

# Poissonnier

DU 17 AU 21 DÉCEMBRE

MONOPRIX SOUTIENT LES ARTISANS  
DE L'AQUACULTURE MARINE FRANÇAISE  
MARC FICHOU - SOCIÉTÉ ACQUADEA - CORSE

Le producteur élève, avec passion, des dorades royales Label Rouge, dans les eaux limpides de la baie d'Ajaccio. Ce poisson filière Monoprix mérite bien son nom, tant sa chair est moelleuse et son goût subtil ! Cuisinée sous toutes ses formes, la dorade royale ravira vos papilles quel que soit le mode de préparation : cuite au four, au barbecue, à la plancha ou crue et froide en tartare ou ceviche.



**14€90**  
LE KG



Bar portion

ÉLEVÉ EN  
FRANCE

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



**16€90**  
LE KG



Filet d'églefin  
PÊCHÉ EN  
ATLANTIQUE  
NORD-EST

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

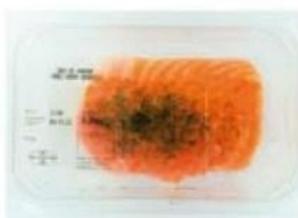
**18€99**  
LA CAISSETTE



Huîtres creuses de Bretagne  
N° 3  
24 huîtres minimum  
9€49 le kg

ÉLEVÉES EN  
FRANCE

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



**11€99**  
LA BARQUETTE

Rôti de saumon Saint-Jacques  
La barquette de 380 g  
31€55 le kg

ÉLABORÉ EN  
FRANCE

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

**29€99**  
LE KG



Crevettes cuites Label Rouge  
40/60 pièces au kg

ÉLEVÉES À  
MADAGASCAR

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

<sup>(1)</sup> PRODUITS DISPONIBLES DANS LES MAGASINS DISPOSANT D'UN RAYON POISSONNERIE LIBRE-SERVICE

<sup>(2)</sup> PRODUITS DISPONIBLES DANS LES MAGASINS DISPOSANT D'UN RAYON POISSONNERIE TRADITIONNELLE