

LES ENTRÉES

LE LOT DE 2

6€

BOUCHÉES DE LA MER

Soit 3€ la pièce. 430 g.

Soit 13,96€ le kg.

ELABORÉ EN FRANCE



Le meilleur de nos pros

Fait avec amour



Nos bouchées de la mer sont composées d'un assortiment de produits frais sélectionnés par votre poissonnier tels que le saumon, cabillaud et saumon fumé mélangés à une onctueuse béchamel agrémentée de champignons. Le tout surmonté d'une crevette rose cuite déjà décortiquée pour plus de simplicité !

Astuce cuisson : pour avoir une juste cuisson du poisson, mettre votre bouchée au four 16 minutes à 180°C. A déguster sans modération

Mélissa

Poissonnière chez Supermarché Match



LA RECETTE

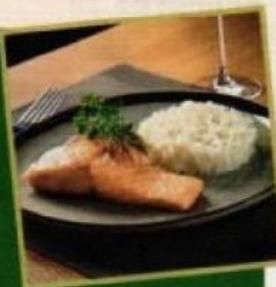
Ingredients

- 4 pavés de saumon
- 2 gros citrons
- 1 bouquet d'aneth
- Fleur de sel
- Poivre blanc
- Huile d'olive

Préparation

1. Mettez les pavés dans un plat profond. Mélangez ensemble le jus du citron et l'aneth puis versez sur le saumon. Laissez reposer minimum 1 heure au frais (retournez-les au bout de 30 min).
2. Faites chauffer un grill ou une plancha. A l'aide d'un pinceau, déposez un peu d'huile. Dès que c'est bien chaud, grillez les pavés pendant environ 2 minutes par face (variez selon l'épaisseur). Poivrez.

Saumon à la scandinave (4 personnes)



Retrouvez toutes nos recettes sur
SUPERMARCHESMATCH.FR

LE LOT DE 3

10,80€

PAVÉ DE SAUMON

Soit 3,60€ la pièce.

540 g.

Soit 20€ le kg.



8,99€

HUÎTRES FINES DE CLAIRES MARENNE
OLÉRON N°3 IGP

1 kg. Offre valable du lundi 29 au mercredi 31 décembre 2025.



ELABORÉ EN FRANCE

ELABORÉ EN NORVÈGE
ISLANDE, ÉCOSSE OU LE FERDÉ



LES 100 G

1,10€

CREVETTE ROSE CUITE

30 à 40 pièces au kilo.

Soit 11€ le kg.

ELABORÉ EN EQUATEUR
ÉQUATEUR, VENEZUELA, HONDURAS, NICARAGUA, CUBA



LE CONSEIL DU PRO



Ouvrir des huîtres, un défi ?

Pas pour vous !

Découvrez nos astuces pour ouvrir des huîtres comme un chef en toute sécurité et sans effort avec les astuces de notre pro. Pour voir la vidéo, scannez ce QR code.



SUPERMARCHESMATCH.FR

Alice
Poissonnière chez Supermarché Match

OFFRES VALABLES DU VENDREDI 26 AU MERCREDI 31 DÉCEMBRE 2025.

RETRouvez tous les détails du programme sur WWW.MANGERBOUGER.FR 3