

**COMMUNIQUÉ
DE PRESSE**

SEPTEMBRE 2024

POMME DE PAIN

DÉVOILE SA CARTE AUTOMNE/HIVER ET VALORISE LES PRODUITS DE SAISON

Pour célébrer les feuilles qui tombent et les journées qui raccourcissent, Pomme de Pain a concocté une nouvelle carte Automne/Hiver 2024-2025 qui va faire craquer les plus gourmands et réchauffer les plus frileux.

Dès le 10 octobre 2024, Pomme de Pain invite ses clients à découvrir les nouveautés de sa carte Automne/Hiver, développées dans le respect de la saisonnalité des ingrédients choisis.

Alliant créations originales et best-sellers, cette carte fait la part belle aux nouvelles saveurs ! Pomme de Pain a donc mis les bouchées doubles pour concocter des recettes qui collent à l'ambiance : cosy, réconfortantes et un brin surprenantes.

**CONTACT
PRESSE**

AGENCE BPA

Anne-Frédérique GALLET
02 99 36 24 07

anne.frederique
@agence-bpa.com

UN PETIT MORCEAU DE SAISON À SAVOURER À CHAQUE BOUCHÉE !

Côté sandwiches, Pomme de Pain revisite pour cet hiver son Hot Dog et propose une recette ultra réconfortante. Le Hot Dog **SWEET** est composé d'une crème d'oignons pour sublimer la saucisse de bœuf origine France, agrémenté d'une touche sucrée-salée grâce à un filet de sauce tomate aigre-douce et de pousses d'épinard, le tout dans un pain brioché moelleux.



VEGAN



Pomme de Pain a à cœur de proposer des recettes **VEGAN** pour répondre aux attentes consommateurs de plus en plus diversifiées. Les clients pourront ainsi découvrir le **BUCOLIQUE**, doux mélange de bouchées de légumes dans un pain Moricette®, légèrement relevées d'une sauce chipotle, de salade et de pickles d'oignons rouges.

Les adeptes de croque-monsieur fondront pour cette recette très hivernale : le **CROQUE POTIRON PARMESAN**. Cette recette délicate apporte douceur et onctuosité grâce au potiron grillé, à la crème de parmesan et au comté AOP. Le tout agrémenté de pousses d'épinard et d'une touche d'origan.



Pomme de Pain aime surprendre ses clients à chaque saison par des créations originales : cet hiver, ils découvriront un brunch anglais... dans un sandwich ! Le **LONDON** est un aller simple pour l'Angleterre. Ce généreux sandwich se compose d'œuf brouillé, de bacon origine France, de cheddar, de salade et d'une sauce chipotle légèrement relevée. L'œuf est très crémeux, le bacon croustillant et le cheddar fondant.



Pour les adeptes de salade, même par des températures plus fraîches, Pomme de Pain propose la salade **CORAIL**, généreuse et colorée.



VEGAN

Pâtes, pousses d'épinard, lentilles corail, potiron grillé, quelques pickles d'oignons rouges pour une touche acidulée et de la mangue pour une légère note sucrée : la parfaite recette pleine de saveurs.

VÉGÉ



Le voyage gustatif ne s'arrête pas là. L'**INDIEN** est présenté dans un pain baguette aux graines, croustillant et moelleux. Il est une invitation à voyager au travers de ses différentes saveurs : dahl composé de lentilles corail mélangées à une sauce chipotle légèrement relevée et de crème fraîche épaisse, de potiron grillé accompagné de mangue pour la douceur, de pickles d'oignons rouges pour la pointe d'acidité et quelques pousses d'épinard.

Pomme de Pain est à l'écoute de ses clients et met donc à la carte ses best-sel-

Le **MONTAGNARD** reste l'incontournable de l'hiver et fait son grand retour à la carte Automne/Hiver 2024-2025 dans sa version originale : fromage à raclette, pomme de terre, bacon origine France, compotée d'oignons, l'ensemble dans un pain baguette !



Croustillant à souhait, bien généreux avec ses filets de poulet panés français, le sandwich **POULET CAESAR** a conquis le cœur des clients Pomme de Pain et restera à la carte cet hiver.



Pour les becs sucrés, 4 nouveautés cette saison

TARTELETTE MANGUE : recette 100 % fruits qui séduira pour sa gourmandise et le croustillant de sa pâte.



TARTELETTE CHOCOLAT AU LAIT - CACAHUÈTE : grand retour ! La ganache faite maison, bien onctueuse et le filet de purée de cacahuètes donnent un relief exquis en bouche.



DONUT SPÉCULOOS : ravira les amateurs de spéculoos grâce à son topping et son fourrage à la pâte de spéculoos.



CARROT CAKE : désormais **VEGAN**, il est encore plus moelleux et hyper savoureux avec ses notes d'orange, ses raisins secs et ses noix.

