

NEWS



LE NOUVEAU TEATIME A LA VANILLE PAR MAXENCE BARBOT, CHEF PÂTISSIER DU SHANGRI-LA PARIS



© Bernhard Winkelmann

Paris, le 9 juillet 2021 - Le Shangri-La Paris est heureux de dévoiler dès le 4 septembre prochain le nouveau Tea Time de son Chef Pâtissier, Maxence Barbot. Les plaisirs sucrés s'articulent autour de la vanille de Tahiti et de Madagascar, une épice chère à son cœur.

Sous la somptueuse coupole de verre du restaurant La Bauhinia, l'expérience se décline en trois phases : découvertes, retour en enfance et partage. Sur les différents étages seront délicatement déposées des douceurs plus exquises les unes que les autres.

Ce Tea Time, animé par la présence d'un pianiste, propose dans un premier temps, *l'Eclat Vanille Dulcey*, une *Tartelette aux fruits du moments* et un *Roll cake aux fruits du*

NEWS



moment. La deuxième assiette sera ensuite garnie d'un *Pain au lait au beurre de vanille*, d'un *Mini éclair vanille caramel* et de *Cookies chocolat caramel noisette*. Enfin, les convives dégusteront une *Brioche feuilletée à la vanille* et une *Marmelade aux fruits du moment*.



© Bernhard Winkelmann

La vanille se décline au gré des textures et saveurs au travers des pâtisseries et son arôme fait autant voyager les papilles que l'esprit.

Un moment hors du temps, purement régressif, à partager en famille ou entre amis qui comblera petits et grands !



© Bernhard Winkelman

NEWS



Informations pratiques:

- ~ Servi les samedis et dimanche de 15h à 18h à partir du 4 septembre 2021 au restaurant La Bauhinia.
- ~ Prix : 50€ par personne (90€ pour deux personnes).
70€ par personne (130€ pour deux personnes) avec champagne.
- ~ À noter : Du lundi au vendredi, une sélection de pâtisseries est disponible à l'unité, en plus de l'offre salée.
- ~ Réservations par téléphone au 01 53 67 19 91 ou par email à labauhinia.slpr@shangri-la.com

###