

Boucher

DU 14 AU 18 OCTOBRE

Sélection MONOPRIX

Préchauffez le four à 160 °C et frottez l'épaule d'agneau avec de l'huile d'olive, ail, thym, sel et poivre.

Déposez-la dans un plat avec des oignons et un verre de vin blanc ou d'eau.

Couvrez et faites cuire 3 h, puis découvrez et laissez dorer 20-30 minutes à 200 °C.

Laissez reposer 15 minutes avant de servir, avec le jus de cuisson.



19€99
LE KG

Épaule ** semi-désossée à rôtir
Agneau

ORIGINE
U.E. OU ROYAUME-UNI⁽²⁾



23€90
LE KG

Côte *** à griller en caissette
Agneau

ORIGINE
U.E. OU ROYAUME-UNI⁽²⁾



19€90
LE KG

Gigot raccourci *** à rôtir
Agneau

ORIGINE
U.E. OU ROYAUME-UNI⁽²⁾



21€50
LE KG

Gigot tranche sans os *** à griller
Agneau

ORIGINE
U.E. OU ROYAUME-UNI⁽²⁾

* ORIGINE SELON APPROVISIONNEMENT DU MAGASIN

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