DU 6 JUILLET AU 14 AOÛT 2022

RECETTES PORTRAITS DE PRODUCTEURS JEU

LE GOÛT DE LA BOURGOGNE

PAROLE DE BOURGUIGNON

Zoom sur les escargots de Bourgogne et leur histoire

p. 18

VOYAGE GUSTATIF

Partez à la découverte des produits incontournables de la région

p. 24

GRAND JEU

GAGNEZ UN PANIER GOURMAND 100% TERROIR

Les offres promotionnelles de ce prospectus sont réservées aux particuliers. Suggestions de présentation. Photos non contractuelles.
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
LA LOI INTERDIT LA VENTE D'ALCOOL AUX MINEURS. DES CONTRÔLES SERONT RÉALISÉS EN CAISSE.
"Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé" www.mangerbouger.fr

Auchan

ÉDITO

Il y a toujours une bonne raison pour manger régional : tisser des liens avec celles et ceux qui nous nourrissent, goûter à la fraîcheur des aliments, redécouvrir les saveurs de son terroir... mais c'est aussi promouvoir la production alimentaire près de chez soi. C'est du bon sens au fond, pour un retour au partage et au plaisir des sens!

Parce que nous sommes intimement convaincus que les productions régionales et françaises sont au cœur de notre alimentation, nos équipes se sont mobilisées pour réaliser ce magazine spécial «région». Au fil des pages, vous découvrirez une partie des producteurs régionaux emblématiques, quelques savoir-faire ancestraux et des recettes gourmandes qui sont issues de nos terroirs.
Alors la prochaine fois que nous aurons le plaisir de vous accueillir sur l'un de nos rayons traditionnels, n'hésitez pas à demander à votre artisan, votre fromager, votre boucher ou encore votre charcutier de vous présenter des produits du «cru», symboles d'un savoir-faire régional (si précieux).

Vous l'aurez compris, consommer régional c'est vous faire du bien ainsi qu'à notre territoire et aux gens qui lui permettent de s'exprimer.

Gautier PICQ
Directeur des Ventes - Alimentaire

Semur-en-Auxois (21)

SOMMAIRE

PAGE 4 À 5
CARTE RÉGIONALE DE NOS PRODUCTEURS

PAGE 6
NOS PRODUITS BOUCHERIE
La filière qualité Boucherie

PAGE 7
NOS IDÉES D'ENTRÉES

PAGE 8 À 10
CHARCUTERIE DE CHEZ NOUS
P8 Portrait de producteur : Morvan Charcuterie
P10 La filière qualité Charcuterie

PAGE 11
ZOOM SUR LES « SANS SELS NITRITÉS »
BARBECUE PARTY**

PAGE 12 À 13
LES FROMAGES RÉGIONAUX
P12 Portrait de producteur : Fromagerie Lincet
P13 L'Époisses : savoir-faire ancestral

PAGE 14 À 17
SPÉCIALITÉS FROMAGÈRES
P14 Portrait de producteur : Laiterie Bernard
P17 Portrait de producteur : Fromagerie Delin

PAGE 18
SÉLECTION POUR APÉRITIF : VERSION TOAST
P18 Histoire d'un produit : Escargots de Bourgogne

PAGE 19
PORTRAIT DE PRODUCTEURS : MOUTARDERIE EDMOND FALLOT

PAGE 20 À 21
INSTANT SUCRÉ
P20 Portrait de producteur : Les Anis de Flavigny
P21 Portrait de producteur : Mulot & Petitjean

PAGE 22 À 23
GÂTEAUX MADE IN BOURGOGNE*
Portrait de producteur : Biscuiterie Mistral

PAGE 24
CARNET DE GOÛT : J'AIME LA BOURGOGNE
Nos essentiels

PAGE 25
LES BOISSONS RAFRAÎCHISSANTES
Portrait de producteur : Védrenne

PAGE 26 À 27
LES BIÈRES DE CHEZ NOUS
P26 Brasserie Larché & Brasserie Maddam
P27 Brasserie Vézelay & Brasserie Loro

PAGE 28 À 33
LES VINS DE BOURGOGNE
P28 Auxerrois & Chablisien
P29 Portrait de producteur : La Chablisienne
P30-31 Côte de Beaune
P32 Côte de Nuits & Châlonnais
P33 Le Mâconnais

PAGE 34
LES BOISSONS DE CHEZ NOUS
Portrait de producteur : Veuve Ambal
Portrait de producteur : Gabriel Boudier
Jeu concours

PAGE 35
DES LIQUEURS POUR TOUS LES GOÛTS

PAGE 36
À RAPPORTER DE VOTRE SÉJOUR
Les incontournables de Bourgogne

*Fabriqué en Bourgogne. ** Fête.

ON PRÉSERVE LA PLANÈTE

Parce que nous aimons et respectons le monde qui nous entoure, qu'il est notre bien commun et que nous devons le préserver, nous vous proposons de consommer plus responsable.

Au rayon fruits et légumes
Ce filet en matière 100% recyclé et recyclable est réutilisable et ultra résistant, permettant de contenir jusqu'à 4 kg de fruits et légumes.

LAVABLE EN MACHINE !

Stop au plastique Retrouvez en magasin les sacs de courses réutilisables en toile de jute rappelant nos engagements en faveur du bien-être animal.

LE LABEL

ENTREPRISE PATRIMOINE VIVANT

Le label « Entreprise du Patrimoine Vivant » (EPV) est une marque de **reconnaissance** de l'Etat, mise en place pour distinguer des entreprises et **des savoir-faire industriels et artisanaux d'excellence.**
Depuis sa création en **2005**, le label EPV met en lumière **des entreprises uniques** qui savent concilier **l'innovation et la tradition**, le savoir-faire et la création, le travail et la passion, le patrimoine et l'avenir, le local et l'international.

Attribué pour une période de **5 ans**, il est le seul label d'Etat décerné à une entreprise pour l'ensemble de son activité et garantissant **l'excellence de ses savoir-faire**.

Abonnez-vous à notre page Facebook Supermarché bi1

Quoi de neuf chez bi1 ?

LES ACTUS À NE PAS RATER

© Adobe Stock

PENSÉES AUX PARENTS BOX NAISSANCE

Vous attendez un heureux événement ou votre bébé vient de naître ?

ON VOUS OFFRE UNE BOX DE NAISSANCE !

Rendez-vous à l'accueil de votre supermarché en présentant un justificatif (femmes enceintes de plus de 7 mois ou aux parents ayant un enfant de moins de 6 mois) et recevez en cadeau de naissance votre **box composée de produits cosmétiques** essentiels pour l'arrivée de bébé.

Sports Village

Vous êtes adhérant ou président d'un club ou d'une association ?

En partenariat avec la boutique **SPORTS VILLAGE**, nous vous proposons un accès privilégié **pour faire vivre votre club**.
Créez votre **gamme d'articles personnalisés** aux couleurs de votre club.
Vos sportifs peuvent acheter à l'unité et votre club en volume, tout le monde y est gagnant.

Sports Village s'occupe de tout :
- **Gestion des commandes**
- **Gestion des stocks**
- **Paiements**

Vous n'avez qu'à récupérer vos livraisons dans votre supermarché !

sports-village.com

OUVERTURE bi1

Des petits nouveaux rejoignent la tribu !

- **Janvier** 2022 – Mercurey (71)
- **Février** 2022 – Venarey-les-Laumes (21)
- **Avril** 2022 – Saint-Léger-sur-Dheune (71)
- **Juin** 2022 – Arbois (39)

AVEC BI1 DRIVE, FAITES VOS COURSES EN LIGNE OÙ VOUS VOULEZ, QUAND VOUS VOULEZ !

bi1 drive
www.bi1drive.fr

Passez au drive[1]
Commandez facilement en 3 étapes

- Je commande en ligne sur le site **www.bi1drive.fr**
- Je règle mes achats **en carte bancaire** sur le site ou en magasin
- Mes courses sont déposées **dans mon coffre**

Photos non contractuelles. (1) Voir magasins participants sur le site

BIENVENUE EN BOURGOGNE !

NIÈVRE (58)

BOUCHERIE

1	TRADIVAL	89 MIGENNES

CHARCUTERIE

2	SALAISONS DIJONNAISES	21 DIJON
3	AU JAMBON DE BOURGOGNE	21 NUITS-SAINT-GEORGES
4	DUSSERT	58 ARLEUF
5	MORVAN CHARCUTERIE	58 CLAMECY
6	CHAMBADE SALAISONS	71 CHALON-SUR-SAÔNE
7	PORC 71	71 MONTCEAU-LES-MINES
8	MAISON CHAPUIS	71 PARAY-LE-MONIAL
9	BOURGOGNE SALAISONS	89 AUXERRE

FROMAGERIE

10	BERTHAUT	21 ÉPOISSES
11	DELIN	21 GILLY-LÈS-CÎTEAUX
12	CHEVENET	71 HURIGNY
13	LAITERIE BERNARD	71 ST-VINCENT-DES-PRÉS
14	LAITERIE DE BRESSE	71 VARENNES-ST-SAUVEUR
15	GAUGRY	89 GEVREY-CHAMBERTIN
16	LINCET	89 SALIGNY

ÉPICERIE SUCRÉE

17	MULOT ET PETITJEAN	21 DIJON
18	ANIS DE FLAVIGNY	21 FLAVIGNY-SUR-OZERAIN
19	BISCUITERIE MISTRAL	21 SEMUR-EN-AUXOIS
20	RUCHERS DU MORVAN	58 CHÂTEAU-CHINON
21	LES CONFITURES DU MORVAN	71 LA CELLE-EN-MORVAN
22	QUARRE DE CHOCOLAT	89 QUARRÉ-LES-TOMBES
23	BISCUITERIE DE BOURGOGNE	89 JOUX-LA-VILLE

ÉPICERIE SALÉE

24	FALLOT	21 BEAUNE
25	ESCARGOTS BOURGOGNE	21 CHEVIGNY-ST-SAUVEUR
26	REINE DE DIJON	21 FLEUREY-SUR-OUCHE
27	LE GALION	21 FONTAINE-FRANÇAISE
28	TERRINES DU MORVAN	58 CHÂTEAU-CHINON

