

## **LES COCKTAILS CÉLÈBRES LE PRINTEMPS AU BAR DE L'HÔTEL RENAISSANCE ARC DE TRIOMPHE (PARIS 17)**

**Alors que les beaux jours reviennent, apportant couleurs et bonne humeur, le barman en chef David Combet et toute l'équipe du bar de l'hôtel Renaissance Paris Arc de Triomphe dévoilent leur nouvelle carte de cocktails. Des recettes florales ou fruitées pour de délicieuses soirées printanières.**



**LE GREEN BEAST**

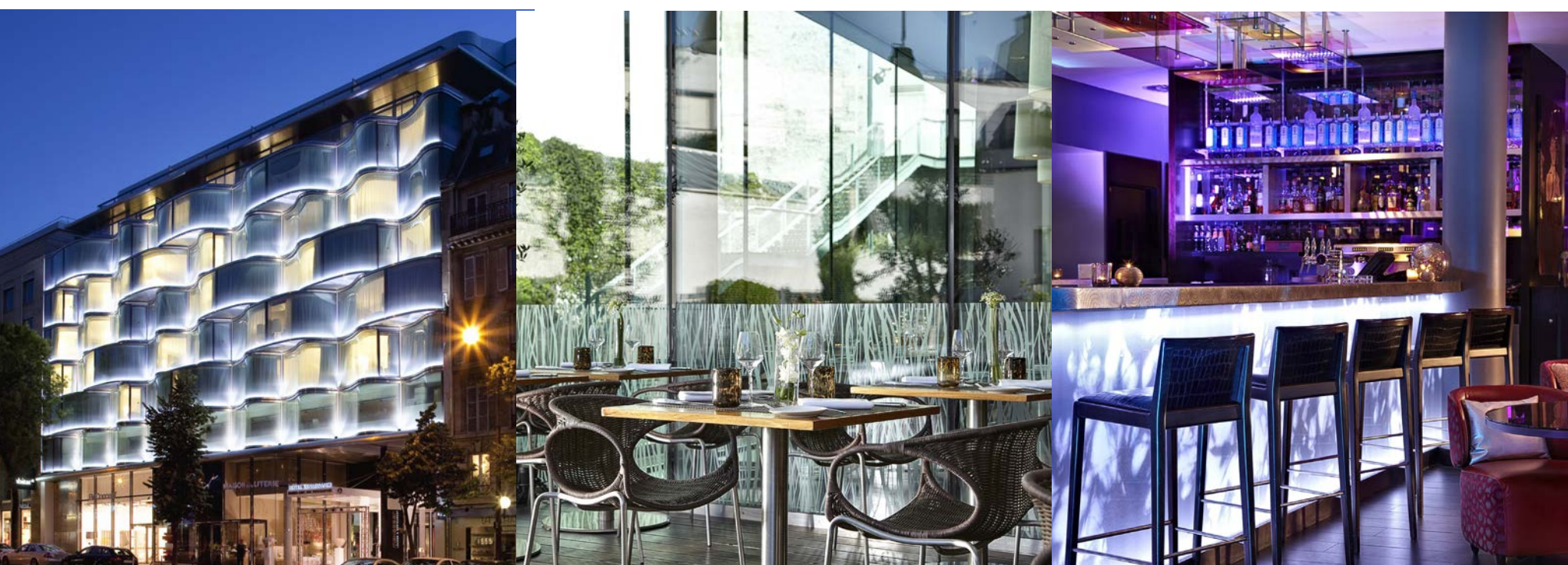
Une création aux notes acidulées et épicées pour éveiller les papilles. Au programme : Gin Hendrick's, liqueur St Germain, sirop de basilic maison, poivre de Sichuan, blanc d'œuf et jus de citron vert.  
Rafraîchissant !



**LE MOUSTACHE CHOCOLAT**

Pour ceux qui préfèrent les élixirs sans alcool, ce cocktail gourmand et exotique est composé d'un savoureux mélange de jus de pêche, jus de mangue, sirop d'orgeat maison et d'une émulsion de chocolat Valhorna. Surprenant !

**Renaissance Paris Arc de Triomphe – 39 Avenue de Wagram Paris 17**  
**Ouvert tous les jours de 18h à 1h - Soirées DJ du mardi au vendredi de 18h à 21h**  
[www.renaissancearcdetriomphe.com](http://www.renaissancearcdetriomphe.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.