

GREY GOOSE®
VODKA



GREY GOOSE® INVESTIT LE RESTAURANT PHILOSAUCISSE BY TOP CHEF,

LA NOUVELLE ADRESSE FOOD DE LA CAPITALE, ET S'ANCRE DÉFINITIVEMENT DANS L'UNIVERS DE LA GASTRONOMIE. POUR LA PREMIÈRE FOIS, TOP CHEF INVITE LES FÉRUS DE GASTRONOMIE À TESTER LE CONCEPT GAGNANT DU FAMEUX ÉPISODE
« LA GUERRE DES RESTOS » : PHILOSAUCISSE BY TOP CHEF.



FORMULE

MENU + COCKTAIL PAIRING : 65€



UNE OFFRE FOODPAIRING AINSI QU'UNE CARTE DE COCKTAILS UNIQUE !

Cette adresse éphémère conceptualisée par Wilfried, Mickael et Arnaud, les trois chefs vainqueurs de l'épreuve, vient d'ouvrir ses portes. À cette occasion la marque de vodka 100% française GREY GOOSE® investit ce nouveau lieu parisien pour proposer une expérience inédite.

3 COCKTAILS POUR SUBLIMER LES 3 METS DU MENU GAGNANT DE L'ÉPISODE PHARE DE TOP CHEF « LA GUERRE DES RESTOS »



- **LE SWEET MARTINI**, POUR LA SAUCISSE D'AGNEAU ET DE POULPE SERVIE EN ENTRÉE.
GREY GOOSE® L'Original, de Noilly Prat Ambré et de Chartreuse Jaune.

- **LA MULE DES CHEFS**, POUR LA FAMEUSE SAUCISSE INVERSÉE PROPOSÉE EN PLAT.
GREY GOOSE® Le Citron, de sirop de thym et de ginger beer.



- **CHEZ MAMIE**, POUR S'ALLIER AU DESSERT COMPOSÉ DE MILLE-FEUILLES DE POMMES INTITULÉ « BOUDIN BLANC ».
GREY GOOSE® L'Original, de sirop de vanille, du jus de citron jaune et jus de pomme trouble pour finir sur une touche sucrée.

MENU

Grey Goose

MENU

MAIS L'EXPÉRIENCE NE S'ARRÊTE PAS LÀ...

UN SPEAKEASY AUX COULEURS DE GREY GOOSE®

Véritable lieu de dégustation des cocktails signature de la marque imaginés par Florian Henry, le brand ambassadeur GREY GOOSE®, le bar à cocktails de Philosaucisse by Top Chef, laisse apparaître toute la versatilité de cette vodka d'exception.

Après avoir passé l'espace restaurant, et quelques marches devant billot, hachoir, tabliers en cuir et vitrines, on accède à une chambre froide pour découvrir un bar caché GREY GOOSE®

OUVERT JUSQU'À 2H DU MATIN ET 4H DU MATIN DU JEUDI AU SAMEDI.

Un espace cocktail s'y dévoile dans une ambiance musicale avec une carte exclusive signée par la vodka super premium GREY GOOSE® qui y propose une large gamme de cocktails allant des classiques twistés aux cocktails création.

On retrouvera ainsi une nouveauté :

LE TOP SUMMER SPRITZ COCKTAIL,

mais aussi les versions emblématiques GREY GOOSE® de classiques revisités tels que le French Mule, l'Espresso Martini, ou encore le Sea Breeze.

Prix des cocktails GREYGOOSE® : à partir de 12€



Philosaucisse by Top Chef

4, rue Rampon 75011 Paris

www.philosaucissebytopchef.fr

À PROPOS DE LA VODKA GREY GOOSE®

La fabrication de cette vodka d'exception commence par la sélection des meilleurs ingrédients français : élaborée en Charente, à partir de blé tendre d'hiver de Picardie, d'eau de source de Gensac-La-Pallue, naturellement filtrée à travers les terres calcaires charentaises, GREY GOOSE® a fait de l'excellence et du made in France sa marque de fabrique.

Un processus de distillation unique fait ressortir les caractéristiques naturellement supérieures de ses ingrédients. Du champ de blé à sa mise en bouteille, GREY GOOSE® fait honneur au véritable savoir-faire de son Cellar Master, François Thibault, qui confère à cette vodka unique une finesse incomparable et un goût exceptionnel.

www.greygoose.com

#GREYGOOSE @GREYGOOSE

LAURENT GUYOT & CO

48 RUE SAINTE ANNE, 75002 PARIS - CONTACT@LAURENTGUYOT.COM

TÉL : +33 1 44 82 70 70

Slow
DRINKING
SAVOIR-FAIRE ET PORTÉES

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.