

Du 01 avril au 31 octobre 2024

Auchan

Anniversaire • Mariage • Réception

Fêtes vous plaisir !



Traiteur. [auchan.fr](https://www.auchan.fr)



À votre service sur [Auchan.fr](https://www.auchan.fr) | [Auchan:Direct](https://www.auchan.fr) | [Auchan drive](https://www.auchan.fr)

Vos réceptions en quelques clics !

Pour tous vos évènements, retrouvez plus
de 400 produits frais et de qualité en ligne sur

Traiteur.**auchan.fr**



Commander en ligne ? C'est facile !

- 1 - Je choisis ma date de retrait
et mon magasin
- 2 - Je sélectionne mes produits
- 3 - Je règle ma commande en ligne
- 4 - Je retire ma commande en
magasin, sans passage en caisse

Vos produits vous seront remis dans des emballages "bruts",
garantissant fraîcheur et transport sans casse.

Pour la mise en œuvre et la présentation, nous laissons
vos envies et votre touche personnelle faire la différence !

Retrouvez
tous nos produits
& conseils !



Une question ?

Vous pouvez contacter notre service client
Auchan.fr au 09 69 32 59 59.

Du lundi au samedi de 8h à 21h (prix d'un appel non surtaxé).

UN DEVIS PERSONNALISÉ ?
C'est simple et gratuit !



04

Apéritifs & cocktails

Amuse-bouche, pain surprise, petits fours... Tout donne envie avec une large sélection de produits frais et de qualité.



10

Buffet froid viandes & salades

Savoureux, variés et généreux à souhait, n'attendez plus et découvrez avec plaisir la sélection Auchan traiteur de salades, plateaux de charcuteries, viandes froides... et composez LE buffet idéal !



13

Plats cuisinés

À base de viande, de volaille ou de poisson, régaliez-vous avec nos plats gourmands et de qualité ! Auchan traiteur vous offre également un large choix d'accompagnements à proposer avec l'ensemble de vos plats. Vos convives seront ravis.



14

Desserts & mignardises

Du chocolat, de la vanille, de la fraise, du craquant... vous ne résisterez pas aux desserts proposés par Auchan traiteur. Faites-nous confiance pour vos petits et grands événements.



Apéritifs & cocktails

Plongez dans
la gourmandise

2 **21€⁸⁰**
Les 30 pièces
soit la pièce 0,73€

3 **39€⁸⁰**
Les 40 pièces
soit la pièce 1,00€

1 **33€⁵⁰**
Les 40 toasts
soit le toast 0,84€

4 **28€¹⁵**
Les 24 pièces
soit la verrine 1,17€

1. CHIFFRE SURPRISE
850 g
Soit le kg : 39€41
EXISTE EN D'AUTRES CHIFFRES

**2. 30 MINI-WRAPS SAUMON
ET TARTARE DE CONCOMBRE**
existe en d'autres recettes
390 g
Soit le kg : 55€90
655737

3. 40 PETITES MALICETTES COCKTAIL
- Saumon fumé aneth
- jambon cru fumé et pesto basilic
- chèvre et tapenade de courgette
- fromage frais et tomate cerise marinée
840 g
Soit le kg : 47€38
658902

**4. 24 VERRINES
COURGETTES FACON
PESTO**
960 g
Soit le kg : 29€32
641996

Tous les produits de cette double page sont transformés en France.

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



Le petit Conseil

Combien de pièces par personne ?



Apéritif
6 à 8
pièces/pers.



Cocktail
10 à 12
pièces/pers.



**Cocktail
dînatoire**
18 à 20
pièces/pers.

1
20€
49
Les 60 toasts
soit le toast 0,34€

Retrouvez
le bon goût de
l'authentique



2
17€
20
Les 36 toasts
soit le toast 0,48€



3
24€
99
Les 50 toasts
soit le toast 0,50€



4
21€
99
Les 32 toasts
soit le toast 0,69€

NOUVEAUTÉ



5
25€
95
Les 50 toasts
soit le toast 0,52€

1. PAIN SURPRISE LE CHARCUTIER

- Jambon cuit et fromage à l'ail et persil
 - Jambon Serrano et fromage frais
 - Dinde et fromage frais à l'échalote
 - Rillettes d'oie
- 800 g
Soit le kg : **25€61 820493**

2. PAIN SURPRISE DES REGIONS

- Thon, légumes grillés et basilic
 - Rillettes de canard et piment d'espelette
 - Rosette de Lyon et fromage frais comichon
- 430 g
Soit le kg : **40€00 34570**

