

Fromager

DU 26 JANVIER AU 1^{er} FÉVRIER

sélection MONOPRIX

Le Saint-Nectaire fermier Excellence est façonné deux fois par jour de façon artisanale. L'affinage se passe en clayettes en bois d'épicéa. Nos maîtres affineurs prodiguent les meilleurs soins : lavages, frottages et retournements réguliers.



2€15

LES 100 G



Saint-Nectaire fermier A.O.P.
"Excellence"

Fromage au lait cru de vache
21€50 le kg

ORIGINE
AUVERGNE



2€49

LES 100 G



Ossau Iraty A.O.P.
"Christophe Fromager"
Fromage au lait cru de brebis
24€90 le kg

ORIGINE
PYRÉNÉES-
ATLANTIQUES

1€89

LES 100 G



Abondance A.O.P.
Fromage au lait cru de vache
18€90 le kg

ORIGINE
HAUTE-SAVOIE



1€49

LES 100 G

Raclette aux poivres
Fromage au lait pasteurisé de vache
27% de mat. gr.
14€90 le kg
Au choix également : raclette
ail des ours

ORIGINE
FRANCHE-COMTÉ

5€50

LA PIÈCE



Valençay A.O.P. "Monoprix
Gourmet"
La pièce de 220 g
Fromage au lait cru de chèvre
25€ le kg

ORIGINE
CENTRE