

Communiqué de presse
Septembre 2020

Guy Martin

Le Grand Véfour dévoile ses créations pour les fêtes

Bûche de Noël et galette des rois by Guy Martin

Pour les fêtes de fin d'année, le Chef Guy Martin a élaboré une bûche de Noël Chocolat Truffe noire qui surprendra vos papilles. Un accord sophistiqué et audacieux parsemé de notes légères et croustillantes.

Et pour commencer l'année 2021 sous le signe de la gourmandise et de la fraîcheur, craquez pour la galette des rois du Grand Véfour, habillée de belles tranches d'ananas confit au caramel et garnie de frangipane Passion...





Bûche Chocolat Truffe Noire

Elégante et chocolatée, cette bûche à la Truffe Noire n'en reste pas moins légère et délicate grâce à un magnifique équilibre dans les textures.

Ingrédients :

Graine de sarrasin au lait à l'impératrice, pain de gène chocolat, praliné croustillant sarrasin, coulant chocolat à la truffe noire, ganache montée couverture chocolat 64% et truffe, mousse chocolat noire légère

Prix : 89€ la bûche pour 6 personnes



Galette des rois Douceur

Avec sa frangipane passion et ses généreux morceaux d'ananas confit au caramel, la galette des rois du Grand Véfour joue la carte de la gourmandise et de l'exotisme.

Ingrédients :

Ananas Victoria confit au caramel passion
Frangipane passion
Eclat de châtaigne d'Ardèche

Prix : 46€ la galette pour 6 personnes

La bûche et la galette sont à réserver au 01 42 96 56 27 ou sur resa.gvefour@orange.fr

CONTACTS PRESSE : Emilie Press

Emilie Stofft & Juliette Vallet & Laetitia Vignau

emiliestofft@emilie-press.fr

j.vallet@julietteandcie.fr

laetitia@euxdanslapresse.com

CONTACT ONLINE :

Hélène Clément Agence Palais Royal

helene@agencepalaisroyal.com