

**ACCORDS CONFITS DE FLEURS ET CHÈVRE AVEC L'ÉPICURIEN  
AU BAR DE L'HÔTEL RENAISSANCE ARC DE TRIOMPHE  
DU 15 MAI AU 31 JUILLET 2015**

Dès le mois de mai, le bar du Renaissance Arc de Triomphe s'associe au maître artisan confiturier L'Épicurien pour mettre à l'honneur le fromage de chèvre avec une recette exclusive de Nessa Buonomo et un bar pour les monomaniaques.



Une recette exclusive de Nessa Buonomo :  
« Tartine de chèvre, poire, pousses d'alfalfa et confit de rose »

Nessa Buonomo, uneoureuse des fleurs, auteur du livre *Inspirations Fleuries*, paru aux éditions Eyrolles, et fondatrice du blog *La Mariée aux Pieds Nus*, a créé une recette originale et inédite avec le confit de fleurs de L'Épicurien. La Tartine de chèvre, poire, pousses d'alfalfa et confit de rose sera donc à la nouvelle carte et se dégustera au bar ou sur la terrasse du restaurant par une belle journée ensoleillée.

Tarif : 12€ par personne

**Le bar à fromages de chèvre**

Après ses deux premiers succès, le bar à bries et le bar à fromages de montagne, le restaurant choisit maintenant de mettre le fromage de chèvre à l'honneur. Sept variétés seront ainsi proposées parmi lesquelles les traditionnels Chabichou du Poitou, Banon de Provence, Selles-sur-Cher, Sainte-Maure de Touraine, Tomme de chèvre, Rocamadour et Valençay. Pour accompagner ces fromages de terroir, les confits et confitures L'Épicurien offriront des associations gourmandes et surprenantes. Ils sont réalisés avec des ingrédients de haute qualité, soigneusement sélectionnés pour leur goût, leur fraîcheur et leur maturité, et confits dans du pur sucre de canne. Gourmandise aux fruits secs et aux épices, Kumquat, Châtaigne aux noix, Chutney de figues aux épices... chacun pourra créer l'accord sucré-salé qui lui convient.

Tarif : 12€ par personne en libre service



« Accords confits de fleurs et chèvre » au Renaissance Paris Arc de Triomphe  
39 Avenue de Wagram, Paris 17

Bar ouvert tous les jours de 12h30 à 1h  
[www.renaissancearcdetriomphe.com](http://www.renaissancearcdetriomphe.com)

Liste des points de vente L'Épicurien à retrouver sur [www.epicurien.com](http://www.epicurien.com)

A propos de l'hôtel Renaissance Paris Arc de Triomphe\*\*\*\* :

L'hôtel Renaissance Paris Arc de Triomphe, repérable par son impressionnante façade tressée de verre signée Christian de Portzamparc, est une référence dans le design contemporain depuis son ouverture en 2009. Les clients peuvent découvrir une cuisine savoureuse au restaurant de l'hôtel, orchestré par le Chef Mickaël Foubert, ou encore savourer de délicieux cocktails au bar grâce au barman en chef David Combet et son équipe.