BIÈRE

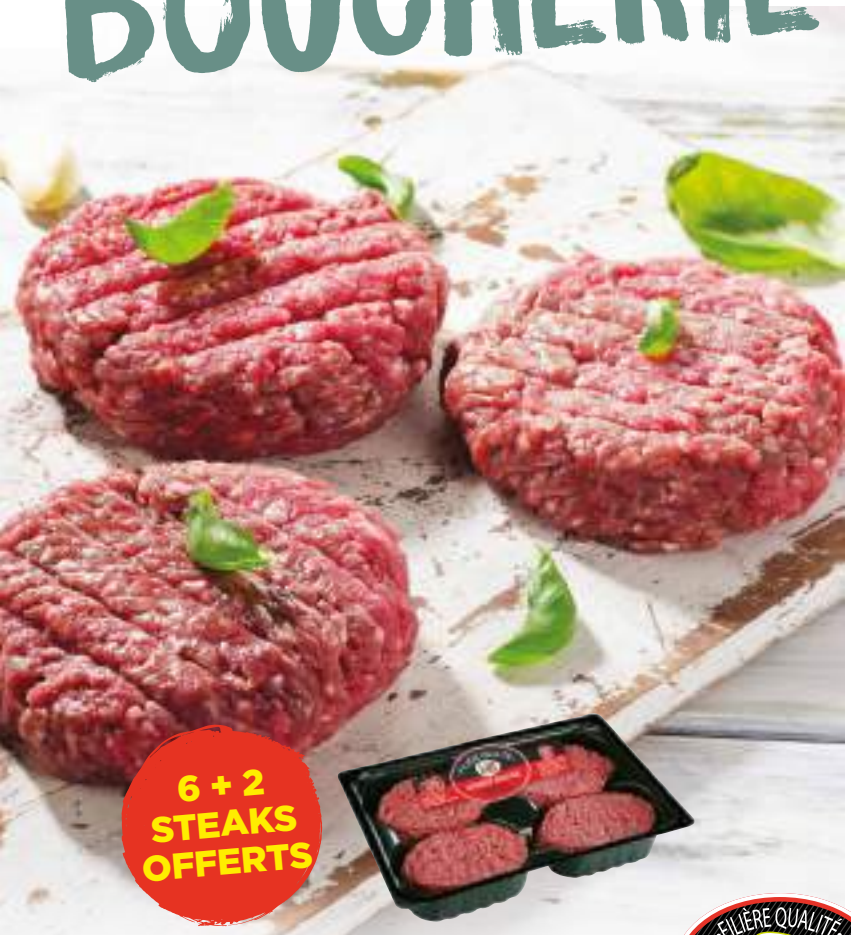
29	BRASSERIE LORO	21 DIJON-ST-JULIEN
30	BRASSERIE MADDAM	89 CHABLIS
31	BRASSERIE DE VEZELAY	89 SAINT-PÈRE
32	BRASSERIE LARCHÉ (THOMAS BECKET, BURGONDIA, ALESIA)	89 SENS

BOISSONS

33	BOUDIER	21 DIJON
34	GUILLEMARD POTHIER	21 MELOISEY
35	SAVEURS NECTAR DE BOURGOGNE	21 MERCEUIL
36	VEUVE AMBAL	21 MONTAGNY-LÈS-BEAUNE
37	VEDRENNE	21 NUITS ST-GEORGES
38	CIE VINICOLE DE BOURGOGNE	71 CHAGNY
39	JACOULOT	71 ROMANÈCHE-THORINS
40	DOMAINE MANIGLEY	71 RULLY
41	JEAN DURUP PÈRE & FILS	89 CHABLIS
42	LA CHABLISIENNE	89 CHABLIS
43	DOMAINE NICOLAS FERRARI	89 IRANCY
44	DOMAINE BOUSSARD	89 NITRY
45	DOMAINE VERRET	89 ST-BRIS-LE-VINEUX
46	DOMAINE MILLET	89 TONNERRE

YONNE (89)
CÔTE D'OR (21)
SAÔNE-ET-LOIRE (71)
AUXERRE
CHABLIS
CHÂTEAU ANCY-LE-FRANC
BASILIQUE DE VÉZELAY
AVALLON
SEMUR-EN-AUXOIS
DIJON
PARC DU MORVAN
MOULINS-ENGILBERT
BEAUNE
HOSPICES DE BEAUNE
DECIZE
CHÂLON-SUR-SAÔNE
ABBAYE DE CLUNY
CLUNY
MÂCON
16
32
1
30
9
42
41
46
45
43
44
23
31
5
10
19
18
27
33
29
26
17
2
15
25
22
11
37
3
20
34
24
36
35
21
28
4
38
40
7
8
13
6
14
12
39

NOS PRODUITS BOUCHERIE



6 + 2 STEAKS OFFERTS

11€50

Steaks hachés bi1 (A)
15% de MG
X6 + 2 steaks offerts (1 kg)
Soit le kg : ~~15,33 €~~ 11,50 €

FILIÈRE QUALITÉ bi1 VIANDE BOVINE DE BOURGOGNE / FRANCHE-COMTÉ

LA FILIÈRE QUALITÉ VIANDE BOVINE

Pour chaque type de viande, un cahier des charges précis et rigoureux est mis en place afin de vous garantir **un produit frais** et de qualité **au meilleur prix**. Notre savoir-faire s'est construit autour de la viande bovine, 1ère filière qualité créée en 1996.

NOS ENGAGEMENTS

- Une race de qualité identifiée, la charolaise.
- 100% d'origine Bourgogne Franche-Comté.
- Une traçabilité rigoureuse indiquée dans nos magasins.
- Un partenariat unique avec nos éleveurs et groupements d'éleveurs dans le respect d'un cahier des charges spécifique.

VIANDE BOVINE
100% CHAROLAISE

À DÉCOUVRIR EN BOURGOGNE

3€75

Grattons Saveurs Bressanes (A)
250 g
Soit le kg : 15,00 €

IDÉAL POUR L'APÉRITIF

L'ACCORD PARFAIT

2022-2025

16°-18°C

VIANDE ROUGE

10€95

AOP Bourgogne Pinot Noir «Les Vieilles Vignes» Domaine Olivier Boussard Rouge 2020**
75 cl
Soit le litre : 14,60 €

Les offres promotionnelles de ce prospectus sont réservées aux particuliers. Suggestions de présentation. Photos non contractuelles.
****AOP : Appellation d'Origine Protégée.**

(A) ORIGINE FRANCE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
LA LOI INTERDIT LA VENTE D'ALCOOL AUX MINEURS. DES CONTRÔLES SERONT RÉALISÉS EN CAISSE.
"Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour" www.mangerbouger.fr

2€30
Cervelas remoulade Maison Chapuis (B)
250 g
Soit le kg : 9,20 €

IDÉE N°1

6€95 IDÉE N°2
Museau de bœuf charolais Maison Chapuis (B)
800 g + 25% offert (1 kg)
Soit le kg : ~~8,69 €~~ 6,95 €
Existe aussi en Salade Dijonnaise (B) (800 g) vendu à **5,90 €**.
Voir prix au kg en magasin

+25% OFFERT

Moments conviviaux

NOS IDÉES D'ENTRÉES

LA BOURGOGNE REGORGE DE SPÉCIALITÉS IDÉALES POUR VOS ENTRÉES. ENTRE TERRINES ET SALADES, FAITES VOTRE CHOIX !

IDÉE N°3
3€99
Fromage de tête Chambade (A)
500 g
Soit le kg : 7,98 €

IDÉE N°4
Le kg
11€95
Galantine de porc pistachée (A)

Le kg
13€95
Terrine
Au Givry (A) ou Canard au Pinot noir et Marc de Bourgogne (B)

IDÉE N°5

Les offres promotionnelles de ce prospectus sont réservées aux particuliers. Suggestions de présentation. Photos non contractuelles.

(A) ORIGINE FRANCE | (B) TRANSFORMÉ EN FRANCE

CHARCUTERIE DE CHEZ NOUS

PORTRAIT DE PRODUCTEUR

MORVAN CHARCUTERIE

5 CLAMECY (58)

Depuis plus de 30 ans, dans ses ateliers de Clamecy, Morvan Charcuterie **élabore des produits de charcuterie de qualité**, cuisinés selon des recettes traditionnelles à partir d'ingrédients et d'animaux d'origine française.

« PARTICULIÈREMENT ATTACHÉS À L'ORIGINE FRANCE DE L'ENSEMBLE DE NOS MATIÈRES PREMIÈRES ET INGRÉDIENTS, NOUS SOMMES TRÈS INVESTIS DANS L'ANIMATION ET LE DÉVELOPPEMENT DE NOTRE TERRITOIRE LOCAL. NOUS POSSÉDONS DANS LE PATRIMOINE DE NOTRE ENTREPRISE DES RECETTES AVEC DES SAVOIR-FAIRE UNIQUES, PERMETTANT DE RÉPONDRE AUX EXIGENCES DE GOÛT DE NOS CLIENTS LES PLUS GOURMANDS. »

©Morvan Charcuterie, Dali Siong

PARTENAIRE 33 ANS PRODUCTEUR

Le kg
10€95

FILIÈRE QUALITÉ bi1 CHARCUTERIE VIANDES NÉES ET ÉLEVÉES EN FRANCE

Saucisson cuit à l'ail bi1 Morvan Charcuterie (A)
Nature ou Fumé

Le kg
13€95

Terrine de poulet Morvan Charcuterie (A)
Citron ou Légumes

Les 4
5€99

Andouillettes de pays pur porc (A)
X4 (580 g)
Soit le kg : 10,33 €

FILIÈRE QUALITÉ bi1 CHARCUTERIE VIANDES NÉES ET ÉLEVÉES EN FRANCE

(A) ORIGINE FRANCE

Les offres promotionnelles de ce prospectus sont réservées aux particuliers. Suggestions de présentation. Photos non contractuelles.

"Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé" www.mangerbouger.fr

Avec des arômes de fruits rouges, sa fluidité le rend indispensable à la charcuterie et aux tourtes ou aux pâtés en croûte.

L'ACCORD PARFAIT

À BOIRE MAINTENANT

16°-18°C

CHARCUTERIE

5€50

AOP Bourgogne Passetoutgrains Domaine des 3 tours Rouge 2019**
75 cl
Soit le litre : 7,33 €

4+1 OFFERT(21)

les 5 **12€00**

soit l'unité **2€40**

Saucisson sec pur porc de Bourgogne (A)
Nature, Noisettes, Comté, Fumé ou Cèpes
180 g
Les 5 : 12,00 € au lieu de 15,00 €
Soit le kg : 13,33 €
Vendu seul : 3,00 €

Bœuf charolais

4€80

Saucisson sec pur bœuf ou Chorizo pur bœuf (A)
200 g
Soit le kg : 24,00 €

idée d'ACCOMPAGNEMENT

SALADE FRAÎCHEUR

- 1 SALADE VERTE
- LÉGUMES : COURGETTES ET TOMATES
- FRUITS : POMMES, POIRES, ORANGES ET FRAISES
- FENOUIL
- 2 CÀS DE MOUTARDE
- 1 CÀS D'HUILE D'OLIVE

EFFEUILLER LA SALADE VERTE.

FAIRE UNE JULIENNE DE COURGETTES, À L'AIDE D'UNE MANDOLINE, **AJOUTER** DES LAMELLES DE POMMES ET DE POIRES

ÉMINCER 1 FENOUIL ET **AJOUTER** DU ZESTE D'ORANGE

DÉCOUPER EN RONDELLES DIFFÉRENTES VARIÉTÉS DE TOMATES

AJOUTER 5 FRAISES TRANCHÉES

INCORPORER L'HUILE ET LA MOUTARDE

Le kg **12€95**

Pâté en croûte bressan Bolard (A)

Les offres promotionnelles de ce prospectus sont réservées aux particuliers. Suggestions de présentation. Photos non contractuelles.
** AOP : Appelation d'Origine Protégée. (21) Panachage possible.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
LA LOI INTERDIT LA VENTE D'ALCOOL AUX MINEURS. DES CONTRÔLES SERONT RÉALISÉS EN CAISSE.
"Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas" www.mangerbouger.fr

(A) ORIGINE FRANCE

CHARCUTERIE DE CHEZ NOUS

Le kg
18€95 Jambon sec du Morvan bi1 (A)
9 mois de sèche

FILIÈRE QUALITÉ bi1 CHARCUTERIE
VIANDES NÉES ET ÉLEVÉES EN FRANCE

FILIÈRE QUALITÉ bi1 CHARCUTERIE

LA FILIÈRE QUALITÉ CHARCUTERIE

Depuis 2013, l'ensemble de nos supermarchés commercialise des charcuteries issues de la filière qualité bi1 dont les viandes sont **transformées à partir d'animaux nés et élevés en France**. Cette mesure vient renforcer notre volonté de **soutenir les productions françaises** grâce à des partis pris forts.

