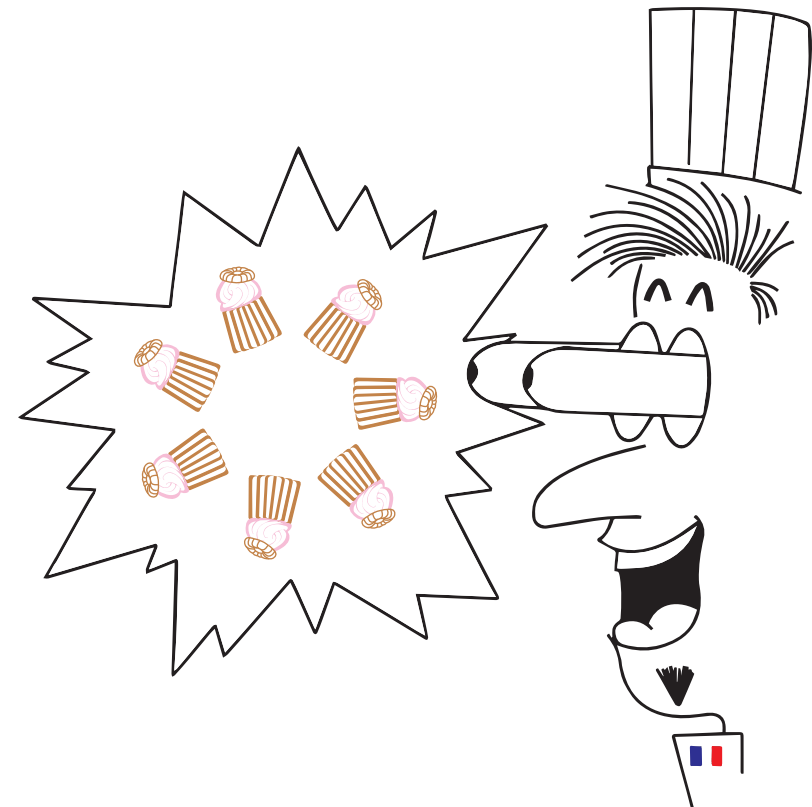
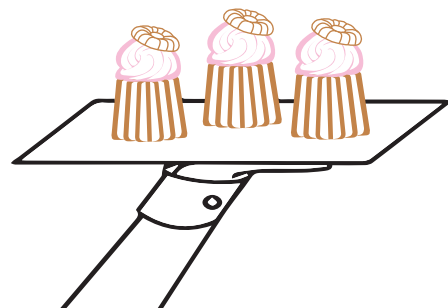


COMMUNIQUE PRESSE



CANELÉ NOUVELLE GÉNÉRATION

Le Cream'lé est une création du Chef **Cyril San Nicolas**.

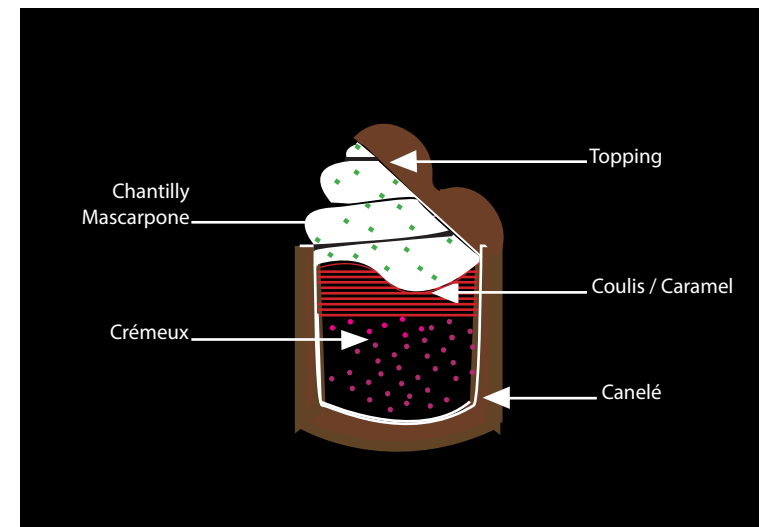
Par «**Cream'lé**» entendez «cream» (crème) et «canelé» donc un Canelé de Bordeaux revisité avec des préparations crémeuses.

Ce concept a été créé pour la collection été 2016 et devient en quelques mois **LA pâtisserie signature du Chef**.

Depuis, il fait le buzz à Bordeaux mais aussi dans les salons et événements français. Il est également destiné à s'étendre à l'international.

La recette originale : Il s'agit d'un **Canelé de Bordeaux** croustillant et caramélisé, garni 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 boutique selon les produits de saison.



INFORMATIONS

Le Cream'lé est d'ores et déjà disponible à la vente à la **Pâtisserie San Nicolas**.

11 rue Duffour Dubergier
33000 BORDEAUX

Le Cream'lé bientôt disponible dans notre nouveau «**Corner San Nicolas**» **ouverture fin juin 2017 !**

Parvis Armand de la Gare Saint Jean
33800 BORDEAUX

Et ce n'est pas tout, le Cream'lé peut arriver en un éclair chez vous grâce à la livraison **UberEats** et **Foodora**.

Pour tous vos évènements exceptionnels, professionnels et personnels, l'équipe de la pâtisserie San Nicolas vous propose des buffets sucrés personnalisés (mignardises de saison), des pièces montées et pièces artistiques.

Donnez du PEP'S et de la gourmandise à vos évènements avec nos CREAM'LES !

Développement commercial

Audrey ROIT
06 58 62 29 17
audrey.roit@gmail.com

 Corner San Nicolas
Pâtisserie San Nicolas

 Cornersannicolas
sannicolasbdx

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

Sélection **Gault Millau 2017**

Gault & Millau
L'expert gourmand

