

# Poissonnier

DU 28 JANVIER AU 1<sup>ER</sup> FÉVRIER

## 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.



**16€90**  
LE KG



**Dorade royale 300/600 g**

**ÉLEVÉE EN FRANCE**

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



**24€90**  
LE KG



**Filet de dorade sébaste**

**PÊCHÉE EN ATLANTIQUE NORD-EST**

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

**7€29**

**LA COCOTTE**

**Moules cuisinées à la crème d'Isigny**

La cocotte de 500 g

14€58 le kg

Au choix également : moules cuisinées à la marinière, moules cuisinées au curry

**TRANSFORMÉES EN FRANCE**

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



**1€50**  
LES 100 G



**Crevettes cuites**

30 à 40 pièces au kg  
15€ le kg

**ÉLEVÉES EN ÉQUATEUR**

**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