

Boissons végétales :

UNE NOUVELLE BASE POUR MIXER VOS IDÉES

Avoine, amande, soja... les boissons végétales séduisent bien au-delà des régimes sans lactose. Plus légères, plus digestes et riches en goût, elles apportent une alternative moderne aux bases laitières classiques. Parfaites en *smoothies*, *milkshakes*, *bubble tea* ou frappés maison, elles permettent de varier les recettes, de répondre aux envies bien-être et de séduire une clientèle plus large. À boire ou à cuisiner, elles s'intègrent facilement dans une offre de snacking* actuelle, flexible et différenciante.



RETROUVEZ
NOS PRODUITS
SUR [METRO.fr](https://www.metro.fr)

*En-cas.



Boissons végétales :

UNE NOUVELLE BASE POUR MIXER VOS IDÉES

Avoine, amande, soja... les boissons végétales séduisent bien au-delà des régimes sans lactose. Plus légères, plus digestes et riches en goût, elles apportent une alternative moderne aux bases laitières classiques. Parfaites en *smoothies*, *milkshakes*, *bubble tea* ou frappés maison, elles permettent de varier les recettes, de répondre aux envies bien-être et de séduire une clientèle plus large. À boire ou à cuisiner, elles s'intègrent facilement dans une offre de snacking* actuelle, flexible et différenciante.



RETROUVEZ
NOS PRODUITS
SUR [METRO.fr](https://www.metro.fr)

*En-cas.



Boissons végétales :

UNE NOUVELLE BASE POUR MIXER VOS IDÉES

Avoine, amande, soja... les boissons végétales séduisent bien au-delà des régimes sans lactose. Plus légères, plus digestes et riches en goût, elles apportent une alternative moderne aux bases laitières classiques. Parfaites en *smoothies*, *milkshakes*, *bubble tea* ou frappés maison, elles permettent de varier les recettes, de répondre aux envies bien-être et de séduire une clientèle plus large. À boire ou à cuisiner, elles s'intègrent facilement dans une offre de snacking* actuelle, flexible et différenciante.



RETROUVEZ
NOS PRODUITS
SUR **METRO.fr**

*En-cas.



EN QUELQUES MINUTES, ÉVALUEZ VOS PRATIQUES ET VOS ÉCONOMIES POTENTIELLES



Identifiez vos actions à mener pour :

- plus de sobriété énergétique,
- moins de déchets et de pertes alimentaires,
- une carte bas carbone et rentable.

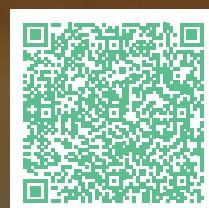
Utilisez cet outil d'impact
et identifiez des solutions concrètes
et adaptées à votre établissement !

« Des conseils
bien adaptés
à notre restaurant ! »

90%

des restaurateurs
qui l'ont testé le recommandent

C'est simple, gratuit, disponible ici.



METRO SERVICES PREMIERS

#À VOS CÔTÉS
pour valoriser vos huiles usagées



COLLECTE DES
HUILES USAGÉES

HUILE USAGÉES : UNE OBLIGATION LÉGALE ET UNE OPPORTUNITÉ À SAISIR

RECYCLER VOS HUILES DE FRITURE N'EST PAS UNE OPTION. C'EST UNE OBLIGATION RÉGLEMENTAIRE STRICTE POUR TOUT PROFESSIONNEL DE LA RESTAURATION. BIEN ACCOMPAGNÉE, CETTE CONTRAINTTE PEUT AUSSI DEVENIR UN LEVIER ÉCONOMIQUE ET ENVIRONNEMENTAL POUR VOTRE ÉTABLISSEMENT.



CE QUE DIT LA RÉGLEMENTATION

Les huiles alimentaires usagées (HAU) sont considérées comme des déchets spécifiques. Depuis le 1er janvier 2016, tout établissement produisant **plus de 60 litres d'huiles usagées par an** doit organiser leur collecte par un prestataire spécialisé en vue de leur valorisation.

En cas de contrôle, vous devez pouvoir justifier :

- › Un contrat de collecte
- › De la traçabilité des volumes collectés
- › Et de leur traitement conforme

METRO X QUATRA : TRANSFORMEZ UN DÉCHET EN REVENU

VOS HUILES USAGÉES ONT DE LA VALEUR : ELLES PEUVENT ÊTRE RACHETÉES SELON LEUR QUALITÉ, LES VOLUMES COLLECTÉS ET LE COURS DU MARCHÉ. POUR VOUS ACCOMPAGNER, METRO S'ASSOCIE À QUATRA, RÉFÉRENT EUROPÉEN DE LA COLLECTE ET DU RECYCLAGE DES HUILES ALIMENTAIRES USAGÉES.



Vous bénéficiez d'une solution complète :

- › Collecte et gestion **100 % gratuites**
- › Mise à disposition et échange des contenants à chaque passage
- › Intervention rapide (48 à 72h)
- › Traçabilité totale et bons de collecte envoyés par mail
- › Bordereau d'achat mensuel récapitulatif
- › Paiement mensuel par virement bancaire
- › Espace client dédié pour gérer vos demandes en ligne
- › Accompagnement administratif (résiliation ancien prestataire)



TRANSFORMEZ UNE OBLIGATION RÉGLEMENTAIRE
EN CHIFFRE D'AFFAIRES ADDITIONNEL
EN SCANNANT CE QR CODE !

METRO SERVICES PREMIERS

#À VOS CÔTÉS
pour valoriser vos huiles usagées



COLLECTE DES
HUILES USAGÉES

HUILE USAGÉES : UNE OBLIGATION LÉGALE ET UNE OPPORTUNITÉ À SAISIR

RECYCLER VOS HUILES DE FRITURE N'EST PAS UNE OPTION. C'EST UNE OBLIGATION RÉGLEMENTAIRE STRICTE POUR TOUT PROFESSIONNEL DE LA RESTAURATION. BIEN ACCOMPAGNÉE, CETTE CONTRAINTE PEUT AUSSI DEVENIR UN LEVIER ÉCONOMIQUE ET ENVIRONNEMENTAL POUR VOTRE ÉTABLISSEMENT.



CE QUE DIT LA RÉGLEMENTATION

Les huiles alimentaires usagées (HAU) sont considérées comme des déchets spécifiques. Depuis le 1er janvier 2016, tout établissement produisant **plus de 60 litres d'huiles usagées par an** doit organiser leur collecte par un prestataire spécialisé en vue de leur valorisation.



METRO X QUATRA : TRANSFORMEZ UN DÉCHET EN REVENU

Vos huiles usagées ont de la valeur : elles peuvent être rachetées selon leur qualité, les volumes collectés et le cours du marché. Pour vous accompagner, METRO s'associe à Quatra, référent européen de la collecte et du recyclage des huiles alimentaires usagées.

