

**Carrés Futés, la petite grande invention
qui réinvente la cuisine !**



**QUI SOMMES
NOUS ?**

LES CO-FONDATEURS FUTÉS



CAMILLE BLOCH

ÂGE : 31 ans

DIPLÔMES : Ingénieure Agroalimentaire diplômée de l'ENSAIA (Nancy) + Master Administration des Entreprises

PARCOURS : Après quelques stages en marketing agroalimentaire, elle fait un bref passage de 6 mois en tant que chef de produit junior chez de Neuville (groupe Savencia), avant de démarrer Carrés Futés.

CHEZ CARRÉS FUTÉS :
MARKETING ET R&D



MAXIME THÉRY

ÂGE : 33 ans

DIPLÔMES : Ingénieur Agronome diplômé d'Agrocampus-Ouest (Rennes) + Master Administration des Entreprises

PARCOURS : Avant de se lancer dans l'entrepreneuriat Maxime a travaillé en marketing dans différentes filiales du groupe Savencia (Bordeau Chesnel, Coraya, de Neuville)

CHEZ CARRÉS FUTÉS :
FINANCE ET COMMERCIAL

⋮ NOS ENVIES ⋮

- Développer des produits aux **listes d'ingrédients simples et transparentes** pour lever la défiance des consommateurs,
- Rendre **accessibles** des produits pour une cuisine pratique, ludique, créative et gage de qualité,
- Avoir un **impact positif** sur la santé des consommateurs et celle de la planète.

NOTRE HISTOIRE



Carrés Futés avant c'était **CarréLéon**, un projet étudiant mené par 7 élèves de l'ENSAIA (Ecole Nationale Supérieure d'Agronomie et des Industries Alimentaire). A l'origine du projet, l'envie de revaloriser l'industrie alimentaire aujourd'hui décriée, en proposant de nouvelles solutions innovantes et naturelles pour « mieux manger ». CarréLéon rencontre alors un franc succès car l'innovation est **lauréate de 2 concours d'innovation alimentaire étudiant : Ecotrophéa France et Europe.**

Dans l'équipe il y a **Camille**, une jeune femme portée depuis plusieurs années par l'envie d'entreprendre. Face à la réussite rencontrée, elle décide de se jeter dans le grand bain : elle entreprendra pour **concrétiser ce projet étudiant !**

C'est avec un de ses amis, **Maxime**, qu'ils entreprennent alors la conquête de l'industrie agroalimentaire.

Et alors, d'où est venue cette idée de tablette de légumes ? Tout simplement en regardant une pub TV de tablette de chocolat, Camille s'est dit : « **Mais on pourrait faire des tablettes de légumes ?!** »

Le nom historique du produit CarréLéon est conservé pour devenir le nom de l'entreprise, tandis que Carrés Futés devient le nouveau nom des tablettes de légumes.

The image features a large, vibrant pile of lemons on the left side, with one lemon sliced in half to show its interior. The lemons are bright yellow with some green at the stems. The background is split into two main sections: a solid orange color on the right and a white diamond shape on the left. The text 'NOS PRODUITS' is centered within the white diamond in a bold, black, sans-serif font.

NOS PRODUITS

TOUS EN CUISINE AVEC CARRÉS FUTÉS



La cuisine avant Carrés Futés...



L'envie de cuisine est forte, mais il faut du temps et de l'inspiration...

- Comment cuisiner facilement au quotidien pour maîtriser son alimentation ?
- Comment rendre sa cuisine ludique et créative, et gage de plaisir ?
- Comment rendre ses plats uniques et savoureux ?

La cuisine depuis Carrés Futés !



Carrés Futés (re)met tout le monde en cuisine et permet :

- Une alimentation **saine et durable**
- Une cuisine **locale** et **fait-maison**
- De la **créativité** et du pep's dans tous les plats

NATURALITÉ - CRÉATIVITÉ - FAIT-MAISON - MADE IN FRANCE

CARRÉS FUTÉS : UNE AIDE CULINAIRE 100% NATURELLE



**BEAUCOUP DE LÉGUMES
OU DE FRUITS**
(POUR LE GOÛT)



DU BEURRE DE CACAO
(POUR UNE TEXTURE CASSANTE ET FONDANTE)



