

Boucher

DU 13 AU 19 AVRIL

Sélection MONOPRIX

Sortir la viande du réfrigérateur. Laissez les escalopes à température ambiante pendant environ 10 minutes. Salez et poivrez légèrement les deux faces. Faites chauffer une poêle (ou un grill) à feu moyen-vif avec l'huile d'olive et le beurre. Déposez les escalopes dans la poêle bien chaude et faites cuire 1 à 2 minutes par face, ajoutez l'ail écrasé dans le beurre en fin de cuisson, pour parfumer parsemez de persil.



24€90
LE KG



Escalope*** à griller en caissette
Veau

ORIGINE
FRANCE



22€90
LE KG

Bavette aloyau*** à griller
en caissette
Viande bovine ⁽¹⁾

ORIGINE
IRLANDE



11€50
LE KG

Filet mignon
Porc

ORIGINE
ESPAGNE

⁽¹⁾ 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