

vos papilles ici !



GROUPE MINHA NOSSA



COMMUNICATION & STRATÉGIE

DOSSIER DE PRESSE

2024

Si si !



Vous n'êtes pas prêt.e.s !

Pic to

“EN TRAITANT AVEC RESPECT LES PRODUITS
DE LA NATURE ET DES ARTISANS FRANÇAIS,
NOUS RETROUVONS LES SAVEURS DE
L’AUTHENTIQUE SANDWICH BAGUETTE”

SOMMAIRE

Picto ?		p. 6
Nous sommes là !		p. 9
Certifiés et engagés !		p.13
À table !		p.17
Merci à eux !		p.22
À François		p.25

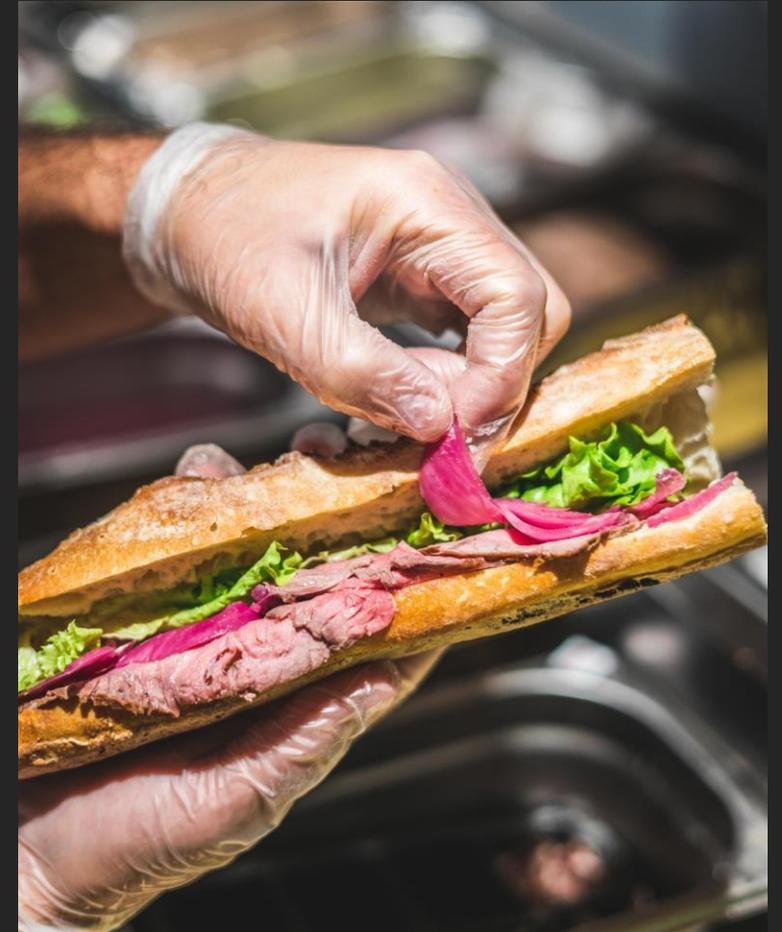


UN SANDWICH ARTISANAL **ULTRA-FRAIS**
EN MOINS DE 5 MIN
DEVANT LE CLIENT

Ça a assez
duré, c'est
parti !

"EN TRAITANT AVEC RESPECT LES PRODUITS
DE LA NATURE ET DES ARTISANS FRANÇAIS,
NOUS RETROUVONS LES SAVEURS DE
L'AUTHENTIQUE SANDWICH BAGUETTE"

On vous
raconte
l'histoire de
PICTO...



Matthieu Babinet et Guillaume de Murard ont grandi dans le Poitou avec le goût des produits de la ferme. D'où le choix de «Picto», un nom simple qui fait référence à la tribu des pictaves, les ancêtres des habitants de Poitiers.

Chez Picto, nous avons une obsession : bien manger en respectant les traditions et la nature. Nous avons donc fait un choix simple : mettre les produits de nos terroirs dans de la bonne baguette fraîche.

