



Fraîchement installé aux Batignolles, Fan de Carotte est le **premier restaurant et lieu de vie dédié avant tout aux familles**. On y déguste une cuisine contemporaine à base de produits rigoureusement sélectionnés, déclinée pour tous les âges.

Coffee shop, cantine, brunch, petits pots fait maison, ateliers kids, chaises hautes, table à langer, coin enfants, et animatrices le week-end, bien plus qu'un restaurant, Fan de Carotte s'annonce comme le repère préféré des familles du lundi au dimanche, du café au goûter.

**FAN DE
CAROTTE**
NOUVELLE GÉNÉRATION
DE GOURMANDS



34 rue Lemaître - Paris 17

Lundi au Vendredi de 9h à 19h et le week-end de 10h à 17h30.
Fermé le mardi.

Brunch le WE servi jusqu'à 15h30
Réservations possibles pour les services de 11h30 et 13h30

Réservation par téléphone
Lieu privatisable sur demande.

UNE HISTOIRE DE RECONVERSION

Valentine Sourice a 30 ans et sa vie professionnelle se résume à une grande histoire de ... petits pots. Elle est d'abord passionnée par les petits pots de crème de soin puisqu'elle débute sa carrière dans les cosmétiques où ses journées sont tournées autour de la communication sur les gammes soins et sur les laboratoires d'une célèbre marque de beauté française. Son envie de se reconvertir dans la restauration et plus précisément vers les petits pots pour bébés se concrétise avec une formation à l'école de cuisine Ferrandi et la naissance de son neveu adoré.

Emmanuelle Bernard, co-fondatrice, a rejoint le projet un an avant l'ouverture de Fan de Carotte. Ancienne journaliste spécialisée dans le juridique, c'est la naissance de sa fille qui l'a décidée à se lancer dans l'entrepreneuriat sur la thématique des familles. Originaire de Saint Etienne, elle a grandi entourée de potagers et ne s'imaginer pas transmettre à sa fille autre chose que de bonnes habitudes alimentaires.



Valentine et Emmanuelle

FAN DE
CAROTTE





Petit tip :

Pour occuper les petits, une cabane à jeux, des coloriages et des super animatrices le week-end avec un service garderie (entre 8 et 10€ de l'heure par enfant).

UN LIEU DE VIE KIDS FRIENDLY DANS L'OUEST PARISIEN

C'est assez naturellement que Valentine et Emmanuelle se sont installées au coeur du quartier des Batignolles surnommé « Poussetteland », terre d'adoption des jeunes parents dynamiques. Situé à deux pas du square des Batignolles et du parc Martin Luther King, Fan de Carotte, avec son parking à poussettes, est l'endroit idéal pour déjeuner ou goûter avant de se balade.

Ici, les parents vont pouvoir voyager l'esprit et le sac légers. Oublier n'est plus un pêché, Fan de Carotte a pensé à tout. Petites cuillères pour les bébés, bavoirs, chaises hautes, table à langer, tables basses et petites chaises adaptées. Fan de Carotte a même une réserve cachée pour les parents qui auraient oublié le nécessaire pour changer bébé.

DES ATELIERS ENFANTS POUR METTRE LA MAIN À LA PÂTE

Les fondatrices ont, dès le début, souhaité donner une dimension pédagogique d'éveil à la nourriture chez Fan de Carotte. Ainsi, de nombreux ateliers didactiques sur le thème principalement de l'alimentation sont proposés dès le plus jeune âge, et aussi en duo avec les parents, certains mercredis et le week-end.

Les ateliers sont annoncés et réservables en ligne sur le site et les réseaux sociaux de Fan de Carotte.

Quelques ateliers proposés :

Initiation aux aliments - dès 18/24 mois
Mon premier cours de cuisine - dès 4 ans
Je cuisine comme un grand - dès 6-8 ans
Connaissez vous tous les sucres ? cours parents et enfants
Dimanche c'est papa qui cuisine - cours papa et enfants

Atelier entre 30 et 55€.

UN LIEU DE VIE DÈS LE PETIT-DÉJEUNER AVEC UNE OFFRE COFFEE SHOP

Fan de Carotte s'anime dès le matin avec son offre coffee shop dans cette salle chaleureuse à l'ambiance cooconing de maison familiale. Toutes les générations prennent plaisir à s'y retrouver pour partager un petit déjeuner (beaucoup plus si affinités). Les chanceux trouveront une place au soleil, pour prendre le pouls de la journée et du quartier, sur la petite terrasse.

Une formule boisson chaude, jus de fruits frais et corbeille de pain au levain ou porridge à 9€ est déclinée pour les enfants à 6€. En effet, la volonté de Fan de Carotte n'est pas de proposer des menus standardisés pour les enfants et bébés mais d'offrir la même carte que les adultes, dans des proportions et avec des saveurs adaptées.

Le café de spécialité est dealé par le voisin, fin connaisseur en la matière : Dose Dealer de Café.

