



## *Layers of Crepes de la Crème*

Voila! 20 delicate layers and soft whipped cream

Dibuka empat tahun lalu, Pancious merupakan pioneer dalam mempopulerkan pancake sebagai sajian utama di Indonesia. Kini dengan semakin banyaknya penggemar western food tersebut di Jakarta, Pancious tak lelah untuk terus berinovasi. Setelah memperkenalkan serangkaian topping baru tahun lalu, kini Pancious hadir dengan inovasi teranyar mereka yang disebut Crepes Cake.

Crepes adalah salah satu cemilan populer asal Perancis. Panekuk tipis yang terbuat dari gandum ini sangat digemari di daratan Eropa dan Amerika serta menyebar ke belahan dunia lainnya. Terbuat dari bahan utamanya tepung terigu, telur, susu, mentega, dan garam.

Kepopuleran crepes pun merambah ke salah satu kota terbesar di dunia yakni Jakarta. Kehadirannya mulai mendapat perhatian lebih dari para penikmat kuliner di ibukota. Untuk itu mulai tanggal 19 September 2011, Pancious mengeluarkan varian baru pancake yang dinamai Crepes Cake. Crepes yang sejatinya super tipis dibuat dengan lebih menggoda oleh Pancious dengan cara menyusun 20 lapis crepes sekaligus dalam penyajiannya sehingga hasil yang didapat pun lebih terlihat berisi dan menggugah selera.

"Dengan hadirnya varian terbaru ini, para pelanggan kita bisa memilih antara pancake, waffle atau crepes cake untuk sajian utamanya, yang kemudian bisa dikombinasikan dengan topping yang tersedia. Tak bisa disangkal western food saat ini sedang booming dan Crepes Cake ini adalah salah satu varian yang cukup beda, kita yakin akan menjadi favorit baru di pancious" kata Fransisca Tjong, pemilik Pancious Pancake House.

Keistimewaan dari crepes cake di Pancious dibandingkan dengan crepes di tempat lain adalah ketersediaan toppingnya yang sangat beragam. Layaknya menikmati pancake atau waffle di Pancious. Cara menikmati crepes cake ini pun juga beragam sesuai dengan keinginan anda. Pelanggan bisa dengan bebas memakannya dengan cara menyantap langsung irisan 20 lapis crepes dikombinasikan dengan toppingnya yang sangat lezat. That's truly layers of crepes de la creme.

"Sekarang pelanggan mempunyai alternatif selain pancake dan waffle, mereka bisa memilih crepes cake yang lembut dan kaya rasa," imbuh Fransisca.

Selama masa promosi, Pancious juga memberikan reward untuk para pancious lover dengan memberikan sebuah voucher untuk transaksi minimal Rp. 250.000++ (non member) atau Rp. 200.000++ (VIP member) yang bisa ditukarkan dengan Complimentary Crepes Cake Special pada kunjungan berikutnya.

Untuk rekan-rekan wartawan yang akan menulis tentang menu baru ini, Pancious menyelenggarakan sebuah kompetisi untuk penulisan terbaik. Artikel terbaik yang dimuat akan mendapatkan sebuah tablet iPad dan satu buah Blackberry untuk satu pemenang lainnya.

[www.pancious.com](http://www.pancious.com)

PT. PANCIOUS TIRTAJAYA

Jl. Permata Hijau blok A no. 18 Jakarta Selatan

☎ 021 5365 0806 📠 021 5305 617



Topping baru: What type R U?

Pancious tidak berhenti berinovasi di situ saja. Seiring dengan diluncurkannya crepes cake, Pancious pun mengeluarkan topping baru untuk melengkapi daftar panjang topping yang sudah tersedia. Topping ini didedikasikan bagi para tamu yang menyukai rasa buah yang segar. Bagi anda yang menggilai rasa segar buah untuk topping anda, maka topping baru "A+O" sangat direkomendasikan untuk dicoba. Kreasi terbaru dari para ahli dapur Pancious ini terinspirasi dari kesegaran alami buah apel dan jeruk. Apple Crumble serta Orange Suzette akan tersedia bersamaan dengan diluncurkannya Crepes Cake.

Sesuai dengan pepatah kuno, "An apple a day keeps the doctor away", para tamu penggemar apel mereka bisa menikmati pancake, waffle atau crepes cake dengan topping Apple Crumble. Rasa manis dan sedikit asam yang disajikan dengan potongan buah apel terasa sangat lezat dipadukan dengan pancake hangat. Sedangkan untuk yang menyukai sensasi asam dan segar maka Orange Suzette merupakan pilihan tepat. Sausnya yang terbuat dari buah jeruk dengan olahan kulit jeruk kualitas terbaik menghasilkan kesegaran di mulut yang susah untuk dilupakan.

So which topping do you want to have? Make sure it's suitable with your personality...

Worth to try ..

Berhasil memperkenalkan dessert sebagai sajian utama, Pancious pun tak melupakan para penggemar cita rasa gurih. Bagi para pelanggan yang tak biasa dengan pancake, waffle dan crepes cake dengan toppingnya yang sangat menggugah selera itu, Pancious juga menyediakan beragam menu lain yang layak untuk dicoba seperti Nachos with Beef Bacon untuk makanan pembuka serta Grilled Sausage with Hash Brown yang bisa anda nikmati di samping sejumlah menu lainnya yang worth to try.

We keep expanding!

Setelah sukses dengan enam outlet yang tersebar di Jakarta, tahun ini Pancious juga menambah dua outlet baru guna memudahkan para pecinta pancake menikmati hidangan lezat ini. Outlet pertama yang baru dibuka terletak di Emporium Pluit Mall. Kehadiran Pancious di Emporium Pluit Mall ini untuk mendekatkan dengan Pancious lovers yang berada di Jakarta Utara. Bulan Oktober ini, Pancious juga akan membuka cabang baru di Summarecon Mall Serpong 2. Dengan hadirnya cabang-cabang baru tersebut maka para Pancious lovers bisa memilih untuk menikmati pancake kesukaannya maupun mencoba crepes cake yang lezat itu di cabang terdekat dari tempat tinggal mereka. Selain itu, kehadiran outlet-outlet baru itu juga membuktikan bahwa Pancious merupakan salah satu restoran favorit di Jakarta dengan penggemar yang cukup banyak.

So, are you ready to be a Pancious lover?

[www.pancious.com](http://www.pancious.com)

PT. PANCIOUS TIRTAJAYA

Jl. Permata Hijau blok A no. 18 Jakarta Selatan

☎ 021 5365 0806 📠 021 5305 617