



Les tendances Printemps/Eté 2015 des chefs Lenôtre

Les Chefs Lenôtre renouvèlent à chaque saison les sources d'inspiration et plus qu'un langage, c'est une émotion qu'ils expriment. En explorant le thème de « **L'ILLUSION GOURMANDE** » ils créent d'étonnantes saveurs fondues dans le décor, perdues dans la nature aux effets « trompe-l'œil » inédits.

Tombés sous le charme de l'Asie ils célèbrent aussi la légèreté avec une tendance « **ZEN DELICATESSE** » où l'éclosion d'une fleur de cerisier les inspirent, où le minimalisme les motivent à créer des sensations gourmandes, comme une invitation à la dégustation en forme de méditation.

L'illusion d'un Jardin

Telle une installation artistique, l'illusion par les Chefs Lenôtre est poussée à l'extrême : clash d'imprimés gourmands, jeu de séduction et de confusion... Le chicissime fraisier **Bagatelle** est relooké en un trompe-l'œil végétal troublant de réalité et donne la tendance aux autres créations à base de fruits rouges (éclair, pièces cocktail, macarons, chocolats...).

Déclinaison de produits autour de l'« Illusion d'un jardin » : Bagatelle (à partir de 7,90 €), éclair (6,50 €), macaron (5,90 €), tarte aux fraises (à partir de 6,90 €)...

LES ENTREMETS ET TARTES

- **Tartelette « Soleil d'été »** au citron, 5,50 € (disponible à partir de mi-mai).
- **Macarons « Plein soleil »**, à chacun son style : girly à la bouche en chocolat rose et ses lunettes vintage ou viril avec sa moustache croquante. Ils sont garnis d'une mousseline à la vanille et d'une compotée aux deux fraises, 5,50 €.
- **Tartelette framboises**, 6,90 € (disponible à partir de mi-mai).
- **Millefeuille aux framboises et parfum yuzu**, 6,90 € (disponible à partir de mi-mai).
- Tiramisu aux framboises en verre, 7,50 € (disponible à partir de mi-mai).

LES ENTREMETS GLACÉS

- **Soufflé glacé fraise au Limoncello** : parfait glacé à la fraise, parfumé au Limoncello, recouvert de crème fouettée à la fraise, de fruits et de meringue. Prix 55€ pour 4 personnes.
- **Planète citron givrée et meringuée** : crème aux agrumes, sorbet citron, ganache chocolat blanc à la vanille sur un disque de meringue, 9 € en individuel.

LES GLACES ET SORBETS

- **Dômes glacés** : succombez à une exquise fraîcheur avec les parfums de glaces et sorbets créés par les Maîtres Glaciers Lenôtre pour l'été (basilic citron, Bagatelle, Fraise et litchi...). Au choix 9 délices glacés audacieux et envoûtants 100, 500 et 750 ml (à partir de 17€).

LES MACARONS

- **Chocolat et yuzu** : macaron habillé de paillettes argentées et garni d'une ganache au chocolat et yuzu. Prix : 1,60 euros/pièce.
- **Fraise des bois et gingembre** : un élégant macaron habillé de paillettes argentées et garni d'une crème onctueuse aux fraises des bois et gingembre. Prix : 1,60 euros/pièce.
- **Pina Colada** : macaron fourré d'une crème pâtissière à la noix de coco, relevée d'une pointe de rhum blanc, et décoré de noix de coco râpée. Prix : 1,60 euros/pièce.

LE TEA TIME

- **Cake moelleux aux amandes Valencia**, recouvert d'un crumble aux framboises, 15 € (275 gr)

LES PIECES COCKTAILS SUCRÉES

- **Pomponette à l'abricot rôti** : un mini cake au sésame noir recouvert d'un oreillon d'abricot et graines de lin, 2,35 € la pièce (sur commande).
- **Chocolat au soupçon d'agrumes** et fleur de Physalis ou « cage d'amour » : composé d'une compotée d'oranges et d'un diamant chocolat, 3,15 € la pièce (sur commande).
- **Bouton de rose** « tout chou » garni d'un crémeux à la griotte, 3,40 € la pièce (sur commande)
- **Cône poudré « tout rose »** comme une framboise : cône en chocolat au lait garni d'une ganache chocolat et compotée à la framboise, enrobé de pralinette, 1,90 € la pièce.

LES ENTREES

- **Copeaux de légumes crus et cuits**, vinaigrette miel citron (produit réception, prix sur demande).
- **Croq'carotte** aux épices douces (produit réception, prix sur demande).
- **Tourteau au parfum estival** et son consommé glacé de cerfeuil en panier de bois (produit réception, prix sur demande).
- **Minestrone de légumes et gambas** en panier de bois, 11,50€ pièce.
- Découverte d'un **avocat au guacamole**, 8,50€ la pièce.

LES PLATS

- **Volaille marinée au soja**, duo de tomates sur un lit de caviar d'aubergines, 19 € par personne.
- **Le cabillaud cuisiné** en déclinaison de carottes, jus épicé (produit réception, prix sur demande).
- **SOLEIL D'ÉTÉ** : le bar, l'asperge et le citron vert (produit réception, prix sur demande).
- **Mignon de veau**, madeleine de fèves et ravioles aux légumes, 25 € par personne.

LES PIECES COCKTAILS SALEES

- Le croquant et le moelleux autour de **l'asperge** comme une sucette (produit réception, prix sur demande).
- Le croquant et le moelleux autour du **saumon** comme une sucette (produit réception, prix sur demande).
- La **tomate « Jardin de Rabelais »** crémeux de fèves et soupçon de gingembre Bien à vous, (2,55€ la pièce, sur commande).
- **Cupcake aux olives** et croquant de courgettes (2€ la pièce, sur commande).
- Spoon bambou d'un **canard laqué** aux parfums d'été (produit réception, prix sur demande).
- **Gambas à la compotée de tomates**, radis croquants et pétales de pourpier (produit réception, prix sur demande).
- **Chou « Mam's »** au crémeux de thon, ananas et soja (produit réception, prix sur demande).

www.lenotre.com

Numéro de service clients : 0 811 656 656 (prix d'un appel local)

CONTACT PRESSE : Marine Cossard - Tél : + 33(0)1 80 73 94 87 - marine.cossard@lenotre.fr

LES BOUTIQUES LENÔTRE :

Auteuil - 44, rue d'Auteuil - Paris 16
Bastille - 10, rue Saint-Antoine - Paris 4
Courcelles - 15, boulevard de Courcelles - Paris 8
École Militaire - 36, avenue de la Motte-Picquet - Paris 7
Lecourbe - 61, rue Lecourbe – Paris 15
Passy Kennedy - 102, avenue du Président Kennedy - Paris 16
Victor Hugo - 48, avenue Victor Hugo - Paris 16
Vincennes - 22, avenue de la porte de Vincennes - Paris 12
Wagram - 121, avenue de Wagram - Paris 17
Parly II - Centre commercial - 78150 Le Chesnay
Cour des Senteurs - 8 rue de la Chancellerie - 78000 Versailles
Neuilly - 209, avenue Achille Peretti - 92200 Neuilly sur Seine

Cannes - 63, rue d'Antibes - 06400 Cannes
Nice - 14 avenue Félix Faure - 06000 Nice