

signée

Léon

de Bruxelles

Les nouvelles recettes printanières Léon de Bruxelles s'invitent à la carte avec panache !

Des créations colorées qui revisitent avec fraîcheur les produits phares Léon et osent les alliances terre et mer, sucrées et acidulées ou encore chaud et froid. Tout y est pour émoustiller les papilles et redécouvrir la cuisine 100% fraîcheur de Léon de Bruxelles. A vos cartes, prêts, feu, savourez !

PLANCHA CAMPAGNARDE



Elue par la communauté Facebook parmi un choix de 3 recettes, la Plancha campagnarde est un panier de fraîcheur tout droit venu du potager: poivron, courgette, tomate, oignon rouge, olives noires... Le printemps est dans l'assiette! Le tout rehaussé par un fromage de chèvre délicieusement adouci par les notes iodées des moules. Une recette inspirée de La Terre et portée par l'appel du large...

Ingrédients recette : Moules fraîches, fromage de chèvre, poivron, courgette, tomate fraîche, olives noires, oignon rouge et basilic frais.



GAUFRE SUZETTE

Revisitant ce grand classique de la crêpe, Léon dévoile une version gaufre façon suzette qui ne manque pas de relief ! Croquante et moelleuse à la fois, cette généreuse gaufre est relevée de segments d'oranges et d'un coulis caramel à l'orange. Comble de la gourmandise, une boule de glace vanille joue la carte du chaud-froid, lovée dans une crème fouettée... à tomber !

Ingrédients recette : Gaufre, segments d'orange, coulis caramel à l'orange, glace vanille et crème fouettée.

LE FLAMBOYANT

Exclusivement servie chez Léon, la bière « L » dévoile une nouvelle facette alliée à la rondeur du rhum Saint James et à l'acidité gorgée de soleil du jus de fruit de la passion Caraïbos. Twistant cette alliance parfaite, la saveur de l'orange amère achève de séduire les papilles. Un cocktail solaire qui annonce les beaux jours !

Ingrédients recette : préparé avec de la bière "L" de Léon, rhum Saint James, jus de fruit de la passion Caraïbos, orange amère.





AFTER WORK & APERO

Quoi de plus convivial qu'un moment entre amis après une journée de travail ou un pour fêter le week-end en famille? En édition limitée, Léon propose un assortiment de tapas frais et variés à partager. Poêlée de coquillages du jour à la Marinière, tartine de tapenade de tomates cerises confites, crevettes grises et basilic, assiette de crevettes roses, émietté de thon aux olives et tomate séchée ... et toujours l'émblématique panaché de fritures, les crevettes parmentières et les croquettes de fromage à la bière. Le plus dur sera de savoir par où commencer...

A PROPOS Avec ses restaurants Léon de Bruxelles, le groupe est devenu un leader du marché de la restauration sur le segment du frais, avec 10 tonnes de moules consommées chaque jour dans l'ensemble des restaurants qui attirent plus de 6 millions de gourmands par an en France. Soucieux d'être toujours plus proche des attentes de ses clients, le groupe a repensé son offre avec une carte modernisée centrée sur le travail des produits frais, une nouvelle signature. La recette des bons moments, de nouveaux services comme la Léon Box à emporter ou en livraison à domicile et l'ouverture d'un nouveau concept urbain branché dans la capitale. Au cœur de ce renouveau la fraîcheur, le nouvel étendard de l'enseigne.

Pour en savoir plus : www.leon-de-bruxelles.fr

Contact Presse Agence Cap & Cime PR
Madouska KRAMER | T: +33 (0)1 55 35 08 12 | mkramer@capcimepr.fr