NOS ENGAGEMENTS

- Des viandes issues d'animaux nés et élevés en France
- Des produits issus de fabrication régionale

Le kg
13€95
Jambon supérieur cuit avec son os Label Rouge bi1 (A)

Label Rouge

FILIÈRE QUALITÉ bi1 CHARCUTERIE
VIANDES NÉES ET ÉLEVÉES EN FRANCE

l'idée recette

JAMBON À LA CHABLISIENNE

Le kg
13€95
Jambon cuit supérieur à la moutarde à l'ancienne (A)

4 PERSONNES | 1 H | 4 H

- 4 TRANCHES ÉPAISSES DE JAMBON
- 2 ÉCHALOTES
- 50 CL DE CRÈME FRAÎCHE
- 25 CL DE CHABLIS
- 2 CAC DE CONCENTRÉ DE TOMATES
- ESTRAGON FRAIS
- 1 CUBE DE BOUILLON
- SEL ET POIVRE

DANS UNE CASSEROLE, **FAIRE CHAUFFER** LE CHABLIS AVEC LES ÉCHALOTES COUPÉES FINEMENT, **LAISSER RÉDUIRE** 30 MIN. EN MÊME TEMPS, **FAIRE BOUILLIR** LE CUBE DE BOUILLON DANS 1 L D'EAU.

DANS UN PLAT, ROULER LE JAMBON, **RECOUVRIR** DE BOUILLON ET **METTRE AU FOUR** 20 À 30 MIN, PUIS ÉGOUTTER.

UNE FOIS LA RÉDUCTION DE CHABLIS EFFECTUÉE, **VERSER** LA CRÈME FRAÎCHE, L'ESTRAGON, LE CONCENTRÉ DE TOMATES.

DISPOSER LES TRANCHES DE JAMBON DANS UN PLAT CHAUD ET **NAPPER** AVEC LA SAUCE. SERVIR AVEC DES POMMES DE TERRE À CHAIR FERME CUITES À LA VAPEUR.

L'ACCORD PARFAIT

2022-2025
16°-18°C
VIANDE ROUGE

15€95
AOP Irancy « Plein Sud » Domaine Christophe Ferrari Rouge 2018**
75 cl
Soit le litre : 21,27 €

Les offres promotionnelles de ce prospectus sont réservées aux particuliers. Suggestions de présentation. Photos non contractuelles.
****AOP : Appellation d'Origine Protégée**

(A) ORIGINE FRANCE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
LA LOI INTERDIT LA VENTE D'ALCOOL AUX MINEURS. DES CONTRÔLES SERONT RÉALISÉS EN CAISSE.
"Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour" www.mangerbouger.fr

la barquette
3€00

Terrine de campagne supérieure sans sel nitrité bi1 (A)
Variétés au choix, voir sélection en magasin
160 g
Soit le kg : 18,75 €

SANS SEL NITRITÉ

FILIÈRE QUALITÉ bi1 CHARCUTERIE VIANDES NÉES ET ÉLEVÉES EN FRANCE

ZOOM SUR

LES "SANS SELS NITRITÉS"

Qu'est-ce que les nitrites et les nitrates (appelés communément sel nitrité) ?
Les nitrites et les nitrates sont des additifs conservateurs (nitrites E249 & E250 /nitrates E251 & E252) traditionnellement utilisés dans la fabrication des produits de charcuterie – qu'elle soit industrielle ou artisanale.

Pourquoi utilise-t-on du sel nitrité dans les charcuteries ?
Pour conserver les aliments et pour « rosir » la viande afin de donner envie. L'utilisation du sel nitrité dans les charcuteries a aussi pour objectif de prévenir le développement de micro-organismes susceptibles de provoquer des maladies graves (telles que le botulisme, la listériose et la salmonellose).

La réglementation européenne fixe la dose maximale de nitrite dans la charcuterie à 150 mg/kg. Les charcutiers français sont au-dessous du seuil de 120 mg/kg.

Chez bi1, nous allons encore plus loin !
Notre fournisseur a développé un procédé qui garantit la sécurité alimentaire de nos produits sans sels nitrités sous réserve de consommer les produits dans des conditions adaptées comme le respect de la DLC ou de la chaîne du froid (comme pour tous les produits frais).

« Morvan Charcuteries Salaisons » partage ainsi avec nous le goût de la qualité et de la traçabilité. En 2016, cette vision commune donne naissance au jambon bi1 sans sel nitrité : « L'Original », fabriqué en Bourgogne à partir de matières de premier choix, non congelées, et selon les règles de l'artisanat.

SANS SEL NITRITÉ

FILIÈRE QUALITÉ bi1 CHARCUTERIE VIANDES NÉES ET ÉLEVÉES EN FRANCE

la barquette
3€00

Rôti de porc cuit supérieur sans sel nitrité bi1 (A)
Nature, Poivre, Herbes ou Ail
X4 tranches (140 g)
Soit le kg : 21,43 €

BARBECUE PARTY***

20% À CAGNOTTER(3)

cagnotte déduite **8€76**
10€95 prix payé en caisse

Plateau de brochettes La Bresse (B)
Classique ou Évasion
900 g
Soit le kg : 12,17 €

Tomato Ketchup

FABRIQUÉ À QUARRÉ-LES-TOMBES (89)

2€99

Sauce salée Gamme Marmite L'atelier de Quarré
Variétés au choix, voir sélection en magasin
130 g
Soit le kg : 23,00 €

LE SAVIEZ-VOUS ?

Pour nettoyer les résidus de graisses et de nourriture du barbecue de façon naturelle, coupez un oignon en 2 et frottez-le face vers le bas sur le grill après la cuisson des aliments. Pour plus d'efficacité, nettoyez la grille quand elle est encore chaude.

Les offres promotionnelles de ce prospectus sont réservées aux particuliers. Suggestions de présentation. Photos non contractuelles. ***Party : fête. (3) À cagnotter sur votre carte de fidélité, chaque offre est limitée à 5 produits par carte et par foyer sur la durée de l'opération.

(A) ORIGINE FRANCE | (B) TRANSFORMÉ EN FRANCE

2€69

Chèvre Le Vézelay Lincet (A)
23% de MG sur produit fini
Au lait cru de chèvre
120 g
Soit le kg : 22,42 €

2€79

Crottin du Morvan Lincet (A)
23% de MG sur produit fini
Au lait cru de chèvre
160 g
Soit le litre : 17,44 €

faire le plein de FROMAGES RÉGIONAUX

PAROLE DE PRODUCTEUR

FROMAGERIE LINCET

16 SALIGNY (89)

Transmis depuis **6 générations**, le savoir-faire du fromager est un héritage chez **Lincet**. Didier et Juliette Lincet sont heureux de compter sur 2 de leurs enfants, Mathilde et Grégoire pour les accompagner dans le développement de **l'entreprise familiale**.

Depuis 1895 c'est une véritable filière laitière qui s'est organisée autour de la fabrication du Chaource AOP**, de l'Époisses AOP** et du Brillat Savarin IGP*. Si les méthodes se sont modernisées, les recettes sont toujours les mêmes, composées essentiellement de lait de vache collecté **dans les environs de la fromagerie** en Champagne et en Bourgogne.

> « NOUS SOMMES FIERS DE FABRIQUER DES FROMAGES AUTHENTIQUES, DONT CERTAINS SOUS SIGNE D'ORIGINE ET DE QUALITÉ TELS QUE LE CHAOURCE AOP** : UN FROMAGE À PÂTE MOLLE ET CROÛTE FLEURIE, À LA PÂTE ONCTUEUSE ET LÉGÈREMENT SALÉE PRÉSENTANT UN GOÛT LACTIQUE PRONONCÉ AVEC DE LÉGERS ARÔMES DE NOISETTES. »

© Lincet, Famille Lincet

Le kg
10€50

Délice de Bourgogne Lincet (A)
40% de MG sur produit fini
Au lait pasteurisé de vache

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

3€69

Chaource AOP Lincet** (A)
24% de MG sur produit fini
Au lait pasteurisé de vache
250 g
Soit le kg : 14,76 €

(A) ORIGINE FRANCE

Les offres promotionnelles de ce prospectus sont réservées aux particuliers. Suggestions de présentation. Photos non contractuelles.
* IGP : Indication Géographique Protégée. ** AOP : Appellation d'Origine Protégée.

"Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé" www.mangerbouger.fr

L'ÉPOISSES, SAVOIR-FAIRE ANCESTRAL

Le savoir-faire de fabrication de l'Époisses confié par les moines cisterciens aux femmes de l'Auxois fût transmis oralement **de générations en générations** et de mère en fille. Les écrits les plus anciens relatant la fabrication de l'Epoisses datent du 19ème siècle.

Caractérisé par sa méthode de fabrication et sa composition : lait de vache entier à pâte molle et à croûte lavée, il bénéficie d'une Appellation d'Origine Protégée depuis 1996. Toutes les étapes de sa production sont donc réalisées selon un **savoir-faire reconnu** uniquement en Bourgogne.

L'Époisses se distingue par son **parfum puissant** et ses **saveurs douces et subtiles**. Son odeur pénétrante aux arômes de sous-bois s'allie parfaitement avec sa pâte douce et fondante sous le palais. Affiné au Marc de Bourgogne, sa robe se pare d'une couleur rouge-orangé et son goût fruité et franc en fait un fromage unique et reconnaissable.

L'ÉPOISSES A POUR CARACTÉRISTIQUES LE CRÉMEUX ET L'ONCTUOSITÉ À CŒUR ET UNE CROÛTE AU GOÛT FRUITÉ ET BOUQUETÉ QUI FAIT TOUTE SA TYPICITÉ ET SON CARACTÈRE.

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

5€79

Époisses AOP Gaugry** (A)
24% de MG sur produit fini
Au lait pasteurisé de vache
250 g
Soit le kg : 23,16 €

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

5€79

Époisses AOP Berthaut** (A)
23,7% de MG sur produit fini
Au lait pasteurisé de vache
250 g
Soit le kg : 23,16 €

4€50

L'Ami du Chambertin Gaugry (A)
25% de MG sur produit fini
Au lait pasteurisé de vache
200 g
Soit le kg : 22,50 €

5€95

Aisy cendré Berthaut (A)
25% de MG sur produit fini
Au lait pasteurisé de vache
250 g
Soit le kg : 23,80 €

2022-2025

16°-18°C

FROMAGE

L'ACCORD PARFAIT

12€95

AOP Hautes-Côtes de Nuits Domaine Roblot Marchand Rouge 2020**
75 cl
Soit le litre : 17,27 €

Fromagerie Lincet
3 B RUE DU MOULIN
89100 SALIGNY

Berthaut
PLACE DU CHAMP DE FOIRE
21460 ÉPOISSES

Gaugry
21220 GEVREY CHAMBERTIN

Les offres promotionnelles de ce prospectus sont réservées aux particuliers. Suggestions de présentation. Photos non contractuelles.
**** AOP : Appellation d'Origine Protégée.**

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
LA LOI INTERDIT LA VENTE D'ALCOOL AUX MINEURS. DES CONTRÔLES SERONT RÉALISÉS EN CAISSE.
"Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas" www.mangerbouger.fr

(A) ORIGINE FRANCE

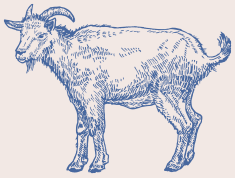
© Laiterie Bernard - Thomas Bernard

PARTENAIRE 27 ANS PRODUCTEUR

PORTRAIT DE PRODUCTEUR

LAITERIE BERNARD 13 ST-VINCENT-DES-PRÉS (71)

Thomas a repris l'entreprise de ses parents il y a 6 ans afin de **perpétuer la tradition familiale**.
La fromagerie familiale est située en **Saône-et-Loire**. En activité depuis 1988, ils sont spécialisés dans la fabrication de fromages de chèvre notamment le Charolais AOP** et le Mâconnais AOP** parmi d'autres spécialités. Ils collectent le lait de chèvre chez **9 producteurs** situés dans un rayon de 60 km autour de la fromagerie.
Savoir faire artisanal : fabrication entièrement manuelle pour toutes les étapes de réalisation d'un fromage.

