

Poissonnerie



Les infos nutrition de Pauline
DIÉTÉTICIENNE-NUTRITIONNISTE

Boostez votre cerveau avec les poissons gras ! Sardines, saumon, maquereau... riches en oméga-3 pour le cœur et l'esprit et 2 à 3 fois par semaine suffisent.



LA BOURRICHE D'1 KG

7,99€

HUÎTRE FINE DE CANCALE
N°3
1 kg.
ÉLEVÉ EN FRANCE



LES 100G

1€

CREVETTE ROSE CUITE
30 à 40 pièces au kilo.
Soit 10€ le kg.
ÉLEVÉ EN VÉNÉZUELA
OU CUBA, ÉQUATEUR, HONDURAS, NICARAGUA



LES 100G

3,29€

NOIX DE ST JACQUES
Soit 32,90€ le kg.
PÊCHÉ EN ATLANTIQUE
NORD EST



LE KG
16,99€

PAVÉ DE SAUMON
ÉLEVÉ EN NORVÈGE
OU ISLANDE, ÉCOSSE, ÎLE FERØE



Le meilleur de nos pros
Fait avec amour

Craquez pour nos 3 spécialités de la mer préparées avec amour : le Bigfish ultra-gourmand pour un repas sur le pouce, ou nos assiettes équilibrées associant poissons nobles et légumes de saison. C'est l'alliance parfaite entre équilibre nutritionnel, fraîcheur et gain de temps ! L'astuce de l'expert : Ajoutez un filet de citron frais sur le lieu noir avant de servir pour révéler toute la finesse de sa chair.

Alice
Poissonnière chez Supermarché Match



LA BARQUETTE
5€

COUSCOUS DE LA MER
384g.
Soit 13,03€ le kg.
ÉLABORÉ EN FRANCE



LA PIÈCE
3€

BIGFISH
300 g.
Soit 10€ le kg.
ÉLABORÉ EN FRANCE



5€

LIEU NOIR ET SA PURÉE DE
CAROTTES ET HARICOTS
426 g.
Soit 11,74€ le kg.
ÉLABORÉ EN FRANCE



OFFRES VALABLES DU MARDI 6 AU DIMANCHE 11 OCTOBRE 2026

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