



SURGELÉ

**-30%
SUR LE 2^{ÈME}**

Vendu seul
16€₃₉
Le kg : 54,63 €

Le 2^{ème} produit
11€₄₇

**Noix de St-Jacques surgelées^(m)
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 CÉLERI 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€₀₉
Le kg : 12,36 €

2€₆₃
Le kg : 10,52 €

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

NORMANDIE

**-30%
SUR LE 2^{ÈME}**

Vendu seul
1€₈₅
Le L : 9,25 €

Le 2^{ème} produit
1€₂₉

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

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

NORMANDIE

**-25%
DE REMISE
IMMÉDIATE**

8€₅₀
La bouteille

6€₃₇
La bouteille

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



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