

MONOPRIX

LE GUIDE ALIMENTAIRE
DU 15 AU 31 DÉCEMBRE*

M-A. CANTIN

STURGEON

F. LALOS

GOURMET**

C. LE SQUER

FAUCHON

A. LARHER

A. WESTERMANN

C. LE SQUER

Y. ICHEMRAHEN

Le grand Noël

* Les 19, 25 et 26 décembre, uniquement pour les magasins ouverts les dimanches et jours fériés.

** Certains produits sont disponibles uniquement dans les magasins disposant de rayons métiers. Liste des magasins sur MONOPRIX.fr. Langouste disponible au rayon poissonnerie, hors Monoprix Gourmet.

Préparer Noël, c'est aussi *simple* que d'ouvrir ses cadeaux.

LA LIVRAISON À DOMICILE

FAITES-VOUS LIVRER VOS COURSES DEPUIS CHEZ VOUS AVEC **MONOPRIX.FR** TOUTS LES JOURS, MÊME LE DIMANCHE DE 6H À 23H. ET BÉNÉFICIEZ DE LA LIVRAISON GRATUITE* DÈS 50€ D'ACHATS.

CLIQUEZ ET RETIREZ

SI VOUS PRÉFÉREZ VENIR EN MAGASIN, FAITES VOS COURSES DEPUIS **MONOPRIX.FR** ET VENEZ LES RÉCUPÉRER SOUS 2H DANS LE MAGASIN DE VOTRE CHOIX.

ET N'HÉSITEZ PAS À VOUS RAPPROCHER DE NOS EXPERTS POISSONNIERS, FROMAGERS ET TRAITEURS, QUI SERONT EN MESURE DE COMPOSER **DES PLATEAUX SUR MESURE** QUI RAVIRONT VOS CONVIVES.

* CETTE ANNÉE, FINI LA CORVÉE DU SAPIN, FAITES-VOUS LIVRER **VOTRE ARBRE DE NOËL** GRATUITEMENT** À LA MAISON.

* Hors forfait préparation de 2€. Voir conditions générales et spécifiques de la livraison à domicile et conditions d'adhésion au compte M' en magasin ou sur MONOPRIX.fr.

** Sapin de moins de 1m90.

Sommaire généreux.

NOËL DES CHEFS	4
L'APÉRITIF FESTIF	12
LES ENTRÉES	14
LES INCONTOURNABLES DE NOËL	16
LES TRÉSORS DE LA MER	22
VIANDES ET FESTIVITÉS	26
LE TRAÎNEAU DES FROMAGES	32
LES DOUCEURS DE NOËL	36
LES CHAMPAGNES	42
LES GRAND VINS	46

POUR UN NOËL AUSSI BEAU QUE BON !

Chers clients,

La saison des fêtes recommence, et c'est le moment de laisser place à nos envies et de se faire plaisir.

Comment allons-nous bien pouvoir régaler toute la famille ? Noël est à jamais l'occasion de mettre les petits plats dans les grands, mais encore faut-il savoir ce que l'on met dans les plats.

Comme nous savons que la période des fêtes est aussi un moment d'intenses préparations, que ce soit pour les cadeaux, les tenues, mais aussi les repas, nous vous avons concocté un guide qui vous mettra déjà l'eau à la bouche et vous fera gagner du temps.

Grâce à nos services de livraison chez vous ou en magasin, n'ayez plus à subir les affres de la précipitation, même pour la préparation de vos repas festifs quand on fait les courses au dernier moment dans les rayons surpeuplés des magasins.

Joyeux Grand Noël gourmand à tous.

Votre équipe **MONOPRIX**
(qui vous aime grand comme ça.)

Des étoiles plein les yeux et plein l'assiette.

4



5

Christian Le Squer

CHEF TRIPLEMENT ÉTOILÉ DEPUIS 12 ANS,
CHRISTIAN LE SQUER A GRANDI EN BRETAGNE
ET NOUS FAIT PARTAGER SES GOÛTS ET SES MEILLEURS SOUVENIRS.



Quel est votre moment préféré des fêtes ?

Mon moment préféré des fêtes est le repas de Noël, un moment de retrouvailles où nous pouvons déguster des plats de la Terre et de la Mer et les partager en famille.

Votre astuce pour réussir ses repas pendant les fêtes ?

Mon astuce pour réussir les repas pendant les fêtes, c'est de réfléchir aux menus bien en amont : ils doivent être établis de façon à ne pas passer trop de temps en cuisine et pouvoir partager des moments en famille et entre amis.

Qu'aimez-vous particulièrement dans les préparatifs de Noël ?

Lors des préparatifs de Noël, j'adore écumer les marchés de mon quartier, afin d'y trouver les meilleures matières premières et d'apprécier le contact humain avec les petits producteurs, dans une ambiance chaleureuse.

Qu'est-ce qui vous a poussé à proposer ces recettes avec Monoprix ?

C'est le plaisir de la table, et de toutes les tables ! Trouver l'équilibre entre l'exigence de la haute gastronomie et l'accessibilité au plus grand nombre était un défi passionnant à relever, et Monoprix était le parfait écrin pour cela.



1. FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT AU TORCHON

34,90€

2. PÂTÉ EN CROÛTE AU FOIE GRAS, CANARD ET PISTACHES

49,99€ le kg

3. TARAMA À LA TRUFFE D'ÉTÉ 2,79%

4,99€



4. SUPRÊME DE VOLAILLE SAUCE ALBUFERA

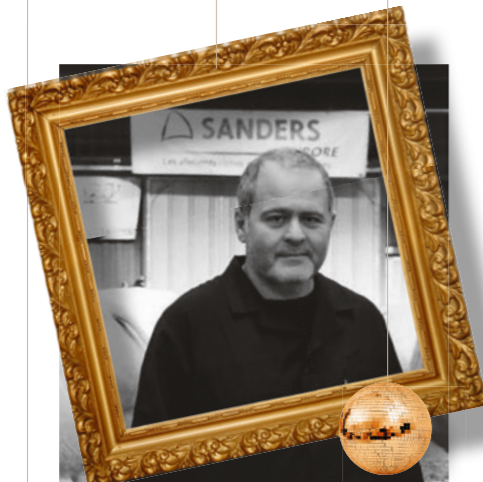
32,99€ le kg

5. SAUMON MARINÉ À LA MANDARINE

49,90€ le kg

1. La pièce de 250 g. 139,60€ le kg. Origine BRETAGNE - AU RAYON TRAITEUR 2. À la collection également : pâté en croûte cocktail. Origine FRANCE - AU RAYON TRAITEUR 3. Le bocal de 90 g 55,44€ le kg. À la collection également : tarama blanc 40% 90 g, tarama au tobiko et wasabi 90 g, œufs de saumon 100 g*. Produit en FRANCE - AU RAYON TRAITEUR 4. À la collection également : koulibiak de volaille*. Origine FRANCE - AU RAYON TRAITEUR 5. À la collection également : saumon de Norvège fumé à la ficelle*. Élevé en NORVÈGE - AU RAYON TRAITEUR

*Prix différent. Voir prix et caractéristiques des autres variétés en magasin. En cas de réduction ou produit offert lié à l'achat de plusieurs produits, l'offre s'applique sur le moins cher des produits.



La Boucherie Metzger

LA BOUCHERIE METZGER QUI FOURNIT LES PLUS GRANDS CHEFS, NOUS PROPOSE UNE SÉLECTION DE PRODUITS EXCEPTIONNELS ET REVIENT SUR LES SOUVENIRS DE NOËL EN FAMILLE.

Quel est votre moment préféré des fêtes ?

Sans grande surprise, les repas, qui sont, pour moi, uniques. Symboles de convivialité, de partage... C'est la raison pour laquelle mon métier me plaît tant : procurer du plaisir en me proposant des morceaux rares, des dégustations d'exception et beaucoup de gourmandise, grâce à une sélection de viandes de grande qualité, provenant d'éleveurs reconnus pour leur savoir-faire.

Quelle est votre astuce pour réussir ses repas pendant les fêtes ?

Toujours être en quête du plaisir ! Il n'y a pas de codes. N'hésitez pas à opter pour une belle pièce de bœuf, bien persillée, juteuse, généreuse et d'une tendreté sans égal. Vous saurez la marier avec votre repas sans aucune difficulté !

Qu'aimez-vous particulièrement dans les préparatifs de Noël ?

Les fêtes de Noël ont ce pouvoir magique de sublimer la viande, qui devient le centre des repas. Trouver le bon accompagnement, les bons accords avec le morceau choisi pour ses qualités gustatives. C'est ce que nous préférons pendant les fêtes !



1. CÔTE DE BŒUF ABERDEEN
SÉLECTION "BOUCHERIE METZGER" ⁽¹⁾

34,90€ le kg



2. NOIX D'ENTRECÔTE À GRILLER
SÉLECTION "BOUCHERIE METZGER" ⁽¹⁾

34,90€ le kg

1. Viande bovine. Origine ÉCOSSE 2. Viande bovine. Origine ARGENTINE

(1) Produit uniquement disponible dans les magasins disposant d'un rayon boucherie traditionnelle.



Antoine Westermann

CHEF TROIS ÉTOILES, ANTOINE WESTERMANN NOUS TRANSPORTE DANS SON ALSACE NATALE ET PARTAGE AVEC NOUS SES VALEURS AINSI QUE SES MEILLEURS SOUVENIRS.

Quel est votre moment préféré des fêtes ?

Mon moment préféré des fêtes est l'Avent, puis le moment de la volaille de Noël qui offre tant de variétés. La pintade est une volaille savoureuse qui offre du rythme à la dégustation avec sa peau particulièrement croustillante, les cuisses et pilons aux notes sauvages, et ses blancs juteux et tendres.

Quelle est votre astuce pour réussir ses repas pendant les fêtes ?

Bien choisir ses produits et les prendre dans leur pleine saison, ne pas chercher le rare ou l'exceptionnel exiger la qualité et la traçabilité. Oser poser des questions !

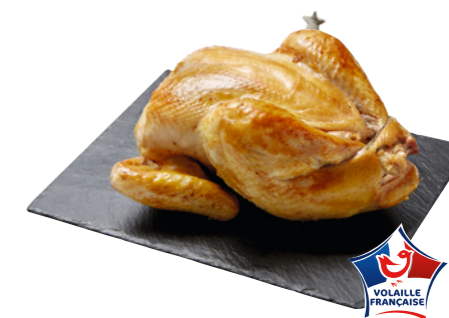
Qu'est-ce qui vous a poussé à proposer ces recettes avec Monoprix ?

