



DU MARDI 3 AU DIMANCHE 8 NOVEMBRE

PÊCHÉ EN
ATLANTIQUE
NORD-EST



**LES
100G**

**2€
99**

Soit 29.90 € le kg

Noix de Saint-Jacques[®]
Pecten maximus.



NOIX DE SAINT-JACQUES :

Saisir 1 à 2 min dans une poêle
à feu vif dans un peu de beurre ou d'huile.
Assaisonner et servir dès qu'elles
sont dorées et translucides à cœur.



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



Crevette rose cuite ASC[®]

Calibre de 40 à 60 pièces au kg.
Élevée sans traitements
antibiotiques conformément au
référentiel crevette ASC.
Existe aussi, à un prix différent,
en barquette de 500 g pour les
magasins non équipés de rayon
poissonnerie traditionnel.

Les 100 g

**0€
79**

Soit 7.90 € le kg

ÉLABORÉ EN
FRANCE



**LES 2
POUR**

Vendu seul

**5€
40**

La barquette
Le kg : 41.54 €

Les 2 pour

**7€
98**

Le kg : 30.69 €



**Couronne de crevettes
sauce Asie ASC
DELPIERRE**

La barquette de 130 g.
Existe aussi en sauce cocktail,
sauce fines herbes ou
mayonnaise.
Panachage possible.
Au rayon Poissonnerie libre-
service

ÉLEVÉ EN 
FRANCE



**Huitres creuses fines
de claires Marennes
Oléron I.G.P**

Calibre n° 3.
La bourriche de 2 douzaines,
soit 2 kg.
Au rayon Poissonnerie
libre-service

**13€
99**

La bourriche
Le kg : 7 €



MOULES AU VIN BLANC :

Cuire à la vapeur 5 à 7 min avec du vin blanc
et des aromates jusqu'à ce qu'elles s'ouvrent.
Éviter de trop les cuire et éliminer
toutes celles qui restent fermées après cuisson.

ÉLEVÉ AUX
PAYS-BAS



**7€
50**

La barquette
Le kg : 3.75 €

**Moules de Hollande
MSC CARREFOUR
Le Marché**
La barquette de 2 kg.
Au rayon Poissonnerie
libre-service