

Poissonnier

DU 24 AU 28 DÉCEMBRE

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 plates N° 3
12 huîtres minimum
16€65 le kg

ÉLEVÉES EN
FRANCE

AU RAYON POISSONNERIE⁽²⁾



17€90
LE KG



Dorade royale 300/600 g

ÉLEVÉ EN
FRANCE

AU RAYON POISSONNERIE⁽²⁾

4€
LA PIÈCE



Pavé de saumon Atlantique
La pièce de 140 g
28€57 le kg

ÉLEVÉ EN
ÉCOSSE / ILES FÉROÉ

AU RAYON POISSONNERIE⁽²⁾

14€99

LA PLAQUE

Saumon mariné basilic
La plaque de 280 g
53€54 le kg

TRANSFORMÉ EN
FRANCE

AU RAYON LIBRE-SERVICE⁽¹⁾



12€99
LE KG



Bulots cuits

PÊCHÉS EN
ATLANTIQUE
NORD-EST

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