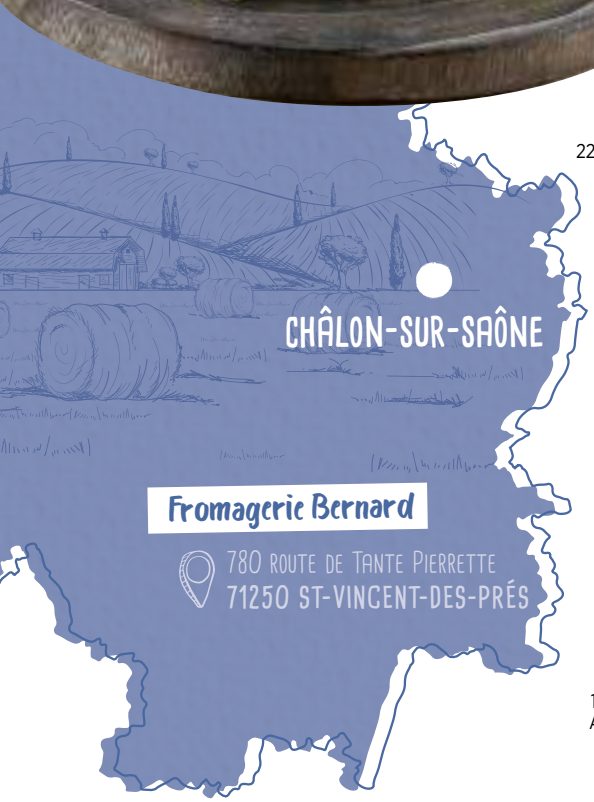


SPÉCIALITÉS FROMAGÈRES

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

5€99
Le Charolais AOP**
Laiterie Bernard (A)
22% de MG sur produit fini
Au lait cru de chèvre
250 g
Soit le kg : 23,96 €

3€49
Le Clunysois mi-chèvre
Laiterie Bernard (A)
22% de MG sur produit fini
50% lait cru de chèvre et 50% lait cru de vache
180 g
Soit le kg : 19,39 €



1€99
Le St Vincent
Laiterie Bernard (A)
15% de MG sur produit fini
Au lait thermisé de chèvre
140 g
Soit le kg : 14,21 €

(A) ORIGINE FRANCE

Les offres promotionnelles de ce prospectus sont réservées aux particuliers. Suggestions de présentation. Photos non contractuelles.
** AOP : Appellation d'Origine Protégée.

"Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour" www.mangerbouger.fr

l'idée recette

PROFITEROLES AU MÂCONNAIS

COULIS DE BETTERAVES

6 À 8 PERSONNES | 30 MIN | 1 H

PÂTE À CHOUX
- 100 ML D'EAU
- 75 G DE FARINE
- 25 G DE BEURRE
- 1 ŒUF
- 40 G DE GRUYÈRE
- SEL ET POIVRE

CRÈME DE MÂCONNAIS
- 4 MÂCONNAIS (PAS TROP SECS)
- 200 G DE CRÈME LIQUIDE
- 100 G DE CHORIZO
- 1 ÉCHALOTE
- SEL ET POIVRE
- HUILE D'OLIVE

COULIS DE BETTERAVES
- BETTERAVES CUITES
- SEL ET POIVRE
- VINAIGRE DE FRAMBOISE
- HUILE D'OLIVE

12 HURIGNY (71)

© Fromagerie Chevenet Thierry Chevenet

PÂTE À CHOUX : **PORTER** L'EAU À ÉBULLITION AVEC LE BEURRE ET UNE POINTE DE SEL. HORS DU FEU, **AJOUTER** LA FARINE ET **MÉLANGER**. **DESSÉCHER** 2 À 3 MIN SUR LE FEU. **PLACER** DANS UN SALADIER, **AJOUTER** L'ŒUF ET **MÉLANGER** AVEC LE GRUYÈRE TAILLÉ EN PETITS CUBES. **PRÉCHAUFFER** LE FOUR À 200°C. SUR UNE PLAQUE BEURRÉE, **DISPOSER** LA PÂTE EN PETITES BOULES. **DORER** À L'ŒUF ET **CUIRE** 20 MIN.

CRÈME DE MÂCONNAIS : DANS UN SALADIER, **ÉCRASER** LES FROMAGES, **AJOUTER** L'ÉCHALOTE FINEMENT CISELÉE. **MONTER LA CRÈME** LIQUIDE PAS TROP FERME ET **L'INCORPORER** AU MACÔNNAIS. **TAILLER** LE CHORIZO EN CUBES PUIS L'AJOUTER À LA CRÈME. **SALER, POIVRER,** ET AJOUTER UN TRAIT D'HUILE D'OLIVE.

COULIS DE BETTERAVES : DANS UN BLENDER, **MIXER** LA BETTERAVE AVEC LE VINAIGRE DE FRAMBOISE ET L'HUILE D'OLIVE. **CHINOISER ET ASSAISONNER**.

DRESSAGE : COUPER LE CHAPEAU DES GOUGÈRES, LES **REMPLIR** AVEC LA CRÈME DE MÂCONNAIS. AU FOND DE L'ASSIETTE, METTRE DU COULIS, **DISPOSER** LES PROFITEROLES SUR LE TOUR ET UN BOUQUET DE SALADE AU CENTRE.

Mâconnais AOP Chevenet** (A)
25% de MG sur produit fini
Au lait cru de chèvre
3 + 1 offert (170 g)
Soit le kg : ~~43,06 €~~ 32,29 €

Les offres promotionnelles de ce prospectus sont réservées aux particuliers. Suggestions de présentation. Photos non contractuelles.
**** AOP : Appellation d'Origine Protégée.**

"Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière" www.mangerbouger.fr

(A) ORIGINE FRANCE

l'idée recette

GALETTES DE POMMES DE TERRE À LA FAISSELLE

4 PERSONNES | 20 MIN | 40 MIN

- 750 g de pommes de terre
- 500 g de farine
- 200 g de beurre mou
- 600 g de faisselle
- 1 jaune d'oeuf
- 5 pincées de sel

Préchauffer le four à 210° C (th.7).
Faire cuire les pommes de terre. Les **peler** et les **écraser**, puis les **mélanger** au fromage blanc et au sel dans un saladier.
Réaliser une boule de pâte avec la moitié du beurre et la farine.
Mélanger celui-ci avec les pommes de terre.
Former des galettes de 2 cm d'épaisseur en les écrasant et **étaler** le reste du beurre. **Plier** et **laisser reposer** 20 minutes environ.
Dorer avec un jaune d'œuf et **enfourner** 40 min.

LES CRAPIAUX COMME ON DIT CHEZ NOUS

L'INGRÉDIENT PHARE

30% REMISE IMMÉDIATE

1€64(1)
~~2€35~~

Faisselle La Bressane (A)
4,5% de MG sur produit fini
6 x 100 g (600 g)
Soit le kg : 2,73 €

30% REMISE IMMÉDIATE

3€99(1)
~~5€70~~

Fromage frais de campagne La Bressane (A)
4,5% de MG sur produit fini
2 kg
Soit le kg : 2,00 €

2€85

Beurre de Bresse AOP Le Coq d'Or** (A)
250 g
Soit le kg : 11,40 €

1€98

Crème de Bresse AOP semi-épaisse Le Coq d'Or** (A)
40% de MG sur produit fini
20 cl
Soit le litre : 9,90 €

(A) ORIGINE FRANCE

Les offres promotionnelles de ce prospectus sont réservées aux particuliers. Suggestions de présentation. Photos non contractuelles.
** AOP : Appellation d'Origine Protégée. (1) Le prix indiqué tient compte de la remise immédiate en caisse.

"Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé" www.mangerbouger.fr

5€94

Lait demi-écrémé Bourgogne Franche-Comté Notre Lait (A)
6 x 1 L (6 L)
Soit le litre : 0,99 €

3€99

Fromage Côte d'Or Delin (A)
31% de MG sur produit fini
Au lait pasteurisé de vache
150 g
Soit le kg : 26,60 €

3€19

Le Régal de Bourgogne Delin (A)
Herbes, Raisin ou Papaye
32% de MG sur produit fini
Au lait pasteurisé de vache
110 g
Soit le kg : 29,00 €

2€99

Crémeux de Bourgogne Delin (A)
Fourré à la Moutarde ou au Bleu d'Auvergne
32% de MG sur produit fini
Au lait pasteurisé de vache
100 g
Soit le kg : 29,90 €
Existe aussi : Fourré à la truffe vendu à **3,99 €**, voir prix au kg en magasin

© Fromagerie Delin, Philippe Delin

PAROLE DE PRODUCTEUR

FROMAGERIE DELIN

11 GILLY-LÈS-CÎTEAUX (21)

Entreprise familiale, ancrée depuis 50 ans en Bourgogne, à Gilly-les-Cîteaux, elle défend avec conviction le travail de **ses producteurs de lait** afin de leur garantir un **prix du lait correct et stable**. Elle privilégie très fortement **les approvisionnements locaux** et les fournisseurs français, en matériel et matières premières.

En recherche permanente d'innovation et d'excellence, la Fromagerie Delin est fière de proposer des produits de qualité.

« NOTRE GAMME DE PRODUITS EST LARGE, CONNUE ET RECONNUE EN FRANCE ET À L'INTERNATIONAL. NOUS AVONS CRÉÉ DES MARQUES FORTES AUTOUR DU BRILLAT-SAVARIN (DEVENU IGP* EN 2017), FER DE LANCE DE L'ENTREPRISE. »

6€99

Brillat-Savarin IGP* affiné Delin (A)
40% de MG sur produit fini
Au lait pasteurisé de vache
500 g
Soit le kg : 13,98 €
Existe aussi en 200 g vendu à **3,19 €**, voir prix au kg en magasin

Les offres promotionnelles de ce prospectus sont réservées aux particuliers. Suggestions de présentation. Photos non contractuelles. *IGP : Indication Géographique Protégée.

Sélection pour un APÉRITIF VERSION TOAST

LES TERRINES ET PÂTÉS AUX COULEURS DE LA BOURGOGNE SONT NOMBREUX, ET RAVIRONT VOS CONVIVES POUR DES APÉRITIFS OU DES PIQUE-NIQUES CHAMPÊTRES !

6€99
Lot de terrines de Bourgogne
Terrines du Morvan
X3 (540 g)
Soit le kg : 12,94 €

2 + 1 TERRINE OFFERTE

7€49
Lot de Jambon persillé
Terrines du Morvan
2 x 200 g + 1 terrine offerte (600 g)
Soit le kg : ~~18,73 €~~ 12,48 €

2€49
Terrine de campagne
Terrines du Morvan
Chablis ou Sancerre
180 g
Soit le kg : 13,83 €
Existe aussi en Pur porc plein air du Morvan (80 g) vendu à **3,49 €**, voir prix au kg en magasin

PARTENAIRE PRODUCTEUR 14 ANS

HISTOIRE D'UN PRODUIT

ESCARGOTS DE BOURGOGNE

25 CHEVIGNY-ST-SAUVEUR (21)

En Bourgogne, l'escargot a toujours fait partie du **paysage culinaire**. Au Moyen-Âge, les parcs des nombreuses abbayes de la région regorgeaient d'**Helix Pomatia**, une espèce sauvage récalcitrante à l'élevage. En 1814, **Antonin Carême** eut l'initiative d'utiliser les escargots ramassés en Bourgogne en les cuisinant avec **du beurre et des épices** afin d'atténuer le goût de terre. Sa recette remporta un franc succès auprès des convives puis fut diffusée partout. Ainsi, la recette fut baptisée **« à la bourguignonne »** et on commença à parler des escargots de Bourgogne.