~~Exhausteur de goût~~

~~Additif~~

~~Conservateur~~

**ET C'EST
TOUT !**

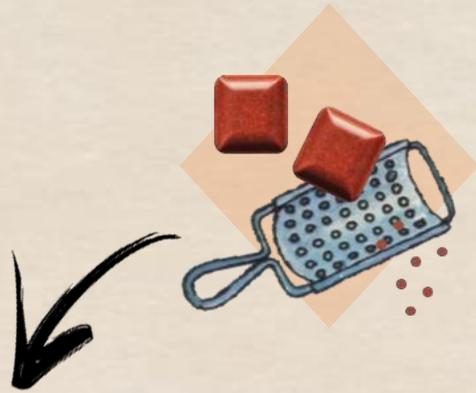
~~Colorant~~

~~Sel~~

UNE UTILISATION SIMPLE ET PRATIQUE



**INCORPOREZ LES
CARRÉS DANS VOS
PRÉPARATIONS**



*râpés à froid, comme
assaisonnement*



*fondus dans un liquide
chaud (eau, crème, lait,...)*

**POUR UNE CUISINE
RAPIDE, PRATIQUE ET
SAVOUREUSE !**



**Dosage
général :**
1 carré / personne



Sauce :
2 carrés dans
15cl de crème



Bouillon :
2 carrés dans
1/2l d'eau

UNE MULTIPLICITÉ D'USAGES



AVEC CARRÉS FUTÉS TOUT EST POSSIBLE !

CARRÉS DE LÉGUMES

CAKES



SOUPES



SAUCES



PLATS
MIJOTÉS



CARRÉS DE FRUITS



TARTES

COOKIES



COULIS

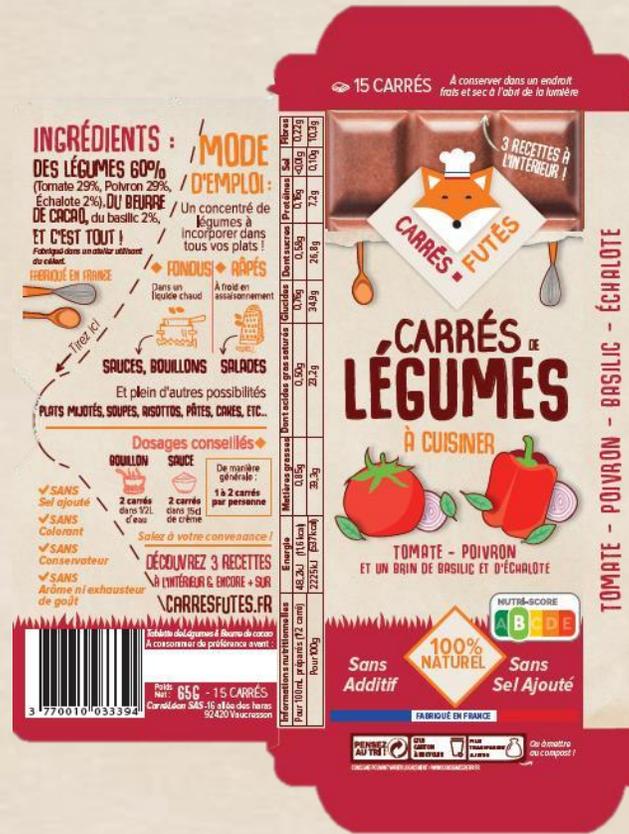
GÂTEAUX

...ETC !

UN PRODUIT ÉCO-CONÇU - ZÉRO PLASTIQUE !



UN SACHET BIODÉGRADABLE ET BIO-COMPOSTABLE, CERTIFIÉ HOME-COMPOST



UN ÉTUI EN CARTON RECYCLÉ ET RECYCLABLE & DES ENCREs VÉGÉTALES

UNE CONSERVATION ZÉRO GÂCHIS :

- DDM* garantie à livraison : 12 mois
- Longue conservation au placard, même ouvert



