

Poissonnerie



2,99€

CREVETTES DÉCORTIQUÉES
ASC
100 g.
Soit 29,90€ le kg.

ÉLEVÉ EN FRANCE

7,99€

HŪÎTRES FINES DE CLAIRES
MARENNES OLÉRON N°3 IGP
1 kg.

ÉLEVÉ EN FRANCE



LES 100G

0,90€

CREVETTES ROSES CUITES
40 à 60 pièces.
Soit 9€ le kg.

ÉLEVAGE ÉQUATEUR
ET/OU VÉNÉZUELA, HONDURAS, NICARAGUA, CUBA



Le meilleur de nos pros

Fait avec amour

La recette traditionnelle est revisitée par votre poissonnier. Vous retrouverez les ingrédients indissociables de la tartiflette comme les pommes de terre, les oignons, la crème fraîche et bien sur le reblochon. L'originalité est apportée par le saumon et le haddock.

Conseil cuisson : Au four à 200°C pendant 30 minutes.
A déguster sans modération.

LA BARQUETTE

5€

TARTIFLETTE DE LA MER
300 g.
Soit 16,67€ le kg.

ÉLEVÉ EN FRANCE

LE KG

17,99€

PAVÉ DE
SAUMON

ÉLEVÉ EN NORVÈGE
OU ISLANDE, ÉCOSSE, ÎLE FÉROÉ



SAUMON AUX CREVETTES À LA CRÈME
(4 PERSONNES)

Ingédients

4 filets de saumon • 400 g de crevettes décortiquées
• 400 ml de crème fraîche • 2 échalotes • 2 gousses d'ail
• 2 c. à s. d'huile d'olive • 2 c. à s. de jus de citron • Sel et
poivre • Aneth ou persil frais

Préparation

- Préparation du saumon : Assaisonnez les filets de saumon avec du sel, du poivre et le jus de citron.
- Cuisson des crevettes : Dans une grande poêle, faites chauffer l'huile d'olive à feu moyen. Ajoutez les échalotes et l'ail, puis faites revenir pendant 2-3 minutes jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajoutez les crevettes et faites cuire jusqu'à ce qu'elles deviennent roses (environ 3-4 minutes). Retirez-les de la poêle et mettez les de côté.
- Cuisson du saumon : Dans la même poêle, ajoutez un peu d'huile si nécessaire et faites cuire les filets de saumon à feu moyen pendant environ 4-5 minutes de chaque côté, ou jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits. Retirez-les de la poêle et gardez-les au chaud.
- Préparation de la sauce : Dans la poêle, ajoutez la crème fraîche et remuez bien pour incorporer les sucs de cuisson. Laissez mijoter pendant 2-3 minutes pour épaissir. Ajoutez les crevettes et mélangez.
- Service : Disposez les filets de saumon sur les assiettes, nappez-les de sauce aux crevettes et décorez avec de l'aneth ou du persil frais.

Astuces et conseils

- Servez avec du riz basmati ou des légumes sautés pour un repas complet et savoureux. Bon appétit !



LE KG

16,99€

FILET DE JULIENNE
PÊCHÉ EN ATLANTIQUE
NORD EST



Offre réservée aux particuliers, limitée à 6 produits maximum achetés sur la durée de l'opération.

OFFRES VALABLES DU MARDI 4 AU DIMANCHE 9 NOVEMBRE 2025

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