



Maison Francis Miot
Boutique-Salon de Thé

46-48 rue Maréchal Joffre

PAU
05 59 27 69 51

MEILLEUR CONFITURIER DE FRANCE



TRIPLE CHAMPION DU MONDE

(Depuis classé hors concours)



www.francis-miot.com

De savoureuses tartines salées à l'honneur !

Avant-première !

Venez déguster au cœur de notre Boutique-Salon de Thé du centre ville de Pau nos délicieuses Tartines Salées élaborées sur place par notre Chef Exécutif.

Réalisées à partir de produits frais et de qualité, en provenance directe des producteurs et artisans locaux, elles sont accompagnées de Mesclun et d'une vinaigrette de figues acidulée.

Laissez-vous tenter par la Savoureuse «Tartine Tomate, Brebis de nos Montagnes, Jambon de Pays», par la «Succulente Tartine Saumon «Casteigt», par «L'exquise Tartine de Fole-Gras «Biraben» ou par la Délectable Tartine «Duo de canard du Sud-Ouest».

La Maison Francis Miot est honorée de vous dévoiler ses Tartines irrésistiblement appétissantes et hautement savoureuses pour votre plus grand plaisir !



La maison Francis Miot récompensée



Entreprise
du Patrimoine
Vivant
The excellence
of French
know-how

La Maison Francis Miot a l'honneur de vous informer qu'elle s'est vue décerner, très récemment, le label EPV (Entreprise du Patrimoine Vivant), rejoignant ainsi le cercle très privilégié des 1500 entreprises reconnues pour l'excellence de leur fabrication et de leur savoir-faire rares. Ambassadeur de l'excellence du « made in France », le label EPV est délivré par l'État après une instruction rigoureuse. Ce label a pour objectif de récompenser des petites et moyennes entreprises emblématiques de l'excellence française industrielle ou artisanale. Ses critères portent notamment sur la maîtrise de savoir-faire avancés, renommés ou traditionnels, en général associés à un terroir.



Suite à notre participation aux fameux Great Taste Awards en Angleterre, la Maison Francis Miot est honorée de vous présenter les 3 produits suivants qui se sont vus primés :

- ★ Chutney de Mangue 100g : 2 étoiles
- ★ Myrtille Gingembre 100g : 1 étoile
- ★ Gelée de Jurançon au piment d'Espelette 100g : 1 étoile



Le concours Great Taste Awards est organisé par Guild of Fine Food et représente LA référence en matière de gastronomie et boissons. Il a été décrit comme l'«Oscar» de la gastronomie mondiale» ainsi que «l'équivalent épicurien du Booker prize». Tout simplement, le logo GTA est le signe que vous pouvez acheter en confiance des produits de grande qualité chez votre épicier. En 2017, plus de 500 juges, incluant des spécialistes formés en gastronomie, se sont rassemblés pendant 62 jours (de mars à juillet) afin de choisir les meilleurs produits. C'est donc avec une très grande fierté que nous vous faisons part de cette délicieuse nouvelle.