3. PAIN SURPRISE TRAITEUR GOURMAND

- Saumon fumé et fromage frais aneth
 - Fromage frais, carotte et moutarde
 - Jambon cuit, fromage frais et basilic
 - Boeuf séché, beurre
 - Fromage de chèvre, miel et noix
- 900 g
Soit le kg : **27€77 324160**

4. PAIN SURPRISE CARRÉ

- Fromage de brebis et noix
 - jambon cru et fromage frais au pesto
 - Saumon, fromage frais et carotte
 - Fromage frais, carottes et moutarde à l'ancienne
- 725 g
Soit le kg : **30€33 21392**

5. PAIN SURPRISE VEGETARIEN

- Fromage frais pesto basilic
 - Fromage frais carotte et moutarde à l'ancienne
 - Fromage frais, tomates cerises mi séchées
 - Fromage frais, fromage de brebis, oignon confit et noix
 - Fromage frais, préparation au poivron et cheddar
- 1170 g
Soit le kg : **22€18 543507**

Retrouvez toutes nos fiches produits détaillées et nos conseils sur [Traiteur.auchan.fr](https://www.traiteur.auchan.fr)

Les prix des produits sont susceptibles de fluctuations et sont réactualisés au jour le jour, ces prix indicatifs ne tiennent pas compte des remises et opérations spéciales en magasin. Selon disponibilité des stocks. Tous nos produits sont élaborés en France.

Apéritifs & cocktails

AMUSE-BOUCHES FROIDS



1
25€⁹⁸
Les 40 pièces
soit la pièce 0,65€



2
19€²⁰
Les 32 pièces
soit la pièce 0,60€



3
20€⁵⁹
Les 48 pièces
soit la pièce 0,43€

→
Pour tous
les goûts !



4
31€¹⁸
Les 40 pièces
soit la pièce 0,78€



5
19€²⁹
Les 32 pièces
soit la pièce 0,60€



6
21€
Les 64 pièces
soit la pièce 0,33€

1. 40 BRIOCHETTES APÉRITIVES SALÉES
- saumon fumé et fromage au railfort
- jambon cru fumé et beurre aromatisé aux noix
- fromage aux oeufs de truie
- fromage de chèvre
380 g
Soit le kg : **68€37**
10121

2. CANAPES PRIVILÈGES
235 g
Soit le kg : **81€70**
860357

3. 48 CANAPES REGIONS DE FRANCE
240 g
Soit le kg : **85€79**
383878

4. 40 BRIOCHETTES AU SAUMON
460 g
Soit le kg : **67€78**
659121

5. 32 CANAPES TRAITEUR
220 g
Soit le kg : **87€68**
11433

6. MINI PÂTÉ EN CROÛTE
variétés assorties
1024 kg
Soit le kg : **20€51**
300180

Tous les produits de cette double page sont transformés en France.

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

Les prix des produits sont susceptibles de fluctuations et sont réactualisés au jour le jour, ces prix indicatifs ne tiennent pas compte des remises et opérations spéciales en magasin. Selon disponibilité des stocks. Tous nos produits sont élaborés en France.

Apéritifs & cocktails

AMUSE-BOUCHES CHAUDS



1
27€³⁸
Les 40 pièces
soit la pièce 0,68€



2
18€⁹⁹
Les 66 toasts
soit le toast 0,29€



5
25€³⁸
Les 40 pièces
soit la pièce 0,63€

3
16€⁵⁰
Les 66 toasts
soit le toast 0,25€



4
17€¹⁰
Les 60 pièces
soit la pièce 0,29€



6
23€⁹⁹
Les 48 pièces
soit la pièce 0,50€



*La petite touche
pour une fête réussie...*

*N'oubliez pas de soigner votre déco !
Lampions, lanternes, ballons sont des éléments
qui s'associent parfaitement à tous styles
de fêtes et valoriseront les préparations.*

1. 40 MINI-CHEESBURGERS

600 g
Soit le kg : **45€63**
31236

**2. QUICHE LORRAINE
COCKTAIL**

1,2 kg
Soit le kg : **15€82**
36223

**3. PIZZA JAMBON EMMENTAL
PREDECOUPE**

900 g
Soit le kg : **18€33**
35751

4. GOUGERES AU FROMAGE

660 g
Soit le kg : **25€91**
29564

**5. 40 MINIS
CROQUE-MONSIEUR**

600 g
Soit le kg : **42€30**
28145

**6. ASSORTIMENT
DE 48 PETITS FOURS**

670 g
Soit le kg : **35€81**
383565

Retrouvez toutes nos fiches produits détaillées et nos conseils sur [Traiteur.auchan.fr](https://www.traiteur.auchan.fr)

Les prix des produits sont susceptibles de fluctuations et sont réactualisés au jour le jour, ces prix indicatifs ne tiennent pas compte des remises et opérations spéciales en magasin. Selon disponibilité des stocks. Tous nos produits sont élaborés en France.

