



Le Croiss'n'roll & le Crookiss les nouvelles stars de la carte printanière

Clichy, France – **La Croissanterie**, l'enseigne historique du groupe **Delineo**, annonce une nouvelle carte de printemps où fraîcheur et gourmandise se rencontrent dans un festival de saveurs, avec en figure de proue les desserts tendance du moment : le Croiss'n'roll et l'irrésistible crookiss. Du 20 mars au 18 juin 2024.



I loooove Croiss'N'Roll !

Au cœur de cette nouvelle carte, brille une innovation irrésistible : le Croiss'n'roll. Symbole de créativité, ce dessert original est un délicieux muffin en pâte feuilletée, sublimé par un généreux cœur de Nutella. C'est un mariage exquis de textures et de saveurs qui enchantera vos papilles à chaque bouchée. Pour couronner le tout, une pastille en chocolat blanc vient parfaire cette pépite de gourmandise, à déguster sans modération !

L'élégance d'un croissant croustillant et la douceur d'un cookie fondant : le Crookiss !

Ce délice gourmand, véritable baiser sucré, incarne l'essence même de la saison. L'harmonie parfaite entre le feuilleté du croissant et les morceaux de cookie généreusement intégrés à sa pâte offre une expérience en bouche inédite. Symbole de sophistication et de gourmandise, le Crookiss est rapidement devenu l'une des stars incontournables de la carte printemps. Son mariage d'arômes et de textures divinement addictives en fait le compagnon idéal pour une pause sucrée sous le soleil printanier. Ultra tendance et délicieux le crookiss se déguste sans modération !



J'suis content, c'est le Printemps, même dans mon Poke !

Idéal pour un pique-nique printanier, les amateurs de sensations rafraichissantes seront comblés par le poké de printemps ! Les cacahuètes au wasabi apportent une note croustillante et audacieuse qui contraste avec la douceur juteuse de la mangue. Les boulettes végétales, fondantes, sont agrémentées de fèves edamame, ajoutant une touche de fraîcheur et de croquant parfaites pour un repas en plein air. Ce délice est sublimé par la fraîcheur des feuilles de Batavia et de la ciboulette, rehaussées par les grains de sésame doré, créant ainsi une harmonie de saveurs. Le mariage



équilibré du riz basmati, du chou rouge et des fèves de soja vient compléter cette composition parfaite pour un délicieux pique-nique printanier.

Mais aussi...

Pour répondre à toutes les envies, La Croissanterie a élaboré une carte savoureuse mettant en avant la créativité et la fraîcheur des ingrédients de saison. **Le célèbre sandwich campagnard**, fait son grand retour. Du côté salé, La Croissanterie propose également des options alléchantes comme **le panini sudiste**, mariant aubergines grillées, mozzarella râpée et une touche de pesto vert, ainsi qu'un délicieux sandwich **De Chef Boursin Aïoli** qui ravira les plus gourmands.

Côté végétarien, la nouvelle **salade Boursin au boulgour et lentilles vertes**, comblera les plus exigeants. Composée d'une variété de légumes frais, agrémentée de billes de Boursin fondantes et d'amandes croquantes, cette salade offre un mélange de saveurs printanières.

À propos de La Croissanterie :

Fondée en 1977, La Croissanterie est l'enseigne historique du groupe Delineo qui compte plus de 300 restaurants en France et à l'international. La Croissanterie propose une restauration à emporter accessible et de qualité pour tous les moments de la journée. Pour accélérer sa dynamique de développement, depuis 2022, La Croissanterie se repositionne sans rien renier de ses fondamentaux et devient la Happy sandwicherie.

Pour en savoir plus : www.lacroissanterie.fr