

BASILIC & CO PRÉSENTE SA NOUVELLE CARTE PRINTEMPS/ÉTÉ SUR LE THÈME DE L'ALSACE-LORRAINE !

Deux nouvelles gammes de pizzas à découvrir !

L'enseigne Basilic & Co dévoile sa carte Printemps/Été, spécialement conçue sur le thème de l'Alsace-Lorraine ! Avec plusieurs produits régionaux intégrés dans cette nouvelle carte, tous les franchisés du réseau proposent désormais à leurs clients de partir en balade de Nancy à Strasbourg et ainsi découvrir la culture culinaire de la région. 16 nouvelles recettes, dont 9 autour des produits d'Alsace-Lorraine, sont à découvrir dans les 61 restaurants Basilic & Co dès le 25 avril prochain !



Deux fois par an, l'enseigne spécialisée dans les pizzas de terroirs **revisite sa carte**, explorant à chaque fois **un terroir nouveau** et faisant appel à **des producteurs locaux passionnés**.

« Sortir des sentiers battus, proposer des produits originaux et savoureux, valoriser un terroir et ses producteurs, c'est la liste des ingrédients d'une carte Basilic & Co. » Laurent Bassi, fondateur et dirigeant de Basilic & Co.

UNE CARTE AUX COULEURS DE L'ALSACE-LORRAINE

Cette année, **les équipes Basilic & Co** sont parties à la rencontre des alsaciens-lorrains pour découvrir les produits du Grand Est. Côté fromages, l'enseigne a choisi le « **munster** », fromage de lait de vache fabriqué et affiné au cœur du Pays Welsche par la fromagerie « Haxaire » et produit phare de la région. Le « **carré du Père Antoine** », qui séduit par sa douceur et le « **brie de Meaux** » qui surprend par l'étendue de son aire d'appellation jusqu'en Meuse ont également été sélectionnés pour relever les plats.

Le saucisson de jambon cuit fumé à l'ail des ours appelé « **bâton lorrain®** » saura notamment régaler les amateurs de pizzas et salades !

Les équipes travaillent avec la brasserie familiale de Moselle « Papyllon », qui met à l'honneur **des produits issus de l'agriculture biologique approvisionnés en circuit-court**.

Enfin, **les glaces** « Terre Adélice » valorisent l'engagement agricole de « Mirabio », qui perpétue la tradition de la culture de mirabelles.

16 NOUVELLES RECETTES DONT 9 AUTOUR DE L'ALSACE-LORRAINE



6 pizzas

Géromoise* : Crème, mozzarella française, munster AOP, moutarde à l'ancienne au miel, bâton lorrain fumé à l'ail des ours, fondue d'oignons et ciboulette fraîche.

Lard Nouveau* : Crème, mozzarella française, brie de Meaux AOP, poitrine paysanne fumée au bois de hêtre et cébette fraîche.

3 fromages de Lorraine* : Sauce tomate bio, mozzarella française, munster AOP, brie de Meaux AOP, Carré du Père Antoine et ciboulette fraîche.

Munster* : Sauce tomate bio, mozzarella française, munster AOP, bâton lorrain fumé à l'ail des ours et cébette fraîche.

Meaux'tarde* : Crème, mozzarella française, champignons bruns de Paris, brie de Meaux AOP, moutarde à l'ancienne au miel et ciboulette fraîche.

Paysanne : Crème, mozzarella française, asperges vertes, Parmigiano Reggiano AOP et poitrine paysanne fumée au bois de hêtre.



4 salades

Salade Fermière : Mesclun, poulet rôti, Parmigiano Reggiano AOP, tomates cerises, cébette fraîche et oignons frits ardéchois.

Salade Italienne : Mesclun, chiffonnade de jambon sec d'Ardèche IGP, Parmigiano Reggiano AOP, tomates cerises et graines de courge bio.

Salade Fleurie* : Mesclun, bâton lorrain fumé à l'ail des ours,

Bournette fleurie, asperges vertes et graines de courge bio.

Salade Briarde* : Mesclun, brie de Meaux AOP, chiffonnade de jambon blanc ardéchois, tomates cerises, cébette fraîche, oignons frits ardéchois et moutarde à l'ancienne au miel.

** Recettes spéciales Alsace-Lorraine*

DEUX NOUVELLES GAMMES DE PIZZAS !



4 pizzettes

Les pizzettes sont une nouvelle gamme de pizzas individuelles déployée dans tous les restaurants dès le 25 avril. Faciles à transporter, les pizzettes sont également servies sur place, avec salade.

Pizzette Reine : Sauce tomate bio, mozzarella française, chiffonnade de jambon blanc ardéchois, champignons bruns de Paris et origan.

Pizzette Vercors : Sauce tomate bio, mozzarella française, bleu du Vercors-Sassenage AOP et origan.

Pizzette Chorizo : Sauce tomate bio, mozzarella française, chorizo français et origan.

Pizzette Lorraine* : Crème, mozzarella française, brie de Meaux AOP et champignons de bruns de Paris.

Les essentielles

Face au contexte inflationniste, l'enseigne Basilic & Co a optimisé des recettes savoureuses à prix accessibles, composées de 4 à 5 ingrédients autour des produits phares comme le Bleu du Vercors-Sassenage AOP.

Dauphinée : Crème, mozzarella française, bleu du Vercors-Sassenage AOP et brisure de noix.

Chorizana : Sauce tomate bio, mozzarella française, chorizo français, fondue d'oignons et origan.

Romaine : Sauce tomate bio, mozzarella française, chiffonnade de jambon blanc ardéchois, origan et filet d'huile artisanale au basilic.

Saint-Jean : Crème, mozzarella française, ravioles Saint-Jean et ciboulette fraîche.

Les + à découvrir !

Bière de la brasserie Papyllon : une bière blonde bio de la brasserie familiale de Moselle.

Sorbet Mirabelle* : une glace de Terre Adélice (partenaire ardéchois) confectionnée à partir des mirabelles de Mirabio.

A propos de Basilic & Co : 18 ans après le lancement du concept et 8 ans après son développement en franchise, l'enseigne Basilic & Co spécialisée dans les pizzas de terroirs réaffirme son ADN, facteur clé de son succès auprès des candidats à la franchise comme des clients. Elle vise 100 restaurants en activité d'ici fin 2024. Pour en savoir plus : basilic-and-co.com.

Les chiffres clés :

- 61 restaurants (56 franchisés et 5 succursales) en avril 2023
- Plus de 500 collaborateurs en 2023
- 33,2 millions de chiffre d'affaires HT réalisé en 2022