

Boucher

DU 14 AU 20 SEPTEMBRE

Sélection MONOPRIX

Sortez les côtes de veau 30 minutes avant la cuisson, puis badigeonnez-les d'huile d'olive, d'ail, d'herbes, de sel et de poivre. Faites-les griller sur un grill bien chaud 3 à 4 minutes par face (ou 5 à 6 minutes pour une cuisson à point).

Ajoutez une noix de beurre en fin de cuisson et arrosez la viande avec le beurre fondu.

Laissez reposer 5 minutes avant de servir avec des pommes de terre ou des légumes grillés.



24€90
LE KG



Côte de veau * à griller**
Veau ⁽¹⁾

ORIGINE
FRANCE



24€90
LE KG



Escalope * à griller**
en caissette
Veau ⁽¹⁾

ORIGINE
FRANCE



21€90
LE KG



Faux filet * à griller**
en caissette
Viande bovine ⁽¹⁾

ORIGINE
FRANCE



11€50
LE KG

Filet mignon
Porc ⁽¹⁾

ORIGINE
ESPAGNE

⁽¹⁾ TYPE ET CATÉGORIE ANIMALE PRÉCISÉS SUR LE LIEU DE VENTE