Traiteur de Paris

Des Chefs au service des Chefs

Amuse-bouches

PRESTIGE

COMMUNIQUÉ DE PRESSE - AVRIL 2023

Traiteur de Paris joue la carte de l'élégance et de la gourmandise

AVEC SES AMUSE-BOUCHES PRESTIGE

Traiteur de Paris modernise son plateau d'amuse-bouches Prestige pour correspondre aux attentes de ses clients avec des pièces consistantes en deux bouchées. Fidèle à son ADN, les recettes sont naturelles et les ingrédients immédiatement identifiables.

Le Plateau Prestige se compose de 48 pièces généreusement garnies d'ingrédients nobles : foie gras, saumon, crevette, magret fumé ou encore Comté. Ces bouchées gourmandes séduiront les convives par leurs garnitures colorées, minutieusement disposées à la main sur des bases originales.

Au menu, 6 recettes terre, mer et végétariennes pour séduire le plus grand nombre :

- Pressé de galette de sarrasin : crème au fromage de chèvre et piment d'Espelette, magret de canard fumé
- Pain bagnat sésame doré : crevette marinée, crème au persil et zeste de citron
- Cake aux herbes : crémeux saumon, saumon fumé et fève de soja
- Moelleux aux épinards : crème de petit pois aux épices, cranberries et amandes concassées
- Bouchée de foie gras : crumble façon pain grillé, bloc de foie gras origine France, gelée abricot-poire, fleurs de bleuet
- Lingot noix et Comté : biscuit aux noix, Comté AOP, confit d'oignon rouge, crème de noix

Les Amuse-bouches Prestige sont confectionnés à partir de matières premières brutes et naturelles puis surgelés, afin de restituer au mieux les saveurs et les textures originelles. Après une simple décongélation, les chefs pourront aisément les associer et composer un buffet en parfaite harmonie avec leurs propres créations.

Remise en oeuvre : simple décongélation 4 h à + 4°C.

Conditionnement : plateau de 48 pièces - 690 g