

Coup de Pates® lance Inspirations Traiteurs : la nouvelle solution qui dynamise l'offre traiteur



Coup de Pates® lance sa nouvelle solution *Inspirations Traiteurs* pour accompagner et faciliter la vie des professionnels du secteur dans le développement de leur activité. Avec ce lancement, Coup de Pates® déploie son expertise au service de ses clients, offrant un concept sur-mesure.

Une Solution adaptée à une tendance en croissance

En France, le marché des traiteurs est particulièrement dynamique. En 2021, il représentait 18 milliards d'euros (*source : Le figaro*). Chaque année, près de 2000 nouveaux traiteurs se lancent dans l'aventure entrepreneuriale (*source : Businesscoot*).

Avec la solution *Inspiration Traiteurs*, Coup de Pates® met son expertise au service de la créativité des professionnels dans la confection de leurs cocktails à travers 3 axes : Inspirer, Accompagner et Recommander.

Inspirer avec 10 propositions de buffets autour de thématiques tendances

Inspirations Traiteurs propose des assortiments uniques de produits finis et semi-finis Coup de Pates® et La Carte d'Hubert® autour de thématiques différenciantes, offrant une expérience gustative inédite.

Chaque assortiment est travaillé à partir d'association de produits de qualité rigoureusement sélectionnés pour une explosion de saveurs en bouche. Ces buffets sont avant tout des inspirations, destinés à être repris à l'identique ou adaptés à loisir en fonction des besoins et des envies.



Zoom sur 3 des 10 propositions de buffets salés et sucrés

Le buffet Authentique : Pour retrouver les classiques de la gastronomie française : quiche lorraine cocktail (70257), la mini pissaladière Sélection (70462), le croque-monsieur bacon cheddar cocktail (70028) et bien d'autres, pour des moments de convivialité inoubliables.

Le buffet Végétal : Incontournable, cette composition végétale riche en goût s'adapte à tous les consommateurs et notamment pour les demandes spécifiques sans viande avec la mini bruschetta légumes (822903) ou la pièce premium chèvre abricot (70453).

Le buffet Fruité : Des pièces aux couleurs éclatantes pour captiver tous les regards autour de saveurs fruitées, intenses et élégantes dont la gamme des mini croustillants carottes orange ø 35 (70460) et avocat fraise ø 35 (70451).

Le buffet AUTHENTIQUE !



Le buffet VÉGÉTAL !



Le buffet FRUITÉ !



Accompagner avec un nouvel outil de simulation des coûts

Pour aller plus loin, Coup de Pates® met à disposition de ses clients un simulateur de devis. Cet outil taillé sur mesure accompagne le client du panier à la prise de commande pour une expérience optimale. Une fois le nombre de convives et le(s) type(s) buffet(s) sélectionnés, l'outil suggère une liste de produits, calcule les quantités conseillées et le budget associé. Pour des buffets rentables en limitant les pertes !

Recommander avec la mise à disposition de fiches recettes

En complément de ces buffets thématiques, un panel de fiches recettes sont à retrouver afin de permettre aux clients de réaliser des recettes inédites et créatives à partir des produits Coup de Pates® et La Carte d'Hubert®.

Pensées par les chefs Coup de Pates®, ces fiches accompagnent les professionnels dans la préparation de leurs cocktails en indiquant le grammage de chaque ingrédient, son coût de revient mais également les étapes de la recette.



Le visuel produit

Des données pour composer votre buffet

Ref	Produit	Grammage	Prix Unitaire
81180	MINI PANIER DE PÂTISSERIE À CÂVIER D50	140g	5,37 €
81145	CRÈME MOYENS, FACILITE POCHÉ LONG	500g	5,62 €
81748	GROULES CHAUDS 3x1 KG IQF	500g	8,39 €
82027	OPHRECAL PAPIS 1 KG	100g	Au choix
	Clochette	25g	

ETAPES RECETTE:

- 1) Garnir les paniers avec la béchamel.
- 2) Pocher les groles.
- 3) Déposer les groles dans le panier.
- 4) Puis ajouter l'emmental et la clochette crûlée.
- 5) Gratiner à 180°C pendant 7 minutes.

Les étapes de préparation pas-à-pas

Un coût maîtrisé



« La force de notre solution, c'est que rien n'a été laissé au hasard. Nous accompagnons nos clients dans ce secteur particulièrement concurrentiel, à chaque étape du choix des produits grâce à des visuels thématiques impactant à la commande. »

- Arnaud Girard, Directeur de l'Offre Coup de Pates®

A propos de Coup de Pates®

Destinée aux professionnels des métiers de bouche, l'entreprise s'appuie sur un réseau de 13 plateformes en France et en Belgique et propose produits et solutions pour les professionnels des métiers de bouche à travers ses deux marques commerciales Coup de Pates® et La Carte d'Hubert®. Notre équipe Innovation et R&D est composée de chefs experts en pâtisserie, boulangerie et cuisine qui développent chaque jour des recettes innovantes et inédites pour accompagner nos clients dans leur quotidien et la transformation de leur activité.