Monoprix est à la fois très moderne et très traditionnelle, et nous nous sommes dit qu'il devait en être de même pour ses clients. C'est pourquoi j'ai mis au point une technique de cuisson moderne et unique, qui met en valeur les caractéristiques de la viande de volaille et accompagne le client lors de la cuisson à la maison, tout en gardant la notion d'authenticité, chère à la fois pour nous et pour Monoprix. À cela s'ajoutent les valeurs modernes du bien-être animal et de la traçabilité, identifiés grâce à un travail de sourcing, et les races et fermiers proposés.



1. PINTADE RACE NUBIENNE, SÉLECTIONNÉE ET POCHÉE DANS UN BOUILLON SELON UNE TECHNIQUE EXCLUSIVE MISE AU POINT PAR LE CHEF ANTOINE WESTERMANN

49,90€



2. POULET COU-NU DES VIGNES, SÉLECTIONNÉ ET POCHÉ DANS UN BOUILLON SELON UNE TECHNIQUE EXCLUSIVE MISE AU POINT PAR LE CHEF ANTOINE WESTERMANN

39,90€

1. La pièce de 2 kg. 24,95€ le kg. Origine FRANCE 2. La pièce de 1,7 kg. 23,47€ le kg. Origine FRANCE



Jean-Luc Vianey

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE 2011 EN CATÉGORIE POISSONNIER-ÉCAILLER, JEAN-LUC VIANEY NOUS LIVRE SES CONSEILS POUR SÉLECTIONNER LES MEILLEURS PRODUITS POUR LES FÊTES.



EXCLUSIVITÉ

1. SAUMON FUMÉ NORVÈGE
"JEAN-LUC VIANEY"

12,89€

-30% 9,02€

Quel est votre moment préféré des fêtes ?

Pouvoir partager des instants privilégiés en famille lors du repas de Noël et fêter entre amis le Nouvel An, l'occasion de pouvoir déguster des produits d'exception.

Quelle est votre astuce pour réussir ses repas pendant les fêtes ?

Sélectionner ses produits avec attention, les cuisiner soi-même, simplement mais toujours avec passion, et ainsi combler les attentes des convives.

Qu'aimez-vous particulièrement dans les préparatifs de Noël ?

Innover en cuisine et tester des recettes en goûtant aux produits, afin que, le jour J, Noël soit magique !

1. La plaque de 6 tranches = 210 g. 42,96€ le kg au lieu de 61,38€. Origine NORVÈGE

** Remise immédiate en caisse sur le prix affiché. Offre non cumulable avec toute autre offre ou promotion en cours.



Marie-Anne Cantin

MEILLEURE OUVRIÈRE DE FRANCE EN TANT QUE FROMAGER AFFINEUR, MARIE-ANNE CANTIN NOUS FAIT PART DE SA PASSION ET NOUS PRODIGE SES CONSEILS POUR LES FÊTES.

Que vous évoque Noël ?
Vous savez, ce sont des périodes extrêmement chargées pour nous, les commerçants. Et, bien évidemment, c'est la fête et de beaux repas de qualité. On est content de se retrouver, de faire la fête et d'ouvrir les cadeaux.

Quel est le secret d'un bon fromage ?

Le secret d'un bon fromage, c'est la nourriture des bêtes, le savoir-faire du producteur et un bon affinage. Ce sont les trois conditions à respecter.

Avez-vous des conseils à nous donner ?

Dans ces moments-là, il faut se faire plaisir. C'est toujours une bonne idée d'avoir un plateau de 4 ou 5 fromages différents, pour répondre aux envies de chacun.



1. COMTÉ A.O.P. 24 MOIS
"SÉLECTION MARIE-ANNE CANTIN"

3,19€ les 100 g



2. VALEUREUX POIVRE NOIR DE PENJA
"SÉLECTION MARIE-ANNE CANTIN"

5,40€ la pièce



3. CAMEMBERT DES ROIS
"SÉLECTION MARIE-ANNE CANTIN"

4,90€ la pièce



4. PRÉPARATION AU BEURRE PIMENT
"SÉLECTION MARIE-ANNE CANTIN"

3,20€ la pièce

1. Fromage au lait cru de vache à pâte pressée cuite. 31,90€ le kg. Origine FRANCHE-COMTÉ - AU RAYON COUPE 2. La pièce de 180 g. Fromage au lait cru de chèvre 26% de mat. gr. sur produit fini. 30€ le kg. Origine DEUX-SÈVRES - AU RAYON COUPE 3. La pièce de 250 g. Fromage au lait cru de vache 22% de mat. gr. sur produit fini. 19,60€ le kg. Origine FRANCE - AU RAYON FRAIS EMBALLÉ 4. La pièce de 125 g. Au lait de vache pasteurisé 79% de mat. gr. sur produit fini 25,60€ le kg. En promotion également : préparation au beurre «Sélection Marie-Anne Cantin», algues ou poivres ou paprika. Origine FRANCE - AU RAYON FRAIS EMBALLÉ

Frédéric Lalos

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE BOULANGER, FRÉDÉRIC LALOS NOUS ACCOMPAGNE POUR CASSER LA CROÛTE ET PARTAGE AVEC NOUS SES SOUVENIRS DES FÊTES.



À quoi apportez-vous le plus de soin à Noël ?
 À mes yeux, ce qui caractérise vraiment Noël, c'est une très belle table et de très jolis produits. Avoir une belle table est toujours synonyme de très bons moments.

Pouvez-vous nous donner une idée pour accompagner au mieux vos pains ?
 Ce que je trouve génial, et que je fais de plus en plus, c'est de prendre des petits pains que je coupe en tranches assez fines pour en faire des tartinades, comme des petits canapés.



1. PAIN ABRICOT ROMARIN "FRÉDÉRIC LALOS POUR MONOPRIX GOURMET"

2,60 €



2. PETIT PAIN AUX FIGUES "FRÉDÉRIC LALOS POUR MONOPRIX GOURMET"

0,70 €



3. PETIT PAIN 13 DESSERTS "FRÉDÉRIC LALOS POUR MONOPRIX GOURMET"

0,70 €



Arnaud Larher

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE CHOCOLATIER, ARNAUD LARHER DÉCIDE DE NOUS FAIRE FONDRE POUR LES FÊTES ET PARTAGE AVEC NOUS SES PLUS BEAUX SOUVENIRS.



Quelle est votre astuce pour réussir ses repas pendant les fêtes ?
 Faites la liste du menu des fêtes en famille, chacun amènera son petit grain de sel (et vous pourriez être surpris).

Quel est le secret d'un dessert réussi ?
 Déjà c'est un dessert qui fait dire « Waouh ! », un dessert qui est gourmand, appétissant, et léger en bouche. Et qui donne envie d'en reprendre !



4. DÔME BOULE DE NEIGE VANILLE CHOCOLAT ARNAUD LARHER

24,50 €

1. La pièce de 280 g. 9,29€ le kg. Élaboré en FRANCE 2. La pièce de 55 g. 12,73€ le kg. Élaboré en FRANCE 3. La pièce de 50 g. 14€ le kg. Élaboré en FRANCE 4. La pièce de 380 g. 64,47€ le kg. Élaboré en FRANCE

Yazid Ichemrahen

CHAMPION DU MONDE EN PÂTISSERIE, YAZID ICHEMRAHEN NOUS FAIT DÉCOUVRIR SA PASSION ET REVIENT SUR SES MEILLEURS SOUVENIRS DE FÊTES.



Quel est votre moment préféré des fêtes ?

Mon moment préféré des fêtes de Noël, c'est le 24 au soir. Cela annonce la préparation des bons repas pour la famille et un moment chaleureux, convivial, en toute simplicité, avec les gens qu'on aime et que l'on n'a pas l'occasion de voir toute l'année.

Quelle est votre astuce pour réussir ses repas pendant les fêtes ?

Mon astuce pour réussir les repas : beaucoup d'amour, de générosité et l'envie de faire plaisir. C'est facile de faire les choses bien, car chaque détail sera pris en compte.

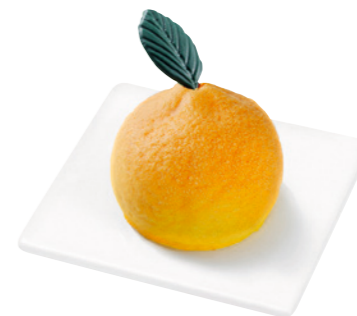
Qu'aimez-vous particulièrement dans les préparatifs de Noël ?

Dans les préparatifs de Noël, j'aime : l'euphorie, cette ambiance dans les magasins ainsi que les marchés de Noël où on peut trouver des produits exceptionnels avec une ambiance unique.



1. LA POIRE SOUS CLOCHE

3,90 €



2. LA MANDARINE SOUS CLOCHE

3,90 €



3. LA NOISSETTE SOUS CLOCHE

3,90 €

1. La pièce de 78 g. 50€ le kg. Élaboré en FRANCE 2. La pièce de 77 g. 50,65€ le kg. Élaboré en FRANCE 3. La pièce de 73 g. 53,42€ le kg. Élaboré en FRANCE



Ouvrez-vous l'appétit avant les cadeaux.

1. TAPENADE NOIRE "MONOPRIX GOURMET" Le bocal de 90 g **2,49€** 2,77€ les 100 g. **2. MINI-CAKES AU FOIE GRAS DE CANARD, À LA FIGUE ET AU MONBAZILLAC** Les 12 pièces de 15 g **4,99€** 27,72€ le kg. Origine FRANCE - AU RAYON TRAITEUR FRAIS EMBALLÉ **3. CRÊPES DENTELLE FOURRÉES AU CHEDDAR "MONOPRIX GOURMET"** L'étui de 65 g **2,15€** 3,31€ les 100 g. **4. ASSORTIMENT DE 12 MINI-TARTES** Le plateau de 180 g **8,99€** 49,94€ le kg. Transformé en FRANCE - AU RAYON TRAITEUR FRAIS EMBALLÉ **5. ASSORTIMENT DE 12 MINI-CROQUANTS FRAIS** Le plateau de 180 g **8,99€** 49,94€ le kg. Transformé en FRANCE - AU RAYON TRAITEUR FRAIS EMBALLÉ



1. TARAMA AUX ŒUFS DE TRUITE "MONOPRIX GOURMET"

3,19€

-50%* 2,39€**

SUR LE 2^{ème} ARTICLE L'UNITÉ



2. PERLES AU SAUMON "SALMONKHA"

6,99€

-30% 4,89€**



3. PAIN AUX CÉRÉALES ET GRAINES "MONOPRIX GOURMET"

2,49€

4. PETITS CHOUX SURGELÉS "THIRIET" AUX NOIX DE SAINT-JACQUES

6,69€



5. GOUGÈRES AU FROMAGE

4,99€



6. GRESSINS ROMARIN "ITALIANS DO IT BETTER"

2,09€



7. FLÛTES AU SÉSAME "MONOPRIX GOURMET"

1,85€

1. La barquette de 180 g. 4,78€ les 2 au lieu de 6,38€. 13,28€ le kg au lieu de 17,72€. Transformé en FRANCE **2.** La verrine de 100 g. 48,90€ le kg au lieu de 69,90€ Transformé en FRANCE **3.** Le sachet de 500 g. 4,98€ le kg. **4.** La boîte de 8 pièces = 80 g. 83,63€ le kg. AU RAYON SURGELÉS **5.** La barquette de 250 g. 19,96€ le kg Origine FRANCE - AU RAYON TRAITEUR FRAIS EMBALLÉ **6.** Le sachet de 120 g. 17,42€ le kg. **7.** L'étui de 125 g. 14,80€ le kg. - AU RAYON TRAITEUR FRAIS EMBALLÉ

** Remise immédiate en caisse sur le prix affiché. Offre non cumulable avec toute autre offre ou promotion en cours. *** Remise immédiate en caisse sur le moins cher des 2 produits au choix. Offre non cumulable avec toute autre offre ou promotion en cours.



