

Charcutier traiteur

DU 16 AU 24 DÉCEMBRE

Sélection MONOPRIX

Une coquille garnie d'une noix de Saint-Jacques origine France enrobée de graines de courge et de chia, accompagnée d'une purée cuisinée avec du panais, du céleri et de la crème. Un fleuron demi-lune pur beurre, fabriqué avec de la farine française.



4€50
L'UNITÉ

**Coquille St-Jacques,
crème de panais et de céleri**
La pièce de 100 g
45€ le kg

Au choix également : coquille
St-Jacques, risotto au chorizo

**TRANSFORMÉ EN
FRANCE**



33€90
LE KG

Jambon cru à la truffe d'été
1,2% sans os "Villani"

**TRANSFORMÉ EN
ITALIE**



21€90
L'UNITÉ

Rillettes d'oie bûche
En promotion également :
galantine chapon et girolles*

**TRANSFORMÉ EN
FRANCE**

16€90
LE KG

Jambon supérieur
avec os du jarret

**ORIGINE
FRANCE**



* Prix différent. Voir prix et caractéristiques des autres variétés en magasin. En cas de réduction ou produit offert lié à l'achat de plusieurs produits, l'offre s'applique sur le moins cher des produits.
PRODUITS DISPONIBLES DANS LES MAGASINS DISPOSANT D'UN RAYON CHARCUTERIE-TRAITEUR À LA COUPE