



LE PETIT-DÉJEUNER 5 ÉTOILES

- L'Atelier de Philomène par Cafés Folliet -

Spécialistes des boissons chaudes et du petit-déjeuner les **Cafés Folliet** souhaitent étoffer leur offre et proposer à leurs clients **hôteliers** des produits différenciants, qui permettent au consommateur d'avoir la sensation de consommer un petit-déjeuner qu'il n'a pas à la maison.

À l'occasion du **SIRHA** du **19 au 23 janvier 2023**, nous officialiserons la sortie de notre **nouvelle gamme petit-déjeuner** : L'Atelier de Philomène.

Une offre haut de gamme :

Cette offre petit-déjeuner a été pensée pour **répondre aux besoins d'une clientèle exigeante**. Les fournisseurs et les matières premières ont été sélectionnés avec soin pour répondre aux attentes des consommateurs de **l'hôtellerie 4 et 5 étoiles**. Le but est d'apporter à nos clients une offre **haut de gamme à forte valeur ajoutée**. Les produits ont été pensés dans une optique **écoresponsable** avec **moins d'emballages** et une **production plus locale**.

Vous trouverez par exemple dans cette gamme : des cakes à trancher, des confitures en pot de 270 grammes pour remplacer les emballages individuels ou encore des Bags-In-Box de 5 litres de jus de fruits. Dès que cela a été possible, nous avons **développé** pour nos clients une **alternative Française** et parfois même **Savoyarde** avec le miel de Savoie et les jus de fruits pomme et poire.



Un petit-déjeuner authentique :

Philomène Folliet, c'est celle qui en 1880 a ouvert son épicerie en centre-ville de Chambéry.

L'**épicerie d'antan** nous a inspirés pour créer le logo de cette nouvelle marque. Elle est la **genèse** de cette offre que nous avons tirée de l'historique de notre **société familiale**, dans laquelle 140 ans plus tôt, les **produits** étaient déjà **confectionnés avec soin et attention**.

La théâtralisation du buffet :



En tant **qu'experts du petit-déjeuner**, nous nous donnons également pour **mission d'accompagner nos clients** dans la mise en place de leur buffet. Nous apportons des **solutions pratiques et valorisantes** comme des supports en bois pour les confitures et céréales. Ces outils accompagnent cette offre et permettent à nos clients de proposer un **petit-déjeuner complet, unique et théâtralisé** afin de faire **vivre un moment hors du temps** à leurs clients.