

# EN CE DÉBUT D'ANNÉE, poule et toque ÉTOFFE SA GAMME DE SNACKING DESTINÉE A LA RESTAURATION

Complice des Chefs, **POULE et TOQUE** accompagne chaque jour les professionnels de la restauration (collective, commerciale, snacking) en les aidant à imaginer des plats de volaille gourmands pour le plus grand plaisir de leurs convives. Sa large gamme se veut au service de la créativité des chefs et adaptée à leurs usages. À l'occasion du salon Sandwich and Snack Show qui se tiendra à Paris les 13 et 14 mars, **POULE et TOQUE** présentera plusieurs nouveautés prêtes à réchauffer : les **Tenders et Wings de poulet panés** viennent compléter la gamme « L'Authentique » et les **Mini Donuts** disponibles en 2 recettes : poulet ou emmental fondu.



## Wings de poulet panés « L'Authentique »

Ailerons : 40 g +/- 15 g  
Manchons : 65 g +/- 20 g  
Conditionnement en sachet | 2,5 kg  
PCB 2 | DDM 18 mois

## Poule et Toque i l'heure du snacking !

Ces dernières années, les planches et ardoises apéritives, tapas, bouchées et mini portions se sont durablement installées dans les habitudes de consommation des Français et ce grâce à l'accélération du rythme de vie et la recherche de nouveaux moments de consommation en restauration à table (plus de convivialité et de grignotage).

Au regard des besoins et attentes des restaurateurs, **POULE et TOQUE** développe ainsi son offre de produits « finger food » ultra gourmands et prêts à réchauffer pour une remise en œuvre plus facile !

Nouveauté 2024, **POULE et TOQUE** lance une gamme de produits type « fait maison » avec les **Tenders et Wings de poulet panés « L'Authentique »**.

Issus de poulet origine France, ces deux produits sont confectionnés à partir de morceaux de poulet anatomiques (aiguillettes pour les tenders et ailes/manchons pour les wings) enrobés d'une panure qualitative, croustillante et différenciante. Prête à réchauffer à la friteuse pendant 5 minutes, cette gamme présente l'avantage d'être multi-usages : pour une carte snacking, en cœur de repas ou à partager sur une planche apéritive.

Enfin, **POULE et TOQUE** a choisi des arômes naturels, sans exhausteur de goût, sans colorant ni conservateur pour ses **Tenders de poulet panés « L'Authentique »** . Les **Wings de poulet panés « L'Authentique »** sont quant à elles sans arôme artificiel.



## Tenders de poulet panés « L'Authentique »

Portions de 65 g +/- 20 g  
Conditionnement en sachet | 2,5 kg  
PCB 2 | DDM 18 mois



Nouveau !



Mini Donuts de poulet ou d'emmental fondu

Conditionnement en sachet | 1 kg

PCB : 5 | DDM 18 mois

Autres nouveautés en ce début d'année pour la marque **POULE et TOQUE**, les **Mini Donuts** disponibles en 2 recettes : poulet ou emmental fondu.

Sur une planche apéritive, en salade, en restauration rapide et nomade, ces bouchées miniatures sont idéales pour des instants de convivialité aujourd'hui très largement recherchés par les consommateurs. Déjà cuits à cœur pour une remise en œuvre rapide et facile, les **Mini Donuts** représentent une opportunité pour les restaurateurs d'un nouvel instant de consommation « mise en bouche » avant le repas.

À réchauffer à la friteuse ou au four, ces mini portions offrent une crouillance à chaque bouchée et sont généreusement garnies de poulet français ou d'emmental fondu.



## A propos de Poule et Toque

Lancée par la Société Bretonne de Volaille, **POULE et TOQUE** s'est imposée sur le marché de la Restauration Hors-Domicile grâce à une offre très riche devenant ainsi la référence « volaille » pour les professionnels de la restauration. Ses produits, pensés pour apporter du service aux chefs, sont garantis **100% volaille française**, et **issus d'élevage respectueux du bien-être animal**. Ses innovations, reconnues et primées, permettent ainsi de contrer la concurrence des volailles d'importation, de plus en plus présentes sur ce marché. Avec **POULE et TOQUE**, SBV (Groupe LDC) fait le choix de promouvoir, avec succès, la volaille française en restauration, d'accompagner les restaurateurs au quotidien et de favoriser leur créativité tout en répondant aux attentes fortes de leurs convives en termes de traçabilité et de qualité.

