

Charcutier traiteur

DU 14 AU 19 JUILLET

Sélection MONOPRIX

Fabriqués et affinés à La Rochette, au cœur de la Savoie, nos saucissons 200 g aux noisettes Galibier sont de véritables produits issus du savoir-faire de notre région. Ils sont fabriqués à partir de viande de porc française, de boyau naturel sur lequel se développent une belle fleur blanche, typique des saucissons de Savoie, ainsi que de généreux morceaux de noisettes. Sans colorants ni arômes artificiels.

-50%
SUR LE 2^{ème} ARTICLE
IMMÉDIATEMENT
3€45
L'UNITÉ

Saucisson sec aux noisettes "Galibier"

La pièce de 200 g

6€90 les 2 au lieu de 9€20

17€25 le kg au lieu de 23€

Panachage possible avec : saucisson sec fumé 200 g, saucisson aux herbes 200 g* "Galibier"

ORIGINE
FRANCE



23€90
LE KG

Jambon cru 12 mois d'affinage
"Naturals"

TRANSFORMÉ EN
FRANCE



21€90
LE KG

Jambon cuit supérieur
sans couenne "Naturals"

TRANSFORMÉ EN
FRANCE



18€50
LE KG

Cocktail de poivrons farcis
à la ricotta "Sobreval"
Au choix également : tomates
confites*

ÉLABORÉS EN
FRANCE



17€90
LE KG

Cœurs d'artichauts marinés
au citron confit

ÉLABORÉS EN
FRANCE