

COLLECTION ÉTÉ 2019

signée

Léon

de Bruxelles

Voyage de saveurs et escales gourmandes !

Les nouvelles recettes estivales de Léon sont à la carte et c'est un véritable festival de couleurs vitaminées et exotiques. Côté sucré, les cocktails et desserts invitent au voyage et font chavirer les papilles : citron vert, jus de yuzu, fruit de la passion, coco, ananas... Côté salé, le filet de bar sauvage est fraîchement poêlé et donne envie de prendre le large. Et côté coquillages, la saison des moules de Bouchot est officiellement lancée. Larguez les amarres !

LE FILET DE BAR FRAIS



Le secret d'un plat d'été léger et frais : un bar sélectionné des plus frais est délicatement poêlé pour garder son fondant. A relever à sa convenance d'une savoureuse sauce vierge faite maison. Le tout accompagné de riz et de haricots verts... Le bonheur est dans l'assiette !

Ingédients recette : filet de bar frais, sauce vierge, riz et haricots verts



LA CUBAINE

Direction les tropiques avec cette recette de glace alliant la fraîcheur du sorbet fruit de la passion à l'onctuosité de la glace coco. Le jaune gourmand et juteux des ananas, se mélange au rouge vitaminé des framboises, agrémenté du vert de la menthe fraîche. Le tout accompagné d'une onctueuse crème fouettée saupoudrée d'amandes grillées... A tomber.

Ingédients recette : 1 boule de sorbet fruit de la passion, 1 boule de glace coco, morceaux d'ananas frais, framboises fraîches, menthe fraîche, amandes grillées, coulis de fruits rouges, crème fouettée

LA SICILIENNE

Une recette qui se joue de nos papilles en osant un duo savoureux : un sorbet framboise sublimé par l'acidité du sorbet citron. Comble de la gourmandise, des framboises, des myrtilles fraîches et un morceau de gaufre sont prêts à se laisser croquer avec une onctueuse crème fouettée.

Ingédients recette : 1 boule de sorbet citron, 1 boule de sorbet framboise, myrtilles fraîches, framboises fraîches, pignons de pin, gaufre et crème fouettée



LE FLAMAND

Savant équilibre entre le léger pétilllement de la bière d'abbaye Affligem et le gin Gibson's aux arômes subtils de coriandre et d'écorces d'orange. Le tout est relevé par le goût à la fois délicat, acidulé et fruité du jus de yuzu Caraïbos.

Ingédients recette : Bière d'abbaye d'Affligem, gin Gibson's, jus de yuzu Caraïbos, sirop de sucre de canne

LE CARAÏBE

Connue pour ses délicats arômes de pêche et de fleur de génépi, la bière blanche Edelweiss se marie parfaitement avec le jus de citron vert Caraïbos. Un jus de fraise savamment dosé contrebalance l'acidité du citron avec douceur et volupté.

Ingédients recette : Bière blanche Edelweiss, jus de citron vert Caraïbos, jus de fraise Caraïbos.

LE SOLEIL LEVANT

Ce cocktail est un aller-retour entre l'Asie et l'Amérique du Sud avec un duo ensoleillé de jus de yuzu et de maracujà parfumé aux notes de thé pêche. Idéal pour voyager sans bouger !

Ingédients recette : Jus de yuzu Caraïbos, jus de maracujà Caraïbos parfumé aux notes de thé pêche



Les moules de Bouchot sont arrivées chez Léon !

Choisir les moules de Bouchot, c'est faire le choix de produits locaux élevés selon une culture traditionnelle, sur des pieux en bois appelés Bouchot et plantés en pleine mer. Ces moules made in France raviront les papilles de Juillet à Novembre, avec une chair crème à jaune orangé, et leur petite coquille très sombre et bien remplie. Léon les choisit à pleine maturité durant la saison afin de respecter le cycle de vie. Un réel savoir-faire d'artisan de la mer que Léon valorise pour proposer LA meilleure Bouchot !



LA BOUCHOT A SA RECETTE

Il y a comme un air de bord de mer chez Léon... Voici le secret d'un savoir-faire centenaire alliant la chair délicate des moules de Bouchot, à la fraîcheur du vin blanc Muscadet AOP. Une cocotte relevée par un savoureux mélange d'oignon rouge, de beurre demi-sel et de persil frais. Le tout accompagné de frites fraîches, dorées et croustillantes... Un vrai régal !

Ingrédients recette : moules de Bouchot, vin blanc Muscadet AOP, oignon rouge, beurre demi-sel et persil frais.



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
Sophie COTHEREAU – T : 01 55 35 08 14 – scothereau@capetcimepr.fr
Coline MASSICOT – T : 01 55 35 07 72 - cmassicot@capetcimepr.fr