Belle entrée en matière.

1. ESCARGOTS DE BOURGOGNE PRÉPARÉS "UNE SÉLECTION DE LA MAISON DE L'ESCARGOT" L'assiette de 12 escargots belle grosseur = 89 g, **5,99€** 67,30€ le kg. Transformé en FRANCE - AU RAYON TRAITEUR FRAIS EMBALLÉ **2. VOL AU VENT DE RIS DE VEAU** La pièce de 200 g, **3,99€** 19,95€ le kg. Origine FRANCE - AU RAYON TRAITEUR **3. POÉLON DE HOMARD ET SAINT-JACQUES RÔTIES** La barquette de 2 pièces = 260 g, **12,49€** 48,04€ le kg. Transformé en FRANCE - AU RAYON TRAITEUR FRAIS EMBALLÉ **4. CASSOLETTE DE CREVETTES AU NOILLY PRAT** La barquette de 2 = 200 g, **7,49€** 37,45€ le kg. Transformé en FRANCE - AU RAYON TRAITEUR FRAIS EMBALLÉ **5. COQUILLE SAINT-JACQUES À LA NORMANDE** La pièce de 180 g, **4,99€** 27,72€ le kg. Origine FRANCE - AU RAYON TRAITEUR



1. BOUDIN BLANC NATURE I.G.P. RETHEL "DEMOIZET"

4,49€

-50%* 3,37€**
SUR LE 2^{ème} ARTICLE L'UNITÉ



4. ŒUF MOLLET LANGOUSTINES, CRÈME AUX TRUFFES ET VELOUTÉ DE PETITS POIS

4,29€



7. JAMBON DE PARME D.O.P. 24 MOIS D'AFFINAGE MINIMUM

19,99€ le kg



2. BOUCHÉES VOLAILLE ET MORILLES

5,99€



5. DÉLICE DE LANGOUSTINE ET CITRON CONFIT "LES TOQUES BLANCHES DU MONDE"

5,99€



8. BRESAOLA DE BŒUF BLACK ANGUS

42,99€ le kg



3. MINI CUP SAUMON ET CRABE

6,99€



6. DEMI-LANGOUSTE MACÉDOINE

18,49€



9. GALANTINE CHARCUTIÈRE DE VOLAILLE À LA FINE CHAMPAGNE

3,59€



10. ESCARGOTS DE BOURGOGNE BELLE GROSSEUR (Helix pomatia) SURGELÉS "MONOPRIX GOURMET" RECETTE À LA BOURGUIGNONNE

15,99€



11. COQUILLES SAINT-JACQUES À LA BRETONNE (Zyglotlamys patagonica) SURGELÉES "MONOPRIX GOURMET"

5,49€

1. La barquette de 230 g. 6,73€ les 2 au lieu de 8,98€. 14,64€ le kg au lieu de 19,52€. Panachage possible avec : boudin blanc forestier 230 g. Origine FRANCE
2. Labarquette de 2 pièces = 260g. 23,04€ le kg. Origine FRANCE - AURAYON TRAITEUR FRAIS EMBALLÉ **3.** Les 8 verrines = 160g. 43,69€ le kg. Transformé en FRANCE
AU RAYON TRAITEUR **4.** La verrine de 130 g. 33€ le kg. Transformé en FRANCE - AU RAYON TRAITEUR **5.** Le bocal de 80 g. 7,49€ les 100 g
6. La pièce de 250 g. 73,96€ le kg. Transformé en FRANCE - AU RAYON TRAITEUR FRAIS EMBALLÉ **7.** Origine ITALIE - AU RAYON TRAITEUR
8. Transformé en ITALIE - AU RAYON TRAITEUR **9.** La barquette de 160 g. 22,44€ le kg. Origine FRANCE
AU RAYON TRAITEUR FRAIS EMBALLÉ **10.** Le sachet de 48 escargots = 356 g. 44,92€ le kg. AU RAYON SURGELÉS **11.** La boîte de 2 coquilles de 120 g = 240 g
22,88€ le kg. Origine ARGENTINE OU URUGAY - AU RAYON SURGELÉS

*** Remise immédiate en caisse sur le moins cher des 2 produits au choix. Offre non cumulable avec toute autre offre ou promotion en cours.

Le goût de Noël avec une pointe de sel.



1. FOIE GRAS DE CANARD ENTIER "MONOPRIX GOURMET" I.G.P. SUD-OUEST

28,99€

1. Le torchon de 220 g. 131,77€ le kg. Origine I.G.P. SUD-OUEST



1. FOIE GRAS DE CANARD ENTIER CUIT AU TORCHON "MONOPRIX GOURMET"

31,49€



2. LOBE DE FOIE GRAS DE CANARD NATURE "MONOPRIX GOURMET"

39,99€



3. FOIE GRAS CANARD ENTIER AU POIVRE DE SICHUAN "MONOPRIX GOURMET" I.G.P. SUD-OUEST

13,99€



4. FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT DU SUD-OUEST AU POIVRE NOIR I.G.P.

12,99€



5. FOIE GRAS DE CANARD ENTIER "MONOPRIX GOURMET" I.G.P. SUD-OUEST

4,99€



6. FOIE GRAS DE CANARD CRU DÉVEINÉ QUALITÉ EXTRA "MONOPRIX GOURMET"

61,99€ le kg



7. FOIE GRAS DE CANARD DES LANDES "LES DÉLICES DE SAINT ORENS"

34,90€



8. BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD AVEC MORCEAUX "MONOPRIX GOURMET" I.G.P. SUD-OUEST

19,99€



9. FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DU SUD-OUEST À L'ARMAGNAC "MONOPRIX GOURMET"

16,95€



10. FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DES LANDES LABEL ROUGE "MONOPRIX GOURMET" I.G.P. SUD-OUEST

16,99€

1. La pièce de 250 g. 125,96€ le kg. Origine FRANCE - AU RAYON TRAITEUR 2. La pièce de 450 g. 88,87€ le kg. Origine FRANCE AU RAYON TRAITEUR 3. La barquette de 120 g 116,58€ le kg. Origine I.G.P. SUD-OUEST 4. L'étui de 150 g 86,60€ le kg. Origine SUD-OUEST - AU RAYON TRAITEUR 5. La tranche de 40g 124,75€ le kg. Origine I.G.P. SUD-OUEST 6. Origine FRANCE - AU RAYON VOLAILLE LIBRE - SERVICE 7. La pièce de 270g. 129,26€ le kg. Origine CAUDA DANS LES LANDES - AU RAYON TRAITEUR 8. La barquette de 300g avec lyre 66,63€ le kg. Origine I.G.P. SUD-OUEST 9. Le pot de 180g. 94,17€ le kg. 10. Le bocal de 110g 154,45€ le kg. Origine I.G.P. SUD-OUEST - AU RAYON VOLAILLE LIBRE - SERVICE



1. FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT "COMTESSE DU BARRY" I.G.P. SUD-OUEST

35,99€

-30% 25,19€**



2. FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT "COMTESSE DU BARRY" I.G.P. SUD-OUEST

35,99€

-30% 25,19€**



3. FOIE GRAS DE CANARD ENTIER I.G.P. SUD-OUEST "MARIUS BERNARD"

12,80€



11. CÈPES DÉSHYDRATÉS "MONOPRIX GOURMET"

4,49€



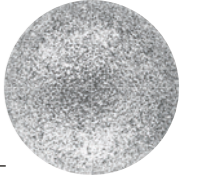
12. MORILLES DÉSHYDRATÉES "MONOPRIX GOURMET"

18,90€



13. CHÂTAIGNES PELÉES AU FEU "MONOPRIX GOURMET"

7,99€



4. FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT "LES TOQUES BLANCHES DU MONDE" I.G.P. SUD-OUEST

29,99€

-30% 20,99€**



5. FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT "LES TOQUES BLANCHES DU MONDE" I.G.P. SUD-OUEST

32,99€

-30% 23,09€**



6. MINI-TOAST DE PAIN D'ÉPICES AUX FIGES ET NOIX "ALBERT MÈNÈS"

3,99€



14. HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA ARBEQUINA "ALEXIS MUÑOZ"

7,99€



15. SAUCE SUPRÊME AUX MORILLES "MARIUS BERNARD"

3,60€



7. PAIN D'ÉPICES SPÉCIAL FOIE GRAS AUX FIGES "MONOPRIX GOURMET"

1,99€



8. CONFIT D'OIGNONS ROUGES AUX ÉPICES "ALBERT MÈNÈS"

3,99€



9. CHUTNEY DE MANGUE "ALBERT MÈNÈS"

5,49€



10. CONFITURE DE FIGES "MONOPRIX GOURMET"

1,99€

-30% 1,39€**



16. POIVRE NOIR D'INDONÉSIE "MONOPRIX GOURMET"

5,29€



17. SEL ROSE DE L'HIMALAYA "MONOPRIX GOURMET"

4,79€



18. CRÈME FRAÎCHE D'ISIGNY A.O.P. "MONOPRIX GOURMET" ÉPAISSE

1,69€

1. Le torchon de 180 g. 139,95€ le kg au lieu de 199,94€. Origine I.G.P. SUD-OUEST 2. Le bocal de 180 g. 139,95€ le kg au lieu de 199,94€. Origine I.G.P. SUD-OUEST 3. Le bocal de 80 g. 160€ le kg. 4. La barquette de 180 g. Origine I.G.P. SUD-OUEST 5. La barquette de 200 g. Origine I.G.P. SUD-OUEST 6. Le sachet de 150 g. 26,60€ le kg. 7. La pièce de 120 g. 16,58€ le kg. 8. Le bocal de 110 g. 36,27€ le kg. 9. Le bocal de 220 g. 24,95€ le kg. 10. Le pot de 46 g. 30,22€ le kg au lieu de 43,26€ Origine FRANCE

