

GREY GOOSE®

VODKA



À PARTIR DU
05 JUIN

TOUS LES
DIMANCHES
15H À 18H

LES SUNDAY GOÛTERS PAR GREY GOOSE® À MOLITOR

UNE EXPÉRIENCE ACCORD METS & COCKTAILS UNIQUE !

Alors que la marque de vodka 100 % française GREY GOOSE® et le rooftop Molitor réitèrent pour la troisième année consécutive leur collaboration, c'est une expérience encore plus enrichie qui sera proposée pour cette nouvelle saison estivale.

Les clients auront la surprise de découvrir tous les dimanches un goûter unique en son genre composé de pâtisseries qui s'accordent à la perfection avec des créations cocktails signature GREY GOOSE® créés à cette occasion.

CHACUN POURRA SE LAISSER TENTER PAR LES PÂTISSERIES DE SON CHOIX, SUR LE SOLARIUM DU ROOFTOP POUR DÉCOUVRIR LES « SUNDAY GOÛTERS ».

UN BUFFET DE CRÉATIONS GOURMANDES, IMAGINÉES PAR LA CHEFFE PÂTISSIÈRE LOUISE RIOT, AUX MILLE SAVEURS DE SAISON :

tartes aux fruits, cakes, desserts du jour, fruits frais seront proposés.

La pâtisserie Babka Zana accompagnera les goûters tout le mois de juin avec leurs créations ultra gourmandes : babka chocolat, pistache... ainsi qu'une de leur recette iconique : lemond curd qui sera proposé uniquement à Molitor cette saison.



MAIS L'EXPÉRIENCE NE S'ARRÊTE PAS LÀ...

les clients pourront déguster leur pâtisserie accompagnée d'un cocktail Grey Goose® unique créant un accord parfait en bouche permettant ainsi de multiplier les saveurs et textures en bouche.

À LA CARTE

LE CLASSIQUE FRENCH MULE,

le cocktail star de l'été

OU ENCORE

LE PORN STAR MARTINI

à base de liqueur de passion et vanille
mais aussi des cocktails twistés.



SUNDAY GOÛTERS X GREY GOOSE® À MOLITOR

Accord pâtisseries et cocktails

39 € par adulte : comprenant le buffet de pâtisseries, un cocktail GREY GOOSE® et/ou boisson chaude

Le Solarium du rooftop Molitor

Molitor - 6 avenue de la Porte Molitor, 75016 Paris

Ouvert tous les jours à partir de 17h00 - Et le dimanche de 15h00 à 21h00

Site pour réserver : www.molitorparis.com

À PROPOS DE LA VODKA GREY GOOSE®

La fabrication de cette vodka d'exception commence par la sélection des meilleurs ingrédients français : élaborée en Charente, à partir de blé tendre d'hiver de Picardie, d'eau de source de Gensac-La-Pallue, naturellement filtrée à travers les terres calcaires charentaises, GREY GOOSE® a fait de l'excellence et du made in France sa marque de fabrique.

Un processus de distillation unique fait ressortir les caractéristiques naturellement supérieures de ses ingrédients. Du champ de blé à sa mise en bouteille, GREY GOOSE® fait honneur au véritable savoir-faire de son Cellar Master, François Thibault, qui confère à cette vodka unique une finesse incomparable et un goût exceptionnel.

www.greygoose.com

#GREYGOOSE @GREYGOOSE

Slow
DRINKING
L'ART DE BOISSONNER