

les dîners de Bérénice

Grâce aux Dîners de Bérénice, Faites de Pâques un délice !

Vanves, le 21 Mars 2007 – Pâques : un repas de famille traditionnel s'il en est, son fameux rituel de la chasse aux œufs, la joie de se retrouver.... L'inspiration vous fait défaut ? Bérénice vous propose une solution originale pour vous transformer en chef cuisinier le temps des fêtes pascales et pour étonner vos convives. En un clic, sur le site www.lesdinersdeberenice.com, vous trouverez tous les ingrédients d'un repas raffiné à travers des recettes subtiles et gastronomiques. Alors, prenez tout votre temps pour cacher les œufs à travers l'appartement ou le jardin, Bérénice s'occupe de tout !

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 : entrée, plat et dessert parmi les recettes originales et savoureuses qui sont proposées et décrites en ligne. Les recettes très détaillées (astuces et tours de mains, 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 !



Menu original et savoureux

La fête de Pâques est souvent l'occasion de se retrouver en famille, et à l'idée du verdict de belle-maman, au milieu de votre cuisine, le cœur battant et le livre de recettes en berne, vous paniquez. Pas de problème, anticipez et cliquez sur www.lesdinersdeberenice.fr : la cyber-fée des fourneaux vous aidera à transformer fête de famille en fête des papilles....



Pour Pâques, Bérénice, avec la malice et l'originalité qui la caractérisent, a imaginé un menu bien spécial aux saveurs mêlant subtilement traditions et surprise : cresson, agneau pascal et œufs au chocolat, les incontournables des fêtes de Pâques sont aujourd'hui bel et bien au programme, mais revus et corrigés à la sauce Bérénice.

- Velouté de cresson et sa crème au curry -
- Carré d'agneau en croûte d'herbes et courgettes façon tagliatelles -
- Œufs au chocolat, sabayon au Rhum et pain d'épices grillé -



Une variation inédite sur un thème bien connu, que vous pourrez retrouver toute l'année au gré de l'humeur créative de Bérénice et de l'air du temps, avec à chaque fois des menus délicieux dont vous serez l'héroïne ou le héros.

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. Plus d'informations sur www.lesdinersdeberenice.fr

CONTACT PRESSE : VALEUR D'IMAGE – Caroline MARTIN – 04.76.70.93.54 – cmartin.vdi@gmail.com

Les dîners de Bérénice : Bérénice SYLVAIN - 01 46 38 86 42 - berenice@lesdinersdeberenice.fr