

Brunch Equitable



Vous êtes amateur de chocolat et vous recherchez une adresse originale pour bruncher ! Puerto Cacao vous propose de découvrir son petit déjeuner où le chocolat équitable est mis à l'honneur ! Au menu une boisson chaude, une boisson froide, une salade de fruits frais, des tartines beurrées à volonté accompagnées de confitures (banane-chocolat, poire-chocolat, ananas-chocolat) avec au choix : un brownie au chocolat nappé de crème anglaise, crêpe fondante au chocolat, mousse de chèvre frais avec son raisin noir et un coulis de cacao à 85% aromatisé à la cannelle ... Un petit déjeuner 100% chocolat équitable qui vous fera démarrer la journée du bon pied !



Le PASS ETHIKD'O donne droit pour 2 personnes à :

- un petit déjeuner complet « La Tremenda »

Pour prolonger votre dégustation du chocolat à la maison, chaque participant repartira à l'issue du brunch avec :

- deux confitures (banane-chocolat, poire-chocolat ou ananas-chocolat).
- un barquette de 100g de mendiants, éclats, orangettes confites et roses des sables.



PUERTO CACAO

53 rue de Tocqueville
75017 PARIS
01 42 67 28 51
contact@choc-ethic.fr

Informations pratiques
Réservation obligatoire
www.choc-ethic.fr