



DU MARDI 25 AU SAMEDI 29 NOVEMBRE

ENDIVES AU JAMBON CROUSTILLANTES AU PARMESAN

• 12 Endives • 6 tranches épaisses de Jambon cuit de qualité • 150g de Parmesan râpé • 30g de Beurre • Poivre noir

1. Préchauffer votre four à 200°C.
2. Laver et sécher les endives. Retirer délicatement les premières feuilles si elles sont abîmées.
3. Enrouler chaque endive avec une demi-tranche de jambon.
4. Beurrer un plat à gratin. Disposer les endives enroulées de jambon dans le plat, bien serrées.
5. Recouvrir généreusement les endives de parmesan râpé.
6. Enfourner pour 20-25 minutes, ou jusqu'à ce que le parmesan soit doré et croustillant.
7. Poivrer légèrement si désiré. Servir chaud, accompagné d'une salade verte pour un repas équilibré.



LE
SACHET
DE 1 KG

2[€]₁₉

Endive^(m)
Catégorie 1.
Le sachet de 1 kg.

DU MARDI 25 AU DIMANCHE 30 NOVEMBRE



5[€]₉₀

L'assiette
Le kg : 9,83 €

Boudin noir aux pommes
LE PERE BENOIT^(m)

L'assiette de 600 g.
Existe aussi, en boudin noir Antillais,
en boudin noir aux oignons ou,
en boudin noir de Lyon à la crème.
Au rayon Charcuterie libre-service

DU MARDI 25 AU DIMANCHE 30 NOVEMBRE

2+1
OFFERT



**SUR TOUS LES GRATINS
DE LA RÔTISSERIE^(w)**

HORS CONDITIONNEMENTS PROMOTIONNELS
Selon disponibilités en magasin

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

DU MARDI 25 AU SAMEDI 29 NOVEMBRE



3[€]₉₉

Le kg

Noix sèche^(m)

Catégorie 1.
Calibre 32+.
Existe aussi, à des prix différents, en
marron (calibre G1) ou, en noisette
sèche (calibre 22+).
Au rayon Fruits et légumes

^(m)ORIGINE FRANCE

⁽ⁿ⁾ÉLABORÉ EN
FRANCE

^(w) Pour les magasins équipés d'un rayon boucherie traditionnel et/ou d'un laboratoire de découpe - Hors concession Boucherie Le coin des éleveurs. Sauf Dinard, Vierzon Forges, Anzin, Jouy le Moutier, Gannat, Jussey, Terdeghem, Villers-Cotterets, Reims, Pacy S/Eure, Villepreux, Rubelles, Valogne, Coutances, St Amand-Montrond, Flers et St Pierre les Nemours.