

NOUVELLE CARTE POMME DE PAIN

ENTRE RÉCONFORT ET ÉVASIONS GOURMANDES !

Quand l'automne et l'hiver se profilent, reviennent alors des envies de réconfort, de plats qui réchauffent et de moments bien douillets. Et bien cette année, ce changement de saison rime aussi avec innovation chez Pomme de Pain ! Inspirée par le succès des nouvelles recettes créatives de son restaurant-pilote inauguré à Boulogne au mois de juin, la marque de restauration rapide accueille une trentaine de nouveautés.

Découvrez ces nouvelles recettes aux saveurs inédites et aux surprises gourmandes qui seront à la carte automne/hiver 2023-2024 de tous les restaurants Pomme de Pain à partir du 12 octobre 2023, avec en vedette :

DES RECETTES CHALEUREUSES ET RÉCONFORTANTES...



LES CROQUE-MONSIEURS 100% MAISON

DÉCLINÉS EN 2 RECETTES

La recette classique au jambon bien sûr, mais aussi la recette hivernale à base de pain aux céréales, de champignons, de comté AOP, de crème fraîche, le tout légèrement relevé avec la sauce chipotle.



LE SANDWICH MORICETTE MONTAGNARD

LE BEST-SELLER DE L'HIVER

Il revient pour le plus grand plaisir des amoureux de raclette fondue. Mais il évolue, avec son nouveau Pain Moricette® et une base encore plus onctueuse composée de crème fraîche et de compotée d'oignons.



LE HOT DOG CHIPOTLE

AUTRE NOUVEAUTÉ ORIGINALE

Un généreux pain hot dog avec une saucisse de bœuf française, du comté AOP, des pickles d'oignons rouges, quelques feuilles de salade et la sauce chipotle pour lui donner une touche mexicaine, relevée et fumée.

... DE NOUVEAUX VOYAGES ET TOUJOURS PLUS DE GOÛT

VIENNENT S'AJOUTER 2 SANDWICHS TENDANCES
QUI FONT VOYAGER LES PAPILLES :



LE SANDWICH POULET CAJUN

Une recette chaude composée de poulet français, de champignons, de pickles d'oignons rouges, de salade avec une sauce cajun qui nous transporte en Louisiane.

CLASSIQUES ET INCONTOURNABLES TOUJOURS AU RENDEZ-VOUS !

Alors certes, le ton donné est celui de la nouveauté, mais il ne faut pas oublier que les restaurants Pomme de Pain sont aussi des lieux où on aime retrouver ses repères. Ils s'appellent Parisien, Ruban Bleu, Crudités ou Grilladin, et ils sont les incontournables sandwiches de nos restaurants, des recettes-signature pour tous les appétits et toujours préparées à la commande. Nos clients les retrouveront donc toujours aussi généreux et savoureux.

LE SANDWICH BŒUF THAÏ

Les amoureux de l'Asie seront bien servis avec cette recette qui associe un effiloché de bœuf français, des carottes marinées, des pickles d'oignons rouges, de la coriandre et, la cerise sur le sandwich : une délicieuse sauce thaï !



Et comme toujours,
nos sandwiches sont préparés
à la commande pour garantir
le meilleur de la fraîcheur
et du croustillant, une spécificité
qui fait toujours et encore
la différence chez Pomme de Pain.



DES PLAISIRS SUCRÉS À TOUT MOMENT DE LA JOURNÉE !

Pour les amateurs de gourmandises, qui les apprécieront au petit-déjeuner, en dessert comme au goûter, un florilège de nouveautés sucrées :

- une tartelette banane-caramel-pécan
- une tartelette chocolat au lait-cacahuète
- un brownie retravaillé avec des noix de pécan et une sauce caramel,
- 2 Muffins XXL :
l'un pâte à tartiner, l'autre tout chocolat.

ET AUSSI, 3 GÂTEAUX GÉNÉREUX ET GOURMANDS FONT LEUR ENTRÉE DANS LA GAMME DES DESSERTS POMME DE PAIN :



LE CARROT CAKE

Une grande part de gâteau aux carottes, avec des raisins secs, un glaçage à la crème et des éclats de noix en topping.



LE GÂTEAU AU CHOCOLAT

Belle part de ce classique des desserts qui fait toujours le bonheur des petits et des grands.



LE BANANA CAKE

Un délicieux gâteau à la banane, décoré d'un glaçage saveur banane et de pistaches hachées, 100% vegan.

À PROPOS DE POMME DE PAIN

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 108 restaurants et un CA de 40M d'euros. Les restaurants Pomme de Pain 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 des salades, 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 à domicile ou au bureau. La spécificité de Pomme de Pain : le sandwich préparé exclusivement à la commande, comme la plupart des recettes de ses restaurants. L'enseigne a lancé en 2023 un nouveau format de restaurant plus digitalisé et plus responsable avec une carte encore enrichie. Le premier a ouvert ses portes à Boulogne-Billancourt en juin 2023.

POMME DE PAIN

CONTACTS

PRESSE & INFLUENCEURS

VIVACTIS INFLUENCE & REPUTATION

+(33) 1 46 67 63 44

AMELIA ROUX-CILLIO / INFLUENCEURS
+(33) 7 78 57 53 52 • a.roux-cillio@vivactis.fr

HONEY TOURÉ VALOGNE / PRESSE
+(33) 1 46 67 63 55 • +(33) 6 10 80 72 96
h.toure-valogne@vivactis.fr