11. Le pot de 25 g. 17,96€ les 100 g. 12. Le pot de 25 g. 75,60€ les 100 g. 13. Le pot de 420 g. 19,02€ le kg. 14. La bouteille de 50 cl. 15,98€ le litre. 15. Le bocal de 190 g. 18,95€ le kg. 16. Le moulin de 87 g. 60,80€ le kg. 17. Le moulin de 185 g. 25,89€ le kg. 18. Le pot de 20 cl. 14,08€ le litre. Origine FRANCE

** Remise immédiate en caisse sur le prix affiché. Offre non cumulable avec toute autre offre ou promotion en cours.



1. TRUFFES FRAÎCHES DU PÉRIGORD (TUBER MELANOSPORUM)

PRIX SELON LE COURS



2. ROSTELLO À LA TRUFFE D'ÉTÉ 1,1%

19,99€ le kg



3. JAMBON CUIT POINTE DE TRUFFE D'ÉTÉ

16,99€ le kg



4. SAUCISSON À LA TRUFFE D'ÉTÉ 2%

7,49€



5. FOIE GRAS DE CANARD TRUFFÉ 5% "MONOPRIX GOURMET"

39,59€



6. BOUDIN BLANC À L'ANCIENNE À LA TRUFFE D'ÉTÉ 1%

4,49€



7. ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE À LA TRUFFE D'ÉTÉ 2%

4,99€



8. PELURES DE TRUFFES "PEBEYRE" (TUBER MELANOSPORUM)

12,99€



9. HOUMOUS AROMATISÉ TRUFFE "MONOPRIX GOURMET" À LA TRUFFE D'ÉTÉ

3,49€

-50%* 2,62€**
SUR LE 2^{ME} ARTICLE L'UNITÉ



10. SUPRÊME DE TRUFFE NOIRE DU PÉRIGORD (TUBER MELANOSPORUM)

19,99€



12. MOELLEUX À LA TRUFFE FRANÇAISE 3%

4,29€ les 100 g



13. CHEDDAR À LA TRUFFE TRUFFLE TROVE "SNOWDONIA"

6,90€ la pièce



14. LE FERMIER TRUFFÉ 3%

6,49€ les 100 g



15. MOLITERNO À LA TRUFFE D'ÉTÉ 5%

4,99€ les 100 g



16. TOMME DE CHÈVRE À LA TRUFFE D'ÉTÉ 3% "MONOPRIX GOURMET"

2,89€ les 100 g



17. MEZZELUNE AROMATISÉES TRUFFE "MONOPRIX GOURMET"

3,49€



18. PRÉPARATION CULINAIRE À BASE DE CRÈME & TRUFFES "ISIGNY STE MÈRE"

7,99€



19. CARPACCIO DE TRUFFE D'ÉTÉ "LES TOQUES BLANCHES DU MONDE"

13,90€



20. RISOTTO AROMATISÉ TRUFFE "MONOPRIX GOURMET"

4,99€



21. CHIPS AROMATISÉES TRUFFE "MONOPRIX GOURMET"

3,29€



22. HUILE D'OLIVE AROMATISÉE TRUFFE "MONOPRIX GOURMET"

6,99€

1. Origine FRANCE OU ESPAGNE - AU RAYON FRAIS EMBALLÉ 2. Transformé en ITALIE - AU RAYON TRAITEUR 3. Transformé en ITALIE - AU RAYON TRAITEUR 4. La pièce de 240 g 31,21€ le kg. Au choix également : saucisson à la truffe d'été 2% à la coupe*. Origine ITALIE - AU RAYON TRAITEUR 5. La pièce de 200 g 197,95€ le kg. Origine FRANCE - AU RAYON TRAITEUR 6. La barquette de 2 = 220 g. 20,41€ le kg. Origine FRANCE - AU RAYON TRAITEUR FRAIS EMBALLÉ 7. La barquette de 270 g. 18,48€ le kg. Transformé en FRANCE - AU RAYON TRAITEUR 8. Le bocal de 12,5 g. 108,25€ les 100 g. Origine FRANCE OU ESPAGNE AU RAYON TRAITEUR 9. La barquette de 175 g 5,23€ les 2 au lieu de 6,98€. 14,95€ le kg au lieu de 19,94€. Transformé en FRANCE - AU RAYON TRAITEUR 10. La boîte de 15 g. 133,27€ les 100 g. Origine FRANCE - AU RAYON TRAITEUR

* Prix différent. Voir prix et caractéristiques des autres variétés en magasin. En cas de réduction ou produit offert lié à l'achat de plusieurs produits, l'offre s'applique sur le moins cher des produits. *** Remise immédiate en caisse sur le moins cher des 2 produits au choix. Offre non cumulable avec toute autre offre ou promotion en cours.

12. Fromage au lait cru de vache 27% de mat. gr. sur produit fini. 42,90€ le kg. Origine SAVOIE/HAUTE-SAVOIE - AU RAYON FRAIS EMBALLÉ 13. La pièce de 150 g Fromage au lait pasteurisé de vache 34% de mat. gr. sur produit fini. 46€ le kg. Origine PAYS DE GALLES/ANGLETERRE - AU RAYON FRAIS EMBALLÉ 14. Fromage au lait cru de vache 24% de mat. gr. sur produit fini. 64,90€ le kg. Origine SEINE-ET-MARNE - AU RAYON FRAIS EMBALLÉ 15. Fromage au lait pasteurisé de chèvre et brebis 35% de mat. gr. sur produit fini. 49,90€ le kg. Origine ITALIE - AU RAYON FRAIS EMBALLÉ 16. Fromage au lait pasteurisé de chèvre 28% de mat. gr. sur produit fini 28,90€ le kg. Origine FRANCE - AU RAYON FRAIS EMBALLÉ 17. La barquette de 230 g 15,17€ le kg. Transformé en ITALIE 18. Le pot 200 g. 39,95€ le kg. Origine FRANCE 19. Le bocal de 85 g. 16,35€ les 100 g. 20. Le sachet de 250 g. 19,96€ le kg. 21. Le sachet de 100 g. 32,90€ le kg. 22. La bouteille de 25 cl. 27,96€ le litre



- 1. CREVETTES CUITES** 6 à 10 pièces au kg **59,95€** le kg Pêché en ATLANTIQUE CENTRE-EST - AU RAYON POISSONNERIE **2. HÙÎTRES CREUSES FINES DE CLAIRE N°3 (MARENNES OLÉRON)** La caissette de 24 huitres minimum (2 kg) **16,90€** 8,45€ le kg. Élevé en FRANCE - AU RAYON LIBRE-SERVICE/POISSONNERIE **3. LANGOUSTE ROSE CUITE** La pièce de 400/600 g. À partir du 18/12/2021 **49,95€** le kg Pêché en ATLANTIQUE CENTRE-OUEST - AU RAYON POISSONNERIE **4. CREVETTES CUITES** 10/15 pièces au kg **49,95€** le kg Pêché en ATLANTIQUE CENTRE-EST - AU RAYON POISSONNERIE **5. CREVETTES CUITES SAUVAGES** 30/40 pièces au kg **18,50€** le kg Pêché en OCÉAN INDIEN OUEST - AU RAYON POISSONNERIE **6. HOMARD CANADIEN CUIT** La pièce de 400/600 g. À partir du 18/12/2021 **39,90€** le kg Pêché en ATLANTIQUE NORD-OUEST - AU RAYON POISSONNERIE **7. HÙÎTRES CREUSES DE NORMANDIE N°2** La caissette de 24 huitres minimum (2,5 kg) **18,90€** 7,56€ le kg. Élevé en FRANCE - AU RAYON LIBRE-SERVICE/POISSONNERIE **8. LANGOUSTINE CUITE** 10/15 pièces au kg **29,95€** le kg Pêché en ATLANTIQUE NORD-EST - AU RAYON POISSONNERIE



1. CREVETTES SAUVAGES DE MADAGASCAR SURGELÉES "MONOPRIX GOURMET"
ENTIÈRES CRUES

12,50€



2. NOIX DE COQUILLES SAINT-JACQUES DE LA BAIE DE SAINT-BRIEUC SANS CORAIL (Pecten maximus) SURGELÉES "MONOPRIX GOURMET"

16,50€



3. GAMBAS DÉCORTIQUÉES "MONOPRIX GOURMET"

5,99€

-50%* 4,50€**

SUR LE 2^{ME} ARTICLE L'UNITÉ



4. NOIX DE COQUILLES SAINT-JACQUES CORAILLÉES

44,95€ le kg



5. DÉLICE DE HOMARD BRETON AU COGNAC "TOQUES BLANCHES DU MONDE"

6,99€



6. CAVIAR L'OSCIÈTRE "STURGEON"

58,90€



7. COFFRET CAVIAR ET TRUFFE

49€



8. CAVIAR D'AQUITAINE "MONOPRIX GOURMET"

19,99€



9. CAVIAR OSCIÈTRE "SAFA"

34,99€



10. CAVIAR BAERI CLASSIC "ASTARA"

39,90€



11. COFFRET JOYEUX CAVIAR "ASTARA"

9,99€

- 1.** La boîte de 12 à 16 pièces = 400 g. 104,17€ le kg. Pêché en OCÉAN INDIEN - AU RAYON SURGELÉS **2.** Le sachet de 300 g. 55€ le kg Origine FRANCE - AU RAYON SURGELÉS **3.** La barquette de 110 g. 8,98€ les 2 au lieu de 11,98€. 40,82€ le kg au lieu de 54,45€. Transformé en FRANCE **4.** Pêché en ATLANTIQUE NORD-EST - AU RAYON POISSONNERIE **5.** Le bocal de 80 g 8,74€ les 100 g. **6.** La boîte de 50 g 117,80€ les 100 g. Origine FRANCE - AU RAYON TRAITEUR **7.** Le coffret de 2 x 20 g. 122,50€ les 100 g. Origine FRANCE - AU RAYON TRAITEUR **8.** La verrine de 20 g 99,95€ les 100 g. Origine FRANCE **9.** La verrine de 30 g 116,63€ les 100 g. Transformé en FRANCE **10.** La boîte de 50 g 79,80€ les 100 g. Origine ITALIE - AU RAYON TRAITEUR **11.** La boîte de 10 g 99,90€ les 100 g. Origine ITALIE - AU RAYON TRAITEUR

*** Remise immédiate en caisse sur le moins cher des 2 produits au choix. Offre non cumulable avec toute autre offre ou promotion en cours.



Les grandes couleurs de Noël : vert, rouge, blanc et rose saumon.

