



maison pou
Depuis 1830

Située sur l'avenue des Ternes, une adresse solidement implantée depuis 1830 tient la forme et a su faire son chemin auprès des Parisiens qui de génération en génération y sont fidèles ! Car ici l'accueil et l'amabilité ne sont pas de vains mots.

Ce charcutier traiteur a su résister aux bourrasques de la vie et s'affirme auprès des gourmets de tous âges. Le choix bouillonne, foisonne de pâtés, terrines, charcuteries et entremets délicats. Véritable entité gourmande on y vient pour la qualité de ses produits, le plaisir des yeux et le régal du goût.

Pour ce faire la Maison Pou développe tous les atouts : les meilleurs terroirs, un équipement hautement technique, un savoir-faire rigoureux, une recherche constante d'amélioration.

Le fabuleux foie d'oie élevé à Sariat, les pâtés en croûte : au ris de veau, foie gras, truffe avec une grande variété de canard, volaille, veau et jambon et, surtout le fromage de tête qui lui a valu une **Oreille d'OR en 2009** et une **médaille d'OR en 2010**.

De l'entrée au dessert tout est fait sur place.

Plébiscité par la Presse, et remarqué par Jean-Luc Petitrenaud lors de son émission sur France 5 le 14/02 rediffusion le 06 mars à 13H sur chaîne hertzienne et TNT.

16, avenue des Ternes - 75017 Paris
Ouvert du lundi au samedi. Fermé le dimanche
Tél. 01.43.80.19.24 - Fax : 01 46 22 66 97
www.maisonpou.com



Patagues

Envie de soleil et de légèreté ?

Prenez direction Bercy, arrêt Palais Omnisport de Paris Bercy, quelques pas, destination plein Sud.

Ici le soleil a pris ses ancrages et met des couleurs à Paris. Le décor pose l'ambiance, des tons chauds banquettes velours, tables espacées pour ne pas se gêner.

La carte orchestrée par une main féminine, flamboie, séduit, pour ses saveurs, nous promet des arômes, des épices qui "chantent".

Les assiettes voulues généreuses participent de ces agapes : Queue de Langoustine à l'huile de roquette et copeaux de Grana Padano. Filet de Daurade à l'anchoïade fondue de Fenouil-Gigot d'agneau confit à l'huile d'olive et au thym.

Les desserts gardent l'accent : l'incontournable Tiramisou maison, la Pomme farcie à la Frangipane et amandine.

Pour le tout joli choix de vins et à noter les alcools oubliés.

Prix très raisonnables qui ne gâchent pas le plaisir.

À succomber sans modération.

40 bd de Bercy - 75012 PARIS
Tél. : 01 43 07 37 75
Tous les jours sauf dimanche



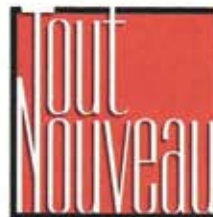
Les Editions Amalthée

Les Editions Amalthée recherche de nouveaux auteurs

Vous écrivez ?

Pour vos envois de manuscrits :

Editions Amalthée
2 rue Crucy
44005 Nantes cedex 1
Tél. 02 40 75 60 78
www.editions-amalthee.com

PUBLICITÉ

Quand les idées se bousculent...

L'Assureur Français Réponse immédiate

Ne cherchez plus votre complémentaire santé et découvrez l'offre de l'Assureur Français avec plus de 100 formules exclusives que vous ne trouverez nulle part ailleurs. Elle cumule de nombreux points forts : tarif très bas pour les plus de 50 ans et sans limite d'âge, tarif réduit pour les familles et les célibataires, prise en charge de la médecine douce et des médicaments sans vignettes, service client ouvert 7 jours sur 7 de 8 h 30 à 20 h, et enfin la prévoyance obsèques et dépendances. Vous recevrez rapidement un devis gratuit sans engagement en appelant le numéro vert !



NUMÉRO VERT : 0800 211 211. 7 JOURS SUR 7 DE 8 H 30 À 20 H.
WWW.ASSUREUR-FRANCAIS.FR



Royal Fata
Un régal

Installé place Gambetta depuis 21 ans, le restaurant Royal Fata propose une cuisine asiatique immovante dans un cadre

chaleureux. Cuisinées à partir de produits de qualité cuits sur plaques chauffantes, les spécialités du chef, Monsieur Chan, vous font voyager au travers de saveurs exotiques et authentiques. Laissez-vous séduire par l'originalité des mets et guider par la maîtresse des lieux qui vous recommandera probablement son canard ou ses crevettes aux écorces d'oranges pimentées. Telle est la recette qui a fait le succès de cette bonne adresse !

ROYAL FATA, 237, RUE DE PYRÉNÉES, À PARIS-20^e. TÉL. 01 43 66 99 86.

Espace Topper
Détendez-vous

Numéro un du canapé-lit de confort à Paris depuis 1926, Espace Topper vous fait découvrir sur six niveaux d'exposition, des modèles de fabrication française, équipés des tout derniers systèmes de couchage quotidien ou occasionnel (literie brevetée, ouverture sur simple tirage du dossier, coussins fixes...). Et si l'espace vous manque, vous trouverez le canapé convertible le plus adapté à votre intérieur parmi les compacts, en 120, 150 ou 170 cm, caractérisés par une profondeur réduite. Le plus : livraison sous 48 h suivant les stocks !



ESPACE TOPPER, 63, RUE DE LA CONVENTION, PARIS-15^e.
TÉL. 01 45 77 80 40. OUVERT 7 JOURS / 7. WWW.TOPPER.FR