

Charcutier traiteur

DU 21 AU 26 OCTOBRE

Sélection MONOPRIX

Notre saucisson de Savoie 200 g Galibier aux noisettes est fabriqué et affiné dans nos ateliers de La Rochette, au cœur de la Savoie. Il est fabriqué à base de porc français, de noisettes entières et d'ingrédients soigneusement sélectionnés, sans ajout de colorant ni arôme artificiel. Nous utilisons des boyaux naturels, sur lequel se développe une belle fleur blanche, typique de notre territoire. Un incontournable de l'apéritif à la française !

Prêt à réchauffer, il représente le « fait maison » avec des ingrédients simples et authentiques.



Saucisson sec aux noisettes "Galibier"

La pièce de 200 g

8€62 les 2 au lieu de 11€50

21€55 le kg au lieu de 28€75

Panachage possible avec :
saucisson sec fumé 200 g*,
saucisson aux herbes 200 g*
"Galibier"

ORIGINE
FRANCE



25€50
LE KG

Jambon de Parme 14 mois
d'affinage

ORIGINE
ITALIE



19€90
LE KG

Quiche au saumon
et aux épinards

Au choix également : quiche
lorraine*, quiche courgettes
et chèvre*

TRANSFORMÉE EN
FRANCE

17€50
LE KG

Jambon blanc à l'ancienne

ORIGINE
FRANCE



* Prix différent. Voir prix et caractéristiques des autres variétés en magasin. En cas de réduction ou produit offert lié à l'achat de plusieurs produits, l'offre s'applique sur le moins cher des produits.
PRODUITS DISPONIBLES DANS LES MAGASINS DISPOSANT D'UN RAYON CHARCUTERIE-TRAITEUR À LA COUPE