

## COMMUNIQUE DE PRESSE

Paris, le 17 Octobre 2017

# Chez Pomme de Pain aussi, La nouvelle carte automne - hiver 2017 est arrivée !

Suite logique de la carte estivale, la gamme automne-hiver Pomme de Pain propose autant voire encore plus de nouveautés et d'innovations pour mieux répondre aux attentes de ses clients, pour tous les moments de consommation.

Le Chef vous présente une nouvelle sélection (non exhaustive) de recettes de saison :



**Tout d'abord, Le sandwich Carnivore** (photo), A partager ou pas, ce nouveau sandwich incarne la générosité Pomme de pain ! Un pain chaud à partager garni de Pulled pork - (effilochée de porc français), de bacon fumé au bois de hêtre, d'emmental français, de sauce Kentucky Pepper et de salade.



**Le Fish** (photo), croustillant de cabillaud à la chair tendre et moelleuse, sauce tartare et salade servi dans un pain briochoon chaud...Approuvé par les testeurs !



**Le Veggie** (photo), servi chaud ou froid, ce sandwich est une explosion de saveurs : Tomate mêlée à notre fameuse Mozzarella di Bufala, tapenade de tomate cerise, roquette et graines "Bien-être", servi dans un pain provençal...Fraîcheur garantie !

Inspiré par les tendances du marché mais surtout de la gourmandise de ses adeptes, Pomme de Pain propose pour cet hiver ses nouveaux **Caprices** (photo) ! 2 versions chocolatées : le Chaï Tea latte et le Chocolat Pop' et 2 recettes sur la base du Café Bio : Le Machiatto madeleine et le Coffée nut.



Sans oublier les classiques saisonniers (ou pas) comme le **Sandwich Serrano**, les **Potages de légumes verts ou potiron** (25cl), la nouvelle **tarte chocolat-liégeois**, l'inévitable **croissant au jambon-fromage**, la fameuse viennoiserie gourmande - **le suisse chocolat et noisettes** et enfin la **Madeleine** de Saint-Michel.



Cette dernière arrive également dans le tout nouveau et non des moindres Menu Enfant !

Un menu accompagné d'un nouveau livret de jeux réalisé en partenariat avec Saint Michel.

Cette nouvelle collection confirme la stratégie de repositionnement de l'enseigne amorcée depuis 3 cartes maintenant.

**Directrice Marketing : Marion BARET**  
**Contact Presse : Géraldine PAINCHAUD**

Tel : 01.53.62.50.00

[gpainchaud@pommedepain.fr](mailto:gpainchaud@pommedepain.fr)

[www.pommedepain.fr](http://www.pommedepain.fr)

