



Communiqué de presse | Septembre 2025

SERBOTEL

HALL 2
STAND A201

POULE ET TOQUE REVISITE LE CANARD DANS UN NOUVEL USAGE PLÉBISCITÉ PAR LES JEUNES GÉNÉRATIONS

À l'occasion du Serbotel, le salon des métiers de bouche, de la boulangerie-pâtisserie, de l'hôtellerie et de la restauration qui se tiendra à Nantes du 19 au 22 octobre 2025, **POULE ET TOQUE** exposera ses innovations dans le hall 2 stand n° A201. Le complice des Chefs et expert de la volaille française y présentera, en partie, ses palets d'effiloché au canard confit (surgelés IQF). Cette innovation, disponible depuis le premier semestre 2025, accompagne la créativité des chefs et s'adapte à la montée en puissance du snacking.

Les **effilochés au canard confit** représentent un produit emblématique de la cuisine française. Il s'agit d'une viande fibrée et savoureuse, cuite lentement dans la **graisse de canard**.

Les palets d'effiloché au canard confit surgelés de **POULE et TOQUE** se destinent principalement aux **burgers**. Ils sont sans additif et sans conservateur. Ainsi, les restaurateurs peuvent apporter à leurs clients une offre différenciante en leur proposant une alternative au traditionnel burger à base de viande de bœuf. À savoir que 68%* des Français consomment des burgers à base de volaille. Ces palets au canard confit sont donc un moyen audacieux de répondre à la montée croissante des burgers qui représentent chaque année 2,6 milliards* d'unités consommées en France.

Grâce à cette recette, la marque accompagne les Chefs avec une **offre pratique**. La taille des palets est de 100 mm de diamètre, ce qui est idéal pour les burgers. La surgélation IQF confère une facilité de gestion au quotidien.



Palets surgelés :

Poids pièce 1 kg

Conditionnement en sac x 10

PCB 4 | DLC 8 mois

*Sources : IFOP - CHD Expert