

**Brioche Dorée dévoile sa collection Automne-Hiver 2026,  
au cœur des nouvelles tendances food**

Brioche Dorée poursuit la diversification et la modernisation de son offre avec le lancement de sa gamme Automne-Hiver. Au menu : une trentaine d'innovations gourmandes et audacieuses, pensées pour accompagner chaque instant de la journée. Disponible à partir du 20 octobre dans l'ensemble des restaurants Brioche Dorée, cette nouvelle collection s'inspire des grandes tendances food du moment : street food, coffee shops, gourmandise assumée... Une offre plus moderne et plus inspirée, pensée pour répondre aux nouvelles envies des consommateurs sans jamais renoncer à l'ADN viennoisier de la marque.

**Les saveurs du monde s'invitent chez Brioche Dorée**

Pour cette nouvelle collection, Brioche Dorée s'inspire des saveurs et formats qui font vibrer la street-food internationale. L'objectif : faire voyager les clients à travers des recettes créatives et contemporaines.

Une inspiration qui se traduit concrètement dans sa gamme de « Sandwichs du moment », renouvelée toutes les 6 à 8 semaines pour suivre au plus près les tendances food et créer régulièrement l'événement. À chaque nouvelle recette, l'émblématique pain viennois devient ainsi un véritable terrain d'expression pour explorer les inspirations street-food du moment et surprendre les clients.



**Viennois Green Curry Thaï**  
**20 octobre - 7 décembre**

Pain viennois, émincé de poulet, sauce curry vert, carottes râpées, salade, éclats de cacahuètes grillées



**Viennois Skyr Saumon**  
**8 décembre - 25 janvier**

Pain viennois, saumon fumé, sauce au skyr, aïelles, salade, miel, aneth



**Viennois Tokyo Karaage**  
**26 janvier - 22 mars**

Pain viennois, aiguillettes de poulet corn flakes, sauce karaage, salade, carottes râpées, sauce yakitori, graines de sésame, cive

La collection automne-hiver 2026 élargit le voyage avec de nouvelles créations aux inspirations venues des quatre coins du monde : des recettes qui prolongent l'esprit street-food de la collection et invitent à découvrir de nouvelles associations de saveurs.

Une offre moderne à destination des consommateurs en quête de repas sains et légers :

Deux nouvelles recettes de Club briochés, sandwich signature qui met à l'honneur la brioche en salé :



**Wrap et bowl vietnamien  
inspirés des rouleaux de  
printemps**

Tortilla de blé (ou récipient), crevettes, salade, concombres, carottes râpées, sauce sésame, sauce piment doux, vermicelles de riz, cacahuètes grillées, menthe



**Club brioché Pastrami Cheddar**

Tranche de brioche, pastrami de bœuf, chou rouge, roquette, cornichon aigre doux, sauce cheddar chipotle



**Club brioché Chakchouka**

Tranche de brioche, poivrons cuisinés, roquette, œufs durs et mayonnaise allégée

Brioche Dorée ramène la tendance de l'ultra-gourmandise dans son univers viennoisier

Impossible de passer à côté de l'engouement pour l'ultra-gourmandise, largement porté par les réseaux sociaux. Brioche Dorée s'empare de cette tendance en la réinterprétant à travers son propre savoir-faire, avec trois créations inspirées de l'univers très populaire du cookie.

Parmi elles, la Fleur de Croissant se décline dans une nouvelle version Cookie Dough : une création aussi généreuse que gourmande, au visuel particulièrement esthétique, qui conjugue les codes iconiques du cookie à l'univers viennoisier emblématique de Brioche Dorée.



Fleur de Croissant Cookie Dough

Un produit ultra gourmand garni de cookie dough au visuel très esthétique



Ultra Cookie chocolat Bueno

Un cookie assemblé en sandwich au fourrage gourmand au chocolat Bueno



Ultra Cookie beurre de cacahuète

Un cookie assemblé en sandwich avec un fourrage au beurre de cacahuète

L'offre coffee shop monte en puissance

Parce que le café est devenu bien plus qu'une simple boisson d'accompagnement, Brioche Dorée affirme également son ambition sur le territoire coffee shop, avec une offre de boissons chaudes toujours plus créative et gourmande. Cette saison, deux nouvelles recettes permanentes viennent enrichir la carte :



◀ Cafe Latte Noisette

Café latté avec sirop de noisettes

◀ Ube Latte ou Ube Latte Vanille

Une boisson à base d'ube, à la couleur originale et au goût léger. Une déclinaison avec un sirop de vanille est également disponible.

À propos de l'Ube

L'ube est un tubercule violet emblématique des Philippines aux délicates notes de vanille.

Brioche Dorée déploie également à l'échelle nationale ses boissons Signature avec la pointe de croissant, une association qui illustre pleinement la rencontre entre l'univers café et l'ADN viennoisier de l'enseigne.

Enfin, pour accompagner les envies de saison, trois recettes éphémères viennent créer l'événement :

Capuccino Signature Cookie / du 20 octobre au 7 décembre

Cappuccino à la saveur vanille, recouvert de crème fouettée, cacao, cookie

Café Latte Signature Cannelle / du 8 décembre au 25 janvier

Café latte à la saveur roulé cannelle, recouvert de crème fouettée, cannelle, roulé cannelle

Latte Macchiato Signature Bueno / du 26 janvier au 22 mars

Latte macchiato à la saveur noisette, recouvert de crème fouettée, cacao, croissant cône et Kinder Bueno



À travers cette nouvelle gamme automne-hiver, Brioche Dorée poursuit une ambition : s'inspirer des tendances food pour mieux les faire vivre dans son propre univers. Une restauration rapide à la française accessible, créative et dans l'air du temps.

À PROPOS DE BRIOCHE DORÉE

Enseigne pionnière de la restauration rapide à la française, Brioche Dorée compte 314 points de vente à travers le monde dont 260 en France. Engagée pour la qualité et l'authenticité d'une cuisine alliant fraîcheur, convivialité et simplicité, elle a su s'imposer comme une marque incontournable sur le secteur de la restauration rapide, avec un chiffre d'affaires de 230 millions d'euros en 2025.