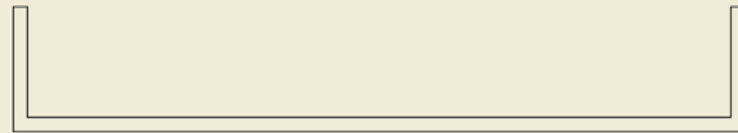




NONAM

PÂTÉS EN CROÛTE CRÉATIFS





CONCEPT

Charcuterie haut-de-gamme, saine et sans additif

Pour les professionnels uniquement

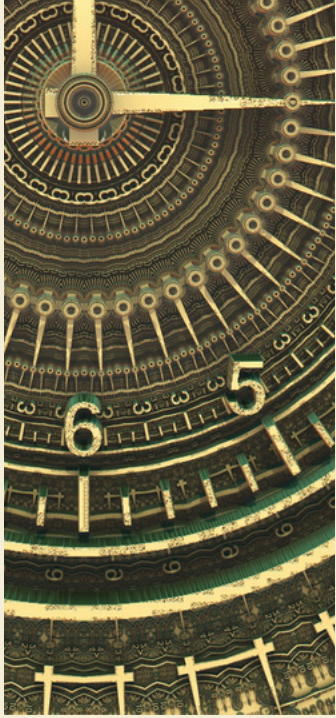
Fabrication artisanale pour un goût unique

Recettes variées et de saison

Options végétariennes

1 nouvelle recette éphémère tous les mois

Commandes acceptées jusqu'au dimanche soir, pour
une livraison le vendredi de la semaine qui suit



GAIN DE TEMPS
ET D'ARGENT



SÉCURITÉ
ALIMENTAIRE



SATISFACTION
CLIENT

PROPOSITION DE VALEUR

Prêt à servir

Qualité Premium

Tradition Française revisitée

Recettes inédites

Responsabilité écologique

Transparence et authenticité



MANON
MONTESSUIT

VATEL BUSINESS SCHOOL - 2017

Bachelor en management hôtelier et touristique

2017 > 2021

Responsable restauration et événementiel

VIVEMENT CE WEEK-END !® - 2021

Fondatrice

Produits de charcuterie et d'apéritifs destinés aux particuliers essentiellement, cours de charcuterie

CAP CHARCUTERIE-TRAITEUR - 2022

VICE CHAMPIONNE DE FRANCE - PÂTÉ-EN-CROÛTE - 2022

Catégorie apprentis

NONAM® - 2023

Fondatrice

Pâtés-en-croûte haut-de-gamme, uniquement pour les professionnels

CONCOURS CRÉATRICES D'AVENIR - 2023

Gagnante du Prix Artisanat

PRIX GOÛT ET SANTÉ PAR THIERRY MARX - 2024

Finaliste - Catégorie recettes à emporter



THOMAS
PAULMIER (78)



MOULINS DE
VERSAILLES (78)



LAURENT GUGLIELMI
(PERCHE, NORMANDIE)

NOS PARTENAIRES

Sourcing direct producteurs

Circuit court

Produits locaux et de saison

Agriculture raisonnée et bio



NOS ENGAGEMENTS RSE

95% de nos produits sont Français

25% sont issus de l'Agriculture Biologique

90% sont achetés en circuit court

Nous travaillons uniquement sur commande et nous n'avons donc, de ce fait, aucune perte alimentaire

Février 2024 : NONAM devient actionnaire de Team For The Planet



ILS APPROUVENT NOS PRODUITS

GUY SAVOY

Restaurant Guy Savoy, couronné pour la huitième année consécutive Meilleur Restaurant du Monde par La Liste et 2 étoiles au Guide Michelin.

Manon a eu l'opportunité extraordinaire de faire déguster ses produits à Guy Savoy en avril 2024. Un moment fort pour NONAM® !

Lors de cette rencontre, Guy Savoy a exprimé son appréciation pour la qualité du travail réalisé, en félicitant Manon pour la finesse et l'authenticité de ses pâtés-(en)-croûte. Ils ont eu un véritable échange sur la charcuterie traditionnelle, son avenir, et la nécessité de la moderniser, à l'instar des pâtisseries et des cuisiniers qui l'ont déjà fait avec succès ces dernières années. Ce fut un moment d'inspiration et de partage autour de la gastronomie, où l'innovation rencontre la tradition.



