



COMMUNIQUE DE PRESSE
JUILLET 2022

4 NOUVEAUTÉS À DÉCOUVRIR CET ÉTÉ DANS LES RESTAURANTS PITAYA

Il fait chaud : la saison estivale est lancée ! Pour se faire plaisir avec des repas sains et frais, Pitaya a développé 4 nouveautés à découvrir cet été en exclusivité. Pitaya, c'est la promesse d'un voyage authentique autour d'une cuisine d'inspiration thaï. Au fil des années, certains plats sont devenus de véritables références. Nua Kao, Sie Yai, Beef Loc Line ou encore le pad thai ont fait la réputation des restaurants. Cet été, Pitaya continue de conquérir les papilles des amateurs de saveurs exotiques à travers 4 nouveautés : la little cucumber salad, les darts de brochettes de poulet mariné sauce satay ou de bœuf mariné à la citronnelle, pour le dessert, la salade de fruits frais 100% maison à l'ananas & fruit de la passion. Et pour se désaltérer, quoi de mieux qu'une eau de coco fraîche et sucrée ? À découvrir dès maintenant dans les restaurants Pitaya, sur place, en click & collect ou en livraison !

LITTLE CUCUMBER SALAD : UNE ENTRÉE FRAÎCHE, COLOREE & GOURMANDE AUX SAVEURS THAI.



Reine de l'été, la salade offre un maximum de saveurs, de vitamines et incarne le plat fraîcheur incontournable des beaux jours ! Avec la Little Cucumber Salad, Pitaya offre aux amoureux de la gourmandise une salade fraîche et légère, parfumée de saveurs thaï comme le gingembre, la citronnelle et le nuoc mam. Colorée et gourmande, elle est saucée de bonheur pour les papilles et se consomme sans modération !

Sauce faite maison
Prix : à partir de 3,90 €

LES BROCHETTES POULET SAUCE SATAY OU BŒUF À LA CITRONNELLE : UN DUO DE SNACKINGS POUR TWISTER SON REPAS.

Pour surfer sur l'univers des marchés de Bangkok de la street food thaï, Pitaya a décliné deux recettes de brochettes à déguster en snacking. Poulet mariné sauce satay ou bœuf mariné à la citronnelle, avec ce duo de brochettes, Pitaya continue d'innover pour proposer une expérience « thai spirit », unique qui a fait le succès de l'enseigne ! Cultes à la commande, les brochettes sont croustillées à la planche pour révéler toutes leurs saveurs.

Ludiques, à manger à la main, les brochettes s'accompagnent parfaitement avec la little cucumber salad et se dégustent en solo ou à partager, en entrée ou en accompagnement de plat principal. Le plus dur reste encore de faire un choix !



Pratique et sans couverts
Prix : à partir de 3,90 €

FAIRE LE PLEIN DE VITAMINES AVEC LA SALADE DE FRUITS FRAIS ANANAS & FRUITS DE LA PASSION !



Salade de fruits, jolies, jolies, jolies... Pitaya étend son offre de desserts avec la salade ananas & fruit de la passion. Un dessert 100% fait maison, préparé au plaisir et sans sucre ajouté. Avec sa salade de fruits frais, Pitaya poursuit sa mission de proposer des saveurs exotiques. Rafraîchissante, saine et gourmande, cette salade de fruits offre une note de fraîcheur en fin de repas.

Sans sucres ajoutés
Riche en fibres, vitamines, magnésium & antioxydants
100% faite maison
Prix : à partir de 3,50 €

EDITION LIMITEE : L'EAU DE NOIX DE COCO

Pitaya propose à la vente cet été, une eau de coco à boire directement dans sa noix. Simple... mais innovant ! L'eau de coco 100% biologique, sans OGM, sans additif ni conservateur conserve ainsi tout son goût et son arôme original. Simple d'utilisation, un seul geste suffit pour enlever l'opercule et boire sa Noix de coco. Une boisson saine et rafraîchissante puisque la noix de coco provient de cultures écologiques qui respectent les cycles biologiques et contribuent à la santé des agroécosystèmes. À la fois sucrée et dessert, les plus gourmands dégustent également le chair de la coco, riche en vitamines. Une expérience rafraîchissante et riche en saveurs à découvrir en édition limitée en restaurant !



Cultivée en Thaïlande
Certifiée Bio (aucun traitement ou pesticide utilisé)
Riche en minéraux, saine et savoureuse
Prix : à partir de 4,90 €

TASTE THE
THAI SPIRIT



PITAYA-THAISTREETFOOD.COM

À PROPOS DE PITAYA

Fondée en 2010 à Bordeaux, PITAYA est le premier concept de street food thaï en réseau de franchise. PITAYA s'appuie sur une expertise culinaire et commerciale de plus de 10 ans en cuisine thaï pour offrir une expérience unique à ses clients. Un positionnement expert du « Fast Food » et du « Fresh Food » avec des plats sains et créatifs, à base d'ingrédients 100% bio et de qualité, adaptés au goût du monde. Aujourd'hui, PITAYA compte plus de 150 restaurants en France et à l'étranger. L'enseigne poursuit son développement avec une cinquantaine d'ouvertures par an et des implantations à Berlin, Espagne, Suisse, Royaume-Uni et aux Emirats Arabes Unis. Fort de son succès, l'enseigne a obtenu un CA de 98M en 2021.

CONTACTS MÉDIA

MONET+ASSOCIÉS

Charlotte Bettepuez - c.bettepuez@monet-rp.com
Péter Even - p.even@monet-rp.com