

# LE PLEIN D'ÉPICES

à la 

# MAISON PLISSON

ALIMENTATION GÉNÉRALE



*Super bonne nouvelle !*  
Les Épices Røellinger arrivent  
en exclusivité à La Maison Plisson





## LE BON QUI FAIT *du bien*

Du nouveau en rayon à La Maison Plisson : les épices Røellinger y font leur apparition. Comme toujours, Plisson poursuit son sourcing d'exception. Toujours en veille, en éveil, la Maison détecte le meilleur des saveurs, le fin du fin des produits français, le bon qui fait du bien, l'engagé qui change le quotidien. Normal, donc, que la Maison accueille à bras ouverts la famille Røellinger dans la sélection « made in Plisson » !

# AGRICULTURE *Bio* *et petits* PRODUCTEURS

Signe particulier des épices Røellinger ? La composition de chaque saveur associe de trois jusqu'à une vingtaine d'épices différentes. Des épices issues de l'agriculture biologique et de petits producteurs installés en Inde, au Sri Lanka, en Égypte, au Cambodge, au Vietnam ou encore en Europe. Des épices issues aussi de la dernière récolte, acheminée en priorité par bateau et réceptionnée à Cancale, en Bretagne, par les équipes de la maison Røellinger.





# DES MÉLANGES CRÉÉS COMME *des parfums*

Du précis, rien que du précis pour concocter les précieuses épices Roellinger. Comme pour la création d'un parfum, on mêle, on mélange, on ajuste, on affine. Jusqu'à obtenir le bon équilibre. Chaque saveur, chaque poudre d'épices est ensuite dédiée à un plat, une recette, histoire de réussir l'accord parfait, juste avant de passer à table.



## INFORMATIONS PRATIQUES

### LA MAISON PLISSON

93 Boulevard Beaumarchais, 75003 Paris

### LE RESTAURANT

Lundi au samedi :

8h30-21h

Dimanche :

8h30 - 20h00

### LE MARCHÉ

Lundi au Samedi :

8h30-21h

Dimanche:

8h30 - 20h00

