

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⁽²⁾



22€90
LE KG

Onglet * à griller**
Viande bovine⁽¹⁾
ORIGINE
IRLANDE

41€
LE KG

Filet de bœuf
Viande bovine⁽¹⁾
ORIGINE
FRANCE



⁽¹⁾ TYPE ET CATÉGORIE ANIMALE PRÉCISÉS SUR LE LIEU DE VENTE

⁽²⁾ ORIGINE SELON APPROVISIONNEMENT DU MAGASIN