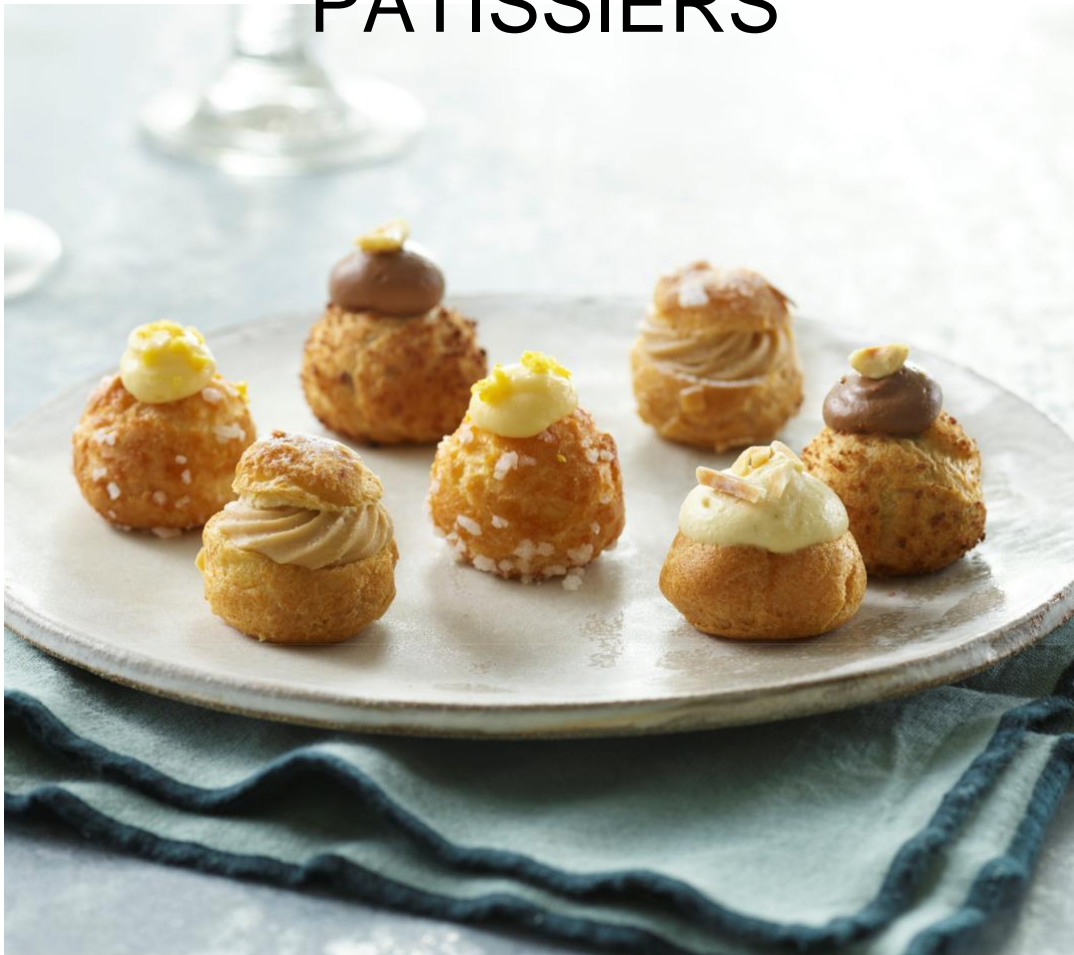


Traiteur *de* Paris

Des Chefs au service des Chefs.

Les P 'tits Choux PÂTISSIERS



COMMUNIQUÉ DE PRESSE - AVRIL 2022



Défilé de P 'tits Choux Pâtissiers

CHEZ TRAITEUR DE PARIS

Avec ses P'tits Choux Pâtissiers, Traiteur de Paris revisite un grand classique de la pâtisserie française dans une version miniature tout aussi gourmande, idéale pour de nombreuses utilisations : buffets cocktails, pauses séminaires, cafés ou thés gourmands.

Prêt à l'emploi, ce plateau de 48 pièces se décline en quatre recettes qui séduiront le plus grand nombre : citron meringué, vanille, praliné et chocolat.

Les P'tits Choux Pâtissiers sont confectionnés dans l'atelier breton de Traiteur de Paris, à partir d'ingrédients naturels. La pâte à chou pur beurre est réalisée dans le respect de la recette traditionnelle avec seulement 5 ingrédients (eau, beurre, sel, farine, œufs).

Les choux sont généreusement garnis avec des appareils aux goûts francs et authentiques, avant d'être minutieusement décorés à la main pour offrir un visuel raffiné et haut de gamme.

Ces irrésistibles mignardises occuperont ainsi une place de choix parmi les pièces cocktails d'un buffet traiteur ou lors d'une pause séminaire. Elles pourront également rentrer dans la composition d'un café gourmand aux côtés d'autres mini desserts Traiteur de Paris, tels que les Mini Cheesecakes, les Macarons ou bien encore les P'tits Verres Sucrés.

Préparation : Sortir le plateau de son emballage, puis laisser décongeler 3h à +4°C.

Conditionnement : 48 pièces - 4 recettes x 12 (0,610 kg /étui) - disponible en format Cash & Carry

Infos produit : Ø 4 cm - H 3,2 cm - 12,5 g