

KOSH MARKET

36 cours pasteur
33000 BORDEAUX
Gsm : 06.48.69.69.66
Tel : 05.56.74.13.64

PROMO SUR LE POULET !

Aiguillettes kg 6€ 50
Roti pièce 11 € 50

PROMO

Prix au Kilo

Basse cote façon goulasch 12€50
Roti veau dans l'épaule 26 €90

LARGE CHOIX de viande

Jarret de veau sans os, Joue de bœuf, langue de bœuf, pieds de veau et de bœuf.

Grand choix de vins d'Israël

Charcuterie à la coupe

Prix au kilo

Poitrine de Dinde sous filet 11€50
Roulade bœuf pistaches 11€50
Saucisson tunisien 13€50
Salami danois 16€90
Salami italien 16€90
Pastrami de veau 20€ 50

SERVICE LIVRAISON

Et préparation de la commande

*Bordeaux 7 €
Cub (hors Bordeaux) 10 €*

Pour l'année 2012,

Kosh Market

**continuera à maintenir ses
prix les plus bas, pour vous
satisfaire au mieux**



Bœuf bourguignon 'rapide'

Préparation : 10 mn

Cuisson : 60 mn

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 800 g de bœuf pour bourguignon
- 3 cuillères à soupe d'huile
- 2/3 de litre de vin rouge
- 2 oignons
- ail
- 2 cuillères à soupe de farine
- 1 bouquet garni
- sel, poivre
- 250 g de champignons de Paris (en boîte)

Préparation :

Dans une cocotte minute, faire roussir la viande dans l'huile .
Ajouter les oignons coupés en petits morceaux.
Ajouter la boîte de champignons.
Saupoudrer de farine.
Mélanger.
Laisser dorer un instant.
Mouiller avec le vin rouge qui doit recouvrir la viande.
Saler et poivrer.
Ajouter l'ail et le bouquet garni.
Fermer la cocotte minute.
Laisser cuire doucement 60 mn à partir de la mise en rotation de la soupape.

