CITRON CAVIAR  
9,90€ La barquette de 50 g  
198€ Le kg  
Origine AUSTRALIE

“ Le citron caviar s'accommode volontiers avec vos poissons, crustacés ou huîtres mais il sera également surprenant dans vos cocktails.

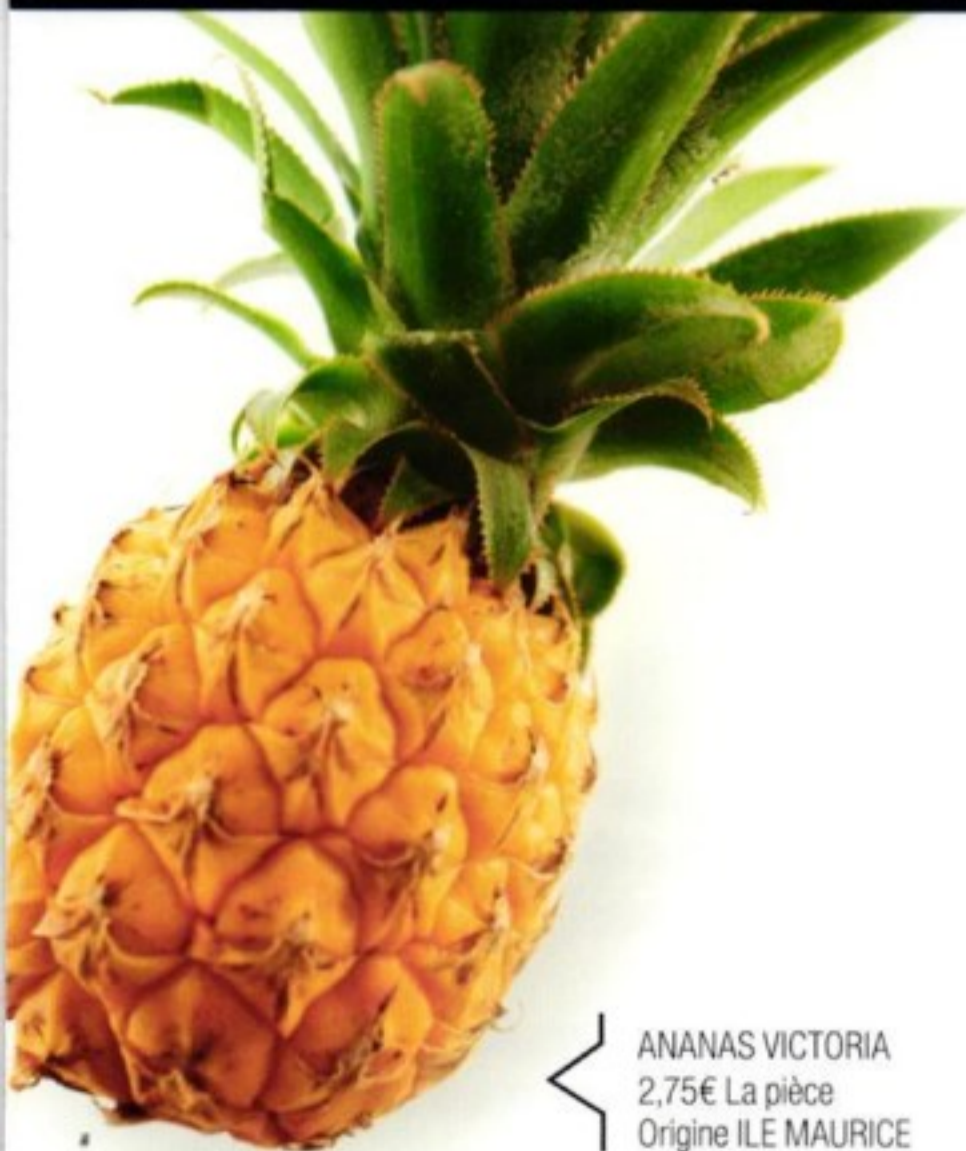


ANANAS  
Variété : Pain de Sucre  
2,75€ La pièce  
Origine BÉNIN

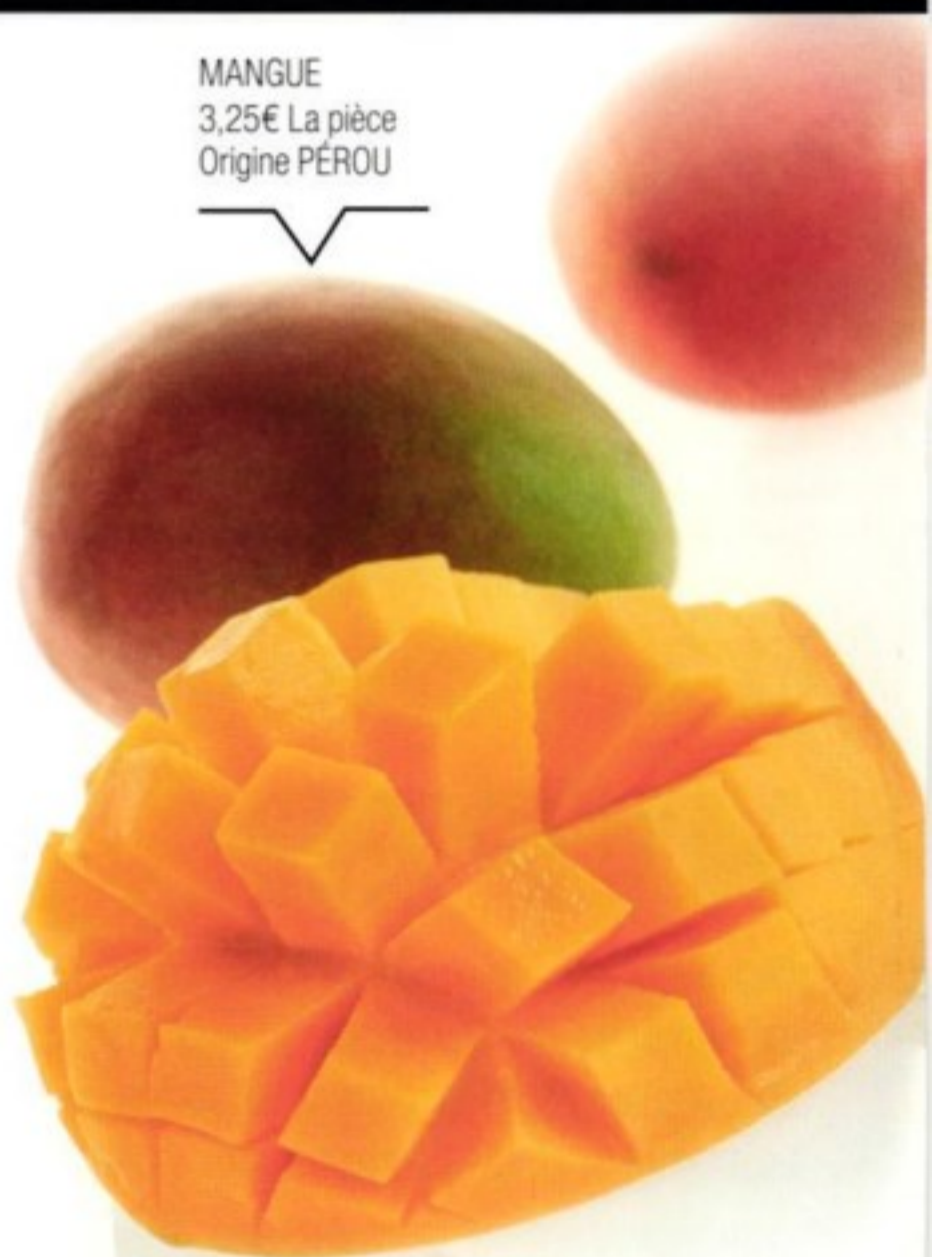


*surprenant...naturellement...*  
a3d

MANGUE  
3,25€ La pièce  
Origine PÉROU



ANANAS VICTORIA  
2,75€ La pièce  
Origine ILE MAURICE



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

[www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)  
POUR VOTRE SANTÉ, pratiquez une activité physique régulière.



ENTREMETS FRAMBOISE YUZU  
6 PARTS\*  
12,90€ La pièce de 1,065 kg  
12,11€ Le kg



# La pâtisserie

A VOTRE RAYON PAIN PÂTISSERIE VIENNOISERIE

**Du mardi 11 au samedi 15 avril**

Exotisme  
Saveur  
Douceur

“ L'entremets Chocolat Violette est fabriqué par votre magasin à base de Chocolat Pur Equateur. Ce chocolat est conçu à partir de fèves de cacao d'origine Equateur sélectionnées pour leur goût intense et leurs notes fruitées de raisins, et de cacao torréfié. Alliance parfaite de la douceur florale de la violette et du caractère d'un chocolat d'exception.



ENTREMETS CHOCOLAT VIOLETTE  
6 PARTS\*  
12,90€ La pièce de 1,245 kg  
10,36€ Le kg



Pour toutes informations, renseignez-vous auprès du pâtissier de votre **HYPER U**  
\*Produit décongelé, ne pas recongeler.

