

An
Invitation
to cook

PressBook
November 2007

Invitation à cuisiner

You love the smell of jamon... so what about tasting it?

The dark chocolate mousse is just as stunning as it is delicate, light and delicious. The subtle jamon flavour makes it a sophisticated and original dessert, which will prove a hit with old and young alike. We suggest that this dessert be served with a glass of Banyuls.

This set is an open invitation to cook and makes for an original gift, containing a cooking lesson in English and French, as well as the main ingredients for preparing the recipe and the accompanying wine: Banyuls 2004.

Have fun while giving your taste buds a treat... cooking, your best friend!

Wine, yes, chocolate can be tasted separately to suit the occasion. Verrines also included.

Suit for 6 people

Dossier de presse Novembre 2007

www.lesdinersdeberenice.com

Conserver au sec et à l'abri de la chaleur
Store in a cool and dry place

A commander de préférence avant le
28/10/2008

Coffret créé par Les Dîners de Bérenice
72174 Fax: Jean-Baptiste Poin 021770 Nantes
FRANCE

Tel: +33 (0)1 46 38 86 42 - Fax: +33 (0)1 46 38 42 47

En partenariat avec:

NICOLAS



Vous trouverez dans ce coffret la recette extrêmement détaillée de notre mousse au chocolat au jasmin ainsi que les principaux ingrédients qui la composent : chocolat noir de Cuba, en pistoles, à 70% de cacao, thé au jasmin, verrines carrées pour la présentation du dessert ainsi que l'accord mets-vin avec une bouteille de Banyuls 2004.



Amusez-vous, régalez-vous ...
La cuisine vous aime !

Invitation à cuisiner

Amusez-vous, régaliez-vous ... la cuisine vous aime !

LE CONCEPT ■ **LES COFFRETS** ■ **OU LES TROUVER ?** ■ **SOCIETE & CONTACT**

Le concept en un clin d'oeil



- Les principaux ingrédients nécessaires à la réalisation de la recette,
- Le vin qui accompagne le plat
- La présentation à l'assiette



- Le cours de cuisine très détaillé et illustré
- Le rétro-planning
- L'explication de l'accord mets-vin
- L'histoire de l'ingrédient principal

*Un coffret cadeau gourmand, original,
chic et ludique*

Invitation à cuisiner

Amusez-vous, régaliez-vous ... la cuisine vous aime !

LE CONCEPT ■ LES COFFRETS ■ OU LES TROUVER ? ■ SOCIETE & CONTACT

Offrez un concentré de gastronomie !

Vous cherchez LA bonne idée pour offrir à la fois un cadeau qui fait plaisir et un repas raffiné ? Les Dîners de Bérénice ont pensé à vous et sortent de leur toque **les coffrets "Invitation à cuisiner"**



Mousse au chocolat au jasmin et son Banyuls

Bien plus qu'un simple coffret cadeau traditionnel, les "Invitation à cuisiner" sont un véritable concentré de gastronomie et d'art de recevoir.

Les coffrets se déclinent en 3 versions gourmandes : Parmentier de Canard à la truffe, Mousse au chocolat au jasmin ou encore Nougat glacé aux calissons d'Aix.

Vous trouverez dans chaque coffret **les principaux ingrédients nécessaires à la réalisation de la recette, un cours de cuisine** expliquant les différentes techniques, dévoilant des astuces et tours de mains ainsi que **l'accord mets-vin recommandé et expliqué par le caviste Nicolas**.

Disposez sagement tous ces ingrédients dans un **coffret chic et ludique** et vous obtiendrez le cadeau parfait pour un instant de douceur et de convivialité.

Pour que cuisiner rime avec plaisir et liberté

■ Pour les chefs en herbe

Nous vous assistons pas à pas, de la préparation à la présentation à l'assiette, vous proposons un rétro-planning pour mieux vous organiser et vous contons l'histoire de l'ingrédient principal.

■ Pour les explorateurs de saveurs

Rendez-vous sur le site Internet www.lesdinersdeberenice.com afin de trouver d'autres idées de recettes que votre coffret peut vous permettre de réaliser.

■ Pour les adeptes du Carpe Diem

Laissez libre cours à votre imagination et à vos envies en dégustant avec gourmandise chaque ingrédient séparément !