Apéritifs & cocktails

VERRINES



1
13€⁹⁸
Les 12 pièces
soit la verrine 1,17€

Notre coup
de cœur



2
14€⁸⁰
Les 12 pièces
soit la verrine 1,23€



3
28€¹⁵
Les 24 pièces
soit la verrine 1,17€



4
14€⁸⁰
Les 12 pièces
soit la verrine 1,23€



5
28€¹⁵
Les 24 pièces
soit la verrine 1,17€

1. VERRINES
AVOCAT
CREVETTES
12 x 45 g
Soit le kg : 25€89
36001

2. VERRINES
TARTARE
DE TOMATES
ET THON
12 x 45 g
Soit le kg : 27€41
43871

3. VERRINES
SAUMON
FROMAGE
ET CONCOMBRE
24 x 40 g
Soit le kg : 29€32
44529

4. VERRINES
PESTO TOMATES
MI SECHÉES
12 x 45 g
Soit le kg : 27€41
43943

5. VERRINES
PATATE DOUCE
LENTILLES
POIVRONS
ET FROMAGE
24 x 40 g
Soit le kg : 29€32
641889

Tous les produits de cette double page sont transformés en France.

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

Les prix des produits sont susceptibles de fluctuations et sont réactualisés au jour le jour, ces prix indicatifs ne tiennent pas compte des remises et opérations spéciales en magasin. Selon disponibilité des stocks. Tous nos produits sont élaborés en France.

Apéritifs & cocktails

PLATEAUX APÉRITIFS



2
28€00
8 à 10 pers.
soit 3,50€ la part

Comté 20 mois
St-Nectaire fermier
Selles sur cher
Gouda
Mimolette
Gruyère Suisse

1. APÉRITIF PLAISIR

- 10 tranches de jambon cuit découenné dégraissé
- 60 tranches de rosette
- 60 tranches de chorizo doux
- 10 fines tranches de jambon sec 7 mois
- 105 kg
- Soit le kg : **31€43**
- 809057

2. PLATEAU DE FROMAGE APERO AUCHAN ELYSEES

- Gruyère Suisse AOP*
- St-Nectaire fermier AOP*
- Comté AOP 20 mois
- Gouda vieux
- Mimolette 1/2 vieille
- Selles sur Cher AOP*
- 705 g
- Soit le kg : **39€72**
- 796842



Nos professionnels vous proposent des produits savoureux et de qualité !

Vos plateaux sont préparés à la commande, à partir de produits frais découpés dans nos ateliers, par nos charcutiers et fromagers.



3
26€00
8 à 10 pers.
soit 3,25€ la part

3. PLATEAU APERO FRENCH CANCAN

- Sainte Maure de Touraine
- Fourme d'Ambert
- Mimolette jeune française
- Comté jeune 12 mois
- Gouda au pesto vert
- Tomme de Savoie
- Tête de moine
- Brie de Meaux 1/2 affiné
- 640 g
- Soit le kg : **40€63**
- 397576

4. PLATEAU APÉRITIF GRANDE BALADE

- Saucisse sèche à la perche Label Rouge
- Coppa Label Rouge
- Terrine de campagne Label Rouge
- Ossau Iraty fermier
- Comté 20 mois AOP
- Rillettes pur porc à l'ancienne Label Rouge
- 600 g
- Soit le kg : **36€67**
- 796785



4
22€00
4 à 6 pers.
soit 5,50€ la part

Terrine de campagne Label Rouge
Comté 20 mois
Saucisse Perche Label Rouge
Ossau Iraty fermier
Coppa Label Rouge
Iraty OP

1
33€
10 pers.
soit 3,30€ la part



*Appellation d'Origine Protégée

Tous les produits de cette page sont fabriqués dans nos magasins.

Retrouvez toutes nos fiches produits détaillées et nos conseils sur Traiteur.auchan.fr

Les prix des produits sont susceptibles de fluctuations et sont réactualisés au jour le jour, ces prix indicatifs ne tiennent pas compte des remises et opérations spéciales en magasin. Selon disponibilité des stocks. Tous nos produits sont élaborés en France.

