

MONOPRIX

L'OFFRE

TRAITEUR

AUTOMNE HIVER 2023



Visuel non contractuel, suggestion de présentation

POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR. WWW.MANGERBOUGER.FR

L'APÉRITIF

LES BOUCHÉES

Cake moelleux petits légumes et saumon, la pièce de 100 g env.	2,50 €
Cake moelleux aux olives et robe de lard fumé, la pièce de 100 g env.	2,69 €
Plateau de 16 gougères au fromage, la pièce de 250 g env.	9,99 €

DÉS DE FROMAGES

Dés de gouda cumin, le kg	17,50 €
Dés de gouda pesto rouge, le kg	25,50 €
Dés de gouda pesto vert, le kg	25,50 €
Dés de gouda truffes, le kg	38,50 €
Dés de comté "Monoprix Gourmet", le kg	23,90 €

LES ANTIPASTI

Mélange de légumes grillés, le kg	23,19 €
Cocktail de poivrons à la ricotta, le kg	26,50 €
Baby cœurs d'artichauts citron, le kg	25,90 €
Tomates confites, le kg	17,50 €
Involtni de speck, le kg	24,90 €
Anchois à la provençale, le kg	44,90 €
Crevettes à la marocaine, le kg	53,90 €
Gambas à l'aneth, le kg	48,20 €
Gambas ail et persil, le kg	53,90 €
Olives vertes farcies aux poivrons, le kg	11,90 €
Olives noires à la provençale, le kg	12,90 €

LES PLATEAUX

LES PLATEAUX DE CHARCUTERIE

LE GOURMET	7 €/personne
Jambon cuit découpé dégraissé	170 g env.
Jambon sec "Monoprix Gourmet"	
Saucisson à l'ail nature	
Pâté de lapin aux noisettes	
Rillettes d'oie	

LE MONTAGNARD	7 €/personne
Jambon cuit découpé	180 g env.
Jambon Serrano	
Pancetta	
Viande des grisons	
Rosette	
Coppa	

L'AMITIÉ	7 €/personne
Jambon sec italien	200 g env.
Chorizo fort	
Rosette	
Andouille de Guéméné	
Rôti de porc cuit	
Pâté de campagne au poivre vert	
Rillettes de porc	

L'ITALIEN	7 €/personne
Chiffonnade de jambon de Parme	130 g env.
Chiffonnade de rostello	
Chiffonnade de mortadelle	
Chiffonnade de coppa	
Saucisson Felino	





Visuel non contractuel, suggestion de présentation

LES PLATEAUX DE FROMAGE

LE CLASSIQUE (10 personnes)

Brie de Meaux

Livarot

Saint-Nectaire

Comté

Selles-sur-Cher

Tête de Moine

32 €

1010 g env.

LE PLATEAU DES ALPES

Raclette de Savoie nature

Raclette au poivre

Raclette à la moutarde

Morbier

Raclette à l'ail des ours

3,80 € / personne

200 g env.

LE RAFFINÉ (10 personnes)

Joug

Lunaire

Roquefort

Brie de Meaux

Comté

35 €

1050 g env.

LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER

LE MOUSSE (2 personnes)

Langoustines cal. 20/30

Crevettes cuites cal. 60/80

Pinces de tourteaux cal. 12/20

Crevettes grises

Bulots cuits

Bigorneaux cuits

39,99 €

12 pièces

12 pièces

6 pièces

200 g

300 g

200 g

LE DÎNATOIRE (5 personnes)

(présenté en tranches)

Camembert

Tomme de Savoie

Saint-Nectaire

Comté

Sainte-Maure-de-Touraine

33,50 €

1250 g env.

LE MATELOT (4 personnes)

Langoustines cal. 20/30

Crevettes cuites cal. 60/80

Pinces de tourteaux cal. 12/20

Crevettes grises

Bulots cuits

Bigorneaux cuits

79,99 €

20 pièces

24 pièces

12 pièces

400 g

600 g

400 g

LE PLATEAU DE FONDUE

Emmental de Savoie

Beaufort

Abondance

Comté

Tomme de Savoie

6 € / personne

200 g env.

