

14

LE MEILLEUR DE LA POISSONNERIE

LA MER À VOTRE PORTÉE !

Envie d'iode et de saveurs marines ? Des poissons et fruits de mer rigoureusement sélectionnés pour des repas sains et savoureux.

LA SEMAINE DU GOUT



DU MARDI 14 AU DIMANCHE 19 OCTOBRE



LES 100 G

Crevette rose cuite de Madagascar
ASC Label Rouge
FILIÈRE QUALITÉ CARREFOUR (M) (F)
Calibre de 10 à 20 pièces au kg.
Élevée sans traitements antibiotiques
conformément au référentiel crevette ASC.

**2€
49**
Soit 24,90 € le kg



**8€
99**
Le kg

Filet de lieu noir (M) (F)

Existe aussi, à un prix différent, en barquette de 500 g pour les magasins non équipés d'un rayon traditionnel.



**7€
99**
La bourriche

Huitres creuses

FILIÈRE QUALITÉ CARREFOUR (M) (F)

Calibre n°3. La bourriche d'une douzaine - 1 kg. Bassin de production mentionné sur le lieu de vente.
Au rayon Poissonnerie libre-service

(M) ORIGINE
ESPAGNE

(M) ORIGINE **FRANCE**

(M) PÊCHÉ EN
ATLANTIQUE NORD-EST

(M) ÉLEVÉ EN **FRANCE**

(M) ÉLEVÉ
À MADAGASCAR