

## **CHEZ MEUNIER OUVRE UNE 12<sup>e</sup> BOUTIQUE A ISSY-LES-MOULINEAUX**

**Une nouvelle boutique *Chez Meunier* ouvre ses portes à Issy-les-Moulineaux (92), dans le quartier du Val de Seine. Design, spacieuse et accueillante, elle propose une offre salée et sucrée aussi créative que gourmande pour régaler ses clients. Ce point de vente présente une offre adaptée à ce nouveau quartier dynamique et résidentiel. Boulangerie, pâtisserie, petite restauration, ou en-cas, tout le monde y trouve son bonheur !**



### **CHEZ MEUNIER A ISSY-LES-MOULINEAUX : ENTRE ESTHETISME ET GOURMANDISE**

Avec désormais 12 boutiques en Ile-de-France, *Chez Meunier* poursuit son développement en s'implantant au cœur de la ville d'Issy-les-Moulineaux. La nouvelle boutique fait la part belle aux matériaux nobles et aux couleurs sobres pour rehausser l'ambiance Art Déco propre aux boulangeries du groupe. Sa grande vitrine, facilement identifiable, permet de baigner l'espace de lumière naturelle pour sublimer les produits et apporter une ambiance conviviale.

Proposant une large gamme de produits composés d'ingrédients de haute qualité, *Chez Meunier* offre une expérience authentique et savoureuse à tous les Isséens, mais aussi aux gourmands de passage ! Que ce soit des pains 100% à base de farine bio, des mets sains ou encore des pâtisseries aussi belles que gourmandes, les clients se régaleront ! Ils peuvent également retrouver les produits signés de la maison : babkas à la coupe, brioches présentées en grand cadre, tartes citron meringuées au poids, pains au chocolat XXL, flans à la vanille... Des formats adaptables en fonction des envies tout en évitant le gaspillage alimentaire.

Caroline Le Merer, co-fondatrice de *Chez Meunier* a un fil conducteur : esthétique meilleur et différent. Son amour pour le goût et l'authenticité exige une sélection rigoureuse des ingrédients comme l'utilisation des farines biologiques d'Ile-de-France pour la fabrication des pains (au levain naturel et travaillé en fermentation lente) ou encore l'utilisation du beurre Montagu AOP Charente-Poitou. Le résultat donne des préparations qui enchantent les papilles et surprennent les consommateurs.

*« Avec cette nouvelle boutique située à Issy-les-Moulineaux, nous avons pour ambition de faire découvrir notre offre à tous les consommateurs en quête de goûts authentiques et de nouvelles saveurs. Nous souhaitons également valoriser nos engagements quotidiens que sont notre savoir-faire artisanal, l'utilisation d'ingrédients frais, de qualité et locaux pour des expériences gustatives intenses et originales. »*



### INFORMATIONS PRATIQUES

**Adresse :** *Chez Meunier* 38-40 rue du Général Leclerc 92130 Issy-les-Moulineaux

**Horaires :** tous les jours de 7h à 20h et le dimanche de 07h00 à 19h00

**Surface de vente :** 60m<sup>2</sup> (superficie totale: 130m<sup>2</sup>)

**A** Propos **:**  
Créée en 2014, la Maison *Chez Meunier*, qui détient aujourd'hui 12 boutiques au cœur de l'Île de France, offre des pains biologiques de qualité, des viennoiseries créatives, des pâtisseries gourmandes et une cuisine comme à la maison. Excellence, innovation et respect du savoir-faire artisanal guident le travail de cette grande Maison au quotidien. Rassemblant des artisans passionnés, *Chez Meunier* n'a pas fini de surprendre et ravir les papilles des Français.