



LE POISSON EN GRAND



Dorade Royal

Les astuces du chef

Le saviez-vous ?

*En moyenne, on perd 50 à 60%
du poids brut entre le poisson
entier et la mise en filet*



Saumon Label Rouge



Sardines

*Conservez les parures
pour réaliser de délicieux
bouillons et fumets maison*



Bars en croûte de sel