

# Traiteur *de* Paris

Des Chefs au service des Chefs.

LES MACARONS RIVE DROITE

*la nouvelle recette de ces grands classiques*



*Communiqué de presse*

SEPTEMBRE 2020



## TRAITEUR DE PARIS RÉAFFIRME SON SAVOIR-FAIRE EN PÂTISSERIE FRANÇAISE, *à travers ses nouvelles recettes de macarons*

Fort de ses 20 années d'expérience dans la confection de petits fours et mignardises, Traiteur de Paris perfectionne son assortiment de macarons afin d'y concentrer toute l'excellence de la pâtisserie française.

Grâce à leur meringue italienne et leurs généreuses garnitures naturellement parfumées, les Macarons Rive Droite offrent des coques rebondies, croquantes à l'extérieur, fondantes à l'intérieur.

Les équipes de Traiteur de Paris ont eu à cœur de respecter la tradition pour sublimer ces nouvelles recettes gourmandes et raffinées. Une collection incontournable de 6 parfums classiques : Caramel au beurre et sel de Guérande, Pistache, Vanille Bourbon, Framboise, Chocolat noir et Citron.

Entièrement réalisés dans l'atelier Traiteur de Paris de La-Guerche-de-Bretagne (35) avec des ingrédients 100% naturels, ces macarons sont riches en poudre d'amandes (18,6% - 1<sup>er</sup> ingrédient) et en matières premières nobles (poudre d'amandes de Californie, blancs d'œufs frais de Bretagne, caramel au beurre et sel de Guérande, pâte de pistache, vanille Bourbon naturelle, chocolat noir certifié UTZ, ...). Ces nouvelles recettes ont été travaillées pour permettre une conservation longue, jusqu'à 10 jours après décongélation (à + 4°C). Grâce à leur remise en œuvre simple et rapide, ces petites douceurs afficheront élégamment leurs couleurs tendres sur toutes les tables, du café gourmand au buffet cocktail.

 Recettes adaptées au régime végétarien

*Remise en œuvre* : laisser décongeler 2h entre 0 et +4°C avec le film plastique. Retirer le film plastique et déposer les macarons sur un plat. Laisser reposer 15 minutes à température ambiante avant de servir et de déguster.

*Conditionnements* :

- Foodservice - 72 macarons (6 recettes x 12 pièces) | 864 g (12 g pièce / Ø 4 cm)
- Cash & Carry - 36 macarons (6 recettes x 6 pièces) | 432 g (12 g pièce / Ø 4 cm)

Plateaux en PET 100% recyclable.

---

WWW.TRAITEURDEPARIS.COM



---

AGENCE BPA | 12 rue Victor Hugo 35000 Rennes | [www.agence-bpa.com](http://www.agence-bpa.com)  
CONTACT PRESSE | Caroline Stum | [caroline@agence-bpa.com](mailto:caroline@agence-bpa.com) | 02 99 36 24 07