

Poissonnerie



LE KG
10,99€

TRUITE ROSE
DE L'EAU DOUCE
ÉLEVÉE EN FRANCE



LE KG
15,99€

FILET D'ÉGLEFIN
PÊCHÉ EN ATLANTIQUE
NORD EST



LE KG
22,99€

DOS DE JULIENNE
PÊCHÉ EN ATLANTIQUE
NORD EST



LES 100G

1€

CREVETTE ROSE CUITE

40 à 60 pièces au kilo.

Soit 10€ le kg.

ÉLEVÉ EN EQUATEUR
ET AU VENEZUELA, HONDURAS, NICARAGUA, CUBA



**DOS DE LIEU NOIR EN
COQUE DE PARMESAN**
(POUR 4 PERSONNES)

2 dos de lieu noir • 5 cuillères à soupe de parmesan râpé • 6 cuillères à soupe de chapelure • 20 g de beurre ramolli • 2 cuillères à soupe d'huile d'olive • Sel et poivre

- Préchauffez le four à 200°C.
- Mélangez le parmesan, la chapelure et le beurre avec le bout des doigts pour obtenir un mélange homogène et sableux.
- Faire revenir les dos de lieu noir à feu vif, dans l'huile, 2 minutes sur chaque face.
- Disposez dans un plat à four, salez, poivrez et laissez refroidir 5 minutes.
- Répartir le mélange parmesan sur le poisson et enfournez une dizaine de minutes. Servir chaud.



LE KG
13,99€

DOS DE LIEU NOIR
PÊCHÉ EN ATLANTIQUE
NORD EST



Le meilleur de nos pros

Fait avec amour

Le couscous est un plat emblématique des cultures du maghreb, où il occupe une place centrale dans la gastronomie et le patrimoine culinaire. En le revisitant avec des fruits de mer, qui fait son originalité, cela permet de créer un plat qui se distingue par sa légèreté, sa fraîcheur et sa diversité de saveur.

Mélissa

Poissonnière chez Supermarché Match

9€

COUSCOUS DE LA MER

732 g.

Soit 12,30€ le kg.

ÉLABORÉ EN FRANCE



OFFRES VALABLES DU MARDI 3 MARS AU DIMANCHE 8 MARS 2026

RETROUVEZ TOUS LES DÉTAILS DU PROGRAMME SUR WWW.MANGERBOUGER.FR