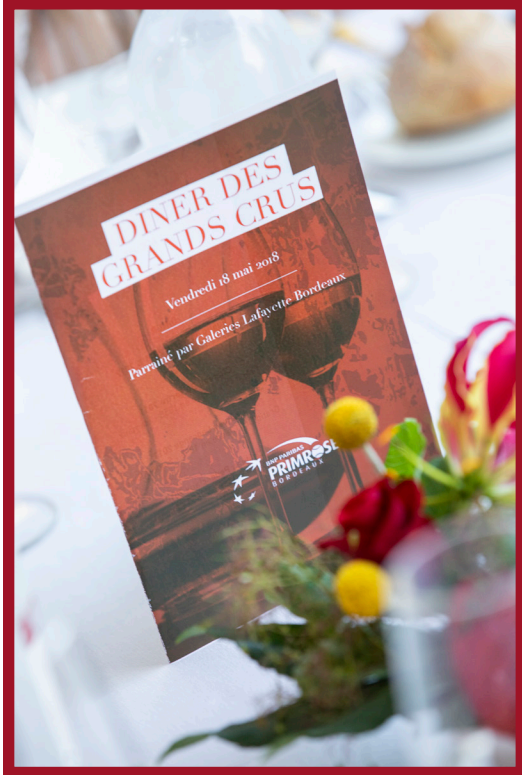
BNP PARIBAS PRIMROSE BORDEAUX

LES SOIRÉES

DÎNER DES GRANDS CRUS

Parrainé par les **GALERIES LAFAYETTE Bordeaux**

Galeries Lafayette



VENDREDI 3 MAI 2019

à partir de 20h00, dans le Village PARTENAIRES :

Depuis son origine, la VILLA PRIMROSE entretient des relations amicales et culturelles avec les Grands Vins de Bordeaux. Pendant le tournoi, le DÎNER DES GRANDS CRUS est l'occasion de « déguster » quelques jolis flacons pour accompagner un menu de Prestige concocté par HUMBLOT Traiteur. Le dessert sera signé Aleksandre Oliver*, nouveau Chef Pâtissier de l'InterContinental Bordeaux - Le Grand Hotel.

Prestations :

- Accueil de vos invités, coupe offerte par les champagnes MUMM.
- Animation GALERIES LAFAYETTE : atelier et lot à gagner
- Mise en avant des coffrets
- Animations

*Élu « Jeune Pâtissier de l'année 2018 » par le prestigieux Gault et Millau et « Pâtissier de l'année » par le magazine professionnel Le Chef, Aleksandre Oliver vient de revenir à Bordeaux. Ce Bordelais de 29 ans fit ses premières armes à l'InterContinental Bordeaux - Le Grand Hotel en tant qu'apprenti en 2008–2009. Puis a officié aux Sources de Caudalie (2 étoiles Michelin) à Martillac. Il devient en 2017 le Chef pâtissier de la Maison Bleue de Yoann Conte en Haute-Savoie (2 étoiles Michelin) et vient de revenir à Bordeaux en tant que nouveau Chef pâtissier de l'InterContinental Bordeaux - Le Grand Hotel.

TARIF	LA TABLE (10 pers.)
	1155 € HT

Coût par Invité supplémentaire: 126 € HT

G.H.MUMM CHAMPAGNE

HumbloT