

Charcutier traiteur

DU 30 MARS AU 6 AVRIL

Sélection **MONOPRIX**

C'est dans un atelier à Paris que se cache le dernier producteur du jambon de Paris à l'ancienne. Entièrement façonné à la main, il est préparé avec une saumure au sel de Guérande, lui conférant un goût savoureux. Sa chair rose pâle, ferme et dense détonne avec le jambon malaxé et soumis à des traitements chimiques. Ce jambon d'exception est utilisé par les plus grands hôtels et restaurants parisiens.



21€50
LE KG

Demi véritable jambon de Paris
ORIGINE
FRANCE



30€
LE KG

Jambon San Daniel 14 mois
ORIGINE
ITALIE



20€90
LE KG

Rillettes d'oie
TRANSFORMÉES EN
FRANCE



10€90
LE KG

Sauté de porc à la moutarde
à l'ancienne
TRANSFORMÉ EN
FRANCE



13€50
LE KG

Feuillantine comtoise
TRANSFORMÉE EN
FRANCE