

# Boucher

DU 26 JANVIER AU 1<sup>ER</sup> FÉVRIER

## Accord METS & VIN

Accordez votre hampe de bœuf grillée ou rôtie avec un A.O.P. Cahors Château Les Grauzils. Les tanins présents dans un cahors tiennent bien tête à la richesse et à la saveur prononcée de la hampe, sans l'écraser. Les notes boisées, épicées et fruitées du vin complètent l'intensité de la viande grillée ou simplement poêlée.



**19€90**  
LE KG



**Hampe \*\* à griller**  
Viande bovine

**ORIGINE  
FRANCE**

**AU RAYON LIBRE-SERVICE<sup>(1)</sup>**



**19€99**  
LE KG

**Gigot tranche sans os \*\*\* à griller**  
Agneau

**ORIGINE  
U.E. OU  
ROYAUME-UNI<sup>(2)</sup>**

**AU RAYON LIBRE-SERVICE<sup>(1)</sup>**



**21€90**  
LE KG

**Bavette aloyau \*\*\* à griller**  
caissette

**ORIGINE  
IRLANDE**

**AU RAYON LIBRE-SERVICE<sup>(1)</sup>**

**22€50**  
LE KG

**Côte de veau \*\*\* à griller**  
Veau

**ORIGINE  
FRANCE**

**AU RAYON LIBRE-SERVICE<sup>(1)</sup>**



<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.