

# Mantchouk

PETITS PLATS ARMÉNIENS  
FAITS AVEC



Boutique Mantchouk  
106 boulevard de Courcelles  
75017 Paris

# Mantchouk

LA PREMIÈRE ADRESSE DÉDIÉE  
À LA CUISINE ARMÉNIENNE PAR LA NOUVELLE  
GÉNÉRATION PETROSSIAN



## Héritage des carnets d'Irène

La Famille Petrossian dévoile une nouvelle adresse pour présenter la dernière-née et la plus intime de ses marques, en hommage à ses origines : baptisée Mantchouk, qui signifie « mon petit chéri » en arménien, cette nouvelle aventure met en avant une première boutique traiteur restaurant de cuisine arménienne située à Paris 17<sup>ème</sup>.

L'inspiration de la famille Petrossian pour imaginer Mantchouk ? Irène, la grand-mère de Mikaël et Alexandre (actuellement à la direction du Groupe familial) qu'elle surnommait affectueusement ses petits « mantchouks ». C'est donc leur grand-mère, grande cuisinière, mais aussi leurs tantes, avec leur sens inné du partage et leur amour inconditionnel pour les grandes tablées et les banquets foisonnants, qui ont inspiré la nouvelle génération.



« AVEC MANTCHOUK, NOUS AVONS VOULU REDONNER VIE AUX CARNETS DE RECETTES DE MA GRAND-MÈRE ET DE MES TANTES, À LA CUISINE QUE L'ON MANGEAIT EN FAMILLE, CETTE CUISINE D'ÉMOTIONS EMPREINTE DE LA NOTION DE VOYAGE, AUX INFLUENCES MÉDITERRANÉENNES, LEVANTINES ET SLAVES »,

MIKAËL PETROSSIAN

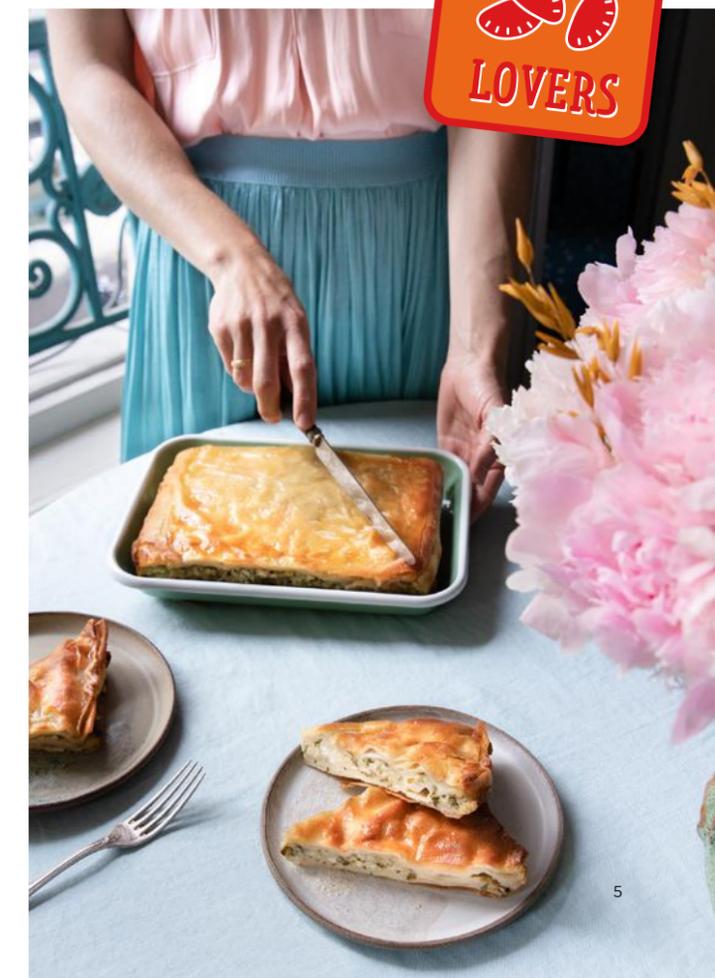


## Une histoire de goût et de cœur - une cuisine d'émotions

Au centre de nos préoccupations, un goût unique et des recettes authentiques : une histoire de madeines de Proust, jouant sur l'émotion d'un souvenir d'enfance alliant gourmandise, simplicité et surtout beaucoup d'amour.

