

Traiteur de Paris

Des Chefs au service des Chefs

L'Intense Fraise

**RESTAURATION
TRADITIONNELLE**



BANQUET



BISTROT



COMMUNIQUÉ DE PRESSE - MAI 2025



Traiteur de Paris signe L'Intense Fraise.

TROIS DRESSAGES POUR TROIS STYLES DE SERVICE

Traiteur de Paris réinvente le traditionnel Fraisier avec *L'Intense Fraise*, un entremet individuel au design épuré, pensé pour allier praticité, élégance et créativité. Léger, raffiné et prêt à l'emploi, ce dessert estival s'adapte aux différents modes de service – banquet, bistrot et restauration traditionnelle – tout en offrant une grande liberté de dressage.

Afin d'inspirer les professionnels de la restauration, les chefs pâtisseries Traiteur de Paris ont développé trois propositions de remise en œuvre, pensées pour répondre aux contraintes spécifiques de chaque contexte :

Banquet : idéale pour les prestations de grande envergure, cette version mise sur l'efficacité sans compromis sur l'élégance. Des fraises fraîches, quelques feuilles de basilic et un émietté de streuzel suffisent pour sublimer *L'Intense Fraise* en un tour de main. Sa présentation stable et rapide permet un pré-dressage en amont tout en garantissant un rendu visuel constant.

Bistrot : pensée pour une restauration à la carte, cette personnalisation privilégie l'efficacité du service sans négliger l'esthétique de l'assiette. Son dressage, simple et rapide, requiert peu de manipulation : quelques quartiers de fraises, un trait de jus de fraise et un filet d'huile de basilic soulignent la dimension esthétique et tendance de *L'Intense Fraise*.

Restauration traditionnelle : ici, place à la créativité. Cette composition raffinée mêle meringues croustillantes, fleurs comestibles, confit et pétales de fraises. Chaque élément – couleur, texture, saveur – participe à sublimer l'assiette et à offrir une véritable expérience sensorielle en salle comme à la dégustation.

Avec *L'Intense Fraise*, Traiteur de Paris met l'innovation produit au service du quotidien en cuisine. Grâce à une conservation de 72 heures après décongélation, une excellente tenue à l'assiette et une grande facilité de personnalisation, ce dessert s'inscrit pleinement dans une logique de gestion optimisée. Il répond aux enjeux clés des professionnels : régularité, maîtrise des coûts et réduction du gaspillage alimentaire. Une solution premium et flexible, pensée pour conjuguer efficacité opérationnelle et exigence culinaire.

Des recettes à découvrir ici : <https://www.traiteurdeparis.com/intense-fraise-qr-pack/>

Préparation : retirer le film plastique et laisser décongeler 4 heures à + 4°C.

Conditionnement : 16 pièces de 87,5 g (1,400 kg)

Infos produit : 70 mm x 40 mm

DLC secondaire : 72 h



WWW.TRAITEURDEPARIS.FR

