

NOUVELLE CARTE

**PRINTEMPS / ÉTÉ
2025**

**COMMUNIQUÉ
DE PRESSE**

**NOUVELLE SAISON,
NOUVELLES RECETTES :**

POMME DE PAIN

LANCE SA CARTE ESTIVALE 2025 !

Des innovations gourmandes aux classiques revisités, l'été s'annonce savoureux chez Pomme de Pain avec des recettes généreuses à découvrir dans tous les restaurants
DÈS LE 17 AVRIL.

**CLIQUEZ-ICI POUR
ACCÉDER AUX VISUELS :**
[https://pommedepain.fr/
carte-ete-2025/](https://pommedepain.fr/carte-ete-2025/)

LES NOUVEAUTÉS À CROQUER

Pomme de Pain dévoile sa nouvelle carte pour la saison printemps-été 2025, et promet **une escapade gourmande** à travers des saveurs estivales raffinées. Fidèle à ses valeurs de simplicité, gourmandise et générosité, Pomme de Pain continue de surprendre ses clients avec **des recettes innovantes et des classiques revisités**.



MORICETTE® THON MÉRIDIONAL

Ce sandwich frais et estival se compose d'un pain Moricette®, de thon, de légumes grillés, de pousses d'épinard pour la fraîcheur et d'une sauce Chipotle, le tout pour une explosion de saveurs méditerranéennes. Il est l'allié parfait des déjeuners ensoleillés. Son goût fera l'unanimité auprès des gourmands !



HOT DOG ANDALOU

Pomme de Pain a souhaité apporter sa « french touch », en remplaçant le traditionnel pain brioché par un pain baguette croustillant. Il est garni d'une saucisse de bœuf français, de cheddar, de pickles d'oignons rouges et d'une compotée d'oignons, le tout relevé d'une sauce Andalouse tomatée légèrement épicée. Un véritable tournant pour le hot dog à la française, aussi gourmand que généreux, fidèle à l'art de bien faire de Pomme de Pain.



CROQUE LÉGUMES DU SOLEIL

Pomme de Pain propose une interprétation estivale du classique croque-monsieur ! Dans un pain aux céréales, il se pare de légumes grillés et pousses d'épinards, d'une crème de parmesan, offrant une option légère et savoureuse aux amateurs de cuisine flexitarienne.

Pomme de Pain prête une attention particulière à l'évolution de ses recettes et s'adapte au rythme des saisons, tout en répondant aux envies multiples de ses clients. Pour cette carte Printemps-Été 2025, **des best sellers** sont de retour, attendus des consommateurs, et dont certains ont été **revisités et pimpés pour l'été !**

CHAMPÊTRE ANDALOU

Cette recette Vegan met à l'honneur de tendres bouchées de légumes lovées dans une baguette aux graines de pavot croustillante, agrémentées de pickles d'oignons rouges, de salade et d'une sauce Andalouse !

VEGAN



ATLANTIQUE

Pour cette saison, le sandwich au saumon est proposé non plus dans un pain bagel mais dans un nouveau pain baguette aux graines de pavot. Cette recette pleine de saveurs et de craquant offre, grâce à la crème de citron, une touche de fraîcheur qui fait voyager jusqu'à l'océan !



MORICETTE® MOZZARELLA

Cette recette de tomates-mozza, bestseller végétarien de saison, est de retour avec un tartinable de tomates et des pousses d'épinard apportant une touche de soleil et des saveurs italiennes.

DE NOUVEAUX PLAISIRS SUCRÉS



Pomme de Pain propose également une sélection enrichie de desserts pour terminer le repas sur une note douce et gourmande :

- **La Tartelette à la Pâte à Tartiner** : Pomme de Pain propose aux amoureux de pâte à tartiner noisette, une tartelette gourmande et réconfortante, un véritable bonbon à déguster !
- **Le Cookie 100% Chocolat** : Les aficionados de desserts chocolatés apprécieront la texture de ce cookie entre moelleux et croquant... Tout une aventure !
- **Le Donut au Citron** : pour une touche gourmande et rafraîchissante, le donut au citron ravira par son fourrage à la crème de citron, pleine de peps.
- **Le Muffin XXL au Chocolat Fourré Noisette** : Cette douceur réglera tous les gourmands et gourmandes avec un coup de cœur assuré avec justement, son cœur fondant à la noisette !

À PROPOS DE POMME DE PAIN

Pionnier sur le secteur de la restauration rapide à la française et fort depuis 45 ans de savoir-faire, Pomme de Pain est aujourd'hui un acteur majeur sur son marché avec ses 85 restaurants en France et à l'international, et un CA de 35 M€. La différence de Pomme de Pain ? Le sandwich préparé à la commande : frais, croustillant et savoureux. Mais Pomme de Pain, c'est aussi une offre généreuse de salades, desserts, boissons, de délicieuses recettes mythiques et des nouvelles créations chaque saison pour accompagner tous les instants de la journée. Depuis 2023, avec sa nouvelle identité et lancement de son nouveau format de restaurant, plus digitalisé et plus responsable, Pomme de Pain affirme son grand appétit à innover tout en privilégiant la qualité, pour devenir le partenaire gourmand des Français.

CONTACT PRESSE

Agence BPA
Anne-Frédérique Gallet
anne.frederique@agence-bpa.com
02 99 36 24 07