



LE BURGUNDY
PARIS

Le Goûter d'été de Léandre Vivier un instant glacé au Burgundy Paris

La saison estivale se dévoile au Burgundy Paris, Léandre Vivier, Chef Pâtissier de l'hôtel 5 étoiles, s'illustre en composant un délicieux goûter glacé à déguster sans modération, alliant créativité et saveurs pour un moment gourmand et rafraîchissant.

Cette nouvelle carte aux créations glacées capture la clarté des journées estivales et les souvenirs d'enfance tel un rayon de soleil en plein été. L'alliance parfaite entre inspirations du monde et produits de saison pour dévoiler le meilleur de chaque destination.

Sous les rayons du soleil illuminant la verrière, Léandre Vivier, Chef Pâtissier, revisite les grands classiques estivaux glacés. Inspiré par ses voyages à travers le monde, il compose des créations uniques. Comme avec la charlotte aux fraises et pointes de lavande, souvenir de Manosque en Provence ou encore l’Affogato noisettes, souvenir de Florence en Italie. Au menu se trouvent aussi, la part de gâteau chocolat et combava, la création framboise et poivron rouge, la brioche moelleuse au chocolat du pérou 60%, le cookie pistache et fleur d’oranger ou encore le cornet pêche et baies de genièvre. Une invitation à savourer l’été en plein cœur de la capitale.

Une offre délicieuse qui peut s’accompagner du cocktail sans alcool Hibiscus Mood pour se rafraichir ou d’une délicate coupe de champagne lorsque la fête est au rendez-vous.

Le Chef Pâtissier Léandre Vivier offre également la possibilité aux becs sucrés de pouvoir déguster ses pâtisseries à domicile. La pâtisserie du Burgundy propose une sélection gourmande des pâtisseries en click and collect.

INFORMATIONS PRATIQUES

A partir de 62 euros par personne pour le goûter gourmand, 70 euros par avec le cocktail sans alcool et 77 euros avec la coupe de champagne.

Toutes les pâtisseries à emporter sont à 10 euros l’unité. Les commandes se font la veille sur le site internet du Burgundy Paris.





A PROPOS DE LÉANDRE VIVIER :

Arrivé en mai 2023 dans les cuisines du Burgundy Paris, en tant que Chef Pâtissier, Léandre Vivier supervise les créations sucrées du Baudelaire, de la vitrine de pâtisseries – à savourer au bar ou à emporter - et du « Goûter du Burgundy » servi dans la Verrière. Un goûter généreux, savoureux, composé d'une pâtisserie de partage, d'une glace assaisonnée et d'une sélection de cinq pâtisseries : idéal pour découvrir les savoir et savoir-faire du chef pâtissier âgé de 29 ans. « J'aime les pâtisseries créatives en rapport avec les saisons et les souvenirs.», résume Léandre Vivier. Globe-trotter depuis l'adolescence, ses échappées indiennes, japonaises ou encore réunionnaises se retrouvent dans chacune de ses douceurs sucrées. Son mode opératoire : associer un produit phare, ramassé ou cueilli en France, à une saveur venue d'ailleurs.

A PROPOS LE BURGUNDY :

Adresse parisienne comme nulle autre, Le Burgundy Paris conjugue l'excellence et la discrétion de son service unique à l'ambiance contemporaine de son décor éclectique. L'architecture du lieu, faisant appel aux matériaux les plus raffinés, sert d'écrin aux œuvres d'art disposées dans tous les espaces de l'hôtel. Dans cette demeure de collectionneur esthète, l'atmosphère est agréable, à la fois intimiste et chaleureuse, à l'image d'un intérieur parisien que l'on aime retrouver à chaque visite.

Le Burgundy Paris
6-8, rue Duphot, 75008 PARIS
www.leburgundy.com
T. +33 1 42 60 34 12

