Tournai, le 15 décembre 2023

Communiqué de presse

Au Péché Sucré : L’endroit où vos envies prennent vie.

L'épiphanie, traditionnellement associée à la dégustation de la galette des rois, prend une nouvelle dimension chez Le *Péché Sucré*. **Les clients** ne seront plus seulement spectateurs de cette tradition gourmande, mais ils **deviendront les créateurs de leur propre expérience gustative.**

Depuis son ouverture en septembre 2023, Le Péché Sucré s'est imposé comme l'adresse incontournable pour les amateurs de douceurs à Tournai. Avec des créations sucrées qui ont conquis le cœur des gourmands, l'établissement annonce aujourd'hui une initiative novatrice pour l'Épiphanie.

Avec leur dynamique équipe de pâtissiers passionnés, forte du succès rencontré depuis son démarrage en beauté en septembre, le Péché sucré souhaite marquer les esprits en cette période festive en proposant une galette des rois entièrement personnalisable.

Une Galette des Rois sur Mesure

Les clients auront la possibilité de laisser libre cours à leur imagination en personnalisant leur propre galette des Rois. Le Péché Sucré propose une variété de choix de garnitures, comprenant notamment :

- **Ganache chocolat noir ou au lait :** Le chocolat noir, riche en cacao, alliant amertume et notes fruitées. D'un autre côté, le chocolat au lait, avec sa texture crémeuse et ses saveurs légèrement sucrées.
- **Compote de fruits exotiques :** Offre un mélange de fruits tropicaux tels que la mangue, l'ananas, la papaye et la passion. Cette combinaison apporte une touche de fraîcheur et d'évasion.
- **Praliné :** Mélange de fruits secs, généralement des noisettes ou des amandes, avec du sucre caramélisé, ce qui ajoute une texture croquante.
- **Crème pâtissière aromatisée :** Une palette d'arômes telle que la violette, la fleur d'oranger et bien d'autres encore. Ces arômes apportent une dimension supplémentaire à la crème pâtissière.
- **Pâte d'amande :** Pour les amateurs de tradition.
- Et bien d’autres surprises...

Comment profiter de cette expérience gourmande unique ?

Pour garantir la disponibilité des galettes, les clients sont invités à effectuer leur réservation au minimum deux jours avant la date de retrait souhaitée.

Lors de la réservation, les clients auront la possibilité de choisir les ingrédients de leur galette en fonction de leurs préférences personnelles. Ensuite, ils seront amenés à venir la chercher en magasin.

Où pouvez-vous réserver ?

La réservation peut s'effectuer de deux manières :

- **En ligne :** Rendez-vous sur notre site web **www.lepechesucre.com** pour accéder à notre interface de réservation en ligne.
- **En magasin :** passez directement dans notre magasin situé à ***105, Rue des sœurs noires 7500 Tournai*** pour discuter avec notre équipe passionnée et effectuer votre réservation sur place.

Quand ?

Dès le samedi 6 janvier, les créations personnalisées seront disponibles en magasin. Les clients pourront ainsi venir retirer leur galette des Rois sur mesure, une œuvre gourmande qui allie tradition et créativité.

L’endroit où vos envies prennent vie

En offrant une galette entièrement personnalisable, l'établissement s'engage à créer des moments gourmands uniques et mémorables pour ses clients.

Restez à l'affût des détails à venir, car l’Épiphanie de cette année promet d'être bien plus qu'une simple tradition, elle sera une expérience gustative inoubliable.



© Smartphoto

Plus d’infos sur
www.lepechesucre.com

Contact presse :

Rania Zoufir - Community manager

+32(0) 488.12.34.56

Rania.zoufir@pechesucre.be