

# SALAD & CO

## Salad & Co s'installe au cœur de Lille !

Le concept pionnier des bars à salades et son offre unique sur le marché dévoile son tout premier concept en centre-ville. C'est à Lille, sur ses terres natales, que l'enseigne aux 12 restaurants implantés en France a choisi d'installer son nouveau format afin d'importer les produits frais et locaux en ville.



C'est rue Nationale, à deux pas de la Grand Place, que l'enseigne pose ses valises le 02 janvier pour le plus grand plaisir des estomacs lillois !

Un restaurant de 45 places assises sur un niveau au design résolument moderne, végétal et épuré qui fait la part belle aux matières nobles et brutes : bar en pierre et bois massif, tables en bois, chaises en corde ou cannage et mur végétal... Tout a été pensé pour y passer du temps et s'y sentir bien du petit-déjeuner au dîner !

Dès l'entrée, se trouve l'imposant bar à salade de 50 ingrédients. L'unicité du concept ? Offrir la possibilité de composer soi-même sa salade sans restriction sur le nombre d'ingrédients. Salad & Co donne accès à des produits de qualité et issus de productions locales. Pour les plus pressés (ou moins inspirés !), une gamme complète préparée à l'avance sera également disponible en libre-service. À cela s'ajoute une large offre snacking salée chaude composée notamment de croques tartine (faits sur place) et quiches, ainsi qu'un large choix de mets sucrés pour assouvir toutes les envies gourmandes et ce, tout au long de la journée. Petit-déjeuner, déjeuner, goûter, dîner, souper... Il y en a pour tous les goûts et tous les instants de la journée chez Salad & Co.



## Un tout nouveau format « city »

Habitué des surfaces allant habituellement de 500m<sup>2</sup> à 700m<sup>2</sup>, on retrouve d'ordinaire plutôt les restaurants Salad & Co en périphérie de ville, près des zones commerciales.

Avec ce nouveau format de 200m<sup>2</sup>, le réseau dévoile un tout nouvel axe stratégique de développement.

### Salad & Co

7 rue Nationale

59800 Lille

Ouvert 7j/7

Du lundi au samedi de 7h30 à 22h30

Le dimanche de 10h30 à 22h

Sur place, à emporter,

Click & Collect,

Uber Eats & Deliveroo



« Les habitudes et les envies des consommateurs ont été chamboulées ces dernières années. Avec ce nouveau format plus accessible, Salad & Co va à la rencontre de ses clients ultra urbains et étend son offre pour répondre à tous les moments de consommation et ce du matin au soir »

explique Vincent Mondoloni,  
directeur général de Salad & Co.

## Fraicheur, qualité & écoresponsabilité

Avec près de 2 millions de clients servis par an, Salad & Co séduit depuis 2009 grâce à la multitude de saveurs et associations d'ingrédients proposées en libre-service et à volonté. Le goût d'être libre selon Salad & Co, c'est se faire plaisir avec des repas sains, équilibrés et des ingrédients goûteux. L'enseigne mise sur des aliments frais, sains et de qualité pour composer des salades sur-mesure ou des plats chauds cuits à la plancha. Elle dénicher les producteurs au plus près de nos restaurants et favorise les produits français de saison.

Dans la continuité de ses valeurs et sa démarche écologique, la restauration sur place se fera dans de la vaisselle réutilisable. L'enseigne envisage de passer rapidement à la consigne pour la vente à emporter avec son partenaire, déjà en place sur un autre site, Greengo. Un système de Click & Collect permet aux clients de précommander en ligne. Qu'il prenne sa commande à emporter ou en livraison, le client aura toujours la liberté de personnaliser sa salade et de mettre autant d'ingrédients qu'il le souhaite. Salad & Co mise aussi sur un recyclage bio de ses déchets avec Les Alchimistes et s'associe à Too Good To Go pour la gestion de ses invendus.

