

The background is a solid yellow color. There are two thick, white, hand-painted brushstrokes. One starts in the top-left corner and curves downwards towards the center. The other starts in the bottom-right corner and curves upwards towards the center, framing the central text.

Signature
PAR
PHILIPPE ETCHEBEST

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.





« Je suis ravi de pouvoir proposer un autre style de cuisine. C'est ce qui me plaît : travailler sur le goût dans toutes ses formes.

De manière haute couture à Maison Nouvelle, autour du show culinaire à la Table d'Hôtes, version brasserie bistronomique au Quatrième Mur et à présent street food à Signature.»

Philippe Gillebert

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.

LIVRET DU P'TIT CHEF

Jouons ensemble !



LA FORMULE DU P'TIT CHEF

Pour les petits gourmets, une formule 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.





Signature

PAR
PHILIPPE ETCHEBEST

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

 www.signature-etchebest.com

 [signature etchebest](https://www.instagram.com/signature_etchebest)