

Pour la Fête des Mères, le dimanche 26 mai

Les enfants cuisinent un menu étoilé à leurs mamans !

A l'occasion de la Fête des Mères, le dimanche 26 mai, Frank Renimel, chef du restaurant En Marge, 1 étoile au Guide Michelin, a imaginé La Box des Mamans. Un menu clé en main spécialement conçu pour que les enfants le servent à leurs mamans. Une belle occasion de lui dire « Je t'aime ».

Et si, à l'occasion de la Fête des Mères, les mamans se mettaient les pieds sous table grâce aux enfants ? Et si en plus, ils leur cuisinaient un repas digne d'un chef étoilé ? Impossible ? Et bien non, grâce à la Box des Mamans, imaginée par Frank Renimel. Le chef du restaurant En Marge, 1 étoile au Guide Michelin, à Toulouse, a conçu, un menu clé en main, à emporter. Avec l'aide des papas, les enfants n'auront qu'à réchauffer l'entrée et le plat, puis à les disposer joliment sur des assiettes. Ils apporteront leur touche créative au dessert, grâce au montage très facile du gâteau « Les fraises en folie ».

Les enfants assembleront eux-mêmes le dessert : fraises, coeur sablé, crème montée à la vanille, bâtonnets de meringue, basilic et fleurs du jardin. Une jolie déclaration d'amour, à faire craquer toutes les mamans !

Au menu

Pica Pica « En Marge »

Burger Canard

Tête de Moine et Pommes

Fraises en Folie

Gourmandises

En accompagnement, fleur de sel à la vanille de Tahiti, beurre de Baratte, pain, 1 bouteille de vin blanc ou rouge et 2 jus de fruits. Tarif : 280 € pour 4 personnes (2 adultes et 2 enfants jusqu'à 12 ans). Commande au 05 61 53 07 24, à retirer sur place.

Contact Presse

Agence RP - Véronique Michel

06 61 17 67 14 - veronique.michel@agencerp.fr

