

Boucher

DU 1ER AU 6 DÉCEMBRE

Sélection MONOPRIX

Sortez les bavettes du réfrigérateur 15 minutes avant cuisson. Faites-les cuire à feu vif avec un peu d'huile : 2 min par face (saignant), 3 min (à point). Réservez la viande et faites revenir 3 échalotes émincées dans la même poêle. Ajoutez 10 cl de vin rouge et 5 cl de fond de veau, puis laissez réduire 5 minutes. Incorporez une noix de beurre, nappez les bavettes de sauce et servez avec des frites ou des pommes de terre sautées.



23€90
LE KG

Bavette aloyau* à griller en caissette**
Viande bovine[1]
ORIGINE
IRLANDE



16€90
LE KG

Bourguignon* à mijoter en caissette**
Viande bovine[1]
ORIGINE
FRANCE





24€90
LE KG

Escalope* à griller en caissette**
Veau
ORIGINE
FRANCE

9€90
LE KG

Poulet jaune Label Rouge
Volaille
ORIGINE
FRANCE

[1] TYPE ET CATÉGORIE ANIMALE PRÉCISÉS SUR LE LIEU DE VENTE
PRODUITS DISPONIBLES DANS LES MAGASINS DISPOSANT D'UN RAYON BOUCHERIE LIBRE-SERVICE ET PRÉPARANT LA VIANDE SUR PLACE