VOUS BÉNÉFICIEZ D'UNE SOLUTION COMPLÈTE :



COLLECTE ET GESTION
100 % GRATUITES



MISE À DISPOSITION
ET ÉCHANGE DES CONTENANTS
À CHAQUE PASSAGE



INTERVENTION RAPIDE
(48 À 72H)



TRAÇABILITÉ TOTALE
ET BONS DE COLLECTE
ENVOYÉS PAR MAIL



BORDEREAU D'ACHAT
MENSUEL RÉCAPITULATIF



PAIEMENT MENSUEL
PAR VIREMENT BANCAIRE



ESPACE CLIENT DÉDIÉ
POUR GÉRER VOS DEMANDES EN LIGNE



ACCOMPAGNEMENT ADMINISTRATIF
(RÉSILIATION ANCIEN PRESTATAIRE)



TRANSFORMEZ UNE OBLIGATION RÉGLEMENTAIRE
EN CHIFFRE D'AFFAIRES ADDITIONNEL
EN SCANNANT CE QR CODE !

Sauces en street food*

LA TOUCHE QUI FAIT TOUTE LA DIFFÉRENCE

LA STREET FOOD* SÉDUIT PAR SA PRATICITÉ, MAIS SURTOUT PAR SON INTENSITÉ DE GOÛT. ET DANS CE DOMAINE, LA SAUCE JOUE UN RÔLE CLÉ. C'EST ELLE QUI VIENT RELEVER, PERSONNALISER, SIGNER UN PLAT. UN CONDIMENT ? PAS SEULEMENT. UNE ARME DE SÉDUCTION MASSIVE POUR DONNER DU CARACTÈRE, CRÉER DE L'ATTENTE, FAIRE REVENIR LES CLIENTS.

SAVEUR, TEXTURE, SURPRISE : LE TRIO GAGNANT

Une sauce bien pensée ne fait pas qu'accompagner : elle transforme. C'est elle qui va lier les ingrédients d'un wrap, napper un burger, réveiller un bowl ou une pita. Elle apporte du liant, du contraste, de la texture, et surtout, une signature. Une sauce curry mangue dans un burger, un tahini citronné sur des falafels, une mayonnaise sésame dans un poke bowl : c'est simple, mais ça change tout. Elle peut aussi faire monter le niveau perçu du plat, sans en compliquer la mise en œuvre.

CRÉATIVITÉ ET TWIST : DES CLASSIQUES REVISITÉS

Aujourd'hui, les consommateurs en redemandent : des sauces "signature", reconnaissables, voire inattendues. Mayonnaise wasabi, ketchup épicé maison, sauce yaourt fumé, crème de feta à l'ail rôti ou *chimichurri* à la coriandre fraîche... Les sauces créatives permettent d'innover sans revoir toute la recette. Un simple changement de sauce peut suffire à donner une nouvelle vie à un sandwich, à une recette vitrine ou à une édition limitée saisonnière.

*Cuisine nomade.

UNE VRAIE STRATÉGIE DE DIFFÉRENCIATION

Dans un marché de plus en plus concurrentiel, proposer des sauces maison ou originales, c'est affirmer une identité culinaire. C'est ce qui donne envie de tester... et de revenir. Un plat bien assaisonné, c'est un plat qu'on mémorise. La sauce devient un levier de storytelling, de fidélisation et même de viralité, dans une époque où les clients partagent volontiers ce qui sort de l'ordinaire. Bien pensée, elle devient un marqueur de votre cuisine. Et parfois, même, votre meilleure pub.



Sauces en street food*

LA TOUCHE QUI FAIT TOUTE LA DIFFÉRENCE

LA STREET FOOD* SÉDUIT PAR SA PRATICITÉ, MAIS SURTOUT PAR SON INTENSITÉ DE GOÛT. ET DANS CE DOMAINE, LA SAUCE JOUE UN RÔLE CLÉ. C'EST ELLE QUI VIENT RELEVER, PERSONNALISER, SIGNER UN PLAT. UN CONDIMENT ? PAS SEULEMENT. UNE ARME DE SÉDUCTION MASSIVE POUR DONNER DU CARACTÈRE, CRÉER DE L'ATTENTE, FAIRE REVENIR LES CLIENTS.

SAVEUR, TEXTURE, SURPRISE : LE TRIO GAGNANT

Une sauce bien pensée ne fait pas qu'accompagner : elle transforme. C'est elle qui va lier les ingrédients d'un wrap, napper un burger, réveiller un bowl ou une pita. Elle apporte du liant, du contraste, de la texture, et surtout, une signature. Une sauce curry mangue dans un burger, un tahini citronné sur des falafels, une mayonnaise sésame dans un poke bowl : c'est simple, mais ça change tout. Elle peut aussi faire monter le niveau perçu du plat, sans en compliquer la mise en œuvre.

CRÉATIVITÉ ET TWIST : DES CLASSIQUES REVISITÉS

Aujourd'hui, les consommateurs en redemandent : des sauces "signature", reconnaissables, voire inattendues. Mayonnaise wasabi, ketchup épicé maison, sauce yaourt fumé, crème de feta à l'ail rôti ou *chimichurri* à la coriandre fraîche... Les sauces créatives permettent d'innover sans revoir toute la recette. Un simple changement de sauce peut suffire à donner une nouvelle vie à un sandwich, à une recette vitrine ou à une édition limitée saisonnière.

*Cuisine nomade.

UNE VRAIE STRATÉGIE DE DIFFÉRENCIATION

Dans un marché de plus en plus concurrentiel, proposer des sauces maison ou originales, c'est affirmer une identité culinaire. C'est ce qui donne envie de tester... et de revenir. Un plat bien assaisonné, c'est un plat qu'on mémorise. La sauce devient un levier de storytelling, de fidélisation et même de viralité, dans une époque où les clients partagent volontiers ce qui sort de l'ordinaire. Bien pensée, elle devient un marqueur de votre cuisine. Et parfois, même, votre meilleure pub.



Saveurs d'Afrique

RECETTES EN PLEINE ASCENSION

COLORÉE, GÉNÉREUSE ET INTENSÉMENT PARFUMÉE, LA CUISINE AFRICAINE S'IMPOSE PROGRESSIVEMENT DANS LE PAYSAGE DE LA RESTAURATION RAPIDE EN FRANCE. LONGTEMPS CANTONNÉE À UNE CLIENTÈLE COMMUNAUTAIRE, ELLE SÉDUIT AUJOURD'HUI UN PUBLIC BEAUCOUP PLUS LARGE EN QUÊTE DE NOUVELLES EXPÉRIENCES GUSTATIVES. DES MARCHÉS DE DAKAR AUX RUES D'ABIDJAN, DE LAGOS OU D'ADDIS-ABEBA, CES RECETTES POPULAIRES TRAVERSANT LES FRONTIÈRES ET TROUVENT NATURELLEMENT LEUR PLACE DANS LA RESTAURATION RAPIDE.

Poulet yassa, mafé, attiéké, pastels, brochettes suya, aloko..., par leur richesse, les cuisines d'Afrique de l'Ouest, centrale ou orientale offrent un terrain d'expression particulièrement vaste. Derrière ces noms, des recettes généreuses, construites autour de bases simples : riz, semoule, poulet, bœuf, poisson, sauces mijotées et épices. Une cuisine de caractère, mais accessible, qui repose sur des produits que connaît déjà le client. Une aubaine !

