

# Campanile

HOTEL RESTAURANT

## UNE SAISON AUTOMNE-HIVER HAUTE EN SAVEURS AVEC LE LANCEMENT DE LA NOUVELLE CARTE DES RESTAURANTS CAMPANILE !

Les restaurants Campanile entament cette nouvelle saison avec leur nouvelle carte automne-hiver, pour le plus grand plaisir des gourmands. Fidèle aux valeurs de la marque, ce nouveau menu propose une cuisine simple et authentique, s'inspirant des meilleures recettes du terroir français.



### À LA CARTE CAMPANILE, LES BONS PLATS D'UN CHEF ÉTOILÉ !

Partenaire depuis plusieurs années des restaurants Campanile, le chef étoilé Philippe Renard a imaginé des plats généreux et savoureux, qui vont marquer la saison pour faire découvrir ou redécouvrir le goût de nos régions.

### LES PLATS DE SAISON DU CHEF PHILIPPE RENARD

- La mythique **Blanquette de Veau** sublimée de champignons de Paris aux petits oignons
- Le **Suprême de Pintade fermière** aux champignons des bois, assaisonné d'une sauce crémée et de ciboulette
- La **Papillote de Lieu** accompagnée d'un mijoté d'endives et de potiron au poivre vert et à la coriandre réglera les amateurs de poisson



### UNE OFFRE HEALTHY DANS LA TENDANCE

Pour satisfaire tous les palais, les restaurants Campanile maintiennent à la carte deux incontournables :

- Le **plat sans gluten**, un délicieux Parmentier de Bœuf
- Le **plat végétarien** du chef Philippe Renard, un écrasé de Panais au Comté AOP et son mesclun de salade, pour redécouvrir les saveurs d'antan

Pour télécharger la carte automne/hiver des restaurants Campanile, [cliquez ICI](#)



### À LA TABLE CAMPANILE, TOUTES LES ENVIES ONT LEUR MOMENT !

Partager des moments conviviaux autour d'une table gourmande, tel est le leitmotiv des restaurants Campanile.

Que l'on souhaite prendre un verre entre amis autour d'une savoureuse planche salée, profiter d'un déjeuner entre collègues grâce à l'ardoise du jour ou se réunir autour d'un repas familial avec les « formules gourmandes », la carte Campanile répond à toutes les envies grâce à son offre savoureuse.



### QUOI DE NEUF AU BUFFET CAMPANILE ?

Des corners fruits de mer, salade bar, fromage ou encore une fontaine au chocolat avec fruits de saison et chamallows arrivent sur les fameux buffets d'entrées et de desserts à volonté !

### LA CARTE CAMPANILE 2.0

Pour accompagner la sortie de la carte, les restaurants Campanile lancent, sur leur site Internet restauration, une nouvelle rubrique pour partager leurs recettes authentiques et savoureuses : la rubrique « *Recettes, trucs et astuces* ».

Une première vidéo du chef étoilé Philippe Renard, préparant sa recette spéciale de Blanquette de Veau, est déjà disponible depuis le 21 octobre 2016. Cette vidéo sera suivie de plusieurs tutoriels de recettes pour poursuivre l'expérience Campanile jusque chez soi !

<http://www.campanile.com/fr/restauration>

