



## 62 nouveaux restaurants rejoignent Ideal Gourmet...

Le 07/09/2015, Ideal Gourmet a mis en ligne sur son site Internet **62 nouveaux restaurants**, portant ainsi à **1535** son nombre de restaurants membres partenaires.

### Les 15 nouveaux restaurants à Paris

[Les Jalles](#) – Paris 2

#### **Pour les amoureux du terroir**

*L'intérieur s'est vêtu d'un habit Art Déco. Les teintes sobres se marient à merveille avec le mobilier d'époque : miroirs, banquettes, mosaïques au sol, il règne ici une ambiance élégante et raffinée.*

Prix (menu tout compris) : 65.00€ TTC/personne

[Lire la suite](#)

[Chez Cécile, La Ferme des Mathurins](#) – Paris 8

#### **Voyage dans le temps**

*Ici, la qualité et la fraîcheur sont au rendez-vous. Au fil des saisons, le Chef choisit avec soin des produits du marché et labellisés pour faire de ses assiettes un petit enchantement des sens.*

Prix (menu tout compris) : 65.00€ TTC/personne

[Lire la suite](#)

[Juste Le Zinc](#) – Paris 8

#### **Convivialité et gourmandise**

*La décoration arrête le temps : table de bistrot, parquet, papier peint rétro et zinc de sept mètres... le lieu est d'un charme exquis. La terrasse ouverte sur l'extérieur et chauffée l'hiver permet de prolonger le plaisir...*

Prix (menu tout compris) : 60.00€ TTC/personne

[Lire la suite](#)



Communiqué de presse

[Les Affranchis](#) – Paris 9

**Le goût d'antan au goût du jour**

*Dans le 9e arrondissement de Paris, Les Affranchis ouvre ses portes aux gourmets pour une parenthèse de gourmandise bien méritée !*

Prix (menu tout compris) : 75.00€ TTC/personne

[Lire la suite](#)

[Albert](#) – Paris 9

**Art et déco, cocon historique**

*Dans le 9e arrondissement de Paris, au cœur du quartier des théâtres, le restaurant Albert invite ses convives à profiter d'un moment paisible et chaleureux.*

Prix (menu tout compris) : 50.00€ TTC/personne

[Lire la suite](#)

[Captain B](#) – Paris 9

**Un délice à l'américaine**

*Les amoureux des supers héros sont ravis de découvrir la décoration Comics. La terrasse permet, quant à elle, de profiter de la vie du quartier. Ce restaurant régressif, promet un moment très unique et surtout inoubliable.*

Prix (menu tout compris) : 45.00€ TTC/personne

[Lire la suite](#)

[Hôtel du Nord](#) – Paris 10

**Décor du 7ème art**

*Pour le plus grand plaisir des amateurs de cinéma et de bons repas, l'authenticité a été conservée, le lieu n'a rien perdu de son charme et de son caractère.*

Prix (menu tout compris) : 60.00€ TTC/personne

[Lire la suite](#)

[Bermuda Onion](#) – Paris 15

**Quand tradition et modernité se mêlent**

*La vue imprenable sur la Seine, la mythique Maison de la Radio et sur les plus beaux couchés de soleil est sans aucun doute le clou du spectacle.*

Prix (menu tout compris) : 65.00€ TTC/personne

[Lire la suite](#)

[L'Os à Moelle](#) – Paris 15

**La bonne franquette**

*Situé au sud du 15ème, dans une maison d'angle, l'Os à Moelle est fidèle à sa réputation. Vous y découvrez une cuisine bourgeoise, de saison avec une carte de grands classiques.*

Prix (menu tout compris) : 65.00€ TTC/personne

[Lire la suite](#)

[La Cave de l'Os à Moelle](#) - Paris 15

**Nostalgie au menu**

*Entrer dans La Cave de l'Os à Moelle, c'est faire un bond dans le temps : époque de la cuisine des grands-mères, des plats qui mijotent sur la cuisinière...*

Prix (menu tout compris) : 40.00€ TTC/personne

[Lire la suite](#)



Communiqué de presse

[Victoria 1836](#) – Paris 16

**Élégance et luxe parisien à l'état pur**

*Niché dans le 16e arrondissement, ce restaurant se veut moderne et enchanteur. Ici, les couleurs sobres se marient avec délicatesse avec le mobilier aux courbes contemporaines.*

Prix (menu tout compris) : 105.00€ TTC/personne

[Lire la suite](#)

