

Maison Pradier dévoile son Tiramichou et une palette gourmande pour un hiver élégant

Clichy, le 6 decembre A l'occasion du lancement de sa carte Hiver, Maison Pradier, fondée à Paris en 1859, présente sa nouvelle création inspirée des gastronomies françaises et trans-alpine: le Tiramichou. Du 06 decembre au 19 mars, Maison Pradier dévoilera une palette de créations, sucrées et salées, avec toujours la même exigence pour le beau et le bon.

Le Tiramichou : Une ode à l'excellence Franco-Italienne

Au cœur de cette collection, le **Tiramichou** se distingue par son mariage subtil entre le chou craquelin français, un biscuit cuillère délicatement imbibé de café, et une crème de mascarpone onctueuse. Une réinterprétation audacieuse du tiramisu italien qui incarne l'engagement de Maison Pradier à sans cesse repousser les limites de la créativité pâtissière.



L'incontournable toasté festif truffe



Maison Pradier élève la gourmandise salée avec son **toasté festif truffe**. Une création originale où la truffe, ingrédient star de la saison, se marie harmonieusement avec le comté AOP, la poitrine fumée, le tout enveloppé dans une délicate sauce à la truffe. Une invitation à vivre une expérience festive et raffinée.

Tarte salée truffe et Comté AOP : Un Festin de Saveurs

La **tarte salée truffe et Comté AOP** offre un mariage de saveurs parfait avec sa pâte truffée, le fondant du fromage, et le croustillant des oignons frits. Agrémentée d'une sauce à la truffe, de pousses d'épinard et de cerneaux de noix, cette création gourmande et raffinée s'accompagnera volontiers d'une salade verte.



En mêlant tradition et modernité, Maison Pradier revisite les grands classiques saisonniers de la gastronomie. Rendez-vous en janvier pour découvrir la mythique **galette frangipane** façon Maison Pradier. Et en février, pour une Saint Valentin originale, Maison Pradier présentera son **Macaron Géant à la Framboise**. Rose, bien sûr !

À propos de Maison Pradier

Fondée à Paris en 1859, Maison Pradier a rejoint le groupe Delineo en 2019 et compte 16 adresses en France. Cette maison exigeante et créative revendique le goût du beau et du bon depuis 160 ans. Les équipes revisitent avec exigence, passion et légèreté l'héritage de recettes sucrées et salées issues du patrimoine français.