

**TRAITEUR DE PARIS****Petits fours art déco**

Les chefs pâtisseries de la marque Traiteur de Paris se sont inspirés du courant Art déco des années 1920 pour créer des pâtisseries de formes élégantes et géométriques. Cet assortiment de 6 recettes associe des textures moelleuses, fondantes et craquantes : chou au caramel, triangle au chocolat, spirale façon framboisier, biscuit fraise coco, Tatin exotique, et merveilleux chocolat praliné. Les 48 petits fours sont livrés prêts

à servir, présentés sur un plateau noir. Les produits sont élaborés dans l'atelier Traiteur de Paris en Bretagne. Remise en température : 2 h à 4 °C.

www.traiteurdeparis.fr