

Boucher

DU 7 AU 13 DÉCEMBRE

Sélection MONOPRIX

Faites dorer 1 kg de paleron dans une cocotte avec un peu d'huile. Ajoutez 2 oignons émincés, 2 gousses d'ail et 4 carottes en rondelles. Versez 25 cl de vin rouge et 40 cl de bouillon de bœuf. Ajoutez un bouquet garni, salez, poivrez et couvrez. Laissez mijoter à feu doux pendant 3 heures jusqu'à ce que la viande soit bien fondante.



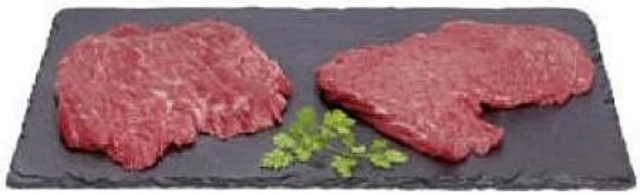
17€90
LE KG

Paleron à mijoter**
Viande bovine[1]
ORIGINE
FRANCE



20€90
LE KG

Osso bucco* à mijoter**
Veau
ORIGINE
FRANCE



21€90
LE KG

Hampe à griller**
Viande bovine[1]
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