

Boucher

DU 6 AU 11 MAI

Accord METS & VIN

Pour un porc fondant et caramélisé, le I.G.P. Ardèche Les Classiques Viognier blanc est un vin idéal. Il a une belle rondeur en bouche, un peu de gras, mais aussi une acidité modérée, ce qui fonctionne bien avec la texture tendre et légèrement grasse du porc. Son côté fruité et floral s'accorde parfaitement avec des travers de porc préparés en mode caramélisé, aux épices douces ou avec une touche de miel et de soja.



9€90
LE KG



Travers
Porc élevé sans antibiotique dès la naissance
**ORIGINE
FRANCE**



19€99
LE KG

Brochettes de bœuf poivrons et oignons
Bœuf
**ÉLABORÉES EN
FRANCE**



16€99
LE KG



Basse côte ** à griller en caissette
Viande bovine⁽¹⁾
**ORIGINE
FRANCE**

18€99
LE KG

Gigot tranche sans os * à griller**
Agneau
**ORIGINE
U.E. OU ROYAUME-UNI⁽²⁾**



⁽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.