[Au Petit Victor Hugo](#) – Paris 16

**« PVH » pour les intimes**

*Dans les cuisines, le Chef et sa brigade concoctent des plats gourmands faits maison. Au fil des saisons, c'est la tradition française qui est mise à l'honneur, et cela n'est pas pour déplaire aux amateurs.*

Prix (menu tout compris) : 50.00€ TTC/personne

[Lire la suite](#)

[L'Aventure](#) – Paris 16

**Glamour, gourmandise et bonne humeur**

*Place de l'Étoile, angle Victor Hugo, le restaurant club L'Aventure ouvre ses portes à tous ceux qui souhaitent passer une soirée d'exception placée sous le signe de la gourmandise et de la fête.*

Prix (menu tout compris) : 90.00€ TTC/personne

[Lire la suite](#)

[Brasserie Auteuil](#) – Paris 16

**L'Italie à Paris**

*Anciennement le Mary Goodnight, le lieu aujourd'hui restaurant italien mais aussi café, bar, terrasse et rooftop a tout pour plaire.*

Prix (menu tout compris) : 60.00€ TTC/personne

[Lire la suite](#)

[Etoile sur Mer](#) – Paris 17

**La mer, envoutement gastronomique**

*Nichée dans le 17e arrondissement de Paris, à quelques pas de l'Étoile, cette adresse met à l'honneur la passion du pêcheur.*

Prix [Menu Prestige](#) (menu tout compris) : 105.00€ TTC/personne

Prix [\(menu tout compris\)](#) : 140.00€ TTC/personne

[Lire la suite](#)



Communiqué de presse

## Les 15 nouveaux restaurants en Ile-de-France

[L'Envol, AC Hôtel Paris Le Bourget Airport](#) – Dugny (93)

### **Bistro Moderne**

*Niché dans l'enceinte du premier aéroport européen d'aviation d'affaires, l'AC hôtel Paris Le Bourget Airport\*\*\*\* cache en ses murs un petit trésor de gourmandises qui ne laisse pas les gourmands de passage indifférents.*

Prix (menu tout compris) : 50.00€ TTC/personne

[Lire la suite](#)

[Le Grand Rodizio](#) – Noisy-le-Grand (93)

### **Mêli-mêlo de gastronomies**

*Une cuisine traditionnelle qui mêle avec délice les saveurs françaises et portugaises. Le maestro se sert de ses origines pour les intégrer subtilement dans le savoir-faire français. Un mariage délicat qui permet aux gourmands de se régaler au fil des saisons.*

Prix (menu tout compris) : 40.00€ TTC/personne

[Lire la suite](#)

[Grand Café de la Mairie](#) – Maisons-Alfort (94)

### **Cocooning**

*Bienvenue à Maisons-Alfort où le Grand Café de la Mairie ouvre ses portes pour un instant de gourmandise. Ce restaurant s'offre telle une brasserie traditionnelle revue et corrigée.*

Prix (menu tout compris) : 50.00€ TTC/personne

[Lire la suite](#)

[Au Bureau Bonneuil](#) – Bonneuil-sur-Marne (94)

### **« So British »**

*Inspiré des pubs londoniens et revue et corrigé pour satisfaire l'exigence française, Au Bureau ne manque pas d'audace. L'intérieur s'est vêtu d'un habit hype. Le cuir, les teintes rouges et le bois sombre sont à l'honneur.*

Prix (menu tout compris) : 40.00€ TTC/personne

[Lire la suite](#)

[Le 11 Boulevard](#) – Le Perreux sur Marne (94)

### **Gourmets ne pas s'abstenir**

*En rouge et noir, l'intérieur propose une ambiance trendy et élégante. L'hiver, près de la cheminée, ou l'été sur la terrasse pour profiter de la douceur du temps.*

Prix (menu tout compris) : 50.00€ TTC/personne

[Lire la suite](#)

[Au Bureau Boulogne](#) – Boulogne Billancourt (92)

### **Traversée de la Manche**

*Pousser la porte du pub Au Bureau, c'est l'assurance de traverser la manche et se retrouver en plein cœur d'un lieu qui hésite entre pubs londoniens et irlandais...*

Prix (menu tout compris) : 40.00€ TTC/personne

[Lire la suite](#)



Communiqué de presse

[Au Bureau Suresnes](#) – Suresnes (92)

**Dépaysement à l'anglaise**

*Inspiré des pubs londoniens et revue et corrigé pour satisfaire l'exigence française, Au Bureau ne manque pas d'audace.*

