



Certains l'aiment chaude... ou froide!

**À LA PAUSE DÉJ', ON FAIT LE PLEIN DE SAVEURS ET DE PLAISIR AVEC 3 NOUVELLES SALADES SODEBO À DEGUSTER CHAUDES OU FROIDES, C'EST COMME ON VEUT !**



**À L'HEURE DU DÉJEUNER, ENVIE DE FRAÎCHEUR OU DE RÉCONFORT AVEC UN PLAT CHAUD ?**

Pourquoi choisir ? Sodebo propose trois nouvelles recettes de salades aussi savoureuses chaudes que froides. Comme tous les produits Sodebo, ces nouveautés sont préparées en France, dans leurs ateliers à Saint-Georges-de-Montaigne, en Vendée.



**AU MENU**



**LES AMATEURS DE NOUVELLES GOURMANDISES VONT SE RÉGALER !**

La dernière nouveauté de la gamme Salade & Compagnie introduit des bouchées de poulet pané et une sauce Caesar. Les amoureux de cuisine italienne ne pourront résister à la nouvelle Pasta Salade avec ses lamelles de jambon speck et de la mozzarella délicatement fondante une fois réchauffée. Quant aux adeptes de la mythique salade Caesar, ils succomberont à la nouvelle Salade Garden au poulet pané et aux tomates marinées, sans oublier bien sûr, les petits croûtons... pour croustiller de plaisir !

# Dans la famille Salade & Compagnie... ... Je demande la recette au poulet pané !

## LA GAMME ICONIQUE DES SALADES REPAS ACCUEILLE UNE NOUVELLE RECETTE !



**CHAUD DEVANT !**

LE MODE DE PRÉPARATION, C'EST PAR ICI :

- Ôter les morceaux de poulet de la salade.
- Les réchauffer dans un contenant à part pendant 30 secondes au micro-ondes à 700W.
- Déposer les morceaux de poulet dans la salade, c'est l'heure de se régaler !

Une nouvelle recette savoureuse, à déguster chaude ou froide, selon son envie, à base de poulet pané fabriqué dans les ateliers de Sodebo.



Une alternative complète et originale pour enchanter la pause déjeuner, **sans oublier la fourchette comestible**, la dernière innovation Sodebo pour son 50<sup>e</sup> anniversaire !

Un plat réconfortant et rassiant accompagné d'un **cookie plus gourmand et plus généreux**.

**PRIX DE VENTE CONSEILLÉ TTC : 4,35€**

À retrouver en GMS

Le distributeur est libre de fixer le prix de vente



# Dans la famille Pasta Salade... ... Je demande la recette Jambon Speck / Mozzarella !

## LA SALADE COMPOSÉE D'INSPIRATION ITALIENNE POUR S'ÉVADER À LA PAUSE DÉJEUNER



**CHAUD DEVANT !**

LE MODE DE PRÉPARATION, C'EST PAR ICI :



Une recette généreuse composée de pâtes fraîches, de jambon speck et de billes de mozzarella à faire fondre, une fois passée au micro-ondes.



- Retirer l'opercule, sortir le tube de vinaigrette et la fourchette.
- Mélanger la salade.
- Réchauffer la barquette pendant 1 min 30 au micro-ondes à 700W.

**PRIX DE VENTE CONSEILLÉ TTC : 3,95€**

À retrouver en GMS

Le distributeur est libre de fixer le prix de vente

# Dans la famille Salade Garden... ... Je demande la recette croustillante au poulet pané !



TOUTES LES SENSATIONS GOURMANDES RÉUNIES À MIDI !

Une salade **super pratique**,  
à emporter partout et  
en toute liberté !

Une recette pleine de saveurs  
à base de **poulet pané**  
(à réchauffer !), de **tomates**  
marinées et de **croûtons**.

Une fine tranche de pain grillé  
et une **onctueuse sauce Caesar**,  
pour éveiller les papilles.



**PRIX DE VENTE CONSEILLÉ TTC : 4,35€**

À retrouver en GMS  
Le distributeur est libre de fixer le prix de vente



**CHAUD DEVANT !**

LE MODE DE PRÉPARATION, C'EST PAR ICI :

- Retirer l'opercule, conserver les morceaux de poulet pané dans le compartiment du plateau.
- Verser les autres ingrédients dans le bol de salade.
- Réchauffer le poulet directement dans son plateau pendant 30 secondes au micro-ondes à 700W.
- Déposer les morceaux de poulet chauds dans le bol de la Salade Garden pour bien se régaler !

## À PROPOS DE SODEBO

UNE HISTOIRE FAMILIALE SINGULIÈRE,  
PLEINE D'IDÉES FRAÎCHES DEPUIS 50 ANS !

Créée en 1973 par Simone et Joseph Bougro, charcutiers traiteurs à Saint-Georges-de-Montaigu, l'entreprise familiale Sodebo, spécialisée dans les produits traiteur frais, se donne dès lors pour mission de créer et fabriquer des produits bons, frais, pratiques, généreux et accessibles. Depuis 2000, à la tête de l'entreprise française, Marie-Laurence Gouraud, Bénédicte Mercier et Patricia Brochard poursuivent le projet de leurs parents. Privilégiant l'internalisation depuis toujours, l'entreprise qui compte désormais 2850 collaborateurs, fabrique sur son site unique en Vendée l'ensemble de ses produits : salades, pizzas, boxes, sandwiches...



INFORMATIONS LECTEURS

[www.sodebo.com](http://www.sodebo.com)