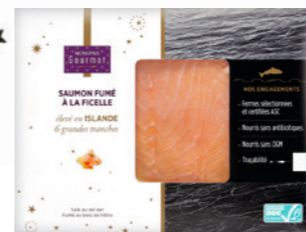


1. SAUMON ROUGE DU PACIFIQUE FUMÉ SAUVAGE "MONOPRIX GOURMET"

6,79€



1. La plaque de 4 tranches = 120 g 56,58€ le kg. Origine ALASKA



2. SAUMON FUMÉ À LA FICELLE ISLANDE "MONOPRIX GOURMET"

11,99€

-30% 8,39€**



3. SAUMON MARINÉ FAÇON GRAVLAX "MONOPRIX GOURMET" À L'ANETH

6,59€



4. SAUMON FUMÉ ORIGINE ÉCOSSE "SIR EDWARD'S"

17,99€



5. SAUMON FUMÉ ATLANTIQUE BIO "SAFA"

10,49€

-30% 10,49€**



EXCLUSIVITÉ

6. SAUMON SAUVAGE FUMÉ DU KAMCHATKA "SAFA"

15,99€



7. SAUMON FUMÉ D'ÉCOSSE BIO "LES TOQUES BLANCHES DU MONDE" À LA TRUFFE D'ÉTÉ

9,99€

-30% 6,99€**



8. ÉMINCÉS DE SAUMON FUMÉ AUX 5 BAIES "MONOPRIX GOURMET"

5,59€



9. TRUITE FUMÉE D'EAU DOUCE "MONOPRIX GOURMET"

4,39€



10. CŒUR DE FILET DE SAUMON ÉLEVÉ EN ÉCOSSE "MONOPRIX GOURMET"

10,49€



11. BEURRE DE BARATTE A.O.P. "ÉCHIRÉ" DEMI-SEL

4,19€

2. La plaque de 6 tranches = 250 g. 33,56€ le kg au lieu de 47,96€. Origine ISLANDE 3. La plaque de 4 tranches = 120 g. 54,92€ le kg. Transformé en FRANCE 4. La plaque de 7 tranches = 300 g. 59,97€ le kg. Origine ÉCOSSE 5. La plaque de 6 tranches = 240 g. 43,71€ le kg au lieu de 62,46€. En promotion également: saumon fumé sauvage Baltique 240 g*. Origine ÉCOSSE 6. La plaque de 6 tranches = 200 g. 79,95€ le kg. Origine RUSSIE 7. La plaque de 2 tranches = 120 g 58,25€ le kg au lieu de 83,25€. Origine ÉCOSSE 8. La plaque de 100 g. 55,90€ le kg. Transformé en FRANCE 9. La plaque de 4 tranches = 120 g. 36,58€ le kg Origine FRANCE 10. La barquette de 150 g. 69,93€ le kg. Origine ÉCOSSE 11. La motte de 250 g. 16,76€ le kg. Au choix également : beurre de Baratte A.O.P. «Échiré» doux 250 g*. Origine FRANCE

*Prix différent. Voir prix et caractéristiques des autres variétés en magasin. En cas de réduction ou produit offert lié à l'achat de plusieurs produits, l'offre s'applique sur le moins cher des produits. ** Remise immédiate en caisse sur le prix affiché. Offre non cumulable avec toute autre offre ou promotion en cours.

C'est facile d'être un cordon bleu, saignant ou à point.

1. GIGOT***
À RÔTIR - AGNEAU ⁽³⁾
15,99€ le kg



2. CARRÉ*** À RÔTIR
AGNEAU ⁽³⁾
16,99€ le kg



3. RÔTI*** - VEAU ⁽³⁾
15,99€ le kg



4. CARRÉ 8 CÔTES
"DOMAINE ABOTIA" - PORC ⁽⁴⁾
9,99€ le kg



5. RÔTI***
VIANDE BOVINE ^{(1) (3)}
14,99€ le kg



6. CÔTE*** À GRILLER
VIANDE BOVINE ^{(1) (3)}
15,99€ le kg

1. Origine UNION EUROPÉENNE OU ROYAUME-UNI 2. Origine UNION EUROPÉENNE OU ROYAUME-UNI 3. Veau élevé sans antibiotique au-delà de 85 jours après la naissance. Origine FRANCE 4. Origine FRANCE

(1) Type, catégorie animale précisés sur lieu de vente. (2) Origine selon approvisionnement du magasin. (3) Produit uniquement disponible dans les magasins disposant d'un rayon boucherie libre-service et préparant la viande sur place. (4) Produit uniquement disponible dans les magasins disposant d'un rayon boucherie traditionnelle.

5. Origine FRANCE OU IRLANDE ⁽²⁾ 6. Origine FRANCE OU IRLANDE ⁽²⁾

Fêtez Noël comme un coq en pâte.



**3. CHAPON FERMIER
DU PÉRIGORD LABEL ROUGE
"MONOPRIX GOURMET"**
9,89€ le kg



1. CAILLE IMPÉRIALE ⁽¹⁾
20,50€ le kg



**2. POULARDE DE BRESSE
A.O.P. ⁽¹⁾**
35,90€ le kg



**4. PINTADE FERMIERE
LABEL ROUGE
"MONOPRIX GOURMET"**
8,39€ le kg



**5. CHAPON DE PINTADE FERMIER
LABEL ROUGE
"MONOPRIX GOURMET"**
12,09€ le kg



1. Origine FRANCE 2. Prête à cuire. Origine FRANCE

(1) Produit uniquement disponible dans les magasins disposant d'un rayon boucherie traditionnelle. Dates de disponibilité selon les approvisionnements en magasin

3. Alimentation 100% végétale, minéraux et vitamines dont 80% minimum de céréales. Durée d'élevage 150 jours minimum, élevé en plein air. Organisme détenteur du label : Sequoia. Origine FRANCE 4. Alimentation 100% végétale, minéraux et vitamines dont 75% minimum de céréales. Durée d'élevage 94 jours minimum, élevé en plein air. Organisme détenteur du label : Sequoia ou Avigers. Origine FRANCE 5. Alimentation 100% végétale, minéraux et vitamines dont 75% minimum de céréales. Durée d'élevage 150 jours minimum, élevé en plein air. Organisme détenteur du label : Sequoia. Origine FRANCE



1. CONFIT DE CANARD DU SUD-OUEST "MONOPRIX GOURMET"
6,19€



2. MAGRET DE CANARD DU SUD-OUEST "MONOPRIX GOURMET"
20,79€ le kg



3. MAGRET DE CANARD DU SUD-OUEST FUMÉ AU BOIS DE HÊTRE TRANCÉ "MONOPRIX GOURMET"
4,99€



4. ÉMINCÉS DE GÉSIEERS DE CANARD DU SUD-OUEST "MONOPRIX GOURMET"
3,99€



5. POULET AUX MORILLES
22,99€ le kg



6. FILET DE BAR SAUCE CHAMPAGNE
29,99€ le kg



7. SOURIS D'AGNEAU ET SON JUS AUX ÉPICES DE NOËL
19,99€ le kg



8. EMBEURRÉE DE POMMES DE TERRE AUX MORILLES
9,99€ le kg



9. BOUCHÉES FESTIVES SURGELÉES "FAUCHON"
10,99€
-50%* 8,24€**
SUR LE 2^{ÈME} ARTICLE L'UNITÉ



10. PAIN SURPRISE BRIOCHÉ SURGELÉ "FAUCHON"
14,99€
-50%* 11,24€**
SUR LE 2^{ÈME} ARTICLE L'UNITÉ



11. SAUMON FUMÉ À LA FICELLE NORVÈGE "FAUCHON"
10,99€
-30% 7,69€**



12. BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT AVEC MORCEAUX "FAUCHON" I.G.P. SUD-OUEST
40,99€
-30% 28,69€**



13. A.O.P. CHAMPAGNE FAUCHON
19,90€



EXCLUSIVITÉ
14. FOIE GRAS DE CANARD ENTIER LABEL ROUGE "FAUCHON" I.G.P. SUD-OUEST
29,99€
-30% 20,99€**



15. FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT "FAUCHON" I.G.P. SUD-OUEST
42,99€
-30% 30,09€**



16. FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT "FAUCHON" I.G.P. SUD-OUEST
42,99€
-30% 30,09€**

1. L'étui de 250 g. 24,76€ le kg. Origine I.G.P. SUD-OUEST - AU RAYON VOLAILLE LIBRE-SERVICE 2. Origine I.G.P. SUD-OUEST - AU RAYON VOLAILLE LIBRE-SERVICE 3. L'étui de 90 g. 55,44€ le kg. Au choix également : magret de canard du Sud-Ouest séché tranché «Monoprix Gourmet» Origine I.G.P. SUD-OUEST - AU RAYON VOLAILLE LIBRE-SERVICE 4. L'étui de 120 g. 33,25€ le kg. Origine I.G.P. SUD-OUEST - AU RAYON VOLAILLE LIBRE-SERVICE 5. Origine FRANCE - AU RAYON TRAITEUR 6. Origine FRANCE - AU RAYON TRAITEUR 7. Transformé en FRANCE - AU RAYON TRAITEUR 8. Transformé en FRANCE - AU RAYON TRAITEUR

Remise immédiate en caisse sur le prix affiché. Offre non cumulable avec toute autre offre ou promotion en cours. *Remise immédiate en caisse sur le moins cher des 2 produits au choix. Offre non cumulable avec toute autre offre ou promotion en cours.

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



1. SAINT-FÉLICIEN
"MONOPRIX GOURMET"

2,70€ la pièce



2. COMTÉ
"MONOPRIX GOURMET"
A.O.P. 12 MOIS

1,69€ les 100 g



3. BRIE DE MEAUX A.O.P.
"MONOPRIX GOURMET"

1,29€ les 100 g



4. SALERS FERMIER A.O.P.
"MONOPRIX GOURMET"

1,79€ les 100 g



5. SELLES-SUR-CHER A.O.P.
"MONOPRIX GOURMET"

3,50€ la pièce



6. MONT VULLY

3,39€ les 100 g



7. OSSAU-IRATY A.O.P.
"MONOPRIX GOURMET"

1,79€ les 100 g

1. La pièce de 180 g. Fromage au lait thermisé de vache (température inférieure à la pasteurisation) 27% de mat. gr. sur produit fini. 15€ le kg. Origine RHÔNE-ALPES - AU RAYON COUPE 2. Fromage au lait cru de vache à pâte pressée cuite. 16,90€ le kg. Origine FRANCHE-COMTÉ - AU RAYON COUPE 3. Fromage au lait cru de vache. 12,90€ le kg. Origine ZONE A.O.P. - AU RAYON COUPE 4. Fromage au lait cru de vache. 17,90€ le kg. Origine PUY-DE-DÔME AU RAYON COUPE 5. La pièce de 150 g. Fromage au lait cru de chèvre. 23,33€ le kg. Origine CENTRE - AU RAYON COUPE 6. Fromage au lait thermisé de vache 35% de mat. gr. sur produit fini. 33,90€ le kg. Origine SUISSE - AU RAYON COUPE 7. Fromage au lait cru de brebis. 17,90€ le kg. Origine PYRÉNÉES AU RAYON COUPE

Ça fait plusieurs mois
qu'ils attendent Noël.



