

## DU MARDI 8 AU LUNDI 14 JUILLET

CREVETTES GRILLÉES À L'AIL,  
CITRON VERT & CORIANDRE

• 16 grosses crevettes entières • 2 gousses d'ail • 1 citron vert • 3 c. à soupe d'huile d'olive  
• 1 petit bouquet de coriandre fraîche • 1 c. à café de paprika doux ou fumé Sel, poivre

Mélanger dans un bol l'huile d'olive, l'ail, le jus et zeste de citron vert, paprika, sel, poivre et coriandre hachée et piment. Verser la marinade sur les crevettes dans un plat ou un sac congélation. Laisser reposer au frais 30 min à 1h. Sur le barbecue 2 à 3 min de chaque côté, jusqu'à ce qu'elles soient bien roses et légèrement grillées.



LES  
100 G

1€  
09

Soit 10,90 € le kg

Crevette crue décongelée  
ASC<sup>®</sup>

Calibre de 30 à 40 pièces au kg.  
Élevée sans antibiotique conformément au référentiel ASC.



8€  
99

Le kg

Lamelle d'encornet géant saumurée décongelée<sup>®</sup>



19€  
99

Le kg

Longe de thon albacore décongelée<sup>®</sup>



7€  
99

La barquette  
Le kg : 36,32 €

2 pavés de saumon  
épices thaï ASC  
MOWI<sup>®</sup>

La barquette de 220 g.

Existe aussi au thym et citron.

Au rayon Poissonnerie libre service

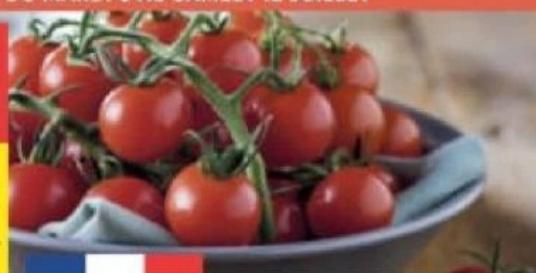


## DU MARDI 8 AU SAMEDI 12 JUILLET

0€  
50  
DE REMISE  
IMMÉDIATE

3€  
Le kg : 6 €

2€  
50  
Le kg : 5 €



Tomates cocktail grappe  
CARREFOUR Le Marché<sup>®</sup>  
Catégorie 1.  
La barquette de 500 g.

ÉLEVÉ EN  
EQUATEUR ET/OU NICARAGUA  
ET/OU HONDURAS ET/OU VENEZUELA SELON APPROVISIONNEMENT

Les produits poissonnerie (hors rayon libre-service) de cette page ne sont pas disponibles dans les magasins suivants : 42 La Ricamarie - 61 Atençon - 64 Anglet - 84 Avignon Cap Sud - 95 Argenteuil - 95 Goussainville.