

Communiqué de presse - Juin 2023



UN PLONGEON GOURMAND CHEZ JOUR À L'ARRIVÉE DE L'ÉTÉ !

**DEPUIS SA CRÉATION EN 2003, JOUR S'ENGAGE
POUR PROPOSER « UNE RESTAURATION AUTREMENT »,
RAPIDE MAIS BONNE POUR LA SANTÉ, SANS JAMAIS
OUBLIER LA GOURMANDISE**

A partir du 14 juin et jusqu'au 26 septembre, place à la carte d'été, pleine de saveurs, de gourmandise, de variété et de produits rafraîchissants. Pour chaque jour manger différemment, sans se poser de questions.

Au menu estival, de nouvelles salades de saison, des boissons maison et des jus frais, et s'invitent également le frozen yogourt et le gaspacho, pour encore plus de fraîcheur.

De quoi plonger dans la gourmandise tout en gardant une alimentation healthy et généreuse autour de recettes colorées.

**TROIS NOUVELLES RECETTES SAISONNIÈRES
FONT LEUR APPARITION, PLEINES DE SAVEUR**



Fraich'oumous

pousses d'épinard, semoule bio, champignons de Paris, radis, tartare de courgettes, artichaut à la romaine, aubergines grillées, houmous citron menthe, mix de graines & fruits secs et sauce tahini.

Prix : 12,80€

Méli melon

roquette, pâtes, concombre, tomates cerises, melon, burratina, jambon blanc sans nitrite, ciboulette et sauce olive balsamique.

Prix : 11,20€



Passion crevette

mesclun, trio de riz de Camargue, concombre, tomates cerises, oignons rouges pickles, cream cheese, tartare de crevettes, ciboulette et sauce vinaigrette mangue passion.

Prix : 11,20€

DU FRAIS, ENCORE DU FRAIS !



Le gaspacho vert

Savoureuse soupe froide à la courgette et au concombre relevée d'une pointe de menthe. Prix : 4,90€



Le frozen yogurt 0%

nature avec toppings au choix

Prix : à partir de 2,80€

Disponible selon point de vente

JOUR LANCE SES SANDWICHES

•

RECETTES SIGNATURE OU À COMPOSER SOI-MÊME
AVEC LES INGRÉDIENTS DU BAR À SALADES.
ILS SERONT DISPONIBLES DÉBUT JUILLET.





Le Rustique

pain, sauce fromage herbes, oignons frits, mâche, champignons de Paris, Grana Padano AOP, jambon blanc sans nitrite.

Le Bagnat

pain, sauce fromage herbes, ciboulette, mesclun, tomates cerises, œuf dur plein air, thon.





Le Cocorico

pain, sauce fromage herbes, ciboulette, mesclun, tomates cerises, poulet basilic, Grana Panado AOP.

Le Méditerranéen

pain, sauce fromage frais herbes, noix, pousses d'épinard, concombre, falafels de pois chiche, feta AOP.



Prix : 7,90€

ET TOUJOURS À LA CARTE

LES BOISSONS MAISON ET JUS FRAIS

Jus d'oranges, red power, jus ACE

Prix : 3,90€

Citronnade et thé glacé maison

Prix : 3,50€



LES BUBBLE TEA

Mangue passion, Pêche framboise ou Passion litchi.

Prix : 4,80€

Disponibles selon point de vente



LES POKÉS



Poké Saumon Sésame Gingembre : riz vinaigré, carottes râpées, radis, edamame, mangue, avocat, saumon sésame gingembre, graines de sésame, grenade et sauce poké.

Poké Poulet Teriyaki : riz vinaigré, carottes râpées, radis, edamame, mangue, avocat, poulet teriyaki, graines de sésame, cébette et sauce poké.

Poké Tofu Citron Coriandre : riz vinaigré, carottes râpées, radis, edamame, mangue, avocat, tofu citron coriandre, cébette, grenade et sauce poké.



Prix : 12,80€



A

propos

de

JOUR



JOUR est né en 2003 avec pour ambition d'offrir une véritable alternative à la restauration rapide traditionnelle du midi, pour permettre à tous de ne plus faire le choix entre manger rapidement et sainement, tout en se faisant plaisir ! En ouvrant le premier "Salad Bar" en France et avec plus de 30 restaurants aujourd'hui, JOUR garantit l'originalité et l'authenticité de ses recettes, en phase avec les attentes de ses clients et dans les tendances culinaires du moment. Des salades copieuses et gourmandes à composer ou des recettes signatures élaborées tous les jours pour répondre aux exigences de chacun : végétariens, végétaliens, intolérants au gluten ou au lactose.