

Charcutier traiteur

DU 6 AU 11 OCTOBRE

Sélection MONOPRIX

Ce jambon est confectionné avec soin à partir d'une cuisse entière de porc rigoureusement sélectionnée. Après avoir été finement assaisonné, il est cuit à l'étouffée à basse température pendant plus d'une demi-journée.

Cette lente cuisson avec l'os, ayant conservé toutes ses saveurs de la viande, offre une cuisson sur os avec une texture moelleuse et un goût inimitable.

Peu calorique, riche en protéines et pauvre en lipides, il a sa place dans l'alimentation quotidienne. À déguster aussi bien chaud que froid !



21€90
LE KG



**Jambon supérieur
avec os du jarret**

**ORIGINE
FRANCE**



14€90
LE KG



**Terrine de campagne Label Rouge
"Monoprix Gourmet"**

**ORIGINE
FRANCE**



14€90
LE KG



**Terrine de campagne ail
Label Rouge "Monoprix Gourmet"**
Au choix également : terrine
de campagne Label Rouge au piment
d'Espelette "Monoprix Gourmet"

**ORIGINE
FRANCE**



3€20
LA PIÈCE

Fuet nature
La pièce de 150 g
21€33 le kg
Au choix également : *jambon Serrano*
14 mois sans os*

**ORIGINE
ESPAGNE**



12€
LE KG

Penne alla Genova
Au choix également : *macédoine
de légumes**

**TRANSFORMÉ EN
FRANCE**