Communiqué de presse

Mi-Croissant, Mi-Bretzel : La Croissanterie réinvente son iconique croissant de fin d'année

Avec son nouveau Croissant Bretzel, La Croissanterie fait se rencontrer deux incontournables de la gourmandise et poursuit ses explorations créatives autour du croissant

Saint-Denis, le 25 novembre 2026 – **Et si le croissant prenait des airs de bretzel ? À l'occasion des fêtes de fin d'année, La Croissanterie bouscule les codes de son produit emblématique avec une création aussi originale que gourmande : le Mi-Croissant, Mi-Bretzel. À mi-chemin entre la douceur du croissant et le caractère du bretzel, cette nouveauté revisite deux grands classiques pour offrir une expérience inédite. Une nouvelle illustration de la créativité de l'enseigne qui ne cesse de réinventer le croissant avec brio.**

Le croissant s'habille pour les Fêtes !

La Croissanterie poursuit ses explorations autour de son produit signature. Cette fois, l'enseigne s'inspire du bretzel, incontournable des marchés de Noël, pour imaginer une création qui joue aussi bien sur les formes que sur les textures et les saveurs.



Par sa silhouette de croissant et son inspiration bretzel, cette nouveauté cultive le meilleur des deux univers, avec un jeu de textures associant une mie tendre et moelleuse, enveloppée d'une croûte légèrement dorée et délicatement croustillante.

Sa forme iconique de croissant lui confère une identité unique, alliant la douceur du croissant au caractère du bretzel, pour un équilibre parfait entre douceur et gourmandise.

Plus qu'une création saisonnière, le Croissant Bretzel illustre la volonté de La Croissanterie de faire évoluer les codes de son produit emblématique, en explorant de nouvelles associations gourmandes fidèles à son ADN.

Trois recettes pour faire fondre les gourmands

Pour cette édition de fin d'année, les recettes Signature de La Croissanterie se réinventent en trois créations pour une nouvelle expérience plus gourmande et plus moelleuse :

- **Le Croissant Bretzel Parisien,** une recette généreuse qui associe le jambon à l'onctuosité de la béchamel. Un clin d'œil gourmand au traditionnel croissant au jambon,
- **Le Croissant Bretzel Nordique**, pour un vent de fraîcheur, avec du saumon délicatement fumé, de la roquette, du concombre frais et du cream cheese citronné,

- **Le Croissant Bretzel Festif**, mariage sucré-salé de blanc de dinde fumée, de chutney de figues et de noisettes entières.

Pour accompagner l'arrivée du Mi-Croissant, Mi-Bretzel, grand rendez-vous gourmand de la saison, La Croissanterie déploie un dispositif de communication à 360°, associant visibilité en point de vente, campagne sur les réseaux sociaux, dispositifs digitaux et activations locales.

Informations pratiques

- Du 26 novembre 2026 au 5 janvier 2027
- Dans les points de vente participants à l'opération – plus de détails sur le site La Croissanterie
- Prix de vente conseillé : à partir de 3,90€

À propos de La Croissanterie

Fondée en 1977, La Croissanterie est l'enseigne historique du groupe Delineo, aux côtés de Maison Pradier et Roberta Caï è. Spécialiste du croissant et de la restaura on à emporter, l'enseigne propose une oï re gourmande, généreuse et accessible, pensée pour accompagner tous les moments de la journée, du pe -déjeuner au déjeuner, en passant par les pauses gourmandes. Forte de son savoir-faire historique et de son ADN croissant, La Croissanterie fait évoluer ses rece es, ses concepts et ses expériences pour répondre aux nouvelles envies des consommateurs, tout en restant ļ dèle à ce qui fait son iden té : le goût, la générosité et le plaisir. Aujourd'hui, La Croissanterie compte près de 200 points de vente en France et poursuit son développement en s'appuyant sur une ambi on simple : faire de chaque passage un bon départ pour ce qui vient après.