

NOUVEAU

LA BOÎTE À PARTAGER

BY **NACHOS**



NACHOS se lance sur un nouveau marché !

Plus besoin de cuisiner : NACHOS s'invite dans les foyers avec un format familial prêt à déguster !

Préparer un repas mexicain à la maison grâce à un kit d'ingrédients prêt à l'emploi : c'est une habitude bien connue des Français. La cuisine mexicaine détient d'ailleurs la plus grosse part de marché des rayons « produits du monde » dans la grande distribution, environ 26%, devant les produits asiatiques.

En tant qu'enseigne d'inspiration mexicaine, NACHOS a choisi de se lancer sur ce marché porteur. La Boîte à Partager By NACHOS se décline en plusieurs versions, pour vivre l'expérience NACHOS à la maison (mais aussi au bureau ou en pique-nique !). « Ce nouveau concept est un bon levier pour faire entrer la marque dans les foyers. Nous souhaitons multiplier les points de contact avec nos clients dans le but d'améliorer la fréquence de visite. Cela permet également à nos franchisés de se diversifier, et de générer un complément de chiffre d'affaires », explique la Responsable Marketing NACHOS.

Fajitas, tacos ou nachos, la boîte est composée selon les goûts du client avec 100% des ingrédients nécessaires : riz, protéines (viande ou végétal), légumes, haricots, sauces, crèmes, salade, fromage, guacamole... NACHOS simplifie la vie du client, qui n'a rien besoin d'acheter en plus ni besoin de cuisiner ! Plus qu'un simple repas, La Boîte à Partager by NACHOS propose une véritable expérience conviviale en famille ou entre amis, en apéro ou en repas.

Où trouver La Boîte à Partager by Nachos ?

La Boîte à Partager by NACHOS est disponible en restaurant à emporter, en click & collect sur nachos.fr et sur les plateformes de livraison (UberEats, Deliveroo...), dès le 17 février.



A PROPOS : NACHOS est une enseigne de restauration rapide qui se différencie de ses concurrents par son approche unique : une cuisine saine pleine de fraîcheur, aux saveurs mexicaines - et accessible. Fajita (ou burrito), bowl, tacos et quesadillas sont personnalisés sous les yeux du client, et composés uniquement avec des produits frais cuisinés par nos chefs : des viandes Origine France, des fruits et légumes de qualité, des haricots secs longuement mijotés à l'étouffée... L'enseigne compte actuellement 21 restaurants et d'autres ouvertures sont prévues. « Nous prévoyons plus de 60 points de vente d'ici 2025, toujours en privilégiant les emplacements n°1 sur lesquels nous pouvons atteindre des chiffres d'affaires annuels de plus d'un million d'euros » explique Benoit Leroy, fondateur de NACHOS.