

JEFFREY CAGNES.

PARIS



JEFFREY CAGNES LANCE SES PIZZETTAS RUE MONTORGUEIL

Déjà reconnu pour ses pâtisseries d'exception et ses sandwiches ultra-gourmands, le Chef pâtissier Jeffrey Cagnes dévoile une toute nouvelle gamme de pizzettas. Salées et sucrées, elles rendent hommage à ses origines méditerranéennes qui l'inspirent au quotidien.



Disponibles en exclusivité dans sa boutique rue Montorgueil, le centre de la culture street food parisienne, ces pizzettas s'annoncent comme un incontournable de l'été.

Cuites à la minute dans un véritable four à pizza, les pizzettas élaborées par Jeffrey Cagnes font la part belle aux produits de qualité comme du saumon fumé sauvage ou encore de l'huile d'olive Karlos vierge extra (1^{ère} récolte).



À DÉCOUVRIR RUE MONTORGUEIL

En take-away, du mardi au samedi, de 11h30 à 15h30

PIZZETTAS SALÉES

— 18 mm —



REINE - 7€

Champignons de Paris, tomates confites, jambon* rostello thym et romarin, sauce tomate du Chef, jaune d'œuf, roquette, huile d'olive Kalios vierge extra (1^{ère} récolte), mozzarella fior di latte. **possibilité de remplacer par du poulet*

MARGHERITA - 6€

Sauce tomate du Chef, mozzarella fior di latte, basilic frais, huile d'olive Kalios vierge extra (1^{ère} récolte).



NORVÉGIENNE - 9€

Saumon fumé sauvage, crème fraîche à l'aneth, concombre frais, épinards frais, huile de sésame, mozzarella fior di latte.

PIZZETTAS SUCRÉES

— 18 mm —

FRUITS ROUGES* - 9€

*Selon la saison, informations
auprès des équipes de la Maison.



CHOCOLAT - 8€

Cubes de praliné feuilleté, praliné 69%, pâte à
tartiner maison, amandes et noisettes torréfiées.



FLAN - 7€

Crèmeux vanille de Madagascar, feuilletage
caramel, caramel au beurre salé maison.



INFORMATIONS PRATIQUES

Du mardi au samedi, de 11h30 à 15h30.

EN EXCLUSIVITÉ AU 73 de la rue
Montorgueil, 75002 Paris.