

BAGELSTEIN DÉVOILE 8 RECETTES INÉDITES ET ULTRA TRENDY

Alerte bonne nouvelle pour tous les amateurs de bagels : 8 nouvelles recettes Bagelstein, leader du bagel en Europe à l'identité non-consensuelle, débarquent dans les 87 restaurants de la marque.

L'enseigne promet ainsi de satisfaire les estomacs les plus affamés ou tout simplement apporter un peu de réconfort dans une journée bien chargée, tout en donnant le sourire à sa clientèle !

Après plus de 10 ans à régaler ses clients avec des recettes devenues iconiques, Bagelstein a pris plaisir à renouveler sa carte en y apportant une grosse dose de fraîcheur et de créativité.

Avec 100% des produits boulangerie et pâtisserie toujours fabriqués dans son propre atelier de production, Bagelstein développe une offre enrichie et diversifiée sur le secteur de la street food, avec des recettes toujours plus généreuses et savoureuses. Les aficionados des bagels ne sauront plus où donner de la tête !



CHAUD DEVANT !

Parmi ces 8 nouveaux bagels, 5 recettes sont plus élaborées, plus gourmandes et surtout, pour la première fois... chaudes ! Partons à la découverte de la gamme SÉLECTION aussi étonnante que succulente !

GAMME SÉLECTION

CRISPY POULET

Le savoureux **Crispy Poulet**, c'est de véritables filets de poulet panés, du cheddar fondu, des tranches de bacon de dinde fumé au bois de hêtre, un coleslaw maison et des oignons frits, pour encore plus de craquant, et une sauce smokey mayonnaise.



PULLED BŒUF

Le carnivore **Pulled Bœuf** a été spécialement travaillé pour satisfaire les consommateurs en quête d'un bagel généreux tant par le goût que par la texture en bouche. On y retrouve un effiloché de bœuf mariné, du cheddar et mozzarella fondus, du chutney d'oignons, des oignons rouges, une sauce cheddar et mayonnaise.

DOUBLE PASTRAMI

Le **Double Pastrami**, c'est la déclinaison ultra gourmande et chaude d'une des recettes les plus demandées chez Bagelstein, le Gab. Avec deux fois plus de pastrami mariné aux 6 épices, du cheddar, le coleslaw maison, des cornichons aigres-doux et une sauce barbecue, les amateurs Bagelstein ne seront pas déçus de passer à la vitesse supérieure !





POULET SATAY

Avec ses filets de poulet panés, ses poivrons marinés, son chou blanc et son mélange d'herbes fraîches, le tout relevé par une sauce satay maison, le **Poulet Satay** amène une touche exotique bienvenue dans cette gamme.

CABILLAUD STICK

Enfin, l'étonnant et régressif **Cabillaud Stick** a été travaillé avec des filets de cabillaud panés (MSC pêche durable), garni de cheddar, d'une cream cheese tartare Made in Bretagne et de coleslaw maison.

Prix de vente conseillé : entre 9,90 € et 11,90 € le bagel (hors menu)



PETITES FAIMS OU GROS APPÉTITS ?

Pour combler les petites faims en dehors des repas ou simplement rassasier son appétit d'ogre au déjeuner, Bagelstein a créé la gamme Easy.

Réalisée à partir d'un bagel petit-format, elle se décline en 3 recettes froides :

GAMME EASY

CHUTNEY CHEDDAR

Le veggie **Chutney Cheddar**, avec son chutney d'oignons rouges, sa cream cheese made in Bretagne, sa tranche de cheddar, la salade et oignons : simple et efficace !





FRESH THAI

Le rafraîchissant **Fresh Thai** au rôti de poulet coupé dans le filet agrémenté d'une sauce au poivre de Kampot, de choux blanc et un mélange d'herbes fraîches.

SCRAMBLED ŒUFS

Et le réconfortant **Scrambled Œufs**, œufs brouillés à la crème fraîche et bacon de dinde fumé, sans oublier le cheddar fondu.

Prix de vente conseillé : 3,90€ le bagel



Ces 8 nouvelles recettes sont toujours proposées dans les 9 sortes de pains réalisés par Bagelstein (sésame, brioche, complet, graines et céréales, etc.).

Les pains sont pétris et cuits chaque nuit par les boulangers Bagelstein dans son atelier de production, et livrés chaque matin dans tous les restaurants.

ON NE LAISSE PAS LES ICONIC DANS UN COIN

Pas de panique, les habitués retrouveront toujours à la carte les recettes **ICONIC** de l'enseigne qui ont fait son succès. Le Gab, avec son pastrami mariné aux 6 épices, l'Hypolite, aux filets de poulet rôti et sa sauce miel-moutarde, le Joséphine, avec ses falafels et sa sauce à la menthe, et pour finir, le Léontine, traditionnel saumon fumé et cream cheese.

Pour les indécis, l'incontournable Albertine permet de constituer un bagel à la carte et selon ses envies de l'instant.



DES BAGELS MAIS PAS QUE...

Parce que chez Bagelstein on aime se faire plaisir du plat au dessert en passant par la boisson, l'enseigne a aussi développé une large offre coffee shop et de produits sucrés.

Côté boissons, qu'elles soient chaudes, glacées, en milkshakes, ou en smoothies... il y en a pour toutes les envies peu importe l'heure de la journée !

Et pour les becs sucrés, cheesecakes, donuts, muffins, cookies, cakes, salade de fruits et, bien évidemment, bagels sucrés sont au rendez-vous chaque jour !



BAGELSTEIN, PLUS DE 10 ANS DE CRÉATION

L'enseigne, connue pour son humour, son ADN décalé et ses recettes appétissantes, a toujours eu à cœur d'imaginer, créer et commercialiser une offre singulière sur le marché de la restauration rapide.

Bagelstein a mis en place un processus de fabrication artisanal, qui commence par la conception des recettes. Celles-ci sont imaginées par les équipes R&D de Bagelstein, puis testées et validées par un panel de dégustateurs.

Une fois les recettes approuvées, elles sont transmises à l'atelier de production, situé en région parisienne. C'est là que toute l'offre food de l'enseigne est réalisée, à la main, à partir de produits frais et de qualité.

Livrés en restaurant chaque matin, les bagels sont réchauffés sur place, à la commande. Ils sont ensuite garnis des ingrédients soigneusement sélectionnés par Bagelstein, dont des sauces et des condiments spécialement imaginés par l'enseigne.

Ce positionnement artisanal permet à Bagelstein de se démarquer de ses concurrents et s'assure ainsi de proposer des produits de qualité, à un prix accessible.

