

Charcutier traiteur

DU 15 AU 22 MARS

sélection MONOPRIX

Véritable Jambon de la Forêt Noire I.G.P., ce jambon cru est fumé traditionnellement au bois de sapin, selon le savoir-faire ancestral de la région. Sa texture fondante et son goût subtilement fumé aux notes de genévrier en font un produit de caractère, authentique et premium, destiné aux amateurs de charcuterie de tradition.



16€50

LE KG



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

TRANSFORMÉ EN
ALLEMAGNE



12€40

LE KG

Jambon cuit supérieur avec couenne blanc

"Le Foué"

ORIGINE
FRANCE



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



10€

LE KG

Carottes vichy

TRANSFORMÉES EN
FRANCE



16€90

LE KG

Gratin de saumon et épinards

TRANSFORMÉ EN
FRANCE