

MAISON • PRADIER

Une carte printanière aux saveurs new-yorkaises Le Parisian Roll, nouvelle coqueluche gourmande de Maison Pradier

Clichy, le 26 mars 2024 - Alors que les terrasses s'épanouissent à nouveau, Maison Pradier, fondée à Paris en 1859, présente sa nouvelle création-coqueluche inspirée de l'effervescence culinaire new-yorkaise et l'élégance intemporelle de la capitale française : le Parisian Roll. Du 20 mars au 18 juin 2024, Maison Pradier présentera une variété de créations sucrées et salées, témoignant de son engagement constant pour la qualité et le plaisir de la dégustation.



Le Parisian Roll, véritable produit phare de la carte printanière de Maison Pradier

Originnaire des rues animées de New York, où il est devenu un véritable phénomène, ce gâteau rebaptisé et revisité par les équipes de Maison Pradier est sur le point de conquérir les cœurs gourmands français.

Enveloppé dans une pâte à croissant croustillante, son cœur déborde d'une onctueuse crème vanille, tandis que son sommet est paré d'un glaçage au chocolat façon rocher, pour une expérience gustative mémorable.

La salade Cobb s'invite au répertoire gourmand de Maison Pradier.

Inspirée par la légendaire salade Cobb de Californie, Maison Pradier ajoute à sa carte cette création emblématique qui allie tradition et modernité. Sur un lit de salade romaine fraîche, cette composition exquise marie des émincés de poulet grillés, des tranches d'avocat, des œufs plein air, de la poitrine fumée, du roquefort et des pickles d'oignons rouges pour une expérience gustative riche en saveurs et en protéines.



Sans oublier ...

Maison Pradier revisite les classiques avec audace et créativité pour émerveiller vos papilles. La **salade bol saumon, boulgour et avocat** se réinvente dans un format encore plus séduisant, offrant une explosion de saveurs et de textures. Pour les amateurs de sandwiches gourmets, le **pain aux céréales façon Cobb** associe tendresse du poulet et richesse du Comté dans une symphonie de délices. La **tarte salée à la poitrine fumée et au Comté** se pare d'un nouveau fond de tarte aux herbes de Provence, affirmant l'identité unique de Maison Pradier. Enfin, pour les festivités de Pâques, le **Chou-colat**, délicieux chou craquelin entièrement chocolaté, ravira les petits et les grands avec sa générosité sucrée.

À propos de Maison Pradier

Fondée à Paris en 1859, Maison Pradier a rejoint le groupe Delineo en 2019 et compte 17 adresses en France. Cette maison exigeante et créative revendique le goût du beau et du bon depuis 160 ans. Les équipes revisitent avec exigence, passion et légèreté l'héritage de recettes sucrées et salées issues du patrimoine français.