

Poissonnerie



Les infos nutrition de Pauline
DIÉTÉTICIENNE-NUTRITIONNISTE

La daurade, poisson maigre et riche en protéines de haute qualité, est une excellente source d'oméga-3, de vitamines B et de minéraux. Elle contribue à la santé cardiovasculaire, au bon fonctionnement du cerveau et au renforcement du système immunitaire.



LE KG
17,99 €

DOS D'ÉGLEFIN
PÊCHÉ EN ATLANTIQUE
NORD EST



DOS D'ÉGLEFIN ET SON CRUMBLE DE CHORIZO ET PARMESAN
(POUR 2 PERSONNES)

300g de dos d'églefin • 10 tranches fines de chorizo • 3 cuillères à soupe de parmesan râpé • 2 cuillères à soupe de chapelure • 15g de beurre

- Préchauffer le four à 200°C.
- Mixer le chorizo.
- Dans un saladier, mélanger le chorizo avec le parmesan et la chapelure.
- Ajouter le beurre ramolli et mélanger du bout des doigts.
- Déposer les dos de cabillaud dans un plat allant au four et couvrir de crumble au chorizo. Enfourner 15 minutes.

LE KG
11,99 €

DAURADE
Pièce de 300 à 400g.

ELEVÉ EN FRANCE



LA BARQUETTE
2,99 €

FILET DE LIMANDE MEUNIÈRE MSC
CARREFOUR
200 g.
Soit 14,95€ le kg.

ELEVÉ EN FRANCE



9,99 €

HUÎTRES SPÉCIALES DE LA BAIE D'SIGNY N°3
1 kg.

ELEVÉ EN FRANCE



LES 100G

0,90 €

CREVETTES ROSES CUITES
30 à 40 pièces au kilo.
Soit 9€ le kg.

ELEVÉ EN EQUATEUR
ET/OU VÉNÉZUELA, HONDURAS, NICARAGUA, CUBA.



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

OFFRES VALABLES DU MARDI 28 OCTOBRE AU DIMANCHE 2 NOVEMBRE 2025

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