

# 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