



### \*Une nouvelle adresse

Sur les quais de Paris, à deux pas de Notre Dame, **le Comptoir du 5<sup>ème</sup>** fait un clin d'œil au Réminet, bistronomique discret et intime du quartier. Le Réminet vient en effet d'ouvrir son annexe, sur le palier.

L'idée de départ : que la clientèle d'habitues bien renseignés sur cette adresse intimement chaleureuse puisse acheter à loisir les bouteilles de la cave. Puis l'idée fait son chemin et Franck Le Floch, le maître des lieux, ne peut s'empêcher de rapporter des douceurs de ses nombreux allers-retours en Bretagne.

**Le Comptoir du 5<sup>ème</sup>** s'ouvre donc sur une belle palette de produits du terroir, fromages, charcuteries, huiles, miels en tout genre, épices, nougats, thés, mais aussi une large gamme de vins français et champagnes ; et se présente donc sous les traits d'un traiteur - épicerie fine.

Grand comme un mouchoir de poche, l'on peut venir y grignoter entre 2 escapades ou se poser sur la petite terrasse. L'on peut surtout y commander une cuisine gastronomique à petits prix.

## \* La cuisine sans rendez-vous

La cuisine du **Comptoir du 5<sup>ème</sup>** est classique mais réserve des surprises.

Le chef s'affaire toute la journée et côté cuisine, il y a de quoi se régaler.. tout est fait maison : foie gras en terrine, potages, risottos, viandes et poissons jusqu'à la crème brûlée à la cardamome ou le moelleux de fromage blanc aux griottes.

Comme dans un restaurant «classique», le chef fait les entrées, les plats et les desserts, et s'adresse à ceux qui ont envie d'en découvrir avec une belle et bonne cuisine de terroir.

## \*Un traiteur qui livre à domicile avec un chef en cuisine

- Plateau repas à l'heure du déjeuner,
- Le dîner à la carte,
- Des assiettes variées à l'heure de l'apéritif.

Il est vrai que la clientèle étrangère du quartier était déjà ravie de découvrir une cuisine « so french », elle pourra désormais en profiter à l'envi et à des prix raisonnables !

*Menu Traiteur à télécharger ici*

*Plateaux repas à télécharger ici*

Les livraisons se font de 12h00 à 23h00 et pour le moment dans les 4<sup>ème</sup> et 5<sup>ème</sup> arrondissements de Paris. (22h00 dernière commande)

## \*Epicerie fine, cave à vins

Les produits de terroirs sont donc à l'honneur au **Comptoir du 5<sup>ème</sup>** avec actuellement un véritable coup de cœur pour la Bretagne.

A retrouver également, une large sélection de vins et de champagnes.

Dans la belle carte de vins de propriété, chaque vin a été minutieusement sélectionné par nos soins pour offrir une palette la plus intéressante possible aux amateurs.

*Idées apéritifs à télécharger ici*

*La cave à vins à télécharger ici*

## \*Le chef : Cyril Vaux

Jeune chef de 23 ans, Cyril Vaux ne s'en laisse pas compter. Formé aux règles les plus traditionnelles de la gastronomie française. Il passe par l'étape Ecole de cuisine puis officie dans les cuisines de Tante Louise, lancé par Bernard Loiseau, avant de s'installer 2 ans aux commandes du restaurant Le Pétula, reconnu pour ses jolies compositions.

Contact Presse :

**com'un ange**

Agence de Relations Presse - Relations Publiques - Communication

Angélique Warain & Anne M'Packo

01 42 23 18 92

[angelique@comunange.com](mailto:angelique@comunange.com)

[anne@comunange.com](mailto:anne@comunange.com)

## **Le Comptoir du 5ème**

1, rue des Grands Degrés, Paris 5ème

Tél : 01 43 29 38 49

[lecomptoirdu5eme.com](http://lecomptoirdu5eme.com)

Ouvert tous les jours de 12h à 23h