

Saveurs de fêtes!

NOTRE CATALOGUE DE COMMANDES SPÉCIALES

*Réservez vos produits
pour un réveillon d'exception!*

Foie gras
de canard
(Nature ou Speculoos)

PRIX CHOC

Les 100 g **7,99€**

Soit le kg : 79€99



**CUISINÉ PAR
NOS TRAITEURS**

Venez vous informer
auprès des stands,
nous sommes à votre
disposition !

SUPER U

La Madeleine

Saveurs de fêtes! PAR NOS CUISINIERs

Date limite de commande : 21 décembre pour Noël, 28 décembre pour le Nouvel An.



A PARTAGER

Navette foie gras	La boîte de 9	8,95€
Navette x3 Saumon fumé / x3 Jambon cru / x3 Fromage Madame Loïk	La boîte de 9	6,95€
Navette x3 Saumon fumé / x3 Boursin / x3 Emmental	La boîte de 9	6,95€
Navette x3 Rillettes poulet / x3 Mimolette / x3 Rosette	La boîte de 9	6,95€
Navette x3 Poulet crème de poivron / x3 Boursin Saumon / x3 Jambon cru pesto ..	La boîte de 9	6,95€
Verrine foie gras.....	Les 6 pièces	7,90€
Verrine thon guacamole OU ananas surimi OU italienne mozza.....	Les 6 pièces	6,90€



Wrap Jambon	La boîte de 8	3,60€
Wrap Poulet et Poivron.....	La boîte de 8	3,90€
Wrap Saumon.....	La boîte de 8	3,90€

Mini Burger apéro à l'Espagnol (jambon cru)	La boîte de 4 pièces	5,50€
Mini Burger apéro au Saumon (saumon fumé avocat)	La boîte de 4 pièces	5,50€
Mini Cheesburger apéro 210 g	La boîte de 12 pièces	6,75€



NOS ENTRÉES

Foie gras nature ou spéculoos	Le kg	79,90€
Bouchée ris de veau 250 g	La pièce	5,50€
Bouchée de volaille - champignon ou jambon - champignon 400 g	Les 2	5,50€
Cassolette de Saint-Jacques et crevettes sauce riesling	La pièce	5,90€



NOS PLATS

Chapon sauce foie gras et röstis de pomme de terre ..	Le kg	29,90€
Pavé de boeuf sauce au poivre fagot haricot vert et röstis de pomme de terre	Le kg	19,90€

Saveurs de fêtes! PAR NOS POISSONNIERS

Date limite de commande : 22 décembre pour Noël, 29 décembre pour le Nouvel An.

FUMAIISON

(Fumaison réalisée sur place par nos poissonniers)

Filet de Maquereau fumé au Poivre, Nature, Provençale Pêché en Atlantique Nord-Est	22,90€ le kg
Haddock Pêché en Atlantique Nord-Est	34,90€ le kg
Saumon fumé Élevé en Norvège ou Écosse	44,90€ le kg



LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER

Plateau le Prestige

(2 Crevettes cuites Calibre 10/20, 6 Crevettes cuites 30/50, 50 g de crevettes grises cuites, 200 g de bulots cuits, 3 langoustines cuites 20/30, 2 pinces de tourteaux, 1/2 langouste cuite 400 g mini pièce, 3 huîtres n°2 de Cancale)

27,95€ la part

Plateau le Catamaran

(6 Crevettes cuites 30/50, 50 g de crevettes grises cuites, 200 g de bulots cuits, 2 pinces de tourteaux, 3 langoustines cuites 20/30, 1 Homard cuit 400 g mini pièce, 3 huîtres n°2 de Cancale)

20,95€ la part

Plateau le Récif

(6 Crevettes cuites 30/50, 50 g de crevettes grises cuites, 200 g de bulots cuits, 2 pinces de tourteaux, 3 langoustines cuites 20/30, 1/2 tourteau cuit 400 g mini pièce, 3 huîtres n°2 de Cancale)

14,95€ la part

Plateau le Pêcheur

(6 Crevettes cuites 30/50, 50 g de crevettes grises cuites, 200 g de bulots cuits, 3 pinces de tourteaux, 3 langoustines cuites 20/30, 3 huîtres n°2 de Cancale)

10,95€ le plateau

LES CRUSTACÉS

Crevette 40/60 Madagascar
Le kg **26,90€**

Noix de Saint-Jacques
Pêchée en Atlantique Nord-Est

Cours du jour

Homard Breton Vivant
Pêché en Atlantique Nord-Est

Prix coûtant



LES COQUILLAGES

Huîtres de Gillardeau N°2 élevées en France **cours du jour**



PRODUIT D'EXCEPTION

Caviar 10 g	10,90€
Caviar 30 g	32,90€

Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour

SUPER

Saveurs de fêtes! PAR NOS BOUCHERS

Date limite de commande : 19 décembre pour Noël, 26 décembre pour le Nouvel An.

