

Du mercredi 16 au mardi 22 février 2022

Auchan

Le Canard **La sélection** de nos experts

ORIGINE **FRANCE**

9[€]₉₉

CUISSE DE CANARD
CONFITE X 4
LES FERMERS DU SUD-OUEST
800 g
Soit le kg : 12€49

ORIGINE **FRANCE**

Le kg

12[€]₉₉

MAGRET DE CANARD IGP* X 3
LES FERMERS DU SUD-OUEST



*IGP : Indication Géographique Protégée

 Auchan.fr |  EN DRIVE |  À DOMICILE

ORIGINE FRANCE



20[€]99

FOIE GRAS DE CANARD ÉVEINÉ NATURE SECRET D'ÉLEVEURS
550 g
Soit le kg : 38€16

ORIGINE FRANCE



Le kg 29[€]90

FOIE GRAS DE CANARD CRU DU SUD-OUEST 1^{ER} CHOIX SECRET D'ÉLEVEURS



Le kg 34[€]90

FOIE GRAS DE CANARD DU SUD-OUEST EXTRA PRESTIGE MAÎTRES OCCITANS

02

ORIGINE FRANCE

10[€]95

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DU SUD-OUEST MAÎTRES OCCITANS
150 g
Soit le kg : 73€
Existe aussi au poivre



ORIGINE FRANCE



4[€]99

ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD DU SUD-OUEST SECRET D'ÉLEVEURS
2 x 50 g
Soit le kg : 49€90



ORIGINE FRANCE

12[€]95

LOBE DE FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DU SUD-OUEST MAÎTRES OCCITANS
200 g
Soit le kg : 64€75
Existe d'autres variétés

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

POUR VOTRE SANTÉ , ÉVITEZ DE GRIGNOTER ENTRE LES REPAS !

www.mangerbouger.fr



Le kg
19^{€99} **MAGRET DE CANARD
DU SUD-OUEST EN
TOURNEDOS IGP***
MAISTRES OCCITANS
240 g environ



Le kg
18^{€99}
**COTELETTE DE MAGRET
DE CANARD DU SUD-OUEST X 2
MAISTRES OCCITANS**



4^{€99}
**VIANDE DE CANARD CONFITE
DU SUD-OUEST PRÊTE À CUISINER
MAISTRES OCCITANS**
400 g
Soit le kg : **12€48**



Le kg

12^{€99}

**MAGRET
DE CANARD
DU SUD-OUEST X 1
LA TRUFFE PÉRIGOURDINE**



L'unité
3^{€50} **MAGRET DE CANARD DU SUD-OUEST
SÉCHÉ OU FUMÉ LA TRUFFE PÉRIGOURDINE**
90 g
Soit le kg : **38€89**



4^{€99} **AIGUILLETTES DE CANARD
IGP* SECRET D'ÉLEVEURS**
250 g
Soit le kg : **19€96**



*IGP : Indication Géographique Protégée

03

AIGUILLETTES DE CANARD À LA CRÈME ET AU VINAIGRE BALSAMIQUE



POUR 4 PERSONNES

- 900 g d'aiguillettes de canard
- 10 cuillères à soupe de crème fraîche
- 4 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- 3 oignons
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 30 g de beurre
- 2 cuillères à café de moutarde
- Sel, poivre

Faites fondre le beurre dans une poêle puis déposez les aiguillettes de canard. Une fois colorées, retirez-les et réservez dans un plat.

Emincez les oignons et faites les revenir dans une cocotte.

Une fois dorés, ajoutez le sucre et arrosez de vinaigre balsamique.

Laissez fondre en mélangeant bien.

Ajoutez ensuite les aiguillettes de canard et faites les caraméliser dans la sauce.

Retirez les aiguillettes.

Déglacez les sucs avec la crème fraîche et la moutarde. Salez et poivrez.

Servez, les aiguillettes bien chaudes, nappées de sauce.