transport



prêt à vendre

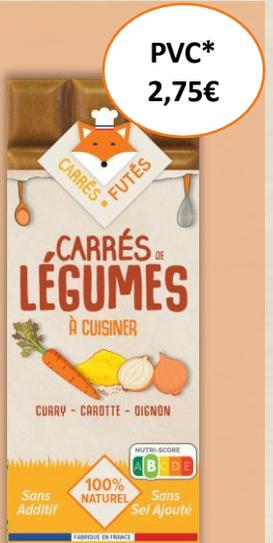
UN COLIS DOUBLE USAGE

*Date de Durabilité Minimale

LA GAMME CARRÉS FUTÉS AUJOURD'HUI



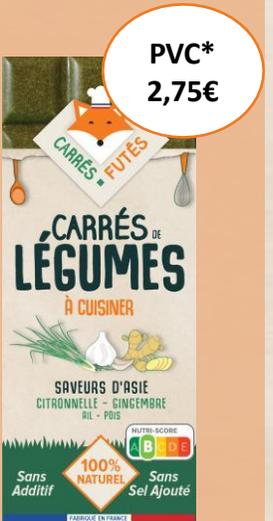
Tomate Poivron



Curry Carotte Oignon



Poireau Céleri



Citronnelle Gingembre

LÉGUMES BIO



LÉGUMES CONVENTIONNELS



FRUITS



PVC* : Prix de Vente Conseillé



Tomate Thym



Poireau Carotte



Carotte Curry Coco



Citron Mandarine



Fraise Framboise



Mangue Passion



**NOTRE SUCCES
STORY**

CARRÉS FUTÉS, LAURÉAT DE NOMBREUX CONCOURS



- Ecotrophéla France 2016
- Ecotrophéla Europe 2016



- Prix des entrepreneurs Réseau Cap 75
- Rising Lab Startup SIAL
- Tremplin Pépites



- Sélection consommateurs Bio



- Elu produit de l'année

2016

2017

2018

2019

2020

2021

2022

- Carrefour «lance toi et créé ton truc»
- Concours Agropole
- Petit Poucet - Prix «Foodtech & gastronomie»



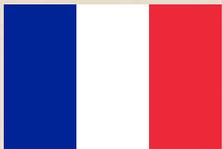
- Grand Prix Cuisine Actuelle

POURQUOI CARRÉS FUTÉS ?

