

LE SOLEIL BRILLE SUR LES RESTAURANTS CAMPANILE !

Voulant célébrer l'arrivée des beaux jours, Campanile présente la nouvelle carte gourmande pour la saison Printemps-Été 2016.

UN CHEF, DE NOUVELLES CRÉATIONS

En collaboration avec le chef Philippe Renard, les restaurants Campanile proposent la nouvelle carte Printemps-Été savoureuse et authentique qui met à l'honneur les produits de nos régions.

Du savoir-faire et des produits de saison pour des plats tout simplement bons !

AU MENU CHEZ CAMPANILE

Des plats de saison

Une papillote de daurade accompagnée de jeunes légumes d'été au basilic.
La cocotte fondante de veau français à la courgette et citron, au parfum d'origan, plat typique du terroir français.
Une délicieuse salade César fraîche à la sauce onctueuse et au fromage craquant, agréable pour les frais repas d'été !
Un tartare de bœuf du limousin revisité aux herbes épicées, pommes paille, et bouquet de roquette aux tomates cerise.

Des viandes de nos régions

La fameuse entrecôte au goût inimitable un des plats les plus typiques de la gastronomie française !

Les plats du jour

Chez Campanile, les plats du jour changent constamment : viandes, pâtes, poissons, ou encore pizzas, il y en a pour toutes les envies !

EN EXCLUSIVITÉ

Maxime Desaigne, cuisinier au Campanile de Clermont-Ferrand Aubière et grand gagnant du concours des chefs Campanile a imaginé un plat qui fera fondre les plus gourmets : le pavé de thon, chutney d'ananas et fondue de poireaux à la crème.



Pour télécharger la nouvelle carte Printemps-Été, cliquez ici.

LES RESTAURANTS CAMPANILE, IL Y EN A POUR TOUS LES GOÛTS

Pour satisfaire toutes les envies, les restaurants Campanile proposent le plat « sans gluten » composé d'une délicieuse fricassée de poulet aux petits légumes.
Les végétariens, quant à eux, pourront savourer un délicieux tian de légumes provençal qui fera l'unanimité.

Venez trinquer chez Campanile !

Pour un pot entre amis ou entre collègues, les planches gourmandes de dégustation se marieront avec chaque instant !
Charcuterie, fromage ou encore légumes à croquer...
Une offre à grignoter qui accompagnera bières, cocktails et autres boissons sans alcool proposés à la carte !

LES RESTAURANTS CAMPANILE, DES RESTAURANTS PLEIN DE SURPRISES

Pour accompagner la sortie de la nouvelle carte, Campanile lance fin avril 2016 un nouveau site internet dédié à la restauration. Véritable vitrine de son savoir-faire, il est possible en un clic de trouver les restaurants à proximité, les plats proposés à la carte ou les différents concepts.



Pour être encore plus proche de ses consommateurs, Campanile se développe aussi sur les réseaux sociaux avec une page Facebook et un compte Twitter.

Des actualités qui donnent envie !

CAMPANILE : UN SAVOIR-FAIRE UNIQUE

Les restaurants Campanile ont une volonté de transmettre des plaisirs simples à travers des plats savoureux, gourmands et authentiques. Quatrième enseigne de restauration en France, Campanile prend très à cœur le patrimoine culinaire de nos régions. Avec son partenaire Philippe Renard, ils privilégient la cuisine de produits « made in France » qui mettent l'eau à la bouche !

Contacts presse : We agency

Magali Bluzat : magali.bluzat@we-agency.fr - Élodie Balsamo : elodie.balsamo@we-agency.fr

Louise Caetano : louise.caetano@we-agency.fr