Saveurs et authenticité au menu des restaurants Campanile : lancement de la carte Automne-Hiver 2015-2016 !

La nouvelle carte Automne-Hiver 2015-2016 des restaurants Campanile met à l'honneur des plats de nos régions, où les produits du terroir sont revisités et les saveurs, redécouvertes.

AU MENU CHEZ CAMPANILE : SIMPLICITE, AUTHENTICITE ET GOURMANDISE.

Les restaurants Campanile lancent, le 21 octobre 2015, leur nouvelle carte saisonnière automne/hiver.

Cette nouvelle carte, travaillée avec le chef étoilé Philippe Renard, ravive les goûts des produits du terroir et les met en valeur dans des recettes généreuses et de saison.

Des semaines de dégustation ont été nécessaires pour sélectionner le meilleur des produits et créer, autour de ceux-ci, des recettes simples et savoureuses qui sauront satisfaire les papilles de chacun.

Saveurs d'enfance, produits de nos régions, les restaurants Campanile proposent le « meilleur pour la faim » au travers d'assiettes gourmandes et traditionnelles.

LES RESTAURANTS CAMPANILE, DES FORMULES ADAPTEES A TOUTES LES ENVIES ET TOUS LES APPETITS !

Afin de satisfaire toutes les envies, les restaurants Campanile proposent une offre diversifiée avec des buffets entrées et desserts à volonté, des plats du jour renouvelés quotidiennement ainsi que des formules permettant à chacun de varier goûts et saveurs de saison.

EN EXCLUSIVITE CHEZ CAMPANILE : LES PLATS SIGNATURES DU CHEF PHILIPPE RENARD !

Le chef Philippe Renard lance la saison avec ses plats signatures reprenant les recettes de nos régions revisitées à l'image des restaurants Campanile pour une cuisine sincère et authentique !

Pour seulement 14,90€, petits et grands peuvent savourer ses recettes de qualité, cuisinées majoritairement avec des produits français !

Les plats signatures, à la carte des restaurants Campanile :

- Une cuisse de canette française rôtie servie avec un mitonné de haricots coco à la graisse d'oie et poitrine fumée ;
- Les célèbres lasagnes, revisitées aux artichauts, champignons de Paris et croûte d'herbes
- Des joues fondantes de cochon français à la moutarde à l'ancienne, céleri et pommes
- Un riz moelleux au parmesan et fruits de mer en marinière au cerfeuil

CAMPANILE : DES RESTAURANTS A L'IMAGE DE NOS REGIONS

La carte Automne-Hiver présente tout le savoir-faire des restaurants et des cuisiniers Campanile ainsi que leur volonté d'une transmission de plaisirs simples au travers de tables gourmandes et d'instants conviviaux.

LE CHEF PHILIPPE RENARD, PARTENAIRE DES RESTAURANTS CAMPANILE.

Quatrième enseigne de restauration en France, Campanile est particulièrement attaché à la mise en valeur de produits régionaux et de recettes issues du terroir français.

Veillant toujours à proposer des plats savoureux et originaux, Campanile et son partenaire culinaire, le Chef Philippe Renard, mettent un point d'honneur à cuisiner des produits « made in France ».

Avec un ticket moyen de 20€, les menus gourmands de Campanile se composent de produits de qualité pour le plus grand plaisir de tous.

Contacts presse : We agency
Magali Bluzat – Elodie Balsamo
01 44 37 22 44
magali.bluzat@we-agency.fr - elodie.balsamo@we-agency.fr