

## Montfort innove en épicerie : Des fleurons de la gastronomie française revisités A découvrir dès la rentrée !

Les plats cuisinés Montfort investissent les rayons épicerie des grandes et moyennes surfaces dès septembre 2009. Au programme ? Générosité et gourmandise !

**Les nouveautés ?** Des boîtes appertisées gaies et modernes entièrement relookées aux couleurs de la marque, de nouvelles recettes originales alliant praticité et saveurs, des portions familiales pour des tablées de 4 à 5 personnes.

Fidèle à son ancrage régional, Montfort a créé : **le confit de canard**



**aux pommes de terre sarladaises.**

Deux « monstres sacrés » du Sud-Ouest - *confit* et *pommes sarladaises* - sont rassemblés pour la première fois dans cette innovation.

Autre recette inédite, **la choucroute gourmande au confit de canard et ses dés de magret.** Montfort, toujours



créatif, a osé le mariage subtil du chou et du canard. Effets culinaire et gustatif garantis.

Enfin, le premium des plats cuisinés



de cette gamme, **le confit de canard cuisiné à**

**l'Armagnac et au jus de truffe.**

Composée de matières premières de qualité – *canards élevés dans la plus pure tradition du Sud Ouest, truffes et Armagnac de premier choix*-, cette nouveauté est un véritable festin gastronomique. A déguster en famille ou entre amis.

**Sans oublier les incontournables :** les

recettes traditionnelles revisitées par



Montfort 100% Sud Ouest !

**Le coq au vin de Bergerac** ou **le cassoulet gourmand au confit de canard.**



Envie de varier les menus du quotidien ? En manque d'inspiration ?

Les plats cuisinés Montfort, des indispensables à avoir dans son placard, toujours à portée de main.



**Confit de canard aux pommes de terre sarladaises**

Boite fer : 4/5 parts  
DLUO : 540 jours  
PVC : entre 9 et 10 €



**Confit de canard cuisiné à l'Armagnac et au jus de truffe**

Boite fer : 4/5 parts  
DLUO : 540 jours  
Prix indicatif : entre 11 et 13 €



**Cassoulet gourmand au confit de canard**

Boite fer : 4/5 parts  
DLUO : 540 jours  
Prix indicatif : entre 9 et 10 €



**Choucroute au confit de canard et ses dés de magret**

Boite fer : 4/5 parts  
DLUO : 540 jours  
Prix indicatif : entre 11 et 13 €



**Coq au vin de Bergerac**

Boite fer : 4/5 parts  
DLUO : 540 jours  
Prix indicatif : entre 9 et 10 €

VISUELS ET ECHANTILLONS DISPONIBLES SUR SIMPLE DEMANDE

**Renseignements presse - Agence Passerelles**

Delphine Niquet – Anne-Marie Boyault  
Tel. 05.56.20.66.77 - 01.44.59.98.00

Email : [d.niquet@passerelles.com](mailto:d.niquet@passerelles.com) / [am.boyault@passerelles.com](mailto:am.boyault@passerelles.com)