

RESTAURATION

Basilic & Co présente ses *Recettes* d'Automne

Avec l'arrivée de l'automne, Basilic & Co lance, le 30/09/25, ses nouvelles recettes de saison dans ses 68 restaurants. Des produits emblématiques des terroirs français, tels que le maroilles AOP et la châtaigne d'Ardèche, sont à l'honneur dans cette carte automnale.

« L'automne est la saison du réconfort : chez Basilic & Co, nous invitons nos clients à se retrouver autour de recettes généreuses, qui célèbrent les saveurs boisées, les fromages de caractère et les produits emblématiques des terroirs français. »

Julien Licata Directeur Marketing et communication chez Basilic & Co.

UNE OFFRE authentique, chaleureuse et aux couleurs de la saison

Depuis 18 ans, Basilic & Co met en avant une restauration de qualité, ancrée dans les traditions des terroirs. Les recettes d'automne prolongent cet engagement avec à la carte : trois nouvelles pizzas terroirs, deux focacce à partager, une salade gourmande, deux gratins de ravioles, une verrine au coulis de marron, un parfum de crème glacé bio à la châtaigne et un jus de raisin bio.

« Chaque création valorise des produits de première qualité, issus de producteurs locaux ou certifiés AOP/IGP, en respectant saisonnalité et traçabilité. Ce renouvellement de carte illustre la volonté de Basilic & Co de faire vivre à ses clients une expérience culinaire toujours plus proche de la nature et des saisons, » ajoute Julien Licata.



À L'HONNEUR cet automne

Le maroilles AOP, fromage emblématique du Nord, retrouve toute sa place sur les pizzas de saison. Affiné dans les caves de Thiérache et régulièrement brossé à la main, il développe une croûte orangée et un goût fin et corsé qui sublime les recettes automnales.

La châtaigne d'Ardèche, véritable symbole de l'automne, parfume le dessert façon Mont-Blanc et le dessert glacé bio Terre Adélice.

Les champignons forestiers, incluant morilles, girolles, cèpes et pleurotes apportent leurs saveurs boisées et évoquent les promenades sous les forêts rousses de saison.

Les nouvelles RECETTES à découvrir

Champêtre

Crème de champignons, mozzarella fior di latte, Tome des Bauges AOP, poulet rôti maison, ciboulette fraîche.



**BASILIC
-&CO-**

Forestière

Crème de champignons, mozzarella fior di latte, poêlée de champignons (morilles, cèpes, girolles, pleurotes, champignons de Paris), persil frais.



**BASILIC
-&CO-**

Ch'ti

Crème, mozzarella fior di latte, maroilles AOP, poitrine paysanne fumée au bois de hêtre, œuf, persil frais.



**BASILIC
-&CO-**

Focaccia Maroilles & Jambon

Mozzarella fior di latte, maroilles AOP et jambon blanc ardéchois.

Focaccia Boisée

Mozzarella fior di latte et champignons poêlés.

Gratin de Ravioles Maroille

Ravioles, crème, maroilles AOP, poitrine paysanne fumée au bois de hêtre et ciboulette fraîche.

Gratin de Ravioles Forestier

Ravioles, crème et poêlée de champignons (morilles, cèpes, girolles, pleurotes, champignons de Paris).

Dessert Mont-Blanc

Crèmeux à la vanille de Madagascar, coulis de crème de marron, marrons rôtis et biscuit.

Sorbet Terre Adélice Châtaigne

Un dessert glacé artisanal et bio à découvrir et à déguster pour cette saison.

A PROPOS DE Basilic & Co

18 ans après le lancement du concept et 11 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. Pour en savoir plus :

Pizzerias Basilic & Co - le leader des pizzas de terroir

Devenez franchisé Basilic & Co - Franchise Pizza Terroir

LES
CHIFFRES
CLÉS :



68 restaurants
(63 franchisés et 5
succursales)



40,15 millions
de chiffre d'affaires HT
réalisé en 2024.