Bowls, barquettes, sandwiches, wraps ou assiettes à composer : la cuisine africaine s'intègre parfaitement aux codes de la restauration rapide. Ses recettes traditionnelles constituent

une base solide que vous pouvez réinterpréter selon votre concept et votre spécialité. Un mafé servi en bowl, décliné en version sandwich, un poulet yassa glissé dans un wrap ou accompagné d'aloço en format à emporter... Autant de façons d'affirmer votre identité tout en conservant l'authenticité des saveurs. Les préparations peuvent être anticipées, les sauces travaillées en amont et les assemblages réalisés à la demande.

Une manière efficace de dynamiser votre proposition, de créer un effet de nouveauté et d'attirer une clientèle en quête de nouvelles expériences gustatives.



CONSEIL METRO

Pour commencer, mettez en avant une recette phare comme plat signature (mafé ou poulet yassa, par exemple) avant d'élargir votre offre. Une manière simple de tester l'intérêt de votre clientèle tout en limitant les risques.

LE PRIX
C'EST ICI

SCANNEZ LES CODES-BARRES
CI-DESSOUS POUR
DÉCOUVRIR LES PRIX



les halles
METRO


NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
 lorem ipsum volorature
 Existe aussi en lorem ipsum


NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
 lorem ipsum volorature
 Existe aussi en lorem ipsum


NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
 lorem ipsum volorature
 Existe aussi en lorem ipsum


NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
 lorem ipsum volorature
 Existe aussi en lorem ipsum


NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
 lorem ipsum volorature
 Existe aussi en lorem ipsum


NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
 lorem ipsum volorature
 Existe aussi en lorem ipsum


NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
 lorem ipsum volorature
 Existe aussi en lorem ipsum


NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
 lorem ipsum volorature
 Existe aussi en lorem ipsum


NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
 lorem ipsum volorature
 Existe aussi en lorem ipsum


NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
 lorem ipsum volorature
 Existe aussi en lorem ipsum


NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
 lorem ipsum volorature
 Existe aussi en lorem ipsum


NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
 lorem ipsum volorature
 Existe aussi en lorem ipsum



Saveurs d'Afrique

RECETTES EN PLEINE ASCENSION

COLORÉE, GÉNÉREUSE ET INTENSÉMENT PARFUMÉE, LA CUISINE AFRICAINE S'IMPOSE PROGRESSIVEMENT DANS LE PAYSAGE DE LA RESTAURATION RAPIDE EN FRANCE. LONGTEMPS CANTONNÉE À UNE CLIENTÈLE COMMUNAUTAIRE, ELLE SÉDUIT AUJOURD'HUI UN PUBLIC BEAUCOUP PLUS LARGE EN QUÊTE DE NOUVELLES EXPÉRIENCES GUSTATIVES. DES MARCHÉS DE DAKAR AUX RUES D'ABIDJAN, DE LAGOS OU D'ADDIS-ABEBA, CES RECETTES POPULAIRES TRAVERSANT LES FRONTIÈRES ET TROUVENT NATURELLEMENT LEUR PLACE DANS LA RESTAURATION RAPIDE.

Poulet yassa, mafé, attiéké, pastels, brochettes suya, aloko..., par leur richesse, les cuisines d'Afrique de l'Ouest, centrale ou orientale offrent un terrain d'expression particulièrement vaste. Derrière ces noms, des recettes généreuses, construites autour de bases simples : riz, semoule, poulet, bœuf, poisson, sauces mijotées et épices. Une cuisine de caractère, mais accessible, qui repose sur des produits que connaît déjà le client. Une aubaine !

Bowls, barquettes, sandwiches, wraps ou assiettes à composer : la cuisine africaine s'intègre parfaitement aux codes de la restauration rapide. Ses recettes traditionnelles constituent

une base solide que vous pouvez réinterpréter selon votre concept et votre spécialité. Un mafé servi en bowl, décliné en version sandwich, un poulet yassa glissé dans un wrap ou accompagné d'aloço en format à emporter... Autant de façons d'affirmer votre identité tout en conservant l'authenticité des saveurs. Les préparations peuvent être anticipées, les sauces travaillées en amont et les assemblages réalisés à la demande.

Une manière efficace de dynamiser votre proposition, de créer un effet de nouveauté et d'attirer une clientèle en quête de nouvelles expériences gustatives.



CONSEIL METRO

Pour commencer, mettez en avant une recette phare comme plat signature (mafé ou poulet yassa, par exemple) avant d'élargir votre offre. Une manière simple de tester l'intérêt de votre clientèle tout en limitant les risques.

LE PRIX
C'EST ICI

SCANNEZ LES CODES-BARRES
CI-DESSOUS POUR
DÉCOUVRIR LES PRIX



les halles
METRO


NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum volorature
Existe aussi en lorem ipsum


NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum volorature
Existe aussi en lorem ipsum


NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum volorature
Existe aussi en lorem ipsum


NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum volorature
Existe aussi en lorem ipsum


NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum volorature
Existe aussi en lorem ipsum


NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum volorature
Existe aussi en lorem ipsum


NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum volorature
Existe aussi en lorem ipsum


NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum volorature
Existe aussi en lorem ipsum


NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum volorature
Existe aussi en lorem ipsum


NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum volorature
Existe aussi en lorem ipsum


NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum volorature
Existe aussi en lorem ipsum


NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum volorature
Existe aussi en lorem ipsum



Saveurs d'Afrique

RECETTES EN PLEINE ASCENSION

COLORÉE, GÉNÉREUSE ET INTENSÉMENT PARFUMÉE, LA CUISINE AFRICAINE S'IMPOSE PROGRESSIVEMENT DANS LE PAYSAGE DE LA RESTAURATION RAPIDE EN FRANCE. LONGTEMPS CANTONNÉE À UNE CLIENTÈLE COMMUNAUTAIRE, ELLE SÉDUIT AUJOURD'HUI UN PUBLIC BEAUCOUP PLUS LARGE EN QUÊTE DE NOUVELLES EXPÉRIENCES GUSTATIVES. DES MARCHÉS DE DAKAR AUX RUES D'ABIDJAN, DE LAGOS OU D'ADDIS-ABEBA, CES RECETTES POPULAIRES TRAVERSANT LES FRONTIÈRES ET TROUVENT NATURELLEMENT LEUR PLACE DANS LA RESTAURATION RAPIDE.

Poulet yassa, mafé, attiéké, pastels, brochettes suya, aloko..., par leur richesse, les cuisines d'Afrique de l'Ouest, centrale ou orientale offrent un terrain d'expression particulièrement vaste. Derrière ces noms, des recettes généreuses, construites autour de bases simples : riz, semoule, poulet, bœuf, poisson, sauces mijotées et épices. Une cuisine de caractère, mais accessible, qui repose sur des produits que connaît déjà le client. Une aubaine !

