

ÉVÈNEMENT : LA FAMILLE GRILLADIN S'AGRANDIT !

Mythique, le Grilladin est né avec Pomme de Pain. Pour ses 45 ans, il devient une famille et se décline ainsi : l'emblématique Grilladin reste avec sa recette d'origine, mais un nouveau Grilladin Burger généreux voit le jour et un Grilladin de saison, vient encore étoffer la famille.





GRILLADIN

Pour le plus grand plaisir de tous, le Grilladin continue de régaler les connaisseurs. Sauce au poivre ou béarnaise, viande de bœuf française, comté AOP et salade fraîche, dans l'inimitable pain Briochon.

C'est parce que 88 %* des sondés issus de la communauté Pomme de Pain ajouteraient du bacon et du cheddar dans leur Grilladin que nous avons pensé à cette recette!

GRILLADIN BURGER

Le nouveau Grilladin Burger allie le meilleur des deux côtés de l'Atlantique: dans un pain Briochon, de la viande de bœuf française, du fromage (cheddar ou raclette au choix), du bacon (à la demande), de la compotée d'oignons, des cornichons, une délicieuse sauce burger et de la salade. On redécouvre le burger avec une certaine french touch!



70 %* des sondés de la communauté Pomme de Pain nous ont fait part de leur souhait d'avoir plus de légumes dans leur Grilladin! C'est chose faite.

GRILLADIN DE SAISON

Pour cette première édition, le Grilladin de saison propose une poêlée de champignons, du comté AOP, des pousses d'épinard frais, de la viande de bœuf française, le tout accompagné d'une sauce Chipotle légèrement relevée, toujours dans l'incontournable pain Briochon.



Dans toutes
les recettes de
Grilladin, la viande
de bœuf peut être
remplacée par
un savoureux pané
végétal pour plaire
à tous sans exception.

64 %* des sondés de la communauté Pomme de Pain ont voté pour avoir le choix d'une option végétarienne pour le Grilladin.

VOUS ALLEZ AUSSI LES AIMER...

Face au succès du **HOT DOG** à la française, il reste à la carte cette saison dans la version la plus proche du grand classique: pain baguette, saucisse de bœuf française, compotée d'oignons, cheddar et pickles d'oignons rouges.



Véritable best seller de chaque hiver, l'incontournable **MONTAGNARD** fait son grand retour pour les amoureux du fromage à raclette. Pomme de terre, bacon et crème d'oignons en font un sommet du genre...



Et en plus du Croque monsieur classique, un **CROQUE FORESTIER** propose une poêlée de champignons, une crème de parmesan, des pousses d'épinard et du comté AOP, dans 2

Les amateurs de saveurs iodées retrouvent le **BALTIQUE** au saumon fumé, crème de citron et pousses d'épinards, et pour cette saison, nous avons ajouté des pickles d'oignons rouges, le tout lové dans un pain aux graines de pavot!







se déguste désormais dans un pain aux graines nappé d'une sauce Chipotle légèrement relevée : ses bouchées de légumes, pickles d'oignons rouges et salade sont toujours aussi délicieux.

tranches de pain aux céréales.

Et en plus de l'incontournable
Salade Caesar, la SALADE
HIVERNALE vient compléter
notre offre : pâtes, bouchées
de légumes, pousses d'épinard,
tomates cerises, pickles d'oignons
rouges et croûtons maison
pour un choix végétarien et
rassasiant. Idéal pour la saison!



DESSERTS POUR TOUT LE MONDE!

Les gourmands, et les amateurs de chocolat en particulier, vont se régaler :

- La Tartelette Poire & Pâte à Tartiner révèle toute la gourmandise d'une pâte à tartiner onctueuse mariée à la tendresse d'une poire fondante. Le tout reposant sur une pâte sablée, garnie d'une généreuse crème d'amande.
- La Tartelette spéculoos offre dès la première bouchée la saveur inimitable des fameux biscuits à la cannelle, le crémeux en plus!
- Un nouveau Donut pistache vient compléter la gamme : son fourrage à la crème de pistache et son topping éclats de pistache vont faire fondre les gourmands du genre.
- Et un tout nouveau et généreux Moelleux chocolat s'invite à la carte... et il est tout simplement divin!





LA PLUS VOLUPTUEUSE DES BOISSONS : LE CAPRICE

Le Caprice est une boisson, chaude et gourmande, signature de Pomme de Pain que l'on retrouve en 2 saveurs. Les gourmands vont encore se régaler avec au choix :

- Le Caprice macchiato madeleine. Café au lait, sirop de vanille, crème fouettée et morceaux de madeleine en topping : on fond !
- Le Caprice chocolat brownie : un chocolat chaud complété de sirop de noisette, de crème fouettée et surmonté de morceaux de brownie : qui peut faire plus gourmand ?

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 74 restaurants en France et à l'international, et un CA de 31 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 le 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

presse@pommedepain.fr