À LA CARTE

LES ENTRÉES FROIDES

Foie gras de canard entier "Monoprix Gourmet", la tranche de 50 g env.	1,75 €
Pâté en croûte bressan, la tranche de 75 g env.	1,27 €
Pâté en croûte Richelieu de canard, la tranche de 75 g env.	1,42 €
Ceuf poché au jambon en gelée, la pièce	2,89 €
Carottes maraîchères râpées, le kg	6,30 €
Taboulé oriental, le kg	6,90 €
Céleri rémoulade, le kg	8,90 €
Piémontaise au jambon privilège, le kg	12,50 €
Salade de champignons à la grecque, le kg	12,90 €
Salade crétoise au fromage de brebis, le kg	13,90 €
Salade de penne alla genovale, le kg	14,90 €
Salade du pêcheur, le kg	12,95 €
Pois chiches au thon à la tunisienne, le kg	11,50 €
Salade Alaska, 1,2 kg	17,90 €
Macédoine de légumes, le kg	9,70 €

LES ENTRÉES FROIDES-POISSONS

Terrine de Saint-Jacques, la tranche de 60 g env.	1,49 €
Terrine aux 3 couleurs, la tranche de 60 g env.	1,01 €
Saumon farci, le kg	36,90 €
Saumon fumé de Norvège prétranché, le kg	62,90 €
Coquille demoiselle de la mer, la pièce	4,95 €
Coquille saumon, la pièce	4,95 €

LES VIANDES FROIDES

Jambon cuit supérieur au torchon "Monoprix Gourmet", la tranche de 40 g env.	0,69 €
Jambon cuit supérieur avec couenne à l'ancienne, la tranche de 40 g env.	1,06 €
Jambon cuit Naturals, la tranche de 40 g env.	1,07 €
Véritable jambon persillé de Bourgogne, la tranche de 40 g env.	0,69 €
Jambon sec italien, la tranche de 30 g env.	0,70 €
Jambon de Parme (Réserve 15 mois), la tranche de 30 g env.	0,98 €
Jambon sec des Pyrénées "Monoprix Gourmet", la tranche de 30 g env.	0,52 €
Rôti de porc ficelle, la tranche de 40 g env.	0,76 €
Rôti de bœuf, la tranche de 40 g env.	0,72 €
Quart de poulet rôti, la pièce de 250 g env.	3,75 €

LES ENTRÉES CHAUDES

Feuillantine comtoise, le kg	21,90 €
Véritable saucisson brioché de Lyon, la pièce	8,25 €
Roulé aux 3 fromages "L'Excellence à la française", la pièce	3,65 €
Croissant jambon fromage "L'Excellence à la française", la pièce	5,35 €
Coquilles Saint-Jacques à la normande, la pièce de 200 g env.	5,20 €
Coquille Saint-Jacques à la bretonne, la pièce de 150 g env.	4,99 €
Quiche aux 3 jambons, la pièce	5,70 €
Quiche tomate feta et basilic frais, la pièce	5,70 €
Quiche pecorino courgettes, la pièce	5,70 €
Quiche façon tartiflette, la pièce	5,70 €
Bouchée à la reine, la pièce	5,39 €
Vol-au-vent de ris de veau, la pièce	6,75 €



LES PLATS CHAUDS

Joue de bœuf sauce au vin, la part de 250 g env.	6,63 €
Parmentier de confit de canard "Monoprix Gourmet", la part de 250 g env.	6,73 €
Navarin d'agneau printanier, la part de 250 g env.	4,73 €
Gratin dauphinois, le kg	13,90 €
Gratin de courgette, le kg	19,90 €
Couscous royal aux 3 viandes (hors semoule), la part de 250 g env.	3,44 €
Paëlla royale, la part de 400 g env.	4,58 €
Poulet basquaise, la part de 250 g env.	3,98 €
Cuisse de lapin chasseur mitonné à l'échalote, la part de 250 g env.	4,98 €
Tajine de poulet, la part de 250 g env.	4,33 €
Paupiette de saumon beurre citron, la part de 250 g env.	5,88 €
Poêlée de calamar à la catalane/chorizo, la part de 250 g env.	5,73 €

LES VIANDES ET LES GRILLADES

Porc pointe à cuire sur pierre, Label Rouge, le kg	15,50 €
Filet de poulet fermier à cuire sur pierre, Label Rouge, le kg	26,90 €
Chipolatas, le kg	12,90 €
Merguez, le kg	12,90 €
Viande bovine à cuire sur pierre, Label Rouge, le kg	29,90 €
Veau à cuire sur pierre, Label Rouge, le kg	31,90 €
Paupiettes de veau nature, le kg	28,90 €
Rôti de porc au fromage et poitrine fumée, le kg	15,90 €

