



la réserve

HOTEL AND SPA

PARIS

UN ŒUF AUX TRÉSORS POUR PÂQUES

Inspiré par la théâtrale porte laquée rouge de La Réserve Paris – Hotel and Spa, Adrien Salavert, Chef Pâtissier du restaurant Le Gabriel, 2 étoiles au Michelin, a imaginé un œuf de Pâques aussi luxueux que mystérieux, tout en chocolat pure origine. La surprise se trouve à l'intérieur, derrière la petite porte qui s'ouvre avec une vraie clé en chocolat pour révéler une collection d'œufs à partager. Magique !

A LA DÉCOUVERTE DES PLAISIRS DU CHOCOLAT

Evoquant les précieux coffrets secrets où l'on enferme ses trésors personnels, l'œuf de Pâques de La Réserve Paris illustre le savoir-faire et la créativité du Chef Pâtissier. Adrien Salavert a retrouvé une âme d'enfant pour jouer avec les meilleurs chocolats pure origine et façonner cet œuf unique, véritable sculpture gourmande sur son socle, lui aussi en chocolat. Rempli de petits œufs déclinant différents crus de chocolats, l'œuf de Pâques La Réserve Paris 2019 est disponible en deux tailles.

Œuf grand modèle : 90 euros - Œuf petit modèle : 50 euros

Disponible sur réservation - Nombre d'œufs limité - restaurant@lareserve-paris.com

LA RÉSERVE PARIS-HOTEL AND SPA

42 avenue Gabriel 75008 Paris - www.lareserve-paris.com
+33 1 58 36 60 60 - restaurant@lareserve-paris.com

CONTACT PRESSE

Virginie Audebert - Bureau de presse Pascale Venot
+33 1 53 53 40 56 - vaudebert@pascalavenot.com

