

LE **BOULANGER** DE LA TOUR

LA COLLECTION MADEMOISELLE  
S'ÉTOFFE D'UNE NOUVELLE GOURMANDISE  
POUR LES FÊTES :

la Brioche Mademoiselle





Au début du siècle, les Crêpes Mademoiselle font leur apparition à la carte du restaurant gastronomique La Tour d'Argent sous le nom de « Crêpes Belle Epoque » et deviennent très rapidement son dessert iconique. En 2016, la recette est revisitée et fait place aux « Crêpes Mademoiselle », qui rendent hommage à toutes les femmes ayant un jour dégusté ce dessert au restaurant.

Aujourd'hui, la recette demeure, mariage subtil de beurre et de sucre caramélisé, allongé de Cognac fine Champagne Tour d'Argent. Les crêpes sont ensuite nappées dans un mélange de Grand Marnier, de Cointreau et de Mandarine Impériale, le tout surmonté lors du dressage d'une brunoise de mandarine et de pomelo.

La Maison perpétue toujours la tradition autour de ce dessert signature, préparé devant les convives par les Maîtres d'Hôtel, selon un rituel millimétré avec pour point d'orgue un flambage en salle. Cette recette emblématique a depuis été déclinée en bocal gourmand pour l'épicerie et délice brioché pour la boulangerie.

## LA BRIOCHE MADEMOISELLE, DERNIÈRE-NÉE D'UNE LIGNÉE SIGNATURE

---

32€

La collection Mademoiselle s'étoffe dès ce mois de novembre d'une nouvelle déclinaison: la Brioche Mademoiselle. Digne héritière des Crêpes Mademoiselle, elle est disponible au Boulanger de la Tour dans un format familial. Reprenant tous les marqueurs iconiques, dont le sirop Mademoiselle, des zestes d'orange et de généreux morceaux d'orange confite, cette brioche est aussi façonnée à partir des meilleurs produits bio, à l'instar d'une farine de gruau T45 Label Rouge des Moulins Familiaux (partenaire historique de la boulangerie situé à Chars dans le Val d'Oise), de beurre de qualité et d'œufs. De généreux grains de sucre viennent parfaire la proposition pour une gourmandise infinie.

*À découvrir chez le Boulanger de la Tour.*





## LES CRÊPES MADEMOISELLE DE L'ÉPICERIE DE LA TOUR

---

16,90€

Préparées dans les cuisines de La Tour d'Argent, elles reprennent les mêmes ingrédients que leurs grandes sœurs servies quelques étages plus haut. Les crêpes sont baignées dans un mélange de Grand Marnier, de Cointreau et de Mandarine Impériale. Parfumées à l'orange et assorties de délicates écorces d'orange, les « Crêpes Mademoiselle » sont présentées dans un joli pot en verre et arborent l'étiquette bleue et argent iconique de La Tour d'Argent.

*À découvrir à la Petite Épicerie de la Tour ou sur la e-boutique.*

## LE SIROP MADEMOISELLE, TRÉSOR DE L'ÉPICERIE TOUR D'ARGENT

14,90€

Ce sirop exclusif est fabriqué artisanalement à Paris par la Maison Lissip, et s'inspire de la recette emblématique des Crêpes Mademoiselle de la table gastronomique. Réhaussé de poivre de Cuméo, les notes subtiles et raffinées du pamplemousse et de la mandarine se révèlent également à la dégustation, à siroter frais dans une eau plate ou gazeuse, ou pour parfumer desserts et autres inspirations culinaires. Ce sirop est, en outre, utilisé dans la recette proposée au restaurant gastronomique.

*À découvrir à la Petite Épicerie de la Tour ou sur la e-boutique.*





## JOYAU DE LA COLLECTION : LE COFFRET MADEMOISELLE

---

115€

Fleuron de la collection Mademoiselle, ce coffret rassemble les produits d'épicerie incontournables de la Maison. Pour les fêtes, les gourmets pourront découvrir pour leur plus grand plaisir le Champagne rosé Collection Tour d'Argent, le Sirop Mademoiselle, les Crêpes Mademoiselle, la confiture orange & vanille grand cru de Tahaa, les confiseries orange et citron, précieusement emballé dans l'élégant coffret bleu de La Tour d'Argent. Le cadeau parfait pour découvrir ou redécouvrir certains des plus beaux savoir-faire de l'institution emblématique.

*À découvrir à la Petite Epicerie de la Tour ou sur la e-boutique.*





#### INFORMATIONS PRATIQUES :

La Brioche Mademoiselle est à découvrir  
exclusivement chez le Boulanger de la Tour.  
2 Rue du Cardinal Lemoine, 75005 Paris

Épicerie de la Tour d'Argent  
13, quai de la Tournelle, 75005 Paris  
et l'e-boutique : [www.epicerie.tourdargent.com](http://www.epicerie.tourdargent.com)