Après avoir connu la vie de travailleurs nomades qui doivent manger sur le pouce, nous avons souhaité apporter du plaisir à tous les gens pressés.

Depuis 2015, nous plantons planches et couteaux dans les lieux les plus animés : gares et quartiers de bureaux.

Tous nos sandwichs sont préparés à la commande, avec des produits de saison issus de nos meilleurs terroirs, vous allez voir ! Et nous ne faisons pas que des sandwichs !



NOTRE VOCATION

Au cœur des métropoles, offrir aux actifs et aux voyageurs une restauration rapide artisanale à la française, naturelle et authentique »

PICTO DÉFEND LE GOUT

UN SANDWICH BAGUETTE DOIT ÊTRE ACCESSIBLE À TOUS, FAIT DE PAIN FRAIS ET D'INGRÉDIENTS BIEN SÉLECTIONNÉS, SURTOUT AUX EMPLACEMENTS OÙ L'ON NE TROUVE QUE DES ENSEIGNES DE CHÂÎNES.

MOINS MAIS MIEUX

LES GENS PRESSÉS ONT LE DROIT DE BIEN MANGER !

PICTO RESPECTE LES TRADITIONS

JE VEUX RECONNECTER LES URBAINS AU TERROIR, JE SÉLECTIONNE MES PRODUITS AUPRÈS DE CEUX QUI LE FONT LE MIEUX AVEC BON SENS ET HONNÊTÉTÉ ET JE SUIS LES RECETTES QUI ONT FAIT DE LA FRANCE CE QU'ELLE EST, UN TWIST EN PLUS !

PICTO EST ATTENTIONNE

JE VEILLE À ÊTRE JUSTE ET JE RESPECTE TOUT AUTANT MES CLIENTS, MES ÉQUIPES, MES FOURNISSEURS, QUE LA NATURE, JE PRENDS PART À LA SOLIDARITÉ À L'ÉCHELLE DE LA SOCIÉTÉ

PICTO EST ACCESSIBLE

JE NE CHERCHE PAS À ÊTRE À LA MODE, JE SUIS SIMPLE ET SANS CHICHI, JE PROPOSE UNE CARTE RELATIVEMENT COURTE, TOUJOURS DE SAISON.

HUMBLE ET SANS SNOBISME

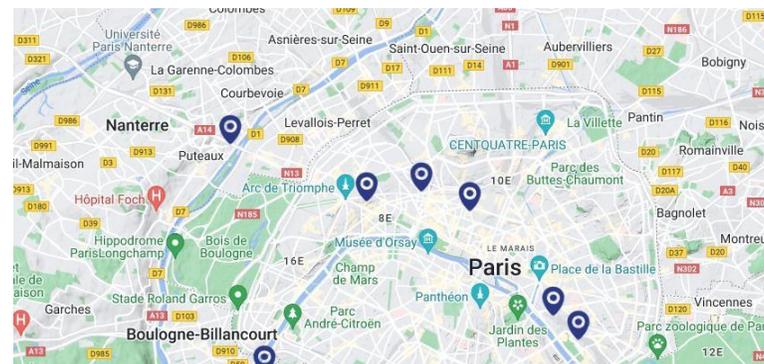
- 2015 1er restaurant en face du métro Cadet (CAD) rue Lafayette
- 2016 kiosque Gare du + Prix du meilleur concept « Sandwich & Snack Show »
- 2017 2ème restaurant à Grands Boulevards (GB)
- 2018 Ouverture de la cuisine centrale et de 3 restaurants : Gare Saint Lazare, Esplanade de la Défense, Gare d'Austerlitz (bail de 2 ans)
- 2020 début du Partenariat Fondation Louis Vuitton
- 2021 Ouvertures Paris Gare de Lyon et Paris Bercy, Partenariat API (siège de Google)
- 2022 Ouverture du 1er franchisé rue de Washington (Paris 8)
- 2023 Ouverture Issy les Moulineaux et Toulouse Matabiau



Les 9



Les restaurants et les kiosques sont présents dans les gares ou les quartiers d'affaires. Et depuis peu 2 cafés Musée – [Picasso](#) et [Porte Dorée](#)



Picto arrive en Province avec des produits et recettes de nos régions ! Retrouvez-nous à Toulouse !



