



### LA PASTILLA REINE DU LOUIS XVI !

Daina Savesi, propriétaire du Louis XVI, réchauffe l'hiver d'une Pastilla préparée maison en collaboration avec la cheffe Sonia Benaouda.

*"La pastilla est pour moi, comme le couscous, un plat qui fédère et raconte des histoires. Des histoires de parfums et de familles. Chaque étape de la recette est un véritable rituel, un écho aux saveurs du Maghreb .*

*L'association du fondant et du croquant, du sucré et du salé en font un plat de fête !*

*Au Louis XVI, nous avons une vraie joie à travailler les plats familiaux. Chaque saison à son plat ! "* raconte Daina Savesi, propriétaire du Louis XVI.



CREDIT PHOTO : © Les Cuisiniers de France 2021 / #smjiparis

A l'image de la carte entièrement faite Maison, la pastilla du Louis XVI est nourrie de transmission et de savoir-faire.

**Les jours de Pastilla au Louis XVI**, il y a comme une odeur de fête en cuisine. Au piano, les étapes sont scrupuleusement respectées... Les amandes sont pilées à la main, revenues délicatement sur un lit de beurre, les feuilles de brick se font légères et la volaille est cuite à feu doux, safran et canelle en signent les principales saveurs, le reste est un secret...

La Pastilla est à déguster sur place les vendredis et samedis ou à commander en click & collect : [lelouis16-paris.fr](http://lelouis16-paris.fr) ou sur Epicery.com (à commander 48H à l'avance / livraison à domicile)

**Au Louis XVI tous les vendredis et samedis  
déjeuners et diners :**

Part de Pastilla : 25 euros  
Portion pour 3/4 personnes : 55 euros  
Pastilla entière : 80 euros

[cliquer pour télécharger les visuels presse / lien we transfer](#)



## La Pastilla à emporter les vendredis et samedis

La Pastilla du Louis XVI peut se  
déguster sur place ou à emporter, en  
click & collect

sur : **lelouis16chezvous.fr**  
ou en livraison éthique à vélo  
avec **Resto.paris**

[Comment commander sur  
l'E-boutique du Louis XVI](#)



Les femmes du Louis XVI

[Se désinscrire](#)

Envoyé par  
 **sendinblue**