

À compter du **14 juillet** et jusqu'**au 20 septembre**, l'**Hôtel de Crillon**, A Rosewood Hotel dévoile une nouvelle collaboration avec **Palais des Thés**, maison de thé française.

Proposée au sein de la **Butterfly Pâtisserie**, c'est une expérience rafraîchissante autour d'un charriot signé **Hôtel de Crillon x Palais des Thés** sur lequel les hôtes pourront découvrir un accord de thés glacés et de pâtisseries élaborées par le **Chef pâtissier Matthieu Carlin**.

Sur place ou à emporter, le chariot propose **3 expériences gustatives** pour un voyage sensoriel sur la route des Thés associé à la gourmandise sucrée des pâtisseries :

- **Cheesecake à l'abricot** : *Croustillant amande, mousse cheesecake, cœur d'abricot au gingembre, abricots frais et gingembre confit.*
Associé à l'infusion Palais des Thés : L'Herboriste N°63
L'Herboriste N°63 est un délicieux mélange, de mandarine acidulée et de plantes aromatiques bienfaisantes : thym, romarin. Cette infusion biologique saura sublimer le goût du cheesecake avec ses délicates notes de fruits et d'aromates.
- **Tarte aux fruits des bois** : *Pâte sablée, mirliton noisette, panacotta au fromage blanc, fruits des bois frais et sa compotée.*
Associé au thé Palais des Thés : Thé des Enfants
Thé des Enfants est un mélange fruité de thé noir, d'agrumes, de pommes, de baies rouges, de pétales d'hibiscus et de rose. Une recette fraîche, gourmande et naturelle au bon goût de cerise, très faible en théine, elle est idéale pour les petits comme pour les plus grands.
- **Tarte Fleur de jasmin** : *Biscuit chocolat, sablé croustillant au cacao et pointe de fleur de sel, mousse au chocolat, dôme crémeux à la fleur de jasmin.*
Associé au thé Palais des Thés : Perles de Jasmin
Perles de Jasmin est un superbe Grand Cru parfumé dont la douceur du thé vert se marie à merveille à la subtilité de véritables fleurs de jasmin pour donner naissance à un thé d'exception aux notes florales, opulentes et fraîches. Rien de tel que ce Grand Cru Perles de Jasmin pour s'associer à la gourmandise qu'offre la Tarte Fleur de jasmin. Une belle découverte !

Infusion glacée, thé noir ou thé vert il y en a pour satisfaire tous les Palais...

Sur place

- Prix thé glacé individuel : 15 euros
- Prix combo thé glacé + pâtisserie : 28 euros

A Emporter

- Prix thé glacé individuel : 9 euros
- Prix combo thé glacé + pâtisserie : 21 euros

À propos de Palais des Thés

Maison de thé française fondée en 1986 par François-Xavier Delmas, Palais des Thés est reconnu pour son approvisionnement réalisé directement auprès des producteurs. Animée par le désir de partager le meilleur du thé, la maison s'engage éthiquement dans la sélection et la production vertueuse de thés sains et de grande qualité. Ses équipes expertes, notamment composées de Tea Sommeliers, conseillent avec passion parmi l'offre de plus de 250 thés et infusions dans plus de 100 boutiques en France et à travers le monde.