



Communiqué de presse - Paris Novembre 2023

**L'Artisan boucher Hugo Desnoyer et la Maison Petrossian
mettent la gastronomie en boîte pour les fêtes et toute la
saison hivernale.**

Hugo Desnoyer et Mikaël Petrossian collaborent ensemble depuis plusieurs années et si Hugo Desnoyer source et suit ses bêtes du pré à l'étal, Mikaël Petrossian dans un même souci d'exigence, veille à chaque étape de la création des produits de la légendaire mais non la moins innovante Maison Petrossian.

Tous deux passionnés, chercheurs de goûts visant la perfection, ils créent une alliance terre mer inédite sublimée par une idée originale : **Le fameux plat signature d'Hugo Desnoyer, le tartare de veau de lait de corrèze préparé au couteau, habillé de caviar Ossetra Royal à servir à table dans son écrin d'origine.**



Le plat signature de la Maison Hugo Desnoyer joue la surprise à table et se sert pour l'occasion à l'intérieur de la prestigieuse boîte bleue Petrossian.

Deux tailles de boîtes sont proposées pour chaque composition :

Boîte pour une personne : 90 euros

Boîte pour deux personnes : 170 euros

Les boîtes comprenant le tartare de veau de lait et le caviar Ossetra Royal, sont à commander entre 24h et 48h à l'avance et sont à consommer dans les 48h.

Commander et déguster sur place à la Boucherie Hugo Desnoyer
28, rue du Docteur Blanche 75016 Paris.

Par téléphone : 01 47 46 83 00

Par mail : boutique16@hugodesnoyer.paris

Livraison gratuite dans tout Paris et sa banlieue à partir de 80 euros d'achat

crédit photo : Karine S. Bouvatier



D'un blanc rose nacré si particulier, le veau de lait de Corrèze d'Hugo Desnoyer est évoqué depuis toujours pour sa qualité exceptionnelle, son goût, sa mâche et sa rareté.

Hugo
Desnoyer

