



## Du savoir faire dans les bocaux ...

La renommée de la Maison Clément n'est plus à faire. En effet, Ludovic Clément, Maître Artisan Charcutier, dirige les lieux depuis 18 ans maintenant. Son magasin est le reflet de sa passion : des mets de tradition côtoient de surprenantes créations. La Maison Clément a fait de son adresse une charcuterie incontournable pour les amateurs les plus exigeants. C'est pour eux que Ludovic Clément a créé sa propre gamme de conserves, qu'il fabrique lui-même. Lorsque l'on ouvre l'une de ses conserves : c'est un parfum de terroir, de passion et de savoir faire qui se dégage. Les matières premières sont rigoureusement sélectionnées pour ne garder que l'excellence. Des conserves pensées et réfléchies de la recette au packaging. Ces dernières peuvent se conserver 2 ans avant ouverture. Vos papilles pétilleront devant la terrine de boudin aux pommes de Lorraine, la terrine d'andouille du terroir au poivre vert, la terrine fermière à la mirabelle de Lorraine, les rillettes de canard et le dernier né n'est autre que l'excellent foie gras Maison



Nous vous invitons à découvrir ou redécouvrir la Maison Clément pour de véritables moments de plaisirs gustatifs et des fêtes inoubliables.

*[www.maison-clement.fr](http://www.maison-clement.fr)  
18, Rue Raymond Poincaré  
Nancy – Tel : 03 83 40 37  
61*

