

Nouveauté automnale :

La Marmite des cuisines de "Chez Clément"

Chez Clément, restaurant d'hôtes, propose à partir du 22 septembre une nouvelle carte automne/hiver élaborée par Bernard Leprince, Meilleur Ouvrier de France.








Pour cette nouvelle saison, l'originalité c'est La "Marmite" du Chef !

Issue de la tradition culinaire française, la Marmite mijote tout au long du service sur les feux de la cuisine.

Chaque jour, les chefs y cuisinent des légumes frais de saison et de belles pièces de bœuf. Ils y prélèvent le bouillon, la viande et les légumes qui servent de base aux plats traditionnels d'autrefois.

À découvrir par exemple sur la nouvelle carte :

-  La Soupe de la Marmite, une savoureuse soupe de légumes de saison
-  Le Foie Gras de Canard et la gelée de la Marmite
-  La Terrine de bœuf en gelée "Maison" de la Marmite
-  Le Parmentier de bœuf "Maison" de la Marmite
-  Le Pot au feu "Maison" en salade, déclinaison froide du Pot au Feu traditionnel déjà plébiscité tous les jeudis de l'hiver dernier par les hôtes des restaurants "Chez Clément".



Ainsi pour les jours d'hiver, la chaleur de la Marmite réchauffe les recettes et propose des produits sains, simples et cuisinés sur place, que l'on prend plaisir à retrouver.

La Marmite sera en place jusqu'au printemps 2012 dans les 11 établissements "Chez Clément, restaurant d'hôtes" de Paris et Ile France.

CONTACT PRESSE :
Agence Abrasive
Karine Carlet
Tel : 06 50 61 06 64
contact@abrasive.fr

chez Clément
restaurant d'hôtes

www.chezclement.com

