Exclusivité



1. Foie gras de canard entier du Périgord "Bocuse" mi-cuit

19.99€

Exclusivité



2. Foie gras de canard entier du Sud-Ouest "Bocuse" mi-cuit

29.50€

Exclusivité



3. Foie gras de canard entier du Sud-Ouest "Bocuse" au torchon

39.90€

Exclusivité



4. Confit d'oignons "Bocuse"

4.05€



5. Confiture de figues corse et noix "Bocuse"

5.55€



6. Spécialité de foie gras de canard mi-cuit I.G.P. Sud-Ouest "Lartigue"

12.99€

SE LAISSER GUIDER PAR NOS CHEFS

Cette année, nos chefs vous proposent une sélection de choix pour les fêtes. Gilles Reinhardt de la maison Bocuse ou Noëmie Honiat vous ont concocté des recettes à découvrir en scannant ce QR code.



7. Pain d'épices "Monoprix x Noëmie Honiat"

5.90€

1. Le bocal de 125 g. 159€92 le kg. Origine PÉRIGORD 2. La barquette de 200 g. 147€50 le kg. Origine CERTIFIÉE SUD-OUEST 3. Le torchon de 250 g. 159€60 le kg. Origine CERTIFIÉE SUD-OUEST 4. Le pot de 125 g. 32€40 le kg. 5. Le pot de 350 g. 15€86 le kg. 6. La pièce de 130 g. 99€92 le kg. Origine SUD-OUEST AU RAYON FRAIS EMBALLÉ 7. La pièce de 300 g. AU RAYON PAIN EN VILLE ET LIBRE-SERVICE. 19€67 le kg. Élaboré en FRANCE