1. PLATEAU SÉLECTION
4 FROMAGES
"MONOPRIX GOURMET"

10,99€

1. Saint-Félicien 180 g + Comté A.O.P. 220 g + Crottin de Chavignol A.O.P. 60 g + Fourme d'Ambert A.O.P. 200 g = 660 g. 16,65€ le kg. Origine FRANCE



1. CAMEMBERT DE NORMANDIE A.O.P. "MONOPRIX GOURMET" AU LAIT CRU MOULÉ À LA LOUCHE

2,24€ l'unité ~~2,99€~~



3. SAINT-NECTAIRE LAITIER A.O.P. "MONOPRIX GOURMET"

2,21€ l'unité ~~2,95€~~



4. SAINT-FÉLICIEN "MONOPRIX GOURMET" MOULÉ À LA LOUCHE

1,57€ l'unité ~~2,09€~~



2. NEUFCHÂTEL A.O.P. "MONOPRIX GOURMET" AU LAIT CRU

2,24€ l'unité ~~2,99€~~

-50%***

SUR LE 2ÈME



5. GRUYÈRE FRANCE I.G.P. "MONOPRIX GOURMET" AU LAIT CRU

2,24€ l'unité ~~2,99€~~



6. BEAUFORT AU LAIT CRU A.O.P. "MONOPRIX GOURMET" AFFINÉ 6 MOIS

3,89€ l'unité ~~5,19€~~



7. CANTAL ENTRE-DEUX A.O.P. "MONOPRIX GOURMET" AU LAIT CRU

2,06€ l'unité ~~2,75€~~



8. OSSAU-IRATY A.O.P. "MONOPRIX GOURMET" PUR BREBIS

2,24€ l'unité ~~2,99€~~

PARMI CETTE SÉLECTION DE FROMAGES EN LIBRE-SERVICE

ET COMPOSEZ UN PLATEAU DE FROMAGES À VOTRE GUISE



9. MORBIER A.O.P. "MONOPRIX GOURMET" AU LAIT CRU

2,06€ l'unité ~~2,75€~~



10. FOURME D'AMBERT A.O.P. "MONOPRIX GOURMET"

1,94€ l'unité ~~2,59€~~

1. La boîte de 250 g. 4,48€ les 2 au lieu de 5,98€. 8,96€ le kg au lieu de 11,96€. Origine FRANCE 2. Le fromage de 200 g. 4,48€ les 2 au lieu de 5,98€. 11,20€ le kg au lieu de 14,95€. Origine FRANCE 3. La portion de 280 g. 4,42€ les 2 au lieu de 5,90€. 7,90€ le kg au lieu de 10,54€. Origine FRANCE 4. Le fromage de 180 g. 3,13€ les 2 au lieu de 4,18€. 8,70€ le kg au lieu de 11,61€. Origine FRANCE 5. La portion de 200 g. 4,48€ les 2 au lieu de 5,98€. 11,20€ le kg au lieu de 14,95€ Origine FRANCE

*** Remise immédiate en caisse sur le moins cher des 2 produits au choix. Offre non cumulable avec toute autre offre ou promotion en cours.

6. La portion de 200 g. 7,78€ les 2 au lieu de 10,38€. 19,45€ le kg au lieu de 25,95€. Origine FRANCE 7. La portion de 200 g. 4,12€ les 2 au lieu de 5,50€. 10,30€ le kg au lieu de 13,75€. Origine FRANCE 8. La portion de 180 g. 4,48€ les 2 au lieu de 5,98€. 12,45€ le kg au lieu de 16,61€. Origine FRANCE 9. La portion de 200 g. 4,12€ les 2 au lieu de 5,50€. 10,30€ le kg au lieu de 13,75€. Origine FRANCE 10. La portion de 200 g. 3,88€ les 2 au lieu de 5,18€. 9,70€ le kg au lieu de 12,95€. Origine FRANCE

La douceur des fêtes dans l'assiette.



NOUVEAUTÉ

1. BÛCHE GLACÉE SURGELÉE "MONOPRIX GOURMET" CRÈME GLACÉE VANILLE BOURBON, CŒUR DE CRÈME GLACÉE CARAMEL ET FLEUR DE SEL DE GUÉRANDE, ÉCLATS DE NOUGATINE, CROUSTILLANT CHOCOLAT BLANC La bûche glacée de 430 g - 6 parts 12,99€ 30,24€ le kg. AU RAYON SURGELÉS



NOUVEAUTÉ

1. BÛCHETTES PÂTISSIÈRES SURGELÉES "MONOPRIX GOURMET" MOUSSE AUX FRUITS ROUGES, COMPOTÉE DE FRAMBOISE, CASSIS ET GROSEILLE, BISCUIT AUX AMANDES

4,89€



3. BÛCHETTES GLACÉES SURGELÉES "MONOPRIX GOURMET" SORBET BANANE ET FRUIT DE LA PASSION, INCLUSIONS DE GRAINES CROQUANTES

4,89€



5. MACARONS DÉGUSTATION CONGELÉS "MONOPRIX GOURMET" VANILLE, PISTACHE, CAFÉ, FRAMBOISE, CITRON, CHOCOLAT

5,29€



NOUVEAUTÉ

2. BÛCHETTES GLACÉES SURGELÉES "MONOPRIX GOURMET" CRÈME GLACÉE AU CHOCOLAT NOIR, INCLUSIONS DE NOIX DE PÉCAN CARAMELISÉE

4,89€



4. BÛCHETTES GLACÉES SURGELÉES "MONOPRIX GOURMET" CRÈME GLACÉE PARFUM CRÈME BRÛLÉE, INCLUSIONS DE NOUGATINE

4,89€



6. TENDRESSE AUX NOIX SURGELÉE "MONOPRIX GOURMET" MACARONS MOELLEUX GARNIS DE MOUSSE AUX NOIX

7,89€

1. La boîte de 2 bûchettes pâtisseries = 170 g. 28,76€ le kg. AU RAYON SURGELÉS 2. La boîte de 2 bûchettes glacées = 130 g. 37,62€ le kg. AU RAYON SURGELÉS 3. La boîte de 2 bûchettes glacées = 170 g. 28,76€ le kg. AU RAYON SURGELÉS 4. La boîte de 2 bûchettes glacées = 150 g. 32,60€ le kg. AU RAYON SURGELÉS 5. La boîte de 12 macarons = 154 g. 34,35€ le kg. AU RAYON SURGELÉS 6. La pâtisserie de 410 g. 6 parts. 19,24€ le kg. AU RAYON SURGELÉS



NOUVEAUTÉ

1. BÛCHE GLACÉE SURGELÉE "MONOPRIX GOURMET" DUO DE CRÈMES GLACÉES CHOCOLAT NOIR ET CHOCOLAT AU LAIT, BISCUIT BROWNIE ÉCLATS DE NOISETTES CARAMELISÉES

12,99€



4. BÛCHE PÂTISSIÈRE SURGELÉE "MONOPRIX GOURMET" MOUSSE MARRON, MOUSSE VANILLE ET SES ÉCLATS DE MARRONS GLACÉS, BISCUIT MACARON AMANDE

14,99€



6. BÛCHE CRÈME AU BEURRE PRALINÉ MONOPRIX GOURMET x LE CEPROC DIAMÈTRE 24 CM 6/8 PARTS

15€



NOUVEAUTÉ

2. BÛCHE GLACÉE SURGELÉE "MONOPRIX GOURMET" CRÈME GLACÉE MASCARPONE, SORBET PLEIN FRUIT À LA FRAISE, BISCUIT À LA PISTACHE

12,99€

3. BÛCHE GLACÉE SURGELÉE "MONOPRIX GOURMET" SORBET CLÉMENTINE, CŒUR DE CRÈME GLACÉE VANILLE BOURBON ET SES INCLUSIONS DE CUBES D'ÉCORCE D'ORANGE CONFITE, BISCUIT MACARON AMANDE

12,99€



5. BÛCHE PÂTISSIÈRE SURGELÉE "MONOPRIX GOURMET" MOUSSE NOIX DE COCO, COMPOTÉE DE MANGUE, MOUSSE FRUIT DE LA PASSION ET SES MORCEAUX DE MANGUE, BISCUIT À LA NOIX DE COCO

14,99€



7. BÛCHE FRUITS ROUGES DE KALAMANSI 8/10 PARTS

17€



11. MINI STOLLEN "MONOPRIX GOURMET"

4,99€



14. MIEL D'ORANGER D'ESPAGNE "MONOPRIX GOURMET"

4,99€



8. PANETTONE PÉPITES DE CHOCOLAT NOIR "MONOPRIX GOURMET"

2,55€



12. ÉCLATS CHOCOLAT NOIR AMANDES, RIZ SOUFFLÉ & POINTE SEL DE GUÉRANDE "MONOPRIX GOURMET"

4,09€



15. CAFÉ EN GRAINS RWANDA "MONOPRIX GOURMET"

3,99€



10. PANDORO "MONOPRIX GOURMET"

15,89€



13. ORANGETTES AU CHOCOLAT NOIR "MONOPRIX GOURMET"

7,09€



16. SÉLECTION DE FRUITS SECS "MONOPRIX GOURMET"

11,99€

1. La bûche glacée de 460 g, 6 parts. 28,24€ le kg. AU RAYON SURGELÉS 2. La bûche glacée de 490 g, 6 parts. 26,51€ le kg. AU RAYON SURGELÉS 3. La bûche glacée de 490 g, 6 parts. 26,51€ le kg. AU RAYON SURGELÉS 4. La bûche pâtissière de 550 g, 6/8 parts. 27,25€ le kg. AU RAYON SURGELÉS 5. La bûche pâtissière de 550 g, 6/8 parts. 27,25€ le kg. AU RAYON SURGELÉS 6. La pièce de 500 g. 30€ le kg. Élaboré en FRANCE - AU RAYON PAIN EN VILLE 7. La pièce de 670 g. 25,37€ le kg. Élaboré en FRANCE - AU RAYON PAIN EN VILLE

8. La pièce de 100 g. 25,50€ le kg. 9. Le panettone de 750 g. 18,65€ le kg. 10. Le sachet de 600 g. 26,48€ le kg. 11. La pièce de 350 g. 14,26€ le kg. 12. Le sachet de 120 g. 34,08€ le kg. 13. La boîte de 200 g. 35,45€ le kg. 14. Le pot de 500 g. 9,98€ le kg. 15. Le paquet de 250 g. 15,96€ le kg. 16. La corbeille de 380 g (dattes Medjool, figes Baglama, noix de cajou, raisins, amandes, noisettes). 31,55€ le kg

DU 8 DÉCEMBRE AU 19 JANVIER*

GAGNEZ 1000€**

EN BONS D'ACHATS
EN TROUVANT
LA FÈVE GAGNANTE.



