

WITH MIE.

Finger Food Concept
"Mini sandwich fait maison"



WITH MIE est un « appartaurant », à mi-chemin entre le salon de thé et l'appartement, situé à Neuilly-sur-Seine et lancé début février par Audrey Grinal.



HISTOIRE

Après vingt-huit ans dans la gestion de patrimoine industriel au sein de l'entreprise familiale, Audrey se décide à vivre une nouvelle aventure au décès de son père. Neuilléenne depuis son mariage il y a vingt-cinq ans, elle songe à la restauration sans extraction. Inspirée par les tea sandwiches de Grande Bretagne qui se dégustent en deux bouchées et avec les doigts, elle fonde WITH MIE, un concept de Finger Food (mini sandwiches).

CIBLE

Cette sandwicherie raffinée connaît déjà depuis son ouverture un franc succès. Des particuliers au marché B to B, les sandwiches WITH MIE s'adressent à tous. À déguster au bureau, pour des événements privés, des salons, des pots de départs, dans toutes les entreprises, dans les loges à la télévision ou aux théâtres, les cercles de jeux, pourquoi pas même dans les meetings, WITH MIE peut s'imposer partout.

Le concept, pouvoir manger sans couverts, sans assiettes ni même de serviette, et se régaler.

PRODUITS & PRODUCTION



Toute la production des fingers (*mini sandwiches*) est faite dans la cuisine-laboratoire WITH MIE. Pas de fabrication industrielle.

WITH MIE propose des canapés avec un pain de mie japonais invisible, qui permet ainsi d'augmenter la garniture et de réduire la tranche de pain, pour que jamais le finger ne devienne bourratif. Rectangulaires et bien assortis dans des boîtes comme des écrins, ils prennent des allures de bijoux dans leurs emballages recyclables. Grâce à ses packagings raffinés et luxueux, les coffrets WITH MIE sont parfaits à offrir par 10, 20 ou 40 fingers.

Les fingers 100 % faits maison mettent en œuvre des produits AOP, français : un fromager de Normandie, un primeur, du poisson d'excellence comme le saumon BOMLO, qui est une référence en Norvège, mais aussi du crabe POSEIDON, décortiqué sur place.

À la carte, 14 recettes dont deux sucrées, Peanut Butter et une version Nutella mais en plus healthy. Parmi les salés, vous pourrez retrouver des versions végétariennes, poissons, viandes ou fromages.

Du bon et du beau pour tous les goûts et à consommer partout !

BOUTIQUE & ÉQUIPE



Dans la boutique de Neuilly à l'ambiance pop et cosy, s'active une équipe de trois personnes, derrière une verrière au sein de la cuisine-laboratoire, composée de Michaël diplômé de l'école Bocuse qui élabore les recettes avec Audrey et forme désormais Ravi, chef en alternance, et de Swetou et Kroupa chargées d'emballer avec délicatesse et savoir-faire chaque sandwich.

Déjà très appréciés de la clientèle de Neuilly et des arrondissements alentours, les fingers WITH MIE n'ont pas dit leur dernier mot et comptent bien séduire le tout Paris.

WITH MIE

Instagram : @withmie_wm

36 bis rue de Sablonville, 92200 Neuilly-sur-

Seine 01 46 37 05 44

**CAROLINE
CHARLES
COMMUNICATION**