# O'Tacos s'associe au groupe Triangle des Bermudes pour le lancement de Cro'usty : les 2 recettes hyper chargées de sa gamme

Chili Thai ou Samouraï pour séduire les consommateurs de la marque dès le 2 décembre 2025.



**Montrouge, le 1 décembre 2025 -** O'Tacos, LE leader du French Tacos et marque référente de la food culture urbaine, annonce une collaboration exclusive avec **Triangle des Bermudes**, le duo musical qui a signé **"Chargé"**, véritable tube de l'été et phénomène viral auprès de la Gen Z pour le lancement de sa nouvelle gamme Cro'usty.

### Deux recettes 100% chargées

Inspirées par les codes des jeunes générations, O'Tacos lance 2 recettes iconiques aussi croustillantes que surprenantes :

- **Cro'usty Samouraï**: une recette intense, épicée, percutante, calibrée pour ceux qui aiment quand ça charge fort à base de tenders, riz, sauce fromagère, sauce samouraï et oignons frits.
- **Cro'usty Chili Thaï**: un twist thaï sucré-piquant, frais et explosif à base de tenders, riz, sauce fromagère, sauce chili-thaï et oignons frits.

Avec ces deux nouveautés, O'Tacos poursuit son engagement à proposer des innovations fun, généreuses et résolument orientées vers les jeunes générations.

#### Une collaboration entre food et musique

En réunissant l'enseigne la plus emblématique du French Tacos et les auteurs du hit de l'été, cette collaboration crée un pont naturel entre **street food, street-culture et musique virale**.

Triangle des Bermudes apporte son univers décalé, son humour et son esthétique "chargée" à la campagne, donnant au Cro'usty un statut de véritable icone dans la gamme O'Tacos.

#### Disponibilité

Les deux recettes Cro'usty Samouraï et Cro'usty Chili Thaï sont disponibles dans tous les restaurants O'Tacos dès le 2 décembre 2025.

## À propos d'O'Tacos

O'Tacos est la première chaîne française de tacos à la française, connue pour son offre généreuse, personnalisable et accessible. Avec plus de 400 restaurants en France et à l'international, la marque continue d'imposer son style mêlant **street-food**, **culture urbaine** et **innovation**.