ÉTAPE 4

LES PLAISIRS DE LA TABLE

Maintenant, on ne plaisante plus. La dinde a son rang à tenir et la bûche une réputation à défendre. Quant au plateau de fromages, il n'a aucune intention de faire de la figuration.
Et la table n'est pas en reste puisqu'à Noël on soigne le contenant autant que le contenu.



1. Chapon jaune du Périgord fermier "Monoprix Gourmet"

14.49€



2. Pintade fermière Label Rouge "Monoprix Gourmet"

11.99€



3. Faux filet à rôtir[1]

29.90€



4. Paupiette de Chapon cœur fondant foie gras et Sauternes[1]

28.90€



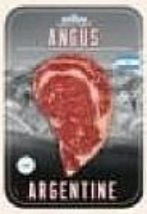
5. Faux filet Black Angus

75.90€



6. Pavé de Rumsteak Wagyu

79.50€



7. Noix d'entrecôte Angus

66.50€

Exclusivité



8. Sauce aux morilles "Bocuse"

7.99€

Exclusivité



9. Sauce champagne "Bocuse"

7.99€

1. La pièce de 3,25 kg. 4€46 le kg. Origine FRANCE 2. La pièce de 1,3 kg. 9€22 le kg. Origine FRANCE 3. Origine FRANCE 4. Élaborée en FRANCE 5. La pièce de 250 g. 303€60 le kg. Origine ÉTATS-UNIS 6. La pièce de 160 g. 496€88 le kg. Origine AUSTRALIE 7. La pièce de 270 g. 246€30 le kg. Origine ARGENTINE 8. Le bocal de 150 g. 53€27 le kg. 9. Le bocal de 150 g. 53€27 le kg.

[1] TYPE ET CATÉGORIE ANIMALE PRÉCISÉS SUR LE LIEU DE VENTE. Produit disponible dans les magasins possédant un rayon boucherie traditionnelle et selon approvisionnement du magasin.