



# PÂQUES REVISITÉES par TOUPARGEL et LA MAISON RICHART

## Un menu qui allie tradition et gourmandise

Cette année, les fêtes de Pâques prennent une nouvelle saveur grâce au nouveau partenaire culinaire des cuisiniers amateurs! Toupargel s'est inspiré d'une fable de la Fontaine pour créer, en partenariat avec la Maison Richart, un dessert étonnant à partager en famille ou entre amis et propose également un menu spécial pour l'occasion, un repas qui respectera les coutumes et ravira les papilles de tous les convives.

### ZOOM SUR UNE FABLE À CROQUER!

Toupargel revisite La Poule aux œufs d'Or pour en faire une gourmandise alléchante. Cet entremet, spécialement conçu pour les fêtes de Pâques, a été réalisé en collaboration avec le Maître Chocolatier RICHART.

Ce dessert est une alliance subtile entre un biscuit délicat et une mousse aux fruits rouges. La touche fruitée est renforcée par une compotée de fruits accompagnée de griottes entières, le tout dans un mélange de textures étonnant.

Entremets fruits rouges  
« La poule aux œufs d'or »

*Décongélation 12 heures au réfrigérateur  
(le kg 24,83) la pièce de 600 g 14,90 €  
Réf. Produit 72315*

### UNE TRADITION QUI A DU BON!

Les fêtes de Pâques sont aussi le moment idéal pour se réunir autour d'un bon repas!

À cette occasion, Toupargel propose de débiter avec une cassolette d'escargots et écrevisses. En plat principal, un gigot d'agneau au miel (voir recette ci-dessous), accompagné de pommes dauphines, comblera petits et grands. En dessert, un Œuf glacé de Pâques à la vanille ponctuera le repas par une touche gourmande.

#### Recette du gigot d'agneau au miel

##### INGRÉDIENTS :

- 1 gigot d'agneau
- 2 cuillères à soupe de miel d'acacia
- Fond de veau
- 10 tomates cerise

##### PRÉPARATION :

- Chauffer le fond de veau et incorporer le miel,
- Disposer le gigot décongelé dans un plat, assaisonner, badigeonner du mélange miel et fond de veau et enfourner le tout pendant 45 minutes à 180°C,
- En fin de cuisson ajouter les tomates cerise,
- Tout au long de la cuisson ne pas oublier d'arroser la viande avec son jus.

#### CONTACT PRESSE

L'Agence Sophie Monet / Elsa Esteves Tél: 04 78 37 34 64 [ee@monet-rp.com](mailto:ee@monet-rp.com)



# PÂQUES REVISITÉES par TOUPARGEL et LA MAISON RICHART



## ENTRÉE

Cassolettes d'escargots et écrevisses  
(le kg 38,58) la boîte de 2 x 120 g  
10,29€ - 10 % ➔ 9,26 € \*

Réf. Produit 60429



## PLAT

Gigot d'agneau  
la pièce de 1,7 à 2,3 kg env., Nouvelle-Zélande  
le kg/15,69 € - 10 % ➔ 14,12 € \*  
Réf. Produit 66058



## DESSERT

Œufs glacés de Pâques à la vanille  
(le litre 12,50) la boîte de 6 x 100 ml 7,50 €  
Réf. Produit 74496

\* Tarifs disponibles sur le catalogue du 13 mars au 9 avril 2012

## LIVRAISON GRATUITE PARTOUT EN FRANCE

Toupargel livre gratuitement à domicile en toute sécurité (contrôles qualité rigoureux tout au long de la vie du produit, audit des fournisseurs, traçabilité des commandes, maîtrise de la chaîne du froid) entre 48 et 72 heures partout en France.

Pour commander :

Par téléphone : en composant le 3040 (numéro d'appel gratuit depuis une poste fixe).

Par internet : [www.toupargel.fr](http://www.toupargel.fr) (site de commande en ligne)

## À PROPOS DU GROUPE TOUPARGEL

Le Groupe Toupargel, coté au compartiment C de Nyse Euronext Paris, regroupe 3 500 collaborateurs répartis sur 150 sites en France et est spécialisé dans la livraison à domicile de produits surgelés (Toupargel) et la livraison à domicile de produits frais et d'épicerie (Place du Marché). Avec 33 % de part de marché, Toupargel, société créée en 1947, est leader de la livraison à domicile de produits surgelés et compte 1,2 millions de clients. Toupargel a constitué au fil du temps un maillage complet du territoire hexagonal avec 114 agences de livraison, 34 agences de télévente, 6 plateaux de téléprospection et 5 plates-formes de préparation de commandes. Chaque jour, près de 30 000 commandes sont ainsi livrées partout en France. En 2010, Toupargel Groupe a réalisé un chiffre d'affaires de 351,5 M€.

## À PROPOS DE LA MAISON RICHART

Depuis 1925, la Maison RICHART imagine et crée des chocolats, des macarons et des desserts pour vivre un voyage unique au cœur du monde des arômes, des saveurs et des textures, mais aussi un voyage intérieur aux pays des émotions et des souvenirs grâce à des produits de très haute qualité gustative, proposés dans un environnement entièrement dédié à la dégustation. « Offrir plus de plaisir en dégustant mieux » telle est la singularité de la Maison RICHART.