



SERVICE TRAITEUR

VOUS N'ALLEZ
QUAND MÊME PAS
PASSER NOËL
EN TABLIER



1. Faites votre choix parmi notre sélection d'apéritifs, d'entrée, de plats et de desserts. Retrouvez une partie de la sélection traiteur dans les menus proposés sur les prochaines pages et également sur les produits de ce guide grâce à ce picto :



2. Passez commande dans l'espace traiteur des Monoprix proposant le service ; liste des magasins à retrouver grâce à ce QR code :



Nous vous invitons à commander quelques jours avant votre événement, certains mets nécessitant un délai de préparation

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

Du 2 décembre 2024
au 6 janvier 2025

5€*
cagnottés
sur la carte 
dès 30€
de commande traiteur

* Offre valable du 2 décembre 2024 au 6 janvier 2025, uniquement dans les magasins proposant l'offre traiteur. Voir la liste des magasins sur MONOPRIX.fr. Réservée aux porteurs de la carte M, remise cagnottée en euros sur la carte M dès 30€ de commande traiteur, valable sur les fruits et légumes frais ainsi que les produits des stands poissonnerie, boucherie, fromagerie, et traiteur. Voir conditions du programme de fidélité MONOPRIX en magasin ou sur MONOPRIX.fr.



MENU PETITS PRIX



APÉRITIFS

Le plateau de fruits de mer Le Mousse - pour 2 personnes (langoustines, crevettes, pincettes de tourteaux, bulots et bigorneaux)	39,99€
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------

ENTRÉES

Terrine aux deux saumons - 21,50€ le kg la tranche de 80 g	1,72€
Pâté en croûte de volaille, morilles et vin jaune - 19,99€ le kg - la tranche de 110 g	2,20€

PLATS

Chapon, sa sauce forestière et ses cèpes - le kg	29€
Pavé de saumon Atlantique, sa sauce au Champagne et à l'aneth - le kg	29€

FROMAGES

Brie-de-Meaux "Marie-Anne Cantin" - le kg	18,90€
Mervent "Marie-Anne Cantin" - la pièce de 180 g	5,50€

DESSERTS

Bûchette crème au beurre "Monoprix Gourmet x Ceproc" (chocolat, café ou praliné) - la pièce	3,20€
Dôme au chocolat (ou framboise ou citron) - la pièce de 80 g	2,99€



MENU ATYPIQUE

ENTRÉES

Mini arrancinis à la truffe - la pièce - 35€ le kg	0,70€
Bouchée de ris de veau - la pièce	4,90€

PLATS

Lasagnes champignons truffes - la part de 350 g - 23€ le kg	8,05€
Préparation d'une raclette	
• Raclette de Savoie I.G.P. "Monoprix Gourmet" - le kg	19,90€
• Brezain 48% fumé - le kg	18,90€
• Jambon cuit pointe de truffe d'été - le kg	17,99€
• Jambon San Daniele A.O.P. 15 mois - le kg	28,90€

DESSERTS

Tarte au citron meringuée - la pièce pour 6 personnes	11,50€
Corbeille de fruits (1 mangue, 1 papaye, 1 ananas extra, 1 kg de clémentines, 500 g de litchis et 1 carambole)	27€

MENU GRANDE TABLEE



APÉRITIFS

Le plateau de fruits de mer Le Matelot - pour 4 personnes (langoustines, crevettes, pincettes de tourteaux, bulots et bigorneaux)	79,99€
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------

ENTRÉES

Foie gras entier de canard I.G.P. Sud-Ouest "Monoprix Gourmet" 105€ le kg - la tranche de 50 g	5,25€
Coquille saumon - la pièce de 200 g	4,90€

PLATS

Chapon fermier - Origine Ain ou Landes (selon approvisionnement magasin) - le kg	19,95€
Risotto de St Jacques et potimarron - le kg	24,90€

FROMAGES

Comté A.O.P. Juraflor Fort des Rousses 30 mois - le kg	29,90€
St Nectaire fermier "Marie-Anne Cantin" - le kg	22,90€

DESSERTS

L'Entremets Ourson de Noël par le Chef Pâtissier "Aurélien Cohen en exclusivité pour Monoprix" - la pièce de 500 g	17,99€
Bûche vanille praliné "Monoprix Gourmet x Aurélien Cohen" - la pièce de 600 g	16,50€

