heico VN HIVER (ROUSTILLANT!



LE POULET FRIT, STAR DE LA SAISON CHEZ LE N° 2 DU POKÉ EN FRANCE

Heiko lance sa carte d'hiver et elle s'annonce tout simplement irrésistible! Le numéro 2 du poké bowl en France a concocté **une gamme de recettes inédites qui réchauffe le cœur**.

La star de cette saison ? Un invité de marque qui promet **du croustillant à toutes les sauces : le poulet frit !**On oublie la grisaille qui s'installe, Heiko offre à tous les chicken lovers **quatre nouveautés réconfortantes à savourer tout l'hiver**.

LE POULET FRIT EN VEDETTE

4 NOUVEAUTÉS À DÉVORER

Chez Heiko, chaque recette est pensée comme un équilibre parfait entre fraîcheur, texture et plaisir. Avec une carte qui évolue au fil des saisons, Heiko s'affirme comme la référence pour ceux qui recherchent **des pokés gourmands qui font rimer fraîcheur et plaisir toute l'année**. L'enseigne confirme sa position de référence du poké gourmand et responsable.

Pour cette saison, le poulet croustillant est la star de la carte, décliné en poké ou bao qu'on retrouve notamment dans :

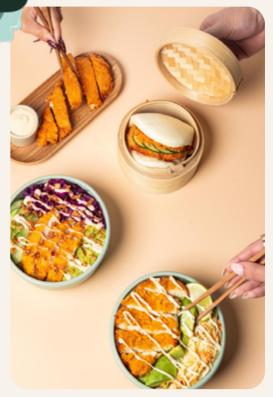
Le KRISPY: le match parfait entre le croquant et le fondant On y retrouve du poulet frit, des pickles de chou rouge, du concombre, un onctueux guacamole maison, le tout agrémenté d'oignons frits et d'une délicieuse sauce spicy mayo. Une combinaison de saveurs généreuses et savoureuses pour un instant de pur réconfort.

Le POULET KATSU: l'inspiration japonaise qui fait voyager Inspiré de la cuisine japonaise, ce poké met en scène le fameux poulet katsu, une escalope panée et frite, accompagnée d'un coleslaw frais, d'avocat crémeux, d'une touche de citron vert et d'une sauce soja mayo. Une version audacieuse et gourmande du poké avec une double dose de poulet katsu pour une portion encore plus généreuse et une véritable explosion de saveurs en bouche.

Et pour les petites faims ou pour un maximum de gourmandise, la carte s'enrichit de deux autres nouveautés :

Le Bao poulet frit : un petit pain vapeur chaud et généreux, garni de poulet frit, carottes, concombres et sweet chili mayo, parfait pour une pause déjeuner rapide et savoureuse.

Les Sticks de poulet frit : accompagné d'une sauce soja mayo idéal pour accompagner un poké ou à partager entre gourmands.







LE RETOUR DU BANOFFEE

Bonne nouvelle pour les becs sucrés : le Banoffee fait son grand retour cet hiver!

Ce dessert réconfortant avec sa base croustillante de speculoos, sa banane fondante et sa généreuse crème caramel est un incontournable de la carte d'hiver chez Heiko.

Pour toujours plus de petits plaisirs sucrés : l'irrésistible brookie, le mariage parfait du **cookie** et du **brownie** fait son apparition à la carte des desserts!

Avec cette nouvelle carte, Heiko signe un hiver ultra gourmand et confirme son ADN: des recettes généreuses dans un concept qui allie plaisir, bien-être, qualité et fraîcheur alliés à la performance.





CARTE AUTOMNE/HIVER 2025-2026 : à découvrir dès le 29 octobre dans tous les restaurants Heiko

À propos de Heiko

Fondée à Bordeaux en 2018 par Ugo Truxler, l'enseigne Heiko Poké s'est imposée comme une référence incontournable dans l'univers des poké bowls. Grâce à son engagement envers la qualité, des produits frais, souvent locaux, et des recettes personnalisables selon les goûts et les besoins nutritionnels de chacun, Heiko Poké offre un équilibre parfait entre santé, saveur et créativité culinaire. Avec 21 établissements en France et à l'international, Heiko Poké séduit les amateurs de cuisine saine et moderne. Chaque repas est une invitation à la fraîcheur et à l'évasion, dans un cadre accueillant et chaleureux.











heiko-poke.com





