

BAGELSTEIN

LEADER DU BAGEL EN EUROPE, REINVENTE SON OFFRE DE SANDWICHS

En 2011, Bagelstein ouvrait son premier restaurant en France.

Avec 100% des produits boulangerie et pâtisserie fabriqués dans son propre atelier de production, Bagelstein a su développer une offre enrichie et diversifiée sur le secteur de la street food, avec des recettes toujours plus généreuses et savoureuses. L'enseigne compte aujourd'hui 87 restaurants en France et en Europe.

En janvier 2024, Bagelstein lance 8 nouveaux bagels, pensés pour mieux répondre aux tendances actuelles et aux envies des clients tout en conservant l'ADN décalé de la marque et ses piliers : du goût, du plaisir, de la gourmandise, alliés à une grosse dose de créativité.



DES NOUVELLES RECETTES À TOMBER PAR TERRE !

Preuve de l'engagement de Bagelstein à proposer une offre toujours plus innovante et variée, l'enseigne lance 8 bagels inédits qui viennent dynamiser la carte avec notamment des recettes plus élaborées, gourmandes et surtout, pour la première fois, des recettes chaudes !

GAMME SÉLECTION

La nouvelle gamme SÉLECTION symbolise la montée en gamme de l'enseigne. Avec des recettes plus travaillées, un sourcing de matières premières pointu, et une dégustation chaude, Bagelstein en met plein la vue à ses clients.



PULLED BŒUF

On retrouve au menu le carnivore *Pulled Bœuf* à l'effiloché de bœuf mariné, au cheddar et mozzarella fondus

CRISPY POULET

Le croustillant *Crispy Poulet* véritable filets de poulet panés et ses tranches de bacon de dinde fumé au bois de hêtre



DOUBLE PASTRAMI

L'ultra gourmand *Double Pastrami* mariné au 6 épices





CABILLAUD STICK

Et le regressif **Cabillaud stick**, garni de filets de cabillaud panés, d'une cream cheese tartare à la ciboulette et de coleslaw maison.

POULET SATAY

L'exotique **Poulet Satay** aux poivrons marinés et à la sauce satay maison au mélange d'herbes fraîches



GAMME EASY

Prix de vente conseillé : entre 9,90€ et 11,90 € le bagel (hors menu)

Pour combler les petites faims en dehors des repas ou simplement rassasier son appétit d'ogre au déjeuner, Bagelstein a créé la **gamme EASY**. Réalisée à partir de bagels plus petit format, elle se décline en 3 recettes froides :

FRESH THAI



Le rafraîchissant **Fresh Thai** au rôti de poulet coupé dans le filet

Prix de vente conseillé : 3,90€ le bagel

SCRAMBLED ŒUFS



Le réconfortant **Scrambled Œufs**, œufs brouillés à la crème fraîche et bacon de dinde fumé

CHUTNEY CHEDDAR



Le veggie **Chutney Cheddar** et sa cream cheese made in Bretagne

Ces 8 nouvelles recettes sont toujours proposées dans les 9 sortes de pains réalisés par Bagelstein (sésame, brioché, complet, graines et céréales, etc.). Les pains sont pétris et cuits chaque nuit par les boulangers Bagelstein, dans l'atelier de production de la marque, et livrés chaque matin dans tous les restaurants.

« Nous sommes très heureux de pouvoir proposer à nos clients ces nouvelles recettes qui montrent déjà un vrai succès puisque sur les premières semaines de lancement nous constatons que 60 % des ventes sont constituées par les 2 nouvelles gamme Easy & Sélection » indique Gilles Abecassis, co-fondateur de Bagelstein

GAMME **ICONIC**

Pas de panique, les habitués retrouveront toujours à la carte les recettes **ICONIC** de l'enseigne qui ont fait son succès.



JOSÉPHINE



HYPOLITE



LÉONTINE



GAB





Bagelstein c'est aussi une large offre coffee shop et de produits sucrés.

Côté boissons, qu'elles soient chaudes, glacées, en milkshakes, ou en smoothies...il y en a pour toutes les envies peu importe l'heure de la journée ! Et pour les becs sucrés, flans, cheesecakes, donuts, muffins, cookies, cakes, salade de fruits et, bien évidemment, bagels sucrés sont au rendez-vous chaque jour !

BAGELSTEIN, PLUS DE 10 ANS DE CRÉATION

L'enseigne, connue pour son humour, son ADN décalé et ses recettes appétissantes, a toujours eu à cœur d'imaginer, créer et commercialiser une offre singulière sur le marché de la restauration rapide.

Celles-ci sont imaginées par les équipes R&D, puis testées et validées par un panel de dégustateurs. Une fois les recettes approuvées, elles sont transmises à l'atelier de production, situé en région parisienne. C'est là que toute l'offre food de l'enseigne est réalisée, à la main, à partir de produits frais et de qualité.

Livrés en restaurant chaque matin, les bagels sont réchauffés sur place, à la commande. Ils sont ensuite garnis des ingrédients soigneusement sélectionnés par Bagelstein, dont des sauces et des condiments spécialement imaginés par l'enseigne.

Ce positionnement artisanal permet à Bagelstein de se démarquer de ses concurrents et s'assurer ainsi de proposer des produits de qualité, à un prix accessible.

