

Charcutier traiteur

DU 20 AU 25 OCTOBRE

Sélection MONOPRIX

Le Pavé Enrobé au Poivre est une ancienne spécialité de salaisons sèches lyonnaises.

Cette spécialité de gras et de maigre de porc est hachée, épicée et séchée, puis embossée dans la salaison Chambost à Tarare, entre les Monts du Lyonnais et ceux du Beaujolais.

Après plus de 6 semaines de séchage, les pavés sont enrobés de poivre à la main par nos collaborateurs, avant conditionnement. Le Pavé Enrobé au Poivre est un produit populaire et traditionnel, pour les amateurs de salaisons sèches de caractère.



13€90

LE KG



Pavé enrobé poivre

Porc

Au choix également : rosette de Lyon*

ORIGINE
FRANCE



11€50

LE KG



Boudin blanc de Rethel I.G.P.

ORIGINE
FRANCE



33€

LE KG



**Jambon San Daniel 14 mois
A.O.P.**

ORIGINE
ITALIE



13€50

LE KG



**Jambon cuit supérieur
avec couenne blanc "Le Foué"**

ORIGINE
FRANCE



14€90

LE KG



Jambon blanc du Nord

ORIGINE
FRANCE