

TOUS PARTANTS POUR LE PRINTEMPS

NOURRIR LE TERRITOIRE, AUJOURD'HUI ET DEMAIN.



ANGERS • VAL DE LOIRE

DES **BONS**
PRODUITS ET
LE BON SENS LOCAL



Brochettes
préparées à façon
dans les ateliers
du Min d'Angers

CE PRINTEMPS, VISEZ EN PLEIN DANS LE MIN

UNE OFFRE ALIMENTAIRE REMARQUABLE :

Le plus grand choix de produits frais, locaux, de qualité et de saison : une offre diversifiée qui répond à tous les besoins des professionnels.

Difficile de trouver plus frais !

Le MIN, ce sont chaque jour les fruits et légumes, l'épicerie, la viande, les produits de la mer, les boissons, les confiseries, les fromages, les pâtes, toute la garantie qualité et fraîcheur en bio et en conventionnel au juste prix !

L'asperge est arrivée !

Blanche ou verte, l'asperge locale est présente tout le printemps sur les MIN d'Angers et de Vivy

Comment acheter au MIN ?

Réservés aux professionnels, les badges d'accès vous permettent d'accéder rapidement au MIN d'Angers et ainsi de pouvoir profiter des 80 entreprises.

Gagnez du temps sur votre 1^{ère} visite, demandez votre carte en ligne

1/ Complétez en ligne votre bulletin d'inscription.

min-angers-49.fr/ma-carte

2/ Récupérez votre carte à l'entrée du MIN.

3/ Votre carte est **GRATUITE**



#Ils font le MIN : EPIGRAM

Epigram est un grossiste alimentaire, implanté au MIN depuis 1984. Spécialiste en viandes de Race des régions de France et d'ailleurs, en volailles traditionnelles et labellisées, son offre comprend également toute une gamme de charcuterie traditionnelle, salaisons et produits traiteurs en frais mais également une gamme marée et produits de la mer. Christian DARCEL est son nouveau dirigeant.

Nous mettons tout en œuvre pour nos clients dans notre atelier de découpe et de piéçage de viandes et fabriquons une gamme de produits élaborés en fonction des saisons.

Nous accueillons également dans notre cash, les clients lors de leur venue sur le MIN pour leur faire découvrir et les conseiller sur de nouveaux produits, tout en assurant également le service de livraison avec notre flotte de véhicules réfrigérés.

Les clients recherchent toujours des produits authentiques pour de nouvelles mises en œuvre, c'est notre métier d'être fort de propositions !

Nous proposons une large gamme de charcuterie, salaisons, volailles et produits traiteurs en recherchant et sélectionnant des produits démarquants : rillauds, volaille du Maine, bœuf Rouge des Prés, andouillette dressée main...

Pour le printemps-été, notre nouvelle gamme de brochettes marinées et montées à la main dans nos ateliers, s'invite sur nos barbecues et planchas avec une toute nouvelle innovation de brochette : LA BOMBETTE.

Au plaisir de vous la présenter !

Epigram est adhérent Produit en Anjou
Tél. : 02 41 21 04 44

