



kalios
SINCE 1832

La collab'
printanière,
en édition
(très) limitée

BIENVENUE AUX CHOUX

Mangue, huile d'olive, thym !

C'est l'alliance gourmande qui met l'eau à la bouche en ce début de printemps ! Kalios - l'huile d'olive des chefs, s'associe à Bulliz - l'adresse incontournable des aficionados de choux, pour une collaboration en édition très limitée qui célèbre les beaux jours. Derrière cette union se cache surtout une histoire d'amitié (et d'épicuriens) qui sent bon la convivialité et les grandes tablées de copains.



CHOUX

Mangue, huile d'olive, thym !

Aux commandes, le chef pâtissier **Mathieu Mandard**, champion de France du dessert. À partir du mythique chou Bulliz - avec sa pâte légèrement craquelée et ses cristaux de sucre - il imagine une crème légère et démentielle, montée à l'huile d'olive infusée au thym Kalios. Ajoutez à cela un gel de mangue pour une touche fruitée et acidulée, le tout décoré d'une crème aérienne saupoudrée de thym frais aux belles notes herbacées. Une véritable explosion de fraîcheur !

Une ode au printemps, des saveurs ensoleillées, une fraîcheur irrésistible : les choux « **Mangue, huile d'olive, thym** » Bulliz x Kalios incarnent à eux-seuls toute la poésie de la nouvelle saison !





Informations pratiques

Bulliz x Kalios
Choux «Mangue, huile d'olive, thym»

Disponible en édition (très) limitée
du vendredi 12 avril au dimanche 12 mai 2024

Points de vente

Maison Kalios
54 rue des Martyrs 75009 Paris

Bulliz
16 avenue Richerand 75010 Paris
et 14 rue d'Hauteville 75010 Paris



Maison
kalios

kalios
SINCE 1892