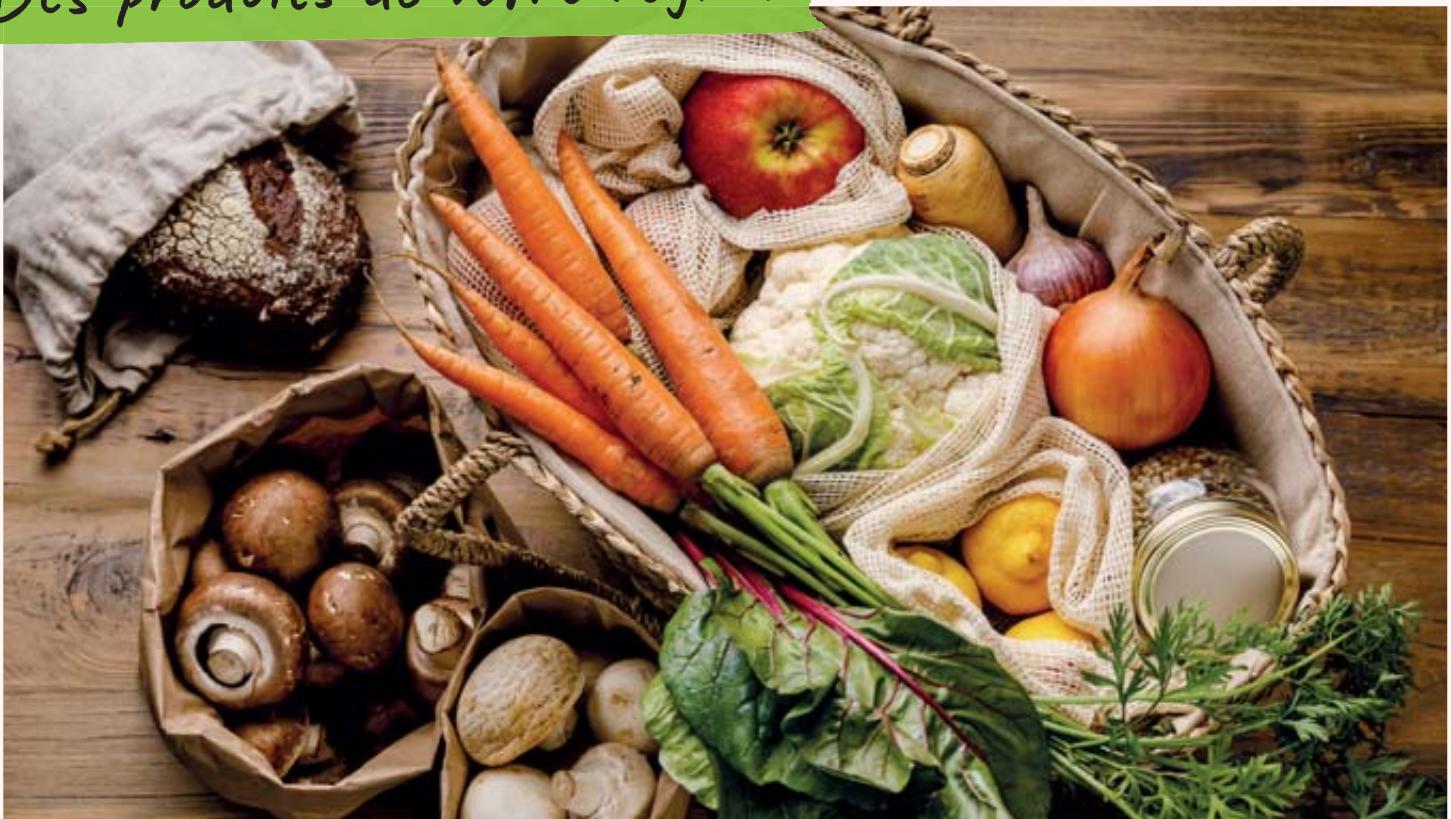


MANOR[®] FOOD

SPECIAL EVERYDAY

Des produits de votre région

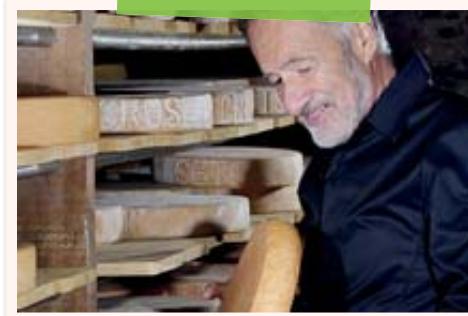


Retrouvez des producteurs du Valais dans vos Manor Food de Sierre, Sion et Monthey



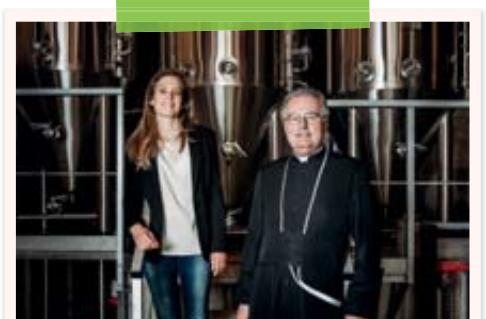
DIDIER DE COURTEN
Restaurant Le Terminus

Chef du restaurant le Terminus à Sierre, je collabore avec Manor depuis plus de 10 ans. J'effectue la livraison de foies gras, préparés selon la recette traditionnelle de notre maison Le Terminus, tous les hivers pour accompagner vos repas de fête!



CLAUDE LUISIER
Affineur

Je suis heureux de vous proposer chez Manor des fromages rares que je bichonne dans ma vieille cave de plus de 200 ans au climat idéal pour un affinage optimum. Du Valais pour les raclettes d'alpages (le directeur de Sierre adore les raclettes de Claude Luisier) à la Grèce pour la feta affinée en tonneau en passant par les Pays-Bas pour un incroyable gouda fermier au lait cru, sans oublier bien sûr la France avec des produits exceptionnels issus majoritairement de petites fermes... Pour cet été je vous propose des fromages à griller, une sympathique variante pour vos prochains barbecues.



**BRASSERIE DE L'ABBAYE
DE SAINT-MAURICE**

Après 1500 ans de courage, de détermination et de dévotion, l'Abbaye de Saint-Maurice lance sa propre gamme de bières, qui véhiculent les valeurs de l'Abbaye et mettent en lumière les moments forts tirés de sa longue histoire avec une touche de modernité. Forte de ses valeurs et de sa tradition mais inscrite dans l'air du temps, l'Abbaye crée en septembre 2019 des produits de tradition et de qualité avec une touche d'originalité. Découvrez nos trois bières : une bière d'abbaye, une bière ambrée et une bière blanche, dont la recette a été développée à l'aide de levures personnalisées, prélevées au sein même de l'Abbaye.