



Plus beaux, plus gros et 100% bio : chez Pur etc., il y a du nouveau dans les bocaux

Strasbourg, le 9 juin 2021



PLUS BEAUX, PLUS GROS : TOUT EST BON DANS LES BOCAUX

Après des années de bons et loyaux services, le bocal PUR etc. change de look. Dans un bocal plus gros, aux portions plus généreuses, et retravaillé dans un style rétro, la cuisine vertueuse se savoure encore plus !

UNE CUISINE INCLUSIVE 100% BIO

Engagés depuis plus de 10 ans pour une cuisine saine et durable, les restaurants PUR etc. vont encore plus loin avec une carte désormais 100% bio ! Bio, mais aussi de plus en plus végétale. Inclusive, la cuisine de PUR etc. réunit tous les gourmands, flexitariens, végétariens ou végétaliens, pour de savoureux moments de partage.

DE NOUVELLES RECETTES À DÉGUSTER EN TERRASSE ET SUR PLACE

Tic tac tic tac.... Après l'ouverture des terrasses, le 9 juin annonce l'ouverture des restaurants. C'est encore plus de places pour découvrir les nouvelles recettes de PUR etc. !

A côté des recettes mythiques à déguster toute l'année, l'enseigne se réinvente pour proposer des nouveautés : des recettes éphémères à découvrir au fil des saisons, en fonction des produits du moment.

De plus en plus végétales, du salé au sucré, les recettes de PUR etc. c'est l'occasion de se régaler sans jamais se lasser !

L'OFFRE SOLIDAIRE

Parce que tout le monde a droit à une alimentation saine, durable et éthique, PUR etc. lance son offre solidaire. En test pendant 6 à 12 mois, l'offre solidaire permet à tous ceux qui estiment en avoir besoin de profiter, en restaurant, d'une remise de 25% sur toute la gamme salée.

INFOS PRATIQUES

- Accueil en terrasse dès maintenant et en salle à partir du 9 juin dans tous les restaurants PUR etc. *
- Offre solidaire de -25% sur toute la gamme salée sur simple demande à toute personne estimant en avoir besoin, en test pendant 6 à 12 mois en restaurant

*Sous réserve des mesures gouvernementales



[COMMANDE](#)

[PUR-ETC.FR](#)

[PUR'BLOG](#)

À PROPOS | PUR etc. est une enseigne collaborative proposant une restauration gourmande et vertueuse. Dans un décor cosy et vintage, ils proposent une cuisine 100% artisanale à base de matières premières locales, fraîches et issues d'une agriculture respectueuse de l'environnement et des producteurs, le tout servi dans un esprit zéro déchet.

ADRESSE PUR etc. | 15, Place Saint-Étienne 67000 STRASBOURG

