

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. Iconique 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 caissette de 12 huîtres minimum
10€99 le kg

**ÉLEVÉES EN
FRANCE**

AU RAYON POISSONNERIE⁽²⁾



14€90
LE KG

**Bar portion
ÉLEVÉ EN
FRANCE**

AU RAYON POISSONNERIE⁽²⁾



4€99
LE SACHET

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

**ÉLEVÉES EN
EQUATEUR**

AU RAYON LIBRE-SERVICE⁽¹⁾



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⁽²⁾



1€40
LES 100 G

Crevettes cuites
30/40 pièces au kg
14€ le kg

**ÉLEVÉES EN
ÉQUATEUR**

AU RAYON POISSONNERIE⁽²⁾



⁽¹⁾ PRODUITS DISPONIBLES DANS LES MAGASINS DISPOSANT D'UN RAYON POISSONNERIE LIBRE-SERVICE
⁽²⁾ PRODUITS DISPONIBLES DANS LES MAGASINS DISPOSANT D'UN RAYON POISSONNERIE TRADITIONNELLE