Parmentier de canard à la truffe et son Madiran

Invitation à cuisiner

Amusez-vous, régaliez-vous ... la cuisine vous aime !


LE CONCEPT ■ **LES COFFRETS** ■ **OU LES TROUVER ?** ■ **SOCIETE & CONTACT**

A vous la bonne idée cadeau !

Bérénice vous propose une alternative aux habituels paniers garnis, **un cadeau gourmand d'un genre nouveau**, alliant **le plaisir de déguster ou de cuisiner à l'oenologie, la découverte et la culture**.

La gastronomie se vit à **l'heure internationale** puisque toutes les explications et recettes sont détaillées dans la langue de Shakespeare pour chaque coffret.

Petit florilège d'occasions

- Pensez à **ces messieurs** ! Présentation chic, couleurs tendances et mode d'emploi détaillé, l'Invitation à cuisiner vous démarquera des pinces cravates et boutons de manchettes avec l'assurance que si Monsieur ne souhaite pas passer derrière les fourneaux, il saura apprécier vin et mets de choix.
 - Jouez les **complices de Belle-Maman** ! Offrez-lui le plaisir de découvrir de nouvelles recettes, délicates et raffinées, qu'elle pourra étrenner lors d'un repas entre amis. Et qui sait, peut-être reconnaîtra-t-elle en vous celui ou celle qui saura prendre la relève pour le bonheur de son fils ou de sa fille adoré(e) !
- 
- Nougat glacé aux calissons d'Aix et son Muscat*
- Transformez-vous en héroïne de Sex and The City, et offrez à chacune de vos trois **meilleures amies** une version du coffret : il ne vous reste plus qu'à noter dans l'agenda sur les trois semaines suivantes un dîner par recette, et de passer de bons moments entre copines pour commenter au choix vos dernières virées shopping, vos rencontres et vos petits bonheurs quotidiens
 - Tentez votre chance, et offrez une Invitation à **celui ou celle qui fait chavirer votre cœur**...il ou elle pourra comprendre entre les lignes que vous mourrez d'envie de partager un délicieux moment. Cette solution vous permettra de surmonter l'obstacle de la première invitation à dîner avec tout ce qu'il faut de délicatesse !
 - Pensez à votre oncle d'Amérique ou à votre **contact business** d'outre-manche et adressez-lui cette Invitation, qui offre l'avantage d'être parfaitement bilingue, et fera le bonheur du destinataire, qui saura apprécier la French Touch de ce présent.
 - Enfin ... **pensez à vous** ! Offrez-vous un moment unique, en cuisinant ou simplement en dégustant les ingrédients accompagnés d'un bon verre... mettez de la musique, installez-vous confortablement, allumez quelques bougies et ... savourez l'instant !

Invitation à cuisiner

Amusez-vous, régaliez-vous ... la cuisine vous aime !

LE CONCEPT ■ LES COFFRETS ■ OU LES TROUVER ? ■ SOCIÉTÉ & CONTACT



Coffret Parmentier de canard à la truffe et son Madiran

Pour 2 personnes

Plat * Chaud * Facile

Préparation : 30 min - Cuisson : 30 min

La truffe parfume divinement ce parmentier qui signe la rencontre du confit de canard aux accents puissants avec la saveur subtile et délicate du diamant noir ! Un plat haut en arômes et à la présentation raffinée.

Dans le coffret :

- Confit de canard - 2 cuisses
- Huile de truffe - 20 ml
- 1 cercle inox de présentation
- Madiran 2004 - Collection Plaimont - 75 cl



Coffret Mousse au chocolat au jasmin et son Banyuls

Pour 6 personnes

Dessert * Froid * Facile

Préparation : 30 min - Cuisson : 5 min - réfrigération : 1 h

Vous aimez l'odeur du jasmin... et si vous en dégustiez ? Cette mousse au chocolat noir est aussi étonnante que délicate et légère. La subtile saveur du jasmin en fait un dessert raffiné et original qui plaira aux petits comme aux grands.

Dans le coffret :

- Thé au jasmin - 20 g
- Chocolat noir de cuba, en pistoles, à 70% de cacao - 240 g
- 6 verrines
- Banyuls 2004 - Gérard Bertrand VDN - 75 cl



Coffret Nougat glacé aux calissons d'Aix et son Muscat

Pour 6 personnes

Dessert * Froid * Facile

Préparation : 30 min - Réfrigération : 3h

Quand les saveurs du sud éclosent dans un écrin de glace. Pour le plaisir des sens et l'éveil des papilles, le délicat parfum d'amande et de melon confit des calissons se mêle à la douceur et au miélé de la glace.

