

## **Cuisine végétale Bio Paris rive gauche : Apéti lance ses pâtisseries végétales**

Les restaurants Apéti, situés rue du Cherche-midi à deux pas du Bon marché et avenue de Ségur en face du Ministère de la Santé, lancent leurs desserts végétaux:

Apéti a imaginé un brownie à base de poudre d'amande et fécule de maïs sans gluten ni lactose qui réussit l'exploit d'être plus moelleux qu'un brownie conventionnel.

**Avez-vous déjà goûté une délicieuse mousse au chocolat totalement végétale créée à partir d'aquafaba ou une tarte au chocolat crue ?**

Apéti a aussi créé un No-Cheese Cake savoureux au citron et des cookies aux pépites de chocolat totalement bio et tous sans aucun apport d'origine animale !

Pour les déjeuners et diners Apéti propose toujours en version salé ses soupes aux alliances originales de fruits et légumes, son poireau vinaigrette (amandes-citron), sa blanquette végétale aux légumes de saison...

A déguster au petit déjeuner, à midi, le soir, en précommande, à emporter ou en formule traiteur.

Desserts entre 6 et 9 euros et menus à partir de 21 euros.

*Chez Apéti le légume, vedette de l'assiette, est travaillé sous toutes ses formes, saveurs, couleurs et textures.*

Horaires et contacts des restaurants :

Apéti

72 rue du cherche midi

75006 Paris

Tél: 01.43.22.17.98

Lundi-Mardi: 12h00-16h00 et 19h00-21h30

Mercredi-Samedi: 8h30-16h00 et 19h00-21h30

Apéti-Séгур  
21 Bis, avenue de Séгур  
75007 Paris  
Tél: 01.45.32.66.09

Lundi-Vendredi: 12h00-16h00