Prix (menu tout compris) : 45.00€ TTC/personne

[Lire la suite](#)

[Poulet Purée](#) – Boulogne-Billancourt (92)

**Comme à la campagne**

*Dès l'entrée, le papier peint où les traces de cadres jadis accrochés donne le ton. La façade du bar remplie de blé, une potence à poulet, une vieille 4L coupée en deux et encastrée dans le mur. Poulet Purée ne manque pas d'audace.*

Prix (menu tout compris) : 40.00€ TTC/personne

[Lire la suite](#)

[Le Barbezingue](#) – Châtillon (92)

**Au goût d'antan**

*Niché à Châtillon, cette adresse propose différentes ambiances qui promettent des moments uniques et chaleureux... jusqu'à se faire tailler la barbe... pratique d'antan au goût du jour.*

Prix (menu tout compris) : 65.00€ TTC/personne

[Lire la suite](#)

[La Table d'Hôtes du Barbezingue](#) – Châtillon (92)

**Un défilé de parfums**

*Ici, c'est un restaurant de quartier où se rencontrent la tradition des bistrot français et le savoir-faire des barbiers d'une autrefois... Original, c'est certain.*

Prix (menu tout compris) : 40.00€ TTC/personne

[Lire la suite](#)

[Au Bureau Varennes](#) – Varennes sur Seine (77)

**Douceurs anglaises**

*Véritable cocon de douceur et de savoir-faire à l'anglaise et à la française, cette élégance « so british » ravit les amateurs de luxe et de raffinement.*

Prix (menu tout compris) : 40.00€ TTC/personne

[Lire la suite](#)

[Au Bureau Torcy](#) – Torcy (77)

**Une brasserie qui a du goût**

*L'Angleterre est à l'honneur, mais pas seulement. De l'entrée au dessert, les saveurs rappellent la tradition d'ici et d'ailleurs : la France, l'Italie ou la Grande-Bretagne, il y en a pour tous les goûts.*

Prix (menu tout compris) : 40.00€ TTC/personne

[Lire la suite](#)



Communiqué de presse

[Chez Stef's](#) – Versailles (78)

**Déciles et élégance**

*L'intérieur s'est paré d'un habit raffiné façon maison de famille. Les teintes sont délicates, les meubles patinés, la vaisselle sophistiquée ; une véritable petite maison de poupée.*

Prix (menu tout compris) : 80.00€ TTC/personne

[Lire la suite](#)

[Monument Café Versailles](#) – Versailles (78)

**La France à l'honneur**

*Ce cocon insolite offre une décoration mariant modernité et thème historique du Versailles de Louis XIV. Au programme, les mets préférés de la cour et les quelques bizarreries du savoir-faire français.*

Prix (menu tout compris) : 40.00€ TTC/personne

[Lire la suite](#)

[Le Trivium Marriot Paris CDG](#) – Roissy en France (95)

**Un trésor de gourmandise**

*Modernité et élégance font très bon ménage. Assiettes raffinées et personnelles, la carte se renouvelle tous les trois mois pour le plaisir de tous.*

Prix (menu tout compris) : 50.00€ TTC/personne

[Lire la suite](#)

## Les 32 nouveaux restaurants en Province

[Le Napoléon](#) – Bayonne (64)

**Ancienne écurie**

*Cette ancienne écurie, relais de la cavalerie impériale, a conservé avec brio l'authenticité des lieux. Derrière ses fourneaux, le Chef concocte une cuisine régionale. Le terroir est à la fête et les papilles en émoi.*

Prix (menu tout compris) : 40.00€ TTC/personne

[Lire la suite](#)

[Numéro 1 by Georges, Le Régina Biarritz MGallery](#) – Biarritz (64)

**Belle époque**

*Cette bâtisse, achevée en 1907, est l'un des joyaux de la ville. Les gourmets sont comblés à la lecture de la carte signée... Georges Blanc, le Chef triplement étoilé que l'on ne présente plus.*

Prix (menu tout compris) : 80.00€ TTC/personne

[Lire la suite](#)

[Café du Port](#) – Bordeaux (33)

**Pour un cadre romantique**

*La carte propose une cuisine de saison qui met à l'honneur des produits de première qualité. Sur les berges de la Garonne, cet ancien hangar à bateaux promet de délicieux instants.*

Prix (menu tout compris) : 60.00€ TTC/personne

[Lire la suite](#)