Dans le coffret :

- 12 calissons d'Aix
- Miel d'acacia médaille d'argent - 50g
- 6 verrines
- Muscat de Rivesaltes 2006 - Château de Calce VDN - 75 cl

Invitation à cuisiner

Amusez-vous, régaliez-vous ... la cuisine vous aime !

LE CONCEPT ■ LES COFFRETS ■ OU LES TROUVER ? ■ SOCIETE & CONTACT



Les coffrets "Invitation à cuisiner" marquent la rencontre de Bérénice et NICOLAS et de deux mondes qui se complètent parfaitement : la gastronomie et l'œnologie.

Une association qui devrait ravir les papilles des gourmets et séduire les amateurs de bons vins, au travers d'étonnants accords de saveurs !

Les coffrets "Invitation à cuisiner" sont disponibles dans **tous les magasins NICOLAS**, à partir du 12 novembre 2007 et au prix TTC de 34,90 euros.

La liste des magasins Nicolas est disponible sur le site internet www.nicolas.com.

Outre dans les boutiques de la célèbre enseigne, spécialiste des vins et alcools, les coffrets peuvent être commandés sur le site Internet www.lesdinersdeberenice.com.

Le règlement en ligne est sécurisé via le site de la Société Générale.

NICOLAS

Spécialiste des vins depuis 1822, NICOLAS offre un large choix de vins, champagnes, alcools et spiritueux, pour tous les goûts et à tous les prix.

L'accueil du caviste, ses précieux conseils, les nombreux services proposés, autant de raisons qui font de l'achat du vin un achat plaisir et de NICOLAS le leader incontesté de la distribution spécialisée de vins et alcools.

Invitation à cuisiner

Amusez-vous, régaliez-vous ... la cuisine vous aime !

LE CONCEPT ■ LES COFFRETS ■ OU LES TROUVER ? ■ SOCIETE & CONTACT



Créés en mai 2006, Les Dîners de Bérénice souhaitent mettre la gastronomie à la portée de tous. Ils mixent à la fois recettes de cuisine imaginatives, astuces et tours de mains, accord, mets-vin et histoires des ingrédients.

Les Dîners de Bérénice ont été élus "coups de cœur du jury" du concours régional Cré'acc 2006.

Bérénice SYLVAIN a longtemps mené de front menus gourmands et plannings professionnels bien remplis avant de créer sa société dans un domaine qu'elle affectionne : la gastronomie. A 34 ans, elle a travaillé dans l'industrie, la logistique et les télécoms occupant des fonctions commerciales, marketing et de communication.

La société propose plusieurs services : coffrets "Invitation à cuisiner", chef à domicile et le concept on-line "Ce sera toi qui cuisineras".

Les Dîners de Bérénice

12/14 rue Jean Baptiste Potin
92170 VANVES
Tel. : 01.46.38.86.42
Fax : 01.46.38.42.47

Contact : Bérénice SYLVAIN
berenice@lesdinersdeberenice.fr

Ce sera toi qui cuisineras

Le site www.lesdinersdeberenice.com permet à l'internaute de cuisiner lui-même un repas gourmet en se faisant livrer à domicile les recettes préalablement choisies, les ingrédients nécessaires à la réalisation des plats, mais aussi le vin, les ustensiles adaptés, la vaisselle et la décoration de table.

Photos

Vous trouverez de nombreux visuels en libre téléchargement dans la rubrique Presse du site Internet :

www.lesdinersdeberenice.com

Si vous souhaitez un visuel particulier, n'hésitez pas à nous le demander.

Une question ? Besoin d'un visuel spécifique ? Une demande d'interview ?

N'hésitez pas à contacter Valeur D'image !

Valeur D'image

Agence de Relations Publiques
www.valeurimage.com

155/157 cours Berriat- 38028 Grenoble cedex 1
Tél. : 04.76.70.93.54 - Fax : 04.76.70.93.22

Caroline MARTIN
Mobile : 06.76.81.20.21
E-mail : c.martin@valeurimage.com