publi rédactionnel —



## Flavour Art

## À la rencontre des arômes alimentaires FlavourArt.

FlavourArt est spécialisée dans la conception et le développement d'arômes salés, sucrés et florales utilisables dans l'alimentaire, les parfums d'ambiance ou autres DIY (Do It Yourself). L'élaboration d'un arôme est un savant mélange d'art, de science et de technologie que FlavourArt a su perfectionner au cours des années tout en ailiant la créativité et le charme italien, pour nous faire découvrir plus de 200 saveurs originales. L'élaboration d'arômes est une tâche complexe.

Et c'est ce savoir-faire qui rend cette société Italienne aussi fière. L'arôme du café tout juste préparé, le parfum du pain chaud, ou l'arôme complexe des fruits frais... ils ont des liens puissants avec nos souvenirs d'enfance, de moments de joie et de bonheurs secrets. C'est exactement ce que FlavourArt a su concentrer dans ces petites fioles. Alors n'hésitez pas à aller à la rencontre d'un monde d'arômes et de parfums dans leur boutique pilote du premier arrondissement.

Boutique FlavourArt Paris 37, rue Saint-Honoré 01 42 86 04 19



## Aux castelblangeois

Installés dans le 1<sup>er</sup> arrondissement depuis 1995, nous sommes fiers d'entamer notre 23<sup>e</sup> année en tant que Boulanger Pâtissier Traiteur Artisanal, ayant au cœur de nos préoccupations tant la qualité de nos produits que celle de notre service client. Le traiteur est une partie très importante de notre activité, de nombreuses sociétés font appel à nous pour nous confier la confection de leurs cocktails et petits déjeuners, repas pour leur réunion d'affaires. Depuis peu nous avons mis en place des formules étudiants.

Du lundi au vendredi de 6h45 à 20h et le samedi de 7h à 19h30. Fermé les dimanches et jours fériés 168, rue Saint Honoré 01 42 60 77 40



## L'Écume Saint Honoré

Une envie d'évasion, de se retrouver sur une plage avec des pêcheurs? Alors, enfilez une marinière et débarquez à l'Écume St-Honoré. Vous trouverez tout ce que la mer a de meilleur en fruits de mer, huîtres, coquillages, poissons et crustacés. Venez profiter d'une balade sur les flots de l'Atlantique, de la Méditerranée ou de la mer du Nord.

Pour un menu express huîtres + vin + pain de seigle et beurre salé à 15,90€ ou une dégustation libre. Mais c'est avant tout une poissonnerie, donc tout est à emporter pour un repas iodé à la maison. La mer s'invite dans votre assiette!

Boutique ouverte du mardi au jeudi, de 9h3o à 20h et vendredi & samedi de 9h3o à 22h.

Dégustation du mardi au jeudi de 11h à 19h et vendredi & samedi de 11h à 22h.

6, rue du Marché Saint-Honoré Commandes et réservations au 01 42 61 93 87 ecumesainthonore@orange.fr www.ecume-saint-honore.fr

lecumesainthonore