Le kg

4 €⁹⁹

**CUISSE DE CANARD À
CONFIRE X 2
LA TRUFFE PÉRIGOURDINE**



2 €⁵⁰

**CARCASSE DE CANARD AVEC AIGUILLETTE
PAROLE D'ÉLEVEURS**

800 g
Soit le kg : 3€13



04



Le kg
2 €⁹⁹



**MANCHON DE CANARD CRU ÉVISCÉRÉ X 6
LA TRUFFE PÉRIGOURDINE**



Le kg
2 €⁸⁹

**MANCHON DE CANARD
À CONFIRE X 5
PAROLE D'ÉLEVEURS**



Le kg
3 €⁹⁹



**PARURE DE CANARD
LA TRUFFE PÉRIGOURDINE**



Le kg
4 €⁵⁰

**CANARD ENTIER
ÉVISCÉRÉ
PAROLE D'ÉLEVEURS**





5^{€99}

**SAUCISSE DE CANARD BRASSE
LA TRUFFE PÉRIGOURDINE**

450 g
Soit le kg : 13€31

ORIGINE FRANCE

3^{€99}

**FRITONS SECS
DE CANARD
LA TRUFFE
PÉRIGOURDINE**

160 g
Soit le kg : 24€94

ORIGINE FRANCE



Le kg
6^{€99}

**GÉSIERS DE CANARD CRUS
LA TRUFFE PÉRIGOURDINE**



4^{€75}

**COU DE CANARD FARCI
LES FERMIER DU SUD-OUEST**

150 g
Soit le kg : 31€67

05

FRICASSÉE DE POMMES DE TERRE AUX GÉSIERS DE CANARD



POUR 2 PERSONNES

- 200 g de gésiers de canard confits
- 1/2 oignon
- 400 g de pommes de terre
- 2 gousses d'ail
- 1 cuillère à soupe de graisse de canard
- Vinaigre
- Sel, poivre

Épluchez et coupez les pommes de terre en lamelles fines, lavez et séchez les soigneusement. Épluchez et dégermez les gousses d'ail.

Dans une poêle, faites revenir les gésiers de canard à feu doux pendant 10/12 mn puis pendant 2 mn à feu plus vif.

Versez une cuillère à soupe de vinaigre dans la poêle.

Une fois cuits, réservez les gésiers de canard.

Faites fondre dans une sauteuse la graisse de canard, puis ajoutez les pommes de terre et les gousses d'ail écrasées.

Ajoutez une pincée de sel et faites revenir à feu moyen pendant 15/20 mn.

Avant la fin de la cuisson, ajoutez l'oignon émincé et faites le revenir avec les pommes de terre.

Mettez les gésiers dans la poêle avec les pommes de terre, faites chauffer quelques minutes à feu réduit

Assaisonnez et servez avec une salade verte.



POUR VOTRE SANTÉ , ÉVITEZ DE GRIGNOTER ENTRE LES REPAS !

www.mangerbouger.fr



06

12€⁹⁵

**CONFIT DE CANARD
DU SUD-OUEST 4 CUISSES
MAÎTRES OCCITANS**
1240 g
Soit le kg : 10€44



La verrine de 130 g

10€⁹⁵

**FOIE GRAS DE CANARD
ENTIER DU SUD-OUEST
PIERRE LAGUILHON**
130 g
Soit le kg : 84€23
Existe aussi en
300 g
à 24€35
Soit le kg : 81€17



2€²⁵ **RILLETTE PUR CANARD
DU SUD-OUEST
MAÎTRES OCCITANS**
90 g
Soit le kg : 25€
Existe d'autres variétés ⓘ



2€²⁵ **TARTINADE DE FOIE GRAS
AU MAGRET FUMÉ MAÎTRES OCCITANS**
90 g
Soit le kg : 25€
Existe d'autres variétés ⓘ



Le lot de 3
7€⁷⁵ **RILLETTES PANACHE DES LANDES**
Canard nature, piment d'Espelette et magret
Le lot de 3 X 90 g
Soit le kg : 28€70



Le lot de 4
7€⁹⁵ **BLOC DE FOIE GRAS
DE CANARD DES LANDES X 4
PANACHE DES LANDES**
Le lot de 4 X 60 g
Soit le kg : 33€13



ⓘ 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 !

www.mangerbouger.fr



Le lot de 2

20%
soit 1€37

6€85
5€48

SUR VOTRE COMPTE⁽¹⁾ **WAAH!**
cagnotte déduite*

GARBURE DU SUD-OUEST X 2
ALAIN MARTIN
Le lot de 2 x 800 g
Soit le kg : 4€28



20%
soit 1€65

SUR VOTRE COMPTE⁽¹⁾ **WAAH!**
cagnotte déduite*

Le lot de 2

8€25

6€60

CASSOULET DU SUD-OUEST X 2
ALAIN MARTIN
Le lot de 2 x 800 g
Soit le kg : 5€16



Le lot de 2

20%
soit 1€15

5€75
4€60

SUR VOTRE COMPTE⁽¹⁾ **WAAH!**
cagnotte déduite*

HARICOTS CUISINÉS À LA GRAISSE DE CANARD ET AUX PETITS LARDONS X 2
ALAIN MARTIN
Le lot de 2 x 800 g
Soit le kg : 3€59

13€99

CÈPES CUISINÉS À L'HUILE
PIERRE LAGUILHON
La boîte de 600 g
Soit le kg : 23€32



2€95

HARICOTS CUISINÉS À LA GRAISSE DE CANARD
PIERRE LAGUILHON
750 g
Soit le kg : 3€93

HARICOTS BLANCS À LA CATALANE



POUR 4 PERSONNES

- 500 g de haricots blancs
- 1 oignon émincé
- 120 g de lardons fumés
- 200 g de chorizo en tranches
- 400 g de sauce tomate
- 1 gousse d'ail
- 1 pincée de paprika
- 1 pincée de sel et de poivre
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive

