



Noël provençal au Café de la Paix !



Les fêtes de fin d'année puisent leurs inspirations au sein de traditions soigneusement transmises de génération en génération. L'InterContinental Paris Le Grand et le Café de la Paix ont choisi de mettre à l'honneur la Provence et ses **treize desserts**. Festive, cette coutume remonterait à 1683 et se résume par son abondance de mets sucrés, au nombre de treize. Noix, amandes, raisins secs et autres fruits d'Orient viennent agrémenter les nombreux desserts, parmi lesquels les célèbres calissons d'Aix-en-Provence. Ainsi, confiseries, fruits secs et fruits frais de saisons s'invitent sur les tables au moment de Noël...

S'inspirant de cette coutume, Laurent André - Chef Exécutif de l'InterContinental Paris Le Grand, revisite aujourd'hui les treize desserts provençaux et les décline en **un duo de bûches: salée et sucrée.**



❖ Côté salé...

La couronne est composée d'un triptyque alliant foie gras pur de canard, abricots et figues confites. Une harmonie subtile de saveurs agrémentée d'éclats de pistaches-noisettes et recouverte d'un délicat velours de cacao. Un résultat parfaitement équilibré aux arômes gourmands.

❖ Côté sucré...

Le Chef propose de découvrir une couronne glacée typiquement provençale avec son lit de mousse légère de calisson, biscuits moelleux aux fruits secs et insert à la marmelade de mandarines confites. Recouverte d'éclats de pistaches et de nougat clémentine, ce dessert réveille le palais avec ses saveurs douces et acidulées qui rappellent le Sud.

Informations & Réservations:

La bûche salée : 85€ pour 6 personnes

La bûche sucrée : 60€ pour 6 personnes

Les couronnes sont disponibles sur place ou à emporter (commande à passer 48 heures à l'avance).

Du lundi 11 décembre 2017 au lundi 1er janvier 2018

Réservations auprès de Déborah Baudin - deborah.baudin@ihg.com - 01.40.07.31.72.

Café de la Paix - 5, place de l'Opéra - 75009 Paris