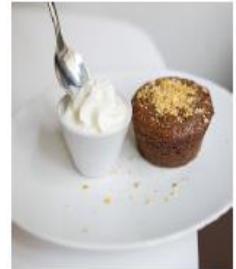




Toujours du côté de la Méditerranée, optez pour la Grecque préparée à partir de roquette, de pastèque, de concombres croquants, de fêta et d'un pesto de pistache et de menthe. Sinon, pour un voyage direction la Côte d'Azur, choisissez la **Sweet Niçoise**. Composée de filet de thon de Tarifa, d'olives Kalamata, de patates douces et d'haricots verts, cette salade est un mélange parfait de saveurs méditerranéennes.

Idéal pour les sportifs ! L'enseigne a également lancé deux nouvelles recettes de smoothies à base de protéines végétales bio et d'acérola. Alors, pour lequel allez-vous succomber : le **Vanilla Mix** (lait d'amande, framboise, avoine, protéine végétale BIO, vanille, miel) ou le **Chocolate Mix** (lait d'amande, banane, cacao, avoine, protéine végétale BIO, chocolat, miel) ?



Enfin, pour finir sur une note sucrée mais toute en légèreté, découvrez le nouveau **Fondant au chocolat Valrhona** (sans sucre et sans gluten) créé par la Cheffe Chloé Saada (non disponible sur Lyon).

À PROPOS : Créé en 2002, par David Banet et son épouse, DS Café compte parmi les acteurs majeurs de la healthy food en France. Au sein de leurs 10 restaurants, ils ont à cœur de proposer une cuisine saine et gourmande, dans des lieux de vie chaleureux et dans l'air du temps. Un tour du monde des saveurs pas comme les autres. Brunch healthy, privatisation de restaurants en soirée, livraison à domicile ou au bureau, DS Café dispose aussi d'un service traiteur sur Paris et région parisienne pour les particuliers et les professionnels.

CONTACT PRESSE :

Eugénie Da Silva
eugenie@pascalevenot.fr
07 50 29 64 08