

M RÉCEPTIONS
By PHILIPPE MILLE

LA BÛCHE M RÉCEPTIONS PAR PHILIPPE MILLE

Cuvée pâtissière, pour table de fêtes

Pour les fêtes, M Réceptions, le traiteur gastronomique du chef étoilé et MOF Philippe Mille, célèbre la Champagne et le savoir-faire vigneron à travers une création inspirée de l'art de l'assemblage. Avec Constance Rousseaux, cheffe pâtissière de M Réceptions, il imagine deux desserts aux couleurs de deux figures emblématiques du vignoble champenois, le Chardonnay et le Pinot Noir, réunis dans un coffret en bois au format magnum, réalisé en édition limitée par la Tonnellerie de Champagne.

L'OR DU CHARDONNAY, BULLE DE FRAÎCHEUR

Comme le cépage dont il s'inspire, *L'Or du Chardonnay* joue la carte de la finesse et de la fraîcheur. Dans une grappe de raisin plus vraie que nature, le dessert associe un biscuit noisette à une poire délicatement pochée à la vanille, un cœur de coing compoté et une mousse légère à la vanille. Une interprétation tout en délicatesse de l'un des grands noms du vignoble champenois.



LE RUBIS DU PINOT NOIR, BIJOU DE CARACTÈRE

Plus profond, *Le Rubis du Pinot Noir* revendique le caractère et la générosité du cépage rouge champenois. La grappe dévoile cette fois un biscuit cacao, un croustillant pistache, un crémeux à la griotte et une mousse au chocolat São Tomé 65 % de Nicolas Berger, ponctués de cerise amarena et de pépites de chocolat. Une création aux notes de fruits rouges, auxquelles répondent harmonieusement puissance cacaotée et fraîcheur acidulée.

L'ASSEMBLAGE DE NOËL : MARIAGE DE RAISINS

Présentées côte à côte dans un coffret en bois au format magnum, les deux grappes forment L'Assemblage de Noël, une création exclusive imaginée par M Réceptions. Réalisé en édition limitée en collaboration avec la Tonnellerie de Champagne, ce coffret prolonge dans son écrin une création inspirée par la richesse et la diversité du vignoble champenois, terroir d'inspiration inépuisable pour le chef.

À propos de M Réceptions
Pensé comme le prolongement naturel de l'univers de Philippe Mille, M Réceptions transpose son exigence gastronomique dans l'art de recevoir. La maison imagine des expériences sur mesure où cuisine, service, sommellerie et art de la table s'accordent dans une même recherche d'harmonie. Pour Noël, M Réceptions choisit de raconter un territoire cher au chef, la Champagne, à travers l'un de ses savoir-faire les plus emblématiques : l'assemblage.

INFORMATIONS PRATIQUES

Bûche de Noël – M Réceptions par Philippe Mille
Édition limitée avec le coffret en bois
De 6 à 8 personnes : 95 € TTC

Bûche monocépage disponible sans le coffret en bois
Édition limitée – De 6 à 8 personnes : 55 € TTC

Ouverture des réservations le 1er décembre
Réservation avant le 20 décembre
Retrait le 24 et le 26 décembre

Contacts médias – T109
Valentine DUBOIS – valentine@t109.fr – 06 65 62 99 33
Marion EFFRAY – marion@t109.fr – 06 32 25 91 41