Issy Val de Seine

Issy les Moulineaux - Gare RER
Lun-Ven 11h30-17h30



Grands Boulevards

Paris 2ème
Lun-Ven 11h30-15h



Gare de Lyon

Paris 12ème
7/7 6h15-20h
sauf Dim 11h30-20h



La Défense

Puteaux
Lun au Ven 7h-14h30



Musée Picasso

Paris 2ème
Mardi au Dimanche
10h30-18h00



Gare de Bercy

Paris 12ème
7/7 6h30-20h
sauf Dim 11h30-20h



Washington

Paris 8ème
Lun - Ven 11h-15h



Le café du Palais





Toulouse Matabiau

Gare de Toulouse Matabiau Hall 1

Lundi au Samedi

6h15-20h00

Dimanche 11h30-20h



Picto est labellisé Ecotable depuis 2 ans et Collège de France

Ecotable réalise 2 audits par an et récompense notre démarche de restauration durable et engagée.

En 2023, Picto devient Entreprise à Mission

Les points forts de Picto

- Produits d'origine France uniquement
- Circuits courts auprès de producteurs artisanaux issus des terroirs
- Produits de saison exclusivement
- Recrutement inclusif et partenariats avec des associations de solidarité



Picto, la restauration rapide, engagée et durable

LES ENGAGEMENTS

Ils sont frais nos sandwiches

Nos sandwiches baguette sont préparés à la demande



Nous utilisons de la baguette tradition d'artisan boulanger, bio et au levain naturel. Chez nous, une baguette a une durée de vie de quelques heures.

Merci à Andrea, Rodolphe, Tom, Marie, et tous nos producteurs. Nous tissons des liens avec des producteurs des 4 coins de la France, que nous connaissons et qui valorisent leurs terroirs.



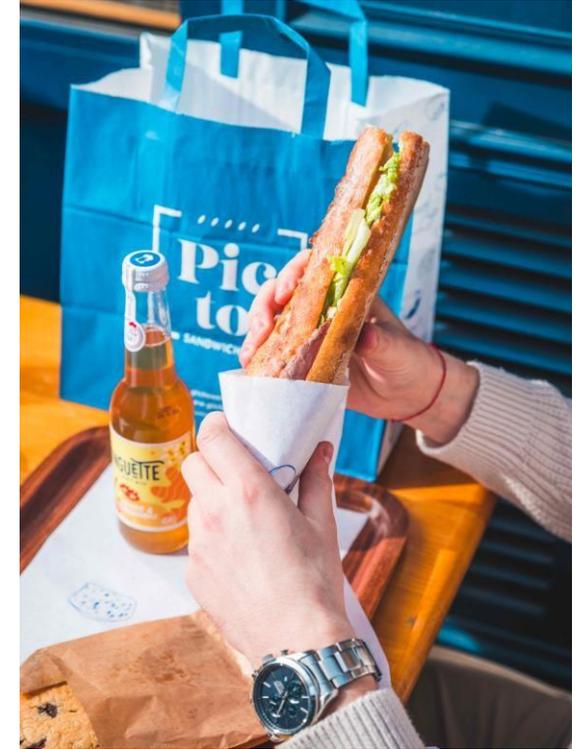
Nous utilisons des produits de saison et renouvelons nos recettes plusieurs fois par an.

Nous sommes transparents sur l'origine de nos produits et faisons certifier notre démarche écoresponsable.



Nous favorisons les personnes en situation de handicap et menons des opérations avec des associations de solidarité





Picto, la référence de la restauration rapide durable
à
la française



MERCI À ANDREA, TOM, MARIE, RODOLPHE, ET TOUS NOS AUTRES PRODUCTEURS

Nous tissons des liens avec des producteurs que nous connaissons et qui valorisent les terroirs français

TOUT, TOUT,
TOUT,
VOUS SAUREZ
TOUT SUR NOS
PRODUITS

Nous sommes transparents sur l'origine de nos produits et faisons certifier notre démarche écoresponsable



ILS SONT
FRAIS
NOS
SAND-
WICHS !