Bowls, barquettes, sandwiches, wraps ou assiettes à composer : la cuisine africaine s'intègre parfaitement aux codes de la restauration rapide. Ses recettes traditionnelles constituent

une base solide que vous pouvez réinterpréter selon votre concept et votre spécialité. Un mafé servi en bowl, décliné en version sandwich, un poulet yassa glissé dans un wrap ou accompagné d'aloço en format à emporter... Autant de façons d'affirmer votre identité tout en conservant l'authenticité des saveurs. Les préparations peuvent être anticipées, les sauces travaillées en amont et les assemblages réalisés à la demande.

Une manière efficace de dynamiser votre proposition, de créer un effet de nouveauté et d'attirer une clientèle en quête de nouvelles expériences gustatives.



CONSEIL METRO

Pour commencer, mettez en avant une recette phare comme plat signature (mafé ou poulet yassa, par exemple) avant d'élargir votre offre. Une manière simple de tester l'intérêt de votre clientèle tout en limitant les risques.

LE PRIX
C'EST ICI

SCANNEZ LES CODES-BARRES
CI-DESSOUS POUR
DÉCOUVRIR LES PRIX



les halles
METRO


NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
 lorem ipsum volorature
 Existe aussi en lorem ipsum


NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
 lorem ipsum volorature
 Existe aussi en lorem ipsum


NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
 lorem ipsum volorature
 Existe aussi en lorem ipsum


NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
 lorem ipsum volorature
 Existe aussi en lorem ipsum


NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
 lorem ipsum volorature
 Existe aussi en lorem ipsum


NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
 lorem ipsum volorature
 Existe aussi en lorem ipsum


NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
 lorem ipsum volorature
 Existe aussi en lorem ipsum


NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
 lorem ipsum volorature
 Existe aussi en lorem ipsum


NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
 lorem ipsum volorature
 Existe aussi en lorem ipsum


NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
 lorem ipsum volorature
 Existe aussi en lorem ipsum


NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
 lorem ipsum volorature
 Existe aussi en lorem ipsum


NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
 lorem ipsum volorature
 Existe aussi en lorem ipsum



Graines de génies

DES BASES SAINES ET INSPIRANTES



BOWL DE QUINOA AU POULET MARINÉ

Un trio de quinoa pour la base, du poulet rôti, quelques légumes rôtis et un filet de sauce tahini citronnée. Une recette complète, fraîche, rassasiante.



SALADE D'ÉPEAUTRE AU FROMAGE FRAIS ET LÉGUMES CROQUANTS

Épeautre blanchi, radis, carottes, concombres, herbes fraîches et une quenelle de fromage frais : un jeu de textures et de fraîcheur.



BOULETTES VÉGÉTALES AU BOULGOUR & ÉPICES DOUCES

Boulgour, pois chiches, herbes, cumin, ail, mixés et formés en boulettes, à dorer à la poêle et servir avec une sauce yaourt à la menthe.



TABOULÉ TWISTÉ À LA SEMOULE DE BLÉ

Version moderne du taboulé classique, avec grenade, menthe fraîche, zestes de citron vert et une vinaigrette à l'huile d'argan.



TARTINE DE SARRASIN GRILLÉ & ŒUF MOLLET

Pain aux céréales, crème d'avocat, sarrasin grillé pour le croustillant et œuf mollet : le brunch street food* par excellence.



POWER BOWL AU SARRASIN ET THON SNACKÉ

Sarrasin grillé en base, thon mi-cuit, lamelles de fenouil cru, carottes râpées, et sauce soja-sésame : l'équilibre parfait entre gourmand et healthy**.



WRAP VÉGÉTAL AU QUINOA ET LÉGUMES CONFITS

Galette de blé garnie de quinoa, courgettes et poivrons confits, fromage de brebis émietté, et un trait de sauce yaourt-citron.



FALAFEL BOWL AU BOULGOUR

Base de boulgour, falafels croustillants, houmous, pickles et crudités. Le tout relevé d'une sauce tahini pimentée.



CHIA PUDDING AU LAIT D'AMANDE & MANGUE FRAÎCHE

Un dessert sain à proposer en pot : graines de chia trempées, compotée ou dés de mangue, topping coco grillée ou granola.

Les fruits secs

DANS TOUS LEURS ÉCLATS



WRAP DE POULET AU YAOURT FUMÉ & PISTACHES GRILLÉES

Poulet mariné, sauce yaourt fumé, pickles de carotte et pistaches torréfiées. Une version haute en contraste, entre fondant, acidulé et croustillant.



BOWL VEGGIE À LA PATATE DOUCE & ÉCLATS DE COURGE CARAMÉLISÉS

Patate douce rôtie, pois chiches épicés, kale massé, grenade et graines de courge caramélisées : un jeu de texture et de douceur ultra gourmand.



TOAST DE CHÈVRE, NOIX & POIRE RÔTIE

Pain au levain, chèvre affiné, quartiers de poires poêlées, cerneaux de noix torréfiés, touche de poivre Timut pour une finale légèrement citronnée.



SALADE SUCRÉE-SALÉE AUX PÉCANS ET HALLOUMI GRILLÉ

Roquette, mangue, halloumi snacké, vinaigrette miel-gingembre et noix de pécan concassées : une assiette complète et ultra aromatique.



COOKIE AUX NOISETTES CARAMÉLISÉES & SEL FUMÉ

Pâte moelleuse aux éclats de noisettes caramélisées et une pincée de sel fumé. Gourmandise pure, avec une vraie signature en bouche.



FOCACCIA BURRATA, PISTOU & PIGNONS RÔTIS

Focaccia tiède, burrata bien crémeuse, pistou maison et pluie de pignons dorés : un snack solaire qui appelle l'été en plein hiver.



TARTELETTE AMANDINE, CRÈME D'AGRUMES & ZESTES CONFITS

Crème d'amande ultra fondante, crème citron-orange acidulée et zestes confits : une pâtisserie de comptoir qui coche toutes les cases.



CRÈME À LA PISTACHE, SABLÉ CACAO & ÉCLATS DE NOISETTE

Une base biscuitée chocolat, une crème pistache lisse et un topping croustillant à la noisette : la verrine rapide... mais très différenciante.



GRANOLA SALÉ AUX ÉPICES & FRUITS SECS

Mélange tournesol, courge, noix, cumin et paprika doux, idéal pour parsemer un avocado toast, un houmous ou une soupe de saison.

Cornet crousti-gourmand

4 INGRÉDIENTS, 1 DESSERT QUI CARTONNE

S'IL Y A BIEN UN DESSERT QUI NE DÉÇOIT JAMAIS, C'EST LA GLACE EN CORNET. SIMPLE, RAPIDE À SERVIR, ULTRA-RENTABLE... MAIS SURTOUT CAPABLE DE FAIRE FONDRE N'IMPORTE QUEL CLIENT. EN Y APPORTANT UN SOUPÇON D'AUDACE ET LES BONS INGRÉDIENTS, ON TRANSFORME UNE DOUCEUR POPULAIRE EN CRÉATION SIGNATURE. DÉMONSTRATION AVEC UNE RECETTE EXPRESS... ET TRÈS EFFICACE.



