

LES NOUVEAUTÉS AUTOMNALES DE PARIS BAGUETTE



PLAISIR - GOURMANDISE - QUALITÉ

+ LES RECETTES + DU MOIS D'OCTOBRE

Convaincu de pouvoir offrir une expérience culinaire unique à ses clients, Paris baguette propose quatre nouvelles recettes inédites disponibles tout au long du mois d'octobre dans chacune de ses boutiques.

Paris Baguette a ainsi imaginé pour l'automne un sandwich aux saveurs asiatiques, un pain au maïs pour des occasions particulières, une viennoiserie au chocolat fondante et croustillante, ainsi qu'un chou à la framboise pour les amateurs de fruits rouges.

Quatre recettes aussi gourmandes les unes que les autres!





Prix: 5.60 €

LE SANDWICH → ASIATIQUE

Pour ce mois d'octobre, Paris Baguette présente un sandwich aux saveurs asiatiques pour voyager le temps d'une pause déjeuner.

Il est réalisé à partir d'une baguette tradition au sésame, accompagné d'un mix saumon soja, de carottes râpées, de cream cheese, de ciboulette et de pousses d'épinards pour un maximum de saveurs.

Un aller-retour en Asie en un temps record!

LE PAIN AU MAÏS + + +

Ce pain au maïs est une spécialité venue des indiens d'Amérique, qui se mange aussi bien avec du salé que du sucré. Avec sa mie dense et moelleuse, ce pain est original par son goût et sa couleur jaune qui égaillera la table. Il sera parfait pour une occasion spéciale ou en remplacement du pain classique pour un vrai moment de plaisir.

La petite touche en plus de Paris Baguette : une pointe de curcuma et des graines ajoutées à la préparation... Un délice!

Prix : 2,90€



L'ANNEAU + + + CHOCOLAT

L'anneau chocolat de Paris Baguette est la viennoiserie qui rendra fous les aficionados de chocolat.

Cette création inédite est composée de pâte à croissant, d'une crème onctueuse au chocolat et d'une ganache au chocolat.

Croustillante et fondante, cette nouveauté n'a été créée que pour le plaisir de nos papilles!



Prix: 2,90€



LE CHOU FRAMBOISE



Pour tous les fans de fruits rouges, le chou à la framboise attire l'œil et donne envie.



Cette création gourmande est réalisée à partir d'un chou recouvert d'un craquelin rouge garni d'un crémeux framboise et d'un confit de framboise acidulé, apportant une touche de pep's à la pâtisserie. Il est surmonté d'une ganache framboise pour finir sur une touche crémeuse et onctueuse.

De la douceur en bouche!

Prix: 4,20€

À PROPOS DE PARIS BAGUETTE

Animé depuis 1988 par l'envie de proposer des produits de qualité inspirés du pain traditionnel et de la pâtisserie française, **Paris Baguette** est un **concept gourmand** qui aujourd'hui compte 4000 adresses dans le monde entier dont 5 en France. Avec l'objectif d'allier sans concession plaisir des yeux au goût, Paris Baguette offre à ses clients des **produits de qualité** et une **expérience inoubliable.**

Plus d'information sur parisbaguette.fr