Buffet froid viandes & salades

1. PLATEAU FUTÉ
- 10 tranches de jambon cuit ou torchon
- 10 tranches de jambon sec 7 mois
- 10 tranches de rosette
- 10 batonnets de terrine de campagne
le plateau de 12 kg
Soit le kg : 27€50
805781

2. PLATEAU PRESTIGE
- 10 tranches de jambon cuit à l'ancienne label pouge
- 10 tranches de coppa label Rouge
- 10 tranches de rôti de porc cuit supérieur
- 10 tranches de rôti de boeuf cuit
- 10 tranches de jambon de Parme
- 10 tranches de pavé au poivre
- 10 tranches de mousse de canard au porto
Le plateau de 2 Kg
Soit le kg : 32€50
809117

3. TERRINE AUX 3 POISSONS
1 kg
Soit le kg : 10€99
245782

4. 12 CUISSES DE POULET BRAISEES AUX HERBES
2,476 kg
Soit le kg : 11€71
28424

5. SAUMON ENTIER AUX PETITS LÉGUMES
Pièce de 3 kg
Soit le kg : 27€30
245129

6. RÔTI DE BOEUF PRÉTRANCHÉ
1,4kg à 1,65 kg
Soit le kg : 21€90
805253

1. PLATEAU FUTÉ
33€00
10 pers.
soit 3,30€ la part

2. PLATEAU PRESTIGE
65€00
10 pers.
soit 6,50€ la part

3. TERRINE AUX 3 POISSONS
36€14
20 pers.
soit 1,80€ la part

4. 12 CUISSES DE POULET BRAISEES AUX HERBES
29€00
12 pers.
soit 2,42€ la part

5. SAUMON ENTIER AUX PETITS LÉGUMES
27€30 le kg
15 à 20 pers.

6. RÔTI DE BOEUF PRÉTRANCHÉ
10 pers.
soit 1,00€ la part

Tous les produits de cette double page sont transformés en France.

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



2
11€
8 à 10 pers.
soit 1,50[€] la part



3
10€⁴⁹
8 à 10 pers.
soit 1,31[€] la part



4
13€⁹⁵
8 à 10 pers.
soit 1,74[€] la part



1
11€⁹⁹
8 pers.
soit 1,50[€] la part

1. **SALADE DE MINI PENNES TOMATES MOZZARELLA BASILIC**
1,2 kg
Soit le kg : 09€99
783553

2. **TABOULÉ ORIENTAL A LA MENTHE**
1,5 kg
Soit le kg : 07€99
658198

3. **CAROTTES RÂPÉES ASSAISONNÉES**
1,5 kg
Soit le kg : 06€99
658192

4. **SALADE PIEMONTAISE AU JAMBON**
1,5 kg
Soit le kg : 09€30
658194

5. **SALADE GRECQUE**
1,3 kg
Soit le kg : 15€30
658253

6. **RIZ NICOIS**
1,5 Kg
Soit le kg : 07€99
301672

5
19€⁸⁹
6 à 8 pers.
soit 3,32[€] la part



6
11€⁹⁹
8 à 10 pers.
soit 1,50[€] la part



Retrouvez toutes nos fiches produits détaillées et nos conseils sur Traiteur.auchan.fr

Les prix des produits sont susceptibles de fluctuations et sont réactualisés au jour le jour, ces prix indicatifs ne tiennent pas compte des remises et opérations spéciales en magasin. Selon disponibilité des stocks. Tous nos produits sont élaborés en France.

Buffet froid

FROMAGES



Plateaux de fromages
préparés par nos fromagers
dans nos magasins



1
28€
8 à 10 pers.
soit 3,50[€] la part



2
28€
10 à 12 pers.
soit 2,80[€] la part



3
19€
8 pers.
soit 2,38[€] la part



4
13€
8 à 10 pers.
soit 1,63[€] la part



Le petit Conseil

Combien de fromage par personne ?



Fromage :
50 - 75g
/ pers



Pain :
1 baguette
pour 3 pers
ou
1 petit pain
/ pers

1. INCONTOURNABLE

Comté 20 mois AOP[®]
Saint-Nectaire fermier AOP[®]
Roquefort Aigle noir AOP[®]
Brie de Meaux 3/4 affiné
2 Selles sur cher AOP[®]
750 g
Soit le kg : **37€33**
793777

2. ENCORE ET ENCORE

Bleu des Causses
Comté 12 mois AOP[®]
Bethmale
Brie de Meaux AOP[®]
Crottin de chavignol AOP[®]
Fromage de chèvre enrobé aux airelles
815 g
Soit le kg : **34€36**
860128

3. DÉSIR DÉSIR

Fourme d'Ambert ACP[®]
Comté 4/6 mois ACP[®]
Saint nectaire laitier AOP[®]
Brie de Meaux
Crottin de chavignol AOP[®]
675 g
Soit le kg : **28€15**
860127

4. PETIT PLAISIR

Bleu d'Auvergne
Brie
Bûche de chèvre
Tomme noire des Pyrénées.
Emmental français
725 g
Soit le kg : **17€93**
860124

*Appellation d'Origine Protégée

Tous les produits de cette page sont préparés dans nos magasins.