Toutes les volailles et découpes de volailles sont d'origine française



VOLAILLES DES HAUTS DE FRANCE

Chapon fermier Label Rouge.....	Le kg	15,90€
Pintade fermière Label Rouge	Le kg	14,90€
Poularde certifiée.....	Le kg	15,90€
Dinde certifiée.....	Le kg	12,90€



VOLAILLES DE BRESSE

Poulet de Bresse	Le kg	34,90€
Poularde de Bresse	Le kg	36,90€



VOLAILLES DU GERS

Chapon du Gers.....	Le kg	19,90€
Poularde du Gers.....	Le kg	19,90€
Mini chapon du Gers.....	Le kg	21,90€
Dinde du Gers.....	Le kg	15,90€

LES AUTRES VOLAILLES

Caille royale	Le kg	17,90€
Canette de barbarie	Le kg	10,50€
Oie fermière Label Rouge	Le kg	21,90€
Pigeon	Le kg	25,90€

DÉCOUPE DE VOLAILLE

Foie gras de canard entier cru extra éveiné ..	Le kg	65,90€
Magret de canard Sud-Ouest	Le kg	22,90€
Cuisse de canard	Le kg	12,90€
Cuisse de pintade	Le kg	13,90€
Suprême de pintade	Le kg	21,90€
Cuisse de chapon (Hauts de France)	Le kg	19,90€
Suprême de chapon (Hauts de France)	Le kg	25,90€

PRESTATION VOLAILLE SEMI-DÉSOSÉE..... 5€



FARCES

Farce forestière	Le kg	12,90€
Farce aux cèpes.....	Le kg	12,90€
Farce fine marron raisin.....	Le kg	12,90€
Farce fine figue foie gras.....	Le kg	13,90€
Farce sur mesure	Le kg	13,90€



Saveurs de fêtes! PAR NOS BOUCHERS

Date limite de commande : 19 décembre pour Noël, 26 décembre pour le Nouvel An.



AGNEAU BOCAGE FRANÇAIS

Gigot d'agneau avec "os coulé"	Le kg	30,90€
Gigot d'agneau sans os	Le kg	35,90€
Carré d'agneau	Le kg	30,90€
Épaule d'agneau à rôtir	Le kg	27,90€

AGNEAU PRÉ SALÉ DE LA BAIE DU MONT ST MICHEL (quantités limitées)

Gigot d'agneau avec "os coulé"	Le kg	45,90€
Gigot d'agneau sans os (l'os est retiré, ficelé au gigot pour plus de goût)	Le kg	49,90€
Carré d'agneau	Le kg	44,90€
Épaule d'agneau à rôtir	Le kg	35,90€

LES PRÉPARATIONS

Ris de veau	Cours du jour
Paupiette de canard à l'orange	Le kg 18,90€
Paupiette de poulet champignons	Le kg 18,90€
Déllice au champignon	Le kg 16,90€
Déllice pomme chèvre miel	Le kg 16,90€
Rôti de porc pomme chèvre miel	Le kg 14,90€
Rôti de porc cheddar chorizo	Le kg 14,90€
Rôti de veau forestier	Le kg 26,90€
Papillote souris d'agneau miel moutarde	Le kg 20,90€



Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour

Saveurs de fêtes! PAR NOS BOUCHERS

Date limite de commande : 19 décembre pour Noël, 26 décembre pour le Nouvel An.



LE BŒUF FRANÇAIS

Filet de bœuf **Cours du jour**

Chateaubriand (cœur de faux-filet) Le kg **35,90€**

Rôti de rumsteak Le kg **30,90€**

Carpaccio de bœuf Le kg **29,90€**

CÔTE DE BŒUF MATURÉE 30-60 JOURS

Angus (Irlande), Blonde d'Aquitaine, Limousine.... Le kg **49,90€**

Saveurs de fêtes! PAR NOS BOULANGERS, PÂTISSIERS ET CRÉMIERS

Date limite de commande : 22 décembre pour Noël, 29 décembre pour le Nouvel An.