Nos sandwichs baguette sont préparés à la demande et nous les personnalisons avec plaisir

Nous utilisons de la baguette tradition d'artisan boulanger, bio et au levain naturel

LA
TRADITION,
ÇA A DU
BON

NOUS AVONS À COEUR
DE FAIRE NOTRE PART

Nous favorisons l'emploi de personnes en situation de handicap et menons des opérations avec des associations de solidarité

EN MAI, FAIS CE QU'IL TE PLAÎT,
MAIS POUR LA TOMATE, ATTENDS JUILLET
Nous utilisons des produits de saison et renouvelons nos recettes plusieurs fois par an

RECETTES DE PRINTEMPS

PASSE TON BASQUE

Jambon de Bayonne IGP "Maison Baillet", fromage Ossau Iraty AOP, huile d'olive, roquette

C EST LE PRINTHON

Thon (pêche durable), fromage frais, concombre, ciboulette

PERCHERON

Chèvre frais fermier du Perche, pistou, radis, pousses d'épinard

SANDWICH SAUCISSE "GRIBICHE"

Saucisse de Morteau, pickles de chou rouge, sauce gribiche (mayonnaise, oeufs durs, câpres, cornichons, herbes)



Chez Picto,
tout est fait maison :
les pâtisseries, les sauces,
les fruits et légumes marinés ou confits,
les soupes, les jus de fruit frais...

Une offre
large pour
tous les
moments
de la
journée



Sandwichs chauds et froids
Salades et soupe
Desserts et patisseries
Boissons maison et premium
Café de spécialité



NOTRE CARTE

En fonction des saisons,
et bientôt des régions !



Des sandwiches faits minute à partir de produits frais cuisinés maison

Des fournisseurs artisans français sélectionnés pour le goût de leurs produits

Des fruits et légumes de saison issus de l'agriculture raisonnée

Des repas accessibles à tous et servis avec le sourire



Au déjeuner : une dizaine de sandwiches frais, une salade et une soupe de saison.

Les sandwiches baguette se répartissent en 2 familles :

- Les « **saison** » qui mettent à l'honneur les produits du mois. En octobre, le champignon, la betterave, la pomme, la poire, le Mont d'or, le potiron...
- Les « **comptoir** », grands classiques des zincs parisiens : jambon-beurre, rillettes-cornichons, mixte, poulet mayo...

Le matin : un petit-déjeuner à la française, avec tartines, viennoiseries, charcuterie, fromage, confitures maison, boisson chaude et jus d'orange frais.

L'après-midi : des pâtisseries maison, des macarons de Montmorillon, des jus de fruits fraîchement pressés, des petits sandwiches, des boissons chaudes

En début de soirée : toujours des sandwiches mais aussi des planches charcuterie et fromage accompagnées d'une bière parisienne ou d'une limonade artisanale.



Une équipe accueillante et motivée au service de nos clients



Plus de 50 collaborateurs

7 en cuisine

40 en restaurants

4 au siège





Baguette tradition • Charcuterie de Lacaune • Emmental de Savoie • Laguiole • Fromage frais de chèvre du Perche •

Grâce à qui ?



Boulangerie
Paris 9^{ème}
Baguette parisienne et tradition
au levain naturel, viennoiseries



Beurre AOP Poitou-Charentes
Deux-Sèvres
Lait collecté dans un rayon de
25 km et immédiatement baratté



Jambon blanc
Vendée
Porcs fermiers de plein air
Jambon à l'os salé à la veine



Bière
Paris
Bière blonde
naturelle à 4,5°C



Jus de pomme bio
Normandie
Jus aromatisés : basilic,
cerise griotte...



