

*En exclusivité, découvrez
La première soupe à l'eau minérale®*



De grandes recettes



dans nos petits plats...

Meunier, une famille au service de la **Gastronomie Française** depuis plus de **5** générations



UNE VISION, UNE IDÉE

Fidèles à notre philosophie, nous avons imaginé comment nous pourrions développer une collection de soupes totalement inédite.

Constatant que toutes les soupes proposées sur le marché étaient en réalité, fabriquées avec de l'eau ordinaire (robinet), plus ou moins potable selon les régions, et comportant parfois des risques sanitaires certains.

En dissociant les principaux éléments composant une soupe (eau, légumes et assaisonnement), notre quête d'excellence nous a conduit à identifier les meilleurs ingrédients possibles.

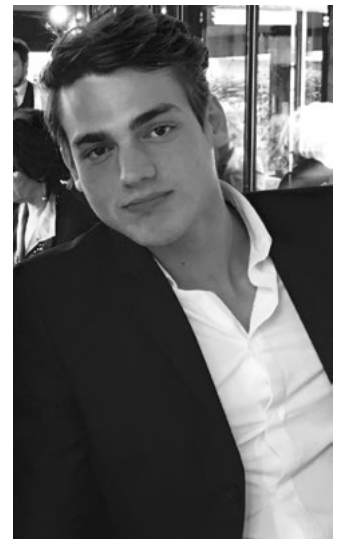
***Tous les légumes cuisinés** dans nos soupes, sont issus de l'agriculture biologique respectant une méthode de production agricole qui exclut le recours à tous produits chimiques, pesticides et/ou de synthèse.*

***Nos assaisonnements** ont été sélectionnés et sont directement issus des meilleurs producteurs.*

***L'eau, élément essentiel**, a été volontairement remplacée par de l'eau minérale naturelle d'origine souterraine, n'ayant subi aucun traitement chimique et idéalement reconnue pour ses vertus thérapeutiques.*

L'alliance inédite de ces produits d'excellence, cuisinés avec respect, nous permet désormais de vous proposer en exclusivité, la collection de soupes dont nous avons rêvée.

Notre soupe à l'eau minérale est née



Hugo Meunier

UNE IDÉE SIMPLE

ASSOCIER DES PRODUITS D'EXCELLENCE...

L'eau minérale

est puisée si profondément qu'aucune forme de pollution humaine n'est venue l'altérer.

Sa composition est idéalement reconnue pour ses vertus thérapeutiques.



LÉGUMES BIO



Issus de l'agriculture biologique, tous nos légumes respectent une méthode de production agricole stricte. Excluant ainsi le recours à tout produit chimique, pesticide ou de synthèse.

ASSAISONNEMENTS



Nos assaisonnements sont directement issus des meilleurs producteurs. La fleur de sel de Noirmoutier et le piment d'Espelette AOC font partie intégrante de nos recettes.

La première soupe à l'eau minérale®



CUISINÉE EN FRANCE

Toutes nos soupes bénéficient

- d'une Date Limite de Consommation + de 2 ans
- d'un stockage à température ambiante T°

UNE GAMME DE SOUPES UNIVERSELLE

N°11

Les Classiques...



N°13

Les Gourmandes...



N°12

Les Détox...



N°14

Les Exotiques...



CHAQUE COFFRET COMPREND :

- Une soupe d'une contenance de 360 ml
 - Une cuillère en porcelaine
 - Un livret explicatif sur l'origine des recettes
 - Un ensemble fleur de sel et poivre 5 baies
 - Une serviette de belle qualité
- Un certificat garantissant une mise en coffret réalisée par nos soins.



CUISINÉE EN FRANCE

MEUNIER®

1874 ————— 1924 ————— 1964 ————— 1982 ————— 2012



Constant MEUNIER
1874
Boulangier à Rarécourt



Gaston MEUNIER
1899
son fils, boucher



André MEUNIER
1941
assure le développement



Jérôme MEUNIER
1967
diplôme de charcutier



Hugo MEUNIER
1992
5^{ème} génération

www.MEUNIER1874.com

MEUNIER GROUP
Plateforme Europe
7, rue Docteur Stein
21000 Dijon - France



Tél : 03 80 53 53 53
(lignes groupées)
Mail : info@meunier1874.com
Web : meunier1874.com