

Communiqué de presse

Traiteur *de* Paris

Petits fours Haute Couture





## Défilé de Petits Fours chez Traiteur de Paris !

Traiteur de Paris, fabricant de pâtisseries fines surgelées Premium pour les professionnels, crée l'événement avec le lancement de son nouveau plateau de petits fours sucrés : Le Haute Couture.

Inspiré du monde du luxe et de la pâtisserie française de prestige, ce nouveau plateau allie minutie et travail d'orfèvrerie. Il n'est pas sans rappeler la créativité des grandes maisons de haute couture. Ici, les perles et les sequins sont remplacés par des framboises, des éclats de noisettes ou encore des pépites de caramel.

Ce nouveau plateau contient des pièces uniques travaillées au détail près, exigeant un réel savoir-faire de pâtissier. Différentes textures craquantes, moelleuses et fondantes sont ici réunies pour une explosion de saveurs en bouche !

Comme dans un écrin, les pièces délicates et raffinées sont présentées sur un plateau noir haut de gamme prêt à servir et très pratique grâce à sa cloche de protection.

Concocté par les chefs Traiteur de Paris, cet assortiment cocktail se décline en 8 recettes inspirées des grands classiques de la pâtisserie française :

- 6 Mont-Blanc
- 6 Lingots chocolat caramel
- 6 Financiers croquants framboise
- 6 Mokas café spéculoos
- 6 Saint-Honoré
- 6 Lingots citron
- 6 Tatin pommes coings
- 6 Tartelettes chocolat

Élaboré dans l'atelier Traiteur de Paris de La Guerche de Bretagne (35), à partir de matières premières de qualité, il est garanti sans conservateur, sans exhausteur de goût et sans arôme ni colorant artificiel.

Conditionnement : Plateau de 48 pièces

Poids unitaire : 0,576 Kg

Suggestion d'utilisation : Retirer la cloche, laisser décongeler 2 heures à +4°C et servir.

### Contact :

Tél. 0 820 20 17 57  
lechef@traiteurdeparis.com  
www.traiteurdeparis.com

NOUVEAU

# PETITS FOURS HAUTE COUTURE

- *Les grands classiques de la pâtisserie française revisités*
- *Des finitions manuelles et raffinées*
- *Un plateau de présentation de luxe, prêt à l'emploi*
- *Une cloche de protection*





**Contact presse**

**Bureau de presse Agroalimentaire**

12 rue Victor Hugo 35000 Rennes - Tél. 02 99 36 24 07  
[www.bureaudepresseagro.com](http://www.bureaudepresseagro.com)

Laurence Maignan  
[laurence.maignan@bureaudepresseagro.com](mailto:laurence.maignan@bureaudepresseagro.com)

Elodie Revert-Nicolas  
[elodie@bureaudepresseagro.com](mailto:elodie@bureaudepresseagro.com)