

Poissonnerie



Goûtez au savoir-faire
DE NOS PROS

Afin de réaliser les meilleures brochettes, nos poissonniers sélectionnent avec soin les morceaux de poisson et les légumes frais qui vont les composer. Une chose est sûre : à la plancha, à la poêle ou au barbecue, marinées ou non, nos brochettes de poisson vous régaleront !

Mélissa
Poissonnière chez Supermarché Match



**PRÉPARÉ
PAR NOS
POISSONNIERS**

LE KG
16,99€

**BROCHETTE DE CABILLAUD,
SAUMON ET LIEU NOIR**
Marinade provençale, indienne, ail et fines
herbes ou thym citron.

ÉLEVÉ EN
FRANCE



LES 100G

1,10€

**GROSSE CREVETTE ROSE
CUITE**
20 à 30 pièces au kilo.
Soit 11€ le kg.



ÉLEVÉ EN
ASIE DU SUD-EST
ET / OU AMÉRIQUE DU SUD, SELON ARRIVAGE



LE KG
12,99€

DOS DE LIEU NOIR
PÊCHÉ EN
ATLANTIQUE
NORD EST



LE KG
8,99€

TENTACULES D'ENCORNET
PÊCHÉ EN
Océan
PACIFIQUE



LE KG
20,99€

FILET DE PLIE
PÊCHÉ EN
ATLANTIQUE
NORD EST



LE KG
18,99€

QUEUE DE LOTTE
PÊCHÉ EN
ATLANTIQUE
NORD-EST



LE KG
20,99€

DOS DE CABILLAUD
PÊCHÉ EN
ATLANTIQUE NORD/EST
ÉLEVÉ EN
NORVÈGE



Les infos nutrition de Pauline
DIÉTÉTICIENNE-NUTRITIONNISTE

Comme pour les fruits et légumes, il est préférable de consommer le poisson et les crustacés en fonction de leur saison pour garantir une meilleure fraîcheur et durabilité. Par exemple, le cabillaud est à privilégier entre janvier et mai, lorsque sa qualité et son abondance sont optimales.

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 17 AU DIMANCHE 22 JUIN 2025