



UN ÉTÉ GIVRÉ, VERSION PALACE

Les nouvelles glaces
de l'été signées
Le Bristol Paris





Cet été, L'Épicerie des Ateliers du Bristol sort le grand jeu... version glacée. Le mythique Palace parisien dévoile une collection de glaces artisanales, imaginées et façonnées à la main dans sa propre pâtisserie, avec tout le savoir-faire qu'on lui connaît.

À découvrir dès le 11 juin, ces créations délicieusement régressives misent sur de beaux produits, des recettes maîtrisées au gramme près et ce petit supplément d'âme qui fait toute la différence.

Chaque parfum est pensé comme une création à part entière : une vanille subtile née de la rencontre entre Tahiti et Madagascar, un chocolat noir intense à 65 %, tout droit venu, lui aussi, de Madagascar, ou encore une fraise de Carpentras qui s'offre en sorbet juteux, twisté d'un coulis maison ultra fruité.

Les glaces sont turbinées sur place, en toutes petites quantités, par le Chef pâtissier Maxence Barbot et sa brigade. À savourer en solo ou généreusement pimpées de toppings maison : éclats de cookies, noix de pécan caramélisées, meringues croustillantes... Un shoot de fraîcheur et de plaisir à emporter pour une pause ensoleillée rue du Faubourg Saint-Honoré.



INFORMATIONS PRATIQUES

Disponibles à partir du 11 juin à
L'Épicerie des Ateliers du Bristol
114 rue du Faubourg Saint-Honoré,
75008 Paris

Click & collect disponible via le site de
l'Épicerie :
www.lebristolparis.com/epicerie

Prix : 14 € la glace artisanale (environ
250 g)*
Toppings en option : +2 € par topping