

LÉON



LÉON FOOD TOUR : COUP DE PROJECTEUR SUR LE CÉLÈBRE FISH & CHIPS LÉON, EN RÉGION ÎLE-DE-FRANCE

En ce mois de mai, Léon, l'enseigne experte des produits de la mer décomplexés, met en lumière son emblématique Fish & Chips. Pour l'occasion, du 5 au 24 mai, le « **Léon Food Tour** » sillonnera les routes de France et fera étape aux alentours de 29 restaurants de l'enseigne à la rencontre de ses clients. **Le 8, 9, 12, 22, 23 et 24 mai, le Léon Food Tour sera présent en région Île-de-France.**

Au programme : dégustation gratuite et exclusive du Fish & Chips (églefins pêche Française sauce tartare), **l'un des plats phares de l'enseigne**, et surprises sur place.



Rendez-vous

- 📍 **Le 8 mai sur le parking du restaurant Léon Montévrain**
- 📍 **Le 9 mai sur le parking du restaurant Léon Port Cergy**
- 📍 **Le 12 mai sur le parking du restaurant Léon Mantes-Buchelay**
- 📍 **Le 22 mai sur le parking du restaurant Léon Servon**
- 📍 **Le 23 mai sur le parking du Castorama Melun**
- 📍 **Le 24 mai sur le parking du restaurant Léon Evry-Lisses**

En parallèle, **du 7 mai au 1^{er} juin**, Léon propose le **Fish & Chips show**, une offre disponible dans l'ensemble des restaurants de l'enseigne.

À découvrir

- 📍 **INÉDIT** - Le Fish Platter solo à 16,90€ : une sélection de beignets de poissons (églefins issus de pêche française, saumon et calamar), à déguster avec un pesto pois maraîchers-menthe ou la célèbre mayonnaise Léon, le tout accompagné de frites.
- 📍 **Le Fish Platter à partager** à 29,90€, idéal pour des moments conviviaux.
- 📍 **INÉDIT** - Pour terminer sur une note sucrée, Léon propose une Maxi Gaufre Lemon Curd à 8,90€. Inspirée de la tradition britannique, cette gaufre est composée d'une mousse mascarpone citron, de shortbread et de zestes de citron vert.

Côté boisson, l'enseigne propose une bière blonde pression 1664, partenaire de l'événement.

Aller découvrir le nouveau concept Léon

Léon Seafood & Cocktails est une expérience immersive, transportant les convives vers un paradis côtier. La décoration plonge les clients dans l'univers du surf et l'atmosphère évoque instantanément l'ambiance bord de mer, fun et décontractée.

Côté carte, la cuisine mêle le meilleur de la seafood décomplexée, **des saveurs emblématiques et chaleureuses**, et une offre hors produit de la mer pour que tout un chacun puisse savourer chaque bouchée. Il y en a pour tous les goûts et toutes les envies ! Si l'offre Léon s'est diversifiée à travers l'évolution du concept, le sourcing et l'expertise des produits de la mer sont restés quant à eux intacts : des critères rigoureux de sélection, une parfaite maîtrise de la filière d'approvisionnement en produits frais en flux tendu, une attention toute particulière portée sur la qualité et surtout des chefs mobilisés en cuisine pour sublimer ces produits frais livrés chaque jour.

