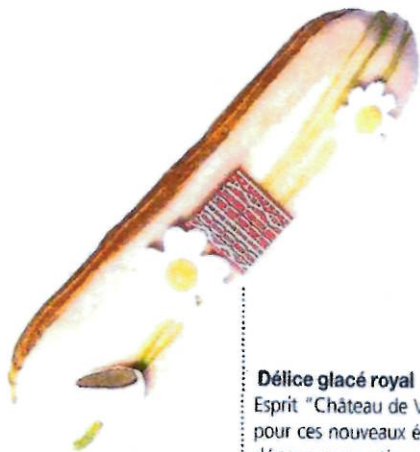


ANOUS limited FOOD



Délice glacé royal

Esprit "Château de Versailles" pour ces nouveaux écrins, aux décors romantiques et aux couleurs délicates, renfermant 8 macarons assortis.
Ladurée, 14,70 €
www.laduree.fr

Bucolique

Après l'éclair "Madame La Joconde", élu Best Teatime Treat par le magazine "Wallpaper", le chef-pâtissier Christophe Adam a imaginé une version printanière du best-seller de la maison Fauchon : l'éclair dragée rose, une divine pâtisserie garnie d'un crémeux dragée et rose, et décorée de marguerites en pâte à sucre.
Fauchon, 6 €.
www.fauchon.fr



Un écrin gourmand

En panne d'idées pour la Fête des mères ? Alors, direction Hédiard, qui lance pour l'occasion un coffret avec une sélection de produits sur le thème de la fleur et du fruit. Au programme : confiture, pâte de fruits et thé aromatisé. Le coup de cœur ? Le coffret rose, une saveur terriblement douce. A partir du 20 avril.
Hédiard, 36 €.
Tél. : 01 43 12 88 88.
www.hediard.fr

Girly cake

Voir les choses autrement ? Voici une interprétation subtile du Saint-Honoré, le plus emblématique des entremets français. Le crémeux au yuzu s'allie à une compotée aux deux fraises, à une crème fouettée à la fraise, et à des macarons framboise intense et des choux à la crème de vanille bourbon de Madagascar.
Lenôtre, 34 € pour 4 personnes, existe aussi pour 6 ou 8 personnes et en individuel.
Jusqu'au 30 août.
www.lenotre.fr



Coffret festif

Pour célébrer la manifestation Lille 3000, la nouvelle aventure culturelle lilloise sur la thématique "L'Europe XXL", la maison Meert lance un coffret aux couleurs de l'événement et au format XXL. A l'intérieur, découvrez six merveilleuses minigaufres parfumées à la vanille de Madagascar.
Meert, 7 € jusqu'au 12 juillet.
www.meert.fr



10 tentations en édition limitée