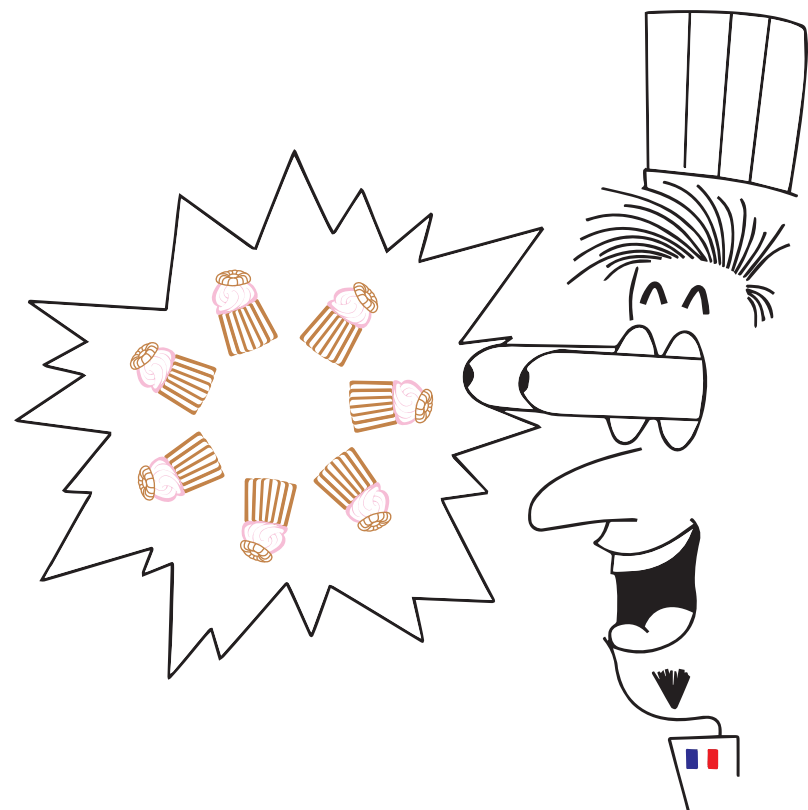
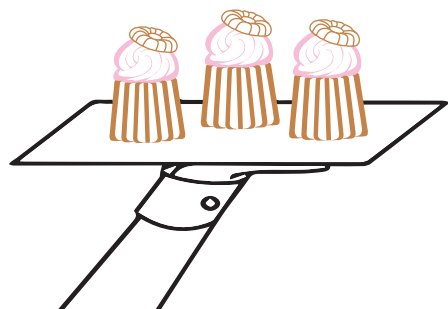


COMMUNIQUÉ PRESSE



Bordeaux 



CHEF PATISSIER PASSIONNÉ



Formation & Transmission

✦ *J'ai naturellement commencé mon apprentissage à 15 ans dans cette pâtisserie qui fait aujourd'hui toute ma fierté. Le désir d'évoluer m'a amené à me former auprès de Meilleurs Ouvriers de France et de Champions du monde de pâtisserie. Ces professionnels m'ont montré à quel point la créativité n'était rien sans cette rigueur qui caractérise mon métier. Aujourd'hui cela me pousse à mon tour à transmettre cette passion auprès de la nouvelle génération. Je partage également mon expérience et mes créations lors de démonstrations, master-classes mais aussi des consultings. Je suis très avide de ces rencontres, tant auprès d'un public de professionnels qu'un public d'amateurs de pâtisserie.* ➤

Entrepreneur

✦ *Lors de la collection estivale 2016, j'ai souhaité réinventer le canelé afin de surprendre mes clients, c'est ainsi que le Cream'lé® est né. Suite au bon accueil des gourmands face à ce nouveau produit, j'ai décidé de m'investir dans un nouveau projet.* ➤

Cyril San Nicolas, Chef pâtissier passionné depuis 20 ans.

CANELÉ NOUVELLE GÉNÉRATION



Cream'lé®

Par «Cream'lé» entendez «cream» (crème) et «canelé» donc un Canelé de Bordeaux revisité avec des préparations crémeuses. Ce concept a été créé pour la collection été 2016 de la pâtisserie San Nicolas. Depuis elle fait le buzz à Bordeaux mais aussi dans des salons et événements français.

Il s'agit d'un Canelé de Bordeaux croustillant et caramélisé, garnit d'une ganache chocolat au lait (Galaxie Weiss) citron vert, un caramel beurre salé et une chantilly mascarpone à la vanille de Madagascar. Le Chef Cyril San Nicolas décline plusieurs variétés de Cream'lés. Ils sont à découvrir en exclusivité en boutiques selon ses envies et les produits de saison.

Le Chef Cyril San Nicolas décline plusieurs variétés de Cream'lés toujours plus gourmands et savoureux. Pour les fêtes de fin d'année, il a notamment décliné le Cream'lé en y associant le doux plaisir de la mûre mêlé à la saveur envoûtante de la truffe de Richerenches. Le tout procurant une réelle explosion de saveurs à sa dégustation.



NOUVEAU CONCEPT



Venez découvrir le Corner San Nicolas à la Gare Bordeaux Saint-Jean. Ce Corner met en avant la fameuse création de Cyril San Nicolas : **le Cream'lé®**. Vous ne connaissez pas encore ce **Canelé Nouvelle Génération** ? N'attendez plus, venez découvrir ce produit régional dans nos deux boutiques bordelaises.