À la carte, les gourmets peuvent ainsi découvrir une sélection de plats arméniens de famille, avec le *soubeureg*, lasagnes locales au fromage, les *dolmas*, légumes généreusement farcis ou encore les *mantis*, délicieux petits raviolis au bœuf, aux légumes ou au saumon !

On pioche ensuite à travers les petites assiettes à la carte, comme les *beuregs*, croustillants petits feuilletés fourrés au fromage, aux épinards ou à la viande, la salade *eetch* de boulgour à la tomate et aux herbes, le pain *lavash* moelleux, les cornichons malossol, ou encore les *soudjous* et autres *bastermas*, ces charcuteries épicées au bœuf si caractéristiques de la cuisine arménienne ! Sans faire l'impasse sur la sélection de vins locaux, infusions ou bières spécialement importées. *Guénats'* !





## LA CONVIVIALITÉ AVANT TOUT

Ici, pas de chichis, c'est comme à la maison ! Nos « petits » plats simples, généreux, issus de recettes maison, se partagent avec beaucoup de convivialité pour célébrer l'instant présent.



## À l'heure du déjeuner

on s'accorde une pause « réconfort » : un généreux plat de *kotletys* (keuftés à la viande) assortis de *boulgour pilaf* à déguster sur place entre collègues, ou un délicieux *sandwich lavash basterma* à emporter.

## À l'heure de l'apéro

on partage la belle planche d'assortiments de fromages et charcuteries arméniennes, accompagnés de feuilles de vigne maison farcies au riz et aux pignons et quelques pickles et crudités.



GRANDS-PARENTS ET PETITS-ENFANTS SE RETROUVENT À L'HEURE DU GOÛTER POUR DÉGUSTER NOS *GATAS* (PETITS PAINS SUCRÉS ARMÉNIENS), *VATROUCHKAS* (GÂTEAUX AU FROMAGE BLANC À LA RUSSE), *TCHEUREGS* (BRIOCHES TRESSÉES) ET AUTRES *PIROJKIS* AU CHOCOLAT !



À l'heure du goûter

Mantchouk



## Et pour le soir...

On compose parmi les spécialités sa table idéale pour la famille et les amis. On pioche par exemple dans les *vospov keuftés* (keuftés froids de lentilles et boulgour) et les *pirojkis* bien dorés. On agrmente le tout avec du *bortsh* à la betterave, du *tzatziki*, de la salade de poivrons marinés, ou des aubergines farcies aux oignons et à la tomate. On partage enfin un grand plat familial de *pirog* à la viande, *mantis* ou *soubeureg* ! *Pari akhorjag* !



## PETIT LEXIQUE AVANT DE VENIR :

- Pari yegak** ! Bienvenue !
- Pari akhorjag** - Bon appétit
- Parev** - Bonjour
- Guénats** ! Santé !
- Batchig** - Bisou
- Hokiss** - Mon amour
- Mantchouk** - Mon petit chéri

PETITS PLATS ARMÉNIENS  
**Mantchouk**  
FAIT AVEC  
♥

Dégustation sur place  
ou à emporter

Du lundi au samedi  
10h-21h

106 Boulevard de Courcelles  
75017 Paris  
01 44 90 92 02



@mantchouk.paris



@mantchouk



@mantchouk

Contact Presse :  
Loriane Bergese - lbergese@magnapresse.com  
Tel.: 01 76 47 12 90 ou 06 77 84 67 01

Direction Artistique : Studio 79.82 - Crédit photos : @thepineapplechef



# Mantchouk

PETITS PLATS ARMÉNIENS  
FAITS AVEC



CUISINE ARMÉNIENNE  
DE FAMILLE



BOUTIQUE À MANGER  
SUR PLACE OU À EMPORTER

