

Charcutier traiteur

DU 13 AU 19 OCTOBRE

Sélection MONOPRIX

C'est au cœur des Monts du Lyonnais, une région réputée pour sa charcuterie, qu'est confectionné ce jambon suivant une recette traditionnelle. Les jambons frais entiers rigoureusement sélectionnés et finement parés sont agrémentés d'un bouillon de légumes frais cuisinés sur place (carotte, oignon, poireau). Ils sont ensuite cuits lentement à l'étouffé à basse température durant plus de 16h pour concentrer les arômes, apporter de la finesse et offrir une texture moelleuse.



21€50
LE KG

Jambon cuit supérieur sans couenne "Naturals"

TRANSFORMÉ EN
ITALIE



21€50
LE KG

Jambon cuit des Monts du Lyonnais

ORIGINE
FRANCE



18€
LE KG

Jambon Serrano 14 mois
Au choix également : fuet nature 150 g*

ORIGINE
ESPAGNE

4€20

L'UNITÉ

Croissant jambon fromage

La pièce de 200 g

21€ le kg

Au choix également : friand à la viande*

ÉLABORÉ EN
FRANCE

