

LES OFFRES DU MARCHÉ

DU MARDI 10 AU DIMANCHE 15 FÉVRIER^(A)

20%
SOIT 0,78 €
VERSÉ SUR

3,90
LA BARQUETTE
SOIT
3,12
LA BARQUETTE + CARTE U
DÉDUCITS

COURONNE DE QUEUES DE CREVETTES CUITES DECORTIQUEES DELPIERRE⁽¹⁾
Sauce cocktail ou fines herbes ou assagie selon votre point de vente
La barquette de 130 g
Le kg : 30 €

PRÉPARÉ PAR VOTRE POISSONNIER

Suggestion de présentation pour 2 personnes,
photo non contractuelle

8,50
LE KG
CREVETTES CUITES⁽²⁾
Calibre 20/30 (20 à 30 pièces au kg)

ENGAGEMENT RESSOURCES

2,99
LES 200 G
NOIX DE COQUEILLE ST JACQUES⁽³⁾
(Pecten Maximus)
Le kg : 29,90 €

ENGAGEMENT RESSOURCES

17,99
LE KG
DOS D'EGLIFIN⁽⁴⁾
Soit la portion de 150 g = 2,70 €

PLATEAU DU CAPNIC⁽⁵⁾
Composition pour 1 personne:
6 crevettes cuites, calibre 50/70⁽⁶⁾
30 g de crevettes grises cuites⁽⁷⁾
100 g de bulots cuits ou 50 g de bigorneaux cuits⁽⁸⁾
4 langoustines cuites, calibre 20/40⁽⁹⁾
1/2 tourteau cuit⁽¹⁰⁾
11,50
LA PART

FUMÉ PAR VOTRE POISSONNIER

ENGAGEMENT RESSOURCES

39,90
LE KG
PAVE DE SAUMON FUMÉ⁽¹¹⁾
Le kg : 39,90 €

1,95
LA BARQUETTE
ACRAS DE MORUE CREOLE⁽¹²⁾
La barquette de 200 g
Le kg : 9,95 €

(1) Transformé en

FRANCE

(2) Elevé en

EQUATEUR

ou au Venezuela ou au Nicaragua ou au Honduras selon votre point de vente

(3) Déchiré en

ATLANTIQUE NORD EST

Produites en France, Irlande ou Royaume-Uni Selon votre point de vente

(4) Elevé en

EQUATEUR

ou au Venezuela ou au Nicaragua ou au Honduras selon votre point de vente

(5) Pêché en

ATLANTIQUE NORD EST

(6) Elevé en

FRANCE

(7) Origine

FRANCE