



SEMAINE DE LA CHANDELEUR À L'ATELIER ARTISAN CRÊPIER

Un jeu exceptionnel pour remporter des Louis d'Or dans nos restaurants



La Chandeleur, une fête gourmande et conviviale, est une occasion unique de se rassembler autour de délicieuses galettes et crêpes. Cette année, L'Atelier Artisan Crêpier donne une nouvelle dimension à cette tradition culinaire avec un jeu-concours exceptionnel : tentez de remporter des **Louis d'Or**, et bien d'autres surprises.

UNE TRADITION REVISITÉE

Depuis plus de 12 ans, L'Atelier Artisan Crêpier s'impose comme une référence dans l'univers de la crêpe. Avec ses galettes et crêpes confectionnées à partir d'ingrédients soigneusement sélectionnés : farine bretonne écrasée à la meule, chocolat Michel Cluizel, caramel au beurre salé maison... L'enseigne réinvente l'expérience culinaire.

PARTICIPEZ ET GAGNEZ !

Durant toute la semaine de la Chandeleur, **du 27 janvier au 2 février 2025**, chaque client pourra participer à notre jeu-concours. Il suffit de scanner un QR code disponible dans nos restaurants ou de se connecter sur notre page instagram pour tenter sa chance avec notre roue virtuelle. À la clé : **2 Louis d'Or d'une valeur de 250 € chacun**.

DES KITS CHANDELEUR POUR PROLONGER L'EXPÉRIENCE CHEZ SOI

Certains de nos restaurants proposeront en exclusivité des **kits Chandeleur** à emporter, composés de pâte à crêpes maison, de cidre artisanal, de pâte à tartiner Michel Cluizel et de crème de caramel au beurre salé. Une excellente façon de recréer l'expérience gourmande de L'Atelier Artisan Crêpier chez soi et de partager ce moment en famille ou entre amis.

À PROPOS DE L'ATELIER ARTISAN CRÊPIER



Bienvenue à **L'Atelier Artisan Crêpier**, un lieu de vie chaleureux où l'on se sent comme à la maison. Nos restaurants sont conçus pour accueillir tous les moments de la journée : un déjeuner convivial, un goûter gourmand ou un dîner entre amis. Ambiance cosy, matériaux bruts et déco inspirante créent un cadre propice à la détente et au partage.

Côté cuisine, nos galettes et crêpes maison, préparées chaque jour avec des ingrédients de qualité, sont sublimes par des produits d'exception comme la farine bretonne du Moulin du Pavillon ou le chocolat Michel Cluizel. Pour parfaire l'expérience, notre bar à cidres et cocktails maison ravira les amateurs de moments festifs.

Avec **14 établissements**, dont 3 franchises, L'Atelier Artisan Crêpier réinvente la crêperie traditionnelle pour en faire un espace moderne, convivial et authentique.