



L'ATELIER ARTISAN CRÊPIER OUVRE SON 15ÈME RESTAURANT À TOURS !

UN NOUVEAU CHAPITRE GOURMAND POUR L'ATELIER ARTISAN CRÊPIER

Après Annecy, Grenoble et bien d'autres villes, l'Atelier Artisan Crêpier poursuit son expansion et a ouvert son 15ème restaurant le mardi 30 septembre à Tours, place Gaston Paillhou, en plein coeur de la ville. Pour fêter cette ouverture, une offre de bienvenue exceptionnelle de - 50 % sur l'addition sera proposée toute la journée du 4 octobre.



Avec ce nouveau restaurant, l'enseigne continue de partager son savoir-faire autour de la crêpe et de la galette revisitée, en proposant une cuisine à la fois authentique et créative, toujours à base de produits frais et de qualité.

UN CONCEPT CONVIVAL ET MODERNE

L'Atelier Artisan Crêpier, ce sont des recettes originales, sucrées comme salées, qui réinventent la crêpe traditionnelle. Dans un cadre chaleureux et contemporain, les clients peuvent déguster des créations uniques, alliant simplicité et gourmandise.

Avec son décor moderne, ses matériaux naturels et ses détails soignés, le restaurant de Tours invitera aussi bien aux déjeuners entre collègues, aux goûters gourmands qu'aux soirées conviviales en famille ou entre amis.

UN SAVOIR-FAIRE UNIQUE

Nos crêpes et galettes sont préparées chaque jour à partir de farines françaises. La carte marie les incontournables revisités et des créations originales aux prénoms anciens, comme la Gérard (galette fraîcheur au saumon fumé) ou la Simone (crêpe au chocolat, glace au café et amandes caramélisées).

UNE AVENTURE QUI CONTINUE

Avec cette 15ème ouverture, l'Atelier Artisan Crêpier poursuit son développement et confirme son ambition de faire découvrir son concept gourmand dans toute la France. De nouvelles adresses viendront bientôt enrichir cette belle aventure.



Infos pratiques

31, place Gaston Paillhou, 37000 TOURS
www.artisancrepier.com