ILS APPROUVENT NOS PRODUITS

THIERRY MARX

Thierry Marx, chef étoilé au Guide Michelin, est à la tête de plusieurs établissements emblématiques, dont Madame Brasserie et ONOR (1 étoile au Guide Michelin). Son expertise et son engagement dans la formation culinaire sont également marqués par la création des écoles "Cuisines Mode d'Emploi", des lieux où il transmet ses valeurs de rigueur, de passion et de créativité.

C'est à l'occasion du concours organisé par Thierry Marx en novembre 2024 que Manon a eu la chance de lui faire déguster son pâté-(en)-croûte au veau de l'Aveyron, volaille fermière, moutarde de Meaux, citron confit bio et estragon frais.

Lors de la dégustation, Thierry Marx a exprimé son enthousiasme : « Ta pâte est bien, ton haché est bien, l'assaisonnement est parfait. » (voir vidéo ci-contre)



NOTRE GAMME DE PÂTÉS-(EN)- CROÛTE

FORMAT CLASSIQUE



QUANTITÉ

Elaboré pour 20 à 30
tranches hors entame

CONDITIONNEMENT

Sous vide ou sous film
Entier



DIMENSIONS

40cm de long
7,5cm de large
10cm de haut

POIDS

Environ 3,50 kg l'unité



FORMAT

COCKTAIL



QUANTITÉ

Elaboré pour 10 à 15
tranches hors entame

CONDITIONNEMENT

Sous vide ou sous film
Entier



DIMENSIONS

18cm de long
4,5cm de large
5,5cm de haut

POIDS

Environ 500g l'unité



QUELQUES RÉFÉRENCES



FRAÎCHEUR MÉRIDIONALE



MIGNON À LA RHUBARBE



FAISAN, MIEL, CHATAÎGNES



TRÈS CANARD

NOTRE GAMME PERMANENTE

TRÈS CANARD

Une recette signature que nous gardons en gamme permanente, plébiscitée pour ses saveurs intenses et sa composition généreuse. Confectionné avec du cochon du Perche, du foie gras et du magret de canard du Sud-Ouest marinés au cognac, ce pâté-(en)-croûte offre un équilibre parfait entre caractère et finesse.

La farce est relevée par un confit d'échalotes aux fruits secs : abricots et figues bio ajoutent des notes sucrées subtiles, tandis que des pistaches bio croquantes apportent une texture et un arôme uniques. Chaque bouchée est une véritable explosion de saveurs, alliant le meilleur de la tradition charcutière avec une touche de gourmandise inégalée.



NOTRE GAMME PERMANENTE

COMME UN PÂTÉ DE CAMPAGNE

Un véritable retour aux racines de la charcuterie traditionnelle. Ce pâté-(en)-croûte incarne l'authenticité et le goût du terroir avec ses généreuses viandes et foie de cochon du Perche savamment assaisonnés, ses oignons, échalotes et persil frais. L'alliance de ces ingrédients simples mais de qualité supérieure crée un goût riche, délicatement parfumé, à la fois puissant et équilibré. Le mariage des saveurs est une invitation à la convivialité et à l'authenticité, et chaque bouchée transporte le dégustateur dans l'univers gourmand des recettes d'antan.

L'harmonie entre la pâte dorée et les saveurs rustiques en fait un incontournable, qui ravira les amateurs de cuisine traditionnelle et de produits faits maison. Une recette parfaite pour les repas en famille ou entre amis, où la simplicité rime avec excellence.



COLLECTION AUTOMNE

CERF, TROMPETTES, SIROP D'ÉRABLE

Cochon du Perche, cerf au whisky, trompettes de la mort confites au sirop d'érable bio

CHEVREUIL, NOISETTES, POIRE

Cochon du Perche, chevreuil, poires rôties, noisettes torréfiées de Patrick Chassac

CAILLE, FIGUES, NOISETTES

Cochon du Perche, caille, figues rôties, noisettes torréfiées

PINTADE, MIRABELLES, NOIX DE PÉCAN

Cochon du Perche, pintade fermière, mirabelles bio rôties, noix de pécan bio torréfiées



VEAU, BUTTERNUT, CHÂTAIGNES

Veau et volaille fermière, butternut rôti, châtaignes



BUTTERNUT, BLEU D'Auvergne, NOISETTES

Crème de butternut, bleu d'Auvergne AOP, noisettes torréfiées

COLLECTION HIVER

L'OREILLER DE LA BELLE AURORE

Cochon du Perche, foie gras de canard, ris de veau, truffe noire, sélection de 7 gibiers à poils et à plumes

