

*L'HÔTEL DE CRILLON, A ROSEWOOD HOTEL DÉVOILE  
SON MYTHIQUE CHARIOT À COOKIES GLACÉS  
EN COLLABORATION AVEC NOOH BY LA COSTE !*



**Un verre de rosé sans alcool, un chariot de cookies glacés et une vue imprenable sur la place de la Concorde, tout est réuni pour s'offrir une pause gourmande et rafraîchissante en plein cœur de la capitale.**



Pour célébrer les beaux jours, le célèbre chariot à cookies glacés du Chef Pâtissier Matthieu Carlin fait son grand retour sur la Terrasse Concorde de l'Hôtel de Crillon et dans le salon de Butterfly Pâtisserie. L'occasion pour le Palace Parisien d'insuffler un air de Provence grâce à un partenariat avec la marque de rosé sans alcool Nooh By La Coste.

**À compter du 27 juin 2024**, un assortiment de cookies glacés aux saveurs exaltantes attirera les papilles les plus gourmandes et se dégustera accompagné d'un verre de rosé sans alcool Nooh By La Coste ou d'un thé glacé.

Entre les incontournables cookies glacés chocolat noir, noix de pécan, vanille, caramel et pistache sorbet framboise, Matthieu Carlin signe une saveur inédite abricotée avec Nooh By La Coste.

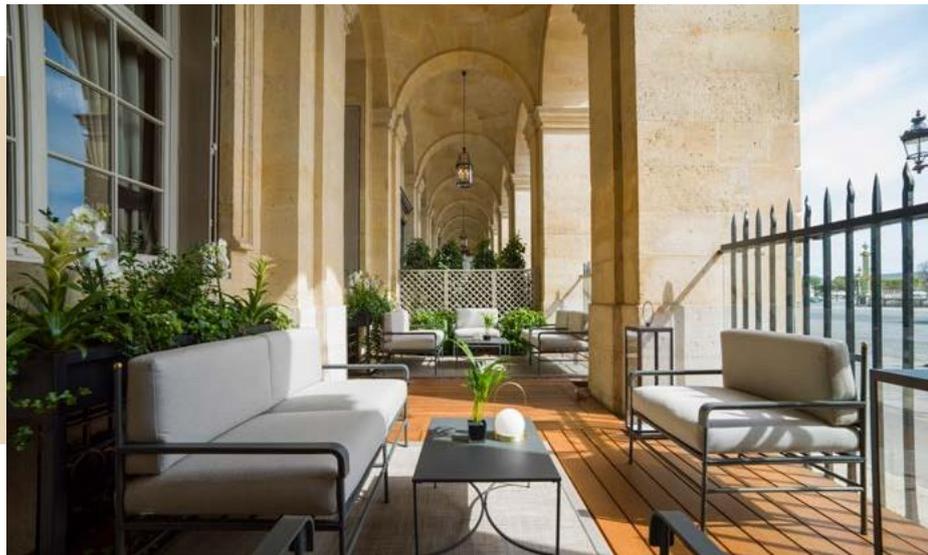


Château La Coste est un domaine viticole biologique situé au nord d'Aix-en-Provence, qui détonne par son art de vivre et sa philosophie unique depuis 1682 dans son écrin de nature, entre garrigues, oliviers, et œuvres d'art. Capitalisant sur la tendance émergente du mouvement Nolo, le domaine dévoile sa nouvelle marque de rosé : **Nooh By La Coste**, 100% vin et 0% alcool, aux notes fraîches et fruitées de fraise, citron et jasmin. Cultivant l'esprit d'ouverture et de partage, ce rosé sans alcool invite à la découverte des plaisirs du vin pour tous ceux qui souhaitent avoir une consommation raisonnée ou ne pas boire d'alcool.

**Les plus gourmands découvrent une diversité de délices glacés, à déguster sans modération depuis la terrasse concorde et lors de l'expérience chariot de Butterfly Pâtisserie :**

- **L'Original** : un mélange enivrant de cookies au chocolat noir et de noix de pécan, sublimé d'un caramel fondant, de glace à la vanille, le tout enrobé généreusement de chocolat noir et pécan.
- **Framboise** : une combinaison délicate de cookies à la pistache, de caramel à la framboise, de sorbet à la framboise, le tout accompagné d'un enrobage de pistaches et framboises hachées.
- **Abricot & Rosé sans alcool Nooh by La Coste** : une création unique mariant cookies à l'amande, pâte de nougat à l'abricot, caramel à l'abricot, sorbet abricoté aux notes du rosé sans alcool Nooh By La Coste, enrobé de chocolat blanc à l'amande.

L'Hôtel de Crillon et Nooh By La Coste signent un partenariat estival pour les plus gourmands. Cette alliance offre une escapade rafraîchissante à Paris, où l'élégance, la convivialité et l'art de vivre provençal se rencontrent harmonieusement.



## INFORMATIONS PRATIQUES

Hôtel de Crillon, A Rosewood Hotel  
10 place de la Concorde - 75008 Paris

**HÔTEL DE CRILLON,  
A ROSEWOOD HOTEL**