Pelez l'oignon et l'ail et coupez-les en dés.
Enlevez la peau du chorizo et coupez-le en tranches.
Versez l'huile d'olive dans une cocotte.
Faites-y revenir à feu doux les dés d'oignons.
Ensuite, ajoutez les lardons et laissez-les cuire, toujours à feu doux, pendant 5 mn, puis ajoutez les tranches de chorizo.
Laissez mijoter quelques minutes. Ajoutez une pincée de sel, une pincée de poivre, l'ail coupé, le paprika, puis les haricots cuits.
Versez la sauce tomate et laissez mijoter 1/2 heure.



* Le prix indiqué correspond au prix auquel vous revient le produit après déduction du montant crédité sur votre compte Waaoh !
(1) Voir conditions des cagnottes et des cartes Auchan en dernière page.

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE MANGER TROP GRAS, TROP SUCRÉ, TROP SALÉ !

www.mangerbouger.fr



4€⁶⁵

JURANÇON AOP⁽²⁾
2020*
Réserve Royale
75 cl



3€⁶⁵

CAHORS AOP⁽²⁾
2020*
Stellis Malbec
75 cl



Gilbert et Gaillard



4€⁶⁵

MADIRAN AOC⁽³⁾
2015*
Château de Dusse
75 cl



BORDEAUX



3€²⁹

SAINT MONT AOC⁽³⁾
2018*
Boiseraie
Existe aussi en rosé 2020
et blanc sec 2019
75 cl

18 ans

LA LOI
INTERDIT
LA VENTE
D'ALCOOL
AUX MINEURS
DES CONTRÔLES
SONT RÉALISÉS
EN CAISSE

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

(2) AOP : Appellation d'Origine Protégée (3) AOP : Appellation d'Origine Contrôlée

(1) Offre réservée aux particuliers. Présentez votre carte Waaoh! ou votre carte de financement Auchan lors de votre passage en caisse et bénéficiez des cagnottes créditées sur votre compte Waaoh! sur les produits porteurs d'une offre. Chaque offre est limitée à 5 cagnottes maximum par client sur la durée de l'opération, y compris si cette offre porte sur des produits relevant de gammes et/ou de marques identiques ou différentes. Limite portée à 30 pour l'achat de bouteilles de vins ou de Champagne (soit 5 cartons de 6 bouteilles). Hors conditions particulières et non cumulable avec toutes autres promotions en cours. La carte Waaoh! est gratuite (à retirer en magasin). Les cartes de financement Auchan sont utilisables au comptant, ou à crédit au choix lors du paiement. L'option crédit est associée à un crédit renouvelable d'un an. **Un crédit vous engage et doit être remboursé. Vérifiez vos capacités de remboursement avant de vous engager.** Les cartes de financement sont attribuées sous réserve d'acceptation par Oney Bank. Cotisation carte Visa : 14€, Visa 1er : 54€. Vous disposez d'un délai de rétractation de 14 jours à compter de la date de souscription de votre carte. Oney Bank - SA au capital de 50 741 215€ - Siège social : 40 avenue de Flandre - 59170 Croix - RCS Lille Métropole 546 380 197 - N° Orias : 07 023 261 - www.orias.fr - correspondance : CS 60006 - www.oney.fr. Auchan Hypermarché SAS agit en qualité de mandataire exclusif en opérations de banque et en services de paiement - N° Orias : 11 061 014 - Siège social : 200 rue de la recherche - 59650 Villeneuve d'Ascq

Auchan.fr



À DOMICILE



DRIVE



PIÉTON



CLICK&COLLECT



AUCHAN



Google Play

Téléchargez aussi l'App Store



@auchan



@auchan_france



@AUCHAN_France



@Auchan France



@auchan_france



Contactez-nous au **03.59.30.59.30** du lundi au samedi de 8h00 à 21h00
(appel non surtaxé)

**REJOIGNEZ-NOUS SUR
AUCHANETMOI.AUCHAN.FR OU SUR :**

DANS LES HYPERMARCHÉS AUCHAN CI-DESSOUS:

- 04 Manosque • 06 Grasse
- 34 Montpellier / Pérols • 81 Castres
- 82 Montauban • 84 Le Pontet / Avignon Nord
Mistral 7 / Avignon Sud - Cavaillon

**Ne ratez aucune promo !
Scannez ce QR code
et consultez ce catalogue
sur Whatsapp ou Messenger**



ADREXO Europarc du Pichauray, 13290 Aix-en-Provence - RCS : 315 549 352 - Ne pas jeter sur la voie publique.

Dans la limite des stocks disponibles. Sauf erreurs typographiques. Photos non contractuelles. Crédits Photos : iStock



Tous les papiers se trient
et se recyclent

Auchan