

# Poissonnier

DU 11 AU 15 FÉVRIER

## RENCONTRE AVEC GUILLAUME BEAULIEU, OSTRÉICULTEUR À CANCALE

L'huître plate de Cancale est un produit endémique de la Bretagne. Icône et historique, elle est pêchée en eaux profondes. Très prisée des connaisseurs, elle se caractérise par une saveur prononcée d'iode et de sel avec un petit goût de noisette.



**10€99**  
LA CAISSETTE

Huîtres creuses fines de claires  
N° 3 (Marennes Oléron)  
La caisse de 12 huîtres minimum  
10€99 le kg

ÉLEVÉES EN  
FRANCE

AU RAYON POISSONNERIE<sup>(2)</sup>



**14€90**  
LE KG



Bar portion  
ÉLEVÉ EN  
FRANCE

AU RAYON POISSONNERIE<sup>(2)</sup>

**4€99**  
LE SACHET



Crevettes décortiquées  
Le sachet de 150 g  
33€27 le kg

ÉLEVÉES EN  
ÉQUATEUR

AU RAYON LIBRE-SERVICE<sup>(1)</sup>



**4€50**  
LA PIÈCE



Pavé de saumon Atlantique  
La pièce de 140 g  
32€14 le kg  
ÉLEVÉ EN  
ÉCOSSE/ÎLES FÉROÉ

AU RAYON POISSONNERIE<sup>(2)</sup>

**1€40**  
LES 100 G



Crevettes cuites  
30/40 pièces au kg  
14€ le kg  
ÉLEVÉES EN  
ÉQUATEUR

AU RAYON POISSONNERIE<sup>(2)</sup>

