

## Petits Fours Saint Germain



Traiteur de Paris présente Le Saint Germain, un nouveau plateau de petits fours regroupant les incontournables de la pâtisserie Française.

Le plateau de petits fours Saint-Germain comporte 8 recettes de mignardises aux saveurs aussi gourmandes que consensuelles, revisitées pour un pur moment de plaisir :

- 6 Fraisiers
- 6 Almondines au citron
- 6 Carrés trois chocolats
- 6 Financiers abricot pistache
- 6 Crumbles au cacao
- 6 Financiers façon tatin
- 6 Cheesecakes framboise
- 6 Opéra

Ces recettes indémodables, au goût simple et franc, sont composées d'ingrédients de qualité, qui assurent une excellente tenue du produit après décongélation. Une cloche de protection préserve également les pièces durant le transport et le stockage.

Chaque pièce de ce plateau peut être servie telle quelle ou décorée selon les envies.

Les Petits fours Saint-Germain sont garantis sans colorant, sans conservateur et sans exhausteur de goût.

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

1 plateau de 48 pièces (0,685 Kg)

#### Idées de remise en œuvre :

Vous pouvez présenter le plateau tel quel ou disposer les mignardises dans de petites assiettes.

Décongélation pendant 2 heures à +4°C.



Contact : Tél. 02 99 86 76 00  
lechef@traiteurdeparis.com  
[www.traiteurdeparis.fr](http://www.traiteurdeparis.fr)  
Nos recettes sont à retrouver sur

 [Traiteur de Paris](http://www.traiteurdeparis.fr)



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)  
Camille Decaux • [camille@bureaudepresseagro.com](mailto:camille@bureaudepresseagro.com)