



LA GRANDE CASCADE FÊTE LA CHANDELEUR AVEC SES CRÊPES SUZETTES FLAMBÉES

Crêpes suzettes et flambage en salle : une alliance parfaite qui célèbre la Chandeleur à La Grande Cascade. Institution parisienne par excellence, le restaurant perpétue l'art du service au guéridon avec une touche spectaculaire.



Dans une ambiance où l'élégance rencontre le grand spectacle, les maîtres d'hôtel orchestrent **le flambage des crêpes au Grand Marnier**. Les flammes virevoltent, les arômes d'orange et de caramel envahissent la salle, et le savoir-faire traditionnel prend vie sous les yeux des convives. Une démonstration d'excellence qui fait écho aux grandes heures de la gastronomie française.

Le dessert mythique s'inscrit dans une démarche de mise en valeur des traditions : **gestes précis, service impeccable, et un goût inimitable**. À travers ces crêpes suzettes, La Grande Cascade ne se contente pas de proposer un dessert. Elle **célèbre un héritage, une expérience, et une passion pour l'art culinaire à la française**.

Pour la Chandeleur, l'incontournable **pavillon du Bois de Boulogne** mêle spectacle et gourmandise, réaffirmant sa place parmi les grandes adresses parisiennes.



À propos de La Grande Cascade :

La Grande Cascade est un restaurant gastronomique étoilé du Groupe Menut, niché au cœur du Bois de Boulogne à Paris. Sous la houlette du Chef Frédéric Robert, l'établissement propose une cuisine raffinée, mettant en valeur des produits de saison avec créativité. Cette institution se distingue non seulement par la qualité exceptionnelle de sa cuisine, mais aussi par un service irréprochable, qui lui permet de faire partie du club très privé des tables qui comptent dans la capitale. Le cadre Art Nouveau, autrefois pavillon de chasse impérial de Napoléon III, est une véritable invitation à redécouvrir le Paris d'autrefois.

À propos du Groupe Menut :

Le Groupe Menut, anciennement Restaurants Parisiens, est dirigé par Georges et Bertrand Menut et perpétue une tradition familiale de plus de 80 ans dans la gastronomie parisienne. À la tête de six établissements emblématiques (La Grande Cascade, L'Auberge du Bonheur, Chez Georges, Le Ballon des Ternes, La Trattoria di Bellagio, et Chez Bertrand), les deux frères sont les gardiens d'une cuisine française authentique. Aujourd'hui, la quatrième génération rejoint cette aventure familiale avec Juliette Menut, directrice marketing et communication du groupe, et Thomas Menut, directeur du restaurant Chez Bertrand. Ensemble, ils poursuivent l'engagement du groupe à travers une sélection rigoureuse des produits, une fidélité envers leurs fournisseurs et une attention particulière au service. En transmettant leur savoir-faire aux nouvelles générations, ils assurent la pérennité de maisons patrimoniales, symboles d'une certaine idée de l'excellence culinaire.