

LA PATATERIE RESTAURANT

COMMUNIQUÉ DE PRESSE mars 20

22

Qui dit printemps, dit nouvelle carte La Pataterie !

Les restaurants de l'enseigne spécialisée dans la pomme de terre dévoilent leur nouvelle carte pour ce 4e saison es5vale à par5r du 6 avril. Au programme : produits français, de qualité, gourmands et tendances !

Les nouvelles veggies !

La nouvelle carte été de La Pataterie apporte :

- Un vrai bol d'air frais dans la catégorie *Bowl Amandine* : le **Bowl Veggie**. Il se compose de tomates cerises, Pom's Amandine, oignons rouges, cerneaux de noix, houmous de patate douce, caponata de légumes et des bouchées crous?llantes de Camembert de Normandie A.O.P. Un plaisir pour les yeux et le palais !
- Une receEe innovante et originale, place aux **Gourmandises Végétariennes** : gaufre de pomme de terre au Bleu d'Auvergne A.O.P, demi pomme de terre à la Tomme de brebis et rös? à la Tomme des Pyrénées I.G.P, le tout accompagné d'un confit d'oignons au piment d'EspeleEe et œuf sur le plat, houmous de patate douce, sauce fines herbes, tomates cerises, oignons rouges, croûtons et salade fraîche.



Le partage de la première à la dernière bouchée

Après deux ans de crise sanitaire, le plaisir et le partage sont devenus la priorité de chacun. Pour répondre à cette forte demande, La Pataterie étoffe son offre de boissons et de « à partager » de deux nouvelles planches : **sélection de charcuteries** et **assortiment du fromager**.

Et l'esprit de partage de l'enseigne ne s'arrête pas là ! Pour le dessert, La Pataterie propose le **festin de mini-desserts** à partager, composé de 2 îles flottantes, 2 chouquettes fingers à la vanille, 2 crumbles ananas, 2 salades de fruits et 2 boules de sorbet framboise.

Également à l'ardoise cette saison, 3 innovations burgers : le **Burger méditerranéen**, le **Burger Gaufre Saumon Fumé** et le **Burger Gourmet**, mais aussi une nouvelle exclusivité : le **trio de Monsieur Parmesan**. Des nouveautés autour de la carte dessert seront à retrouver dès le mois d'avril : la **gaufre créole** et la **gaufre spéculos**, une **tarte ananas meringuée**, une **coupe de la glace La Pataterie**, une **crème glacée patate douce violette** et un **café gourmand revisité**.

Une fois de plus, La Pataterie s'accompagne pour l'élaboration de cette nouvelle carte été 2022, de producteurs, coopératives et artisans locaux, et propose à ses clients des produits français de qualité (*labels A.O.P et I.G.P, viande de bœuf Charolaise ou Limousine, pommes de terre de cultures raisonnées*).

La simplification de la carte, davantage saisonnière, permet sa montée en gamme et offre des plats modernes répondant aux attentes des clients.



À PROPOS DU GROUPE LA PATATERIE

LA PATATERIE, c'est avant tout la valorisation du métier de « restaurateurs Pataters » : l'enseigne privilégie les partenariats durables avec les producteurs locaux, artisans et PME, qui font vivre l'excellence des territoires français. Ainsi, plus de 70% des produits de l'enseigne proviennent des filières agricoles françaises, véritable marque de fabrique de La Pataterie. Fondé en 1996, le réseau est très largement implanté avec 80 restaurants en France et 1 en Belgique. En 2019, le groupe réalise un chiffre d'affaires de 68,2 M€ HT sur la France avec plus de 4 130 000 repas servis.

Plus d'informations sur le site internet
www.lapataterie.fr