

# NOIR PANGARÉ,

## nouveau Concept Lounge à Ixelles

Contact : Axelle De Borger - 0476 90 71 19 - adb@noirpangare.com

- **LE CONCEPT**

Noir Pangaré est un univers gourmand et créatif. Il met en avant aussi bien des produits de qualité, artisanaux et bios pour la plupart, que le style de vie qui leur est associé. Le fil conducteur de ce nouveau lieu est la gourmandise dans un cadre cosy fait de bois, de cuir, de musique et de lumière douce ou ensoleillée en fonction des moments de la journée.

Laissons de côté les appellations traditionnelles, comme «tea room», «coffee bar». Ici les règles sont modifiées et de nouvelles approches sont définies. On vous accueille, on vous explique, on vous conseille pour votre plus grand plaisir. C'est la lounge attitude gourmande.

C'est le nouveau lieu du quartier Chaussée de Waterloo-Molière-Brugmann où il fait bon se poser.

- **LE LIEU ET LE MENU**

Un comptoir, un espace canapés-Chesterfield, un espace véranda, un coin boutique et une terrasse au soleil. Une déco tendance, mélange de lignes épurées et modernes, de sièges anciens relookés, et bientôt présence d'un piano de cuisson à l'ancienne en salle pour donner place au chaleureux, au confortable, au bon.

Au menu salé, des tartes chorizo-feta ou épinard ricotta, des quiches lorraines, une assiette de saumon gravlax ou de tartare à l'italienne. Au menu sucré, un assortiment de tartes et de cakes. Le tout proposé également en take-away.

- **LES EVENTS**

A peine ouvert et déjà un premier événement récurrent : « Les jeudis chez Panpan » (Panpan, diminutif de Noir Pangaré). De 18h à 22h. En intérieur ou en terrasse avec lumières façon guinguette, on vous propose une sélection de vins, bières et bulles pour un apéritif dinatoire accompagné de tapas, planches ou empanadas.

Suivront bientôt d'autres événements, musicaux, networking, artistiques, ateliers dégustation, en préparation ... sans oublier les événements privés, anniversaires, réunions de quartier. Le lieu s'y prête particulièrement.

- **UNE MARQUE**

Mais la vraie surprise, c'est aussi Noir Pangaré, la marque, créée il y a deux ans. Des chocolats grands crus à fondre pour chocolats chauds gourmets. Retrouver ainsi toutes les subtilités aromatiques des cacaos d'origine dans un chocolat chaud. Noir Pangaré vous propose également des produits originaux comme ses cacaos-poivres à soupoudrer. Le tout réalisé dans l'atelier sur place. Le cacao des terroirs abordé non pas comme une sucrerie mais comme condiment. Bruxelles se devait de consacrer un espace dédié à cette exception.

C'est donc ici que se conjuguent le beau, le créatif, le gourmand...

- 
- Cafés, chocolats chauds,
  - Tartes et assiettes salées,
  - Cakes et tea times gourmands,
  - Sélection de vins et Champagnes,
  - Apéritifs, événements & boutique.

### Ouvert :

- du mardi au vendredi de 12h à 20h ;
- le jeudi jusqu'à 22h pour les apéritifs gourmands ;
- le samedi de 10h (pour les croissants) à 20h.

**NOIR PANGARÉ**

Rue Jean Chapelié, 4 (place Charles Graux)

1050 Ixelles

[www.noirpangare.be](http://www.noirpangare.be)