1. GALETTE FRANGIPANE AMANDE
ET POIRE AUX 4 ÉPICES
"FRÉDÉRIC LALOS POUR MONOPRIX GOURMET"
24 CM

15,50 €



2. GALETTE FRANGIPANE AMANDE, PRALINÉ
ET ÉCLATS DE NOISETTES
"FRÉDÉRIC LALOS POUR MONOPRIX GOURMET"
24 CM

15,50 €



3. GALETTE "MONOPRIX BIO"
28 CM

17 €

1. La pièce de 530 g. 29,25€ le kg. Élaboré en FRANCE 2. La pièce de 530 g. 29,25€ le kg. Élaboré en FRANCE 3. La pièce de 650 g. 26,15€ le kg. Élaboré en FRANCE

* Les 12, 19, 25 et 26 décembre et les 1^{er}, 2, 9 et 16 janvier, uniquement pour les magasins ouverts les dimanches et jours fériés. ** La Société Monoprix organise du 8 décembre 2021 au 19 janvier 2022 un jeu avec obligation d'achat d'une galette des rois Monoprix au rayon Pain en ville de votre MONOPRIX ou dans un des magasins métropolitaine participants à l'opération en France Métropolitaine, Corse et Guadeloupe comprises (liste des magasins participants sur www.MONOPRIX.FR). Dans la galette (à l'exclusion des galettes individuelles frangipane, Bio et la Nutella individuelle, et à l'exclusion des galettes vendues au rayon Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie industrielles), vous pourrez découvrir une des 5 fèves de la collection "WENDY MORRISON X MONOPRIX" ou encore une des 5 fèves gagnantes "GAGNÉ!" permettant de gagner 1000€ en bons d'achats. La participation au jeu implique l'acceptation du présent règlement, disponible sur www.MONOPRIX.FR et déposé auprès de SCP KRIF, Huissiers de Justice Associés, 28 rue Palloy 92110 CLICHY.



JAPANESE GIN T

VERSEZ DANS UN VERRE REMPLI DE
GLAÇONS 4 CL DE GIN «ROKU»,
AJOUTEZ LE «SCHWEPES
SÉLECTION» TONIC & HIBISCUS
GARNISSEZ D'UN ZESTE D'ORANGE
ET D'UNE MÛRE FRAÎCHE
POUR L'ACHAT D'UNE BOUTEILLE
DE GIN «ROKU» 70 CL,
2 BOUTEILLES 45 CL
DE «SCHWEPES SÉLECTION»
TONIC & HIBISCUS ET UN VERRE
SCHWEPES OFFERTS***



MOSCOW MULE

DANS UN VERRE À COCKTAIL,
DÉPOSEZ 4 GLAÇONS.
COMPLÉTEZ PAR 4 CL DE VODKA
«GREY GOOSE»
PUIS REMPLISSEZ LE VERRE DE
«LONDON ESSENCE» GINGER BEER
AJOUTEZ UNE TRANCHE
DE GINGEMBRE ET UN QUARTIER
DE CITRON VERT
POUR L'ACHAT D'UNE BOUTEILLE
DE VODKA «GREY GOOSE»,
2 BOUTEILLES DE 50 CL
«LONDON ESSENCE» GINGER
BEER OFFERTES****



1. SOFT "SCHWEPES SÉLECTION" TONIC & HIBISCUS La bouteille de 45 cl 2,59€ 5,76€ le litre. 2. GIN "ROKU" 43% vol. La bouteille de 70 cl 28,90€ 41,29€ le litre. 3. SOFT "LONDON ESSENCE" GINGER BEER La bouteille de 50 cl 2,89€ 5,78€ le litre. 4. VODKA "GREY GOOSE" ÉDITION LUMINEUSE 40% vol. La bouteille de 70 cl 41,45€ 59,21€ le litre

*** Sous forme d'une remise immédiate en caisse de 5,18€ pour l'achat simultané d'une bouteille de Gin Roku 70 cl et de 2 bouteilles 45 cl de Schweppes Sélection Tonic & Hibiscus.
**** Sous forme d'une remise immédiate en caisse de 5,78€ pour l'achat simultané l'achat d'une bouteille de vodka Grey Goose et des 2 bouteilles de 50 cl London Essence Ginger Beer offertes

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



1. A.O.P. CHAMPAGNE GRAND CRU
TAITTINGER PRÉLUDE GRANDS CRUS

42,90€

-2€** 40,90€



1. La bouteille de 75 cl. 54,54€ le litre au lieu de 57,20€

** Remise immédiate en caisse sur le prix affiché. Offre non cumulable avec toute autre offre ou promotion en cours.

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

Pour un Noël *grand cru.*



2. A.O.P. CHAMPAGNE
GOBILLARD 1^{er} CRU
ÉLU PAR LE JURY GOURMET

21,70€



3. A.O.P. CHAMPAGNE
PHILIPPONNAT ROYALE
RÉSERVE BRUT SOUS ÉTUI

34,50€



4. A.O.P. CHAMPAGNE
DRAPPIER BRUT NATURE
MILLÉSIMÉ 2016 SOUS ÉTUI

34,90€



5. A.O.P. CHAMPAGNE
DELAMOTTE BLANC DE BLANCS
SOUS ÉTUI

39,90€



6. A.O.P. CHAMPAGNE DEUTZ
EXTRA BRUT

43,50€



2. La bouteille de 75 cl. 28,93€ le litre. Au choix également : le Blanc de Blancs Élu par le Jury Gourmet et le rosé. 3. La bouteille de 75 cl. 46€ le litre. Au choix également : le non dosé. 4. La bouteille de 75 cl. 46,53€ le litre. 5. La bouteille de 75 cl. 53,20€ le litre. 6. La bouteille de 75 cl. 58€ le litre

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



**1. A.O.P. CHABLIS
MAISON CHANSON**
19,90€
-50%* 14,93€**
SUR LE 2^{ME} ARTICLE L'UNITÉ



**2. A.O.P. ARBOIS TRADITION
LA CAVE DE LA REINE JEANNE
ÉLU PAR LE JURY GOURMET**
10,90€
-50%* 8,18€**
SUR LE 2^{ME} ARTICLE L'UNITÉ



**3. A.O.P. MÂCON
LA ROCHE-VINEUSE
LE CLOS DOMAINE PERRAUD**
9,99€
-50%* 7,49€**
SUR LE 2^{ME} ARTICLE L'UNITÉ



**4. A.O.P. SAUTERNES
CHÂTEAU LADONNE**
15,99€
-50%* 11,99€**
SUR LE 2^{ME} ARTICLE L'UNITÉ



**5. A.O.P. POUILLY-FUMÉ
KIMÉRIE DOMAINE JEAN PABLOT**
18,90€
-50%* 14,18€**
SUR LE 2^{ME} ARTICLE L'UNITÉ



**8. A.O.P. MÉDOC
CHÂTEAU GRIVIÈRE**
11,50€
-50%* 8,63€**
SUR LE 2^{ME} ARTICLE L'UNITÉ



**10. A.O.P. CROZES-HERMITAGE
MAISON FERRATON LA MATINIÈRE**
13,75€
-50%* 10,31€**
SUR LE 2^{ME} ARTICLE L'UNITÉ



12. A.O.P. SACCO BAROLO
18,99€
-50%* 14,24€**
SUR LE 2^{ME} ARTICLE L'UNITÉ



**9. A.O.P. HAUTES-CÔTES-DE-BEAUNE
CHÂTEAU DE MERCEY**
13,50€
-50%* 10,13€**
SUR LE 2^{ME} ARTICLE L'UNITÉ



**11. A.O.P. MOULIN-À-VENT
LES TERRASSES DU CHÂTEAU**
13,20€



**13. A.O.P. SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL
LES SILICES**
11,95€



**6. A.O.P. ALSACE
RIESLING KUENTZ-BAS
VIN BIOLOGIQUE**
10,90€
-50%* 8,18€**
SUR LE 2^{ME} ARTICLE L'UNITÉ



**7. A.O.P. MUSCADET
-SÈVRE-ET-MAINE-SUR-LIE
LUCIEN BARRÉ**
5,90€
-50%* 4,43€**
SUR LE 2^{ME} ARTICLE L'UNITÉ



1. La bouteille de 75 cl. 29,85€ les 2 au lieu de 39,80€. 19,90€ le litre au lieu de 26,53€. 2. La bouteille de 75 cl. 16,35€ les 2 au lieu de 21,80€. 10,90€ le litre au lieu de 14,53€. 3. La bouteille de 75 cl. 14,98€ les 2 au lieu de 19,98€. 9,99€ le litre au lieu de 13,32€. 4. La bouteille de 75 cl. 23,98€ les 2 au lieu de 31,98€. 15,99€ le litre au lieu de 21,32€. 5. La bouteille de 75 cl. 28,35€ les 2 au lieu de 37,80€. 18,90€ le litre au lieu de 25,20€. 6. La bouteille de 75 cl. 16,35€ les 2 au lieu de 21,80€. 10,90€ le litre au lieu de 14,53€. 7. La bouteille de 75 cl. 8,85€ les 2 au lieu de 11,80€. 5,90€ le litre au lieu de 7,87€

*** Remise immédiate en caisse sur le moins cher des 2 produits au choix. Offre non cumulable avec toute autre offre ou promotion en cours.

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

8. La bouteille de 75 cl. 17,25€ les 2 au lieu de 23€. 11,50€ le litre au lieu de 15,33€. 9. La bouteille de 75 cl. 20,25€ les 2 au lieu de 27€. 13,50€ le litre au lieu de 18€. 10. La bouteille de 75 cl. 20,62€ les 2 au lieu de 27,50€. 13,75€ le litre au lieu de 18,33€. 11. La bouteille de 75 cl. 17,60€ le litre 12. La bouteille de 75 cl. 28,48€ les 2 au lieu de 37,98€. 18,99€ le litre au lieu de 25,32€. 13. La bouteille de 75 cl. 15,93€ le litre

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

Quelle surprise allez-vous découvrir aujourd'hui ?

Le Grand Calendrier de l'Avent

Cette année encore, on a du mal à contenir notre impatience
alors on a décidé de vous proposer chaque jour une nouvelle promotion
exclusive à découvrir en magasin. Comme ça, c'est tous les jours Noël !

MANGER ET BOUGER font partie des plaisirs de la vie et peuvent vous aider, vous et vos proches, à rester en bonne santé. Par des choix judicieux, cela contribue aussi à vous protéger de certaines maladies. Le programme national nutrition santé propose des recommandations nutritionnelles tout à fait compatibles avec les notions de plaisir et de convivialité. Chaque famille d'aliments a sa place dans votre assiette, et ce quotidiennement. Tous sont indispensables pour assurer un équilibre nutritionnel, mais la consommation de certains doit être limitée tandis que celle d'autres est à privilégier.

