

Charcutier traiteur

DU 17 AU 23 AOÛT

Sélection MONOPRIX

Cantal Salaisons, fondée en 1972, est une PME située à Aurillac. Notre entreprise fait partie de la coopérative Altitude qui s'est spécialisée dans la valorisation de produits de montagne.

Le jambon cuit de montagne a été élaboré à partir de porcs issus d'élevages familiaux situés dans le Massif central.

Les animaux ont reçu une alimentation à base de céréales (collectées pour partie en zone de montagne).

Les jambons ont été cuits dans nos ateliers à Ytrac (Cantal), à proximité de la zone d'élevage.

En choisissant ce produit, vous faites donc le choix d'un produit de terroir de qualité et d'une agriculture respectueuse de l'environnement, parfaitement ancrée dans son territoire.



16€50
LE KG



**Jambon cuit des montagnes
avec couenne**

**ORIGINE
FRANCE**



Saucisson des Abruzzes "Villani"

La pièce de 330 g

16€48 les 2 au lieu de 21€98

24€97 le kg au lieu de 33€30

Panachage possible avec : saucisson au fenouil 240 g*, saucisson au piment 240 g* "Villani"

**TRANSFORMÉ EN
FRANCE**



17€90
LE KG



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

**TRANSFORMÉ EN
ALLEMAGNE**



11€50
LE FILET

Salade crêtoise
Au choix également : céleri en remoulade*

**TRANSFORMÉE EN
FRANCE**



3€60
L'UNITÉ

Roulé aux 3 fromages
La pièce de 160 g
22€50 le kg

**ORIGINE
FRANCE**