

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

*Deli et Assiettes*

# SORNETTES

Sornettes : l'adresse rétro et gourmande qui enchante le 17<sup>e</sup> arrondissement

Dans le 17<sup>e</sup> arrondissement, **Sornettes** s'impose discrètement mais sûrement comme **une adresse de quartier à ne pas manquer**, un lieu où l'on revient midi et soir pour se régaler, partager, et profiter d'une atmosphère chaleureuse, à la personnalité bien trempée. Avec son **ambiance rétro assumée, sa cuisine intuitive et voyageuse**, et ses assiettes à partager, **Sornettes** incarne l'esprit d'un lieu vivant, généreux et résolument engagé.

**Sa philosophie est simple** : faire vivre du bon temps, avec des ingrédients soigneusement sélectionnés, des recettes originales et un service aux petits oignons.

### Un concept double : deli & assiettes



**Sornettes** se décline en deux temps forts, incarnant son identité avec gourmandise et convivialité : un déjeuner rapide et généreux le midi, suivi le soir d'assiettes à partager dans une atmosphère chaleureuse.

**Le midi**, la maison propose des sandwiches briochés maison et des plats du jour à emporter ou à déguster sur place, alliant simplicité et saveurs.

**Le soir**, place à la convivialité avec des assiettes à partager, sublimes par une sélection soignée de vins naturels, cocktails maison et bières pression.

**L'apéritif** y est également célébré avec une formule « 1 boisson + 3 pintxos » à seulement 10€, servie de 19h à 20h.

## Une cuisine intuitive et voyageuse

**La carte évolue constamment**, guidée par les saisons, l'inspiration et les coups de cœur de la cheffe. **Chaque plat est imaginé autour d'un ingrédient, testé, retravaillé, goûté en équipe, jusqu'à trouver l'équilibre parfait.** Résultat : des assiettes pleines de saveurs franches toujours audacieuses. Le club façon banh mi, par exemple, rend hommage à un voyage en Asie du Sud-Est.



À l'heure du déjeuner, quelques incontournables rythment la carte, comme **le bun à la saucisse fumée**, cheddar, crudités, pickles et sauce BBQ au gingembre ; le **bun guacamole de brocoli**, avec cheddar, oeuf poché, crudités, herbes folles et crème d'ail, **le club sandwich poulet** mariné mayo spicy, cream cheese, coriandre, pickles.

Mais aussi des plats spécialement confectionnés pour la semaine comme **le fish and chips**, composé de **filet de maquereau** en tempura, potatoes au four à l'ail et au thym, purée de petits pois à la menthe et sauce tartare et la fameuse **salade Fregola Sarda**, oeuf frit.



**Le soir, place aux assiettes à partager,** qui varient selon les arrivages et les idées du moment.

Pour commencer, savourez **le houmous à la cacahuète croustillante**, accompagné des croquettes au lard et oignons nouveaux, servies avec une sauce ravigote délicate.

Pour continuer à partager, laissez-vous séduire par **le gravelax de canard, riz gluant** et sauce cacahuète façon Tom Kha Kai, ou encore **la sucrine et asperges grillées**, nappées d'une crème fumée, jaune d'œuf, kumquats confits, œufs de lompe et amandes toastées.

Enfin, ne manquez pas **le tacos maison garni de poulpe grillé** mariné au nuoc-mâm, coriandre fraîche et citron vert, accompagné de pommes paille et d'une salade de chou au sésame.



**Les idées évoluent, les produits changent : ici, chaque semaine raconte une nouvelle histoire**

Chez **Sornettes**, les douceurs ne sont pas en reste. À la carte : un cookie à la recette tenue secrète, et un gâteau du moment, choisi selon l'inspiration de la cheffe.



## Un lieu rétro, chaleureux et vivant

**Carrelage, formica, verre teinté...** Tout le mobilier a été chiné avec soin dans un esprit rétro assumé, à l'image de la fondatrice.

La cuisine entièrement ouverte sur la salle crée une atmosphère conviviale et transparente. Le soir, l'éclairage aux chandelles et la playlist groovy 80's transforment **Sornettes** en un lieu idéal pour une soirée entre amis.

L'été, la façade s'ouvre entièrement sur la rue, créant un effet dedans-dehors des plus agréables.

## Un lieu qui se partage...

**Sornettes**, c'est aussi un lieu qui vit en dehors du service classique. Le samedi soir est réservé aux privatisations, avec une offre sur mesure pour des groupes d'une trentaine de personnes. Des brunchs électroniques sont également organisés ponctuellement, mêlant buffet maison et DJ set dans une ambiance festive et décontractée.

**Mais alors pourquoi Sornettes ?** Parce que ce mot, un brin désuet, évoque à la fondatrice un monde d'enfance, de magie et d'imaginaire. Le logo, une sorcière aux longs cheveux cachant son visage, incarne à la fois ce clin d'œil à un rêve d'enfant, se déguiser en sorcière, mais aussi un symbole féministe assumé dans un secteur encore très masculin : celui de la restauration.

**Ici, c'est une femme qui mène la danse, avec passion et détermination.**

**Sornettes** est le fruit d'une reconversion rêvée de longue date par sa fondatrice, Camille Mathon. Après des études de gestion à Dauphine, plusieurs expériences en entreprise dont Too Good To Go et Back Market, et de beaux et longs voyages à travers le monde.

