

# Café Kitsuné

— PARIS —



Pâtissier exerçant à Paris et animé par la passion de son métier, le chef Aurélien Cohen imagine pour l'occasion deux créations exclusives accompagnées de ses pâtisseries iconiques.

À travers ces collaborations éphémères, Café Kitsuné affirme une nouvelle dimension de son territoire d'expression. Ces résidences gourmandes sont l'occasion pour chaque chef.fe d'exprimer sa créativité et ses inspirations du moment en affinité avec l'Art de Vivre singulier de Café Kitsuné.



## ENTREMET AGRUME-NOISETTE SANS GLUTEN (CRÉATION EXCLUSIVE)

sablé breton à la farine de riz complet, financier citron, confit de citron vert, mousse citron-yuzu, praliné noisette du Piémont à la fleur de sel, glaçage kalamansi

## PARIS-BREST REVISITÉ À LA PISTACHE (CRÉATION EXCLUSIVE)

Pâte à choux, crémeux pistache, praliné pistache vert d'Iran à la fleur de sel, ganache montée pistache

### CAFÉ KITSUNÉ LOUVRE

2 Place André Malraux,  
75001 Paris

CAFEKITSUNE.COM

© CAFEKITSUNE

#CAFEKITSUNE



### TARTELETTE DULCE-PÉCAN-VANILLE

Pâte sucré amande, praliné noix de pécan fleur de sel, ganache chocolat dulce, ganache vanille de Madagascar.

### TARTELETTE ROSÉE NOIRE

Pâte sucrée au charbon végétal, crème d'amande hibiscus, compotée de framboises, framboises fraîches.

### ÉCLAIR CHOCOLAT

Pâte à chou au cacao, crémeux chocolat noir 74% bio, ganache chocolat au lait, grué de cacao.

### COOKIE À LA PÂTE DE PISTACHE ET CHOCOLAT NOIR

Praliné pistache verte d'Iran & caramel salé onctueux.



#### INFORMATIONS PRATIQUES

Pâtisseries exclusives : 12€ à emporter / 14€ sur place  
Pâtisseries signatures : 10 € à emporter / 12 € sur place  
Disponible du 21 mai au 21 juin 2022

CAFEKITSUNE.COM

© CAFEKITSUNE

#CAFEKITSUNE