COMMENT FAIRE EN PRATIQUE ?

Consommer au moins 5 fruits et légumes par jour, qu'ils soient crus, cuits, nature, préparés, frais, surgelés ou en conserve ; **Manger du pain et des produits céréaliers**, des pommes de terre et des légumes secs à chaque repas et selon l'appétit (en privilégiant les aliments céréaliers complets) ; **Consommer 3 produits laitiers par jour** (lait, yaourts, fromage) en privilégiant la variété ; **Manger de la viande, du poisson** (et autres produits de la pêche) ou des œufs 1 ou 2 fois par jour en alternance ; penser à consommer du poisson au moins deux fois par semaine ; **Limiter les matières grasses ajoutées** (beurre, huile, crème fraîche, etc..) et les produits gras (produits apéritifs, viennoiseries, charcuterie, etc..) ; **Limiter le sucre et les produits sucrés** (sodas, boissons sucrées, confiseries, chocolat, pâtisseries, crèmes dessert, etc..) ; **Limiter la consommation de sel** et préférer le sel iodé ; **Boire de l'eau à volonté**, au cours et en dehors des repas. **Ne pas dépasser, par jour 2 verres de boisson alcoolisée** pour les femmes et 3 verres pour les hommes (2 verres de vin de 10 cl sont équivalents à 2 demis de bière ou 6 cl d'alcool fort). **Pratiquer quotidiennement une activité physique** pour atteindre au moins l'équivalent de 30 minutes de marche rapide par jour (prendre l'escalier plutôt que l'ascenseur, préférer la marche et le vélo à la voiture lorsque c'est possible...).

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES SUR WWW.MANGERBOUGER.COM

Tous les articles figurant sur ce catalogue ont été commandés en quantité suffisante pour répondre à votre demande. Si l'un d'eux était manquant, veuillez le commander auprès de votre magasin. Cet article ou un similaire vous sera fourni au prix de vente annoncé dans les meilleurs délais. Offres réservées aux particuliers pour tout achat correspondant aux besoins normaux d'un foyer. Prix maximum conseillé, le prix peut être moins cher dans certains points de vente ou canaux de commercialisation.

L'offre de ce Guide Alimentaire de Noël du 15 au 31 décembre est disponible dans les magasins suivants :

Paris : 21 av. de l'Opéra, 1^{er} - 15 bd Saint-Denis, 2^e - 95 bd de Sébastopol, 2^e - 164 rue du Temple, 3^e - 71 rue Saint-Antoine, 4^e - 24 bd Saint-Michel, 6^e - 50 rue de Rennes, 6^e - 47 bd Malesherbes, 8^e - 107 rue de la Boétie, 8^e - 52 rue Fontaine, 9^e - 56 rue de Caumartin, 9^e - 91 rue du fbg Saint-Denis, 10^e - 70 rue du Faubourg du Temple, 11^e - 99 rue du Faubourg Saint-Antoine, 11^e - 166 av. Ledru-Rollin, 11^e - 45 à 55 rue de Reuilly, 12^e - 215 rue de Charenton, 12^e - 237 av. Daumesnil, 12^e - 42 rue Daviel, 13^e - 54 bd de l'Hôpital, 13^e - 83 av. d'Italie, 13^e - 104 av. de France, 13^e - 125 bd Vincent Auriol, 13^e - 8 av. du Général Leclerc, 14^e - 31 rue du Départ, 14^e - 54 av. du Général Leclerc, 14^e - 117 rue Raymond Losserand, 14^e - 129 rue d'Alsia, 14^e - 2 rue du Commerce, 15^e - 19 rue Linois, 15^e - 76 rue Lecourbe, 15^e - 105 rue de la Convention, 15^e - 340 rue de Vaugirard, 15^e - 24 rue des Belles Feuilles, 16^e - 49 rue d'Auteuil, 16^e - 53 rue de Passy, 16^e - 25 av. des Ternes, 17^e - 43 av. de Clichy, 17^e - 129 rue des Dames, 17^e - 159 rue de Courcelles, 17^e - 32 rue du Poteau, 18^e - 60 bis rue Marx Dormoy, 18^e - 203 rue Ordener, 18^e - Place des Fêtes, 19^e - 13/15 av. de Secrétan, 19^e - 118 av. Jean Jaurès, 19^e - 119 av. de Flandre, 19^e - 133 rue de Belleville, 19^e - 20 bd de Charonne, 20^e - 131 av. Gambetta, 20^e - Banlieue : Arcueil (CC la Vache Noire) - Argenteuil - Asnières (3 rue de la Station, 38 av. de la Marne - 6 place des Victoires - 76/78 rue des Bourguignons) - Aubervilliers - Aulnay-sous-Bois - Bois-Colombes - Bondy - Boulogne-Billancourt (5 rue Tony Garnier - 130/140 Route de la Reine - 187 bd Jean-Jaurès) - Bourg-la-Reine - Brunoy - Champigny-sur-Marne - Charenton-le-Pont - Chatou - Chaville - Chelles - Colombes - Courbevoie (10/12 rue de l'Abreuvoir - 14 av. Léonard de Vinci - 31 rue Edith Cavell) - Drancy - Enghien - Fontainebleau - Fontenay-sous-Bois - Gagny - Garches - Herblay - Issy-les-Moulineaux (22/24 bd Gambetta - 57 rue du Général Leclerc) - Joinville Le Pont - La Celle Saint-Cloud (19 rue AR Guibert - CC Elysée 2) - La Garenne-Colombes - Lagny - Le Chesnay (CC Parly II) - Le Pecq - Le Perreux-sur-Marne - Le Pré-Saint-Gervais - Le Raincy - Le Vésinet - Levallois-Perret (12/14 Place Georges Pompidou - 99 rue Louis Rouquier) - Malakoff - Mantes-la-Jolie - Meudon - Montreuil - Nanterre - Neuilly-sur-Seine (8/14 rue des Huissiers - 72 av. Charles de Gaulle) - Nogent-sur-Marne - Poissy (62, bd Robespierre) - Provins - Puteaux (2 place de la Défense - 111/113 rue Jean Jaurès) - Rambouillet - Romainville - Rueil-Malmaison - Saint Ouen (70, rue Charles Schmidt) - Saint-Cloud - Saint-Cyr-l'École - Saint-Germain-en-Laye - Saint-Mandé - Saint-Maur-des-Fossés - Saint-Ouen (2/4 rue Garibaldi) - Sannois - Sèvres - Sucy-en-Brie - Suresnes - Versailles - Villejuif - Vincennes (44 rue du Midi - 60/62 av. de Paris) - Vitry sur Seine - Province : Abbeville - Aix-en-Provence (27 cours Mirabeau - 515 av. Max Juvenal) - Aix-les-Bains - Ajaccio - Alès - Angers (CC Fleur d'Eau) - Annecy (3 rue du Collège - 65 rue Carnot) - Annemasse (3 allée François Truffaut - 10 rue de la Gare) - Antibes - Arles - Arras - Aubagne - Auray - Auxerre - Avignon - Bagnères-de-Bigorre - Bastia - Bayonne - Belfort - Besançon - Bordeaux (CC Saint-Christoly - 10, rue Lucien Faure) - Bourges - Brest - Bron - Caen (45/49 bd Leclerc) - Cannes - Carcassonne - Castres - Chalons-sur-Saône - Chambéry - Chartres - Châtelleraut - Colmar - Compiègne - Crépy-en-Valois - Dijon - Dinan - Dunkerque - Epinal - Fontenay-le-Comte - Gap - Grasse - Grenoble (3 rue Charles Lory - 22 rue Lafayette) - Guéret - Issouire - La Ciotat - La Rochelle - Lannemezan - Le Bouscat (rue des Marronniers - 30 av. de la Libération) - Le Havre - Le Mans - Lille (CC les Tanneurs) - Limoges - Lisieux - Lorient (CC Nayel) - Lourdes - Lunéville - Lyon (27 rue de la République, 2^e - 10/12 bd Vivier Merle, 3^e - 129 rue Garibaldi, 3^e - 7 rue de Cuire, 4^e - 305/307 rue Garibaldi, 7^e - 2 rue Sergent Michel Berthet, 9^e) - Mandelieu la Napoule (CC Esterel Gallery) - Manosque - Marçay-en-Baroeuil - Marseille (8 cours Saint-Louis, 1^{er} - CC Les Terrasses du Port, 2^e - 65/69 rue de la République, 2^e - 9/11 av. du Prado, 4^e - 14 bd Blancarde, 4^e - 107 bd Notre-Dame, 6^e - 175 rue de Rome, 6^e - 258 av. du Prado, 8^e) - Mérignac - Montluçon - Montpellier (CC du Polygone - 1 rue Maguelone - 790 av. Raymond Dugrand) - Moulins - Mulhouse (CC Porte Jeune) - Nancy (CC Saint-Sébastien) - Nantes (2 rue du Calvaire - 2/20 rue de la Marne) - Narbonne - Nice (CC CAP 3000 - 1/3 place Garibaldi - 8 av. Flirey - 18 bd Gorbella - 42 av. Jean Médecin) - Nîmes - Noyon - Oullins - Oyonnax - Pau - Périgueux - Perpignan - Poitiers (CC des Cordeliers) - Reims - Rennes - Rochefort - Roissy - Rouen - Saint-Brieuc (CC les Champs) - Saint-Etienne - Saint-Quentin - Saint-Raphaël - Saint-Tropez - Sallanches - Salon-de-Provence - Sète - Soissons - Strasbourg (5 rue des Grandes Arcades - 65 route du Polygone) - Tarbes - Toulon - Toulouse - Tours (CC l'Heure Tranquille - 63/65 rue Nationale) - Trouville - Troyes - Vannes - Vendôme - Verdôme - Vernon - Vesoul - Vichy - Vienne - Villers-les-Nancy - Villeurbanne

0 800 08 4000 Service & appel gratuits

MONOPRIX - SAS au capital de 79 248 128 € - 14-16, rue Marc Bloch - 92110 Clichy - 552 018 020 R.C.S. Nanterre
Pré-pressé & Impression : epev - Levallois-Perret - Imprimé en U.E. 2021 - Création DDB Paris. Après lecture,
ne pas jeter sur la voie publique.



Qui a dit que les fruits
ne poussaient pas l'hiver ?
Laissez la traditionnelle
bûche à sa place dans la
cheminée et laissez-vous
tenter par un dessert
savoureux et coloré avec
nos ananas, litchis et fruits
de la passion Fairtrade,
issus d'une agriculture
responsable et durable.

