

# Le Charcutier

La tradition pour tous  
chaque jour



**LES 100 G**

**1€<sup>169</sup>**  
Soit 16,90 € le kg

**Jambon cuit supérieur à l'os Le Foué de PAUL PREDAULT<sup>(m)</sup>**  
Existe aussi à un prix différent en jambon cuit supérieur Le Foué avec couenne fumé ou nature.



Les 100 g  
**1€<sup>199</sup>**  
Soit 19,90 € le kg

**Rôti de bœuf cuit CARREFOUR<sup>(m)</sup>**  
Existe aussi en rôti de porc cuit à un prix différent.



Les 100 g  
**1€<sup>129</sup>**  
Soit 12,90 € le kg

**Terrine de campagne à l'ancienne rôtie au four au poivre vert TALLEC<sup>(m)</sup>**

**-68%  
SUR LE 2<sup>ÈME</sup>**



**SUR TOUTE LA CHARCUTERIE 90 G NATURALS ROVAGNATI**

HORS CONDITIONNEMENTS PROMOTIONNELS  
Selon disponibilités en magasin

Panachage possible. La remise s'applique sur le moins cher des produits.

Pour les magasins équipés d'un stand charcuterie traiteur traditionnels sauf :  
42 La Ricamarie - 65 Laloubère - 95 Argenteuil - 84 Avignon Cap Sud

<sup>(m)</sup>ORIGINE <sup>(m)</sup>PÊCHÉ EN FRANCE ATLANTIQUE NORD EST PÊCHÉ EN ATLANTIQUE NORD-EST