Communiqué de presse

[Solencia Tentation](#) – Nogaro en Armagnac (32)

**Spécialités du Sud-Ouest**

*C'est dans un état d'esprit de gaieté et de générosité que l'établissement a été pensé. Des produits du terroir et un savoir-faire traditionnel vous plongent dans une cuisine régionale plus que réussie.*

Prix (menu tout compris) : 85.00€ TTC/personne

[Lire la suite](#)

[Toulouse Croisières](#) – Toulouse (31)

**Au fil de l'eau**

*Cette spacieuse péniche s'est habillée d'une décoration joliment classique. La tradition française est au rendez-vous, mais attention le Chef aime surprendre ses convives attablés.*

Prix (menu tout compris) : 70.00€ TTC/personne

[Lire la suite](#)

[L'Oncle Pom](#) - Toulouse (31)

**Peinture maison à base de pomme de terre**

*Fait de bric et de broc, nichés dans des brocantes, ce lieu a un petit quelque chose de joliment chiné, même un peu régressif. Côté carte, la pomme de terre est la reine.*

Prix (menu tout compris) : 45.00€ TTC/personne

[Lire la suite](#)

[Les Copains d'Abord](#) – Toulouse (31)

**Havre de paix**

*Les Copains d'abord accueille les gourmands dans une ambiance chaleureuse et conviviale. De la terre à la mer, les produits sont choisis pour leurs qualités gastronomiques.*

Prix (menu tout compris) : 60.00€ TTC/personne

[Prix Menu Découverte](#) (menu tout compris) : 50.00€ TTC/personne

[Lire la suite](#)

[La Villa Tropézienne](#) – Toulouse (31)

**Un air de Méditerranée**

*La décoration est d'une élégance et d'un charme sans précédent. la Provence est à l'honneur. Les produits frais et les fournisseurs locaux ont la part belle pour offrir aux gourmands attablés une cuisine de qualité au fil des saisons.*

Prix (menu tout compris) : 45.00€ TTC/personne

[Prix Lire la suite](#)

[Golden Beef](#) – Antibes (06)

**Steak house**

*Avec une vue imprenable et panoramique sur la mer, les amoureux de la bonne chair se retrouvent avec plaisir au Golden Beef.*

Prix (menu tout compris) : 65.00€ TTC/personne

[Lire la suite](#)



Communiqué de presse

[Bistrot Gourmand](#) – Cap d’Ail (06)

**Restaurant cosy**

*Le tout offre un cocon chaleureux et trendy. Les gourmands découvrent une cuisine savoureuse et traditionnelle accompagnée de vin parfaitement accordé.*

Prix (menu tout compris) : 50.00€ TTC/personne

[Lire la suite](#)

[Le Transat 06](#) – Antibes Juan les Pins (06)

**Près du port**

*La décoration emmenée par des tons clairs se veut joliment sobre. C’est la cuisine française de la mer qui est à l’honneur, et cela n’est pas pour déplaire aux amateurs...*

Prix (menu tout compris) : 50.00€ TTC/personne

[Lire la suite](#)

[L’Observatoire](#) – Toulon (83)

**La simplicité qui a du bon**

*Entre luxe, simplicité et raffinement, ce cocon trendy ne manque pas de charme. Les saveurs sont travaillées à la perfection, et les assiettes se veulent saines et variées.*

Prix (menu tout compris) : 50.00€ TTC/personne

[Lire la suite](#)

[La Vague d’Or](#) – La Seyne sur Mer (83)

**En bord de mer**

*A la lueur des chandelles, l’intérieur, élégant et romantique, se dévoile. Les saveurs et les parfums s’inventent et se réinventent au gré des saisons. Quand la créativité rencontre l’harmonie, le résultat se fait délicieusement exquis.*

Prix (menu tout compris) : 65.00€ TTC/personne

[Lire la suite](#)

[Le Cheval Blanc](#) – Bléré (37)

**Sur la route des châteaux de la Loire**

*La gourmandise a rendez-vous avec la bonne humeur dans ce joli cocon de grâce, élégance et d’un charme classique. Les produits du terroir sont mis à l’honneur et sublimés par les gestes maîtrisés du maestro passionné.*

[Prix Menu Tentation](#) (menu tout compris) : 80.00€ TTC/personne

[Prix Menu Découverte](#) (menu tout compris) : 50.00€ TTC/personne

[Lire la suite](#)

