

Campanile

UN VENT DE FRAÎCHEUR souffle sur la nouvelle CARTE PRINTEMPS-ÉTÉ des restaurants CAMPANILE !



À l'approche de la saison estivale, les restaurants **Campanile** lancent leur carte Printemps-Été 2018, pour vivre et partager des moments conviviaux autour d'une table gourmande et généreuse entre ami(e)s, en famille ou entre collègues.



LE TON DE LA SAISON : *Fraîcheur & légèreté !*

Pour célébrer les beaux jours et se faire plaisir, sans culpabiliser, les restaurants **Campanile** réinventent leur offre apéritive et dévoilent **UNE NOUVELLE PLANCHE À PARTAGER !**

Radis, carottes, choux, concombres... sont autant de légumes à croquer que l'on peut savourer à plusieurs.

La crème légère et fondante, qui accompagne avec brio la fraîcheur de nos légumes favoris, fait de cette nouvelle offre Campanile un véritable nuage de saveurs en bouche !



Cette saison, les rillettes fondantes font leur entrée sur les planches à partager.

Que l'on soit plutôt fromage, légumes ou charcuterie, chez Campanile on peut choisir sa planche en fonction de ses goûts et de ses envies.

Le



+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

ET DANS L'ASSIETTE, DES NOUVELLES RECETTES *plus qu'alléchantes !*

Élaborée avec le chef partenaire des restaurants Campanile, **Philippe RENARD**, la carte Printemps-Été met à l'honneur quatre plats de saison. Ces nouvelles recettes, parfumées aux senteurs de l'été, amènent le soleil jusque dans l'assiette.

- Filet de Bar, sauce tomate basilic
- Tranche de cœur de **Gigot d'Agneau**, "Saveur Occitane"
- Tartare de **Charolais aux couteaux**
- **Lasagnes aux légumes** méditerranéens

TOUTES LES RECETTES SONT ACCOMPAGNÉES D'UN ACCORD MET ET VIN, SÉLECTIONNÉ AVEC SOIN PAR LE SOMMELIER PHILIPPE SOUCHON.



Cette année, la carte des vins Campanile a remporté le prix du concours **Tour des cartes** organisé par le magazine Terre de vins, dans la catégorie « **meilleure chaîne de restauration nationale** ».

Le



+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

Partager des moments conviviaux autour d'une table gourmande et savoureuse, tel est le leitmotiv des restaurants Campanile. En tant que **4^{ème} chaîne de restauration de France**, la marque renouvelle les codes en proposant une **offre moderne et authentique**, inspirée des meilleures recettes de nos régions :

Chez Campanile, c'est le bon goût, simplement !

POUR HONORER LA SAISON, CAMPANILE PROPOSE AUX PETITS ET GRANDS GOURMETS UN VÉRITABLE VOYAGE DES PAPILLES AU TRAVERS DES SAVEURS ESTIVALES !



POUR TÉLÉCHARGER
LA NOUVELLE CARTE PRINTEMPS-ÉTÉ
→ CLIQUEZ ICI ←

