

Mesdames, Messieurs,

Nous sommes ravis de vous proposer une offre spéciale sur nos huiles d'exception. Plus de 15 variétés d'huiles à découvrir : noix, noisette, cacahuète ou même pistache.

Quelques mots sur la Maison Guénard...

Au cœur de la Vallée du Cher, nous perpétuons une tradition artisanale, depuis 200 ans. Nos huiles sont élaborées au sein de notre huilerie de Noyers-sur-Cher avec passion. Chaque goutte d'huile que nous produisons est le résultat d'un processus précis, depuis la sélection soigneuse des fruits secs jusqu'à l'extraction méticuleuse de l'huile.

Membre du Collège Culinaire de France et distingué de nombreuses fois par le Concours Général Agricole nos huiles séduisent tous les gourmets.

Nous travaillons en collaboration avec le Chef Christophe Hay** (Blois), avec qui nous avons développé trois huiles issues de notre terroir commun : le Centre Val de Loire.

Coffrets cadeau

Bouteilles de 24cL ou 9cL





Grâce à l'offre Comité d'Entreprise, bénéficiez de -10% sur nos tarifs web via le code MGCSE10 www.maison-guenard.com





HUILES D'EXCEPTION

DEPUIS 1824

NOTRE LARGE GAMME D'HUILES GASTRONOMIQUES

HUILES DE FRUITS SECS







AMANDE



CACAHUÈTE



NOIX DE PÉCAN



NOIX DE CAJOU





COLZA



TOURNESOL



CHANVRE



PIGNON DE PIN



ARGAN



SÉSAME



PÉPIN DE RAISIN



PÉPIN DE COURGE

AUTRES HUILES

PISTACHE



VARIÉTÉ TANCHE



OLIVE VARIÉTÉ AGLANDAU



AVOCAT

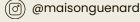
Des huiles vierges de grande qualité, à utiliser à froid ou en fin de cuisson pour sublimer vos plats salés et sucrés!



Pour des idées recettes, rendez-vous sur :

www.maison-guenard.com

@Maison Guénard



La boutique de notre huilerie

vous ouvre ses portes du lundi au jeudi de 9h à 12h et de 14h à 17h ou le vendredi de 9h à 12h.

ZA LES PLANTES - 2 RUE ANDRÉ BOULLE 41 140 NOYERS-SUR-CHER