



LE 2 FÉVRIER, L'ATELIER, ARTISAN CRÊPIER FÊTE LA CHANDELEUR DANS TOUS SES RESTAURANTS !

Au programme : des ateliers GRATUITS pour les enfants dans les restaurants de Mabillon, Vélizy 2 et Bercy Village et une crêpe inédite, ALFRED, disponible dans les 9 restaurants ! Cette recette gourmande et réconfortante est composée d'un tartare de saumon fumé, de pommes de terre, crème fraîche, citron et aneth.

La Chandeleur est le moment idéal pour découvrir ou redécouvrir des recettes originales, pour bien manger sans s'embêter, avec des produits bruts issus de producteurs engagés.

C'est également le moment de rendre hommage à la crêpe : saine, responsable, libre, créative, festive, faite de surprises et de liberté d'esprit, qui ne se prend pas au sérieux, mais qui fait du « bien manger pour tous » un sujet sérieux.

BIEN MANGER AVEC GAÏÉTÉ, C'EST TOUT L'ART DE L'ATELIER, ARTISAN CRÊPIER.



Roulée ou pliée. En 2, en 4, de long en large, en travers. Sucrée, salée, ou les 2. Entrée, plat ou dessert. Petit-déjeuner, déjeuner, goûter, diner. Simple ou sophistiquée. Sans gluten ou halal. Populaire ou gastronomique. Ludique ou sérieuse. Pour les enfants ou les grands-parents. Chaude ou froide. Sur place, chez soi, livrée ou à

emporter. Avec les mains ou bien dressée. LA CRÊPE, C'EST UN ÉTAT D'ESPRIT VOIRE MÊME UN MODE DE VIE !



DES ATELIERS GRATUITS POUR LES ENFANTS !

Le mercredi 2 février, de 15h à 17h, dans les restaurants de Mabillon, Vélizy2 et Bercy Village. Au programme : réalisation de la pâte, décoration et dégustation.

Pour les enfants de 4 à 12 ans.
(Inscription sur event@artisancrepier.com)



LA RECETTE SPÉCIALE

Découvrez Alfred, une recette gourmande et réconfortante composée d'un tartare de saumon fumé, de pommes de terre, crème fraîche, citron et aneth. À tester sans faute pour la Chandeleur !



BAR À CIDRES

La Chandeleur pour les adultes, c'est aussi à L'Atelier, Artisan Crêpier avec des cidres sélectionnés auprès de producteurs français et internationaux et des cocktails revisités comme le Spritz Cider ou le Cider Mojito.

L'ATELIER, ARTISAN CRÊPIER C'EST LA BANDE DE CRÊPERIES INSPIRANTES QUI ÉGAYENT LE BIEN MANGER, SANS JAMAIS SE LASSER !

Épicuriens et toujours en quête des bons produits, depuis 2012, Thomas Jamet et Emeric Berthet, les fondateurs de l'Atelier, Artisan Crêpier, rejoints en 2015 par Julien Rouleau, se sont entourés de petits producteurs locaux pour donner vie à de délicieuses recettes. Farine de sarrasin écrasée à la meule (Moulin du Pavillon), chocolat et pâte à tartiner Michel Cluizel, jambon blanc truffé... dans l'assiette il n'y que du beau, du bon et du fait maison. Galettes ou crêpes d'exception, « wrep » à emporter, brunchs, goûters, à tous les moments de la journée on peut s'arrêter chez L'Atelier, Artisan Crêpier.

Aujourd'hui L'Atelier, Artisan Crêpier, ce sont 9 restaurants dont une ouverture à Lyon en 2021. L'enseigne part désormais à la conquête du territoire français avec 4 ouvertures en 2022 (dans le Nord et le Sud de la France) et continue d'innover en proposant des recettes et des produits toujours plus qualitatifs et créatifs.



2 Ateliers

10 rue Mabillon
75006 Paris

C.Cial Parly 2
78150 Le Chesnay

C.Cial Les 4 Temps
92092 La Défense

3 rue commandant Rivière
75008 Paris

C.Cial Lyon Part Dieu
69300 Lyon

23 Cours Saint Emilion
75012 Paris

C.Cial Velizy 2
78140 Vélizy Villacoublay

19 av Pierre Mendès France
75013 Paris

NOS PRODUITS, NOTRE EXIGENCE !

L'Atelier, Artisan Crêpier c'est aussi une gamme de produits d'épicerie spécialement développés par la marque.\

Cidres (fermier, artisanal, rosé), jus de pommes, pâte à tartiner, crème caramel... L'Atelier, Artisan Crêpier souhaite permettre à ses clients de retrouver la qualité des produits du restaurant directement chez eux.\

À la vente directement dans tous les restaurants.

