

# Charcutier traiteur

DU 8 AU 12 AVRIL

## Sélection MONOPRIX

Le Jambon Iberico Cebo Manuel de Montejo est un produit d'exception issu de porcs ibériques élevés avec soin, et affiné au moins 24 mois. Sa texture tendre et fondante, son arôme profond et ses saveurs de fruits secs et de sous-bois témoignent d'un équilibre parfaitement maîtrisé. Chaque dégustation offre un moment raffiné, reflet du savoir-faire d'une maison, Boadas 1880, dédiée à la qualité absolue.



**75€**  
LE KG

**Jambon de cebo ibérique 24 mois  
"Manuel de Montejo"**

ORIGINE  
ESPAGNE



**16€**  
LE KG

**Poulet tikka massala**  
Au choix également : *poulet Pékin\**  
TRANSFORMÉ EN  
BELGIQUE



**3€09**  
L'UNITÉ

**Fuet catalan extra**  
La pièce de 180 g  
17€17 le kg  
Au choix également : *chorizo fort*  
200 g\*

ORIGINE  
ESPAGNE

**22€50**  
LE KG

**Rôti de jambon aux herbes  
Rostello**  
TRANSFORMÉ EN  
FRANCE

