

# Boucher

DU 3 AU 7 DÉCEMBRE

## Accord METS & VIN

Le veau est une viande fine et douce. Le Val chardonnay et viognier I.G.P. Pays d'Oc et viognier blanc, vin bien mûr et aromatique, respecte cette délicatesse tout en apportant un peu de gras et de fruité, parfait si le plat n'est pas trop relevé.

Le chardonnay apporte la rondeur et le viognier la richesse aromatique pour accompagner la sauce. Astuce : ajoutez une touche de citron ou de persil dans la sauce pour rappeler la fraîcheur du vin.



**24€90**

LE KG



**Escalope \*\*\* à griller en caissette**  
Veau élevé sans antibiotique  
après sevrage

**ORIGINE  
FRANCE**



**15€90**

LE KG



**Bourguignon \*\*\* à mijoter  
en caissette**  
Viande bovine<sup>(1)</sup>

**ORIGINE  
FRANCE**

**AU RAYON LIBRE-SERVICE<sup>(1)</sup>**



**20€90**

LE KG

**Bavette aloyau \*\*\* à griller  
caissette**  
Viande bovine<sup>(1)</sup>

**ORIGINE  
IRLANDE**



**22€90**

LE KG



**Rumsteck à griller**  
Viande bovine<sup>(1)</sup>

**ORIGINE  
FRANCE**

**AU RAYON BOUCHERIE<sup>(2)</sup>**



**22€50**

LE KG



**Côte de veau \*\*\* à griller**  
Veau élevé sans antibiotique après sevrage

**ORIGINE  
FRANCE**

**AU RAYON LIBRE-SERVICE<sup>(1)</sup>**



<sup>(1)</sup> 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

◆ L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.