

Boucher

DU 22 AU 26 JUILLET

Sélection MONOPRIX

Faites griller les cuisses de poulet marinées à ail des ours sur votre barbecue, si possible en chaleur indirecte.

Comptez environ 35 à 45 minutes avec le couvercle fermé. Terminez quelques minutes au-dessus des braises pour croustiller la peau.

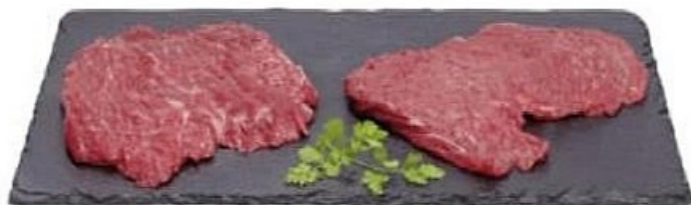


18€50
LE KG



**Cuisse de poulet sans os
marinée ail des ours**
Volaille

ORIGINE
FRANCE



22€90
LE KG

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

ORIGINE
IRLANDE



18€90
LE KG



**Basse côte ** à griller
en caissette**
Viande bovine⁽¹⁾

ORIGINE
FRANCE



9€90
LE KG



**Travers
Porc**

ORIGINE
FRANCE

⁽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