

Charcutier traiteur

DU 28 AVRIL AU 4 MAI

Sélection MONOPRIX

La quiche, originaire de Lorraine, est devenue un classique de la cuisine française (son nom vient de l'allemand Kuchen, "gâteau"). Ses origines remontent au XVIème siècle ; à Nancy, dont elle est une spécialité, son nom local est féouse. Elle était faite jadis de pâte à pain, mais on la réalise aujourd'hui avec une croûte brisée. La quiche lorraine est une tarte garnie d'un mélange de jambon, de lardons et d'un flan aux œufs. La pâte, de composition pur beurre, est croustillante et savoureuse.



15€90
LE KG

Quiche lorraine
Au choix également : quiche
au saumon et épinards*
**TRANSFORMÉE EN
FRANCE**



22€90
LE KG

Jambon Serrano
Grande Réserve 15 mois
**ORIGINE
ESPAGNE**



16€90
LE KG

Jambon à l'ancienne
**ORIGINE
FRANCE**



12€29
LE KG

Poulet au curry
Au choix également : poulet
aigre douce
**TRANSFORMÉ AU
BELGIQUE**



8€50
LE KG

Salade museau de bœuf
Au choix également : piémontaise
jambon et œuf
**TRANSFORMÉE EN
FRANCE**