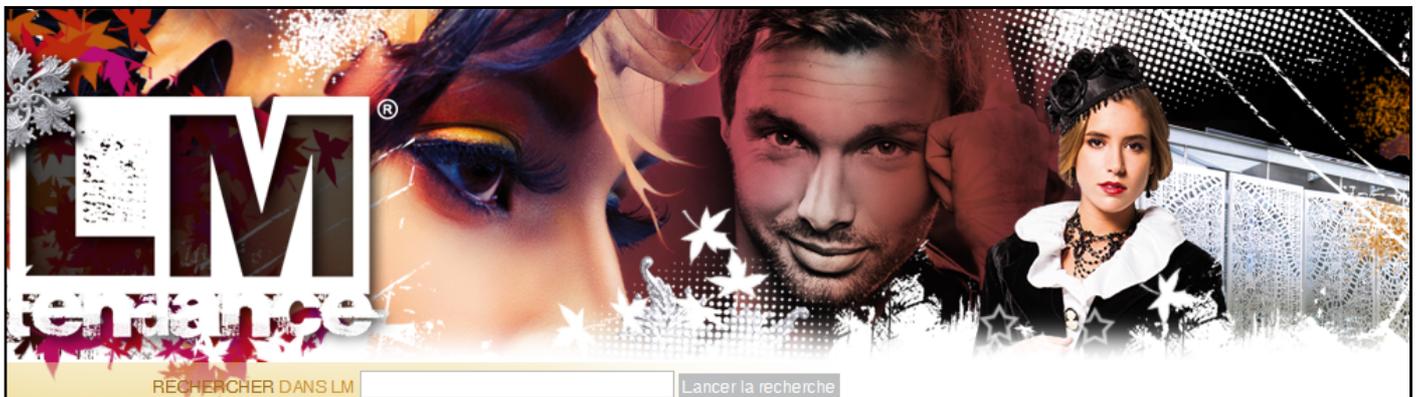


http://www.lm-tendance.com/index.php?p=affichage_article&IDARTICLE=5083



RECHERCHER DANS LM

Lancer la recherche

Auto

Déco

Sport

Jardi
Brico

People

High-tech

Cuisine

Beauté
Santé

Culture

Voyage

Mode

Sexy

Reportage

[Accueil](#) > [Revenir à Cuisine](#) >

Agendas

T LA NUIT DES ROIS
LES TREIZE AROCHES
13 DÉCEMBRE 2012

GÉRARD LENORMAN
A L'OPÉRA THÉÂTRE
13 DÉCEMBRE 2012

T JACQUES GAMBLIN
CENTRE CULTUREL JEAN GAGNANT
14 DÉCEMBRE 2012

MATAMORE
CHAPITEAU PÔLE DE NEXON
18 DÉCEMBRE 2012

BIYOUNA
CENTRE CULTUREL JEAN MOULIN
19 DÉCEMBRE 2012

CLIQUEZ ICI POUR ACCÉDER
À LA PROGRAMMATION COMPLÈTE

Les mijotés du gourmet du net



**LES MIJOTES DU GOURMET DU NET :
SE SIMPLIFIER LA VIE POUR DU PLAISIR
PARTAGE.**

**Le Gourmet du Net, toutes saveurs du terroir au
quotidien autour d'une nouvelle gamme de plats
mijotés accessible à tous.**

Parce que bon n'est pas synonyme de cher, Le Gourmet du Net – l'Épicerie du Terroir en ligne – vous invite à découvrir ses plats mijotés préparés par un producteur des campagnes françaises. Confectionnés sur la base de recettes authentiques qui évoquent la cuisine d'autrefois, Le Gourmet du Net vous invite à redécouvrir la convivialité partagée autour de nos savoir-faire artisanaux régionaux.

LA VOLUPTÉ DES GOUTS & DES SAVEURS RETROUVES

Avec sa nouvelle ligne exclusive de 10 plats mijotés conviviaux, Le Gourmet du Net ravit les papilles et combine le goût des bonnes choses au plaisir d'être ensemble.

Avec le sanglier de chasse français aux cranberries, la carbonade de bœuf à la bière d'Abbaye, les cuisses de canard confites, la joue de bœuf aux piments d'Espelette, le canard aux fruits rouges, les manchons de canard confits, le cassoulet au confit de canard, le mijoté d'agneau aux tomates confites, la poule au safran, l'effiloché de canard confit, Le Gourmet du Net régale la famille et les amis avec des mijotés pour moins de 3 € par personne.

