

DU LUNDI 12 AU SAMEDI 24 SEPTEMBRE 2022

Les Bouchers

DES SPECIALISTES DE LA VIANDE AU SERVICE DES PARTICULIERS



Les promos font leur show !!!!

RAYON SURGELÉ

29.90 €/kg

ESCALOPE de VEAU panée
(4 x 160 gr env.)

RÔTI de BŒUF

19.80 €/kg
Au lieu de 22.80 € le kg



FILET de POULET

9.95 €/KG
au lieu de 13.90 € le kg



CHARCUTERIE—TRAITEUR

JAMBON BLANC supérieur à l'os OMEGA 3
16.80 € le kg

RILLETTE de LAPIN maison
19.90 € le kg au lieu de 22.80 €/kg

TERRINE à l'ANDOUILLETTE maison
14.90 € le kg au lieu de 15.90 €/kg

GRATIN à l'ANDOUILLETTE maison
13.90 € le kg

BLANQUETTE de RIS de VEAU
cuisinée aux GIROLLES (800 gr env.) maison
21.00 € le kg

COLIS « BONNES RIPAILLES »

- 1 kg env. de BIFTECK (TT-TG)
- 1 kg env. de VIANDE à fondue ou à brochettes
- 7 SAUCISSES au VOUVRAY maison (7x110 gr env.)
- 1 kg env. de BOURGUIGNON (jarret sans os)
- 4 CREPINETTES de PORC (4 x 120 gr environ)
- 1 kg env. NOISETTE de FILET MIGNON de PORC
- 1 kg env. de CUBE de POULET mariné à l'indienne

59.95 €
Au lieu de 97.44 €



1 acheté + 1 OFFERT

ROGNON DE VEAU

6.00 €/les 2



PAUPIETTE de LAPIN

19.80 €/kg



BAVETTE D'ALOYAU

19.95 € le kg

~~22.80 €/kg~~



KIT HAMBURGER x 2 maison

6.90 €
les 2



CAISSETTE de CUISSÉS de POULET (3 kg environ)

3.95 €/kg

au lieu de 5.50 €/kg



HOT-DOG maison

6.90 € les 2

Magasin de LA VILLE AUX DAMES

ZAC des Fougerolles - rue Marie de Lorraine
37700 LA VILLE AUX DAMES
Tél. : 02 47 53 13 75



Magasin de CHAMBRAY LES TOURS

ZAC de la Vrillonnerie - Rue Paul LANGEVIN
37170 CHAMBRAY LES TOURS
Tél. : 02 47 28 20 38

Horaires d'ouverture de CHAMBRAY-LES-TOURS : Du LUNDI au jeudi : 9 h-12 h 30 - 15 h-19 h 00 Vendredi et samedi : 9 h-19 h 00

Horaires d'ouverture de la VILLE-AUX-DAMES : Du mardi au jeudi : 9 h-12 h 30 - 15 h-19 h 00 Vendredi et samedi : 9 h-19 h 00

Origine des viandes indiquée dans les magasins.
Dans la limite des stocks disponibles. Photos non contractuelles.

Graphisme et impression LES BOUCHERS — Siren : 517624888 — Ne pas jeter sur la voie publique



Les bouchers connaissent leur métier
Suivez nos actualités en cliquant sur « J'aime »