

Brioche Dorée dévoile une trentaine d'innovations et affirme la modernité de son offre avec sa collection Printemps-Été 2026

A l'occasion du lancement de sa gamme Printemps-Été 2026, Brioche Dorée affirme plus que jamais son ancrage dans les tendances actuelles. Dans la continuité des évolutions amorcées ces dernières années, la marque poursuit son travail de fond autour de la spécialisation viennoise et enrichit son approche culinaire à travers une trentaine d'innovations produits. Elle propose ainsi une sélection plus urbaine et contemporaine, pensée pour séduire une nouvelle génération de consommateurs. Disponible dès le 12 mai dans l'ensemble des restaurants Brioche Dorée, cette collection met à l'honneur des recettes inédites et estivales, inspirées des codes de la street food et des coffee shops.

Une offre plus contemporaine, portée par les tendances food du moment

Pour cette nouvelle gamme, Brioche Dorée mise sur des ingrédients emblématiques des nouvelles tendances de consommation. Avocat, bacon crispy, straciatella, pistache, pastrami, matcha ou encore praliné amandes sont mis à l'honneur à travers des recettes plus audacieuses, gourmandes et visuelles, pensées pour répondre aux nouvelles attentes des consommateurs.

De nouvelles recettes fraîches et tendances inspirées de la street food

Pour séduire une clientèle plus jeune, Brioche Dorée lance les « Sandwichs du moment » : des recettes inédites et évolutives, renouvelées toutes les 6 à 8 semaines. Inspirées des tendances street food internationales, elles sont proposées dans une nouvelle base de pain viennois. Des créations à la fois actuelles et différenciantes.



Viennois New York Pastrami

12 mai - 13 juillet

Pain viennois, pastrami*, moutarde américaine, cornichon, oignons frits, duo de crudités mayonnaise



Viennois Mortadelle pistache & straciatella

14 juillet - 7 septembre

Pain viennois, mortadelle, pistache, straciatella, pesto



Viennois Korean Barbecue

À partir du 8 septembre

Pain viennois, effilochée de bœuf*, sauce korean barbecue, sauce piment sriracha, concombre, fève de soja, coriandre, salade

Dans cette même dynamique, Brioche Dorée enrichit son offre nomade avec une gamme inédite de wraps. Pensées pour conjuguer gourmandise et équilibre, ces recettes fraîches et printanières s'imposent comme une alternative moderne aux sandwichs traditionnels.



Le wrap saumon avocat

Tortilla de blé, saumon fumé, avocat, concombre, sauce soja, roquette



Le wrap libanais

Tortilla de blé, falafel, sauce pitta, caviar d'aubergines, tomate, concombre, cornichon, salade



Le wrap poulet Caesar

Tortilla de blé, bacon crispy, aiguillettes de poulet* corn flakes, sauce parmesan, oignons frits, salade

Une gamme de viennoiseries graphiques et colorées

Côté sucré, Brioche Dorée dévoile une nouvelle collection de viennoiseries signatures dans l'air du temps. S'inspirant de la tendance de l'ultra-gourmandise qui séduit autant les adultes que les jeunes générations, ces recettes inédites séduisent par leurs toppings visibles et généreux, leurs jeux de textures et leurs visuels attractifs, en phase avec les codes des réseaux sociaux.



Fleur de croissant

Un produit ultra gourmand garni d'un crémeux de citron, de pistache ou d'une pâte à tartiner irrésistible. Un visuel très esthétique et une dégustation ludique.

Croissant Rocher

Avec un glaçage façon rocher au lait pécan, praliné amande framboise ou praliné amande pistache, ce croissant aux couleurs tendances et au visuel moderne dynamisera les vitrines des restaurants.



De nouvelles boissons chaudes au Matcha pour séduire une clientèle jeune

Au sein de la nouvelle gamme de boissons de Brioche Dorée, le très populaire Matcha Latte fait son apparition. Apprécié pour sa couleur verte intense et son goût végétal doux, le matcha, d'origine japonaise, est également reconnu pour ses multiples bienfaits. Brioche Dorée propose plusieurs recettes douces, gourmandes et légèrement sucrées pour cette boisson phare des coffee shops et très prisée sur les réseaux sociaux.



Matcha Latte

Lait chaud, concentré de matcha Monin

Disponible également en version aromatisée au sirop de vanille Monin

Matcha Signature

Matcha Latte glacé décliné dans une recette signature gourmande avec purée de framboise, crème fouettée et le mini croissant signature de Brioche Dorée



Avec cette nouvelle collection, Brioche Dorée affirme son évolution vers une offre plus actuelle et créative, en phase avec les tendances de consommation. Dans la lignée du concept et de l'offre dévoilés il y a deux ans, elle illustre la capacité d'adaptation constante de l'enseigne et renforce son attractivité auprès d'une clientèle urbaine, en quête de nouveautés et d'expériences gourmandes.

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.