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

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

# HYPER U

- 17 LA ROCHELLE Beaulieu - SAINTES 18 VIERZON
- 22 PLANCOET - YFFINIAC 24 BOULAZAC
- 35 CHATEAUGIRON - COMBOURG - GUICHEN - VITRE
- 37 BOURGUEIL 44 BLAIN - CHATEAUBRIANT - LA MONTAGNE - SAVENAY -
- ST PHILBERT DE GRAND LIEU - VALLET 45 BAULE 49 MURS ERIGNE 53 MAYENNE 56 ST AVE
- 72 ECOMMOY 79 PARTHENAY 85 AIZENAY - CHALLANS - CHANTONNAY - FONTENAY LE COMTE -
- LA ROCHE S/ YON - LES HERBIERS - LUÇON - ST HILAIRE DE RIEZ 87 LIMOGES Cognac - ST JUNIEN

Système U Ouest Carrefour - 867 800 427 R.C.S Nantes - Société anonyme coopérative d'achats en commun de commerçants détaillants à personnel et capital variables - Année 2017 - SUD 12730 - H12-M11 OUEST - \* Si un article venait à manquer, veuillez le commander à votre point d'accueil, ce produit ou un produit similaire vous sera fourni dans les meilleurs délais au prix de l'article précédent sous réserve de disponibilité chez le fournisseur. Offres valables pendant les dates indiquées dans ce document sous réserve d'erreur d'impression. Chaque magasin se réserve la possibilité de ne pas tenir 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. Ne pas jeter sur la voie publique. \* Suggestions de présentation. Impression : Alvia Paris R.C.S. Bobigny B 323 790 956. Imprimé en UE. (17529\_H12-M11\_OUEST)

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

