

# Boucher

DU 3 AU 8 FÉVRIER



## Accord METS & VIN

Servez l'A.O.P. Bordeaux Château Sainte-Marie rouge autour de 17-18 °C afin de révéler pleinement ses arômes. Si possible, laissez-le s'ouvrir pendant 30 minutes dans une carafe : cela permet d'assouplir les tanins et d'amplifier les parfums fruités. Un faux-filet saisi à la poêle ou grillé, servi saignant à point, s'accordera particulièrement bien avec ce vin. Une sauce au poivre ou au vin rouge, accompagnée de pommes de terre rôties et de légumes grillés, viendra sublimer l'accord.



**21€50**  
LE KG



**Faux filet \*\*\* à griller  
en caissette**  
Viande bovine<sup>(1)</sup>

ORIGINE  
FRANCE



**22€90**  
LE KG



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

ORIGINE  
FRANCE



**19€90**  
LE KG



**Rôti \*\*\* et rôti \*\***  
Viande bovine<sup>(1)</sup>

ORIGINE  
FRANCE

**15€90**  
LE KG

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

ORIGINE  
FRANCE



<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.