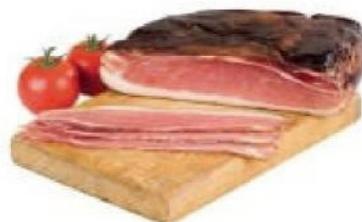


# Charcutier traiteur

DU 8 AU 14 DÉCEMBRE

## Sélection MONOPRIX

Un délicieux jambon fumé au bois de sapin de la Forêt Noire et aux branches de genévriers, un vrai produit authentique et unique, bénéficiant de l'I.G.P. Se déguste en tranches fines dans un sandwich, sur une planche de charcuterie, avec une salade ou avec un plat chaud (fondue, mont d'or et raclette).



**16€50**  
LE KG



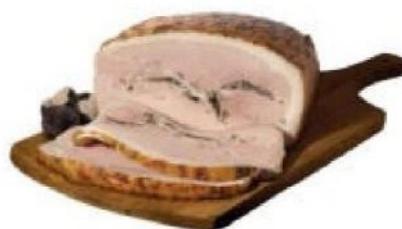
Jambon cru fumé de la Forêt Noire I.G.P.

TRANSFORMÉ EN ALLEMAGNE



**17€90**  
LE KG

Terrine de jambon Pata Negra et truffe 1,1%  
TRANSFORMÉE EN BELGIQUE



**26€90**  
LE KG

Jambon cuit italien rôti à la truffe d'été 1,1%  
TRANSFORMÉ EN FRANCE



**23€90**  
LE KG

Mortadelle à la truffe d'été 1,2%  
ORIGINE ITALIE



**15€90**  
LE KG



Boudins blancs de Rethel aux morilles 3%  
Au choix également : boudin blanc de Rethel I.G.P.\*, boudin blanc de Rethel I.G.P. à la truffe Brumale 1%\*

ORIGINE FRANCE

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