

# Charcutier traiteur

DU 26 JANVIER AU 1<sup>er</sup> FÉVRIER

## sélection MONOPRIX

Le jambon supérieur est fabriqué à partir de porcs français nourris sans OGM (<0.9%) et élevés sans antibiotique dès la naissance. Conservation sans nitrites grâce aux extraits végétaux et antioxydants.

Jambon cuit doucement à l'étouffée pour conserver toutes les saveurs et offrir une texture tendre à la viande.



**16€  
LE KG**



**Jambon cuit supérieur au torchon  
"Monoprix Gourmet"**

**ORIGINE  
FRANCE**



**15€15  
LE KG**

**Pâté en croûte Richelieu  
au canard "Bolard"**

**ORIGINE  
FRANCE**

**-50%  
SUR LE 2<sup>ME</sup> ARTICLE  
IMMÉDIATEMENT**  
**5€92  
L'UNITÉ**



**Saucisson sec maigrefin  
"Ardèche gourmande"**  
La pièce de 250 g  
**11€83 les 2 au lieu de 15€78**  
23€66 le kg au lieu de 31€56  
Panachage possible avec :  
**saucisson sec sel Noirmoutier  
250 g\*, saucisson sec 250 g\***  
**"Ardèche gourmande"**

**ORIGINE  
FRANCE**



**17€55  
LE KG**

**Quiche au saumon et aux épinards  
Au choix également : quiche  
lorraine\***

**TRANSFORMÉE EN  
FRANCE**

**22€40  
LE KG**



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

