

Guy Martin

LE CHEF GUY MARTIN DEVOILE LES CRÉATIONS DE NOËL DE SES MAISONS :

LE GRAND VÉFOUR & A NOSTE & PASCO

Pour les fêtes de fin d'année 2023, le Chef Guy Martin a élaboré trois bûches de Noël uniques et savoureuses pour trois de ses adresses gourmandes parisiennes : le Grand Véfour, A Noste et Pasco.

Trois bûches, trois saveurs à découvrir :

- Coco Passion pour le Grand Véfour
- Olentzero pour A Noste
- Goyave Passion pour Pasco

LE GRAND VEFOUR

Bûche passion coco



Bûche passion coco, chocolat lait noisette. Ce dessert de Noël au goût délicatement équilibré entre passion, coco et la douceur du chocolat lait noisette qui ravira les gourmets.

Pour 6 personnes

Ingrédients : Génoise, ganache, mousse coco, mousse passion, chocolat.

Prix : 88 euros



Olentzero



Olentzero est un personnage dans la culture et la tradition basque, ce terme désignait au XVII^e siècle la nuit de Noël, un délicieux voyage au cœur du Pays Basque que le Chef propose pour 6 personnes.

Ingrédients : Génoise pistache : Poires pochées dans un sirop, compotée de coings avec du piment d'Espelette, crème pralinée. Déco : champignons meringue piment d'Espelette, arbre chocolat fleur de sel, mousse génoise pistache.

Prix : 66 euros

PASCO

BÛCHE MACAÉ, GOYAVE, PASSION & OPALYS VANILLE



Une explosion de saveurs exotiques pour célébrer les fêtes, voici ce que Guy Martin a concocté pour la bûche du Pasco !

Pour 6 personnes :

Ingrédients : Biscuit Dacquoise, crémeux Macaé, ganache chocolat Opalys et vanille, compotées de goyave, passion et mangue.

Prix : 85 euros

www.grand-vefour.com

www.restaurantpasco.fr

www.a-noste.com

CONTACTS PRESSE :

Emilie Stofft : emiliestofft@emilie-press.fr
Laetitia Vignau : laetitia@euxdanslapresse.com