[Auberge de Clairefontaine](#) – Saint Hilaire la Gravelle (41)

**Ancienne bergerie du XVIII<sup>e</sup>**

*Cachet d’antan et de modernité, les pierres apparentes et l’élégance des tables donne au restaurant un charme exquis. Au fil des saisons, la carte propose une farandole de saveurs qui fleurent bon la tradition.*

Prix (menu tout compris) : 65.00€ TTC/personne

[Lire la suite](#)



Communiqué de presse

[La Rose des Sables](#) – Vernon (27)

**Entre France et Orient**

*Décoration joliment classique, l'hiver près de la cheminée ou aux beaux jours sur la terrasse, les gourmands ont le choix entre tradition française et saveurs orientales.*

Prix (menu tout compris) : 40.00€ TTC/personne

[Lire la suite](#)

[Au Bureau Rouen](#) – Rouen (76)

**Pub et brasserie**

*L'intérieur s'est vêtu d'un habit hype. Le cuir, les teintes rouges et le bois sombre sont à l'honneur. Les saveurs rappellent la tradition d'ici et d'ailleurs : la France, l'Italie ou la Grande-Bretagne, il y en a pour tous les goûts.*

Prix (menu tout compris) : 40.00€ TTC/personne

[Lire la suite](#)

[Au Bureau Saint Saturnin](#) – Saint Saturnin (72)

**« So British »**

*Inspiré des pubs londoniens, revue et corrigé pour satisfaire l'exigence française, ce restaurant ne manque pas d'audace. C'est un véritable cocon de douceur et de savoir-faire à l'anglaise et à la française.*

Prix (menu tout compris) : 40.00€ TTC/personne

[Lire la suite](#)

[L'Assise, Radisson Blu Nantes](#) – Nantes (44)

**Ancienne Cour d'Assise de 1851**

*Intérieur d'une élégance contemporaine, hauteurs à n'en plus finir, matériaux et teintes en parfaite harmonie. A la carte, Traditions régionales et tendances d'aujourd'hui. Les assiettes sont en adéquation avec les lieux : sophistiquées, mêlant hier et aujourd'hui.*

Prix (menu tout compris) : 65.00€ TTC/personne

[Lire la suite](#)

[Restaurant République Côté Jardin](#) – Nantes (44)

**Moderne et chaleureux**

*Des murs de pierres et des tableaux joliment éclairés donnent une touche unique. Il fait bon se lover dans cet écrin. Au fil des saisons, les produits sont choisis avec minutie pour leurs qualités gustatives. Avis aux amateurs de poissons et fruits de mer.*

Prix (menu tout compris) : 60.00€ TTC/personne

[Lire la suite](#)

[Les Artistes](#) – Nantes (44)

**Pour les désireux de finesse et élégance**

*Orné de tableaux et de sculptures, l'intérieur charme les convives par son raffinement mêlé à sa sobriété. De la terre à la mer, les plats proposés font honneur à la tradition et aux produits de nos régions.*

Prix (menu tout compris) : 65.00€ TTC/personne

[Lire la suite](#)



Communiqué de presse

[La Brasserie Mariott Lyon Cité Internationale](#) – Lyon (69)

**Spécialités lyonnaises**

*Avec une grande Ouverte sur le Parc de la Tête d'Or, les moments à partager sont divins. Au fil des mois, le Chef propose des spécialités lyonnaises mais également des saveurs venues d'ailleurs, à chaque gourmand de choisir...*

Prix (menu tout compris) : 55.00€ TTC/personne

[Lire la suite](#)

[I Way World, Restaurant KOS-I](#) – Lyon (69)

**Kos-I comme « cosy »**

*Contemporain, empreint de noir et de mobilier aux courbes actuelles, ce lieu ravit tous ses passants. Cuisine française créative et subtile, les poêles et les casseroles ne font jamais grise mine et ne se rassasient jamais du panier venu tout droit du marché.*

Prix (menu tout compris) : 60.00€ TTC/personne

[Lire la suite](#)

[Toane](#) – Grézieu-la-Varenne (69)

**Enchantement de saveurs et parfums délicats**

*Lieu envoûtant et magique, les teintes framboise et anthracite se marient à la perfection avec le chêne clair et le mobilier design. Cuisine gastronomique et personnelle, les produits n'ont plus leur preuve à faire.*

Prix (menu tout compris) : 50.00€ TTC/personne

[Lire la suite](#)