Limonade
Jura
Sans colorants ni
arômes artificiels



Café et thés
Paris 10^{ème}
Production en biodynamie
Commerce équitable



Jambon cru et saucisse sèche
Tarn
Charcuteries de Lacaune
affinées au séchoir naturel



Sardine, thon
Finistère
Conserverie traditionnelle de
Douarnenez



Emmental AOP Savoie
Savoie
Meules entières que nous
tranchons au fil

La table de Solange

Bœuf Aubrac, Cassagne-
Béghonès (Aveyron)



Tradition de Vendée

Jambon blanc,
La Boissière des Landes
(Vendée)



Coopérative Jeune Montagne

Fromage Laguiole (Aveyron)



Maison Montalet

Jambon cru, Lacaune (Tarn)



Landemaine

Baguette tradition bio



Et comme François le dit :

AIMONS-NOUS (bons) VIVANTS !

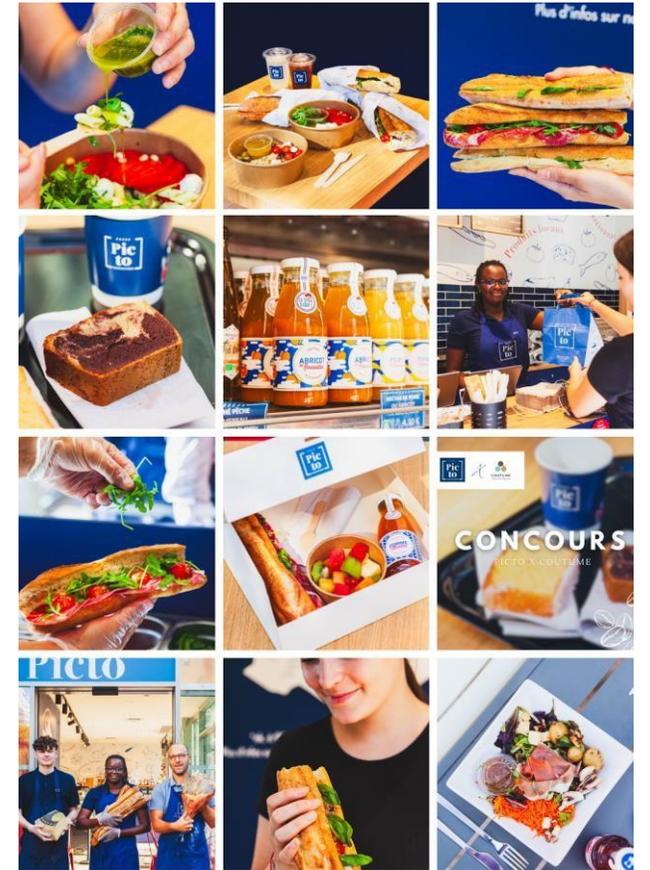
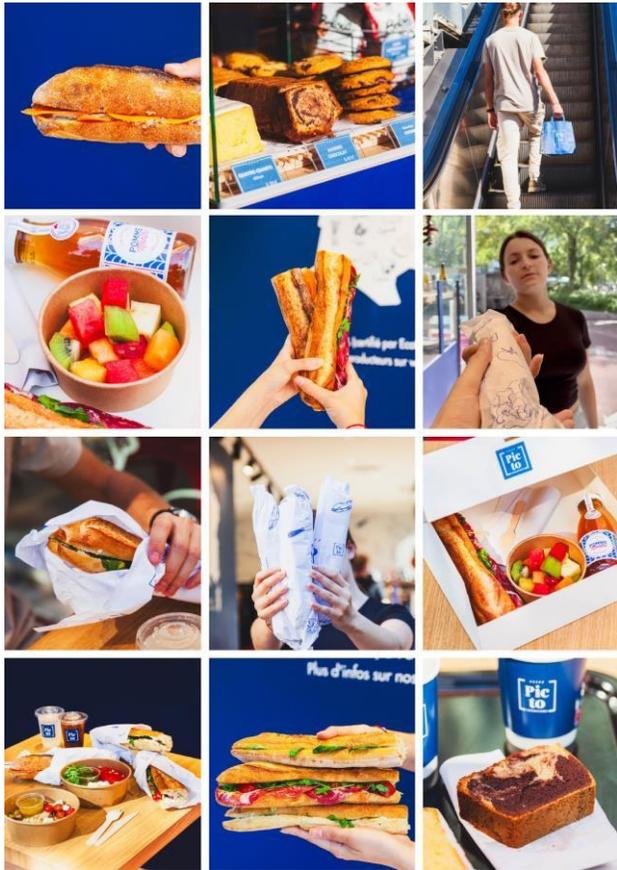