Ce n'est qu'à partir de la 2ème moitié du 20ème siècle qu'il a été décidé de les baptiser **Escargots de Bourgogne**. L'industrialisation du territoire a fait disparaitre le gastéropode mais on le trouve encore ailleurs en Europe à l'état sauvage, là où il prolifère.

©Escargots de Bourgogne, Jérôme Eruimy

5€25
Boîte d'escargots
Escargots de Bourgogne
Variété : Hélix Pomatia
115 g
Soit le kg : 45,65 €

Les offres promotionnelles de ce prospectus sont réservées aux particuliers. Suggestions de présentation. Photos non contractuelles.

"Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour" www.mangerbouger.fr

© Moutarderie Edmond Fallot, Roger et Marc Désarménien

PORTRAIT DE PRODUCTEUR

MOUTARDERIE EDMOND FALLOT

24 BEAUNE (21)

Chez Fallot, la moutarde c'est une histoire de famille qui dure depuis plus de 180 ans !

De génération en génération, ils ont conservé la méthode de fabrication de leurs aînés en perpétuant encore aujourd'hui **le broyage lent des grains de moutarde à la meule de pierre**. Ils ont reçu **le label d'Entreprise du Patrimoine Vivant**, qui distingue les entreprises françaises aux **savoir-faire artisanaux** et **industriels d'excellence**.

Très attachés à leur région et au savoir-faire du métier, ils ont modernisé les outils de production et élargi la gamme en conservant l'essentiel : la dimension familiale, régionale et artisanale. L'un de ses principaux objectifs : **dynamiser les produits** par des recettes innovantes, enracinées dans le terroir bourguignon et adaptées au goût du jour.
La moutarderie Fallot a fêté en 2020 l'anniversaire de la plus ancienne fabrique de moutarde française.

Vous pouvez découvrir leurs **procédés de fabrication** au cours d'un circuit de découvertes interactif **en visitant la fabrique à Beaune**, dans les bâtiments d'origine datant de 1840.

PROCÉDÉ DE FABRICATION

Récolte des cosses de la fleur de moutarde

Séchage des cosses pour extraire la graine dans un tamis

Trempage des graines dans l'eau, sel, vinaigre, aromates etc.

Broyage à la meule de pierre

Mise en pot pour dégustation

1€99

Moutarde Edmond Fallot
Variétés au choix, voir sélection en magasin
Exemple : Basilic, 205 g
Soit le kg : 9,71 €
Existe aussi en Cassis de Dijon (205 g) vendu à **2,49 €**, voir prix au kg en magasin

DÉLICIEUSE SAUCE VINAIGRETTE

LES INGRÉDIENTS PHARES

4€50

Moutardes aromatisées Reine de Dijon
X4 (400 g)
Soit le kg : 11,25 €
Existe aussi en Moutarde de Dijon (370 g) vendu à **1,75 €**, voir prix au kg en magasin

5€49

Huile de Colza de Bourgogne
1 L
Soit le litre : 5,49 €

- 3 CÀS DE VINAIGRE DE VIN
- 9 CÀS D'HUILE DE COLZA
- SEL, POIVRE
- 1/2 CÀC DE MOUTARDE
- 1 ÉCHALOTE
- HERBES AROMATIQUES

MÉLANGER LE VINAIGRE ET LA MOUTARDE DANS UN BOL. **SALER ET POIVRER. VERSER** PROGRESSIVEMENT L'HUILE EN FOUETTANT. **ÉMINCER** L'ÉCHALOTE ET **L'AJOUTER** À LA PRÉPARATION. **TERMINER EN AROMATISANT** AVEC LES HERBES AROMATIQUES DE VOTRE CHOIX.

Les offres promotionnelles de ce prospectus sont réservées aux particuliers. Suggestions de présentation. Photos non contractuelles.

INSTANT SUCRÉ

8€70

Sachet de bonbons à l'anis
Les Anis de Flavigny
500 g
Soit le kg : 17,40 €

1€90

Étui d'anis au citron bio
Les Anis de Flavigny
40 g
Soit le kg : 47,50 €

PORTRAIT DE PRODUCTEUR

ANIS DE FLAVIGNY

18 FLAVIGNY-SUR-OZERAIN (21)

Un bien bon bonbon

Selon la même recette depuis 1591, Les Anis sont fabriqués dans le petit village de **Flavigny**.
En 1990, Catherine Troubat prend le relais de son père à la tête de l'entreprise, associée à sa sœur.
Les anis sont confectionnés à partir de **3 ou 4 ingrédients** :

- une graine d'anis vert
- du sucre de bettrave
- un arôme naturel

Un extrait de plante est ajouté pour réhausser la note aromatique pour la rose, la violette, le citron, la fleur d'oranger et le cassis.

Conformément à la tradition, les graines d'anis vert sont enrobées, durant 15 jours, de sirop de sucre délicatement aromatisé. Cette **recette originale et artisanale** garantit un bonbon **sans colorant**, ni édulcorant, ni conservateur, ni OGM, ni arômes artificiels.

© Anis de Flavigny, Catherine Troubat

l'idée recette PAIN D'ÉPICES

- 160 g de farine
- 160 g de miel
- 2 cac d'épices à pain d'épices
- 7 g de bicarbonate
- 70 cl de lait
- 60 g sucre cassonade

PRÉCHAUFFER le four à 155°C.
FAIRE FONDRE le beurre et laisser refroidir. Pendant ce temps, **FAIRE CHAUFFER** le miel à feu doux jusqu'à ce qu'il soit liquide.
TAMISER la farine avec les épices à pain d'épices et le bicarbonate.
Dans un récipient, **MÉLANGER** le miel et le lait, le beurre et les épices. Terminer en ajoutant la cassonade.
BEURRER ET FARINER le moule puis **VERSER** l'appareil.
METTRE AU FOUR pendant 1 h. Lorsque le pain d'épices est cuit, le sortir du four et le laisser refroidir.

L'INGRÉDIENT PHARE

9€95

Miel de fleurs sauvages
Ruchers du Morvan
500 g
Soit le kg : 19,90 €
Existe aussi en Miel de bruyère vendu à **11,10 €** ou en Miel de sapin vendu à **14,95 €**
Voir prix au kg en magasin

Les offres promotionnelles de ce prospectus sont réservées aux particuliers. Suggestions de présentation. Photos non contractuelles.
"Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé" www.mangerbouger.fr

Pour la petite histoire, les Nonnettes tirent leur nom des religieuses qui, au Moyen-Âge, confectionnaient ces petits gâteaux au pain d'épices ronds dans les Monastères.

1

7€50

1 **Pain d'épice bio Rucher du Morvan**
500 g
Soit le kg : 15,00 €
Existe aussi en Bonbons boules fourrées 30% miel (200 g) vendu à **4,15 €**, voir prix au kg en magasin

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

2€99

2 **Nonnettes de Dijon Mulot & Petitjean**
Variétés au choix, voir prix et sélection en magasin
X6 (200 g)
Soit le kg : 14,95 €
Existe aussi en d'autres variétés, voir sélection, prix et prix au kg en magasin

2

© Mulot & Petitjean, Catherine Petitjean

PORTRAIT DE PRODUCTEUR

MULOT & PETITJEAN

17 DIJON (21)

Le pain d'épices de Dijon à Dijon

Fondée il y a plus de 220 ans, la maison Mulot & Petitjean est l'héritière d'une longue et prestigieuse **histoire de fabrication de pain d'épices**.
Entre tradition et modernité, Mulot & Petitjean est une **entreprise familiale**, fidèle à un **savoir-faire transmis de génération en génération**.

La fabrication commence comme autrefois, par **l'élaboration d'une pâte** mère à base de farine de froment, de miel, et de matières sucrantes. Cette pâte est tout d'abord pétrie, puis **laissée au repos au minimum deux semaines**.
La pâte mère est ensuite reprise et assouplie au cours d'une opération appelée **braquage**.
On lui incorpore alors les jaunes d'œufs, les poudres à lever, les épices et les arômes naturels.

La pâte braquée est ensuite laminée, découpée ou déposée sur plaque ou dans des moules.
La durée de cuisson varie de quelques minutes à deux heures en fonction des produits.
Les articles ou sujets peuvent être fourrés, glacés ou décorés de fruits confits.

La Maison Mulot & Petitjean a été la première société labellisée **"Entreprise du Patrimoine Vivant"** en Bourgogne dans le domaine de la Gastronomie.

PORTRAIT DE PRODUCTEUR

BISCUITERIE MISTRAL

19 SEMUR-EN-AUXOIS (21)

Depuis 1954, la biscuiterie MISTRAL confectionne des gâteaux dans **le respect des recettes traditionnelles** pour préserver l'émotion des saveurs gravées dans nos mémoires.

La fabrique est située dans la ville de **Semur-en-Auxois (21)**, au cœur de la Bourgogne, terre d'histoire et de gastronomie. Avec rigueur et passion, la biscuiterie Mistral accorde un soin particulier à **l'ensemble de la confection** de toutes ses gourmandises ; de la sélection des matières premières à l'emballage, des contrôles réguliers sont effectués pour garantir une qualité irréprochable aux produits.

"POUR NOS PRINCIPALES FABRICATIONS, NOUS TRAVAILLONS AVEC DES FOURNISSEURS RÉGIONAUX, COMME POUR LA FARINE ÉLABORÉE À PARTIR DE BLÉS DE BOURGOGNE, LE BEURRE EXTRA-FIN DE LA MEUSE, LES ŒUFS FRAIS DE BOURGOGNE ET DU RHÔNE-ALPES."

© Biscuiterie Mistral, Benoit Chauvel

Vous reprendrez bien quelques

GÂTEAUX MADE IN BOURGOGNE***

CETTE MADELEINE PUR BEURRE ENROBÉE DE CHOCOLAT EST LA STAR DES GÂTEAUX MISTRAL. LE MOELLEUX DE LA MADELEINE PUR BEURRE CONTRASTE AVEC LE CRAQUANT DE SA COQUE EN CHOCOLAT POUR LE PLUS GRAND PLAISIR DES GOURMANDS.

