

## COMPTOIR À RAVIOLE TESTÉ ET APPROUVÉ

Sur place, à emporter ou en livraison, venez découvrir **Signature**, le nouveau concept bordelais du Chef Philippe Etchebest.

Au programme, des formules complètes à moins de 20€ autour de son plat signature : la raviole.

Le goût et le produit sont au coeur de cette nouvelle proposition street food.





#### **LES RAVIOLES DU MOMENT**

#### **LA SAVOYARDE**

Cet automne, la montagne est à l'honneur!
Cette raviole renferme les classiques savoyards que
l'on aime tant : lard fumé, pommes de terre, oignons
fondus, et bien sûr le roi du terroir : le Beaufort.
Sans oublier la touche du Chef, du butternut pour encore
plus de douceur.



#### LA CARACHOC

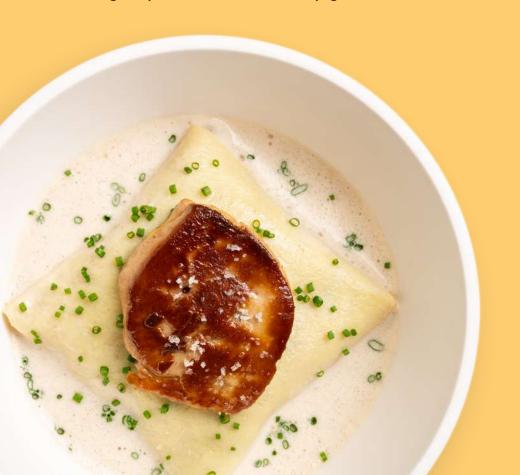
Chez Signature, la gourmandise passe en mode addictive! Sous sa pâte fine caramélisée se cachent une bavaroise vanille/chocolat, un caramel coulant légèrement acidulé et des cacahuètes croquantes.

Une bouchée intense et régressive pour un plaisir totalement assumé.



# LA RAVIOLE FOIE GRAS

Pour réaliser ce projet, le Chef et ses équipes ont travaillé sur une version nomade du plat signature du Chef : la raviole de champignon, foie gras poêlé, crémeux champignons.



#### LA RAVIOLE VÉGÉTARIENNE

Pour les végétariens, une version 100% champignon tout aussi gourmande est proposée avec un champignon eryngii snacké en remplacement du foie gras.



### LA RAVIOLE TRUFÉE

Une pâte fine, du jambon blanc à la truffe et un cremeux champignons truffé, voici le secret de cette raviole gourmande et raffinée.





# LA RAVIOLE CITRON MERINGUÉE

Crémeux citron meringué, croustillant speculoos et sauce citron vanille pour ce dessert qui mêle fraîcheur, peps et onctuosité.



### LA FORMULE DU P'TIT CHEF

Pour les petits gourmets, une formlule exclusive : la Raviole du P'tit Chef, autour des goûts rassurants du fromage et du jambon, accompagnée d'une mousse au chocolat et d'un livret de jeux conçu sur mesure.





**Sur place ou à emporter (chaud)** le midi : du lundi au samedi, de 11h30 à 14h30 le soir : vendredi et samedi, de 18h00 à 21h30

Service traiteur (à emporter froid) En continu : du lundi au samedi, de 11h00 à 21h30

Livraison exclusivement via Uber Eats.

#### **Contact Presse**

Rachel Cann 06 88 86 60 84 rachel.cann@philippe-etchebest.com 34 allées de Tourny 33 000 Bordeaux



