

SAINT-ALBAN-LEYSSE

AU MARCHÉ SAVOYARD



LE MARCHÉ DES PRODUITS FRAIS



Du mercredi 10 au samedi 20 janvier 2024



Le goût de la tradition

POMMES DE TERRE FOUR

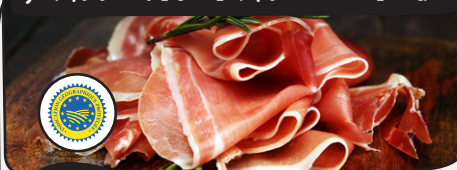


1€50
Le filet
de 2kg

Catégorie 1 - Calibre 40/60mm
Pommes de terre de consommation, traitées
contre la germination - Variétés Agata,
Colomba, Lady Ana - Soit 3,00€ le kg
Du 10/01 au 13/01

ORIGINE FRANCE

JAMBON SEC DE MONTAGNE IGP



13€95
Le kg

À la charcuterie traditionnelle

TRANSFORMÉ EN FRANCE

JACQUÈRES* AOP



5€95
La bouteille
de 75cl

La cave du Prieuré
Jacquère
2022 - 11,5% vol.
Soit 7,93€ le litre

ORIGINE SAVOIE

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

LE PRIMEUR

POMMES DE TERRE FOUR



1€50
Le filet
de 2kg

! Catégorie 1 - Calibre 40/60mm
! Pommes de terre de consommation, traitées contre la germination - Variété Agata, Colomba, Lady Ana - Soit 3,00€ le kg
! Du 10/01 au 13/01

ORIGINE FRANCE

MANDARINE CLEMENVILLA



1€99
Le kg

! Catégorie 1, Calibre 1/2
! En vrac
! Du 10/01 au 13/01

ORIGINE ESPAGNE

LE FROMAGER

RACLETTE PIMENT ESPELETTE



15€90
Le kg

! Lait thermisé de vache
! 31% de M.G. sur produit fini - T° inférieure à la pasteurisation
! À la fromagerie traditionnelle

TRANSFORMÉE EN ISÈRE

RACLETTE MOUTARDE



12€90
Le kg

! Lait pasteurisé de vache
! 26% de M.G. sur produit fini
! À la fromagerie traditionnelle

TRANSFORMÉE DANS LE DOUBS

RACLETTE POIVRE



14€90
Le kg

! Lait cru de vache
! 28% de M.G. sur produit fini
! À la fromagerie traditionnelle

TRANSFORMÉE EN SAVOIE

RACLETTE FERMIERE DE MONTAGNE NATURE



15€90
Le kg

! Lait entier pasteurisé de vache
! 45% de M.G. sur produit fini
! À la fromagerie traditionnelle

