

# Charcutier traiteur

DU 26 AU 31 DÉCEMBRE

## Sélection MONOPRIX

Jambon Cuit à la Truffe Rovagnati, un jambon de haute qualité, tendre et délicat, idéal pour les repas festifs. Préparé avec soin selon le savoir-faire italien. Les brisures de truffe sont parsemées à l'intérieur du jambon pour un parfait mélange d'arômes subtil.



**17€90**  
LE KG

Jambon cuit de porc aromatisé  
à la truffe d'été (0,7%)

TRANSFORMÉ EN  
ITALIE



**25€**  
LE KG

Bûche cœur de saumon persillé  
Au choix également : terrine aux noix  
de Saint-Jacques\*

TRANSFORMÉ EN  
FRANCE



**30€**  
LE KG

Jambon San Daniele 14 mois

TRANSFORMÉ EN  
ITALIE



**28€90**  
LE KG

Terrine de canard aux figues  
(20% foie gras de canard)

TRANSFORMÉ EN  
FRANCE



**4€70**  
L'UNITÉ

Bouchée aux ris de veau  
La barquette de 200 g

Au choix également : excellente  
bouchée Saint-Jacques 200 g\*

TRANSFORMÉ EN  
FRANCE