

[View online version](#) • [Unsubscribe](#)

# JEFFREY CAGNES. PARIS

A l'approche de la fête des mères, le Chef pâtissier Jeffrey Cagnes dévoile deux créations pour célébrer les mamans. Qu'y a-t-il de plus gourmand que les fruits rouges ? C'est en tout cas le parti pris de la Maison Jeffrey Cagnes Paris qui signe un Saint-Honoré aux fruits rouges et un Paris-Barcelone à la framboise.



### **Saint-Honoré fruits rouges :**

- Feuilletage, chantilly cassis, crème vanille, compotée de fruits rouges, fruits rouges frais
- Format individuel : 8,90€ // 4 personnes : 44€ // 6 personnes : 62€
- En précommande à partir du 19 mai
- Disponible dans toutes les boutiques Jeffrey Cagnes du 22 au 26 mai



**Paris-Barcelone framboise Jeffrey Cagnes x CUPRA :**

- Pâte à choux sésame blanc, mousseline framboise, crémeux framboise, praliné amande framboise, compotée de framboises
- Format individuel : 8,50€ // 4 personnes : 42€
- En précommande à partir du 19 mai
- Disponible uniquement au CUPRA City Garage du 22 au 25 mai