

Boucher

DU 26 AU 31 DÉCEMBRE

Accord **METS & VIN**

Le Lamblin A.O.P. Petit Chablis et une blanquette de veau forment un mariage équilibré entre la fraîcheur et la minéralité du vin et l'onctuosité du plat. Le gras modéré du vin permet une certaine rondeur pour ne pas être trop sec face à l'onctuosité de la blanquette.



19€90

LE KG



Blanquette * à mijoter
en caissette
Veau**

**ORIGINE
FRANCE**



41€

LE KG



Filet tournedos * à griller**

Viande bovine

**ORIGINE
FRANCE**



15€10

LE KG

Gigot raccourci * à rôtir
Agneau**

**ORIGINE
NOUVELLE-ZÉLANDE**



22€90

LE KG



Côtes à griller ***

Viande bovine

**ORIGINE
FRANCE**



20€90

LE KG

Bavette aloyau * à griller**

Viande bovine

**ORIGINE
IRLANDE**



PRODUITS DISPONIBLES DANS LES MAGASINS DISPOSANT D'UN RAYON BOUCHERIE LIBRE-SERVICE ET PRÉPARANT LA VIANDE SUR PLACE

◆ L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.