

Poissonnier

DU 22 AU 26 AVRIL

Sélection MONOPRIX

Issu des eaux du nord de l'Atlantique, le saumon d'Écosse et des îles Féroé est reconnu pour la qualité de son élevage et la régularité de ses caractéristiques. Implantés dans des eaux froides et fortement brassées, les sites de production offrent des conditions adaptées à l'élevage du saumon. Les filières écossaise et féroïenne reposent sur des pratiques encadrées, un suivi sanitaire strict et une traçabilité complète, de l'élevage à la commercialisation. Cette maîtrise de la production permet de proposer un saumon à la chair ferme, apprécié pour son goût équilibré et sa constance, répondant aux exigences de qualité et de sécurité alimentaire.



4€50

LA PIÈCE



Pavé de saumon Atlantique

La pièce de 140 g
32€14 le kg

**ÉLEVÉ EN
ÉCOSSE/LES FÉROÉ**

AU RAYON POISSONNERIE⁽²⁾



18€90

LE KG



**Filet de julienne
PÊCHÉE EN
ATLANTIQUE
NORD-EST**

AU RAYON POISSONNERIE⁽²⁾



4€59

LA BARQUETTE

Dos de lieu noir
La barquette de 200 g
22€95 le kg

**PÊCHÉ EN
ATLANTIQUE
NORD-EST**

AU RAYON LIBRE-SERVICE⁽¹⁾



12€90

LE KG



**Bulots cuits
PÊCHÉS EN
ATLANTIQUE
NORD-EST**

AU RAYON POISSONNERIE⁽²⁾



1€50

LE KG



Crevettes cuites
30/40 pièces au kg
15€ 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