

Charcutier traiteur

DU 2 AU 7 DÉCEMBRE

Sélection MONOPRIX

Dans une pâte pur beurre, cette recette automnale marie avec gourmandise le poulet et une poêlée de champignons, le tout relevé par une pointe de crème à la truffe d'été.
En entrée de repas festif ou en plaisir du quotidien, sa simplicité de mise en œuvre et son format généreux font de notre quiche un incontournable de la saison !



4€
L'UNITÉ

**Quiche poulet crème de champignons
aromatisée à la truffe**
La pièce de 200 g
20€ le kg

Au choix également : quiche lorraine 200 g

**TRANSFORMÉE EN
FRANCE**



26€90
LE KG

**Jambon de Bayonne I.G.P. 24 mois
d'affinage "Ferme Abotia"**

**ORIGINE
FRANCE**



4€90
L'UNITÉ

Coquille demoiselle de la mer

La pièce de 200 g

24€50 le kg

Au choix également :

coquille de saumon 200 g

**TRANSFORMÉE EN
FRANCE**

17€50

LE KG

Véritable jambon blanc à l'ancienne
Porc

**ORIGINE
FRANCE**



PRODUITS DISPONIBLES DANS LES MAGASINS DISPOSANT D'UN RAYON CHARCUTERIE-TRAITEUR À LA COUPE