

Poissonnier

DU 22 AU 26 OCTOBRE

MONOPRIX SOUTIENT LES ARTISANS DE L'AQUACULTURE MARINE FRANÇAISE MARC FICHO - 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⁾



9€90
LA CAISSETTE

**Huître creuse fine de claire N° 3
Marennes Oléron
(Spécial Octobre Rose)
12 huîtres minimum
9€90 le kg**

**ÉLEVÉE EN
FRANCE**

AU RAYON POISSONNERIE⁽²⁾



24€90
LE KG



**Queue de boudoir (Lotte)
La pièce de 0,5/1,5 kg**

**PÊCHÉE EN
ATLANTIQUE
NORD-EST**

AU RAYON POISSONNERIE⁽²⁾



1€30
LES 100 G



**Crevettes cuites
40/60 pièces au kg
13€ le kg**

**ÉLEVÉES EN
ÉQUATEUR**

AU RAYON POISSONNERIE⁽²⁾



6€99
LA BARQUETTE

**Rigatoni au saumon
La barquette de 300 g
23€30 le kg**

**TRANSFORMÉ 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