6€95

Biscuits Mistral
Variétés au choix, voir sélection en magasin
Exemple : Chocobeurs pur beurre, 600 g
Soit le kg : 11,58 €
Existe aussi en Boîte assortiment délices (660 g) vendu à **8,99 €**, voir prix au kg en magasin

Les offres promotionnelles de ce prospectus sont réservées aux particuliers. Suggestions de présentation. Photos non contractuelles.
*****Fabriqués en Bourgogne.**

"Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour" www.mangerbouger.fr

l'idée recette

TARTE À LA CONFITURE

POUR 8 PERSONNES | 20 MIN | 30 MIN

- 400 g de farine
- 150 g de sucre
- 200 g de beurre salé
- 2 gros œufs
- le zeste d'un citron
- 320 g de confiture au choix

MÉLANGER farine, sucre et zeste de citron. **INCORPRORER** le beurre mou en petits cubes et **MÉLANGER AVEC LES MAINS**. Lorsque tout le beurre est incorporé, **AJOUTER** les œufs et **CONTINUER À MÉLANGER**.
RAJOUTER de la farine par petites quantités si le mélange colle trop. **FORMER UNE BOULE ET LA PLACER AU RÉFRIGÉRATEUR** pendant au minimum 1/2 h.
CONSERVER 1/4 de la pâte pour faire le quadrillage sur le dessus.
Sur un plan de travail fariné, **ÉTALER** la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et la placer dans le moule préalablement beurré et fariné. **RÉPARTIR LA CONFITURE** sur le fond de tarte. Avec le quart de pâte restant, **DÉCOUPER** des bandes de 1 cm de large et les **DISPOSER** en quadrillage sur le dessus de la tarte.
ENFOURNER 30 à 40 min à 180°C

Biscuiterie de Bourgogne
Hameau Le Puits d'Edme
89440 JOUX-LA-VILLE

Biscuiterie Mistral
Route de Dijon
21140 SEMUR-EN-AUXOIS

Les Confituriers du Morvan
Rue du pré bouché
71400 LA-CELLE-EN-MORVAN

L'INGRÉDIENT PHARE

3€60
Confiture de fraise
Les Confituriers du Morvan
380 g
Soit le kg : 9,47 €
Existe aussi en d'autres variétés
Voir sélection, prix et prix au kg en magasin

2€90
Mini financiers
Biscuiterie de Bourgogne
Amande, Framboise ou Orange
150 g
Soit le kg : 19,33 €

3€40
Macarons
Biscuiterie de Bourgogne
Framboise ou Amande ancienne
120 g
Soit le kg ; 28,33 €

J' ♥ la Bourgogne !

Présents en Bourgogne depuis de nombreuses années, nous avons toujours eu à cœur de valoriser le savoir-faire de nos producteurs locaux et de vous proposer des produits de qualité. Afin de découvrir (ou re-découvrir) de nouveaux horizons culinaires, nous avons sélectionnés pour vous **nos essentiels de la gastronomie bourguignonne.**

2€99

Crémeux d'escargots Terrines du Morvan
Nature, Piment doux ou Brillat Savarin
80 g
Soit le kg : 37,38 €

Le kg
10€95
Saucisson cuit à l'ail bi1 Morvan Charcuterie (A)
Nature ou Fumé

-50% SUR LE 2ÈME(13)(21)
les 2
7€03
soit l'unité **3€52**

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Bière bio Alésia Brasserie Larché
Blonde, Ambrée ou Sans gluten
6,5% vol.
75 cl
Les 2 : 7,03 € au lieu de 9,38 €
Soit le litre : 4,69 €
Vendue seule : 4,69 €
Existe aussi aux mêmes conditions en 33 cl en Blonde (6,5% vol.), Ambrée (6,5% vol.) ou Blanche (4,1% vol.) vendu à **2,49 €**, voir prix au litre en magasin

2022-2025
16°-18°C
VIANDE ROUGE

13€79

AOP Bourgogne Côte-d'Or Pinot Noir Domaine Pansiot Rouge 2021**
75 cl
Soit le litre : 18,39 €

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

5€49

Soumaintrain IGP* affiné Berthaut (A)
25,1% de MG sur produit fini
Au lait pasteurisé de vache
400 g
Soit le kg : 13,73 €

2€99

Nonnettes de Dijon Mulot & Petitjean
Variétés au choix, voir sélection en magasin
X6 (200 g)
Soit le kg : 14,95 €
Existe aussi en d'autres variétés, voir sélection, prix et prix au kg en magasin

Les offres promotionnelles de ce prospectus sont réservées aux particuliers. Suggestions de présentation. Photos non contractuelles.
***IGP : Indication Géographique Protégée. **AOP : Appellation d'Origine Protégée. (13) Offre valable sur le produit le moins cher. (21) Panachage possible.**

(A) ORIGINE FRANCE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
LA LOI INTERDIT LA VENTE D'ALCOOL AUX MINEURS. DES CONTRÔLES SERONT RÉALISÉS EN CAISSE.
"Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé" www.mangerbouger.fr

LES BOISSONS RAFRAÎCHISSANTES

© Vedrenne, Pierre-Benoît Dupuis

PORTRAIT DE PRODUCTEUR

VEDRENNE

37 NUITS ST-GEORGES (21)

Vedrenne, expert en fruits depuis 1923

Depuis 1923, Vedrenne a développé **une connaissance et une expertise unique** pour **l'extraction d'arômes naturels de fruits**, plantes, noix et fleurs. Avec une machine moderne, Vedrenne maîtrise le processus de macération et de distillation. Ils utilisent des **colorants naturels** pour garder des couleurs "vives".

15% REMISE IMMÉDIATE

4€24(1)

~~4€99~~

La 10 de cassis pétillant Nectar de Bourgogne
75 cl
Soit le litre : 5,65 €

15% REMISE IMMÉDIATE

3€05(1)

~~3€59~~

Nectar Saveurs des Terroirs
Cassis, Poire, Pêche ou Mirabelle
75 cl
Soit le litre : 4,07 €

20% REMISE IMMÉDIATE

3€35(1)

~~4€19~~

Sirop Vedrenne
Cerise, Cassis, Fraise ou Pamplemousse rose
70 cl
Soit le litre : 4,79 €
Existe aussi aux mêmes conditions en Framboise vendu à **4,69 €**, voir prix au litre en magasin

20% REMISE IMMÉDIATE

2€39(1)

~~2€99~~

Sirop Vedrenne
Menthe verte ou Grenadine
70 cl
Soit le litre : 3,41 €

Les offres promotionnelles de ce prospectus sont réservées aux particuliers. Suggestions de présentation. Photos non contractuelles.
(1) Le prix indiqué tient compte de la remise immédiate en caisse.

LES BIÈRES DE CHEZ NOUS

THOMAS BECKET BLONDE

Brassée avec un malt d'orge de type Pilsen, épicée avec un assemblage de houblons amérisants et aromatiques, son nez fruité et floral est relevé par la présence d'écorces d'agrumes et de coriandre.

-50% SUR LA 2ÈME(21)

les 2 **5€98**

soit l'unité **2€99**

Bière Thomas Becket
Brasserie Larché
Blonde (6,5% vol.), Ambrée (6,5% vol.) ou Blanche (4,1% vol.)
75 cl
Les 2 : 5,98 € au lieu de 7,98 €
Soit le litre : 3,99 €
Vendue seule : 3,99 €

BRASSERIE LARCHÉ

En Bourgogne nous savons aussi faire de la bière

© Brasserie Larché, Olivier Frison

32 SENS (89)

Fruit de la passion d'amateurs de produits locaux et traditionnels, la Brasserie Larché est née en 1996. Fière de ses origines bourguignonnes, elle propose désormais une **large gamme de bières** sous les marques **Thomas Becket** (les authentiques), **Alésia** (les bio) et **Burgindia** (les originales).

BURGINDIA I.P.A.

Destinée aux amateurs de bières houblonnées
Fortement houblonnée lors du brassage, elle s'enrichit de saveurs florales durant les cycles de houblonnage à froid pratiqués au cours des trois semaines de garde à basse température.

-50% SUR LA 2ÈME(13)(21)

les 2 **6€60**

soit l'unité **3€30**

Bière Burgindia
Brasserie Larché
Variétés au choix, voir sélection et % vol. en magasin
75 cl
Les 2 : 6,60 € au lieu de 8,80 €
Soit le litre : 4,40 €
Vendue seule : 4,40 €
Existe aussi en 33 cl vendu à **2,20 €** aux mêmes conditions
Voir prix au litre en magasin

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

2+1 OFFERTE(21)

les 3 **9€50**

soit l'unité **3€17**

Bière bio Maddam
Variétés au choix, voir sélection et % vol. en magasin
75 cl
Les 3 : 9,50 € au lieu de 14,25 €
Soit le litre : 4,22 €
Vendue seule : 4,75 €

© Brasserie Maddam, Alexis et Vianney Madelin

PORTRAIT DE PRODUCTEUR

BRASSERIE MADDAM

30 CHABLIS (89)

100% biologique & 100% craftbeer***
Maddam c'est une aventure au cœur d'un vignoble réputé dans le monde entier : Chablis. Alexis et Vianney, les deux fondateurs, ont été poussés par l'envie de proposer un **produit artisanal français de qualité** et par le désir d'un retour aux sources. Maddam, ce sont des **bières de dégustation**, fines, aromatiques et naturelles, non filtrées et non pasteurisées, rafraîchissantes et intensément terroir. Le **procédé de brassage unique** de 60 jours garantit un style authentique, des bulles délicates et une **saveur inimitable**.

Les bières Maddam se distinguent des autres bières françaises par une **mousse onctueuse, des bulles délicates et une texture en bouche douce et équilibrée**.

Les offres promotionnelles de ce prospectus sont réservées aux particuliers. Suggestions de présentation. Photos non contractuelles.
***** Artisan brasseur (13) Offre valable sur le produit le moins cher. (21) Panachage possible.**

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
LA LOI INTERDIT LA VENTE D'ALCOOL AUX MINEURS. DES CONTRÔLES SERONT RÉALISÉS EN CAISSE.

PORTRAIT DE PRODUCTEUR

© Brasserie Vézelay, Hugo Perrin et Fabien Louchet

À LA RENCONTRE DE

BRASSERIE VÉZELAY

31 ST-PÈRE-SOUS-VÉZELAY (89)

Implantée dans le Morvan, notre Brasserie de Vézelay produit des **bières 100% bio** comprenant une majorité d'ingrédients originaires de Bourgogne.
Le créateur s'est lancé dans le projet en 2012, après des voyages d'étude sur la bière dans plusieurs pays européens dont l'Écosse et l'Allemagne.
La production de nos Bières répond à **la Règle de pureté Bavaroise**, la Reinheitsgebot, **datant de 1516**. Celle-ci n'autorise que **4 ingrédients : eau, malt, houblon, levure**. Elle exclut tout ajout de sucre, additifs, arômes, OGM.

-50% SUR LA 2ÈME(21)

les 2 **5€53**

soit l'unité **2€77**

Bière bio de Vézelay
Variétés au choix,
voir sélection et % vol. en magasin
50 cl
Les 2 : 5,53 € au lieu de 7,38 €
Soit le litre : 5,53 €
Vendue seule : 3,69 €

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Larché
89 Rue Bellocier
89100 SENS

Maddam
4 Rue des Vendanges
89800 CHABLIS

AUXERRE

Vézelay
Rue du Gravier
89450 ST-PÈRE

Loro
19 Rue de la Vignotte
21490 ST-JULIEN

DIJON

PORTRAIT DE PRODUCTEUR

© Brasserie Loro, Nicolas Sanchez

BRASSERIE LORO

29 DIJON ST-JULIEN (89)

Nous utilisons la méthode brassicole traditionnelle. Brassage par infusion, fermentations haute température (18-22°C), maturation à froid et re-fermentation en bouteille garante d'un pétillant naturel.
Notre savoir-faire nous permet de maîtriser nos étapes de la production dans leurs ensemble : le brassage du moût, la fermentation, la maturation de la bière et le conditionnement. De plus, nous effectuons dans notre laboratoire le suivi qualité et mico-biologique de la production.
À la brasserie LORO, l'artisanat rime avec maîtrise de notre savoir-faire.

Bière Loro
Variétés au choix, voir sélection et % vol. en magasin
75 cl
Soit le litre : 6,13 €
Existe aussi : 33 cl, vendu à **2,29 €**, voir prix au litre en magasin

4€60

Les offres promotionnelles de ce prospectus sont réservées aux particuliers. Suggestions de présentation. Photos non contractuelles. (21) Panachage possible.
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
LA LOI INTERDIT LA VENTE D'ALCOOL AUX MINEURS. DES CONTRÔLES SERONT RÉALISÉS EN CAISSE.

