

Charcutier traiteur

DU 23 AU 29 JUIN

Sélection **MONOPRIX**

Le jambon de Parme A.O.P. 20 mois est un produit de charcuterie, typique de la province de Parme et célèbre dans le monde entier. Il est affiné pendant un minimum de 20 mois, selon une méthode traditionnelle et hautement qualitative de sélection et de préparation des cuisses de porc italiens. Il a un goût doux et raffiné, à déguster à l'apéritif ou en accompagnement du repas.



21€90
LE KG

**Jambon de Parme A.O.P.
20 mois**

ORIGINE
ITALIE



13€59
LE KG

Demi pâté en croûte

ORIGINE
FRANCE



15€29
LE KG

Jambon blanc à l'ancienne

ORIGINE
FRANCE



7€09
LE KG

Cèleri en rémoulade
Au choix également : *penne
alla Genova**

TRANSFORMÉ EN
FRANCE



15€39
LE KG

Poulet Tikka Massala
Au choix également : nouilles
royales

TRANSFORMÉ EN
BELGIQUE