

[Voir la version en ligne](#)



BOCAUX DE CHEF

CUISINIERS ENGAGÉS



**Cet hiver on se réchauffe avec des réconforts préparés
par des Chefs !**



À Paris, le 16 décembre 2021,

L'hiver arrive à grand pas et le froid avec ... Quoi de mieux que de miser sur un bon potage réconfortant.

Cette année, Bocaux de Chef bouscule l'univers des soupes avec ses « réconforts », potages gastronomiques et canailles signés par le chef Stéphane Jégo.

Trois nouvelles recettes pour épater les invités : le réconfort de topinambour & lentilles vertes, crème et gingembre, que le chef propose de saupoudrer de Cacao, coup de cœur assuré !

Une autre recette réconfortante et gourmande pour passer l'hiver, le réconfort de carotte et céleri, crème, curcuma, cumin et piment oiseau.

Et enfin, l'incontournable réconfort de vieux parmesan plat signature du restaurant l'Ami Jean que le chef Stéphane Jégo recommande d'accompagner de légumes de saison, croustons... ou des envies du moment.

Les réconforts de Bocaux de Chef ont tout du plat convivial, à partager lors d'un dîner entre amis ou en famille ou tout simplement en solo pour un plateau tv. Facile et rapide à préparer, les bocaux rivalisent de gourmandises avec comme seule limite la créativité.

Cet hiver, on mise sur les potages de Chef à déguster chez soi au chaud sous un plaid !

Les bocaux sont vendus en format 850 ml (3, 4 bols) à 16,90€.

A propos :

Bocaux de Chefs est fondé en 2021 par Jérémy, Thomas et Christophe. Les bocaux sont disponibles en livraison dans toute la France et chez des artisans de proximité tels que fromagers, épicerie fine, cavistes... Liste des points de vente: [ici](#)

E-shop: [ici](#)

Livraison en 3 à 5 jours en France Métropolitaine

Livraison dans les DOM TOM en 7 à 10 jours ouvrés

Livraison en Europe en 5 à 7 jours ouvrés

Chaque bocal contient une recette de Chef pour 2 à 4 personnes et coûte entre 12,90 et 29,90 euros.

Plus d'informations : <https://www.bocaux-chef.fr/>