Babyccinos, thés, boissons fraîches de producteurs, madeleines, cookies, cakes mais aussi tartines, croques et bowls sont disponibles toute la journée. **L'intégralité de la carte est réalisée maison.**





UNE CANTINE NOUVELLE GÉNÉRATION

Chez Fan de Carotte, les produits sont sélectionnés avec soin en privilégiant les produits locaux, les circuits courts et le bio. Les produits proviennent uniquement de fournisseurs travaillant en direct avec les producteurs. Fan de Carotte s'approvisionne chez des artisans de qualité du quartier à l'image de Maison Dimanche pour le pain et de Seguin Gourmet pour la viande. Le poisson est sélectionné par Poiscaille, circuit-court des produits de la mer alors que les fruits et légumes proviennent de la Coopérative bio d'Ile de France et du magasin de producteurs en ville, les Poireaux de Marguerite.

Au déjeuner, Fan de Carotte propose une carte fraîche, gourmande et de saison, renouvelée chaque semaine. Les plats du marché, en moyenne à 14€, sont déclinés pour les enfants à 8€. Au printemps, on retrouve, par exemple, du saumon snacké, sauce soja accompagné d'une purée de patate douce et de fenouil rôti ou encore une ballottine de poulet, escortée de pois chiches et de légumes sautés.

Halte au sempiternel et automatique steak-frites. Ici, les petits, dès 6 mois, mangent les mêmes produits faits-maison que les grands. Les plats frais, gourmands et de saison pour adultes

Exemple printemps :

Frites de polenta, jambon et petits légumes printaniers

Semoule de chou-fleur façon tajine

d'agneau

Risotto de pâtes et artichaut

Exemple été :

Brochettes de boeuf et caponata

Piperade et oeuf mollet en croûte de parmesan

sont, en effet, déclinés pour toute la famille : en mini portion pour les enfants et en petits pots frais pour bébé (texture au choix lisse, moulinée ou écrasée). Les adaptations concernent les assaisonnements et la présentation des plats, simplifiés pour que l'enfant découvre au mieux chaque aliment.

Si Fan de Carotte n'est pas ouvert pour manger sur place le soir, ses bons plats s'invitent chez vous grâce au gratin et hachis des familles spécialement dédiés à être emportés à la maison, et facilement proportionnés pour chaque membre de la famille. Les recettes changent et au printemps, on peut, par exemple, s'offrir une soirée en Italie avec des lasagnes aux couleurs de la Botte : ricotta, petit pois et confis tomate/poivrons).

BRUNCH KIDS FRIENDLY SAMEDI & DIMANCHE

Le brunch est disponible samedi et dimanche en formule ou à la carte, à composer selon ses envies. A l'image des suggestions de la semaine, la carte est courte, les produits frais et de saison et l'ensemble des suggestions, réalisés maison, suivra l'inspiration en cuisine et les saisons.

La formule du moment à 24€ comprend les fameux pancakes de Valentine, disponibles en version salée ou sucrée, un assortiment de viennoiserie et pains au levain à tartiner de beurre fermier, de confiture ou encore de beurre de cacahuète, le gâteau du jour, le tout servi avec une boisson chaude et un jus pressé.

La formule brunch est déclinée pour les enfants à 10€ avec les mini pancakes du moment, un babychino ou théchino, un petit jus pressé et un petit gâteau maison bien sur.

Les pancakes et autres tartines sont disponibles à la carte aux côtés du granola des familles, des cakes, tartes et cookies.

Dès la dernière bouchée de leur gâteau avalée, les enfants pourront aller jouer, encadrés, par petits groupes et par tranches d'âges par des animatrices. La solution miracle pour enfin pouvoir bruncher en paix.





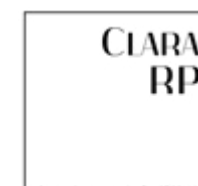
UNE MARQUE DE PETITS POTS FRAIS POUR BÉBÉ

Fan de Carotte, c'est également une marque de petits pots frais, à déguster dans le lieu éponyme mais aussi disponibles à emporter et en livraison. Des petits pots élaborés directement dans les cuisines de Fan de Carotte avec des produits frais et donc, toujours de saison.

Pour le lancement, 4 déclinaisons sont disponibles. une recette sucrée dès 6 mois et 3 recettes salées pour suivre la diversification des bébés : 100g de légumes et protéines dès 6 mois, 150g de légumes et protéines et céréales dès 9 mois et 190g dès 12 mois avec éventuellement, des légumineuses. Des recettes, élaborées avec une diététicienne, qui rendraient presque jaloux les parents : velours de panais à la volaille et mousseline de poireaux dès 6 mois, mouliné de panais au sarrasin et à la volaille ou compotée de poireau au riz et saumon dès 9 mois, topinambour en persillade à l'oeuf dur ou encore Poêlée forestière au boeuf dès 12 mois. Bref, de quoi sacrément loucher sur les petits pots de sa progéniture.

Les plats pour bébé sont servis dans de petits pots en verre consignés. Pasteurisés, ils se conservent au froid et bénéficient d'une DLC de 10 jours. Ils sont vendus à l'unité entre 3 et 4€ et par lot de 6 de 16 à 20€.

Très bientôt, les parents débordés pourront se faire livrer des petits pots à domicile en les commandant par téléphone ou sur le site.



Contact presse :
Clara Rocchia, Directrice d'agence
06.64.26.04.90
www.clararp.com