PANETTONE CHARCUTIER

Cochon du Perche, faisan, raisins secs bio au Marsala, noisettes torréfiées, zestes d'orange

PERDREAU, CLÉMENTINES CONFITES, NOISETTES

Cochon du Perche, perdreau rouge, clémentines confites, noisettes torréfiées

FORESTIER

Cochon du Perche, sanglier et cerf de Picardie, châtaignes, trompettes de la mort



VEAU, BUTTERNUT, CHÂTAIGNES

Veau et volaille fermière, butternut rôti, châtaignes



CHÈVRE-ÉPINARDS

Épinards en béchamel épicée, Sainte-Maure de Touraine AOP, amandes bio torréfiées

COLLECTION PRINTEMPS

LAPIN, FÈVES, MENTHE

Cochon du Perche, lapin Vendéen mariné au Chardonnay, fèves, menthe fraîche

PÂTÉ DE PÂQUES

Cochon du Perche, herbes fraîches, fondue d'échalotes, oeufs de caille

COCHON, RHUBARBE, ROMARIN

Filet mignon de cochon du Perche, rhubarbe rôtie au miel, romarin du jardin

FERMIER

Cochon du Perche, poulet fermier, oignons confits, pistaches bio



PEP'S ET FRAÎCHEUR

Veau et volaille fermière, citron confit bio maison, moutarde de Meaux®, estragon



SAVEURS D'ORIENT

Houmous de pois chiche épicé, raisins secs Sultana bio, amandes torréfiées bio, gelée végétale

COLLECTION ÉTÉ

COMME UN TAGINE D'AGNEAU

Cochon du Perche, agneau de 7 heures, abricots secs bio, amandes torréfiées bio, ras el hanout

OIE, ABRICOTS, FLEUR DE SUREAU

Cochon du Perche, magret d'oie du Périgord, abricots rôtis à la fleur de sureau

VOYAGE AUX ANTILLES

Cochon du Perche, poulet fermier, piment végétarien, ciboule, gingembre frais

SUD-OUEST

Cochon du Perche, poulet fermier, poivron piquillos, piment d'espelette, estragon



PEP'S ET FRAÎCHEUR

Veau et volaille fermière, citron confit bio maison, moutarde de Meaux®, estragon



FRAÎCHEUR MÉRIDIONALE

Concassé de tomates anciennes, olives Kalamon, mozzarella di Bufala, gelée d'agar-agar au basilic

AUTOUR DU FOIE GRAS

FOIE GRAS DE CANARD DU SUD-OUEST

L'ESSENCE DE L'EXCELLENCE

Notre terrine de foie gras de canard du Sud-Ouest (environ 1,4 kg) est une véritable ode à la simplicité et aux saveurs authentiques. Confectionnée avec des foies gras de canard de la Ferme Jeansarthe soigneusement sélectionnés, cette création exalte la qualité brute du produit.

Assaisonné avec finesse – une touche de cognac, un soupçon de sel et de sucre, une pincée de muscade, et un mariage délicat de poivres et de baies – chaque tranche fond délicieusement en bouche, révélant des arômes subtils et parfaitement équilibrés. Idéale pour sublimer vos tables de fêtes ou ravir les connaisseurs, notre terrine de foie gras est prête à être dégustée telle quelle, offrant un moment d'exception à chaque bouchée. Elle s'accompagne également d'un confit d'oignons ou de quelques fruits secs pour les amateurs de touches sucrées.



NOS PRESSÉS DE FOIE GRAS ET COCHON

UNE DÉLICATESSE AU FIL DES SAISONS

Découvrez notre gamme de pressés de foie gras de canard du Sud-Ouest et jarret de cochon du Perche, une collection gourmande pensée pour sublimer chaque saison. Cet automne, laissez-vous tenter par une création d'1,5 kg qui célèbre les saveurs du terroir : un mariage exquis de foie gras de canard du Sud-Ouest et de jarret de cochon du Perche, cuit lentement pendant 24 heures à très basse température pour une tendreté incomparable.

Associée à du butternut rôti et des trompettes de la mort, cette recette révèle des arômes chaleureux et profonds, parfaits pour les mois plus frais. Chaque saison, une nouvelle déclinaison arrive, inspirée par les meilleurs produits de la période. Idéale pour les restaurateurs et commerçants qui souhaitent offrir à leurs clients un voyage gustatif unique et ancré dans la saisonnalité.





www.nonamparis.fr