SAVOURER L'OCÉAN

Des huîtres au saumon fumé, sans oublier les crustacés, nos produits de la mer ont le goût du large pour faire de vos fêtes des moments d'exception. À l'apéro comme en entrée, avec un filet de citron et un peu de pain grillé, ils mettent tout le monde d'accord. Et si le temps vous manque, nos plateaux vous attendent déjà dressés.

Exclusivité



1. Saumon sauvage Baltique "Safa"

24.90€



2. Saumon atlantique fumé "Monoprix Gourmet" Écosse tranché main

11.09€



3. Saumon rouge du Pacifique fumé sauvage MSC "Monoprix Gourmet"

8.15€

Exclusivité



4. Saumon fumé "Bocuse" Écossais

12.85€

Exclusivité



5. Saumon fumé "Bocuse" Norvégien

11.99€



6. Cœur de filet de saumon fumé "Monoprix Gourmet" aux 5 baies

10.30€

Nouveau



7. Cœur de saumon fumé "Monoprix Gourmet" mariné à l'aneth

16.99€

Exclusivité



8. Cœur de filet de saumon fumé "Bocuse" Norvégien

12.15€

Exclusivité



9. Mini blinis "Bocuse"

2.99€

Nouveau



10. Beurre de baratte "Monoprix Gourmet" échalote et citron

2.99€

1. La plaque de 6 tranches = 210 g. 118€57 le kg. Origine MER BALTIQUE 2. La plaque de 4 tranches = 140 g. 79€21 le kg. Origine ÉCOSSE 3. La plaque de 4 tranches = 120 g. 67€92 le kg. Origine ALASKA 4. La plaque de 4 tranches = 140 g. 91€79 le kg. Origine ÉCOSSE 5. La plaque de 6 tranches = 210 g. 57€10 le kg. Origine NORVÈGE 6. L'étui de 120 g. 85€83 le kg. Transformé en FRANCE 7. La pièce de 200 g. 84€95 le kg. Élevé en NORVÈGE AU RAYON FRAIS EMBALLÉ 8. L'étui de 130 g. 93€46 le kg. Origine NORVÈGE 9. La barquette de 135 g. 22€15 le kg. Transformé en FRANCE 10. La plaquette de 125 g. 23€92 le kg. Origine FRANCE AU RAYON FRAIS EMBALLÉ