

LE GOÛT DE L'ENFANCE S'INVITE AU SALAD BAR MISTER GARDEN

Et si le déjeuner avait le goût de l'enfance ? Pour sa **nouvelle carte automne-hiver 2026**, lancée dans ses 25 restaurants, **Mister Garden, le leader du Salad Bar premium à Paris, revisite les souvenirs gourmands de l'enfance** avec une sélection de recettes réconfortantes, généreuses et entièrement personnalisables. Coquillettes, poulet pané, raviolis grillés ou encore chèvre chaud pané : la comfort food s'invite au Salad Bar, toujours avec l'exigence de fraîcheur et de qualité qui fait la référence Mister Garden.

DES SOUVENIRS QUI COMMENCENT DANS L'ASSIETTE

Quand les températures baissent, les envies changent. On cherche du chaud, du croustillant, du fondant... et ce petit goût de « comme quand on était petit ». Pour cette nouvelle carte, Mister Garden s'empare de cette tendance avec une promesse simple : retrouver le plaisir des plats régressifs.

Première madeleine de Proust à rejoindre la carte : les **coquillettes**. Faciles à associer, réconfortantes et immédiatement évocatrices, elles deviennent une des nouvelles bases du Salad Bar. À leurs côtés, les **carottes râpées** font leur grand retour, pour une base fraîche, croquante et familière. Chacun peut ensuite composer son assiette sur mesure, selon ses envies du moment, en ajoutant des ingrédients chauds ou froids, des toppings et la sauce de son choix.

Chez Mister Garden, le **retour en enfance rime avec gourmandise, fraîcheur et qualité**. Chaque salade est préparée à partir de **produits réceptionnés, préparés et cuisinés sur place chaque matin**.





DU CROUSTILLANT, DU FONDANT ET DU GÉNÉREUX

Côté chaud, la nouvelle carte collectionne les plaisirs régressifs. Les **aiguillettes de poulet pané** jouent la carte du croustillant et du tendre. Les ravioles grillées apportent une texture dorée et gourmande, tandis que le **chèvre chaud pané** s'impose comme une bouchée réconfortante. Les **boulettes de chair à saucisse**, le **poulet rôti**, les **pommes de terre rôties** et les **carottes à l'origan** complètent cette sélection chaleureuse. Des recettes familières, généreuses et gourmandes, qui font remonter les souvenirs dès la première bouchée.

LE GOÛT DES PREMIÈRES SALADES

Les souvenirs d'enfance se cachent aussi dans une poignée de **maïs**, des **tomates cerises** croquantes, quelques rondelles de **concombre** ou un **œuf dur** soigneusement choisi dans le Salad Bar. On ajoute du **jambon blanc**, de l'**emmental**, des **cornichons** et des **croûtons** — et l'assiette retrouve instantanément le goût de l'enfance.

Chez Mister Garden, chacun retrouve ainsi les ingrédients de ses premières assiettes et compose sa salade comme il l'entend : une base de coquillettes ou de carottes râpées, quelques ingrédients plaisirs bien choisis et une sauce bien généreuse. Petite touche régressive ou grand plongeon dans les souvenirs : **chacun compose son assiette à sa façon, pour retomber en enfance le temps du déjeuner.**

LE PETIT PLAISIR QUI SE GLISSE EN CAISSE

La touche finale se découvre au moment de passer en caisse avec un **nouveau pot de bonbons**. Dragibus, crocodiles et frites se réunissent dans un format à emporter.

Disponible dès le **14 octobre 2026**, la carte automne-hiver Mister Garden accompagnera les envies de réconfort jusqu'au **13 avril 2027**, avec l'arrivée de **nouveaux ingrédients, le 13 janvier 2027.**

Salade sur-mesure Mister Garden
1 base, 4 ingrédients, 1 sauce, 1 bonus :
11,20€



À propos de Mister Garden : Leader du Salad Bar à Paris depuis 2013, Mister Garden concilie ultra-fraîcheur et haute performance opérationnelle. Avec 26 restaurants (25 en propre) et un chiffre d'affaires de 18 M€ en 2025, l'enseigne s'ouvre pour la première fois à la franchise en 2026. Mister Garden offre aujourd'hui l'opportunité de rejoindre l'un des réseaux les plus éprouvés et dynamiques en France. www.mister-garden.com