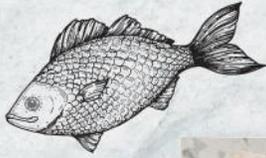


Poissonnerie



Le saviez-vous ?
 Pour garantir leur tendreté, faites-les mariner pendant 30 minutes dans du lait.
 Pour la cuisson, les cuire 2 à 3 minutes à feu vif mais pas plus pour éviter qu'ils deviennent caoutchouteux.

LE KG
8,99€

TENTACULE D'ENCORNET
 PÊCHÉ EN PACIFIQUE



LE KG
24,99€

FILET DE FLÉTAN NOIR
 PÊCHÉ EN ATLANTIQUE NORD-EST



LE KG
7,99€

FILET DE SARDINE
 PÊCHÉ EN ATLANTIQUE NORD-EST



Les infos nutrition de Pauline
 DIÉTÉTICIENNE-NUTRITIONNISTE

Boostez votre cerveau avec les poissons gras ! Sardines, saumon, maquereau... riches en oméga-3 pour le cœur et l'esprit et 2 à 3 fois par semaine suffisent.



Goûtez au savoir-faire
DE NOS PROS



Nos poissonniers ont pensé à vous pour vos apéritifs et tables de printemps ! Les rillettes de saumon sont composées de saumon fumé, d'échalotes et de ciboulette fraîche liés à du mascarpone. Le tout agrémenté de jus de citron et de mélange de 6 baies. A tartiner sur du pain de campagne ou des blinis et le tour est joué !

Melissa
 Poissonnière chez Supermarché Match



4,99€

RILLETTE DE SAUMON
 140 g
 Soit 35,65€ le kg.

ÉLABORÉ EN FRANCE



LES 100G

2,30€

GROSSE QUEUE DE CREVETTE
 Marinée thym citron.
 Soit 23€ le kg.

ÉLEVÉ EN EQUATEUR
 ET TOUJOURS FRAIS D'ARRIVÉE DU SUD SECON ARRIVÉE



Concerne les magasins disposant d'un rayon traditionnel. Rendez-vous à l'accueil de votre magasin ou sur le site www.supermarchematch.fr.
 Offre réservée aux particuliers, limitée à 6 produits maximum achetés sur la durée de l'opération.

OFFRES VALABLES DU MARDI 29 AVRIL AU DIMANCHE 4 MAI 2025

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