

La Collection Printemps - été 2018 donne envie de dire OUI !

POMME DE PAIN - LA MAISON DU SANDWICH poursuit son repositionnement en lançant une Collection haute en couleurs et en innovation pour le plaisir des papilles de tous, tout au long de la journée. Dès le 4 Avril en restaurant, des nouveautés Exclusives et Givres !

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



STEAK de Bœuf ou Végé ?

Les clients Pomme de Pain peuvent personnaliser leurs recettes de sandwichs GRILLADIN ou BURGER avec un steak de Bœuf Français Race limousine ou un Steak de Soja et de blé.

Le sandwich A PARTAGER ou PAS ! Le CARNIVERDE

Ce sandwich unique incarne la générosité chez Pomme de pain ! Un pain chaud, garni d'Effiloché de poulet français au citron et poivre, Parmesan AOP, Pesto vert, roquette, dans son pain à partager... ou pas !



LE CURCUMA, L'INCONTOURNABLE DE L'ÉTÉ !

La recette végétarienne composée d'avocats, de tomates, de creamy de betterave, de pousses d'épinard, et de graines de chia est exclusive cet été. L'atout de cette recette reste son Pain Bun qui, grâce au Curcuma, excite nos sens. La vue d'abord, avec son jaune soutenu, et les papilles ensuite, avec ce goût d'épice si caractéristique.



LES GRAINES DE FOLIE !

Les clients pourront retrouver dans plusieurs recettes estivales de nouveaux ingrédients comme **La Graine de Chia**, prononcé [kia], remplie d'oméga 3, de protéines, et de fibres.

L'Açaï Bowl vient élargir la gamme des desserts chez Pomme de Pain avec une combinaison de fruits de saisons tout au long de l'été. **L'Açaï** est une baie de palmier violette très foncée qui ressemble à la myrtille avec un goût qui rappelle le chocolat et les fruits rouges.



LA SALADE VEGGITARIENNE fait son arrivée haute en couleur avec sa recette composée d' Avocat, parmesan AOP, tomates cerises confites, myrtilles, graines de Chia, oignons rouges émincés, et de pousses d'épinard. Il sera possible de la déguster avec une vinaigrette « sans huile » à la purée de bettrave.



LES CAPRICES SONT GIVRES !

Pour nous redonner un coup de fouet, partager un moment entre amis ou pour se détendre, siroter un Café BIO ou un Chocolat « froid » est toujours agréable. Trois nouvelles recettes de boissons fraîches donneront entière satisfaction aux clients désireux d'une pause fraîcheur.

Iced Thé Pêche Hibiscus et Myrtille.

Iced Café Caramel, Café givrés saveur caramel salé et crème fouettée

Iced Choco Brownie, Chocolat givrés saveur brownie et crème fouettée



QUAND LE CITRON YUZU ARRIVE À LA FERME



Dans la famille des « Rutacées» (les agrumes) on retrouve entre autres le citron vert, le Combava, la Bergamote, le citron Caviar et le citron Yuzu !

M. Benoît Dupré lance, en exclusivité, le Yaourt Citron Yuzu en partenariat avec Christophe Chevalier notre chef.

DE L'ENVIE DE RECEVOIR AU PLAISIR DE SAVOURER

Pour vos réunions et pour le plaisir de vos invités, Pomme de Pain vous propose sa Collection de Coffrets généreux et gourmands. Un petit- déjeuner convivial avec un Café BIO pour tous ! Votre meeting organisé pour le déjeuner des végétariens et des carnivores ! Votre goûter plutôt gourmet avec de généreuses Madeleines Pur Beurre et délicates Pasteis de nata. Votre devis personnalisé sur pommedepain.fr



Directrice Marketing Marion BARET

Tel : 01.53.62.50.00

www.pommedepain.fr