

Coup de Pates® donne le coup d'envoi pour un été sportif !

De juin à septembre, avec la tenue des différents événements sportifs internationaux, l'effervescence pour le sport se fera ressentir à travers toute la France. Les environs des sites de compétition, les centres-villes et les fan zones, seront pris d'assaut par les visiteurs en quête de restauration rapide, accessible et abordable. A l'occasion de ces rendez-vous immanquables, Coup de Pates® accompagne ses clients avec un dispositif « Instants sportifs » clé en main : des recettes snacking thématiques à mettre en valeur avec un kit de communication prêt à l'emploi.

Des recettes spécifiques orientées snackings à emporter et leurs fiches pas-à-pas

Pour s'adapter à ces événements sportifs et répondre à tous les moments de consommation, les Chefs Coup de Pates® ont élaboré 10 nouvelles créations culinaires, les fiches recettes et coût de revient associés pour des solutions de restauration rapides et savoureuses, parfaites pour une consommation sur le pouce.

Quelques exemples de recettes salées aux allures sportives



« La bonne touche »

Le « Burger moutardé » est une savoureuse association entre un bun' burger cuit (840116) et sa garniture à base de beurre Isigny-Ste-Mère et de moutarde de Dijon (70347) associés à de savoureuses tranchettes de jambon tranché supérieur cuit (19339) et de comté AOP origine France (832507).

« La bonne prise »

Cette recette aux saveurs de monde est réalisée à partir d'un pain bao noir plié cuit 70g (70421) garni avec des aiguillettes de poulet pané multicéréales halal (831406), de la mayonnaise légère (70356) et de la salade coleslaw (831492).



« La bonne vague »

Le « gravlax nordique » est une préparation qui reprend le pain suédois carré (70526) pour créer une composition à base de Philadelphia nature 21,5% MG (19065) avec le filet de saumon gravlax (70164), de la mini betterave (841472), de l'échalotte en cube (832676), la poêlée à la sarladaise (70148).

Une sélection de viennoiseries gourmandes et pâtisseries américaines après l'effort



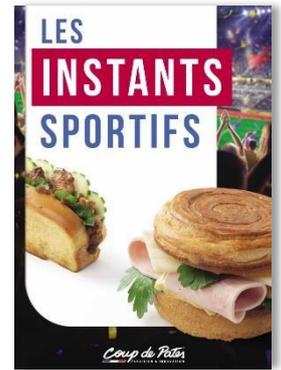
En complément des recettes salées, Coup de Pates® propose une sélection de viennoiseries gourmandes et pâtisseries américaines (donuts, cookies, muffins...) et des préparations sucrées réalisées à partir d'assortiments uniques de produits finis et semi-finis de la marque et de La Carte d'Hubert®. Cette offre diversifiée promet de satisfaire les palais des spectateurs et athlètes les plus exigeants. Idéales pour des moments de convivialité, ces desserts qui apportent de l'énergie et du réconfort tout au long de ces journées sportives.

Où trouver toutes les recettes et les fiches pas-à-pas ?

Découvrez ces 10 nouvelles recettes thématiques dans le livret **Instants Sportifs** : une sélection de recettes incontournables et tendances élaborées par les Chefs Coup de Pates à partir de produits et emballages Coup de Pates® et La Carte d'Hubert®.

Pratiques, inspirantes et simples à réaliser avec un minimum d'ingrédients, chaque recette est accompagnée de son coût de revient, pour permettre de recréer ces préparations inédites et créatives tout en maîtrisant son budget.

[Télécharger le livret Instants Sportif](#)



Un kit de communication prêt à l'emploi avec la mise à disposition de publicités sur lieu de vente associées aux recettes

En complément de ces recettes, Coup de Pates® met à disposition une série de publicités sur le lieu de vente, mettant en avant ces créations culinaires inspirées des Jeux d'été : des affiches, des réglottes food contact, écrans digitaux, mais aussi des guirlandes pour accompagner les professionnels dans la théâtralisation de leurs points de ventes.



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.