

Boucher

DU 27 OCTOBRE AU 02 NOVEMBRE

Accord **METS & VIN**

Associez la côte de veau avec un I.G.P. Pays d'Oc Le Val chardonnay et viognier blanc. La rondeur du chardonnay soutiendra le côté moelleux de la viande, le fruité/aromatique du viognier va réveiller le plat, surtout si vous ajoutez des herbes (thym, sauge, romarin). C'est particulièrement harmonieux si la côte de veau est grillée ou poêlée nature avec un jus court.



22€50
LE KG



Côte de veau * à griller**
Veau

ORIGINE
FRANCE



24€90
LE KG



Escalope *
à griller en caissette**
Veau élevé sans antibiotiques
après sevrage
ORIGINE
FRANCE



21€50
LE KG



Rôti ** à mijoter
Veau élevé sans antibiotiques
après sevrage
ORIGINE
FRANCE



19€90
LE KG



Blanquette *
à mijoter en caissette**
Veau élevé sans antibiotiques
après sevrage
ORIGINE
FRANCE



22€90
LE KG



**Foie
Veau**
ORIGINE
FRANCE

⁽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 VIANDE SUR PLACE