ON VOUS **ATTEND** !

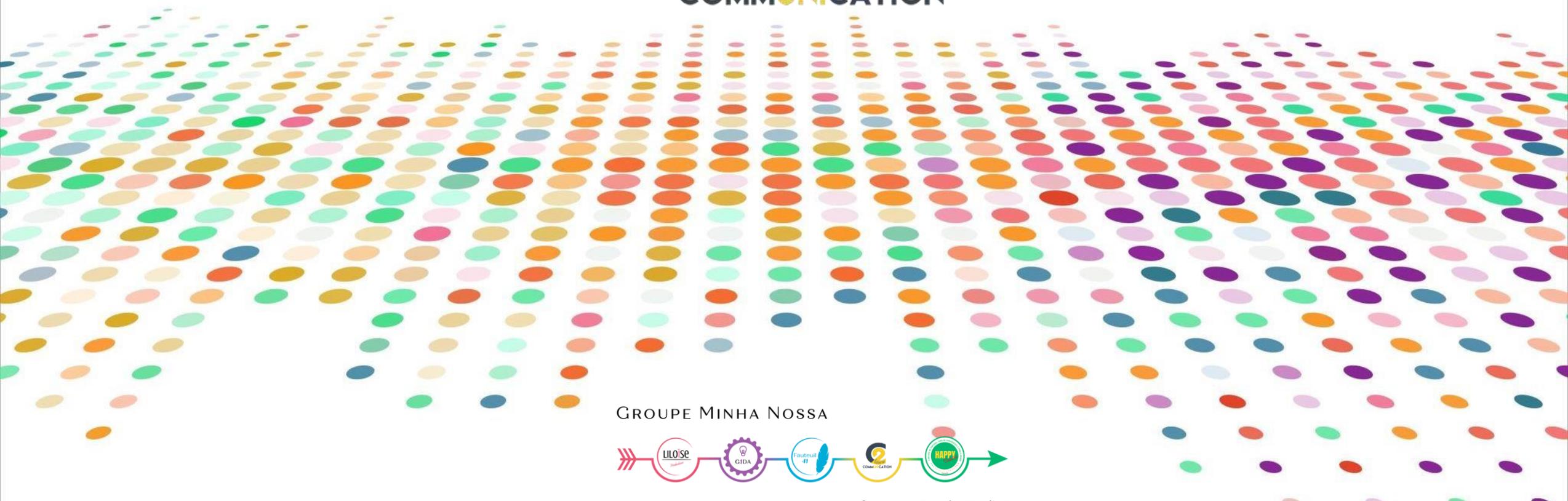
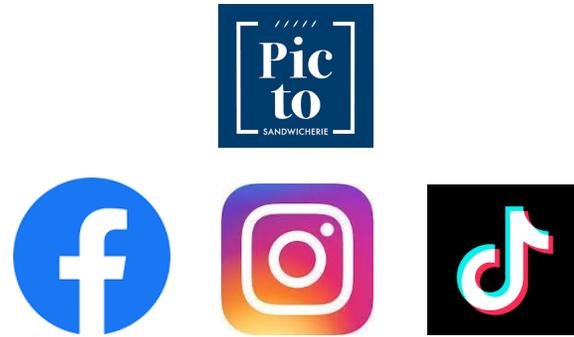


Pour commander

c'est ICI



CONTACT



GRUPE MINHA NOSSA



COMMUNICATION & STRATÉGIE