

Boucher

DU 8 AU 12 JUILLET

Sélection MONOPRIX

Marinez le filet mignon dans un mélange d'huile d'olive, de sauce soja, de miel, d'ail et d'herbes, puis laissez au frais pendant au moins une heure. Saisissez-le quelques minutes de chaque côté au barbecue avant de terminer sa cuisson à feu indirect pendant 15 à 20 minutes. Après un temps de repos de 5 minutes, découpez-le en tranches et servez avec des légumes grillés ou des pommes de terre. Une recette simple, tendre et parfumée, idéale pour les repas d'été.



11€50
LE KG

Filet mignon
Porc
ORIGINE
ESPAGNE



20€90
LE KG

Gigot tranche * avec os à griller**
Agneau
ORIGINE
U.E. OU ROYAUME-UNI



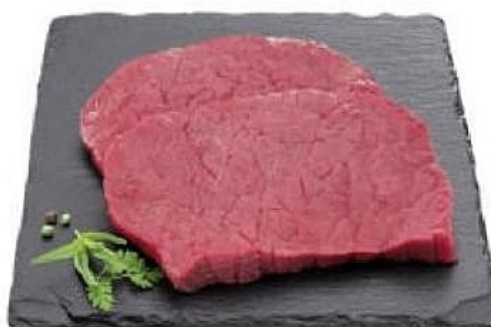
21€90
LE KG

Pièce à brochette ***
Viande bovine
ORIGINE
FRANCE



18€90
LE KG

Bifteck * et ** à griller**
en caissette
Viande bovine
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