

OFFRE VALABLE DU 3 AU 7 MARS 2026



17€_{,09}
LE KG

VIANDE BOVINE : CÔTE* À GRILLER⁽¹⁾**
Caissette d'une pièce minimum. Type : Race à viande. Catégorie indiquée en point de vente.



17€_{,49}
LE KG

VIANDE BOVINE : FAUX FILET* À GRILLER⁽¹⁾**
Caissette de 4 pièces minimum. Type : Race à viande. Catégorie indiquée en point de vente.



28€_{,59}
LE KG

VIANDE BOVINE : FILET* À RÔTIR⁽¹⁾**
Caissette d'un kilo minimum. Type : Race à viande. Catégorie indiquée en point de vente.



17€_{,49}
LE KG

VIANDE BOVINE : RUMSTECK* À RÔTIR⁽¹⁾**
Caissette d'un kilo minimum. Type : Race à viande. Catégorie indiquée en point de vente.

**CHAQUE JOUR,
NOS BOUCHERS
CONSEILLENT,
DÉCOUPENT
ET PRÉPARENT
À LA DEMANDE***



15€_{,99}
LE KG

VIANDE BOVINE : PAVÉ* À GRILLER⁽¹⁾**
Caissette de 4 pièces minimum. Type : Race à viande. Catégorie indiquée en point de vente.

Races à Viande



LE SAVIEZ-VOUS ?

L'engagement de nos bouchers c'est de vous faire découvrir chaque jour des races à viandes de qualité :

La Charolaise : Tendre et finement persillée, sa viande est savoureuse et très juteuse.

La Limousine : Persillée, sa viande présente un grain d'une finesse exceptionnelle.

La Blonde d'Aquitaine : C'est la plus musclée des trois. Sa viande est très tendre et présente une belle finesse.



E. Leclerc partenaire de la Charte de Valorisation des produits frais agricoles, aquatiques et locaux

Plus d'informations sur www.e.leclerc

⁽¹⁾ ORIGINE
FRANCE

*Pour les magasins disposant d'un stand boucherie. Voir détails et liste des magasins concernés sur le site www.e.leclerc/e/frais-trad.

★ Potentiel de qualité de la viande exprimé de 1 à 3 étoiles.