

LENÔTRE

- COLLECTION

ÉTÉ 2023



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

## Les nouveautés produits

Lenôtre célèbre les beaux jours en proposant un voyage gustatif qui fleure bon les parfums de la Méditerranée. Comme toujours, la saisonnalité des produits est au cœur des créations de la Maison, qui donnent la part belle aux fruits et aux légumes de saison au moment de leur pleine maturité.

Au sein de cette nouvelle collection estivale, le Chef Guy Krenzer, directeur de la création Lenôtre et doublement sacré un des Meilleurs Ouvriers de France, et sa brigade, revisitent en clin d'œil à l'ouverture récente de la 12<sup>ème</sup> boutique de la Maison dans le centre commercial CAP3000 de Saint-Laurent-du-Var, quelques grands classiques de la cuisine niçoise. Découvrez un roll feuilleté façon pan bagnat, qui reprend tous les marqueurs du sandwich traditionnel (on y trouve du thon, de l'œuf, de la tomate, et de la salade). Le plus ? La touche Lenôtre, apportée par un pain brioché feuilleté, irrésistiblement croustillant et moelleux.

La pâtisserie, passion fondatrice de la Maison, impulse de nouvelles recettes côté salé. Fabrice Brunet, Chef Lenôtre de la création salée et sacré un des Meilleurs Ouvriers de France, met à l'honneur le petit pois à travers une délicieuse tartelette coiffée d'un œuf parfait, qui vient apporter onctuosité et gourmandise.

Retrouvez également une collection de deux pâtés en croûte de saison. Inspiré par les ribs de porc marinés que l'on fait cuire au barbecue l'été, le pâté en croûte de porc laqué aux épices révèle des notes caramélisées si irrésistibles qu'on s'en lèche les doigts. Le pâté en croûte de volaille à la crème, carottes et morilles, démontre quant à lui tout le savoir-faire des chefs de la Maison, qui s'amuse à réinterpréter et concentrer sous forme de pâté en croûte, un grand classique de la gastronomie française, la volaille au vin jaune et morilles.

Côté sucré, place à l'abricot et à la cerise, deux fruits gorgés de soleil qu'Etienne Leroy, Chef Lenôtre de la création sucrée et champion du monde de pâtisserie, met à l'honneur à travers des entremets gourmands et riches en fruits : « la cerise, l'amande et le thé fruits rouges » est une interprétation du dessert à l'assiette « les cerises jubilé », tandis que « l'abricot, la vanille et le thym citron » est un clin d'œil à la région du Languedoc-Roussillon, terre de culture des abricotiers et amandiers, et où s'épanouit le thym citron, plante méditerranéenne par excellence !





## ROLL FEUILLETÉ FAÇON PAN BAGNAT

Composé d'une pâte feuilletée à la fois croustillante et moelleuse, d'un crémeux de thon surmonté de tomate grappe, lamelles d'œuf, de salade romaine, d'oignon rouge émincé ainsi que d'olives noires et de câpres, le tout parfumé de basilic frais et relevé d'un filet d'huile d'olive et de vinaigre de xérès, ce roll façon pan bagnat réinterprète avec fraîcheur et gourmandise une spécialité typiquement niçoise !



10,50 € TTC

Disponible du 29 mars au 03 octobre 2023  
en boutique et sur le site internet [lenotre.com](http://lenotre.com)



## TARTELETTE DE PETIT POIS ET ŒUF PARFAIT À NOTRE FAÇON

Sur un fond de tarte croustillant, une bavaroise de petit pois relevée d'un condiment roquette et d'épices, surmontée de petits pois cuits à l'anglaise et agrémentée d'un irrésistible œuf parfait au cœur coulant.



12,00 € TTC

Disponible du 28 juin au 03 octobre 2023

en boutique et sur le site internet [lenotre.com](http://lenotre.com)

# PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE À LA CRÈME, CAROTTES ET MORILLES

Pâté en croûte garni de farce de poulet à la crème et aux morilles, de carottes et d'une gelée au Porto. Le tout décoré de dés de carottes.



La part : 12,50 € TTC  
Le kilo : 100,00 € TTC

Disponible du 29 mars au 03 octobre 2023

en boutique et sur le site internet [lenotre.com](http://lenotre.com)

# PÂTÉ EN CROÛTE DE PORC LAQUÉ AUX ÉPICES

Pâté en croûte garni d'une farce de porc longuement marinée aux épices et d'une gelée au Porto. Sur le dessus, de fines tranches de poitrine de porc aux épices apportent la touche finale à ce savoureux pâté en croûte.



