

LE DIAMANT NOIR DE LA GASTRONOMIE



CRÉATION CHOCOLATÉE DE PÂQUES
LA MAISON DE LA TRUFFE





**La magnifique truffe trompe-l'œil en chocolat,
à partager**

Pascal Brunstein, un des meilleurs ouvriers de France (MOF) chocolatier, a imaginé pour la **Maison de la Truffe** une merveilleuse truffe noire en chocolat plus vraie que nature.

Sous une coque de chocolat noir élaborée à partir d'un grand cru du Mexique et enrobée de poudre de cacao se niche un mélange de praliné gourmand et de gianduja tout en douceur avec des éclats croquants de pistache d'Iran caramélisées.

Cette très belle truffe de 150 g est à partager au restaurant et est disponible en vente à emporter en boutique.

*A déguster au restaurant, en vente en boutique,
prix indicatif : 22 €*



Lien vers les photos la truffe en chocolat de La Maison de la Truffe :
[https : https://we.tl/t-xAZPvMnCXx](https://we.tl/t-xAZPvMnCXx)



La Maison de la Truffe La Référence depuis 1932

En 1932, des négociants en truffe originaires de Carpentras décident de s'établir au cœur du quartier luxueux et gourmand de la Place de la Madeleine. La Maison de la Truffe est née.

Outre la commercialisation de truffes, la boutique propose le meilleur de la gastronomie française : foie gras, vins et champagnes, produits d'épicerie fine... en s'illustrant par son exigence dans la recherche de la meilleure qualité. La maison ouvre rapidement un comptoir de dégustation dans la boutique puis un restaurant qui rend également hommage à la truffe à travers une cuisine simple qui en révèle toute la subtilité.

Les Incontournables

Au restaurant : fettuccine à la truffe, brouillade à la truffe, glace à la truffe blanche

En boutique : truffe fraîche de saison, brie de Meaux à la truffe, noix de cajou à la truffe, très belle sélection d'huiles d'olive à la truffe

Si l'expérience sensorielle de l'adresse historique du 19 Place de la Madeleine reste irremplaçable, la Maison de la Truffe propose également en ligne sur son site www.maison-de-la-truffe.com une sélection de produits d'épicerie et de coffrets cadeaux.

Les Adresses

La Maison de la Truffe
19 Place de la Madeleine, 75008 Paris

—
Restaurant, Boutique Epicerie Fine & Traiteur
Ouvert du Lundi au Samedi
tél. 01 42 65 53 22

boutiquemaisondelatruffe@caviarkaspia.com

Restaurant ouvert de 12h à 18h puis de 19h à 22h30
(dernière commande),

Boutique ouverte de 10h à 22h30, du Lundi au Samedi

Pour accueillir ses clients dans les meilleures conditions et leur proposer un service haut de gamme, La Maison de la Truffe a ouvert juste à côté de son adresse historique un espace dédié aux cadeaux, à l'épicerie fine où l'on peut également se restaurer avec une offre « snacking » autour de la truffe, disponible sur place ou en vente à emporter.

—
L'Atelier de la Maison de Truffe au Lafayette Gourmet
35 boulevard Haussmann, 75009 Paris

—
Dégustation, Boutique Epicerie Fine & Traiteur
Ouvert du Lundi au Samedi de 9h30 à 20h et le
Dimanche de 11h à 20h.
tél. 01 42 65 93 68

Contact Presse

*Pour toute demande d'information et
de photos, veuillez contacter l'agence XBC*

Xavier Brunet — contact@xavierbrunetcommunication.com

Virginie Lefebvre — virginie.lefebvre5@yahoo.fr

Sandrine Blanchet — sandrine.xbc@gmail.com