



la

BOUCHERIE



PRODUIT ÉLABORÉ :
TRANCHE DE GIGOT***
AVEC OS

Nature ou marinée
À griller
Transformé en France.

ORIGINE NOUVELLE
ZÉLANDE

LE KG

21,99€



LE KG

9,99€



PRODUIT ÉLABORÉ :
RÔTI DE PORC ORLOFF

TRANSFORMÉ EN

FRANCE



LES 100 G

9,99€

PRODUIT ÉLABORÉ :
FOIE GRAS
DE CANARD CUIT

Soit 99,90€ le kg.

TRANSFORMÉ EN

FRANCE



le Conseil ... DU PRO ...

Nos bouchers facilitent votre repas de Pâques ! Praticité, rapidité mais surtout avec de la gourmandise ! De l'apéritif au plat, ils ont pensé à tout, pour vous ! Faites cuire votre rôti (pour 1 pièce d'1 kg) environ 1h à 180°C au four. Saisissez vos tranches de gigot 30 secondes de chaque côté dans une poêle très chaude puis laissez cuire 3 à 4 minutes à feu moyen pour une viande rosée.

Le niveau de tendreté de la viande est exprimé en nombre d'étoiles de 1 à 3. Pour les magasins d'Halluin (Frunpark), Quiévrechain, Tourcoing (Fleurus), Maubeuge et Bavay les offres du rayon boucherie pourront avoir une origine France, Belgique ou Pays-Bas. Cette origine sera précisée sur le lieu de vente.