

Butterfly Pâtisserie souffle sa première bougie à l'Hôtel de Crillon !

Le Chef Pâtissier Matthieu Carlin célèbre le premier anniversaire de Butterfly Pâtisserie, le salon de thé boutique niché au cœur de l'Hôtel de Crillon, A Rosewood Hotel.



Le rendez-vous est donné les 5 et 6 avril prochains : un assortiment de mini-millefeuilles déclinés en six saveurs attendent les plus gourmands pour (re)découvrir cette pâtisserie lors de dégustations en boutique. Pour cette édition spéciale anniversaire, le millefeuille pistache est à l'honneur. Les plus chanceux découvriront deux golden tickets dissimulés dans cette création sucrée, offrant deux expériences chariot accompagnées de coupes de champagne à la Butterfly Room.

Pour célébrer cette première année, Butterfly Pâtisserie dévoile à compter du 2 avril sa nouvelle carte de mets sucrés sublimant la signature et le savoir-faire du Chef Matthieu Carlin. Les mythiques fingers se parent de noix de coco et de chocolat au lait ou de rhubarbe et fleur de cerisier avant de prendre place dans les vitrines écrins. À leurs côtés, les incontournables flans, cookies, brioches, cakes, tartes et entremets s'adaptent au rythme des saisons. Tarte au citron meringuée, Paris Brest à la noisette du Piémont, Charlotte aux fraises et pistaches de Sicile et autres tropéziennes, tarte aux fraises et fleur de jasmin, les plus grands classiques accompagnent les créations signatures du Chef Pâtissier.