

Plaisirs gourmets variés

## *Grillades estivales avec Le Creuset*

Vive l'été ! Retrouvez des saveurs de grillades authentiques avec les surprenantes recettes à base de viande, de légumes et de fruits de mer de Le Creuset. Préparez ces mets d'inspiration internationale dans les grils et plats grils en fonte Le Creuset : le résultat sera garanti ! Associés aux produits poterie en grès résistant au four aux coloris vifs, ces articles conféreront à votre table un air de vacances.



*Fête estivale avec les grils et plats grils  
Le Creuset*

Les amateurs de Le Creuset apprécient les grils et plats grils en fonte : ces multitalents ronds, carrés ou rectangulaires sont idéaux pour saisir les aliments. Les rainures du fond retiennent l'excédent de gras de la viande et lui confèrent ce motif de grillade typique. Vous pourrez y faire cuire des steaks, mais aussi des crevettes ou des brochettes de légumes colorées. Les grils et plats grils se déclinent en de nombreux coloris,

du volcanique au cerise en passant par les versions deep teal, bleu caraïbes et meringue.

Le plat grill rectangulaire se prête parfaitement à la préparation de côtelettes d'agneau marinées au babeurre, que l'on servira accompagnées d'oignons rouges au vinaigre et de raïta. Faire mariner les côtelettes dans le babeurre leur confère un goût et un fondant uniques.

Nous vous proposons également de revisiter le célèbre avocat-crevette traditionnel grâce à une recette moderne très savoureuse, qui associe crevettes grillées, tranche de pain au levain toastée et avocat. Les végétariens pourront quant à eux se régaler avec des antipasti italiens : brocoli, courgette, poivrons et oignons rouges, mais aussi fruits à noyau grillés, salade de brocoli et burrata.



*Trois options pour plus de diversité : antipasti italiens, poitrine de porc aux agrumes et fruits à noyau grillés avec de la burrata*

Du four à la table : les grils et plats grils en fonte s'harmonisent parfaitement avec la collection poterie – assiettes, saladiers, bols à encas, ramequins empilables et mini-cocottes sont idéaux pour préparer, servir et conserver les aliments. Des accessoires pratiques tels que la pince à viande, le gant ou encore le thermomètre à viande viennent compléter l'assortiment haut de gamme. Enfin, des moulins à sel et à poivre aux coloris assortis ainsi que d'élégants accessoires à vin viendront apporter une touche chic à vos sessions de grillades.

[www.lecreuset.com](http://www.lecreuset.com)

Formes et tailles disponibles :	Prix de vente recommandés :
Gril carré Signature, 26 x 26 cm	175.00 CHF
Gril carré Signature avec 2 poignées, 30 x 30 cm	239.00 CHF
Plat gril carré 24 x 24 cm	119.00 CHF
Plat gril rectangulaire, 32 x 22 cm	129.00 CHF
Plat gril rectangulaire Signature, 30 x 27 cm	185.00 CHF
Gril à steak rectangulaire, 36 x 20 cm	145.00 CHF
Moulin à sel, 21 cm	44.00 CHF
Moulin à poivre, 21 cm	44.00 CHF
Gant	39.00 CHF
Pince à viande	À partir de 42.00 CHF
Thermomètre à viande	18.00 CHF
Plat de service, 32 cm	77.00 CHF
Plaque de service, 46 cm	88.00 CHF
Mini-cocotte, 10 cm	31.00 CHF
Ramequins empilables, 9 cm	16.00 CHF
Assiette, 22 cm, 27 cm	À partir de 23.00 CHF
Saladier, 24 cm	47.00 CHF
Bol à encas, 12 cm	16.00 CHF
Leverpull LM-150	139.00 CHF
Pompe à vin WA-137	31.00 CHF
Rafraîchisseur à vin WA-126	31.00 CHF
Sets de 4 verres	À partir de 65.00 CHF

**Contact presse :**

Blies Public Relations GmbH  
Angelica Blies  
Obere Gärten 7  
D-70771 Leinfelden-Echterdingen  
Téléphone : +49 711 907840-0  
E-Mail : [info@blies-pr.de](mailto:info@blies-pr.de)  
[www.blies-pr.de](http://www.blies-pr.de)

**Contact Le Creuset :**

Le Creuset GmbH  
Anja Sommer  
Einsteinstrasse 44  
D-73230 Kirchheim unter Teck  
Téléphone : +49 7021 9749-20  
E-mail : [anja.sommer@lecreuset.com](mailto:anja.sommer@lecreuset.com)  
[www.lecreuset.com](http://www.lecreuset.com)