



LA CRÊPERIE REMISE AU GOÛT DU JOUR

IL Y A : « ALLER À LA CRÊPERIE » ET « ALLER CHEZ L'ATELIER ARTISAN CRÊPIER ! » BIEN PLUS QU'UNE SORTIE AU RESTAURANT, L'ENSEIGNE PROPOSE UNE EXPÉRIENCE CHALEUREUSE ET GOURMANDE AUTOUR DE PRODUITS DE QUALITÉ. LE RESTO ULTRA-COOL À TESTER SANS PLUS TARDER !

LA CRÊPERIE TRADI BOUSCULÉE

L'Atelier Artisan Crêpier élabore avec soin ses galettes, crêpes et « wrep » à la commande avec des ingrédients issus du travail d'artisans triés sur le volet : Farine de blé et de sarrasin de la Meunerie Paulic, cidres du Château Lézergué, chocolat et pâte à tartiner Cluizel... Dans ce restaurant nouvelle génération, la carte renouvelle régulièrement ses recettes audacieuses, redonnant ses lettres de noblesse à la crêperie... en version funky! Signature de l'enseigne, chaque réalisation présente un trou central laissant apparaître la garniture. Créatif et original! Œuf de plein air, emmen tal, «tartufata» Truffe pour la galette Michel, Ananas caramélisé, caramel au beurre salé, chantilly maison pour la crêpe Félicie...

UNE AMBIANCE CHALEUREUSE

Ses dix adresses - en Île-de-France, à Lyon, Grenoble et Cannes sont toutes plus accueillantes les unes que les autres! Avec ses matériaux bruts aux couleurs chaudes et son atmosphère apaisante, L'Atelier Artisan Crêpier offre depuis 2012 un cadre cosy et branché qui dépote aux amateurs de goût, le tout sur fond de playlists composées par l'enseigne. Du beau et du bon fait maison dans une ambiance détendue!

www.artisancrepier.com





PLUS QU'UNE ÉPICERIE, UNE « DÉLICIEUSERIE»

Tenté de reproduire l'expérience de L'Atelier Artisan Crêpier chez vous ? L'épicerie propose à la vente une gamme de produits spécialement développés par la marque : cidres (fermier, artisanal, rosé), jus de pommes, pâte à tartiner, crème caramel... En bref, pour prolonger le plaisir gustatif à la maison. Envie de vous réunir entre amis ou collègues autour de boissons originales ? Dans chaque restaurant, le bar à Cidres dévoile une carte de breuvages revisités à base de cidres issus de producteurs français. Spritz Cider, Cider Mojito, Tatatin, Cider Bomb... à tester en «Afterwork» !