

# Boucher

DU 1ER AU 7 JUILLET

## Sélection MONOPRIX

Assaisonnez l'entrecôte avec du sel, du poivre et un filet d'huile d'olive avant de la griller sur un barbecue bien chaud. Faites cuire la viande 2 à 4 minutes par face selon l'épaisseur et le degré de cuisson souhaité. Laissez-la ensuite reposer quelques minutes afin qu'elle conserve tout son jus. Servez avec des légumes grillés, des pommes de terre ou une salade verte pour un repas convivial et savoureux.



**24€90**  
LE KG

**Entrecôte \*\*\* à griller**  
Viande bovine  
ORIGINE  
FRANCE



**18€90**  
LE KG

**Basse côte \*\* à griller**  
en caissette  
Viande bovine  
ORIGINE  
FRANCE



**10€90**  
LE KG

**Cuisse de poulet Label Rouge**  
Volaille  
ORIGINE  
FRANCE



**22€90**  
LE KG

**Filet de poulet Label Rouge**  
Volaille  
ORIGINE  
FRANCE



<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