

Découvrez  
*La première soupe à l'eau minérale<sup>®</sup>*



A WORLD OF  
**FINEFOOD**

# 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.*

*Nous avons constaté que toutes les soupes proposées sur le marché étaient en réalité, fabriquées avec de l'eau «ordinaire», 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 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.*

# La première soupe à l'eau minérale®



CUISINÉE EN FRANCE

sans aucun conservateur

Toutes nos soupes bénéficient :

- d'une date limite de consommation + de 2 ans
- d'un stockage à température ambiante

## CHAQUE COFFRET COMPREND :

- Une soupe d'une contenance de 330 g
- Un livret explicatif sur l'origine des recettes
- Un ensemble fleur de sel et poivre 5 baies
- Un certificat garantissant une mise en coffret réalisée par nos soins.

# NOTRE PREMIÈRE COLLECTION DE SOUPES

---

N°11

## Le potage de légumes bio à la française

Eau minérale (45%), pomme de terre bio, carotte bio, poireau bio, tomate bio, courgette bio, oignon bio, navet bio, huile d'olive bio...

N°12

## Le velouté de potiron bio à l'eau minérale

Eau minérale (44,3%), potiron bio (36,9%), pomme de terre bio, huile d'olive bio...

N°13

## La fine crème de tomates bio à l'eau minérale

Tomate bio (52%), eau minérale (36%), pomme de terre bio, oignon bio, ail bio, huile d'olive bio...

## DANS VOTRE ESPACE DE VENTE

---



Type de présentoir disponible pour votre point de vente.

# UNE IDÉE SIMPLE : ASSOCIER DES PRODUITS D'EXCELLENCE

## L'eau Minéral

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.

# MEUNIER®

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



**Constant MEUNIER**  
(1874)  
Boulangier à Rarécourt



**Gaston MEUNIER**  
(1899)  
son fils, ouvre sa  
première boucherie



**André MEUNIER**  
(1941)  
lui succède en assurant  
le développement



**Jérôme MEUNIER**  
(1967)  
arrière-petit-fils de Constant  
obtient son diplôme de charcutier



**Hugo MEUNIER**  
(1992)  
5<sup>ème</sup> génération

[www.MEUNIER1874.com](http://www.MEUNIER1874.com)

**MEUNIER GROUP**

7, rue Docteur Stein  
21000 Dijon



Tél : 03 80 53 53 53  
(lignes groupées)

Mail : [info@meunier1874.com](mailto:info@meunier1874.com)

Site : [www.meunier1874.com](http://www.meunier1874.com)