

LA NOUVELLE CARTE PRINTEMPS-ÉTÉ 2023 BIEN ANCRÉE SUR SES RECETTES VEDETTES

Comme chaque année, Pomme de Pain rafraîchit sa carte avec les beaux jours. Une façon d'anticiper la saison estivale avec des recettes au bon goût des produits de saison qui, plus que jamais, font la part belle aux incontournables de la marque. Découvrez une nouvelle carte savoureuse qui dévoile ses nouveautés. Composez votre meilleur menu, il y en a pour tous les goûts et tous les appétits !

Les nouvelles recettes seront à la carte des restaurants Pomme de Pain **à partir du 6 avril 2023.**

FOCUS SUR LES BEST-SELLERS DE SAISON

Fidèle à ses valeurs de générosité, de simplicité et de gourmandise, Pomme de Pain dévoile une nouvelle carte qui se recentre sur les valeurs sûres de la marque. Les recettes vedettes, au cœur des attentes des consommateurs, viennent naturellement s'imposer avec des produits de saison. Et toujours, pour ceux qui connaissent la différence si singulière de Pomme de Pain, des sandwichs préparés uniquement et exclusivement à la commande, garantissant saveurs, fraîcheur et croustillant !



LE LIBANAIS

Celles et ceux qui veulent faire le choix d'un menu 100% vegan pourront commander le sandwich libanais (falafels, tomate, roquette, pickles d'oignons rouges, purée de patate douce, dans un pain aux graines à la farine 100 % française) et l'accompagner d'une compote de pomme et mélange de graines de tournesol, graines de courge, cranberries et baies de goji.



LE MOZZARELLO

Ce sandwich de saison, tout en ingrédients ensoleillés comme la mozzarella et la tomate, associe fraîcheur et gourmandise. Ces éléments viennent rejoindre salade et tartinable de tomate pour garnir une flaguette, un bon pain à l'huile d'olive, cuite au four.



LA MOZZABELLA

Cette salade estivale joue sur le registre des évocations de la gastronomie du sud en intégrant dans sa recette des pâtes, de la salade, de la mozzarella, des tomates fraîches et confites, du concombre et des croûtons.

LES FRUITS FRAIS COUPÉS

Comme chaque année, ceux qui apprécient particulièrement la fraîcheur, seront ravis de retrouver en dessert des fruits frais, coupés chaque jour dans nos ateliers. Ces fruits changeront au fil des mois pour toujours proposer le meilleur de la saison.

LE SANDWICH SAUMON

Et puisque la recette du sandwich saumon est plus que plébiscitée, elle sera encore proposée pour le plaisir de toutes et tous avec une base de fromage blanc citronné, concombre, salade, et saumon évidemment, le tout lové dans un pain melleux et croustillant à la farine 100 % française.



LES BOISSONS FAITES MAISON

À base d'eau minérale, elles font leur grand retour avec une citronnade et un thé glacé pêche pour vous désaltérer.



LES NOUVEAUTÉS

POUR SURPRENDRE LES GOURMANDS

La carte de l'été 2023 apporte son lot de nouveautés qui mettront en lumière la gourmandise si chère à la marque.



LE POULET CURRY

Le sandwich poulet se présente avec une toute nouvelle saveur, le Curry : du poulet rôti, de la salade, des tomates, des pickles d'oignons rouges sur une sauce au curry.



LES DONUTS

Principale nouveauté gourmande, la carte des restaurants s'enrichit d'un dessert emblématique et tendance dont la forme à elle seule suffit à nous faire saliver : le donut. Chez Pomme de Pain, il se décline en 3 versions : le donut sucre, le donut fourré à la pâte à tartiner noisette et le donut billes de caramel.



LE COOKIE CACAO NOIX DE PÉCAN

Un nouveau cookie entre dans la gamme des biscuits croustillants et moelleux à côté du cookie chocolat-noisette : le cookie cacao avec des inclusions de pépites de chocolat au lait et, pour apporter du croquant, des noix de pécan.



LA TARTELETTE CHOCOLAT BLANC

Et parce que Pomme de Pain est toujours à l'écoute de ses clients, une nouveauté de la dernière carte qu'ils ont plébiscité vient s'installer durablement. Portée par son franc succès actuel, vous pourrez continuer à déguster la tartelette chocolat blanc et ses brisures de Spéculoos.

ET DES PETITS PRIX POUR SE FAIRE PLAISIR À MOINDRE COÛT !

Dans un contexte où les consommateurs surveillent les prix avec une attention accrue, les restaurants Pomme de Pain proposent des menus pour tous les porte-monnaies avec par exemple :

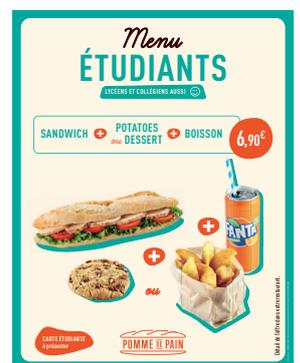
Menu **PARISIEN**

(à partir de **8,90€** selon les régions)

Sandwich parisien

+ dessert ou accompagnement

+ boisson



Pionnier sur le secteur de la restauration rapide à la française et fort de plus de 40 ans de savoir-faire, Pomme de Pain est aujourd'hui un acteur majeur sur son marché avec ses 120 restaurants. Ils sont présents dans les centres commerciaux, centres-villes, sur les aires d'autoroutes et dans les gares sur tout le territoire, ainsi qu'au Maroc et en Tunisie. À l'origine spécialisé dans le sandwich, Pomme de Pain a progressivement étendu son offre à une gamme qui comprend également salades, plats chauds, une large variété de desserts, ainsi que des boissons chaudes ou fraîches. Une offre qui correspond à tous les moments de consommation de la journée, proposée sur place, à emporter, en click and collect ou encore en livraison. La spécificité de Pomme de Pain : le sandwich confectionné exclusivement à la commande, comme la plupart de ses recettes préparées dans ses restaurants. Pomme de Pain a remporté le prix Meilleure chaîne de magasins de l'année 2022 et 2023 dans la catégorie Sandwicheries. Pomme de Pain est une marque du groupe Soufflet, racheté en 2021 par InVivo, un des premiers groupes européens agricoles.

CONTACTS PRESSE

VIVACTIS PUBLIC RELATIONS
+(33) 1 46 67 63 44

Diane Galland / LD

+(33)1 46 67 63 50 | +(33)6 15 89 48 44
d.galland@vivactis.fr

Houney Touré Valogne / LD

+(33)1 46 67 63 55 | +(33)6 10 80 72 96
h.toure-valogne@vivactis.fr