LES VINS DE BOURGOGNE

AUXERROIS & CHABLISIEN

Dans les régions viticoles du Chablisien, comme dans le Grand Auxerrois, vous trouverez les AOC*** régionales, dont l'aire d'appellation couvre toute la Bourgogne : Bourgogne Chardonnay, Bourgogne Pinot noir, Bourgogne Aligoté, Bourgogne Passe-tout-grains, Coteaux Bourguignons et Crémant de Bourgogne.

À boire maintenant
10°-12°C
Apéritif

6€95
AOP Bourgogne Aligoté Domaine Verret Blanc 2020**
75 cl
Soit le litre : 9,27 €

À boire maintenant
10°-12°C
Fruits de Mer

7€95
AOP Saint-Bris Domaine Verret Blanc 2020**
75 cl
Soit le litre : 10,60 €

2022-2023
10°-12°C
Apéritif

9€95
AOP Bourgogne Tonnerre Cuvée de Marguerite Domaine Marsoif Blanc 2021**
75 cl
Soit le litre : 13,27 €

2022-2024
10°-12°C
Apéritif et Volaille

9€95
AOP Bourgogne Chardonnay Cuvée Les Vieilles Vignes Domaine Boussard Blanc 2020**
75 cl
Soit le litre : 13,27 €

À boire maintenant
8°-10°C
Dessert

11€95
AOP Crémant de Bourgogne "Exception" Blanc Brut intense**
75 cl
Soit le litre : 15,93 €

À boire maintenant
10°-12°C
Apéritif

7€95
AOP Bourgogne Pinot noir Cuvée Rosé Domaine Boussard 2021**
75 cl
Soit le litre : 10,60 €

2022-2025
16°-18°C
Viande rouge

13€49
AOP Irancy Fût de chêne Domaine Verret Rouge 2019**
75 cl
Soit le litre : 17,99 €

2022-2025
10°-12°C
Poissons et Crustacés

13€95
AOP Chablis Jean-Paul Durup Blanc 2021**
75 cl
Soit le litre : 18,60 €

Les offres promotionnelles de ce prospectus sont réservées aux particuliers. Suggestions de présentation. Photos non contractuelles.
**AOP : Appellation d'Origine Protégée. ***AOC : Appellation d'Origine Contrôlée.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
LA LOI INTERDIT LA VENTE D'ALCOOL AUX MINEURS. DES CONTRÔLES SERONT RÉALISÉS EN CAISSE.

PORTRAIT DE PRODUCTEUR

LA CHABLISIENNE

42 CHABLIS (89)

L'emblématique cave coopérative Bourguignonne La Chablisienne propose sa marque

UVC « UNION DES VITICULTEURS DE CHABLIS »

Pratiquant en amont avec ses vignerons **une viticulture attentive aux terroirs**, **vinifiant et élevant ses vins de Chablis dans le respect**, l'Union des Viticulteurs de Chablis propose une **gamme riche et complète** de vins présentant parfaitement toute la grandeur des terroirs Chablisiens. Situés au cœur du vignoble, les vignerons de l'Union des Viticulteurs de Chablis, cultivent, récoltent et vinifient l'ensemble des quatre niveaux de l'appellation : **Petit Chablis, Chablis, Chablis 1er Cru et Chablis Grand Cru.**

La Chablisienne
8 Bd Pasteur
89800 CHABLIS

© La Chablisienne

8€99
AOP Petit Chablis « Vibrant » Union des Viticulteurs de Chablis Blanc 2021**
75 cl
Soit le litre : 11,99 €

12€95
AOP Chablis « Vieilles Vignes » Union des Viticulteurs de Chablis Blanc 2018**
75 cl
Soit le litre : 17,27 €

20€95
AOP Chablis 1er Cru « Fourchaume » Union des Viticulteurs de Chablis Blanc 2018**
75 cl
Soit le litre : 27,93 €

45€00
AOP Chablis Grand cru « Le Fief de Grenouilles » Union des Viticulteurs de Chablis Blanc 2015**
75 cl
Soit le litre : 60,00 €

Les offres promotionnelles de ce prospectus sont réservées aux particuliers. Suggestions de présentation. Photos non contractuelles.
****AOP : Appellation d'Origine Protégée.**

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
LA LOI INTERDIT LA VENTE D'ALCOOL AUX MINEURS. DES CONTRÔLES SERONT RÉALISÉS EN CAISSE.

LES VINS DE BOURGOGNE

2022-2025
16°-18°C
VIANDE ROUGE

10€95

AOP Bourgogne Pinot Noir Domaine Delarche Rouge 2020**
75 cl
Soit le litre : 14,60 €

À BOIRE MAINTENANT
16°-18°C
VIANDE ROUGE

10€95

AOP Hautes-Côtes de Beaune « La Dalignière » Domaine Guillemard Pothier Rouge 2018**
75 cl
Soit le litre : 14,60 €

13€79

AOP Bourgogne Côte-d'Or Pinot Noir Domaine Pansiot Rouge 2021**
75 cl. Soit le litre : 18,39 €

2022-2025
16°-18°C
VIANDES ROUGES

2022-2024
16°-18°C
VIANDE ROUGE

12€95

AOP Hautes-Côtes de Beaune Domaine Gérard Rouge 2021**
75 cl
Soit le litre : 17,27 €

À BOIRE MAINTENANT
16°-18°C
VIANDE ROUGE

13€50

AOP Côte de Beaune Clos des Pierres Blanches « Domaine Rossignol » Rouge 2017**
75 cl
Soit le litre : 18,00 €

2022-2025
16°-18°C
VIANDE ROUGE

13€95

AOP Maranges « Le Clos » Domaine Bouthenet-Clerc Rouge 2020**
75 cl
Soit le litre : 18,60 €

À BOIRE MAINTENANT
8°-10°C
APÉRITIF ET DESSERT

7€95

AOP Crémant de Bourgogne Domaine Pansiot Blanc Brut**
75 cl
Soit le litre : 10,60 €

À BOIRE MAINTENANT
10°-12°C
CHARCUTERIE

4€95

AOP Coteaux Bourguignon Maison Chandesais Rosé 2021**
75 cl
Soit le litre : 6,60 €

À BOIRE MAINTENANT
10°-12°C
VOLAILLE

9€95

AOP Bourgogne Clos de Chenôves Domaine Les Vignes Devant Blanc 2019**
75 cl
Soit le litre : 13,27 €

2022-2024
10°-12°C
POISSONS ET VOLAILLES

13€95

AOP Hautes-Côtes de Beaune Domaine Pansiot Blanc 2021**
75 cl
Soit le litre : 18,60 €

Les offres promotionnelles de ce prospectus sont réservées aux particuliers. Suggestions de présentation. Photos non contractuelles.
****AOP : Appellation d'Origine Protégée.**

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
LA LOI INTERDIT LA VENTE D'ALCOOL AUX MINEURS. DES CONTRÔLES SERONT RÉALISÉS EN CAISSE.

LA CÔTE DE BEAUNE

La région viticole de la Côte de Beaune est idéalement exposée au soleil levant qui apporte aux vins une grande diversité aromatique. Le vignoble s'étend sur 30km de long et 2 km de large. La Côte de Beaune produit majoritairement des vins rouges de pinot noir (70%) et des vins blancs de Chardonnay (30%)

À boire maintenant
16°-18°C
Viande Rouge

14€95

AOP Santenay « Clos Genets » Domaine Joly Rouge 2017**
75 cl
Soit le litre : 19,93 €

2022-2025
16°-18°C
Viande Rouge

14€95

AOP Beaune « Les Longbois » Domaine Delarche Rouge 2019**
75 cl
Soit le litre : 19,93 €

2022-2025
16°-18°C
Viande Rouge

15€95

AOP Auxey Duresses « Closerie des Alisiers » Rouge 2021**
75 cl
Soit le litre : 21,27 €

2022-2025
10°-12°C
Volaille

15€95

AOP Auxey Duresses « Derrière Le Four » Domaine Guillemard Pothier Blanc 2020**
75 cl
Soit le litre : 21,27 €

À boire maintenant
16°-18°C
Viande Rouge

16€95

AOP Savigny-les-Beaune Maison Chandesais Rouge 2018**
75 cl
Soit le litre : 22,60 €

2022-2025
16°-18°C
Viande Rouge

21€95

AOP Saint-Aubin 1er Cru « Sentier du Clou » Domaine Prudhon Rouge 2019**
75 cl
Soit le litre : 29,27 €

À boire maintenant
16°-18°C
Viande Rouge

21€95

AOP Beaune 1er Cru « Aux Cras » Domaine Guillemard Pothier Rouge 2017**
75 cl
Soit le litre : 29,27 €

2022-2025
16°-18°C
Viande Rouge

25€95

AOP Pommard Domaine Rossignol Rouge 2020**
75 cl
Soit le litre : 34,60 €

AB Agriculture Biologique

2022-2025
16°-18°C
Viande Rouge

26€95

AOP Chassagne Montrachet Maison Chandesais Rouge Bio 2019**
75 cl
Soit le litre : 35,93 €

2022-2025
16°-18°C
Viande Rouge

27€95

AOP Volnay Domaine Miller Cyrot Rouge 2019**
75 cl
Soit le litre : 37,27 €

Les offres promotionnelles de ce prospectus sont réservées aux particuliers. Suggestions de présentation. Photos non contractuelles.
****AOP : Appellation d'Origine Protégée.**

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
LA LOI INTERDIT LA VENTE D'ALCOOL AUX MINEURS. DES CONTRÔLES SERONT RÉALISÉS EN CAISSE.

LES VINS DE BOURGOGNE

LA CÔTE DE NUITS

La Côte de Nuits est le haut lieu des grands crus de la région : elle rassemble une grande richesse d'appellations (une trentaine). Cette côte étroite de quelques centaines de mètres tire son nom de Nuits-Saint-Georges situé à son extrémité Sud. Elle produit à 90% des vins rouge (Pinot Noir)

À boire maintenant
10°-12°C
Apéritif

7€95

AOP Bourgogne Aligoté Domaine Sirugue Blanc 2021**
75 cl
Soit le litre : 10,60 €

2022-2024
10°-12°C
Poissons et Volailles

13€95

AOP Hautes Côtes de Nuits Domaine Pansiot Blanc 2021**
75 cl
Soit le litre : 18,60 €

À boire maintenant
16°-18°C
Viande Rouge

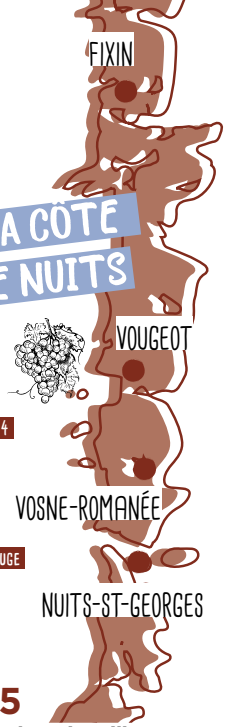
16€50

AOP Fixin Maison Chandesais Rouge 2018**
75 cl
Soit le litre : 22,00 €

2022-2024
16°-18°C
Viande Rouge

16€95

AOP Côte de Nuits Villages « Les Monts de Boncourt » Domaine de Fribourg-Hacquard Rouge 2020**
75 cl
Soit le litre : 22,60 €



LE CHALONNAIS

La Côte Chalonnaise se situe dans le prolongement des vignobles de la Côte-d'Or (Côte-de-Nuits et Côte-de-Beaune), et s'étend sur une bande de 40 kilomètres de long sur 7 kilomètres de large, de Bouzeron au nord à Sercy au sud. La typicité du vignoble repose sur les sols argilo-calcaires. Ces sols plaisent surtout au pinot noir qui reste majoritaire dans l'encépagement même s'il est souvent associé au chardonnay, à l'aligoté et au gamay.

