

# Traiteur *de* Paris

Des Chefs au service des Chefs.

## Les Amuse-bouches

### BISTROT



COMMUNIQUÉ DE PRESSE - NOVEMBRE 2022



## LES AMUSE-BOUCHES BISTROT s'invitent sur les buffets de fêtes

Grâce à son savoir-faire historique, Traiteur de Paris ne cesse de faire preuve d'innovation et d'excellence en matière de pièces cocktails. Pour les fêtes de fin d'année, le fabricant propose aux traiteurs et restaurateurs un nouveau plateau d'amuse-bouches salés à déguster froid.

Identifiables au premier coup d'œil, ces six mignardises salées se distinguent par leurs formes originales, leurs recettes naturelles et leurs associations de saveurs inédites qui font la part belle au végétal :

- Cake à la noisette, bresaola, crème thym-citron
- Cake menthe & coriandre, houmous de petits pois
- Financier poivron, caviar d'aubergine, mozzarella
- Shortbread, pavot & sésame, crème aux agrumes et saumon fumé
- Financier au cumin, crème de carotte, fromage de chèvre
- Club façon César

Le plateau Bistrot se compose de 48 bouchées entièrement confectionnées et minutieusement décorées à la main dans l'atelier Traiteur de Paris de la Guerche-de-Bretagne (35). Après une simple décongélation, ces pièces généreuses à déguster en deux bouchées, pourront être servies en cocktail, en buffet ou sur une planche apéritive.

**Préparation** : retirer le film plastique et laisser décongeler 3h à +4°C.

**Conditionnement** : plateau de 48 pièces (700 g)

---

[WWW.TRAITEURDEPARIS.FR](http://WWW.TRAITEURDEPARIS.FR)

