



Communiqué de presse | Octobre 2026

SIRHA/+ HALL 4 STAND n°4E153

POULE ET TOQUE INNOVE, DU SNACKING À LA RESTAURATION COLLECTIVE

À l'occasion du SIRHA, qui se tiendra à Lyon du 21 au 25 janvier 2027, **POULE ET TOQUE** présentera ses dernières innovations dédiées au snacking et aux offres à partager. Les visiteurs pourront découvrir en avant-première les Nachos cheddar au poulet et les Ball's bacon cheddar. Ces deux bouchées, proposées à partir d'avril 2027, seront à découvrir hall 4 sur le stand n°4E153 pour renouveler les offres snacking et à partager. **POULE ET TOQUE** y présentera également son steak haché de poulet classique de 120 g, disponible dès janvier 2027, adapté à la restauration commerciale et collective.

En France, **une personne sur trois est motivée par la découverte de nouveaux goûts alimentaires***. Cette envie de nouveauté passe aussi par les textures : en Europe, **71 % des consommateurs estiment que les sensations en bouche sont déterminantes dans le plaisir alimentaire***. Pour accompagner ces attentes, POULE ET TOQUE met le cap outre-Atlantique avec deux recettes associant croustillant, fondant et gourmandise, disponibles à partir d'avril 2027.

Nachos cheddar au poulet : cap sur le Mexique !

Inspirés des snacks mexicains, les Nachos cheddar au poulet associent une viande de poulet **100 % filet** à du cheddar fondant et du poivron vert. Leur forme triangulaire et leur **panure enrichie d'inclusions de chips tortilla** apportent une touche originale et du croquant en bouche.

Ces **bouchées de 25 g** se dégustent avec les doigts, à dipper dans une sauce mexicaine ou une sauce sriracha mix, sur une planche apéritive ou dans une formule snacking. Prêtes à cuire **sans décongélation préalable**, elles permettent d'adapter facilement les quantités préparées aux besoins du service.

Sachet de 2,5 kg | PCB 2 | DDM : 24 mois ❄️

Barquette de 800 g | PCB 4 | DDM : 19 jours 🔥



Ball's bacon cheddar : les US en une bouchée

POULE ET TOQUE revisite une association emblématique de la cuisine nord-américaine : **le bacon de dinde et le cheddar**. Sous une **panure dorée et croustillante**, les Ball's révèlent un **cœur fondant**, aux saveurs fromagères et fumées.

Prêtes en **3 minutes à la friteuse à 180 °C**, elles se proposent à l'apéritif, sur une planche à partager, accompagnées d'une sauce au yaourt grec, au concombre et au persil.

Sachet de 1 kg | PCB 5 | DDM : 24 mois ❄️



Steak haché de poulet classique : l'alternative à mettre au menu

POULE ET TOQUE mettra également à l'honneur son **steak haché de poulet classique de 120 g**, disponible dès janvier 2027. Élaboré à partir de viande de cuisse **100 % muscle**, issue de poulets **nés, élevés et préparés en France**, il offre une texture tendre et moelleuse et un savoureux goût de poulet rôti.

Porteur du **repère « Bien-Être Animal – Filière Agricole Engagée »**, ce produit répond à des exigences contrôlées allant au-delà de la réglementation en matière de bien-être animal. Les **poulets bénéficient notamment de davantage d'espace**, d'un **accès à la lumière naturelle** et d'**aménagements favorisant leurs comportements naturels**.



Avec **moins de 8 % de matières grasses**, il permet de diversifier les protéines et de **réduire la place de la viande rouge dans les menus**, tout en proposant une option sans porc. Il se sert en burger, en plat principal ou en sauce, notamment en restauration collective.

Surgelé individuellement, il facilite la gestion des portions. Sa surface striée favorise une cuisson homogène et rapide à cœur, au four ou à la plancha.

Poids pièce : 120 g | Sachet de 20 steaks (2,4 kg)
PCB 2 | DLC : 18 mois



*Source : revue de marché 2026 (Circana -> Crest, Kantar, flavourtrends 2026)