



ERIC KAYSER  
ARTISAN BOULANGER  
PARIS

## POUR LES FÊTES DE PÂQUES 2022, ÉRIC KAYSER DÉVOILE SON NID DE PÂQUES, UN GÂTEAU ULTRA GOURMAND AUX SAVEURS D'ENFANCE !

LA CHASSE AUX ŒUFS EST OUVERTE !

ÉRIC KAYSER A IMAGINÉ UN GÂTEAU DE PÂQUES ALLIANT LE CROQUANT DU SABLÉ, LA DOUCEUR DU CHOCOLAT ET DU CAMEL, LE TOUT SURMONTÉ DES TRADITIONNELS ŒUFS DE PÂQUES. À PARTAGER EN FAMILLE !

### LE NID DE PÂQUES UNE CRÉATION PÂTISSIÈRE DÉLICIEUSEMENT CHOCOLATÉE

Tel un nid, ce gâteau est composé d'une base de biscuit sablé croquant, surmonté d'un cœur crémeux de chocolat noir et d'une mousse généreuse gianduja lait noisette.

La touche finale : une délicieuse chantilly chocolat-caramel pochée, où se nichent de petits œufs au chocolat au lait et noisettes concassées.

Un délice de Pâques ludique qui va régaler petits et grands !

Le gâteau est disponible en 2 tailles:

- De 4 à 5 personnes : 24€
- De 6 à 7 personnes : 34€

Disponibles dans les boulangeries Maison Kayser de Paris du 8 au 18 avril 2022.

Joyeuses fêtes de Pâques !

### MAISON KAYSER, 25 ANS DE BOULANGERIE

*L'Histoire de la Maison Kayser commence en 1996 à Paris, rue Monge. C'est là qu'Éric Kayser ouvre sa première boulangerie. Fils, petit-fils et arrière-petit-fils de boulanger, il a décidé de reprendre le travail du pain au levain, héritage de la tradition française, en l'adaptant aux exigences et aux goûts d'aujourd'hui. La transmission des savoir-faire et l'évolution de la connaissance sont les valeurs qui l'animent.*

*Cette année, la Maison Kayser fête ses 25 ans, toujours animée par sa devise : « Rendre heureux nos clients au quotidien, avec des produits gourmands et de qualité. »*

[www.maison-kayser.com](http://www.maison-kayser.com) - [@maisonkayser](https://www.instagram.com/maisonkayser)

