

Traiteur *de* Paris

Des Chefs au service des Chefs.

LES AMUSE-BOUCHES

Rivoli



Communiqué de presse
2020



TRAITEUR DE PARIS SIGNE LE RIVOLI

un plateau d'amuse-bouches ensoleillés

Pour son tout premier plateau d'amuse-bouches chauds, Traiteur de Paris a concocté quatre recettes salées, à base de légumes et de fromages :

- Mini-cake à la courge, butternut, emmental, oignon et graines de courges
- Gougère composée d'une pâte à chou au Comté, garnie d'une béchamel au Comté AOP
- Rösti à la pomme de terre, crème d'épinard et artichaut mariné
- Mini-croque au pain multi-céréales, tomate, mozzarella et pesto de basilic et roquette

Avec cet assortiment composé d'ingrédients 100% naturels, le fabricant de pièces cocktails surgelées premium s'ancre dans la tendance forte du végétal, pour répondre aux nouvelles attentes des professionnels des métiers de bouche et de leurs convives.

Prêtes à l'emploi, ces bouchées à servir tièdes se présentent sur un plateau parfaitement adapté à la cuisson au four. Simples et rapides à remettre en œuvre, elles pourront être élégamment disposées sur une planche de bois, afin d'apporter une touche d'authenticité sur les buffets.

Le plateau Rivoli compte 12 bouchées de chaque recette, soit 48 pièces préparées dans l'atelier Traiteur de Paris de La Guerche-de-Bretagne (35).

Conditionnement : Plateau de 48 pièces (760 g)

Remise en œuvre : Préchauffer le four traditionnel à 170°C. Sans décongélation préalable, retirer le film plastique, déposer le plateau dans le four et laisser cuire pendant 14 min à 170°C.

WWW.TRAITEURDEPARIS.COM



AGENCE BPA | 12 rue Victor Hugo 35000 Rennes | www.agence-bpa.com

CONTACT PRESSE | Caroline Stum | caroline@agence-bpa.com | 02 99 36 24 07