2022-2024
10°-12°C
Poissons et Volailles

8€95

AOP Montagny « La Burgondie » Blanc 2021**
75 cl
Soit le litre : 11,93 €

À boire maintenant
10°-12°C
Poissons et Volailles

13€95

AOP Rully Domaine Champs Perdrix Blanc 2019**
75 cl
Soit le litre : 18,60 €

13€95

AOP Mercurey « Vieilles Vignes » Domaine Tremeaux Blanc 2020**
75 cl. Soit le litre : 18,60 €

2022-2024
10°-12°C
Poissons et Volailles

À boire maintenant
16°-18°C
Viande Rouge

15€95

AOP Rully Domaine Manigley Rouge 2018**
75 cl
Soit le litre : 21,27 €

2022-2025
16°-18°C
Viande Rouge

21€95

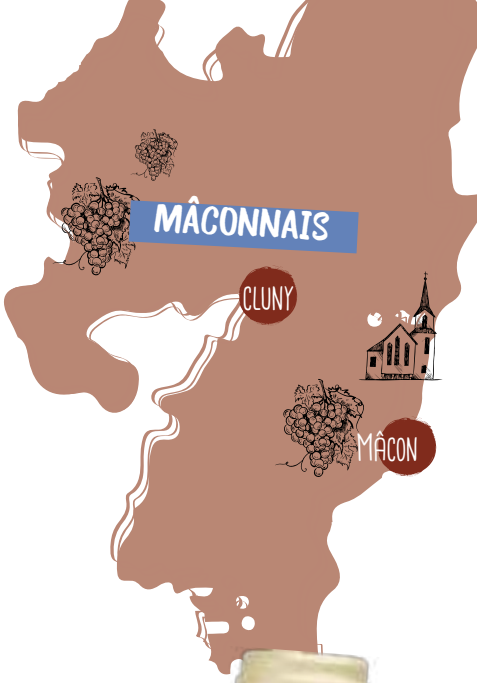
AOP Mercurey 1er cru « Les Combins » Laurent Dufouleur Rouge 2019**
75 cl
Soit le litre : 29,27 €

Les offres promotionnelles de ce prospectus sont réservées aux particuliers. Suggestions de présentation. Photos non contractuelles.
**AOP : Appellation d'Origine Protégée.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
LA LOI INTERDIT LA VENTE D'ALCOOL AUX MINEURS. DES CONTRÔLES SERONT RÉALISÉS EN CAISSE.

LE MÂCONNAIS

Terroir bourguignon le plus méridional, le Mâconnais étend ses vignes sur 35 km de long et 10 km de large, entre Sennecey-le-Grand et Saint-Véran. Royaume du Chardonnay où le Gamay subsiste par endroit, vous dégusterez des vins blancs puissants et riches en arômes, sans oublier quelques rouges gourmands.



À boire maintenant
16°-18°C
Charcuterie

5€99

AOP Mâcon Cuvée Jonchet Rouge 2021**
75 cl
Soit le litre : 7,99 €

À boire maintenant
10°-12°C
Apéritif et Volaille

7€79

AOP Mâcon Charnay Les Mâcon « Esprit de Famille » Domaine Sangouard Blanc 2020**
75 cl
Soit le litre : 10,39 €

À boire maintenant
10°-12°C
Volaille

7€95

AOP Mâcon Villages Domaine des Côteaux du Val Lamartinien « Closerie des Alisiers » Blanc 2021**
75 cl
Soit le litre : 10,60 €

À boire maintenant
10°-12°C
Apéritif et Volaille

7€95

AOP Mâcon Milly Lamartine Henry Greuzard Blanc 2020**
75 cl
Soit le litre : 10,60 €

À boire maintenant
10°-12°C
Apéritif et Volaille

7€99

AOP Viré Clessé Domaine Grévoux Blanc 2020**
75 cl
Soit le litre : 10,65 €

À boire maintenant
10°-12°C
Apéritif et Volaille

9€95

AOP Saint-Véran Domaine Anguenot Blanc 2020**
75 cl
Soit le litre : 13,27 €

2022-2024
10°-12°C
Poissons et Volailles

15€95

AOP Pouilly-Fuissé Domaine Anguenot Blanc 2021**
75 cl
Soit le litre : 21,27 €

À boire maintenant
10°-12°C
Apéritif et Volaille

7€95

AOP Mâcon Verzé « Clos de Pize » Blanc 2020**
75 cl
Soit le litre : 10,60 €

Les offres promotionnelles de ce prospectus sont réservées aux particuliers. Suggestions de présentation. Photos non contractuelles. **AOP : Appellation d'Origine Protégée.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
LA LOI INTERDIT LA VENTE D'ALCOOL AUX MINEURS. DES CONTRÔLES SERONT RÉALISÉS EN CAISSE.

LES BOISSONS DE CHEZ NOUS

PORTRAIT DE PRODUCTEUR
GABRIEL BOUDIER

33 DIJON (21)

Fondé à Dijon en 1874, **Gabriel Boudier** est une histoire de famille. **Génération après génération**, l'entreprise a adapté ses procédés de fabrication traditionnels pour **créer des gammes d'exception**, comme les liqueurs de crème de fruits, les liqueurs et les spiritueux.

« LES RECETTES RESTENT TRADITIONNELLES NÉANMOINS, NOUS AVONS ADAPTÉ NOS OUTILS DE PRODUCTION, TELS QUE LES CUVES ROTATIVES AUTOMATIQUES, AFIN D'AMÉLIORER L'HOMOGÉNÉITÉ. CES MACHINES SONT ESSENTIELLES POUR RÉALISER LA MEILLEURE MACÉRATION. DEUX TYPES DIFFÉRENTS DE PROCESSUS D'ALAMBICS SONT UTILISÉS POUR LA DISTILLATION. CHEZ BOUDIER, VOUS TROUVEREZ L'ÉQUILIBRE PARFAIT ENTRE TRADITION ET TECHNOLOGIE. »

14€95
Guignolet de Dijon Gabriel Boudier
18% vol.
70 cl
Soit le litre : 21,36 €

PORTRAIT DE PRODUCTEUR
VEUVE AMBAL

36 MONTAGNY-LÈS-BEAUNE (89)

Leader de l'Appellation Crémant de Bourgogne
Au cœur du Vignoble Bourguignon
4ème marque dans la catégorie effervescents AOC***
Une complexité aromatique et de la délicatesse en bouche
Certification HVE 3

© Veuve Ambal

1€00 REMISE IMMÉDIATE

5€95(1)
~~6€95~~

À BOIRE MAINTENANT
8°-10°C
APÉRITIF

AOP Crémant de Bourgogne Tasteviné Brut Veuve Ambal**
75 cl
Soit le litre ; 7,93 €

DU 06 JUILLET AU 14 AOÛT

JEU CONCOURS*

EN PARTENARIAT AVEC L'ASSOCIATION VIVE LA BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ, NOUS VOUS FAISONS DÉCOUVRIR GUSTATIVEMENT NOTRE BELLE RÉGION.

Vive la Bourgogne !

TENTEZ DE REMPORTER VOTRE PANIER GARNI COMPOSÉ DE PRODUITS RÉGIONAUX PAR TIRAGE AU SORT !
Rendez-vous à l'accueil de votre magasin pour compléter votre bulletin et le glisser dans l'urne.
Bonne chance à tous !!

*Règlement du jeu disponible à l'accueil de votre magasin

Les offres promotionnelles de ce prospectus sont réservées aux particuliers. Suggestions de présentation. Photos non contractuelles.
AOP : Appellation d'Origine Protégée. * AOC : Appellation d'Origine Contrôlée. (1) Le prix indiqué tient compte de la remise immédiate en caisse.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
LA LOI INTERDIT LA VENTE D'ALCOOL AUX MINEURS. DES CONTRÔLES SERONT RÉALISÉS EN CASSIS.

DES LIQUEURS POUR TOUS LES GOÛTS

6€90 (1)

Crème de fruits Vedrenne
Pêche, Mûre, Griotte ou Framboise
15% vol.
50 cl
Soit le litre : 13,80 €
Existe aussi en Liqueur fleur de sureau (20% vol.) vendu au même prix

16€50 (2)

Vieux Marc du Caveau Vedrenne
40% vol.
70 cl
Soit le litre : 23,57 €

14€50 (3)

Ratafia de Bourgogne Distillerie Bouhy Signé Jacoulot
Rouge ou Blanc
17% vol.
75 cl
Soit le litre : 19,33 €

33€95 (4)

Prunelle de Bourgogne Distillerie Bouhy Signé Jacoulot
40% vol.
70 cl
Soit le litre : 48,50 €

l'idée recette
LE SPRITZ CASSIS

- 2 cl Supercassis 20° Vedrenne
- 6 cl Crémant de Bourgogne
- 6 cl Tonic
- Zeste d'orange

Verser les ingrédients dans un verre piscine. **Remplir** le verre de glaçons au 2/3 puis verser 6 cl de Tonic. **Mélanger** à la cuillère.

10% REMISE IMMÉDIATE

10€79 (1)
~~11€99~~

Crème de cassis Supercassis Vedrenne
20% vol.
70 cl
Soit le litre : 15,41 €

Les offres promotionnelles de ce prospectus sont réservées aux particuliers.
Suggestions de présentation. Photos non contractuelles.
(1) Le prix indiqué tient compte de la remise immédiate en caisse.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
LA LOI INTERDIT LA VENTE D'ALCOOL AUX MINEURS. DES CONTRÔLES SERONT RÉALISÉS EN CAISSE.
"Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière" www.mangerbouger.fr

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.

Les promotions de ce catalogue, hormis les exceptions éventuelles stipulées sur les pages, sont valables du 6 juillet au 14 août 2022 dans les magasins ci-dessous :

• 21 Châtillon-sur-Seine • 21 Semur-en-Auxois • 58 Clamecy • 58 Cosne-sur-Loire • 58 La-Charité-sur-Loire
• 71 Gueugnon • 71 Sennecey-le-Grand • 89 Avallon • 89 Sens • 89 Tonnerre

Création & réalisation
EXIGENCES +33(0)5 56 23 89 90

Hormis les offres en quantités limitées mentionnées dans ce tract et les produits soldés, les articles ont été commandés en quantité suffisante. S'ils venaient à manquer dans votre magasin, nous sommes à votre disposition pendant la durée de l'opération pour enregistrer toute commande du même produit ou d'un produit de qualité équivalente au prix annoncé et vous servir dans les meilleurs délais. Merci de vous adresser à l'accueil. Ne pas jeter sur la voie publique. Sauf erreur typographique. Toute reproduction interdite. Crédits photos : iStock, Adobe Stock, Fromagerie Berthaut, Les Anis de Flavigny.
Imprimeur : SIB (62).

IMPRIMÉ EN FRANCE

PEFC

Auchan

À rapporter de votre séjour

LES INCONTOURNABLES DE BOURGOGNE

Le kg

15€50

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Époisses AOP**
Perrière Berthaut (A)
24% de MG sur produit fini
Au lait pasteurisé de vache

Le kg

9€95

Véritable jambon persillé supérieur de Bourgogne (A)

Les offres promotionnelles de ce prospectus sont réservées aux particuliers. Suggestions de présentation. Photos non contractuelles.
** AOP : Appellation d'Origine Protégée.

"Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière" www.mangerbouger.fr

(A) ORIGINE FRANCE