



Communiqué de presse CLICHY, LE 29 SEPTEMBRE 2026

Burger King officialise l’ouverture de la saison de la raclette

Avec sa nouvelle Raclette Party, l’enseigne fait fondre ses Masters et met trois fromages à raclette au menu dès le 29 septembre.

Il y a ceux qui attendent le changement d’heure. Ceux qui ressortent leur plaid. Et puis il y a ceux qui savent reconnaître le véritable début de l’automne : le retour de la raclette chez Burger King. Cette année, pas question d’attendre que les températures passent sous les 10 degrés. Dès le 29 septembre, Burger King lance sa Raclette Party et fait évoluer l’un de ses rendez-vous les plus attendus de l’année avec une ambition simple : mettre encore plus de raclette dans ses burgers. Et surtout, laisser le choix.

Car pour cette nouvelle édition, il n’y aura pas une, mais trois raclettes au programme : fumée, poivre et ail des ours. Trois personnalités bien différentes pour une Raclette Party qui compte bien réconcilier tout le monde autour d’un sujet autrement plus important que le débat « cornichons ou pas cornichons ? ».

Cinq Masters, trois raclettes, une destination

Depuis 2021, les Masters Montagnards sont devenus un véritable rendez-vous annuel chez Burger King. Mais cette année, l’enseigne a décidé de se concentrer sur celle que tout le monde venait vraiment voir : la raclette.

Pour sa Raclette Party, Burger King décline donc le fromage star de la saison en trois versions : poivre, ail des ours et fumée. Trois goûts bien différents pour trois façons de vous faire fondre.

La raclette au poivre se taille une place de choix avec pas moins de trois recettes : Le Master Raclette Poivre, Le Master Poulet Raclette Poivre et Le Master Rösti Raclette Poivre.

Le Master Raclette Poivre *

Le Master Raclette Poivre, avec son steak haché de bœuf grillé à la flamme, deux tranches de raclette au poivre, du bacon, des oignons caramélisés, de l’oignon blanc, des cornichons et une sauce oignon-poivre.



* disponible en version poulet et version boeuf Rösti

Le Master Raclette Ail des ours

Le Master Raclette Ail des ours avec son steak haché de bœuf grillé à la flamme, deux tranches de raclette à l’ail des ours, du bacon, des oignons caramélisés, de l’oignon blanc, des cornichons et une sauce à l’ail des ours. Une recette qui mise sur les notes aromatiques de l’ail des ours pour revisiter la raclette.



Le Master Raclette fumée

Un steak haché de bœuf grillé à la flamme à deux tranches de raclette fumée, du bacon, des oignons caramélisés, de l’oignon blanc, des cornichons et une sauce crème-oignons. Une version au goût fumé pour ceux qui considèrent qu’en matière de raclette, « trop gourmand » n’est pas vraiment un concept.



Et parce qu’une Raclette Party sans accompagnement digne de ce nom aurait été un peu triste, les King Fries Raclette Bacon rejoignent elles aussi la fête : des frites croustillantes nappées d’une sauce à la raclette fumée, agrémentées de bacon. Parce qu’apparemment, avoir déjà de la raclette dans son burger n’était pas une raison suffisante pour s’arrêter là.

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.



Restez à l’affût, et suivez-nous :

