

Poissonnier

DU 28 JANVIER AU 1^{ER} 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⁽²⁾



24€90
LE KG



Filet de dorade sébaste

PÊCHÉE EN
ATLANTIQUE
NORD-EST

AU RAYON POISSONNERIE⁽²⁾

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€50
LES 100 G



Crevettes cuites
30 à 40 pièces au kg
15€ le kg

ÉLEVÉES EN
ÉQUATEUR

AU RAYON POISSONNERIE⁽²⁾

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⁽¹⁾



⁽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