



Actualité / SIRHA

DES SOLUTIONS GOURMANDES ET VARIÉES POUR DES PETITS-DÉJEUNERS DE QUALITÉ EN HÔTELLERIE-RESTAURATION

Banquet d'Or®, spécialiste des pains et viennoiseries à destination des professionnels de l'Hôtellerie-Restauration depuis près de 40 ans, présentera au Sirha sur son stand 4B 104, l'ensemble de son offre petit-déjeuner dont ses dernières créations : les mini viennoiseries pour un petit-déjeuner traditionnel à la française, et les mini spécialités pour une offre gourmande, empreinte d'originalité. Banquet d'Or® propose également une large gamme de pains, petits pains, pains burger et baguettes qui seront présentés au Sirha !

Les « mini » formats ont le vent en poupe à l'heure du petit-déjeuner. Ils plaisent aux consommateurs qui voient dans ces petites gourmandises la promesse d'un plaisir varié et déculpabilisé. Pour les professionnels, ils permettent de réduire les coûts sans mettre à mal l'expérience client. Par ailleurs, opter pour des mini viennoiseries surgelées prêtes à cuire Banquet d'Or® offre de la praticité et de la flexibilité aux hôteliers et aux restaurateurs, tout en évitant le gaspillage, sans concession sur la qualité et la gourmandise. Ne nécessitant qu'une dizaine de minutes de cuisson dans un four préchauffé, elles permettent en effet de proposer un service continu de délicieuses viennoiseries tout juste sorties du four. Banquet d'Or® élargit ses gammes de mini viennoiseries pour offrir une expérience toujours plus variée pour le petit-déjeuner ou les pauses séminaires.

LES MINI VIENNOISERIES BANQUET D'OR®

Banquet d'Or® propose évidemment les incontournables de la boulangerie en version miniature avec **un mini croissant au beurre** de 30g. Testé à l'aveugle parmi d'autres produit similaire auprès d'un panel de consommateurs, il a été **préféré par 55%** d'entre eux. **Le mini pain au chocolat** (35g), **le mini pain aux raisins** (30g) et **le mini chausson aux pommes** (40g) viennent compléter la gamme. Ils sont tous élaborés avec du beurre, de la farine CRC et des œufs Label Rouge.

Mix Box mini viennoiseries prêtes à cuire

*50 mini croissants + 48 mini pains au chocolat + 48 mini pains aux raisins
Box Mini chaussons aux pommes x 112 unités DLUO : 12 mois à -18°C*

LES MINI SPÉCIALITÉS BANQUET D'OR®

Soucieux d'offrir de la diversité aux professionnels pour une offre de petits-déjeuners originale et différenciante, Banquet d'Or® a développé des recettes de mini viennoiseries créatives, au visuel gourmand avec : un **mini chausson à la pâte à tartiner cacao et noisettes** (45g), une **mini torsade à la crème pâtissière et au chocolat** (40g), une délicieuse **mini tresse noix de pécan et sirop d'érable** (40g) ainsi que **3 mini croissants fourrés** (40g). L'un offre un cœur généreux de **chocolat** et est décoré d'éclat de cacao, quand les deux autres se déclinent avec un fourrage **abricot ou framboise, saupoudrés de sucre coloré**.

Box Mini chaussons à la pâte à tartiner cacao et noisettes x 96

unités Box Mini torsades chocolat x 96 unités

Box Mini tresses pécan & sirop d'érable x 96 unités

Box Mix croissants fourrés de 30x3 unités

L'ensemble de l'offre Banquet d'Or est à découvrir et à déguster stand 4B 104 !



Assortiment Mini Viennoiseries



Assortiment Mini Spécialités



Mini Croissants fourrés