

Boucher

DU 23 FÉVRIER AU 1^{ER} MARS

Accord METS & VIN

Accordez la souris d'agneau avec un Bordeaux Supérieur rouge du Domaine de Courteillac, surtout si le plat est mijoté longuement et servi avec un jus corsé ou des herbes aromatiques. Aérez ou carafez le vin 30 minutes avant de servir pour ouvrir les arômes (fruit, épices, matière). Servez-le autour de 16–17 °C pour que les tanins soient souples et la palette aromatique pleinement perceptible. Si le plat est enrichi d'épices (romarin, thym, miel), ce dernier est suffisamment polyvalent pour rester équilibré sans écraser les saveurs.



19€90
LE KG

Souris avec os*** à rôtir
Agneau

ORIGINE
U.E. OU
ROYAUME-UNI⁽²⁾



24€90
LE KG

Pavé*** à griller
Viande bovine⁽¹⁾

ORIGINE
IRLANDE



22€50
LE KG

Escalope*** à griller
en caissette
Veau

ORIGINE
FRANCE



23€90
LE KG

Gigot raccourci
Agneau

ORIGINE
FRANCE



21€50
LE KG

Rumsteck*** à griller
Viande bovine⁽¹⁾

ORIGINE
IRLANDE

⁽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 VIANDÉ SUR PLACE

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