

Poissonnier

DU 1^{ER} AU 5 AVRIL

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⁾



28€90
LE KG



Dos de cabillaud
PÊCHÉ EN ATLANTIQUE NORD-EST

AU RAYON POISSONNERIE⁽²⁾



15€99
LA CAISSETTE

Huîtres Fines de Claire N°3
24 huîtres minimum
8€ le kg
ÉLEVÉES EN FRANCE

AU RAYON POISSONNERIE⁽²⁾



7€29
LA COCOTTE

Moules cuisinées à la marinère
La cocotte de 500 g
14€58 le kg
Au choix également : moules cuisinées à la crème d'Isigny, moules cuisinées au curry
TRANSFORMÉES EN FRANCE

AU RAYON LIBRE-SERVICE⁽¹⁾



1€60
LES 100 G



Crevettes cuites
20/30 pièces au kg
16€ 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