

Boucher

DU 15 AU 19 JUILLET

Sélection MONOPRIX

Sortez le rumsteck du réfrigérateur 20 à 30 minutes avant cuisson et séchez-le.

Faites chauffer une poêle avec un peu d'huile à feu vif.

Cuisez la viande 1 minute 30 à 2 minutes par face pour une cuisson saignante (plus longtemps selon vos préférences).

Laissez reposer 3 à 5 minutes, puis salez, poivrez et servez.



21€90
LE KG

Rumsteck *** à griller
Viande bovine⁽¹⁾

ORIGINE
IRLANDE



24€90
LE KG

Foie
Veau
ORIGINE
FRANCE



21€90
LE KG

Brochettes de râbles de lapin
désossés marinés à la provençale

ÉLABORÉES EN
FRANCE



23€90
LE KG

Côtes *** à griller en caissette
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