Au Corner San Nicolas, vous avez ainsi le choix entre plusieurs saveurs de nos **Cream'lés®**, original, passionné ... **et ce n'est pas tout !** Les Cream'lé® éphémères changent tous les jours avec une sélection de crémeux, caramel, coulis et topping saisonniers ; c'est pourquoi nous avons mis en place un principe de bar à pâtisserie afin que vous puissiez voir notre équipe dresser les Cream'lés® devant vous. **Appétissant n'est-ce pas ?**

D'autres spécialités sucrées et gourmandes du Chef ; des macarons d'exception, des Canelés de Bordeaux cuits sur place devant les gourmets de passage, des madeleines de Proust et viennoiseries maison parfait pour le petit déjeuner. L'été, des crèmes glacées réalisées par le chef sont mises à l'honneur ; et durant l'hiver, chocolats, biscuits et pains d'épices prennent le pouvoir. Crêpes et gauffres sucrées ou salées sont également au rendez-vous toute l'année. Toutes ces gourmandises peuvent être dégustées sur notre terrasse accompagnées de cafés, chocolats chauds artisanaux, thés ou jus de fruits régionaux. **On se sent bien aux côtés de nos pâtisseries et de notre équipe.**

Attention cependant de ne pas rater votre train ; tant que vous avez un canelé à la main ... Si vous êtes réellement pressé nous faisons aussi de la vente à emporter afin que vous puissiez courir attraper votre train TGV, LGV, TER, OUIGO ou OUIBUS. Et puis de cette façon vous pourrez également rapporter des cadeaux à votre famille ou vos collègues témoignant de votre passage sur Bordeaux.

EVENEMENTS

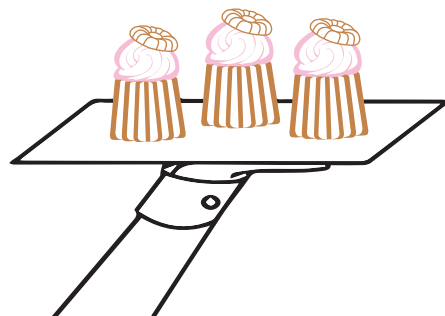


Traiteur sucré

Que ce soit pour des évènements professionnels : séminaires, conférences de presse, cocktails d'inauguration, after-works, lancements de produits, salons, réunions, vœux de la direction, fêtes de fin d'année, pots de départ... Ainsi que pour vos évènements privés : mariages, baptêmes, anniversaires, réceptions, pacs, enterrements de vie de jeunes filles ou jeunes hommes, baby showers...

Demonstrations, Master-Classes et Consulting

Le Chef Cyril San Nicolas partage également son expérience et ses créations lors de démonstrations, master-classes et consultings. Il répond présent auprès d'un public de professionnels ou d'amateurs de pâtisserie en France. Il peut également se déplacer à l'étranger afin de promouvoir son savoir-faire français. Par exemple, il s'est rendu dernièrement aux Etats-Unis pour y proposer des consultings et démonstrations.



Le Chef Pâtissier peut également vous aider en apportant ses compétences comme consultant : dans le cadre de l'ouverture et l'inauguration d'un établissement, pour la mise en place d'une gamme de produits adaptés à vos besoins, de nouvelles techniques, des conseils pour la mise en place d'un éventuel teambuilding ou pour l'organisation et l'optimisation de votre production, pour la création d'une carte ou menu exclusif...

SELECTION
GAULT & MILLAU 2017
«Une pâtisserie signature»



CANNELE D'ADRESSES



«Canelé du futur»

LE BONBON BORDEAUX



«Un incontournable de la
pâtisserie San Nicolas »

BEAU BON BORDEAUX



«Le canelé nouvelle génération »

BORDEAUX - SUD OUEST



«Une ode à la gourmandise»

LES VALEURS DE L'ÉQUIPE



La tradition Bordelaise

Un artisanat de qualité

L'innovation

Un savoir-Faire

Entreprendre

Une bonne humeur

Un savoir-Etre

La créativité

Une passion

Des rencontres

Les échanges

Transmission

INFORMATIONS



Corner San Nicolas
Pâtisserie San Nicolas



Cornersannicolas
sannicolasbdx

VENEZ A LA PÂTISSERIE !

Pâtisserie San Nicolas - FRANCE

11 Rue Duffour Dubergier, 33000 Bordeaux

Nouveau Concept !

Corner San Nicolas FRANCE

Parvis Louis Armand de la Gare Saint Jean, 33800 Bordeaux

Le Chef

Cyril San Nicolas

06 37 16 49 02

cyrilsannicolas@gmail.com

Développement Commercial

Audrey ROIT

06 58 62 29 17

audrey.roit@gmail.com

Chargée de Communication

Jennyfer PAGE

06 84 12 19 38

pagejennyfer@gmail.com

INFORMATIONS !

LICENCE DE MARQUE bientôt disponible ! N'hésitez pas à nous demander des infos.

Cream'lé (<https://www.patisseriesannicolas.fr/le-creamle/>) : PACK de 2 ou 3 à emporter facilement
Prix boutique 4.20€ // Prix d'appel au Corner Gare St-Jean 3.90€

<http://www.patisseriesannicolas.fr/>

**KEEP
CALM
AND
EAT**



Sauvignolas  Bordeaux 