COMMUNIQUÉ DE PRESSE
Montrouge, le 19 novembre 2026

AVEC SA BOX À 5 €, O'TACOS ENVOIE DU LOURD

Une tortilla ouverte, une portion de plus de 465 g et plusieurs façons de la déguster. Dès le 24 novembre, O'Tacos invite chacun à manger son French Tacos à sa sauce

O'Tacos ose ouvrir la tortilla. Avec sa nouvelle Box, l'enseigne revisite le format de son produit emblématique. La tortilla se déploie au fond de la boîte et laisse toute la garniture apparente. On y retrouve les ingrédients qui font la signature du French Tacos, dans un format généreux qui change les habitudes de dégustation.

UNE BOX BIEN CHARGÉE

Six nuggets, des loaded fries (frites nappées de sauce cheddar et parsemées d'oignons frits), et une généreuse dose de la sauce fromagère emblématique d'O'Tacos. Une sauce supplémentaire au choix complète la Box, du ketchup à la sauce algérienne en passant par la mayonnaise.

CHACUN MANGE SON FRENCH TACOS À SA SAUCE

Par quoi commencer ? Certains fonceront sur les frites au cheddar, d'autres tremperont d'abord un nugget dans leur sauce préférée. La tortilla ouverte permet de piocher dans la garniture, de goûter les ingrédients séparément ou de les réunir dans une même bouchée. À chacun de trouver sa façon de manger la Box !

ENCORE PLUS LOURD : 465 GRAMMES POUR 5 EUROS

Après son oUre Otacos M à composer à 5 € en octobre, O'Tacos reprend ce prix pour un nouveau format encore plus lourd. La Box joue la carte d'une portion généreuse à petit prix, avec un format entre la taille M et L, qui une nouvelle fois place O'Tacos comme le leader de son marché.

La Box à 5 € est disponible du 24 novembre 2026 au 8 février 2027, exclusivement en restaurant, sur place ou à emporter.

À propos d'O'Tacos
Fondée en 2007, O'Tacos est la marque leader et pionnière du FRENCH TACOS. Connue pour ses recettes généreuses, sa sauce fromagère iconique et son univers inspiré de la street culture, l'enseigne compte aujourd'hui plus de 350 restaurants en France et à l'international. O'Tacos continue d'innover avec des créations originales et des collaborations artistiques qui font vibrer sa communauté.