Boucher

DU 9 AU 14 SEPTEMBRE

BIFTECK SAUCE CITRON & HERBES FRAÎCHES

Pour 4 personnes : 2 c. à soupe de jus de citron frais, 1 c. à café de zeste de citron, 2 c. à soupe d'huile d'olive vierge, 1 c. à soupe de persil frais haché, de basilic frais haché, de ciboulette et/ou d'origan frais, sel, poivre.

Mélangez tous les ingrédients dans un petit bol. Laissez infuser 10 minutes à température ambiante pour que les herbes libèrent leurs arômes.

Versez sur le bifteck juste après cuisson, ou utilisez comme marinade avant de le griller.

17€90
LE KG

Bifteck * et ****
à griller en caissette
Viande bovine[1]
ORIGINE
FRANCE

22€90
LE KG

Foie
Veau
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
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