

Boucher

DU 17 AU 22 NOVEMBRE

Sélection MONOPRIX

Coupez 800 g à 1 kg de bœuf à fondue (rumsteck ou tende de tranche) en cubes de 2 à 3 cm. Chauffez 1 à 1,5 litre d'huile à 170–180 °C dans un caquelon adapté. Piquez les morceaux de viande et faites-les cuire 1 à 3 minutes selon la cuisson souhaitée. Servez avec des pommes de terre, une salade verte et des sauces maison : ail, cocktail ou béarnaise.



19€90
LE KG

Pièces à fondue * en caissette**
Viande bovine[1]
ORIGINE
FRANCE



22€90
LE KG

Faux-filet * à griller en caissette**
Viande bovine[1]
ORIGINE
FRANCE



24€90
LE KG

Entrecôte * à griller**
Viande bovine[1]
ORIGINE
FRANCE



16€90
LE KG

Bourguignon * à mijoter en caissette**
Viande bovine[1]
ORIGINE
FRANCE



19€90
LE KG

Rôti ***
Viande bovine[1]
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