



BYZANCE EN TERRASSE

28, rue d'Enghien 75010 Paris

Après plusieurs mois de confinement et de livraison à domicile, quoi de mieux que de s'installer en terrasse pour célébrer l'arrivée de l'été. Pich Pich accueille dès à présent les parisiens en quête de dépaysement et dévoile de nouvelles recettes estivales pour un voyage sous le soleil garanti. Cet été c'est byzance en terrasse !



Crédit photo - Géraldine Martens

Proches des spécialités levantines, les délices byzantins de Pich Pich sont des mezze généreux qui aspirent au partage et à la convivialité.

En plus de la livraison et de la vente à emporter, il est désormais possible de les déguster en terrasse pour le déjeuner ou tout au long de la journée pour y savourer une citronnade ou une douceur sucrée dans une ambiance chaleureuse à l'image de la cuisine proposée.

On y commande au comptoir des recettes signatures, telles que les artichauts divinement fondants « A la gloire de mon père », une salade de petit épeautre, sauce maison au tahiné et mélasse de grenade la « Stambouliote » ou encore les boulettes köfte agrémentées de petits raisins secs turcs aussi bonnes que celle de sa grand-mère « Mamie Régine ».

Et parce qu'il n'y a jamais assez de gourmandise, Pich Pich dévoile trois nouvelles recettes estivales :

La salade « L'Ile aux Princes » - en référence à l'archipel situé au sud-est d'Istanbul - composée de boulgour, fêta de vache, courgettes, abricots secs et amandes torréfiées.

La salade de melon, piment turc et feta pour une fraîcheur incomparable. Et last but not least, l'irrésistible gâteau au fromage blanc aux fraises et éclats de pistache aussi aérien qu'un nuage. Le summer must eat est chez Pich Pich !



Crédit photo - Géraldine Martens

INFORMATIONS PRATIQUES

PICH PICH
28, rue d'Enghien 75010 Paris
Du mardi au samedi
Réservation par téléphone
De 11h30 à 19h