

Charcutier traiteur

DU 29 SEPTEMBRE AU 5 OCTOBRE

Sélection **MONOPRIX**

Beaux morceaux de viande de porc, origine France, marinés au vin blanc et au marc de Bourgogne. Présence bien visible de morilles et de champignons noirs. Gelée fabriquée à partir d'un bouillon de volaille maison, conférant à nos produits un goût unique. Pâte croustillante grâce à la présence de beurre et de saindoux. Forme généreuse, avec décor supérieur aux amandes et gelée, permettant une belle présentation à l'assiette.



11€50
LE KG

**Pâté en croute franc-comtois
aux morilles et champignons noirs**
Au choix également :
*pâté en croute de canard
aux cassis noirs de Bourgogne**

ORIGINE
FRANCE



15€50
LE KG

**Jambon des Pyrénées 12 mois
d'affinage I.G.P.**

ORIGINE
FRANCE



14€50
LE KG

**Terrine de campagne Label Rouge
"Monoprix Gourmet"**
Au choix également : *terrine
de campagne Label Rouge au piment
d'Espelette* "Monoprix Gourmet"*

ORIGINE
FRANCE



16€50
LE KG

**Jambon cru fumé de la Forêt
Noire I.G.P.**

TRANSFORMÉ EN
ALLEMAGNE



3€20
LA PIÈCE

Roulé aux 3 fromages
La pièce de 160 g
20€ le kg

TRANSFORMÉ EN
FRANCE