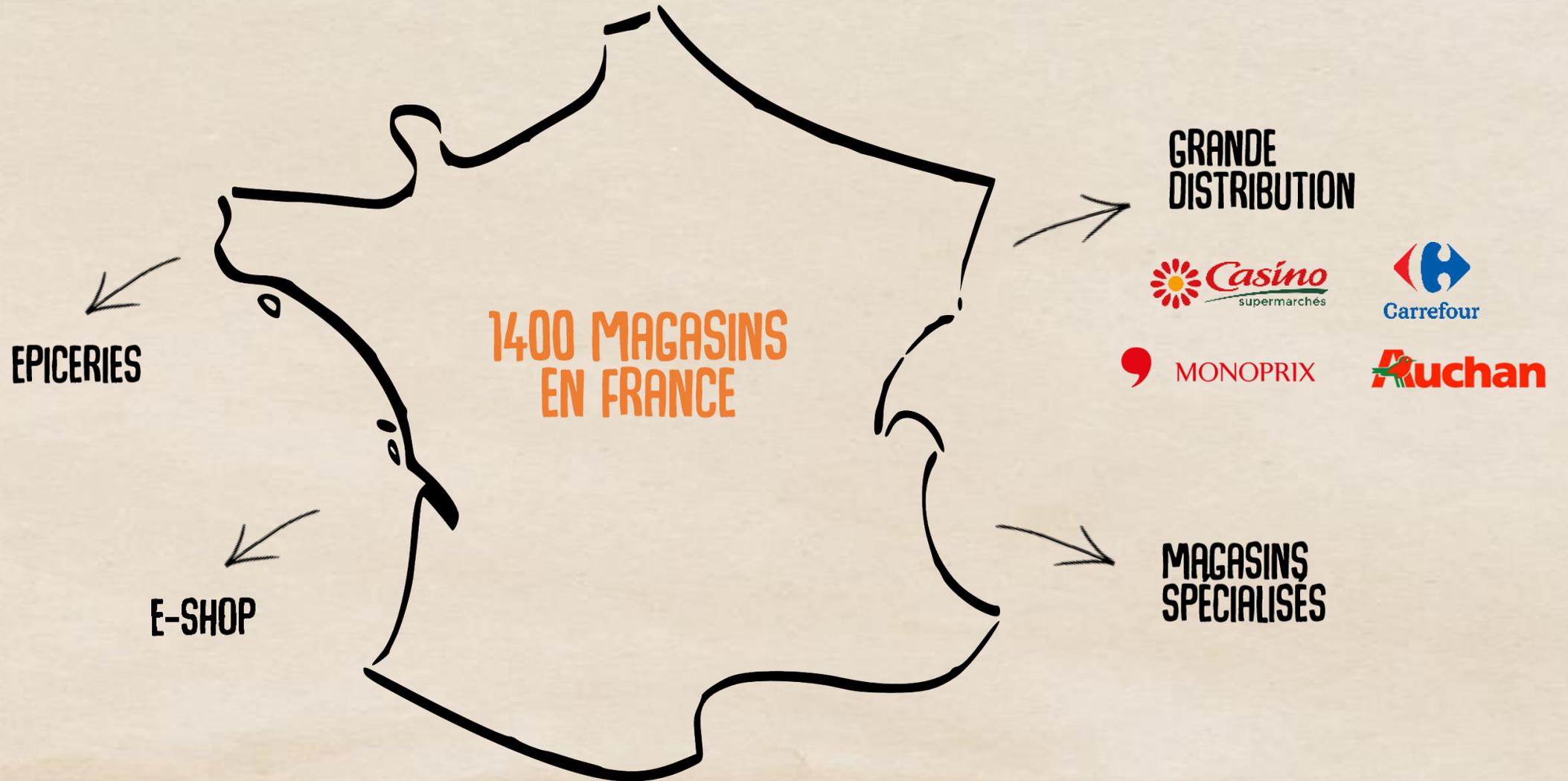


Un **produit unique** qui répond aux **tendances**

- **100% NATUREL** : Carrés Futés, c'est seulement 2 ingrédients. Aucun additif, pas de sel ajouté, colorant ou conservateur : une réelle alternative aux aides culinaires classiques.
- **100% VÉGÉTAL** : des légumes ou des fruits et du beurre de cacao, c'est tout et ce n'est que du végétal !
- **ECO-CONÇU** : un produit sec zéro gaspi dans un emballage recyclé et recyclable zero plastique !
- **FACILE & PRATIQUE** : Carrés Futés ce sont des tablettes de carrés sécables, à incorporer facilement dans toutes les préparations du quotidien.
- **MADE IN FRANCE** : Carrés Futés c'est un bon produit, fabriqué en France !



NOS POINTS DE VENTE





Ingrédients

•6 Carrés Futés Bio Carotte Curry

- 5 Carrés Futés Bio Tomate Thym
- 1 chou(x)-fleur(s)
- 1 oignon(s)
- 2 gousse(s) d'ail
- 1 verre(s) de lentilles corail
- 1 càs d'huile d'olive

Instructions

1. Faites revenir l'oignon et l'ail avec l'huile d'olive dans une casserole.
2. Ajoutez les fleurettes du chou-fleur (gardez le reste pour faire une soupe !), ajoutez les Carrés Futés Carotte Curry avec un peu d'eau.
3. Faites chauffer et remuez, laissez cuire à feu doux.
4. Quand le chou-fleur est cuit à moitié, ajoutez les lentilles corail ainsi que les Carrés Futés Tomate.
5. Recouvrez d'eau et laissez mijoter. N'hésitez pas à rajouter de l'eau pendant la cuisson car les lentilles se gorgent d'eau.

**C'est prêt lorsque le chou-fleur et les lentilles sont bien fondants !
Servez accompagné de riz.**



Ingrédients

•10 Carrés Futés Fraise Framboise

- 160 g de farine (épeautre ou blé)
- 160 g d'eau
- 1 sachet(s) de levure
- 60 g d'huile de tournesol ou de pépins de raisins
- 120 g de chocolat noir pâtissier
- ½ c.à.c d'agar agar en poudre

Instructions

1. Faites fondre les Carrés Futés dans un bol au micro-ondes avec 150 ml d'eau environ 30 secondes. Laissez refroidir complètement.
2. Ajoutez l'agar-agar. Mélangez bien.
3. Faites chauffer le mélange à feu moyen pendant 15 minutes en mélangeant régulièrement puis placez-le au réfrigérateur pendant 3 à 4 heures.
4. Préchauffez le four à 180°C.
5. Pour la pâte, fouettez la farine, l'eau, la levure et l'huile. Répartissez la préparation entre 12 moules à muffins. Tassez et enfournez pour 15 minutes à 180°C.
6. Une fois cuits, laissez-les refroidir, démoulez et déposez-les sur une grille.
7. Faites fondre le chocolat au bain-marie.
8. Une fois fondu, ôtez du feu et laissez le récipient sur la casserole afin qu'il ne fige pas.
9. Déposez une bonne cuillère à café de Carrés Futés sur chaque biscuit puis ajoutez du chocolat fondu dessus. Laissez figer avant de déguster.