[Le Caroubier, Sofitel Ajaccio](#) – Porticcio (20)

**Terre paradisiaque**

*Charme, luxe et volupté, l'intérieur s'ouvre à l'infini sur la mer grâce à l'immense baie vitrée. Le soleil dans le décor s'invite dans les assiettes grâce aux saveurs méditerranéennes, qui font le bonheur des connaisseurs et des non-initiés.*

Prix (menu tout compris) : 80.00€ TTC/personne

[Lire la suite](#)

[Le Vertigo, Pullman Montpellier](#) – Montpellier (34)

**Panorama sur la ville**

*Atmosphère chic et feutrée, lorsque le temps se fait doux, la terrasse permet de profiter de ce luxe absolu : le panorama... Saveurs traditionnelles le Chef propose une cuisine à l'image des lieux : raffinée et sophistiquée.*

Prix (menu tout compris) : 60.00€ TTC/personne

[Lire la suite](#)

[Café de la Mairie](#) – Courcy (51)

**A l'heure du village**

*L'intérieur s'est paré d'un habit joliment classique. Du parquet, des petites tables de bois, des couleurs sobres, et quelques touches plus « punchy ». La tradition est au rendez-vous et cela n'est pas pour déplaire aux amateurs de recettes classiques.*

Prix (menu tout compris) : 25.00€ TTC/personne

[Lire la suite](#)



Communiqué de presse

[Le Richelieu](#) – Clermont-Ferrand (63)

**Bienvenue au Richelieu !**

*À l'intérieur, mobilier contemporain et teintes actuelles se marient joliment pour créer un ensemble trendy. Le Chef travaille à une cuisine bistronomique remplie de saveurs et de parfums.*

Prix (menu tout compris) : 50.00€ TTC/personne

[Lire la suite](#)

[Le Quatre B](#) – Rennes (35)

**Parenthèse gourmande et chaleureuse**

*Note d'aujourd'hui et touches haussmanniennes, l'intérieur se veut élégant et chic. Côté assiette, les gourmets sont ravis de découvrir une cuisine française créative concoctée à partir de produits extra frais.*

Prix (menu tout compris) : 40.00€ TTC/personne

[Lire la suite](#)

[Le Canotier Guinguette](#) – Locmaria Plouzané (29)

**Soirée dansante au programme**

*Moderne avec des teintes et du mobilier actuels, une fois le dîner dégusté, la grande salle de dancing attend les amateurs du genre. La carte propose une cuisine traditionnelle avec quelques spécialités poissons et fruits de mer qui ne laissent personne indifférent.*

Prix (menu tout compris) : 50.00€ TTC/personne

[Lire la suite](#)

[L'Antidote](#) – Cherbourg (50)

**Dans une ruelle au charme certain**

*La décoration se veut chaleureuse et particulièrement colorée. L'été, c'est sur la terrasse que les gourmands aiment s'installer. A la carte, tradition française et parfums de pays lointain.*

Prix (menu tout compris) : 40.00€ TTC/personne

[Lire la suite](#)

[Le 1912, Cures Marines MGallery](#) – Trouville (14)

**Bâtiment néo-classique du XXè**

*Il domine la côte fleurie à deux pas de Deauville. Un restaurant gastronomique vous fait découvrir une cuisine inspirée par la mer et orchestré par David Drans, travaillant avec des producteurs locaux.*

[Prix Menu Prestige](#) (menu tout compris) : 120.00€ TTC/personne

[Prix Menu Tentation](#) (menu tout compris) : 80.00€ TTC/personne

[Lire la suite](#)

## À propos d'Idéal Gourmet

Depuis 2004, Idéal Gourmet, **leader du cadeau restaurant** permet d'offrir simplement un repas Tout Compris au restaurant sur son site web : [www.idealgourmet.fr](http://www.idealgourmet.fr)

**Rappel :** L'invitation gastronomique Idéal Gourmet se présente sous la forme d'une élégante pochette, à l'intérieur de laquelle se trouve l'invitation cadeau, **valable 1 an** et donnant droit à un menu toujours Tout Compris (au minimum : Apéritif, entrée, plat, dessert, café, une bouteille d'eau minérale pour 2 et une bouteille de vin pour 2).

Pour plus de renseignements, visuels, ou autres questions...

**Contact Presse** : **Fabien MARTRE** | Directeur | 01.45.72.40.26 | E-mail : [fabien@idealgourmet.fr](mailto:fabien@idealgourmet.fr)