

# Boucher

DU 23 FÉVRIER AU 1<sup>ER</sup> 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<sup>(2)</sup>



**24€90**  
LE KG

**Pavé\*\*\* à griller**  
Viande bovine<sup>(1)</sup>

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<sup>(1)</sup>

ORIGINE  
IRLANDE

<sup>(1)</sup> TYPE ET CATÉGORIE ANIMALE PRÉCISÉS SUR LE LIEU DE VENTE

<sup>(2)</sup> ORIGINE SELON APPROVISIONNEMENT DU MAGASIN

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.