

Charcutier traiteur

DU 5 AU 11 JANVIER

sélection MONOPRIX

Une recette authentique et générique composée de pâte feuilletée 100% pur beurre, d'une garniture faite maison, réalisée à base de champignons de Paris émincés, crème fraîche, émincé de poulet, jambon supérieur (origine France et quenelles naturelles).

Un mélange de textures harmonieux, avec l'onctuosité de la garniture et le croustillant du feuilleté.

14€50
LE KG



Terrine de campagne Label Rouge
"Monoprix Gourmet"
Au choix également : terrine de campagne Label Rouge au piment d'Espelette "Monoprix Gourmet"

ORIGINE
FRANCE



20€95
LE KG

Jambon sec 9 mois "Calixte"
TRANSFORMÉ EN
FRANCE

26€55
LE KG

Jambon cuit de cochon de Parme
Gran Biscotto
TRANSFORMÉ EN
ITALIE



3€90
LA PIÈCE

Bouchée à la reine
La pièce 200 g
19€50 le kg
Au choix également : bouchée aux fruits de mer 200 g*
TRANSFORMÉ EN
FRANCE

8€50
LE KG



Salade museau de bœuf
Au choix également : piémontaise jambon et œuf*,
salade de lentilles amandes*
TRANSFORMÉ EN
FRANCE