

Communiqué de presse CLICHY, LE 24 NOVEMBRE 2026

Un Noël incontournable chez Burger King

Une sélection de Noël inédite présentée par le coach de Noël : Didier Deschamps. Burger King redonne du baume au cœur à tous les français en cette fin d'année en appelant sur le terrain le meilleur du savoir-faire français : des fromages emblématiques comme le Brie, une collection de mugs collector fabriqués dans le nord de la France chez Arc 1825, et le caviar pour rendre accessible à tous un mets d'exception.

Des nuggets sur leur 31

Qui a dit que le caviar était réservé aux grandes tables ? Certainement pas Burger King.

Après avoir fait sensation en 2025, les Nuggets au caviar feront leur grand retour pour les fêtes dans quelques jours. Une association aussi inattendue qu'irrésistible, qui réunit le croustillant des célèbres Nuggets et la finesse de l'un des mets les plus emblématiques des repas de fête.

Servie dans un coffret dédié, cette création comprend 7 Nuggets accompagnés d'une sauce crème ciboulette.



Les Masters de Noël sortent le grand jeu

Pour le plat de résistance, Burger King a vu les choses en grand avec trois Masters de Noël, qui mettent le brie français à l'honneur. Fromage fondant, notes truffées, bacon croustillant ou encore touche de sirop d'érable : des associations généreuses qui revisitent les saveurs des fêtes avec une bonne dose de gourmandise.

À découvrir dès le 24 novembre :



Le Master Brie : un steak haché de bœuf grillé à la flamme, deux tranches de brie fondant, des oignons frits et caramélisés, un condiment Périgord et une sauce aux saveurs de truffe et de poivre noir. Une recette qui joue pleinement la carte de la gourmandise.



Le Master Brie Rösti : la même association gourmande, agrémentée d'un râpé de pomme de terre au cheddar pour une touche de croustillant supplémentaire. Parce qu'à Noël, on peut toujours en rajouter un peu.



Le Master Poulet Brie Bacon : une association sucrée-salée de poulet, de brie, de bacon, d'oignons frits et caramélisés, relevée d'une délicate touche de sirop d'érable. Une recette qui ne manque pas de caractère.

Une dernière touche de gourmandise

Parce qu'il reste toujours une petite place pour le dessert, surtout à Noël, Burger King prolonge le plaisir avec une sélection de douceurs spécialement imaginées pour les fêtes.

À la carte des desserts :

- L'Ice Burger de Noël, une création glacée aussi originale que gourmande, déclinée en deux recettes : Nutella®, agrémentée de noisettes caramélisées, et Lotus Biscoff®, avec son nappage au spéculoos et ses éclats de biscuits. Deux déclinaisons pour finir le repas sur une note aussi douce que généreuse.
- Le King Fusion de Noël et sa version Extra, pour les amateurs de plaisirs glacés.
- Et pour accompagner les journées d'hiver, un chocolat chaud de Noël vient compléter cette carte festive.



Didier Deschamps, l'excellence à la française dans les cuisines BK

Pour donner le coup d'envoi de cette édition particulièrement généreuse, Burger King a choisi un coach qui connaît les grandes occasions : Didier Deschamps.

Dans sa nouvelle campagne de Noël, le sélectionneur change de terrain et prend les commandes des cuisines Burger King. Sa mission ? Accompagner une équipe de Masters qui ne manque ni de caractère ni de gourmandise.



Cinq mugs à collectionner pour prolonger les festivités

Et parce que la magie de Noël ne s'arrête pas à la dernière bouchée, Burger King a également prévu de quoi prolonger les festivités à la maison.

L'enseigne renouvelle sa collaboration avec Arc 1825, acteur historique de l'industrie verrière française, autour d'une collection exclusive de cinq mugs de Noël, fabriqués et décorés sur le site industriel d'Arques, dans le Pas-de-Calais.

Cette quatrième collaboration depuis 2019 met à l'honneur plus de 200 ans de savoir-faire verrier français. Au total, plus d'un million de mugs seront proposés dans les restaurants Burger King participants, avec cinq modèles festifs à collectionner.

Offerts avec le menu de Noël, ils sont également proposés avec les autres menus pour 1,90 € de plus.



À PROPOS DE BURGER KING FRANCE

Burger King France poursuit avec succès son implantation dans l'hexagone : un projet ambitieux porté par un produit mythique, le Whopper®, également décliné en version veggie, et un concept unique, une viande de bœuf grillée à la flamme, des ingrédients frais et des burgers préparés à la commande. Bertrand Franchise, leader français de la restauration en franchise et filiale du Groupe Bertrand, assure le développement exclusif de Burger King® en France. Burger King France, c'est plus de 600 restaurants et 180 franchisés qui font rayonner la marque localement chaque jour. Aujourd'hui, 80 % des approvisionnements de l'enseigne sur ses quatre principales filières (bœuf, poulet, pommes de terre et blé) proviennent de l'agriculture et de l'élevage français.



Restez à l'affût, et suivez-nous :