

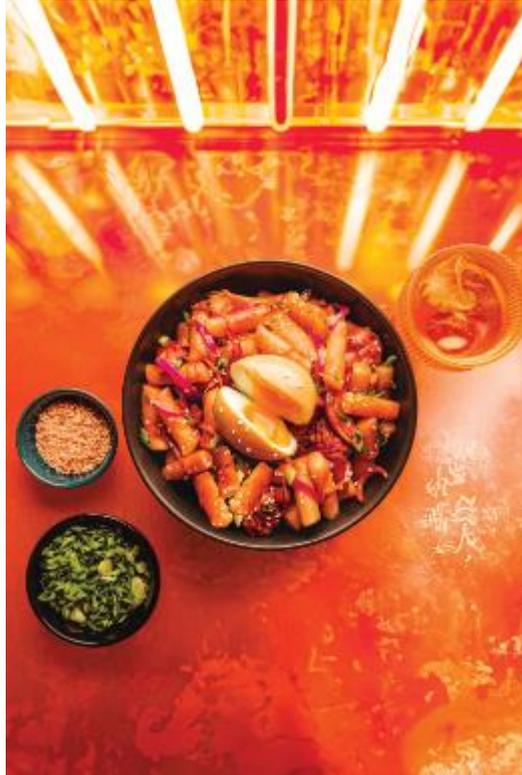


**PITAYA FAIT GRIMPER LA TEMPÉRATURE
AVEC DEUX NOUVEAUTÉS EN ÉDITION LIMITÉE**

Véritables stars des réseaux sociaux, les plats à base de nouilles ont plus que jamais la côte. Une aubaine pour Pitaya, le roi de la street food thaï, qui présente deux recettes en édition limitée : le Pad See Ew et le Topokki. À déguster - et photographier - sans modération du 23 octobre au 18 décembre 2024 dans tous les restaurants Pitaya.



PAD SEE EW



TOPOKKI

Direction Phuket avec le Pad See Ew

Avis aux amateurs de saveurs authentiques ! Le Pad See Ew, c'est l'essence même de la street food thaïlandaise : des nouilles de riz larges avec des légumes sautés au wok juste ce qu'il faut, du pak choï croquant et une brouillade d'œufs qui vient lier le plat. Et pour couronner le tout, une pluie de cacahuètes et de ciboulette thaï, le tout enveloppé dans la sauce iconique Pitaya, dont seul l'enseigne détient le secret.

Détour par Séoul avec le Topokki

Les fans de K-food vont être aux anges. Le Topokki, c'est LE plat coréen par excellence, revisité à la sauce Pitaya. Des grosses pâtes de riz ultra moelleuses, des légumes sautés au wok enflammé, un œuf coulant pour le côté gourmand, et un clin d'œil thaï avec de la ciboulette et des graines de sésame. Le tout nappé de la sauce iconique et addictive Pitaya, présentée ici avec un twist à la tomate. Un pur délice à ne pas manquer.

Team crevettes, bœuf, poulet origine France Nature d'Éleveurs* ou tofu, ces deux recettes s'adaptent à toutes les envies !

À retrouver dès le 23 octobre 2024 dans tous les restaurants Pitaya.

**Le label "Nature d'Éleveurs" est une certification qui valorise les pratiques agricoles respectueuses de l'environnement et du bien-être animal. Il garantit des élevages engagés dans une démarche de durabilité, en privilégiant des méthodes naturelles d'alimentation et de soins, tout en assurant une traçabilité stricte. Ce label promeut une agriculture locale, avec des éleveurs investis dans la préservation des écosystèmes et des territoires ruraux.*

À propos de Pitaya :

Fondée en 2010 à Bordeaux, Pitaya est une enseigne de Bertrand Franchise. Premier concept de street food thaï en réseau de franchise, elle compte aujourd'hui plus de 140 restaurants en France et à l'international. L'enseigne se différencie par l'expérience proposée : un véritable show-cooking immersif dans les rues de Bangkok ! Un positionnement empreint au « Fast Good » et au « Fresh Food » reflété aux travers d'ingrédients frais et de plats créatifs cuisinés sous les yeux des clients.