



Communiqué de Presse  
Vendredi 2 mai 2018

## **Rural by Marc Veyrat fête les mamans !**

Le dimanche 27 mai 2018, Rural by Marc Veyrat met les mamans à l'honneur : petits & grands se retrouveront en famille dans l'auberge populaire du chef au chapeau pour une journée chaleureuse et conviviale, rythmée par l'accordéon de Monsieur Pierre.



## **Menu de la Fête des Mères**

Dimanche 27 mai, pour le déjeuner, Rural fête les mamans autour d'un menu romantique & champêtre à **45€ / personne.**

**Entrée** - Bouquet de fleurs des champs

**Plat** - Ma jolie pintade au carvi & purée légère céleri, carottes  
ou Bar inédit, chocolat & badiane

**Dessert** - Saint-Honoré à la Reine des Prés, fraises & coulis de rhubarbe

*Coupe de Crémant ou Tisane Relax (selon l'humeur !)*



Et comme Rural est avant tout un restaurant familial, les enfants aussi pourront se régaler autour des bons produits du chef. **Menu à 14€ / enfant.**

**Entrée** - Saladette Rural ou Soupe de Printemps

**Plat** - Coquillettes, comté & jambon à l'os  
ou Truite du Lac & frites de polenta

**Dessert** - Gâteau ou tarte à la table de Mémé Caravi

**A acheter sur place, pour offrir :**

La Rural-Box de la gamme Sentier des Alpes avec des thés et des savons : Edelweiss, Génépi ou gentiane BIO, à chaque savon, son parfum et ses actifs.

**Rural-Box Sentier des Alpes BIO : 1 savon liquide, 1 thé & 1 tisane - 35 euros**



Disponible le dimanche 27 mai au restaurant RURAL by Marc Veyrat, pour le déjeuner. Pierre & son accordéon de 12h30 à 14h30. Menu adulte : 45€ TTC / personne. Menu enfant : 14€ TTC. **Réservation en ligne sur [www.rural-paris.com](http://www.rural-paris.com).**

## **A découvrir en ce moment au Rural : la carte de Printemps**

Place aux saveurs printanières et aux légumes nouveaux ! Rural by Marc Veyrat dévoile ses nouveaux plats : le Potage Dubarry & son crumble aux amandes, le Bar inédit au chocolat & badiane, la Blanquette de volaille au carvi & sa purée légère céleri-carotte, le Salmis de pintadeau laqué & boule de chou vert ou encore le délicieux Carpaccio à l'ail des ours... Une carte fraîche, simple et généreuse à l'image de l'auberge Rural !



Les fromages des cousins du Chef Veyrat et les charcuteries de petits producteurs savoyards trônent toujours fièrement au centre du restaurant : à déguster à l'apéritif ou sur des planches repas, accompagnés de salade et de cornichons français. Le buffet des desserts sur sa grande table de ferme se met aussi à l'heure de Printemps, et dévoile ses tartes rustiques aux fruits de saison, ses bon choux Paris-Brest, ses sablés fraises-rhubarbe et son incontournable Gâteaux de Savoie.

### **Rural by Marc Veyrat**

2 place de la Porte Maillot ou 78 boulevard Gouvion St-Cyr - 75017 Paris

Ouvert du lundi au dimanche de 10h30 à 22h30

[www.rural-paris.com](http://www.rural-paris.com)

## **MOMA GROUP**

Moma Group dispose d'une centrale commerciale pour ses établissements partenaires et propriétaires : Moma Sélection. Cette plateforme a pour objectif de centraliser toutes les privatisations et locations des lieux pour des événements privés ou d'entreprise.

Créé en 1997, Moma Group (qui regroupe 500 collaborateurs dans 4 métiers de l'événementiel – traiteur, lieux, conseil et événements culturels et sur le secteur de la restauration) et Benjamin Patou comptent déjà de bien jolis succès à leurs actifs.

Moma Group est représenté par plusieurs acteurs de l'événementiel dont l'Agence de communication Moma Event, la société de production de spectacles Moma Culture dont le festival national OPÉRA EN PLEIN AIR, la régie commerciale Moma Sélection propriétaire de 18 établissements parisiens tel que MANKO PARIS, VICTORIA PARIS, L'ARC PARIS, L'ELYSÉES BIARRITZ, le BUS PALLADIUM, NOTO PARIS ou RURAL BY MARC VEYRAT ainsi que les traiteurs maison Kaspia Réceptions et le traiteur Kardamome. En janvier 2016, le groupe Barrière entre au capital de Moma Group à hauteur de 48,5%. CA 2017 : 72M€ HT

[www.moma-selection.com](http://www.moma-selection.com)

[www.moma-group.net](http://www.moma-group.net)

-----

## **CONTACT PRESSE**

*Bureau de Presse Pascale Venot*

**Virginie Audebert**

Tel : + 33 (0)1 53 53 40 56 - Mobile : + 33 (0)6 16 12 10 52 - [vaudebert@pascalevenot.com](mailto:vaudebert@pascalevenot.com)