LES BRISURES DE CACAHUÈTES : DU CROQUANT ET DU RELIEF

Dernière touche, mais pas des moindres : du croquant, du caractère et une pointe grillée pour faire vibrer l'ensemble. Saupoudrées juste avant de servir, les éclats de cacahuètes offrent un contraste de texture bienvenu... et transforment une simple glace en vrai moment de gourmandise.



LA GLACE VANILLE : DOUCEUR À L'ITALIENNE

Onctueuse, aérienne, la glace à l'italienne séduit toujours par sa texture légère et sa fraîcheur immédiate. En version vanille, elle joue le rôle de base douce, rassurante, qui plaît à tous les âges. Parfaite pour accueillir des toppings audacieux et créer des contrastes.



LE CORNET : LA PREMIÈRE BOUCHÉE COMPTE

C'est lui qui donne le ton. Craquant mais pas cassant, il doit offrir une belle tenue et un bon équilibre entre texture et neutralité. Son côté pratique permet une consommation nomade, sans besoin de couverts. Préférez un modèle gaufré, généreux et doré, qui séduira dès le premier regard.



LE CARAMEL BEURRE SALÉ : TOUCHE DÉCADENTE

C'est lui qui fait toute la différence. En nappage, il apporte intensité, rondeur et une touche salée qui réveille la douceur de la vanille. Une association très française, qui évoque les crêpes, le réconfort... et qui fonctionne à tous les coups. À verser généreusement.



NOM PRODUIT

MARQUE

Réf. 00000

20 x 60 g

lorem ipsum volorature



NOM PRODUIT

MARQUE

Réf. 00000

20 x 60 g

lorem ipsum volorature



Cornet crousti-gourmand

4 INGRÉDIENTS, 1 DESSERT QUI CARTONNE

S'IL Y A BIEN UN DESSERT QUI NE DÉÇOIT JAMAIS, C'EST LA GLACE EN CORNET. SIMPLE, RAPIDE À SERVIR, ULTRA-RENTABLE... MAIS SURTOUT CAPABLE DE FAIRE FONDRE N'IMPORTE QUEL CLIENT. EN Y APPORTANT UN SOUPÇON D'AUDACE ET LES BONS INGRÉDIENTS, ON TRANSFORME UNE DOUCEUR POPULAIRE EN CRÉATION SIGNATURE. DÉMONSTRATION AVEC UNE RECETTE EXPRESS... ET TRÈS EFFICACE.



LES BRISURES DE CACAHUËTES : DU CROQUANT ET DU RELIEF

Dernière touche, mais pas des moindres : du croquant, du caractère et une pointe grillée pour faire vibrer l'ensemble. Saupoudrées juste avant de servir, les éclats de cacahuètes offrent un contraste de texture bienvenu... et transforment une simple glace en vrai moment de gourmandise.



LE CARAMEL BEURRE SALÉ : TOUCHE DÉCADENTE

C'est lui qui fait toute la différence. En nappage, il apporte intensité, rondeur et une touche salée qui réveille la douceur de la vanille. Une association très française, qui évoque les crêpes, le réconfort... et qui fonctionne à tous les coups. À verser généreusement.



LA GLACE VANILLE : DOUCEUR À L'ITALIENNE

Onctueuse, aérienne, la glace à l'italienne séduit toujours par sa texture légère et sa fraîcheur immédiate. En version vanille, elle joue le rôle de base douce, rassurante, qui plaît à tous les âges. Parfaite pour accueillir des toppings audacieux et créer des contrastes.



LE CORNET : LA PREMIÈRE BOUCHÉE COMPTE

C'est lui qui donne le ton. Craquant mais pas cassant, il doit offrir une belle tenue et un bon équilibre entre texture et neutralité. Son côté pratique permet une consommation nomade, sans besoin de couverts. Préférez un modèle gaufré, généreux et doré, qui séduira dès le premier regard.



NOM PRODUIT

MARQUE

Réf. 00000

20 x 60 g

lorem ipsum volorature



NOM PRODUIT

MARQUE

Réf. 00000

20 x 60 g

lorem ipsum volorature



Les desserts surgelés :

PRATIQUE, RAPIDES ET DÉLICIEUSEMENT BON !

EN RESTAURATION, CHAQUE MINUTE COMPTE. ET C'EST ENCORE PLUS VRAI EN RESTAURATION RAPIDE ! ENTRE LES FLUX, LES ÉQUIPES ET LES STOCKS À GÉRER, LE DESSERT PEUT VITE DEVENIR UNE CONTRAINTES. PAS DE PANIQUE : ON A LA SOLUTION ! MUFFINS, DONUTS, FLANS OU MOELLEUX AU CHOCOLAT..., CES DESSERTS SURGELÉS SONT AUSSI DÉLICIEUX QUE PRATIQUES. SIMPLÉS À PRÉPARER, RAPIDES À SERVIR ET NATURELLEMENT GOURMANDS, ILS COCHENT TOUTES LES CASES... Y COMPRIS CELLE DE LA RENTABILITÉ !

PRÊT À PERFORMER

Les desserts surgelés ont un objectif clair : vous faire gagner du temps sans aucun compromis sur la qualité. Déjà portionnés, faciles à stocker et rapides à remettre en œuvre, ils s'intègrent naturellement dans votre routine quotidienne. Une offre attractive, constante et qualitative, prête à être servie à tout moment. Résultat : moins de préparation, moins d'imprévu et un service plus fluide.

INDIVIDUELS OU À PARTAGER : À VOUS DE CHOISIR

Muffins, donuts, parts de flan, moelleux au chocolat 6 parts..., ces formats s'adaptent à toutes les configurations. En version individuelle, ils complètent parfaitement une formule déjeuner ou une offre snacking. À partager, ils deviennent une solution conviviale pour les tables familiales ou les pauses gourmandes. Vous composez ainsi une gamme cohérente, capable de répondre à différents moments de consommation, sans complexifier votre organisation.

UN LEVIER POUR VOTRE CHIFFRE D'AFFAIRES

Souvent proposé en complément, le dessert représente un véritable potentiel de vente additionnelle. Faciles à suggérer en fin de commande ou intégrés dans vos menus, ces desserts favorisent naturellement l'augmentation du panier moyen. Leur coût maîtrisé, leur longue conservation et la limitation des pertes renforcent encore leur intérêt économique. Malin !

SIMPLIFIEZ-VOUS LA VIE

Opter pour des desserts surgelés, c'est faire le choix d'une organisation maîtrisée. Les volumes s'anticipent facilement, les stocks se gèrent sans difficulté et les pertes sont mieux contrôlées. Vous produisez juste ce qu'il faut. Résultat : une organisation plus souple, une offre gourmande toujours disponible et un service qui gagne en efficacité au quotidien.



Les desserts surgelés :

PRATIQUE, RAPIDES ET DÉLICIEUSEMENT BONN !

