

Du mercredi 19 au dimanche 23 janvier 2022

 **Auchan**

Vous êtes plutôt

soupes de légumes

OU

soupes de la mer



Le kg

Le kg

1 €

1 €

ORIGINE **FRANCE**

1 CAROTTE VRAC
Catégorie 1



Le kg

Le kg

1 €

1 €

ORIGINE **FRANCE**

3 POIREAU VRAC
Catégorie 1

ORIGINE **FRANCE**

4 OIGNON JAUNE VRAC
Catégorie 1
Calibre 70/90

Les soupes de légumes !

ORIGINE FRANCE



Le kg

1 €⁹⁹

PATATE DOUCE VRAC
Calibre M/L

Soupe épicée à la patate douce

Préparation : 10 min - Cuisson : 25 min

Ingrédients :

- 1 l de bouillon de poulet
- 3 patates douces
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 2 cuillères à soupe de beurre
- 1 ½ cuillère à soupe de jus de citron vert
- 1 cuillère à café de gingembre râpé
- 1 pincée de cumin en poudre
- 1 pincée de piment de Cayenne
- sel, poivre
- 1 bouquet garni

1. Lavez, épluchez et coupez en dés les patates douces. Hachez finement l'ail et l'oignon.
2. Faites fondre le beurre à feu moyen dans une casserole. Ajoutez l'oignon et l'ail. Laissez cuire quelques minutes. Ajoutez les patates douces, le gingembre râpé, le piment de Cayenne, le cumin, le bouillon et le bouquet garni. Portez à ébullition. Réduisez le feu et laissez mijoter pendant 15 min jusqu'à ce que les patates douces soient tendres.
3. Mixez au robot. Réchauffez quelques minutes.
4. Garnissez chaque bol et servez.



2

ORIGINE FRANCE



Le sachet de 1,5 kg

2 €²⁹

CAROTTE BIO
Catégorie 2
Soit le kg : 1€53

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

ORIGINE FRANCE



La pièce

1 €⁴⁹

COURGE BUTTERNUT
Catégorie 1
Calibre 1/1,3 kg

ORIGINE FRANCE



La pièce

1 €⁹⁹

POTIMARRON
Catégorie 1

ORIGINE ESPAGNE



Le kg

2 €²⁹

TOMATE ALLONGÉE VRAC
Catégorie 1

ORIGINE FRANCE



Le secret du goût !

Le bouquet garni aromatisera toutes vos préparations liquides.

La barquette

1 €

BOUQUET GARNI

Thym, laurier
La barquette de 30 g
Soit le kg : 33€33

ORIGINE ITALIE



La pièce

1 €⁴⁹

RADIS BLANC
Catégorie 1

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE GRIGNOTER ENTRE LES REPAS !

www.mangerbouger.fr

ORIGINE FRANCE



Le kg

1 € 49

NAVET VIOLET ROND VRAC
Catégorie 1

ORIGINE FRANCE



Le kg

1 € 69

NAVET BOULE D'OR
Catégorie 1

ORIGINE FRANCE



Le kg

1 € 49

PANAIS
Catégorie 1

Les soupes toutes prêtes !

3 € 95

SOUPE BIO AUX LÉGUMES D'HIVER MARIUS

50 cl

Soit le l : 7 € 90

Existe d'autres variétés

Vendue au rayon épicerie



Elaborée en France

5 € 95

SOUPE DE POISSONS

780 G

+ ROUILLE

90 G

+ CROÛTONS NATURE

100 G

MAISON COUDÈNE

970 g

Soit le kg : 6 € 13

Vendue au rayon traiteur de la mer



3



3 € 65

SOUPE PROVENÇALE TOMATES & BASILIC CONSERVERIE AU BEC FIN

50 cl

Soit le l : 7 € 30

Vendue au rayon épicerie



6 € 95

SOUPE AU PISTOU CONSERVERIE AU BEC FIN

85 cl

Soit le l : 8 € 18

Vendue au rayon épicerie



5 € 95

BISQUE D'ÉCREVISSES CONSERVERIE AU BEC FIN

50 cl

Soit le l : 11 € 90

Vendue au rayon épicerie

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 !

www.mangerbouger.fr

Les soupes de la mer !

Pêché en
Atlantique Nord-Est



Le kg

11 €
99

ROUGET PETIT



Pêché en
Atlantique Nord-Est

Le kg
6 €
99
CONGRE

Soupe de rougets

Préparation : 15 min - Cuisson : 30 min

Ingrédients :

- 1 kg de rougets barbets frais
- 600 g de tomates fraîches bien mûres
- 2 branches de céleri
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 1 petite carotte
- 1/4 botte de persil plat
- 1 verre de vin blanc sec
- 1 cuillère à soupe de farine
- 2 piments
- 4 tomates cerise
- huile d'olive vierge
- feuilles de basilic
- sel

1. Coupez le céleri, l'oignon, l'ail et la carotte en petits dés. Faites revenir dans un faitout avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et les piments.

2. Ajouter les poissons, vidés et grattés, le persil ciselé. Saupoudrez de farine. Versez le vin. Laissez frémir 3 minutes. Ajoutez les tomates coupées en dés et un petit verre d'eau. Salez.

3. Laissez cuire à petits bouillons pendant 10 minutes. Retirez les filets de poisson et mettez les de côté. Passez le reste de la soupe au moulin à légumes.

4. Faites chauffer à nouveau la soupe pendant 10 minutes avec 5 feuilles de basilic, salez puis servez chaud ou tiède avec les filets de rougets, les tomates cerise et encore du basilic.



Pêché en
Atlantique Nord-Est

Le kg
10 €
99
SEBASTE



Pêché en
Atlantique Nord-Est

Le kg
5 €
99
GRONDIN ROUGE
OU PERLON

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE GRIGNOTER ENTRE LES REPAS !

www.mangerbouger.fr

Auchan.fr



À DOMICILE



DRIVE



PIÉTON



CLICK&COLLECT



AUCHAN



TELECHARGER DANS
L'APP STORE



@auchan



@auchan_france



@AUCHAN_France



@Auchan France



@auchan france

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



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

LES PROMOTIONS DE CE CATALOGUE SONT VALABLES DU 19 AU 23 JANVIER 2022

DANS VOTRE MAGASIN