



LA BÛCHE DE NOËL DU RITZ PARIS
Pour 6 personnes. 110€. Édition limitée.

Sur réservation 48h à l'avance
au Concept Store du Ritz Paris
au 01 43 16 32 74.

LA
BÛCHE
DE NOËL

DU



AMBRÉ, AUX ARÔMES D'AMANDE,
ÉVOQUANT LE PARFUM DE LA CIRE D'ABEILLE,
LE MIEL DE BRUYÈRE ERICA A INSPIRÉ
À FRANÇOIS PERRET, CHEF PÂTISSIER DU RITZ PARIS,
UNE BÛCHE INÉDITE ET AÉRIENNE.

CONTACTS PRESSE

Mélanie Hubert, Directrice de la Communication et des Relations Publiques
Matthieu Goffard, Responsable Presse et Communication
01 43 16 45 42 press@ritzparis.com

LE NECTAR DES DIEUX
POUR MIEUX FAIRE
RAYONNER LES FÊTES

Sain sucre des pâtisseries, le miel fait partie des ingrédients de prédilection de François Perret. Pour cette bûche il a opté pour un grand cru Erica des Pyrénées, où la bruyère se pare de fleurs sauvages au cœur de l'hiver et dont les fragrances montagnardes rappellent les Noëls de notre enfance. Il en a fait le cœur crémeux d'un tendre biscuit de Savoie qu'une chantilly vient arrondir de sa voluptueuse apesanteur. Tandis que les amandes Gianduja font croustiller leurs notes torréfiées pour en émousser la gourmandise.

Pour sublimer cette belle au cœur léger, le Chef l'a parée d'une dentelle de gaufrettes, clin d'œil aux alvéoles miellées, enrobées de chocolat.

À butiner dès
LE 1^{ER} DÉCEMBRE 2018
en portion individuelle au
Bar Vendôme du Ritz Paris.
25€ par personne