



A l'occasion de l'ouverture de sa toute dernière boutique
dans le 16^{ème} arrondissement de Paris,

MOÏSE SFEZ PRÉSENTE SA DERNIÈRE CRÉATION :
LE PASTRAMI DE SAUMON.

HOMER LOBSTER DÉVOILE SON PASTRAMI DE SAUMON

Après avoir démocratisé le Lobster Roll en France et obtenu le titre de Meilleur Lobster Roll du Monde en 2018, Moïse Sfez décide de s'attaquer cette fois au pastrami...de saumon. Passion depuis toujours par la Côte Est des Etats-Unis, **cette nouvelle création s'inspire des mythiques « Bagel & Lox »**, le bagel creamcheese au saumon fumé, **un incontournable de New York** revisité, cette fois, façon Homer Lobster.

Le pastrami de saumon est réalisé à partir d'un **saumon entier mariné pendant 30h** pour obtenir un gravelax. Il est ensuite fumé, enrobé d'épices et coupé finement. Ce pastrami de saumon est servi dans **l'icône brioche signature de Homer Lobster accompagné de sa sauce secrète**, un creamcheese maison ultra onctueux et citronné juste ce qu'il faut !

Une gourmandise que l'on dévore en 2 bouchées.





Le pastrami de saumon **se décline également en version « Bikini »** avec un mélange de pastrami et d'œufs de saumon accompagnée d'une crème montée minute mais aussi en version caviar. Le pastrami de saumon façon Moïse Sfez est **à retrouver dans la toute nouvelle boutique Homer Lobster** dans le 16ème arrondissement de Paris.

Pas de doute, c'est définitivement le must-eat de l'été !



INFOMARTIONS PRATIQUES

Sandwich au pastrami de saumon : **14€**

Sandwich Bikini au saumon : **19€**

Sandwich Bikini au caviar : **46€**



HOMER LOBSTER

106 Victor Hugo, 75016 Paris

www.homerlobster.com

CONTACT MÉDIAS

Melchior | Agence de communication
98 rue Pierre Demours | Paris 17^e

Marion Effray

marion@agencemelchior.com

+33 (0)6 45 60 92 07 | +33 (0)1 45 51 22 40