

# Le Poissonnier

DU MARDI 24 FÉVRIER AU LUNDI 2 MARS



**LE KG**

**17<sup>€</sup><sub>99</sub>**

Pavé de saumon Atlantique  
**FILIÈRE QUALITÉ CARREFOUR ASC<sup>®</sup>**  
Nourri sans OGM (<0,9%), élevé sans traitement antibiotique.



**9<sup>€</sup><sub>99</sub>**

Le kg

**Bar<sup>®</sup>**  
La pièce de 300 g minimum.  
Produit vendu non vidé, non écaillé.



**12<sup>€</sup><sub>99</sub>**

Le kg

**Filet d'églefin<sup>®</sup>**



Les 100 g

**0<sup>€</sup><sub>79</sub>**  
Soit 790 € le kg

**Crevette rose cuite ASC<sup>®</sup>**  
Calibre de 30 à 50 pièces au kg.  
Élevée sans traitements antibiotiques conformément au référentiel crevette ASC.



**8<sup>€</sup><sub>99</sub>**

La bourriche

**Huitres creuses**  
**FILIÈRE QUALITÉ CARREFOUR<sup>®</sup>**  
Calibre n°3.  
La bourriche d'une douzaine - 1 kg.  
Bassin de production mentionné sur le lieu de vente.  
Au rayon Poissonnerie libre-service



**-40%**  
SUR LE 2<sup>ème</sup>

Vendu seul

**4<sup>€</sup>**

La barquette

Le kg : 20 €

Le 2<sup>ème</sup> produit

**2<sup>€</sup><sub>40</sub>**



**Filet de lieu noir fish & chips**  
**MSC**  
**CARREFOUR Le Marché<sup>®</sup>**  
La barquette de 200 g.  
Soit les 2 produits : 6,40 €  
Soit le kg : 16 €  
Au rayon Poissonnerie libre-service

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

FABRIQUÉ PAR NOS  
**BOULANGERS (c) FRANCE**

ORIGINE

PÊCHÉ EN  
**ATLANTIQUE NORD-EST**

ÉLABORÉ EN  
**FRANCE**