

Brunchez-vous la vie !

Vanves, le 18 Avril 2007 – Vous cherchez LA bonne idée pour recevoir des amis de façon originale ? Plus chic qu'un pique-nique et plus décontractée qu'un banal déjeuner, Bérénice a trouvé la solution au problème des gourmets en mal d'inspiration : le brunch, décliné sous plusieurs formules aussi savoureuses qu'agréables à concocter. Devenir un véritable chef cuisinier rime avec simplicité sur www.lesdinersdeberenice.fr : des menus tout trouvés, des tours de mains bien expliqués et des courses livrées directement dans votre cuisine, comme par magie. Puisque Bérénice vous simplifie l'organisation, il ne vous reste plus qu'à épater vos convives en toute sérénité !



Les dîners de Bérénice en quelques clics

Le site Internet www.lesdinersdeberenice.fr vous permet de préparer vous-même un repas gourmet en quelques clics. Il suffit de choisir son menu parmi les recettes originales et savoureuses qui sont proposées et décrites en ligne. Les recettes très détaillées (astuces, présentation à l'assiette, accord mets vins, histoire de l'ingrédient principal) sont envoyées par email dès la commande finalisée. Le jour souhaité, les ingrédients, pesés, portionnés et étiquetés, sont livrés à domicile, accompagnés en option du vin, des ustensiles, de la vaisselle et de la décoration de table choisie. Cuisiner un repas raffiné est désormais à la portée de tous !



Un rendez-vous gourmand et convivial

Un soupçon d'ingéniosité, une cuillerée d'originalité, et Bérénice revisite le brunch, concept venu tout droit des Etats-Unis (contraction de « breakfast » et « lunch »), et le met au goût du jour dans une version inédite et gourmande.



Sur les www.lesdinersdeberenice.fr, retrouvez des mets aux accords ludiques et surprenants qui composeront un brunch inoubliable :



- Bagel au saumon et au fromage frais -
- Œuf cocotte à la tomate, champignons et basilic -
- Toast de pain d'épices, fourme d'Ambert, jambon d'auvergne et poire Cassagne -
- Salade d'endives aux agrumes, graines de fenouil et cerfeuil -
- Fraises au poivre long sur une mousse de fromage blanc à la vanille -
- Cake au citron et aux pépites de chocolat noir -



Selon vos envies (et votre appétit !), vous pouvez choisir votre brunch « à la carte » : 20 € par personne pour 4 plats au choix ou 30 € par personne pour les 6 plats.



Vous retrouverez également tous les mois sur www.lesdinersdeberenice.fr les trucs et astuces de Bérénice pour dresser une belle table, des recettes filmées, des cours de cuisine à Paris et ses environs et bien sûr, toute l'actualité gastronomique !

A propos de la société Les dîners de Bérénice

La société a été élue « coups de cœur du jury » du concours régional Cré'acc 2006. Créée en mars 2006, la société s'est installée à Vanves (92) et a ouvert son site Internet le 9 mai 2006. Bérénice SYLVAIN a longtemps mené de front menus gourmands et plannings professionnels bien remplis avant de créer sa société dans un domaine qu'elle affectionne : la gastronomie. A 33 ans, elle a travaillé dans l'industrie, la logistique et les télécoms occupant des fonctions commerciales, marketing et de communication.