EN RESTAURATION, CHAQUE MINUTE COMPTE. ET C'EST ENCORE PLUS VRAI EN RESTAURATION RAPIDE ! ENTRE LES FLUX, LES ÉQUIPES ET LES STOCKS À GÉRER, LE DESSERT PEUT VITE DEVENIR UNE CONTRAINTES. PAS DE PANIQUE : ON A LA SOLUTION ! MUFFINS, DONUTS, FLANS OU MOELLEUX AU CHOCOLAT..., CES DESSERTS SURGELÉS SONT AUSSI DÉLICIEUX QUE PRATIQUES. SIMPLES À PRÉPARER, RAPIDES À SERVIR ET NATURELLEMENT GOURMANDS, ILS COCHENT TOUTES LES CASES... Y COMPRIS CELLE DE LA RENTABILITÉ !

PRÊT À PERFORMER

Les desserts surgelés ont un objectif clair : vous faire gagner du temps sans aucun compromis sur la qualité. Déjà portionnés, faciles à stocker et rapides à remettre en œuvre, ils s'intègrent naturellement dans votre routine quotidienne. Une offre attractive, constante et qualitative, prête à être servie à tout moment. Résultat : moins de préparation, moins d'imprévus et un service plus fluide.

INDIVIDUELS OU À PARTAGER : À VOUS DE CHOISIR

Muffins, donuts, parts de flan, moelleux au chocolat 6 parts..., ces formats s'adaptent à toutes les configurations. En version individuelle, ils complètent parfaitement une formule déjeuner ou une offre snacking. À partager, ils deviennent une solution conviviale pour les tables familiales ou les pauses gourmandes. Vous composez ainsi une gamme cohérente, capable de répondre à différents moments de consommation, sans complexifier votre organisation.

UN LEVIER POUR VOTRE CHIFFRE D'AFFAIRES

Souvent proposé en complément, le dessert représente un véritable potentiel de vente additionnelle. Faciles à suggérer en fin de commande ou intégrés dans vos menus, ces desserts favorisent naturellement l'augmentation du panier moyen. Leur coût maîtrisé, leur longue conservation et la limitation des pertes renforcent encore leur intérêt économique. Malin !

SIMPLIFIEZ-VOUS LA VIE

Opter pour des desserts surgelés, c'est faire le choix d'une organisation maîtrisée. Les volumes s'anticipent facilement, les stocks se gèrent sans difficulté et les pertes sont mieux contrôlées. Vous produisez juste ce qu'il faut. Résultat : une organisation plus souple, une offre gourmande toujours disponible et un service qui gagne en efficacité au quotidien.



Des cocktails inspirés de la pâtisserie

DESSERT OU COCKTAIL, POURQUOI CHOISIR ?

« C'EST UN DESSERT DANS UN COCKTAIL OU UN COCKTAIL DANS UN DESSERT ? » CE DÉBAT VOUS PARAÎT FOU ? ET POURTANT, IL ILLUSTRE PARFAITEMENT UNE NOUVELLE TENDANCE EN VOGUE : LES COCKTAILS INSPIRÉS DE LA PÂTISSERIE. NOURRIES PAR L'UNIVERS DU BAR ET DE LA MIXOLOGIE, CES CRÉATIONS PROPOSENT UNE NOUVELLE MANIÈRE DE CONCLURE SON REPAS. CHEESECAKE, TIRAMISU, CHOCOLAT OU FRUITS ROUGES QUITTENT L'ASSIETTE POUR S'EXPRIMER AUTREMENT... DIRECTEMENT DANS UN VERRE !

UNE NOUVELLE FIN DE REPAS

Et si la fin de repas ne se résumait plus au duo dessert-digestif ? Les cocktails inspirés de la pâtisserie ouvrent la voie à une expérience gustative différente en proposant une alternative originale pour conclure le repas. Véritables compositions à part entière, ils empruntent au dessert sa gourmandise et au cocktail sa créativité, pour offrir une proposition élégante, surprenante et résolument tendance.

DES GRANDS CLASSIQUE COMME SOURCE D'INSPIRATION

Tiramisu, tarte au citron, poire Belle-Hélène ou forêt-noire : ce sont les grands classiques de la pâtisserie qui servent ici de point de départ. L'objectif n'est pas de reproduire le dessert à l'identique, mais d'en extraire les marqueurs essentiels : une dominante aromatique, un jeu de textures, un équilibre entre acidité, rondeur ou amertume.

Ces repères permettent de structurer la création en ne conservant que l'essentiel. Le cocktail reste ainsi cohérent et équilibré, tout en partageant des références immédiatement reconnaissables pour le client.

QUAND LA TECHNIQUE PÂTISSÈRE NOURRIT LA MIXOLOGIE

La pâtisserie apporte au bar une approche différente du travail des saveurs. Réductions de fruits, infusions lentes, fruits rôtis, caramels blonds ou notes de café et de cacao permettent de construire des profils aromatiques plus profonds et plus précis. Le sucre n'est plus utilisé pour corriger, mais pour structurer l'ensemble, à la manière d'un dessert. Cette approche favorise un meilleur équilibre, une gourmandise maîtrisée et un résultat riche en bouche, sans lourdeur ni excès.

OPTIMISEZ VOTRE SERVICE

Faciles à intégrer à votre carte, les cocktails inspirés de la pâtisserie reposent sur des savoir-faire connus et des recettes volontairement courtes. Ils peuvent devenir de véritables cocktails signatures, identitaires et différenciants, ou se décliner en créations éphémères au fil des saisons. Proposés en format unique, en suggestion du jour ou en alternative au dessert classique, ils structurent efficacement la fin de repas tout en optimisant le temps de service grâce à leur dimension 2-en-1.

Des cocktails inspirés de la pâtisserie

DESSERT OU COCKTAIL, POURQUOI CHOISIR ?

« C'EST UN DESSERT DANS UN COCKTAIL OU UN COCKTAIL DANS UN DESSERT ? » CE DÉBAT VOUS PARAÎT FOU ? ET POURTANT, IL ILLUSTRE PARFAITEMENT UNE NOUVELLE TENDANCE EN VOGUE : LES COCKTAILS INSPIRÉS DE LA PÂTISSERIE. NOURRIES PAR L'UNIVERS DU BAR ET DE LA MIXOLOGIE, CES CRÉATIONS PROPOSENT UNE NOUVELLE MANIÈRE DE CONCLURE SON REPAS. CHEESECAKE, TIRAMISU, CHOCOLAT OU FRUITS ROUGES QUITTENT L'ASSIETTE POUR S'EXPRIMER AUTREMENT... DIRECTEMENT DANS UN VERRE !

UNE NOUVELLE FIN DE REPAS

Et si la fin de repas ne se résumait plus au duo dessert-digestif ? Les cocktails inspirés de la pâtisserie ouvrent la voie à une expérience gustative différente en proposant une alternative originale pour conclure le repas. Véritables compositions à part entière, ils empruntent au dessert sa gourmandise et au cocktail sa créativité, pour offrir une proposition élégante, surprenante et résolument tendance.

DES GRANDS CLASSIQUE COMME SOURCE D'INSPIRATION

Tiramisu, tarte au citron, poire Belle-Hélène ou forêt-noire : ce sont les grands classiques de la pâtisserie qui servent ici de point de départ. L'objectif n'est pas de reproduire le dessert à l'identique, mais d'en extraire les marqueurs essentiels : une dominante aromatique, un jeu de textures, un équilibre entre acidité, rondeur ou amertume.

