



Plaisir d'automne-hiver, la nouvelle carte de L'Atelier Artisan Crêpier

Patrick, Richard, Hélène, découvrez les nouvelles recettes imaginées par l'Atelier Artisan Crêpier...
Priorité aux produits de saison, frais et locaux !



L'Atelier Artisan Crêpier vient de lancer sa nouvelle carte. Pommes, poires et noix caramélisées, viennent accompagner les nouvelles recettes de l'Atelier Artisan Crêpier. Des galettes avec une nouvelle signature culinaire laissent apparaître dans un cercle, toute la gourmandise de nos recettes.

Découvrez Richard : Bûche de chèvre, pommes caramélisées, cerneaux de noix ou encore Hélène: Chocolat, poire, glace artisanale à la vanille, noix caramélisées. Des recettes déjà cultes.

La truffe fait son entrée à la carte avec 3 références exclusives : Arsène, Michel et Pantagruel

Cidres et jus de pommes de l'Atelier sont servis pour accompagner ces délicieux plats tout au long de la journée.

Infos pratiques :

Galettes à partir de 8,5€, Crêpes à partir de 3,20€
<https://www.artisancrepier.com/menu/>

Restaurants :

Mabillon (Paris 6^e), Austerlitz (Paris 13^e), Bercy Village (Paris 12^e), Puteaux (92), La Défense (92), Parly 2 (78), Vélizy-Villacoublay (78), Lyon - Part Dieu (69), Cannes (06).



À propos de L'Atelier Artisan Crêpier



Des matériaux bruts aux couleurs chaudes, une ambiance apaisante, bienvenue à L'Atelier Artisan Crêpier. Nos restaurants vous permettront de déguster de délicieuses galettes et crêpes dans un cadre cosy et branché.

Côté cuisine, tous les ingrédients sont choisis avec soin pour n'offrir que le meilleur. Farine de sarrasin écrasée à la meule (Moulin du Pavillon), chocolat et pâte à tartiner Michel Cluizel, jambon blanc truffé... dans l'assiette, il n'y que du beau, du bon et du fait maison.

Le bar à cocktails constitue également un point fort du lieu avec des cocktails maison à base de cidres issus de producteurs français. Spritz Cider, Cider Mojito... des cocktails parfaits pour les «Afterwork» entre amis.

Aujourd'hui L'Atelier Artisan Crêpier, c'est 9 restaurants dont 1 franchise ouverte en 2022 à Cannes. L'enseigne continue d'innover en proposant des recettes et des produits toujours plus qualitatifs et créatifs.