

Avec un menu renouvelé

LE PAPARAZZI CÉLÈBRE SES 20 ANS !!

Québec, le jeudi 31 mai 2012 – Le restaurant le Paparazzi de l'avenue Maguire célèbre cette année ses 20 ans !! Pour ce faire, l'équipe de cordons bleus chevronnés du Paparazzi a concocté un menu remanié, garni de nouveaux plats respectant la double identité gastronomique du restaurant. Autant les amateurs de fine cuisine italienne que les friands de sushis seront donc ravis par le Paparazzi !

À titre d'exemple, au sein du nouveau menu, les connaisseurs seront séduits par les **sublimes tartares (bœuf, saumon, pétoncle et thon)** des chefs propriétaires **Haifeng Li et Tang Hang Ngoan**, tous disponibles en format entrée ou repas, ou encore par la panoplie de plats sautés dont le **Sauté de pétoncles à l'ail et gingembre** ou les **Crevettes tigrées sautées aux champignons**. Les plus curieux tenteront le **Ris de veau** ou la **pizza façon général Tao et l'Osso-bucco style Paparazzi**.

Un grand choix d'entrées est offert au Paparazzi et le nouveau menu est venu en gonfler la sélection. Un éventail aussi tentant et innovateur que les **Cuisses de cailles en tempura, le Maki Dragon, le Sushi flambé**, un tartare de pétoncles flambé à la sambuca ou le **Acura Shake**, des sashimis de saumon légèrement pannés, nappés d'une sauce sésame et échalotes. Du côté des entrées froides, on se laisse éblouir par les **Makis Paparazzi** (homard et crabe épicé), **Makis Infiniti** (homard et crabe épicé dans une feuille de concombre) et **Makis Vicky** (crabe et saumon fumé, en sauce) ou par **l'Avocat royal**, un demi avocat farci de tartare de thon et de saumon, **le Ninja**, un étagé de patates douces en tempura, crabe et saumon épicé, **le Volcan**, une patate douce en tempura garnie de salade de crabe sans oublier **les Bizous d'amour**, des sashimis de saumon farcis de coriandre et sauce miso. Un délice !!

Un menu à double identité

Au **Restaurant Paparazzi**, on découvre avec plaisir un menu à double identité gastronomique mariant avec brio la fine cuisine européenne et la spécialité sushis.



L'équipe en cuisine, de formation européenne et asiatique, renouvelle régulièrement la carte pour satisfaire une clientèle chic et exigeante, faisant du Paparazzi un haut lieu de rencontre de l'avenue Maguire à Québec. Il a bien réussi à harmoniser les styles, en donnant à ce restaurant une ambiance chaleureuse, chic, zen et conviviale.

Paparazzi offre une carte d'une centaine de vins sélectionnés pour se marier avec son menu des plus diversifiés. Le magnifique cellier qui orne la salle à manger présente des vins de toutes les régions (Italie, France, Californie, Australie, Portugal...). Le saké est, évidemment, également à l'honneur ainsi qu'une attrayante variété de savoureux cocktails, de bières et autres boissons alcoolisées.

Le restaurant Paparazzi

Ouvert depuis 1992 au 1363 avenue Maguire à Sillery (Québec), le Restaurant Paparazzi dessert, dans ce quartier chic, une intelligentsia qui sait apprécier la cuisine européenne et suit le standing de vie international dans la nouvelle ère interculturelle du 21^e siècle.

C'est au grand plaisir de ses clientes et clients que la nouvelle administration a créé en 2002 un Sushi Bar en vue d'enrichir le menu en y ajoutant la cuisine japonaise. Ses cordon bleu chevronnés, de formation européenne et asiatique, renouvellent régulièrement leur carte pour satisfaire une clientèle chic et exigeante, si bien que Paparazzi devient un haut lieu de rencontre des amoureux, des artistes, des universitaires, des fonctionnaires, des hommes et femmes d'affaires, des amateurs de la bonne cuisine et des amis de la gastronomie.

-30-

Source :

Jean Brouillard Communication

418 682-6111

jbcom@videotron.ca

www.jeanbrouillard.com

