



L'OEUF MERINGUE SIGNÉ FRANÇOIS PERRET



Cette année, pour Pâques, François Perret, Chef pâtissier du Ritz Paris, a imaginé 5 œufs très gourmands pour combler toutes les envies, surtout celles des petits !

Chaque coquille, faite de meringue, est légère, généreuse et croustillante à la fois. Le cœur de l'œuf révèle un délicieux nappage au chocolat au lait, blanc ou noir, une savoureuse guimauve, et des fruits torréfiés.

Selon les envies et les goûts...

- Meringue à la praline rose, nappage de chocolat blanc, cœur guimauve et éclats de praline rose
- Meringue à la pistache, nappage de chocolat noir, cœur guimauve et éclats de pistache torréfiée
- Meringue à la coco, nappage de chocolat au lait, cœur guimauve et coco râpée
- Meringue à la noisette, nappage de chocolat au lait, cœur guimauve et éclats de noisette torréfiée
- Meringue au grué de cacao, nappage de chocolat noir, cœur guimauve et éclats de fève de cacao torréfiée

Des œufs extérieur meringue, intérieur chocolat pour le plus grand plaisir des gourmands.



**L'œuf meringue
signé François Perret**

400 grammes – 15 cm
68€ – Édition limitée

Sur commande

du 15 mars au 1^{er} avril 2021
au 01 43 16 33 74

Retrait des commandes :

du 2 au 5 avril inclus



CONTACTS PRESSE

DM Media / Dovie Mamikunian

Claudia Hubig-Schall – claudia@dmmediapr.com

Cédric Galonské – cedric@dmmediapr.com

01 40 26 55 55