

**LA MAISON PHILIPPE CONTICINI INAUGURE SON NOUVEAU BAR MINUTE :
LE BAR À PROFITEROLES**

La nouvelle édition annuelle du Bar Minute proposée par la Maison Philippe Conticini revient, afin de se délecter d'un grand classique de la pâtisserie française : les profiteroles.

Revisite de la recette traditionnelle, les profiteroles du Chef sont réalisées avec une pâte à choux recouverte de sucre de canne les rendant "craquouillantes" sous la dent !

Chaque chou est généreusement garni de crème glacée, au parfum minutieusement choisi parmi une belle variété de saveurs... et est accompagné d'une sauce et de toppings gourmands en accord avec la crème glacée, de quoi régaler bon nombre de palais !

Au programme :

- Crème glacée aux fruits de la passion, accompagnée d'une sauce aux fruits exotiques avec des morceaux de mangue et une chantilly exotique
- Crème glacée à la fraise avec de généreux morceaux de fraises et sa sauce fruits rouges, quelques fraises fraîches et une chantilly vanille
- Crème glacée à la vanille Bourbon de Madagascar, accompagnée de sa sauce caramel fleur de sel, des noix de pékans caramélisées et une chantilly vanille
- Crème glacée au chocolat 66% et sa sauce chocolat pour deux fois plus de gourmandise, un streusel noisette chocolat et une chantilly chocolat

Le Bar à Profiteroles, signé Philippe Conticini, promet une expérience unique et mémorable grâce à ses choux remplis de douceur (et de gourmandise !), préparés minutieusement sous vos yeux.

Bar à profiteroles :

Prix : 7,90 € à l'unité

Disponible chaque samedi du 25 juin au 16 juillet 2022, uniquement au sein de la boutique Philippe Conticini du 3ème arrondissement : 31 Rue Notre Dame de Nazareth, 75003, Paris.