



DU MARDI 3 AU DIMANCHE 8 NOVEMBRE

ÉLABORÉ EN
FRANCE



-50%
SUR LE 2^{EME}

Vendu seul

3€

La barquette
Le kg : 15 €

Le 2^{eme} produit

**1€
50**



**Accras de morue
recette douce MSC
CARREFOUR Le
Marché**

La barquette de 200 g.
**Soit les 2 produits :
4,50 €**
Soit le kg : 11,25 €
Existe aussi en recette
épicée.
Panachage possible.
Au rayon Poissonnerie
libre-service



ACCRAIS DE MORUE :

Pour conserver le croustillant des accras de morue précuits, préchauffe à 200 °C le four. Étale les accras sur une plaque avec du papier cuisson et laisse-les 8 à 10 minutes en les retournant à mi-cuisson. Dès la sortie du four, presse un filet de citron vert frais dessus et laisse-les reposer une minute sur de l'essuie-tout : cela permet à la croûte de bien se raffermir.

ÉLEVÉ EN
NORVEGE



**3+1
OFFERT**

Vendu seul

4€

La pièce
Le kg : 32 €

Les 4 pour

12€

Le kg : 24 €

Portion de cabillaud^(*)
La pièce de 125 g minimum.

ÉLEVÉ EN
NORVEGE



**9€
99**

Le kg

**Saumon entier ASC
FILIÈRE QUALITÉ
CARREFOUR^(*)**

La pièce de 1 à 3 kg.
Nourri sans OGM (<0,9%),
élevé sans traitements
antibiotiques.

PÊCHÉ EN
ATLANTIQUE
NORD-EST



**19€
99**

Le kg

Dos de Julienne^(*)



DAURADE ENTIÈRE :

Cuire entière au four à 180-200°C durant 20 à 25 min (ou poêler 4 à 5 min par face). Assaisonner de citron et d'herbes, puis servir dès que la chair devient opaque.

ÉLEVÉ EN
GRÈCE ET/OU FRANCE
ET/OU TURQUIE ET/OU ESPAGNE
ET/OU TUNISIE
SELON APPROVISIONNEMENT



**8€
99**

Le kg

Daurade royale^(*)

La pièce de 300 g minimum.
Produit vendu non vidé, non
écaillé.