

Charcuterie



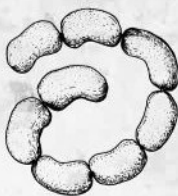
LE KG
14,95 €

ROSETTE SUPÉRIEURE
Pure porc.
ÉLEVÉ EN FRANCE



LE KG
24,95 €

VÉRITABLE ANDOUILLETTE
DE TROYES
ÉLEVÉ EN FRANCE



LE KG
18,95 €

QUICHE AU THON
ET TOMATE
ÉLEVÉ EN FRANCE



13,95 €

PLATEAU TAPAS
Composé de chorizo, saucisson, Jambon
Serrano et Lomo. 320 g.
Soit 43,60 € le kg.

ÉLEVÉ EN ITALIE



Poissonnerie

LE KG
16,99 €

FILET DE JULIENNE
PÊCHÉ EN ATLANTIQUE
NORD-EST



LE KG
19,99 €

GROS FILET DE
TRUITE ROSE
ÉLEVÉ EN FRANCE

LES 100G

0,90 €

CREVETTE ROSE CUITE
40 à 60 pièces au kilo.
Soit 9 € le kg.
ÉLEVÉ EN EQUATEUR
ET/OU AUTRES PAYS D'AMÉRIQUE DU SUD SELON ARRIVAGE



LE KG
19,99 €

STEAK ESPADON
PÊCHÉ EN OCÉAN INDIEN
ET/OU PACIFIQUE ET/OU ATLANTIQUE CENTRE-EST



LE KG
19,99 €

QUEUE DE LOTTE
PÊCHÉ EN ATLANTIQUE
NORD-EST



Goûtez au savoir-faire
DE NOS PROS



LE KG
20,99 €

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

ÉLEVÉ EN FRANCE

LOTTE À LA
PROVENÇALE
(POUR 4 PERSONNES)

1 kg de lotte • 500 g de tomates pelées • 200 g
d'olives noires dénoyautées • 2 oignons, échalote
et huile d'olive • Sel, poivre, persil, et herbes de
Provence • 3/4 de verre de vin blanc.

- Dans une poêle, faites revenir les oignons et les échalotes dans l'huile d'olive.
- Ajoutez les olives, sel, poivre et persil. Farinez le poisson et faites-le dorer dans la poêle, 2 minutes de chaque côté et retirez-le.
- Versez dans la poêle, le vin blanc, les tomates et une cuillère d'herbes de Provence hachées. Remuez pour obtenir une sauce onctueuse.
- Remettez le poisson et laissez cuire à feu doux 15 minutes environ (à 8 - 220°C).

Retrouvez toutes nos recettes
SUPERMARCHESMATCH.FR



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

OFFRES VALABLES DU MERCREDI 23 AU DIMANCHE 27 AVRIL 2025

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