

# Charcutier traiteur

DU 20 AU 26 JUILLET

## Sélection **MONOPRIX**

Préparé et affiné à San Daniele del Friuli (Udine), selon le cahier des charges de l'A.O.P. Tout commence avec les meilleures matières premières italiennes et le savoir-faire : on utilise exclusivement des cuisses sélectionnées en fonction de leur poids à l'origine puis on les affine pendant 14 mois. La maestria du salaisonnier et l'expérience du caviste font le reste. Goût délicat et riche en nuances gustatives.



**Jambon San Daniel 14 mois  
A.O.P.**

**TRANSFORMÉ EN  
FRANCE**

**30€**  
LE KG



**13€90**  
LE KG

**Jambon Le Foué  
fumé avec couenne  
"Paul Predault"**

**ORIGINE  
FRANCE**



**23€90**  
LE KG

**Saucisson sec milano  
"Naturals"**

**TRANSFORMÉ EN  
FRANCE**



**8€50**  
LE KG

**Piémontaise jambon et œuf  
"Brindelice"**  
Au choix également : carottes  
râpées\*

**TRANSFORMÉE EN  
FRANCE**



**13€90**  
LE KG

**Poulet au curry**  
Au choix également : poulet  
aigre doux

**TRANSFORMÉ EN  
BELGIQUE**