TRANSFORMÉE DANS LE CANTAL

LE POISSONNIER

HOUMOUS DE CITRON CONFIT



1€99
Les 200g

! Soit 9,95€ le kg
! Du 10/01 au 13/01
! À la poissonnerie libre service

ÉLABORÉ EN FRANCE

FILET DE TRUITE



5€60
Les 330g

! Soit 16,99€ le kg
! Du 10/01 au 13/01
! À la poissonnerie libre service

ÉLEVÉE EN FRANCE

PAVÉS DE JULIENNE DESSALÉE



4€99
Les 300g

! Soit 16,63€ le kg
! Du 10/01 au 13/01
! À la poissonnerie libre service

ÉLABORÉS EN ESPAGNE

LE BOUCHER CHARCUTIER

JAMBON SEC DE MONTAGNE IGP



13€95
Le kg

! À la charcuterie traditionnelle

TRANSFORMÉ EN FRANCE

JAMBON CUIT FLEUR DE SEL



11€95
Le kg

! À la charcuterie traditionnelle

TRANSFORMÉ EN FRANCE

SALAMI



8€95
Le kg

! À la charcuterie traditionnelle

TRANSFORMÉ EN FRANCE

PAVÉ NATURE LABEL ROUGE



15€95
Le kg

! À la charcuterie traditionnelle

TRANSFORMÉ EN FRANCE

BLANQUETTE DE VEAU



12€95
Le kg

! À la boucherie traditionnelle

ORIGINE FRANCE

FOIE DE VEAU

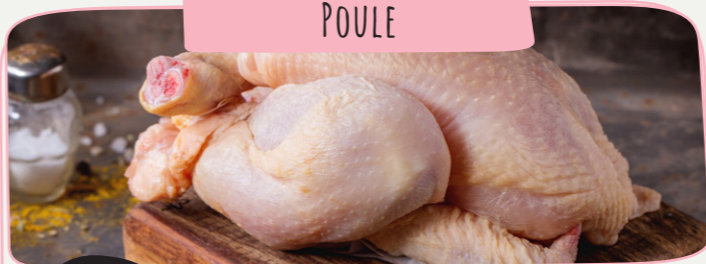


19€95
Le kg

! À la boucherie traditionnelle

ORIGINE FRANCE

POULE

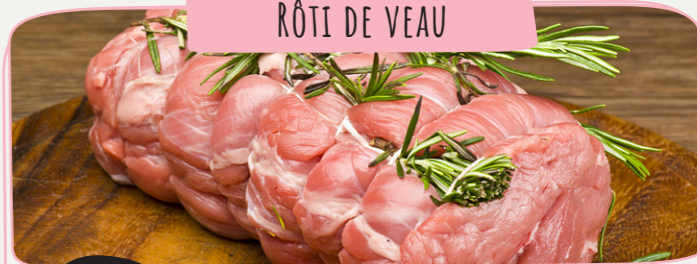


6€50
Le kg

! À la boucherie traditionnelle

ORIGINE FRANCE

RÔTI DE VEAU



12€95
Le kg

! Épaule, collier, bas carré
! À la boucherie traditionnelle

ORIGINE FRANCE

L'ÉPICIER

AIL CONFIT



19€90
Le kg

! Au kiosque

TRANSFORMÉ EN FRANCE

ANCHOIS PIQUANTS



19€90
Le kg

! Au kiosque

TRANSFORMÉS EN ITALIE

PIMENTS FARCIS AU THON



25€90
Le kg

! Au kiosque

TRANSFORMÉS EN ITALIE

TOMATES SÉCHÉES À L'HUILE



15€90
Le kg

! Au kiosque

TRANSFORMÉES EN FRANCE



LA CAVE

MONDEUSE CUVÉE GASTRONOMIE* AOP



12€95
La bouteille
de 75cl

Jean Perrier et fils
Mondeuse cuvée gastronomie
2022 - 12% vol. - Soit 17,27€ le litre

ORIGINE SAVOIE

ABYMES CUVÉE GASTRONOMIE* AOP



7€95
La bouteille
de 75cl

Jean Perrier et fils - Jacquère
Abymes cuvée gastronomie
2022 - 11,5% vol. - Soit 10,06€ le litre

ORIGINE SAVOIE

CHIGNIN BERGERON* AOP



11€95
La bouteille
de 75cl

Jean Perrier et fils - Jacquère
Fleur de Roussanne
2022 - 13% vol. - Soit 15,93€ le litre

ORIGINE SAVOIE

JACQUÈRES* AOP



5€95
La bouteille
de 75cl

La cave du Prieuré - Jacquère
2022 - 11,5% vol. - Soit 7,93€ le litre

ORIGINE SAVOIE

JONGIEUX GAMAY* AOP



7€95
La bouteille
de 75cl

La cave du Prieuré - Gamay
2022 - 12,5% vol. - Soit 10,60€ le litre

ORIGINE SAVOIE

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

- Le goût de la tradition -

Venez à notre rencontre à la boucherie traditionnelle, où nous partageons volontiers nos connaissances et nos conseils sur le choix des pièces de viande, les techniques de cuisson et les recettes. Commandez vos plateaux de charcuterie élaborés avec soin par nos charcutiers-traiteurs (délai de 48 heures).

Notre crèmerie-fromagerie vous propose un large éventail de fromages, disponibles à la coupe ou en libre-service. Vous pouvez également commander vos plateaux de fromages ou de raclette découpée, prête à être dégustée (délai de 48 heures).

Pour les amateurs de fondue, nous offrons la possibilité de choisir un mélange de fromages pour composer votre fondue, livré râpé pour une préparation aisée à la maison.

Rendez-vous au Marché Savoyard, là où la qualité, le service et le savoir-faire sont au rendez-vous !



EN CE MOMENT



POUR TOUS LES MEMBRES DU CLUB



FLASHEZ-MOI



UN SAC LUNCHBOX ISOTHERME OFFERT DÈS 50€ D'ACHAT*

*Produit offert en caisse dès 50€ d'achat, dans la limite des stocks disponibles et sur présentation de l'adhésion au club. Offre non cumulable, non remboursable. Voir conditions en magasin.



616, avenue de Chambéry
Zone commerciale du Pradian
73230 Saint-Alban-Leysse
À côté de Lapeyre
Tél. 04 79 60 54 54

Ouvert du lundi au samedi
de 8h30 à 19h30 non-stop
www.aumarchesavoyard.fr

Rejoignez-nous sur :



www.aumarchesavoyard.fr

LE MARCHÉ DES PRODUITS FRAIS



tickets restaurant



chèques cadeaux



panier



parking



paiement sans contact



chariot

14 bornes de recharge pour voitures électriques

30 MIN OFFERTES*

*Inscription auprès de la première caisse du magasin et présentation de la carte Izivia

Programme National Nutrition Santé

«Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour.» «Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière.» «Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé.» «Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas.» Retrouvez-nous sur : www.mangerbouger.fr

le marché savoyard - rcs chambéry 448 665 471. suggestion de présentation. photos non contractuelles. sauf erreur typographique - toutes reproductions interdites. ne pas jeter sur la voie publique. création effet boomerang communication - tél.04 79 26 44 98.

