

# Boucher

DU 11 AU 17 MAI

## Sélection MONOPRIX

Laissez le faux-filet à température ambiante 20-30 min avant cuisson.

Faites chauffer une poêle à feu fort avec l'huile.

Déposez le faux-filet dans la poêle bien chaude.

Ajoutez le beurre, l'ail écrasé et le thym.

Arrosez la viande avec le beurre fondu pendant la fin de cuisson.

Retirez la viande et laissez-la reposer 5 minutes avant de servir.

Salez et poivrez juste avant de servir.



**21€90**  
LE KG



**Faux filet \*\*\* à griller  
en caissette**

Viande bovine <sup>(1)</sup>

ORIGINE  
FRANCE

**22€90**

LE KG

**Filet de poulet Label Rouge**

Volaille

ORIGINE  
FRANCE



**24€90**

LE KG

**Escalope \*\*\* à griller en caissette**

Veau

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