

# Boucher

DU 11 AU 15 FÉVRIER

## sélection MONOPRIX

Salez et poivrez le filet mignon. Dans une poêle, faites chauffer l'huile et le beurre. Faites-le dorer sur toutes ses faces pendant 5 à 7 minutes. Émincez les échalotes, ajoutez-les dans la poêle et faites-les revenir pendant 2 minutes. Baissez le feu, ajoutez la moutarde et mélangez, puis versez la crème. Ajoutez le thym si souhaité. Couvrez et laissez cuire à feu doux pendant 20 à 25 minutes, en retournant la viande à mi-cuisson.



**11€50**  
LE KG

**Filet mignon**  
Porc  
ORIGINE  
ESPAGNE



**18€99**  
LE KG

**Épaule \*\* semi-désossée à rôtir**  
Agneau  
ORIGINE  
U.E. OU ROYAUME-UNI<sup>(2)</sup>



**22€90**  
LE KG

**Onglet \*\*\* à griller**  
Viande bovine<sup>(1)</sup>  
ORIGINE  
IRLANDE

**41€**

LE KG  
Filet de bœuf  
Viande bovine<sup>(1)</sup>

ORIGINE  
FRANCE



<sup>(1)</sup> TYPE ET CATÉGORIE ANIMALE PRÉCISÉS SUR LE LIEU DE VENTE

<sup>(2)</sup> ORIGINE SELON APPROVISIONNEMENT DU MAGASIN

14 PRODUITS DISPONIBLES DANS LES MAGASINS DISPOSANT D'UN RAYON BOUCHERIE LIBRE-SERVICE ET PRÉPARANT LA VIANDE SUR PLACE