

Charcutier traiteur

DU 26 AU 31 AOÛT

Sélection **MONOPRIX**

C'est dans un atelier à Paris que se cache le dernier producteur de 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 par rapport aux jambons malaxés et soumis à des traitements chimiques. Ce jambon d'exception est utilisé par les plus grands hôtels et restaurants parisiens.



21€50
LE KG



Véritable jambon de Paris

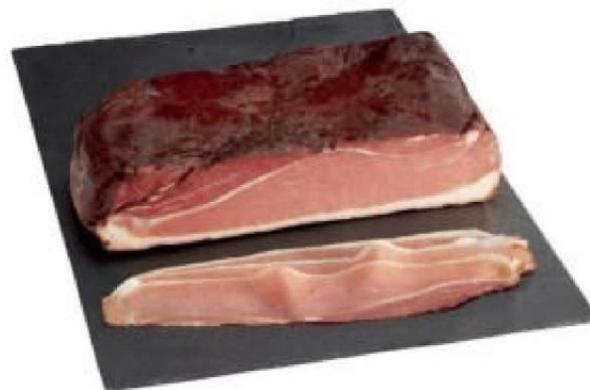
ORIGINE
FRANCE

16€50

LE KG

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

ORIGINE
ALLEMAGNE



20€

LE KG

Mélange de légumes grillés
Au choix également : tomates confites*,
artichauts confits à la romaine*

TRANSFORMÉ EN
FRANCE

