

la gastronomie

DÉCOUVERTE / Les fêtes de fin d'année sont une occasion de bien manger en famille ou entre amis, de savourer et découvrir de nouveaux produits. Avec les suggestions de R3AP, le comité de promotion des produits agroalimentaires de Rhône-Alpes, nous vous proposons quelques spécialités pour le plaisir des papilles.

Les savoureux produits de nos terroirs

Mons fromager affineur

Un plateau de fromages à vos goûts

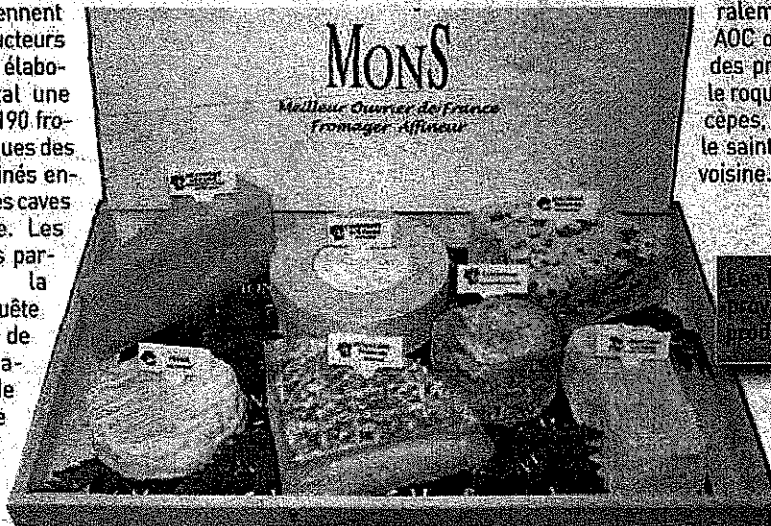
Mons propose des plateaux de fromages variés et adaptés à chacun des événements (fêtes, anniversaires, séminaires...) qui rythment la vie d'une famille ou d'une entreprise. Présentés dans une élégante boîte Mons, ces fromages aussi variés que savoureux assurent une dégustation de qualité.

Les fromages Mons proviennent de 130 producteurs fermiers qui élaborent au total une gamme de 190 fromages typiques des régions, affinés ensuite dans les caves de la Loire. Les frères Mons parcourent la France, en quête perpétuelle de produits savoureux, de modes de production traditionnelle ou des fabricants qui respectent les savoir-faire ancestraux

« Nous vous conseillons et vous accompagnons dans la composition de votre plateau de fromages, afin que les pro-

duits que vous sélectionnez correspondent au mieux à vos souhaits. Parce que chaque événement est singulier, nous vous invitons à nous contacter directement, afin que l'on puisse vous offrir une prestation personnalisée et optimisée », indique Aurélie Meynier, assistante de direction auprès du fromager affineur Mons.

Les plateaux s'appuient généralement sur les spécialités AOC de la région ou d'autres, des produits typiques comme le roquefort, le camembert aux cèpes, le valencay du Centre et le saint-nectaire de l'Auvergne voisine.



Les fromages Mons proviennent de nos producteurs fermiers

Contact : Mons fromager/affineur
Les caves du Pré Normand - 42370 Saint Haon le Châtel
Email : mons@mons-fromagerie.fr - Tél : 04 77 64 40 79