

DÉLIT.

Communiqué de presse – DÉLIT - Juin 2022



DÉLIT., la nouvelle adresse qui va bousculer le 16ème arrondissement! Direction l'avenue Marceau pour découvrir ce dell(t) shop ! On y savoure, le matin, un cappuccino et une babka et on s'installe au comptoir de cuisine pour déguster un **sandwich** de qualité le midi. Le soir on débarque en bande de potes ou en famille pour découvrir la carte de petits plats faits-maison.

Un véritable lieu de vie !

Ce nouveau restaurant est un véritable concept, qui varie au fil de la journée : coffee shop le matin, ambiance **street-food** et **sandwicherie** haut de gamme le midi, le soir cela devient un repère idéal afin d'y déguster des petits-plats et autres mets à partager accompagnés d'un bon vin ou d'une sélection affûtée de bières, que les équipes vous conseilleront avec passion !

Si **DÉLIT.** se positionne comme un restaurant à la façon d'une néo-sandwicherie, cela reste avant tout un véritable restaurant où les plats et les **sandwichs** proposés à la carte sont pensés et cuisinés sur place. Des recettes hautes en saveurs qui se mêlent à merveille à la gastronomie et aux spécialités françaises. On retrouve par exemple, le **Sandwich #1** (poulet) : composé de pain brioché, mayonnaise, paprika fumé,

poulet rôti, graines de moutarde, pickles oignons rouge, laitue iceberg, salicorne mais également des légumes rôtis : Pesto de fanes, carottes rôties au miel, sauce blanche, noix de cajou, coriandre ...

La carte est composée de quatre sandwichs, quatre sides au choix le midi et quatre autres le soir ainsi que quatre desserts. Un menu resserré sur plusieurs spécialités : gage de fraîcheur et d'un service maîtrisé. Des recettes de sandwichs simples mais magnifiées autour d'ingrédients de qualité.

Simplicité et qualité, une formule efficace qui évolue au fil des saisons pour respecter la saisonnalité des produits, un menu sans fioriture mais qui rassemble les épiciers.

Le **café** provient de **Brûlerie de Belleville**, une institution parisienne ! Pour le **pain**, l'équipe de **DÉLIT.** a travaillé son propre pain pendant 6 mois afin d'obtenir sa propre recette unique qui en fait sa spécialité