

Nieuwe formule

13 jul 2011  [start printen](#)

OUDDORP - De aan de Kabbelaarsbank gelegen Brasserie Petit Paris is van start gegaan met een volstrekt nieuwe formule. Een sterk uitgebreide kaart met maaltijdsalades, een wisselende keur aan tapas, pastagerechten en rijstschotels vormt de basis van de nieuwe bedrijfsvoering.



“Kom naar binnen!” lijkt burgemeester Ger van de Velde te zeggen.

Ook de lunch- en wijnkaart, het bierassortiment en de digestieflijst bieden aanzienlijk meer keuze dan voorheen. Dit binnen een hoofdzakelijk naar beneden aangepaste prijsstelling.

Dit alles vormt de eerste stap van vader en zoon Moon en Tony Bhatti, die per 1 juni in deze Brasserie Petit Paris de scepter zwaaien en vastberaden zijn een grotendeels nieuw publiek van jong tot oud aan te trekken.

Brasserie Petit Paris bestaat al 22 jaar en bestaat uit een donker getint, Frans ogend knus restaurant met bar, een ruime serre en een tweetal terrassen. De Brasserie is zeven dagen per week geopend vanaf 10.00 uur. In totaal zijn er zo'n 180 zitplaatsen. De van een grotendeels nieuwe witte brigade voorziene keuken is voortaan tot 22.30 uur in bedrijf.

Zowel voor particulieren als ondernemers zijn delen van het bedrijf beschikbaar voor besloten bijeenkomsten van 10 tot 60 personen. Openingsstijden worden aan dergelijke ontvangsten aangepast.

Streekproducten

In de toekomst gaat Petit Paris zich ook steeds meer toeleggen op seizoensgebonden streekproducten, waarvan sowieso de Zeeuwse Zilte Zaligheden (oesters, kreeft, mosselen, lamsoor en zeekraal) deel zullen uitmaken.