

TATA YOYO



Ouverture du Restaurant Tata Yoyo à La Garenne-Colombes

Communiqué de Presse - Mars 2024

Tata Yoyo,

le dernier-né des Bistrots Pas Parisiens célèbre l'esprit de famille et la gastronomie avec le Chef Arnaud Delvenne.

C'est avec grand enthousiasme que la famille des Bistrots Pas Parisiens annonce l'ouverture de Tata Yoyo. Situé au cœur de la Garenne-Colombes, Tata Yoyo promet une escapade culinaire où convivialité rime avec qualité.

Stéphane Rotenberg et le chef emblématique Arnaud Delvenne (finaliste de la saison 13 de Top Chef), apportent à Tata Yoyo leur vision unique de l'accueil et du partage. C'est dans cet esprit de famille que le restaurant ouvre ses portes, offrant un lieu où chaque convive est accueilli comme un membre de la famille.

Aux commandes de la cuisine, le chef Arnaud Delvenne a imaginé une carte réconfortante mettant en avant le meilleur de la cuisine française.



Une carte

qui fait la part belle à la créativité

Ici la carte est généreuse et chaque plat raconte une histoire. De l'œuf cuit mollet en sauce au vin rouge, jusqu'aux ravioles de champignons à la truffe, la créativité du chef Arnaud Delvenne s'exprime dans le respect des produits et des saisons. La sélection de vins et de cocktails, pensée pour accompagner chaque mets, complète l'expérience gastronomique.

Une invitation a la convivialité

L'espace de Tata Yoyo a été conçu pour favoriser la convivialité : de larges tables accueillent les convives, invitant à des moments de partage authentiques. L'atmosphère chaleureuse est rehaussée par une sélection musicale des années Yéyé qui transporte les invités à travers les époques, ajoutant une note de nostalgie à l'expérience.



Une localisation stratégique

pour une expérience inédite

Face au théâtre de la Garenne, Tata Yoyo bénéficie d'une situation géographique centrale qui en fait le rendez-vous idéal des amateurs de gastronomie. Que ce soit pour un déjeuner d'affaires, un dîner en famille ou un moment de détente entre amis, sa localisation facilite les retrouvailles et promet des moments de partage inégalés.



Petite subtilité du restaurant : il se métamorphose au fil des saisons. L'ambiance chalet montagnard ultra cosy l'hiver laisse place à une atmosphère french riviera dès les beaux jours grâce à des panneaux réversibles qui apportent une nouvelle dimension à Tata Yoyo.

Conscient de l'importance de rendre l'excellence accessible à tous, Tata Yoyo propose sa formule habituelle :

Entrée + Plat + Dessert à 39,99€, ainsi qu'un menu spécialement conçu pour les jeunes gourmets à 16,99€.



Tata Yoyo est l'adresse à ne pas manquer pour les amateurs de bonne chère et de moments partagés.

A propos des Bistrots Pas Parisiens

Les Bistrots Pas Parisiens, ce sont 11 adresses qui font bouger les alentours de la capitale. Nichés à quelques minutes du tumulte parisien, les 10 restaurants et la boulangerie sont un hommage à la gastronomie et au savoir-faire français. Leur point commun ? L'envie de rendre accessible à tous la cuisine de chefs, pour certains étoilés. À retrouver aux bistrots Splash à Asnières, Chez Monix à Asnières, Sapristi à Rueil-Malmaison, Saperlipopette à Puteaux, Bistrot Top Chef à Suresnes, Bistrot Pas Parisien à Colombes, Là-Haut à Suresnes, Papa Pool à Clamart, Coco Rocco à Puteaux, Podium à Paris 15e et à la boulangerie Perlin Tatin à Rueil-Malmaison. Un maillage dans les Hauts-de-Seine qui n'a pas fini de s'étendre avec l'ouverture de 2 nouvelles adresses d'ici la fin d'année à Sèvres et Croissy.

Informations Pratiques :

Adresse bistrot Tata Yoyo
26 Av. de Verdun 91160,
91160 La Garenne-Colombes

Site internet
<https://www.bistrot-tatayoyo.fr/>

Instagram
[@bistrot.tatayoyo](https://www.instagram.com/bistrot.tatayoyo)

