

L'Atelier

ENTRECÔTE & VOLAILLE

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Une sauce unique, des viandes de qualité : L'Atelier Entrecôte & Volaille dévoile son nouveau repaire parisien.



Paris, le 21 janvier 2025,

L'Atelier Entrecôte & Volaille, le concept restaurant qui fait sensation dans le 2ème arrondissement, est heureux d'annoncer l'ouverture de sa nouvelle adresse à Bastille. L'enseigne a su conquérir les papilles des Parisiens et continue son expansion en proposant une expérience gastronomique unique à des prix très abordables.

Le restaurant, situé dans le 4ème arrondissement, incarne une vision qui allie qualité des produits, service chaleureux et authenticité culinaire. L'Atelier Entrecôte & Volaille propose une carte savoureuse, qui met en avant des viandes de qualité, sublimes par **une sauce maison unique**, véritable signature de l'enseigne.

Fruit d'un long processus de perfectionnement, cette sauce est au cœur de l'expérience gastronomique de l'Atelier Entrecôte & Volaille. Sa recette, **soigneusement gardée**, apporte une touche unique qui rehausse le goût des viandes, qu'il s'agisse du bœuf ou de la volaille, créant une harmonie parfaite entre les saveurs.

Les clients choisissent entre un contre-filet de **bœuf français** ou un filet de **poulet fermier Label Rouge**, tous deux accompagnés de frites maison croustillantes à souhait. Les amateurs de desserts seront séduits par les crêpes Suzette flambées au Grand Marnier, ou encore par les délicieuses profiteroles au craquelin nappées de chocolat chaud.

À la recherche d'un déjeuner rapide entre collègues ou un dîner convivial entre amis, L'Atelier Entrecôte & Volaille allie plaisir et accessibilité. Le midi, profitez d'une formule à moins de 20€ par personne, idéale pour une pause gourmande et de qualité. La formule signature à 27,50€ en deux services de viandes, comblera les plus carnivores.

L'Atelier Entrecôte & Volaille, c'est l'endroit où la modernité rencontre la tradition dans un équilibre parfait. Ici, l'ambiance bistrot revisitée se mêle à l'authenticité des recettes classiques, faisant la part belle à la viande. Ce mélange de style et de saveurs fait de chaque repas un véritable moment de plaisir, sans artifices mais avec une qualité irréprochable.

À L'Atelier Entrecôte & Volaille, tout commence par **l'amour du produit et des recettes** bien faites. Mais la star, c'est **la sauce mystérieuse** qui transforme chaque repas en un moment inoubliable. N'attendez plus, poussez les portes de L'Atelier Entrecôte & Volaille et venez percer le mystère de cette sauce !

À propos de L'Atelier Entrecôte & Volaille :

L'enseigne propose une carte simple et raffinée, centrée sur des plats à base de bœuf et de volaille, accompagnés de la célèbre sauce maison et de frites fraîches. Avec un cadre moderne et convivial, L'Atelier Entrecôte & Volaille offre une expérience culinaire authentique et chaleureuse.

Découvrez L'Atelier Entrecôte & Volaille au *128 rue Réaumur, 75002 Paris*.
Et désormais au *21 boulevard Beaumarchais, 75004 Paris*.

Pour plus d'informations rendez-vous sur : [Atelier Entrecôte & Volaille](#)

Contact presse

Agence Volga

Maxime Le Ravallec - 06 51 81 41 85 - maxime@volgarp.com

Charlotte Mouret - 06 58 46 57 99 - charlotte@volgarp.com