LES FROMAGES À LA COUPE

Morbier A.O.P. "Monoprix Gourmet", le kg	21,90 €
Saint-Nectaire fermier A.O.P. "Monoprix Gourmet", le kg	21,90 €
Comté A.O.P. 12 mois "Monoprix Gourmet", le kg	22,90 €
Reblochon fermier A.O.P. "Monoprix Gourmet", le kg	26,90 €
Beaufort A.O.P. "Monoprix Gourmet", le kg	39,50 €



Visuel non contractuel, suggestion de présentation

LES PAINS

Baguettine nature "Frédéric Lalos pour Monoprix Gourmet", la pièce de 135 g	0,80 €
Baguettine aux céréales "Frédéric Lalos pour Monoprix Gourmet", la pièce de 135 g	0,80 €
Baguette "Frédéric Lalos pour Monoprix Gourmet", la pièce de 250 g	1,00 €
Baguette aux céréales "Frédéric Lalos pour Monoprix Gourmet", la pièce de 250 g	1,15 €
Pain plié "Frédéric Lalos pour Monoprix Gourmet", la pièce de 435 g	2,85 €

LES DESSERTS

LES PÂTISSERIES

Éclair au café, la pièce	2,00 €
Éclair au chocolat, la pièce	2,00 €
Macaron "Monoprix Gourmet" (parfums variés), la pièce	1,00 €
Tartelette fine poire chocolat et crème d'amande cacao, la pièce	2,60 €
Tartelette fine pomme, la pièce	2,60 €
Tartelette fine abricot et crème d'amande pistache, la pièce	2,60 €
Opéra, la pièce (6 personnes)	12,50 €
Tarte citron meringuée, la pièce pour (6 personnes)	11,50 €

LES CORBEILLES DE FRUITS*

Prémices d'hiver (5 pers.) Du 31/10 au 31/12	20 €
Raisins blancs (500 g env.), litchis (500 g env.), clémentines (1 kg env.), ananas (1 pièce), mangue (1 pièce), fruit de la passion (3 pièces), kakis (3 pièces), 4kg env.	
La belle saison (5 pers.) Du 01/01 au 30/04	20 €
Clémentines (1 kg env.), poires (1 kg env.), bananes (1 kg env.), ananas (1 pièce), mangue (1 pièce), papaye (1 pièce), kiwis (5 pièces), 3,2 kg env.	

LES FRUITS FRAIS DÉCOUPÉS*

Mangue, la barquette de 400 g	5,95 €
Ananas, la barquette de 400 g	4,95 €
Plateau de fruits frais (5/6 pers.)	20 €
Ananas, mangue, kiwi, fraise, myrtille,	1 kg env.

* Sous réserve de disponibilité des produits. Veuillez vous renseigner en magasin.

LES BOISSONS

LES JUS ET BOISSONS SOFTS

100% pur jus d'orange frais, la bouteille de 33 cl	1,70 €
100% pur jus d'orange frais, la bouteille de 50 cl	2,55 €
100% pur jus d'orange frais, la bouteille d'1 litre	4,25 €
Nectar de banane, la bouteille d'1 litre	2,19 €
Nectar d'abricot, la bouteille d'1 litre	2,19 €
Nectar de poire "Monoprix Gourmet", la bouteille d'1 litre	2,19 €
Pur jus d'orange de Méditerranée, la bouteille d'1 litre	1,84 €
Pur jus de pomme, la bouteille d'1 litre	1,98 €
Pur jus de raisins, la bouteille d'1 litre	2,45 €



LES VINS POUR ACCOMPAGNER

LES ENTRÉES, LES SALADES, LES VIANDES FROIDES ET LES CHARCUTERIES

Blanc, A.O.P. Viré Clessé Chanson "Monoprix Gourmet", la bouteille de 75 cl	14,09 €
Rosé, A.O.P. Tavel Château d'Acquéria, la bouteille de 75 cl	11,19 €
Rouge, A.O.P. Touraine Domaine de la Charmoise gamay, la bouteille de 75 cl	7,39 €
Moelleux, A.O.P. Jurançon Douceur d'Ange blanc "Monoprix Gourmet", la bouteille de 75 cl	13,40 €

LES ENTRÉES CHAUDES ET LES PLATS CHAUDS

Rosé, A.O.P. Bordeaux Clairét Château Sainte-Marie "Monoprix Gourmet", la bouteille de 75 cl	5,80 €
Blanc, A.O.P. Chablis Brocard vin biologique, la bouteille de 75 cl	15,69 €
Rouge, A.O.P. Côtes-du-Rhône-Villages Cairanne Perrin "Monoprix Gourmet", la bouteille de 75 cl	9,99 €

