

LE POISSONNIER

DU LUNDI 29 AU MERCREDI 31 DÉCEMBRE



LES 100 G

0€⁷⁹
Soit 7,90 € le kg

Crevette rose cuite ASC^(M)

Calibre 60 à 80 pièces au kg. Elevée sans traitements antibiotiques conformément au référentiel crevette ASC.

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



5€⁵⁰

La barquette
Le kg : 30,56 €

Crevettes décortiquées natures ASC DELPIERRE^(M)

La barquette de 180 g. Sans traitement antibiotique conformément au référentiel crevette ASC. **Au rayon Poissonnerie libre-service**



5€⁹⁹

La barquette
Le kg : 31,53 €

Couronne de queues de crevettes et sauce cocktail DELPIERRE^(M)

La barquette de 190 g. Existe aussi, en sauce mangue curry, en sauce fines herbes ou, en sauce mayonnaise. **Au rayon Poissonnerie libre-service**



8€⁹⁹

La bourriche
Le kg : 4,50 €

Huitres longues SIMPLI^(M)

La bourriche de 2 kg. **Au rayon Poissonnerie libre-service**



15€

La part pour 1 personne
Le kg : 15,15 €

Plateau Tonnerre de Brest^(M)

Composé de : 14 crevettes roses cuites calibre 30/50 ASC, 50 g de crevettes grises, 1 demi-tourteau cuit, 12 bulots cuits, Mayonnaise, rince doigts et citron. La part de 990 g. Les plateaux sont à commander 72h à l'avance. Plateau pour 2 personnes minimum. **Au rayon Poissonnerie**

^(M) Pour les magasins équipés d'un rayon boucherie traditionnel et/ou d'un laboratoire de découpe - Hors concession Boucherie Le coin des éleveurs. Sauf Dinard, Vierzon Forges, Anzin, Joly le Moutier, Gannat, Jussey, Terdegheem, Villers-Cotterets, Reims, Pacy S/Eure, Villepreux, Rubelles, Valogne, Coutances, St Amand-Montrond, Flers et St Pierre les Nemours.

^(M)ORIGINE
ESPAGNE ET/OU **EGYPTE** SELON APPROVISIONNEMENT

^(M)ORIGINE **FRANCE**