

**SURGELÉ**

**-30% SUR LE 2<sup>ÈME</sup>**

Vendu seul  
**16€<sup>39</sup>**  
Le kg : 54,63 €

Le 2<sup>ème</sup> produit  
**11€<sup>47</sup>**

Noix de St-Jacques surgelées<sup>(m)</sup>  
**REFLETS DE FRANCE**  
De Normandie avec corail ou de la Baie de St-Brieuc sans corail MSC, Pecten Maximus. Pêchées en Atlantique Nord-Est, 300 g.  
Soit les 2 produits : 27,86 €  
Soit le kg : 46,43 €

**NORMANDIE**

## NOIX DE SAINT-JACQUES SNACKÉES, PURÉE DE CÉLERİ ET ÉMULSION AU BEURRE CITRONNÉ

### INGRÉDIENTS

- 12 noix de Saint-Jacques
- 400 g de céleri-rave
- 10 cl de crème liquide
- 40 g de beurre
- 1 citron (jus et zeste)
- Huile d'olive
- Sel, poivre

### PRÉPARATION

**1. Purée de céleri :** cuire le céleri coupé en cubes 20 min dans l'eau bouillante salée. Égoutter, mixer avec la crème et 20 g de beurre. Assaisonner, garder au chaud.

**2. Saint-Jacques :** les saisir à la poêle très chaude avec un filet d'huile d'olive, 1 min de chaque côté pour qu'elles restent nacrées au cœur.

**3. Sauce beurre citronné :** dans une petite casserole, faire fondre 20 g de beurre avec le jus de citron, saler et poivrer.

**4. Dressage :** déposer une cuillerée de purée de céleri, poser les Saint-Jacques dessus, napper de beurre citronné et ajouter un peu de zeste de citron pour la fraîcheur.



**-15% DE REMISE IMMÉDIATE**

**3€<sup>09</sup>**  
Le kg : 12,36 €

**2€<sup>63</sup>**  
Le kg : 10,52 €

**REFLETS DE FRANCE**  
Beurre d'Isigny de baratte A.O.P.<sup>(m)</sup>  
Doux ou Demi-sel, 250 g.

**NORMANDIE**

**-30% SUR LE 2<sup>ÈME</sup>**

Vendu seul  
**1€<sup>85</sup>**  
Le L : 9,25 €

Le 2<sup>ème</sup> produit  
**1€<sup>29</sup>**

**REFLETS DE FRANCE**  
Crème fraîche d'Isigny A.O.P.<sup>(m)</sup>  
40% M.G. dans le produit fini, 20 cl.

**NORMANDIE**

Soit les 2 produits : 3,14 €  
Soit le L : 7,85 €

**-25% DE REMISE IMMÉDIATE**

**8€<sup>50</sup>**

**6€<sup>37</sup>**  
La bouteille

**PAYS DE LA LOIRE**

**A.O.P. Touraine Chenonceaux DOMAINE DU HAUT CHESNEAU LES FONDS BLANCS REFLETS DE FRANCE**  
Blanc, 75 cl.

**REFLETS DE FRANCE**  
Crème fraîche d'Isigny A.O.P.<sup>(m)</sup>  
40% M.G. dans le produit fini, 20 cl.

**NORMANDIE**

**REFLETS DE FRANCE**  
Beurre d'Isigny de baratte A.O.P.<sup>(m)</sup>  
Doux ou Demi-sel, 250 g.

**NORMANDIE**

La marque Reflets de France englobe plus de 600 spécialités locales sélectionnées avec goût et passion.

