

Nouvelle recette, Mexi'Crousty, nouveauté estivales, viande française, restauration saine et rapide, fast good, nourriture mexicaine...

Alerte presse

Nachos revisite le crousty à la mexicaine avec le Mexi'Crousty

Paris, le 06 juillet 2026

Nachos ajoute une nouvelle recette à sa carte : le Mexi'Crousty. L'enseigne s'empare d'un format devenu incontournable - le crousty - pour le réinventer à travers son propre univers culinaire, où les codes mexicains infusent chaque recette depuis toujours.

Disponible dès le 29 juin, le Mexi'Crousty se compose d'une base de riz citronné, d'un poulet mariné puis pané, de sauces Mango Jalapeño, Sweet Chili et Sour Cream, d'oignons frits et de ciboulette fraîche. Le piquant du jalapeño, la douceur sucrée du mango et la fraîcheur de la sour cream reproduisent un jeu d'équilibre propre à la cuisine mexicaine, entre relevé et gourmand.

Le poulet, d'origine 100% française, est mariné selon une recette maison à base de citron vert, de paprika et d'un mélange d'épices avant d'être pané puis cuit. Les sauces sont élaborées à partir d'ingrédients naturels, sans conservateurs.

« Avec le Mexi'Crousty, nous voulions montrer qu'on peut s'approprier un format ultra-populaire sans jamais sortir de notre identité. Chez Nachos, notre différence repose sur des viandes françaises soigneusement sélectionnées et un poulet dont la panure est faite maison » explique Benoit Leroy, fondateur de Nachos.

Proposée au prix de 9,50 €, cette nouveauté illustre la volonté de Nachos de conjuguer accessibilité et exigence sur la qualité des produits.



À propos de NACHOS

Créé en 2013, NACHOS est une enseigne de restauration rapide qui se différencie de ses concurrents par son approche unique : **des produits de qualité tout en restant accessible**, pour faire découvrir des saveurs mexicaines authentiques revisitées avec le savoir-faire français.

Fajita (ou burrito), bowl, tacos mexicains et quesadillas sont personnalisés sous les yeux du client, à la minute, et composés uniquement avec des **produits frais et des viandes Origine France**.

Chiffres clés :

- **33 restaurants dont 24 franchises**
- Objectif : **7 à 10 ouvertures par an**
- **2.5 millions** de repas servis par an
- Masse salariale : **15 collaborateurs** au siège, **110** au global avec les succursales
- CA 2025 : **23,2 millions d'euros**

Site internet : <https://nachos.fr/>