

Poissonnerie

Ouvrir des huîtres, un défi ?
Pas pour vous !
Découvrez nos astuces pour ouvrir des huîtres comme un chef en toute sécurité et sans effort en scannant ce QR code.



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

7,99€

ELEVÉ EN FRANCE



LE KG
22,99€

GROS FILET DE TRUITE
ROSE
Pauvre en crétes.
ELEVÉ EN FRANCE



Les infos *nutrition* de Pauline
DIÉTÉTICIENNE-NUTRITIONNISTE

Les crevettes, un allié santé à ne pas oublier ! Riches en protéines, oméga-3, sélénium et vitamine B12, elles sont pauvres en matières grasses et indispensables pour une alimentation équilibrée.

LES 100G

1€

CREVETTE ROSE CUITE
30 à 40 pièces au kilo.
Soit 10€ le kg.



LE KG
28,99€

DOS DE CABILLAUD
PÊCHÉ EN ATLANTIQUE NORD EST
OU ELEVÉ EN NORVEGE

ELEVAGE EQUATEUR
ET/OU VENEZUELA, HONDURAS, NICARAGUA, CUBA



5,99€

BRANDADE DE MORUE
FRAÎCHE MAISON BRIAU
650 g.
Soit 9,22€ le kg.

FRANCE



QUEUE DE LOTTE RÔTIE ET SA CRÈME D'AVOCAT

1 queue de lotte d'environ 1 kg • 1 gousse d'ail • 1 échalote • 1 oignon
• quelques branches de persil plat • 2 c. à s. d'huile d'olive • eau • sel
et poivre

Pour la sauce : 2 avocats • 1 citron vert • 1 c. à s. de lait • sel, poivre
et curry fort

- Épluchez l'ail, l'échalote et l'oignon et émincez le tout très finement.
- Lavez le persil, séchez-le dans un torchon et ciselez-le. Mélangez dans un petit saladier 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et 2 cuillères à soupe d'eau.
- Préchauffez votre four à 200°C (thermostat 7).
- Retirez la membrane de la lotte ou demandez à votre poissonnier de le faire. Poivrez-la légèrement. Découpez-la en quatre morceaux homogènes que vous déposerez dans un plat à gratin. Ajoutez par-dessus le mélange d'ail, d'échalote, d'oignon, de persil, d'huile d'olive et d'eau. Enfournez la lotte pendant 25 minutes.
- Préparez la sauce en mixant les chairs des 2 avocats, en pressant le citron vert et en mélangeant au lait afin d'obtenir une crème lisse.
- Salez et ajoutez deux pincées de curry. Remuez. Faites chauffer la sauce à feu doux 3 minutes dans une casserole. Déposez la queue de lotte dans un plat chaud et versez la sauce par-dessus.



LE KG
20,99€

QUEUE DE LOTTE
Uniquement pour les magasins équipés
d'un rayon poissonnerie avec service.
PÊCHÉ EN ATLANTIQUE
NORD EST



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

OFFRES VALABLES DU MARDI 19 AU DIMANCHE 24 MAI 2026

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE GRIGNOTER ENTRE LES REPAS