

Innovation créative avec le menu C Carré et un retour remarqué au Salon de la Street Food

Innover, pour New School Tacos, c'est savoir s'adapter aux attentes du terrain tout en affirmant sa vision. Aujourd'hui, près de huit Français sur dix recherchent un repas complet, rapide et accessible. Pour répondre à cette demande, les équipes R&D de la marque ont conçu le menu C Carré, une offre structurée et pensée pour séduire un public large et exigeant. Disponible exclusivement sur place dans l'ensemble des restaurants New School Tacos à 5,90 euros, ce menu propose un mini tacos carré, une boisson Tropico, un dessert et un packaging assorti, tous calibrés au millimètre. Cette offre illustre parfaitement la capacité de la marque à combiner créativité, savoir-faire et écoute du client, tout en proposant une alternative accessible et gourmande pour la classe moyenne.

Parallèlement, New School Tacos a marqué son empreinte au Salon de la Street Food lors de sa sixième édition, un rendez-vous incontournable pour les acteurs de la restauration nouvelle génération. Sur un stand fusionné reflétant la vision de la marque, New School a présenté son concept store en alliance avec Big Smash, un mélange unique de tacos et de burgers, et a offert un aperçu exclusif de son premier store in-store bientôt ouvert au public. Les visiteurs ont pu découvrir

l'expérience humaine et immersive proposée par la marque, mêlant dégustation, interaction et échanges avec l'équipe, confirmant ainsi la position de New School Tacos comme acteur innovant et engagé dans le secteur de la restauration rapide.

New School Tacos démontre sa capacité à surprendre et séduire, en proposant des expériences originales, accessibles et innovantes à sa clientèle.