Ces repères permettent de structurer la création en ne conservant que l'essentiel. Le cocktail reste ainsi cohérent et équilibré, tout en partageant des références immédiatement reconnaissables pour le client.

QUAND LA TECHNIQUE PÂTISSÈRE NOURRIT LA MIXOLOGIE

La pâtisserie apporte au bar une approche différente du travail des saveurs. Réductions de fruits, infusions lentes, fruits rôtis, caramels blonds ou notes de café et de cacao permettent de construire des profils aromatiques plus profonds et plus précis. Le sucre n'est plus utilisé pour corriger, mais pour structurer l'ensemble, à la manière d'un dessert. Cette approche favorise un meilleur équilibre, une gourmandise maîtrisée et un résultat riche en bouche, sans lourdeur ni excès.

OPTIMISEZ VOTRE SERVICE

Faciles à intégrer à votre carte, les cocktails inspirés de la pâtisserie reposent sur des savoir-faire connus et des recettes volontairement courtes. Ils peuvent devenir de véritables cocktails signatures, identitaires et différenciants, ou se décliner en créations éphémères au fil des saisons. Proposés en format unique, en suggestion du jour ou en alternative au dessert classique, ils structurent efficacement la fin de repas tout en optimisant le temps de service grâce à leur dimension 2-en-1.

Des cocktails à base de thé glacé

TEA TIME* !

FRAIS, LÉGERS ET RÉSOLUMENT DANS L'AIR DU TEMPS, LES COCKTAILS À BASE DE THÉ GLACÉ S'IMPOSENT COMME UNE ALTERNATIVE MODERNE AUX BOISSONS TRADITIONNELLES, SOUVENT TROP SUCRÉES. FACILES À PRÉPARER ET PERSONNALISABLES À L'ENVIE, LES COCKTAILS À BASE DE THÉ GLACÉ SÉDUISENT UNE CLIENTÈLE EN QUÊTE DE NOUVEAUTÉS. DÉCOUVREZ QUATRE IDÉES DE RECETTES PENSÉES POUR DIVERSIFIER VOTRE OFFRE ET APPORTER UNE TOUCHE *TENDANCE* À VOTRE CARTE !

1 - THÉ GLACÉ & CITRON VERT

Dans un verre rempli de glaçons, versez un thé glacé pêche bien frais. Ajoutez le jus d'un demi-citron vert fraîchement pressé, puis mélangez délicatement. Allongez si nécessaire avec un trait d'eau plate ou d'eau pétillante selon l'intensité souhaitée.



L'IDÉE EN +

Ajoutez quelques feuilles de menthe avant le service pour renforcer la sensation de fraîcheur.

2 - THÉ GLACÉ FRUITS ROUGES & TONIC

Remplissez un verre de glaçons, versez-y un thé glacé aux fruits rouges, puis complétez avec du tonic bien frais. Mélangez doucement afin de préserver la pétillance.



L'IDÉE EN +

Remplacez les glaçons par des fruits rouges surgelés : ils rafraîchissent la boisson sans la diluer !

3 - THÉ GLACÉ CITRON & GINGEMBRE

Préparez un thé glacé citron, puis ajoutez une petite quantité de gingembre infusé ou de sirop de gingembre selon l'intensité désirée.



L'IDÉE EN +

Râpez un peu de gingembre frais directement dans le verre au moment du service pour un arôme plus intense et une touche artisanale.

4 - THÉ GLACÉ PÊCHE & ROMARIN

Préparez un thé glacé pêche, puis laissez infuser brièvement une branche de romarin frais (1 à 2 minutes suffisent). Retirez-la avant de servir.



L'IDÉE EN +

Faites légèrement griller la branche de romarin au chalumeau ou à la flamme avant l'infusion pour libérer pleinement ses arômes.



Des cocktails à base de thé glacé

TEA TIME* !

FRAIS, LÉGERS ET RÉSOLUMENT DANS L'AIR DU TEMPS, LES COCKTAILS À BASE DE THÉ GLACÉ S'IMPOSENT COMME UNE ALTERNATIVE MODERNE AUX BOISSONS TRADITIONNELLES, SOUVENT TROP SUCRÉES. FACILES À PRÉPARER ET PERSONNALISABLES À L'ENVIE, LES COCKTAILS À BASE DE THÉ GLACÉ SÉDUISENT UNE CLIENTÈLE EN QUÊTE DE NOUVEAUTÉS. DÉCOUVREZ QUATRE IDÉES DE RECETTES PENSÉES POUR DIVERSIFIER VOTRE OFFRE ET APPORTER UNE TOUCHE TENDANCE À VOTRE CARTE !

1 - THÉ GLACÉ & CITRON VERT

Dans un verre rempli de glaçons, versez un thé glacé pêche bien frais. Ajoutez le jus d'un demi-citron vert fraîchement pressé, puis mélangez délicatement. Allongez si nécessaire avec un trait d'eau plate ou d'eau pétillante selon l'intensité souhaitée.



L'IDÉE EN +

Ajoutez quelques feuilles de menthe avant le service pour renforcer la sensation de fraîcheur.

2 - THÉ GLACÉ FRUITS ROUGES & TONIC

Remplissez un verre de glaçons, versez-y un thé glacé aux fruits rouges, puis complétez avec du tonic bien frais. Mélangez doucement afin de préserver la pétillance.



L'IDÉE EN +

Remplacez les glaçons par des fruits rouges surgelés : ils rafraîchissent la boisson sans la diluer !

3 - THÉ GLACÉ CITRON & GINGEMBRE

Préparez un thé glacé citron, puis ajoutez une petite quantité de gingembre infusé ou de sirop de gingembre selon l'intensité désirée.



L'IDÉE EN +

Râpez un peu de gingembre frais directement dans le verre au moment du service pour un arôme plus intense et une touche artisanale.

4 - THÉ GLACÉ PÊCHE & ROMARIN

Préparez un thé glacé pêche, puis laissez infuser brièvement une branche de romarin frais (1 à 2 minutes suffisent). Retirez-la avant de servir.



L'IDÉE EN +

Faites légèrement griller la branche de romarin au chalumeau ou à la flamme avant l'infusion pour libérer pleinement ses arômes.



Emballages & recyclage

ON EN EST OÙ ?

AUJOURD'HUI, LES RÈGLES AUTOUR DES EMBALLAGES ET DU RECYCLAGE ÉVOLUENT POUR NOUS ENCOURAGER À ADOPTER DES PRATIQUES PLUS DURABLES. L'OBJECTIF EST SIMPLE : VOUS AIDER À RÉDUIRE VOS DÉCHETS ET DE LIMITER L'IMPACT DU SECTEUR DE LA RESTAURATION SUR L'ENVIRONNEMENT.

En France, la loi AGEC (Anti-Gaspillage pour une Économie Circulaire) se renforce progressivement en prévoyant la disparition des emballages plastiques à usage unique au profit de matériaux recyclables ou réutilisables. Par ailleurs, les emballages remis aux clients doivent désormais comporter des consignes de tri claires, afin que chacun puisse savoir facilement où jeter chaque élément.

