

Boucher

DU 12 AU 18 JANVIER

Accord METS & VIN

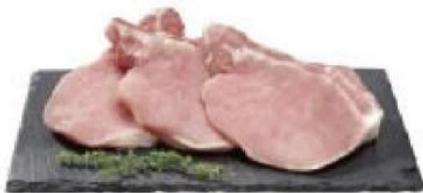
Accordez un I.G.P. Pays d'Oc Le Val chardonnay et viognier blanc avec un filet mignon de porc sauce moutarde. Le Chardonnay apporte du gras et de la rondeur et le Viognier apporte des notes florales et fruitées.

Servez le vin autour de 10–11°C pour conserver le fruit sans casser l'aromatique du Viognier. Si le vin est jeune, l'ouvrir 15–20 minutes avant est suffisant.



11€50
LE KG

Filet mignon
Porc
ORIGINE
ESPAGNE



6€99
LE KG



Côte filet et échine en caissette
Porc
ORIGINE
FRANCE



8€99
LE KG



Rôti côte et échine
Porc
ORIGINE
FRANCE



8€50
LE KG



Jambon escalope
Porc
ORIGINE
FRANCE



PRODUITS DISPONIBLES DANS LES MAGASINS DISPOSANT D'UN RAYON BOUCHERIE LIBRE-SERVICE ET PRÉPARANT LA VIANDE SUR PLACE
◆ L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.