COMMUNIQUÉ DE PRESSE
Rennes, le 7 octobre

Nouvelle gamme automne-hiver 2025 : Brioche Dorée conjugue qualité, gourmandise et tendances food

Cet automne, Brioche Dorée continue de cultiver sa spécialité viennoisière et dévoile une collection de recettes inédites, inspirées des tendances food du moment et portées par une forte exigence de qualité. Une collection généreuse, fondante et résolument actuelle, à découvrir dès le 14 octobre dans l'ensemble des restaurants Brioche Dorée.

Des produits signatures qui se renouvellent

Les Clubs Briochés se réinventent dans la tendance « melt »

Star des pauses déjeuner, la gamme des Clubs Briochés s'enrichit de nouvelles recettes chaudes et fondantes. Toujours servis dans une brioche moelleuse, produit signature de Brioche Dorée, ces sandwichs savoureux s'inspirent de la tendance food du moment : le « melt ». Garnitures ultra-fondantes, généreuses et visuellement irrésistibles avec des toppings gourmands (sauces, oignons crispy)... Tout est pensé pour séduire dès la vitrine.

Le Club Brioché Bacon Cheddar

Le Club Brioché Grilled Cheese Spicy

Tranche de brioche, jeunes pousses d'épinards, galettes de pomme de terre, mozzarella râpée, sauce grill, sauce cheddar chipotle, oignons frits.

Le Club Brioché Bacon Cheddar

Tranche de brioche, bacon crispy*, mozzarella râpée, jeunes pousses d'épinards, sauce grill, sauce cheddar oignon, oignons frits.

**Origine France*

La Paille Dorée au caramel au beurre salé : nouvelle tentation sucrée

Nouvelle venue dans la famille des viennoiseries maison, la Paille Dorée au caramel beurre salé s'annonce comme la pause sucrée réconfortante de la saison. Une pâte feuilletée croustillante, dorée à souhait, garnie d'un caramel onctueux au beurre salé. Une recette inédite qui allie plaisir et modernité.

Elle rejoint deux autres références déjà incontournables : la Paille Dorée framboise et la Paille Dorée Nutella®.

Les toastés : trois recettes gourmandes autour des tendances food

Le Toasté Poulet Spicy

Un sandwich ultra gourmand avec son pain gratiné et son poulet croustillant (panure corn-flakes), à retrouver également dans une toute nouvelle version de la Salade Caesar. Ce Toasté est relevé par une sauce cheddar chipotle (piment jalapeño séché et fumé), apportant une texture crémeuse et un goût de cheddar fumé et épicé. Une nouvelle recette complètement dans les tendances street-food !

Le Toasté Grilled Cheese

Véritable best-seller de la marque, le Grilled Cheese fait son grand retour dans une version encore plus gourmande. Cette saison, Brioche Dorée revisite sa recette avec une mozzarella ultra filante et une onctueuse sauce cheddar au goût d'oignon, qui viennent enrichir une généreuse garniture à base de galettes de pomme de terre et d'oignons frits. Une recette réconfortante, parfaite pour affronter l'hiver !

Le Toasté Fish

Nouvelle création inspirée du célèbre Fish & Chips anglais, le Toasté Fish de Brioche Dorée revisite ce classique en version nomade et généreuse. Au cœur de cette recette : un filet de colin croustillant, une sauce tartare, et un pain toasté moelleux et doré. Une incursion gourmande dans la tendance « worldfood » !

À PROPOS DE BRIOCHE DORÉE

Enseigne pionnière de la restauration rapide à la française, Brioche Dorée compte 332 points de vente à travers le monde dont 271 en France. Engagée pour la qualité et l'authenticité d'une cuisine alliant fraîcheur, convivialité et simplicité, elle a su s'imposer comme une marque incontournable sur le secteur de la restauration rapide, avec 70% de notoriété assistée et un chiffre d'affaires de 241.8 millions d'euros en 2024.