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

Plats cuisinés

Plongez dans les saveurs



1. FILET DE BOEUF EN CROÛTE

6 personnes
1,2 kg
Soit le kg : 30€82
806359

2. PAËLLA TRADITIONNELLE

8 personnes
3 kg
Soit le kg : 13€33
107274

3. GRATIN DAUPHINOIS

8 à 10 personnes
2,35 kg
Soit le kg : 10€90
652027

4. CUISSES DE CANARD AUX CEPES

4 personnes
1,1 kg
Soit le kg : 16€08
802333

5. COUSCOUS AUX LEGUMES

8 à 10 personnes
4 kg
Soit le kg : 13€10
199515

4
17€⁶⁹
4 pers.
soit 4,42€ la part

3
25€⁶²
8 à 10 pers.
soit 3,20€ la part

5
52€⁴⁰
8 à 10 pers.
soit 6,55€ la part

2
39€⁹⁹
8 pers.
soit 5,00€ la part

1
36€⁹⁹
6 pers.
soit 6,17€ la part

Tous les produits de cette double page sont transformés en France.

Retrouvez toutes nos fiches produits détaillées et nos conseils sur Traiteur.auchan.fr

Les prix des produits sont susceptibles de fluctuations et sont réactualisés au jour le jour, ces prix indicatifs ne tiennent pas compte des remises et opérations spéciales en magasin. Selon disponibilité des stocks. Tous nos produits sont élaborés en France.

Desserts & mignardises

Plongez dans
la gourmandise

Découvrez
notre gamme de
tartes et entremets
disponibles en 8,
24 et 48 parts

1. CHOU POP

Existe en 4, 6 ou
10 pièces

**2. TARTE AUX
FRAISES**

6 ou 8 personnes

3. PRINCESSE DES ILES

Biscuit macaroné aux
amandes et noix de coco
garni de mousse aux fruits
de la passion

4. FRAISIER

Délicieux biscuit garni
d'une crème mousseline
et de fraises fraîches

5. VERSAILLAIS 3 CHOCOLATS

Le mariage du chocolat noir,
lait et blanc sur une fine
couche de croustillant praliné

Tous les produits de cette double page sont transformés en France.

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



Le petit Conseil

Combien de pièces par personne ?



Dessert
6 à 8 pièces/pers
ou 200g /pers.



Gouter
6 à 8 pièces/pers
ou 200g /pers.

Une petite douceur
sucrée
en fin de repas

1

17€⁹⁹
36 pièces
soit 0,50€ la pièce



1. MACARONS ASSORTIS
460 g
Soit le kg : 39€10
16816

2. PETITS FOURS ÉMOTIONS
820 g
Soit le kg : 42€67
799207

3. CHOUQUETTES
800 g
Soit le kg : 20€00
651035

4. VERRES SUCRES
1080 g
Soit le kg : 33€32
655660

5. PETITS FOURS ART DÉCO
550 g
Soit le kg : 62€72
20162

Retrouvez toutes nos fiches produits détaillées et nos conseils sur [Traiteur.auchan.fr](https://www.traiteur.auchan.fr)

Les prix des produits sont susceptibles de fluctuations et sont réactualisés au jour le jour, ces prix indicatifs ne tiennent pas compte des remises et opérations spéciales en magasin. Selon disponibilité des stocks. Tous nos produits sont élaborés en France.

Épatez vos convives

avec ce gâteau original
fabriqué par nos pâtissiers

Choisissez vos chiffres
et votre recette.



Existe en
6 et 10 parts

21€

6 pers.
soit 3,50€ la part

NUMBER CAKE

Existe en différentes saveurs :
fruits rouges, chocolat ou millefeuille
À partir de 550 g
Soit le kg : **38€18**
16816

LE SERVICE TRAITEUR C'EST TOUTE L'ANNÉE !
Retrouvez toutes nos offres et bénéficiez de nos conseils sur :

Traiteur.auchan.fr

