

Poissonnerie



LES 100 G

0,90€

CREVETTE ROSE CUIE
30 à 40 pièces au kilo.
Soit 9€ le kg.

ELEVÉ EN EQUATEUR
ET EN VENEZUELA, HONDURAS, NICARAGUA, CUBA



LE KG

6,99€

SARDINE
PECHÉ EN ATLANTIQUE
NORD EST



LE KG

22,99€

DOS DE JULIENNE
PECHÉ EN ATLANTIQUE
NORD EST



— Le meilleur de nos pros —
Fait avec amour

Les brochettes de saumon et d'espadon sont un véritable délice culinaire qui marie harmonieusement des poissons à la fois riches en saveurs et en bienfaits nutritionnels. Le saumon, avec sa texture délicate et sa chair fondante, et l'espadon, un poisson noble aux saveurs légèrement plus marines, se complètent à merveille. Ce plat est une invitation au voyage des papilles.

Melissa,
Poissonnière chez Supermarché Match



LE KG

20,99€

BROCHETTE DE SAUMON ET D'ESPADON
Marinade Provençale, oil et fines herbes, indienne ou thym citron.

ELABORE EN FRANCE



MILLE-FEUILLE ESPADON NECTARINE ET SON CHUTNEY À LA PÊCHE



1 emporte-pièces ronds de 10 cm de diamètre • 2 nectarines • 4 pêches • 4 cm de gingembre frais • 1/2 oignon • 1/4 piment vert • 3 citrons verts • 1 poignée de pousses de roquette • 1 pincée d'aneth fraîche • 4 pincées de baies roses • 4 steaks d'espadon (120 g chacun) tranchés par votre poissonnier (20 g par tranche) • 10 cl d'huile d'olive • 1 c. à s. de miel liquide • 1 c. à c. de vinaigre • 1 pincée de sel • 1 pincée de poivre

- Le chutney : pelez, dénoyotez et coupez les pêches en dés. Pelez deux citrons et coupez la chair en dés. Pelez l'oignon et 2 cm de gingembre et hachez-les finement. Mélangez le tout dans un bol avec le miel et le vinaigre. Salez, poivrez. Placez 3 heures au frais.
- La marinade : mélangez l'huile d'olive, le sel et le poivre, le jus d'un citron, le reste de gingembre râpé et le piment haché. Dressez sur plusieurs plats les tranches d'espadon sans qu'elles se touchent. Découpez les avec les emporte-pièces et un couteau. Badigeonnez-les de la marinade sur une face. Faire mariner au frais 15 min. Coupez les chutes d'espadon en tartare. Réservez au frais.
- Pelez et dénoyotez les nectarines et coupez-les en rondelles de 3/4 mm.
- Montez les mille-feuilles sur les assiettes. Tapissez le fond de chaque emporte-pièce de 2/3 tranches de poisson, répartissez les nectarines puis alternez poisson et nectarines et recouvrez d'espadon. Réservez au frais.
- Ôtez les cercles et ajoutez baies roses, roquette et un peu d'aneth. Et sur le côté, disposez un peu de marinade, de tartare d'espadon et de chutney.



LE KG

19,99€

STEAK ESPADON
PECHÉ EN OCEAN INDIEN
ET/OU PACIFIQUE ET/OU ATLANTIQUE CENTRE EST

Concerner les magasins disposant d'un rayon traditionnel. Rendez-vous à l'accueil de votre magasin ou sur le site www.supermarchematch.fr.

OFFRES VALABLES DU MARDI 4 AU DIMANCHE 9 AOÛT 2026