

Communiqué  
de presse

# La Croissanterie lance sa nouvelle Collection Printemps/été 2014 !

*Les beaux jours pointent, les jardins s'éveillent, ... un petit air de gaieté et de légèreté ensoleille les terrasses. ... La Croissanterie en profite pour fêter le printemps et pour lancer le 7 avril 2014 sa nouvelle Carte "Collection Printemps/été !*

*Pour célébrer cette douce saison, beaucoup d'innovations dans cette nouvelle collection qui, une fois encore marquent l'attachement de La Croissanterie pour la nouveauté, véritable ADN de la marque.*

*Découvrez vite ces nouveautés ... tout cela fleure bon le printemps !*

**CARTE PRINTEMPS ÉTÉ**

**ECLAIR AU CITRON**

**SANDWICH DE CHEF DI BUFALA**

**MOÛSE AU CHOCOLAT**

**la Table des Chefs**

**NOUVEAUX SANDWICHES SALADES & DESSERTS**

**LA CROISSANTERIE**

CHIQUE JOUR EST UN PLAISIR A DEGUSTER !

© La Croissanterie

Communiqué  
de presse

## . De nouveaux sandwiches créatifs avec LA TABLE DES CHEFS.

Une " TABLE DES CHEFS " , avec un menu dédié, signée par trois Chefs aux parcours atypiques. Des Chefs qui expriment leur vision propre de La Croissanterie : faire découvrir et partager en exclusivité un moment d'émotion et de complicité autour de recettes de sandwiches originales aux saveurs subtiles.



### . NORBERT TARAYRE

Chef très populaire suite à l'émission Top Chef sur M6 , peu de gens savent que Norbert Tarayre, a fait aussi ses classes dans les plus grandes maisons : Bernard LOISEAU, Marc VEYRAT et même le célèbre EL BULLI !  
Norbert Taryare signe 2 sandwiches très originaux :

#### . Le Sandwich De Chef DI BUFALA

*Un équilibre parfait des textures et des saveurs, avec la mozzarella Di Bufala, fabriquée à partir de lait de bufflone qui a le goût caractéristique de la tradition italienne et le speck, jambon cru fumé très peu gras, fabriqué dans le Tyrol italien.*

#### . Le sandwich De Chef BASQUE

*Association audacieuse et délicieuse de filets de poulet, de chorizo, d'un voile de beurre au piment d'Espelette et d'Ossau-Iraty, le fromage traditionnel pur brebis au lait entier, au goût subtil de noisette. Un moment de plaisir incontournable !*

### . YVAN CADIOU

Yvan a travaillé dans les palaces du monde entier pendant 20 ans et a reçu en 1988 le titre de plus jeune chef européen. Il cultive également une véritable passion pour les voyages et les rencontres qui en découlent. Auteur de 18 livres de cuisine, Yvan Cadiou, Chef Créateur, chroniqueur TV, propose une cuisine créative aux accents de terroir, inspirée de ses nombreux voyages.  
Yvan Cadiou signe pour La Tables des Chefs :

#### . Le Sandwich De Chef Comté Royal !

*Poulet délicatement rôti, crème d'avocat pour la douceur en bouche, comté AOP du Jura, fines tranches de bacon fumé au bois de hêtre, le sandwich De Chef Comté*

Communiqué  
de presse

## . THIERRY DE GROOTE

Passionné, Thierry De Groote l'est ! Dès 17 ans, Thierry a choisi sa voie. Ce sera la pâtisserie et sort brillamment diplômé de l'Ecole Ferrandi puis intègre la Maison Lenôtre. Toujours curieux, Thierry entre à La Croissanterie comme Chef. Il puise son inspiration dans l'air du temps et scrute, avec curiosité et originalité, les tendances de consommation.

Thierry De Groote intègre aujourd'hui La Table des Chefs avec un sandwich aux accents très ensoleillés !

### . Le sandwich De Chef MARINELLA !

Une association inédite de thon, de tomates doucement marinées, de copeaux de parmesan italien d'Appellation d'Origine Protégée, et d'une légère pointe de guacamole.

## . Une nouvelle Assiettes Repas Bien-Etre

### LA ROMA DI BUFALA

Une délicieuse recette italienne à la mozzarella Di Bufala associée aux légumes du soleil et aux tomates ensoleillées !



## . 2 nouveaux sandwichs Carrés Toastés

. CARRE TOASTE AMERICAIN au boeuf

. CARRE TOASTE POULET CHEDDAR

Communiqué  
de presse

**. 6 nouveaux desserts très tendance**

- . **LE MUFFIN CAMEL BEURRE SALÉ**
- . **LE SHORTBREAD CHOCOLAT BLANC & CRANBERRIES**
- . **LE FINANCIER ... mais revisité ... plus gros et plus moelleux !**
- . **L'ECLAIR CITRON**
- . **LA MOUSSE CHEESECAKE – CRUMBLE en verrine**
- . **LA COMPOTEE POMMES FRAISES – CRUMBLE en verrine**



Avec cette Collection Printemps/été 2014 très estivale et riche en saveurs et en ingrédients printaniers, frais, équilibrés, ensoleillés et originaux, La Croissanterie prouve, une fois encore combien l'innovation produits est cœur de son concept moderne et créatif !  
Une Collection à découvrir dès le 7 avril dans ses 220 boutiques en France et en Europe !

***Décidément à La Croissanterie,  
chaque jour est un plaisir à déguster !***

Contact presse :  
Pascal Ricaux  
p.ricaux@lacroissanterie.fr