La part : 10,00 € TTC  
Le kilo : 80,00 € TTC

Disponible du 29 mars au 03 octobre 2023



en boutique et sur le site internet [lenotre.com](http://lenotre.com)



LES PRODUITS SUCRÉS





## MARLY À LA FRAMBOISE

Un entremets historique de la maison Lenôtre, composé d'un biscuit façon cuillère imbibé d'un sirop à la framboise, d'une crème mousseline à la vanille Bourbon de Madagascar, d'eau de vie à la framboise ainsi que d'un cœur de framboises nappées de coulis de framboise. Tout autour, une délicieuse pâte d'amande et sur le dessus, un décor de framboises fraîches et de gelée de confit de framboise.



Pour 4 personnes : 55,00 € TTC

Disponible du 03 mai au 1<sup>er</sup> août 2023  
en boutique et sur le site internet [lenotre.com](http://lenotre.com)



## LA CERISE, L'AMANDE ET LE THÉ FRUITS ROUGES

Sur une base de pâte sablée croustillante, cet entremets se compose d'un biscuit pain de Gênes à la vanille garni de cerises noires moelleuses. Il révèle un cœur gourmand composé de cerises flambées au Kirsch et de cerises pochées au sirop, enrobé d'une crème montée infusée au thé fruits rouges.



Individuel : 9,60 € TTC  
Pour 4 personnes : 46,00 € TTC

Disponible du 28 juin au 29 août 2023  
en boutique et sur le site internet [lenotre.com](http://lenotre.com)

## L'ABRICOT, LA VANILLE ET LE THYM CITRON

Sur un fond de biscuit pain de Gênes moelleux à la vanille et croustillant duja, une délicate compotée d'abricot et vanille Bourbon de Madagascar vient apporter une touche acidulée et estivale à cet entremets, dont le pourtour est décoré d'une onctueuse crème mascarpone infusée au thym citron et parfumée à la vanille Bourbon de Madagascar.



Individuel : 10,00 € TTC  
Pour 4 personnes : 50,00 € TTC

Disponible du 28 juin au 29 août 2023



## LES MACARONS



### Macaron à l'abricot et essence de verveine

Une coque aux amandes Valencia garnie d'une crème mousseline à la vanille Bourbon de Madagascar parfumée à l'essence de verveine et d'un confit d'abricot.



### Macaron esprit mojito

Une coque aux amandes Valencia garnie d'un crémeux au rhum blanc, citron et menthe fraîche.

2,40 € TTC

Disponible du 31 mai au 1<sup>er</sup> août 2023  
en boutique et sur le site internet [lenotre.com](http://lenotre.com)



### Macaron à la figue et miel de châtaignier

Une coque aux amandes Valencia garnie d'un confit de figue délicatement parfumé au miel de châtaignier.



### Macaron au cassis et fleur de cerisier sakura

Une coque aux amandes Valencia garnie d'un confit de cassis noir de Bourgogne, réhaussé d'un trait de condiment vinaigré à la fleur de cerisier Sakura.

2,40 € TTC

Disponible du 2 août au 03 octobre 2023  
en boutique et sur le site internet [lenotre.com](http://lenotre.com)

## VACHERIN BAYADÈRE, FRAISE, ABRICOT ET PISTACHE

Le dessert rêvé pour affronter les chaleurs de l'été avec gourmandise ! Craquez pour notre vacherin bayadère, composé d'un mélange rafraîchissant de sorbet fraise, sorbet abricot et de glace pistache, serti de meringues croquantes et de crème fouettée.



Pour 6 personnes : 70,00 € TTC

Disponible du 29 mars au 03 octobre 2023  
en boutique et sur le site internet [lenotre.com](http://lenotre.com)

## LES SORBETS

Impossible de résister à la gourmandise rafraîchissante de nos glaces et à la fraîcheur désaltérante de nos sorbets !

Onctueux, rafraîchissants et parfumés, au dessert ou pour s'octroyer une pause gourmande, nos glaces et sorbets vont vous faire fondre de plaisir. Sans colorants, ni conservateurs, ni arômes artificiels, nos sorbets et glaces sont réalisés au sein de nos ateliers sous le regard attentif de notre chef glacier Jean-Louis Bellemans, vice-champion du monde de glace.



Melon du Quercy

Noix de coco

130 ml : 8,50 € TTC  
470 ml : 26,00 € TTC

Disponible du 29 mars au 03 octobre 2023  
en boutique et sur le site internet [lenotre.com](http://lenotre.com)



## À propos de Lenôtre

Depuis 1957, nous célébrons les petits et grands moments de votre vie, dans nos boutiques, lors d'événements sur mesure et au sein de notre école. Pionniers de l'excellence française engagée, les femmes, les hommes, les chefs et les Meilleurs Ouvriers de France de la maison Lenôtre s'unissent à leurs clients, pour leur faire vivre des émotions intenses, que seules nos créations peuvent susciter. Lenôtre, artisans-créateurs d'émotions.