NOS PAINS DE NOËL

Pain d'épices 350 g

la pièce **5,90€**

Pain aux figes 300 g

la pièce **1,90€**

Pain de seigle raisin 300 g

la pièce **1,90€**

Pain de mie 400 g

la pièce **1,80€**

Pain au levain

le kg **8,00€**

Baguettes apéritives olives ou poivre
ou chorizo la pièce **1,10€**

MACARONS

Macarons lot de 12 (Transformés en

France) Chocolatés, exotiques,

douceurs ou café gourmand **5,99€**

COQUILLES DE NOËL

Coquille familiale nature, sucre,

chocolat ou raisinla pièce **4,90€**



Date limite de commande : 21 décembre pour Noël, 28 décembre pour le Nouvel An.

PLATEAU LOCAL (minimum 940g) Le plateau **22,95€**

1/2 Palet Madeleinois

Tomme Madeleinoise

1/2 Camenberg

Craquant des Moères

1/4 de Maroilles

1 confiture

PLATEAU FÊTE (minimum 850g) Le plateau **29,95€**

Comté 12 mois

Banon

Bleu d'Auvergne

1/2 Crèmeux Bourgogne truffe.....

Brebis Champagne.....

1 confiture

LES INCONTOURNABLES

Fromage fourré à la Truffe / au noix / au biscuit de Reims / à la figue.....Le kg **29,90€**

Écume de Wimereux à la truffe 200 g La pièce **9,95€**

Crèmeux de Bourgogne à la truffe 200 g La pièce **11,50€**

Vieux comté prestige 24/30 mois..... Le kg **26,90€**

Bûchettes aromatisées 100 g

(Truffe / Tomato Basilic / Poivre / Fleurs / Cendrée) La pièce **3,40€**



- Bûche crème au beurre Moka café
- Bûche crème au beurre Moka chocolat
- Bûche bavaise fraise
- Bûche café gourmand
- Bûche forêt noire
- Bûche mousse framboise
- Bûche mousse 3 chocolats
- Bûche mousse choco-passion
- Bûche mousse choco-poivre
- Bûche mousse fraise ananas
- Bûche framboise nougat
- Bûche citron
- Bûche craquant chocolat

4 personnes **13,90€**

6 personnes **19,90€**

8 personnes **24,90€**

Autres tailles : Consultez nos pâtisseries

Saveurs de fêtes! PAR NOS PRIMEURS

Date limite de commande : 22 décembre pour Noël, 29 décembre pour le Nouvel An.



LES FRUITS ROUGES

(Mûres, Myrtilles, Framboises, Groseilles...) **Selon le cours**

CITRON D'EXCEPTION

Citron caviar **Selon le cours**

LARGE GAMME DE FRUITS EXOTIQUES

(Kaki, Mangue, Litchi, Goyave...)..... **Selon le cours**



LES CHAMPIGNONS FORESTIERS

Cèpes, girolles, chanterelles jaunes ou grises, pieds de mouton ou pleurottes **Selon le cours**

CHAMPIGNON D'EXCEPTION

Truffe fraîche **Selon le cours**

Corbeille de fruits Découverte

(assortiment exotiques et agrumes)

2 kg environ La Corbeille **15,00€**

Corbeille de fruits Élégance

(assortiment exotiques «avion» et fruits à coques)

3 kg environ..... La Corbeille **25,00€**

Suggestions de présentation, photos non contractuelles.

EXCLUSIVEMENT dans votre...

Réalisation Imprimerie mordacq, tél. (03 21 39 19 39). RC 20088116. Photos non contractuelles. Après lecture ne pas jeter sur la voie publique. Sous réserve d'erreurs typographiques. Dans la limite des stocks disponibles. Crédit photos : Adobe Stock. N° 77474

SUPER U

La Madeleine

10 rue Bernard Ruyant 59110 LA MADELEINE
Tél. 03 28 80 75 22



PHOTO NUMERIQUE

DRIVE COURSESU.COM

BILLETTERIE SPECTACLES

location

ENCORE PLUS DE PROMOTIONS EN SCANNANT LE QR CODE



Plan d'accès

