

Boucher

DU 8 AU 13 SEPTEMBRE

Sélection MONOPRIX

L'osso buco se prépare en faisant dorer des tranches de jarret de veau farinées.

On fait revenir des légumes (oignon, carotte, céleri), puis on ajoute du vin blanc, des tomates et du bouillon.

La viande mijote à feu doux pendant 1 h 30 à 2 h jusqu'à devenir très tendre.

On termine avec une gremolata (persil, ail et zeste de citron) et on sert avec un risotto, des pâtes ou une polenta.



20€90
LE KG



Osso buco * à mijoter**
Veau ⁽¹⁾

ORIGINE
FRANCE



19€90
LE KG

Foie de veau
Veau ⁽¹⁾

ORIGINE
UE OU
ROYAUME-UNI ⁽²⁾



18€90
LE KG



Bifteck * et ** à griller**
en caissette
Viande bovine ⁽¹⁾

ORIGINE
FRANCE



22€90
LE KG



Faux filet à griller
Viande bovine ⁽¹⁾

ORIGINE
FRANCE



19€99
LE KG

Épaule ** semi-désossée à rôtir
Agneau ⁽¹⁾

ORIGINE
UE 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