

CROZIFLETTE AU SAUMON

• 400g de crozet • 200g de fromage à tartiflette • 40cl de crème liquide • 200g de saumon • 1 verre de vin blanc • sel, poivre

- 1.Cuire les crozets durant 20 min dans un grand volume d'eau salée.
- 2.Égoutter les crozets, puis ajouter dedans la crème et les la moitié du fromage puis assaisonnez à votre convenance.
- 3.Dans un plat à gratin, verser une couche de crozets, ajouter du saumon émietté puis le reste des crozets.
- 4.Ajouter le reste du fromage et enfourner quelques minutes pour faire gratiner.



-60% SUR LE 2^{EME}

Vendu seul
6€58
Le kg : 14,62 €
Le 2^{eme} produit

2€63

Le Fromage pour Tartiflette^(*)
RICHESMONT
30% M.G. dans le produit fini,
450 g.
Soit les 2 produits : 9,21 €
Soit le kg : 10,23 €
Au rayon Frais

-50% SUR LE 2^{EME}

Vendu seul
2€99
La pièce
Le kg : 7,48 €
Le 2^{eme} produit

1€49



Les Crozets
ALPINA SAVOIE
Nature ou Sarrasin, 400 g.
Soit les 2 produits : 4,48 €
Soit le kg : 5,60 €

-50% SUR LE 2^{EME}

Les 2 pour
11€02
Le L : 7,35 €
Soit
5€51



A.O. Roussette de Savoie
DOMAINE MASSON «REFLETS DE FRANCE»
Blanc, 75 cl.
Vendu seul : 7,35 €.
Soit le L : 9,80 €.



-30% SUR LE 2^{EME}

Vendu seul
5€99
Le kg : 29,95 €
Le 2^{eme} produit

4€19

Saumon fumé^(*)
CARREFOUR CLASSIC'
Elevé en Norvège, fumé au bois de hêtre, 6/10 tranches,
200 g.
Soit les 2 produits : 10,18 €
Soit le kg : 25,45 €



-15% DE REMISE IMMÉDIATE

~~3€89~~
Le kg : 32,42 €
3€31
Le kg : 27,58 €



Truite fumée^(*)
CARREFOUR CLASSIC'
Elevée en eau douce,
120 g.

