

## LES SAVEURS DE L'ORIENT À PARIS

2 AOÛT 2013 16 COMMENTAIRES



Pâte d'amande, fleur d'oranger et sucre glace... Voici quelques-uns des ingrédients présents dans les petits gâteaux aussi beaux que bons proposés par la Palmeraie des Délices.

Chez **La Palmeraie des délices**, la pâtisserie est une passion qui se transmet depuis des générations.

Depuis 20 ans, présente au Maghreb elle ouvre enfin ses portes à Paris, capitale de la gastronomie.

Pour Boumédiene Beleissir, le créateur de La Palmeraie des délices, il est très important d'être présent dans le savoir-faire haut de gamme.



Toutes les pâtisseries sont naturelles, sans conservateurs, ni édulcorants et sont « made in France » ce qui est un gage de qualité aujourd'hui reconnu dans le monde.



Vous pouvez commander des gâteaux sur mesure selon vos goûts, ceux de vos convives et vos envies du moment.

La passion est visible dans chacune des mignardises orientales. Admirez la finesse, la délicatesse et le raffinement apportés à chaque gâteau!

Vous pourrez apprécier la délicatesse de la décoration, le gout sucré et divin de ces produits et ressentir ainsi toute la douceur de l'orient.

Je ne sais pas vous, mais en ce qui me concerne je file en déguster un tout de suite!



<http://www.lapalmeraiedesdelices.fr> (site en construction)

Pour contacter M. Boumédiene Beleissir: +33 6 99 35 61 55

Auteur de cet article :  
*virginie*