Boucher

DU 10 AU 14 DÉCEMBRE

Accord METS & VIN

Le côté fondant et gélatineux du paleron s'accorde avec la **rondeur** d'un Grande Réserve A.O.P. Saint-Émilion rouge, ses tanins mûrs soulignent **la profondeur des sucs de viande** et des légumes caramélisés.

Le vin soutient la texture tendre et la légère caramélisation du paleron, préférez une cuisson lente et juteuse plutôt qu'une version sèche ou très épicée.

18€90
LE KG

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

22€90
LE KG

Foie
Veau
ORIGINE
FRANCE
AU RAYON LIBRE-SERVICE[1]

23€90
LE KG

Côte * à griller en caissette**
Agneau
ORIGINE
U.E. OU ROYAUME-UNI[2]
AU RAYON LIBRE-SERVICE[1]

19€90
LE KG

Osso bucco * à mijoter**
Veau
ORIGINE
FRANCE

[1] TYPE ET CATÉGORIE ANIMALE PRÉCISÉS SUR LE LIEU DE VENTE
[2] ORIGINE SELON APPROVISIONNEMENT DU MAGASIN
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.

555000-EDI-CABA-49-190x280-GM.indb 19 20/11/2025 10:19