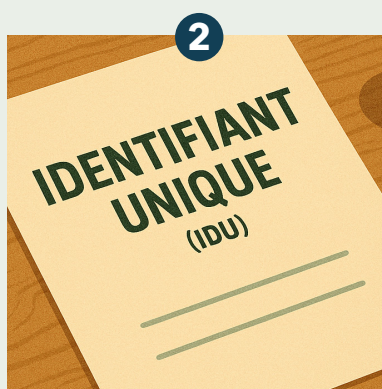
Autre évolution majeure : la Responsabilité Élargie du Producteur (REP). Ce dispositif réglementaire, qui impose depuis de nombreuses années aux restaurateurs de contribuer financièrement à la gestion des emballages, est aujourd'hui révisé afin de financer le processus de recyclage. Il se traduit par une éco-contribution annuelle, calculée en fonction du volume d'emballages utilisés.



POUR Y CONTRIBUER, VOICI LA DÉMARCHE À SUIVRE :



ADHÉRER À UN ÉCO-ORGANISME AGRÉÉ



OBTENIR UN IDENTIFIANT UNIQUE (IDU)



DÉCLARER SES EMBALLAGES ET PAYER SA CONTRIBUTION

CES NOUVELLES RÈGLES ONT UN BUT CLAIR : VOUS ACCOMPAGNER VERS UNE RESTAURATION PLUS RESPONSABLE. ELLES S'INSCRIVENT DANS UNE DÉMARCHÉ COLLECTIVE OÙ CHACUN CONTRIBUE À UN ENVIRONNEMENT PLUS SAIN.



COUPE À DESSERT AVEC COUVERCLE

Réf. : 102897

PP.

Dim. : Ø 9,5 cm.

Contenance : 200 ml.

Vendu par 20



POT À DESSERT AVEC COUVERCLE

Réf. : 057189

PET.

Contenance : 26,6 cl.

Vendu par 50.



POT À DESSERT AVEC COUVERCLE

Réf. : 198675

PET.

Ø 8 cm.

Contenance : 200 ml.

Vendu par 25.



POT À GLACE

Réf. : 254900

Kraft.

Hauteur : 5,1 cm.

Contenance : 15 cl.

Vendu par 50



PYXO

AVEC METRO,
FAITES DES ÉCONOMIES PASSEZ,
AUX CONTENANTS RÉUTILISABLES !

DÉCOUVREZ LA CONSIGNE DIGITALE AVEC PYXO !

CHOISISSEZ NOTRE GAMME DE CONTENANTS AVEC QR CODE INTÉGRÉ
OU GARDEZ VOS CONTENANTS ET UTILISEZ SIMPLEMENT LA SOLUTION PYXO.
À L'USAGE UNE SOLUTION PLUS RENTABLE QUE LE JETABLE !



UNE GESTION DE TRÉSORERIE SIMPLIFIÉE :

Vos clients n'avancent pas la consigne.



UN SUIVI PERSONNALISÉ :

PYXO vous accompagne du lancement à la gestion
de la solution.



UNE AUGMENTATION DU TRAFIC CLIENT :

Ils reviennent pour retourner le contenant.



DONNEZ UNE IMAGE ÉCO-RESPONSABLE À VOTRE ÉTABLISSEMENT
EN ADOPTANT UNE SOLUTION NOVATRICE.
SCANNEZ CE QR CODE POUR EN SAVOIR PLUS !



COUPE À DESSERT AVEC COUVERCLE

Réf. : 102897

PP.

Dim. : Ø 9,5 cm.

Contenance : 200 ml.

Vendu par 20



POT À DESSERT AVEC COUVERCLE

Réf. : 057189

PET.

Contenance : 26,6 cl.

Vendu par 50.



PYXO

AVEC METRO,
FAITES DES ÉCONOMIES PASSEZ,
AUX CONTENANTS RÉUTILISABLES !

DÉCOUVREZ LA CONSIGNE DIGITALE AVEC PYXO !

CHOISISSEZ NOTRE GAMME DE CONTENANTS AVEC QR CODE INTÉGRÉ
OU GARDEZ VOS CONTENANTS ET UTILISEZ SIMPLEMENT LA SOLUTION PYXO.
À L'USAGE UNE SOLUTION PLUS RENTABLE QUE LE JETABLE !



UNE GESTION DE TRÉSORERIE SIMPLIFIÉE :

Vos clients n'avancent pas la consigne.



UN SUIVI PERSONNALISÉ :

PYXO vous accompagne du lancement à la gestion
de la solution.



UNE AUGMENTATION DU TRAFIC CLIENT :

Ils reviennent pour retourner le contenant.



DONNEZ UNE IMAGE ÉCO-RESPONSABLE À VOTRE ÉTABLISSEMENT
EN ADOPTANT UNE SOLUTION NOVATRICE.
SCANNEZ CE QR CODE POUR EN SAVOIR PLUS !



POT À DESSERT AVEC COUVERCLE

Réf. : 198675

PET.

Ø 8 cm.

Contenance : 200 ml.

Vendu par 25.



POT À GLACE

Réf. : 254900

Kraft.

Hauteur : 5,1 cm.

Contenance : 15 cl.

Vendu par 50



COUPE À DESSERT AVEC COUVERCLE

Réf. : 102897

PP.

Dim. : Ø 9,5 cm.

Contenance : 200 ml.

Vendu par 20



POT À DESSERT AVEC COUVERCLE

Réf. : 057189

PET.

Contenance : 26,6 cl.

Vendu par 50.



PYXO

AVEC METRO,
FAITES DES ÉCONOMIES PASSEZ,
AUX CONTENANTS RÉUTILISABLES !

DÉCOUVREZ LA CONSIGNE DIGITALE AVEC PYXO !

CHOISISSEZ NOTRE GAMME DE CONTENANTS AVEC QR CODE INTÉGRÉ
OU GARDEZ VOS CONTENANTS ET UTILISEZ SIMPLEMENT LA SOLUTION PYXO.
À L'USAGE UNE SOLUTION PLUS RENTABLE QUE LE JETABLE !



UNE GESTION DE TRÉSORERIE SIMPLIFIÉE :

Vos clients n'avancent pas la consigne.



UN SUIVI PERSONNALISÉ :

PYXO vous accompagne du lancement à la gestion
de la solution.



UNE AUGMENTATION DU TRAFIC CLIENT :

Ils reviennent pour retourner le contenant.



DONNEZ UNE IMAGE ÉCO-RESPONSABLE À VOTRE ÉTABLISSEMENT
EN ADOPTANT UNE SOLUTION NOVATRICE.
SCANNEZ CE QR CODE POUR EN SAVOIR PLUS !



POT À DESSERT AVEC COUVERCLE

Réf. : 198675

PET.

Ø 8 cm.

Contenance : 200 ml.

Vendu par 25.



POT À GLACE

Réf. : 254900

Kraft.

Hauteur : 5,1 cm.

Contenance : 15 cl.

Vendu par 50