Découvrir toute la gamme sur <http://www.legourmetdunet.com/69-plats-mijotes-de-viande>

**REDECOUVRIR EN UN SEUL CLIC TOUS LES PARTICULARISMES REGIONAUX
SANS SE RUINER**



http://www.lm-tendance.com/index.php?p=affichage_article&IDARTICLE=5083

La variété des produits et des goûts associés à l'excellent rapport qualité/prix permet aux consommateurs de se retrouver autour de savoureux repas avec un temps de préparation très court (10 minutes au Bain Marie) et sans les contraintes de la chaîne du froid (stockage à température ambiante).

Tous bénéficient des techniques de conservation correspondant aux exigences des contrôles d'hygiène et de réglementation européens, avec une date limite de conservation de 3 années.

Préparés par une entreprise familiale au savoir-faire reconnu, les produits « Le Gourmet » se veulent respectueux d'une cuisine traditionnelle. Cuisinés à partir d'ingrédients nobles et sains, ils permettent de replonger dans les saveurs de notre enfance.

LA TRADITION DES TERROIRS ACCESSIBLES

FACILEMENT ET RAPIDEMENT A TOUS !

Grâce au Gourmet du Net, des repas complets prêts à être dégustés sont disponibles sous 24h avec la garantie de conseration intacte de leur qualités nutritionnelles, mais aussi gustatives.



A la maison, le temps manque souvent. Grâce au Gourmet du Net, rentrer tard n'est plus synonyme de repas bâclé, mais de plaisir partagé et retrouvé grâce à des plats de qualité faciles à préparer à déguster en famille ou entre amis.

A un âge plus avancé, on aime se faire de bons petits repas sans avoir trop de temps de préparation. Quelle joie également de pouvoir recevoir enfants et petits-enfants sans passer des heures en cuisine.

Les expatriés qui résident en Europe, Maghreb et Moyen Orient peuvent, eux aussi, déguster les produits du Gourmet du Net qui leur sont livrés rapidement à des prix très raisonnables. Moments de nostalgie partagés entre compatriotes ou pour surprendre les amis étrangers.

Au bureau, les plats mijotés « Le Gourmet » sont faciles à partager entre collègues ou à déguster seul pour un repas équilibré et pour un budget moins important que le restaurant de quartier.

Prix indicatif : à partir de 4,90€ pour 2 personnes pour un mijoté de 300 grammes en moyenne.

A PROPOS DU GOURMET DU NET - Créé en septembre 2011 par Nicolas de La Celle, le Gourmet du Net né de l'amour des produits du terroir de tradition, ceux pour lesquels compte



http://www.lm-tendance.com/index.php?p=affichage_article&IDARTICLE=5083

Gourmet du Net ne se fonde pas sur le nombre de produits du terroir de tradition, ceux pour lesquels compte plus la vérité du produit que son image ou son aspect marketing. Rejoint en octobre 2011 par Pierre-Yves Fabre comme Associé principal, les deux créateurs sont mus par le désir de partager de bons produits qu'ils débusquent avec passion dans toutes les régions de France, quelques 600 produits artisanaux confectionnés depuis toujours par une cinquantaine d'entreprises familiales à un prix qui les rend accessibles à tous, au-delà de leur région d'origine.

Plus d'information sur : <http://www.legourmetdunet.com>

CONTACT PRESSE

GOKLICOT COMMUNICATION -Nathalie COLLIN

Portable : + 33 (0)6 50 91 93 37 - nathalie.collin@coklicotcommunication.fr

<http://www.coklicotcommunication.fr/>

Cuisine - LM 13 - 28 novembre 2012

[Accueil](#) > [Revenir à Cuisine](#) >

Consultez nos anciens numéros :



Annonces

Activ & vous / Bijouterie Verlinden / Mc Café / Sothys / région Limousin / Act Homme / Bois et chiffons / Cassiope / Chambre des métiers / Le Cheverny / Le comptoir de Bacchus / Le Cube / L' épicerie des Halles / Espace forme / Grand Ecran / Hôtel Atrium / L'icône / Lady M / MJ Sport / Rêves d'Opaline / La princesse au petits pois / le relais Limousin / Smuggler / Tendance / la vache au plafond / Virgin Radio / Vithalia / Ze Groove / 28e Droite / Carnot Institut /

Raccourcis

[Contactez-nous](#) / [Annonces](#) / [Mentions Légales](#) / [Où le trouver ?](#) / [Qui sommes-nous ?](#) / [Erratum](#)