

BLEND

POUR LA RENTRÉE, BLEND RAMÈNE LE GOÛTER !

BLEND DÉMARRE L'ANNÉE SCOLAIRE EN DOUCEUR. EN SEPTEMBRE, QUATRE PLAISIRS SUCRÉS 100 % FAITS MAISON SE FONT UNE PLACE À LA CARTE, ENTRE LES FRENCH FRIES ET LE BURGER SIGNATURE. PARCE QUE L'ON PEUT ÊTRE FAN DE BURGERS ULTRA CHEESY ET BECS SUCRÉS !

Alors que l'ouverture de son quatrième restaurant se prépare pour la fin d'année 2025, Blend lance une journée de desserts préparés sur place chaque jour et imaginés en collaboration avec la cheffe Marion Flippo. Au menu, le triptyque des desserts made in USA : le cookie, le brownie et le cheesecake. Pour conclure la pause déj ou se régaler dès le goûter, ces desserts terriblement gourmands et sans sucres raffinés permettent d'échapper au blues de la rentrée !



Le brownie est le premier à passer au tableau. Chez Blend, on l'aime fondant, au chocolat noir pour l'intensité et aux noix pour la gourmandise (et le croquant !).

Deux recettes de cookies suivent, prêts à se glisser dans le cartable... ou le suit-case. L'un est au chocolat au lait et beurre de cacahuètes pour une texture moelleuse, l'autre au chocolat noir et noix de pécan torréfiées, avec une texture biscuitée. Le plus dur sera de choisir... ou pas !



Le trio gourmand ne pourrait être complet sans l'indétrônable cheesecake, sans cuisson chez Blend, composé d'un appareil onctueux chocolat blanc - fromage blanc et d'une base speculoos... sans oublier le coulis framboise !

EN SEPTEMBRE, ENTRE CES DESSERTS ET UN CAME OU UN DOUBLE SMASH, BLEND REDOUBLE DE GOURMANDISE !

INFORMATIONS PRATIQUES

Cookies : 4,90 € / liv. : 5,50 €

Brownie : 5,90 € / liv. : 6,50 €

Cheesecake : 6,90 € / liv. : 7,50 €

Disponible dans tous les restaurants Blend de Paris

N É R O L I
AGENCE DE COMMUNICATION