

Boucher

DU 27 AVRIL AU 03 MAI

Sélection MONOPRIX

Sortez le bifteck du frigo 15 minutes avant la cuisson pour qu'il soit à température ambiante. Salez et poivrez la viande des deux côtés. Déposez le bifteck dans la poêle bien chaude avec de l'huile d'olive. Cuisez selon votre goût. Ajoutez le beurre et l'ail dans la poêle et arrosez la viande avec le beurre fondu pendant la fin de cuisson. Laissez reposer la viande 2 minutes avant de servir. Accompagnez de pommes de terre sautées ou de haricots verts.



18€90
LE KG



Bifteck* et ** à griller en caissette**
Viande bovine ⁽¹⁾

ORIGINE
FRANCE



21€90
LE KG



Pièce à brochette***
Viande bovine ⁽¹⁾

ORIGINE
FRANCE



23€90
LE KG

Côtes* à griller en caissette**
Agneau

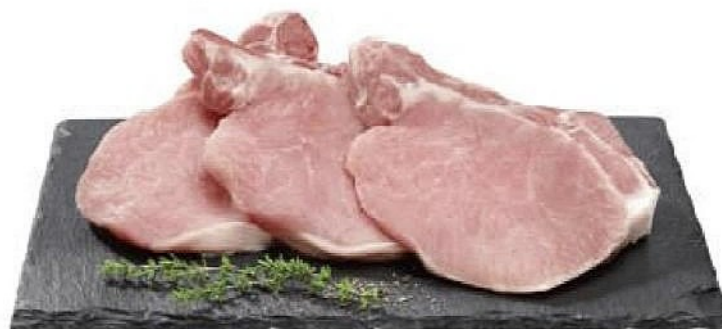
ORIGINE
UE OU RU⁽²⁾

6€99

LE KG

Côte filet et échine en caissette
Porc

ORIGINE
FRANCE



⁽¹⁾ TYPE ET CATÉGORIE ANIMALE PRÉCISÉS SUR LE LIEU DE VENTE

⁽²⁾ ORIGINE SELON APPROVISIONNEMENT DU MAGASIN