LES FRUITS DE MER

Blanc, A.O.P. Pouilly-Fuissé Domaine de Beaugard, la bouteille de 75 cl	11,30 €
Blanc, A.O.P. Riesling vin biologique, la bouteille de 75 cl	8,39 €
Blanc, A.O.P. Sancerre Fleuriet Tradition, la bouteille de 75 cl	14,99 €

LES BUFFETS

Rosé, A.O.P. Côtes-de-Provence Domaine des Bormettes l'Argentière - Élu par le Jury Gourmet, la bouteille de 75 cl	9,50 €
Blanc, A.O.P. Haut-Poitou Sauvignon blanc, la bouteille de 75 cl	6,79 €
Rouge, A.O.P. Faugères Château du Ciffre Terroir d'altitude - Élu par le Jury Gourmet, la bouteille de 75 cl	9,90 €
Champagne, Piper-Heidsieck brut, la bouteille de 75 cl	27,90 €



SERVICE

TRAITEUR

COMMANDEZ, VOUS ÊTES LIVRÉS

1. Faites votre choix parmi notre sélection d'apéritifs, d'entrées, de plats et de desserts présentée dans ce Guide Traiteur grâce à la feuille de commande.

2. Passez commande dans l'espace Traiteur de votre Monoprix. Nous vous invitons à commander quelques jours avant votre évènement, certains mets nécessitant un délai de préparation.

3. Réceptionnez votre commande en magasin ou faites-vous livrer à domicile*.



* Voir disponibilité de l'offre et conditions générales et spécifiques de la livraison à domicile en magasin et sur MONOPRIX.fr.

L'OFFRE DE CE CATALOGUE EST DISPONIBLE DANS LES MAGASINS SUIVANTS :

Paris : 21 av. de l'Opéra, 1^{er} - 164 rue du Temple, 3^e - 50 rue de Rennes, 6^e - 99 rue du Faubourg Saint-Antoine, 11^e - 45 à 55 rue de Reuilly, 12^e - 237 av. Daumesnil, 12^e - 42 rue Daviel, 13^e - 83 av. d'Italie, 13^e - 104 av. de France, 13^e - 125 bd Vincent Auriol, 13^e - 31 rue du Départ, 14^e - 2 rue du Commerce, 15^e - 19 rue Linois, 15^e - 340 rue de Vaugirard, 15^e - 53 rue de Passy, 16^e - 25 av. des Ternes, 17^e - 129 rue des Dames, 17^e - 32 rue du Poteau, 18^e - 203 rue Ordener, 18^e - Place des Fêtes, 19^e - 133 rue de Belleville, 19^e - 20 bd de Charonne, 20^e - 131 av. Gambetta, 20^e - **Banlieue** : Asnières (3 rue de la Station, 38 av. de la Marne - 76/78 rue des Bourguignons) - Boulogne-Billancourt (5 rue Tony Garnier - 130/140 Route de la Reine - 187 bd Jean-Jaurès) - Charenton-le-Pont - Chaville - Colombes - Fontenay-sous-Bois - Issy-les-Moulineaux (22/24 bd Gambetta - 57 rue du Général Leclerc) - La Celle Saint-Cloud (19 rue AR Guibert - CC Elysée 2) - La Garenne-Colombes - Le Chesnay (CC Parly II) - Malakoff - Meudon - Montreuil - Neuilly-sur-Seine (8/14 rue des Huissiers - 72 av. Charles de Gaulle) - Puteaux (111/113 rue Jean Jaurès) - Rueil-Malmaison - Saint-Germain-en-Laye - Saint-Mandé - Versailles - **Province** : Annecy (65 rue Carnot) - Arras - Auxerre - Bordeaux (CC Saint-Christoly) - Bron - Caen (45/49 bd Leclerc) - Cannes - Colmar - Compiègne - Dijon - Le Havre - Lille (CC les Tanneurs) - Lisieux - Lyon (27 rue de la République, 2^e - 7 rue de Cuire, 4^e) - Marcq-en-Baroeul - Marseille (258 av. du Prado, 8^e) - Montpellier (CC du Polygone) - Moulins - Nancy (CC Saint-Sébastien) - Nantes (2 rue du Calvaire) - Nice (8 av. Flirey - 18 bd Gorbella - 42 av. Jean Médecin) - Poitiers (CC des Cordeliers) - Reims - Rennes - Rouen - Soissons - Tours (63/65 rue Nationale) - Vannes.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.