

Eat Salad enflamme votre hiver

- Eat Salad augmente le grammage de ses bases et propose une nouvelle formule à 8 ingrédients
- Innovation : le délicieux Wrap Toasté disponible dès la mi-octobre 2024
- Créations chaudes : les soupes font leur grand retour alors que de nouveaux ingrédients font leur apparition

Des plats plus consistants, toujours au même prix !

 Afin de combler les attentes de ses clients, Eat Salad, leader de la restauration rapide, saine et sur mesure, enrichit son concept avec une nouvelle diversification de sa gamme hivernale, toujours plus réconfortante, généreuse et délicieuse.

Eat Salad met un point d'honneur à écouter ses clients et à répondre à leurs attentes. Ainsi, à partir de la mi-octobre, la marque augmente les quantités des bases de ses recettes, offrant des portions plus copieuses, tout en maintenant les prix inchangés. Une véritable plus-value pour les clients sans impact sur leur budget !

En parallèle, une nouvelle formule spécialement conçue pour épicuriens fait son apparition au menu. En plus des formules 4 et 6 ingrédients, l'enseigne propose désormais à ses clients de composer leur salade sur mesure avec 8 ingrédients.

Ces évolutions, nées des retours réguliers des clients Eat Salad, sont le fruit d'une volonté de rendre chaque repas encore plus satisfaisant, à la fois en quantité, qualité et diversité.

« Nous avons à cœur de répondre aux attentes de nos clients en offrant des assiettes encore plus généreuses, tout en maintenant des prix abordables. L'augmentation du grammage de nos bases et l'introduction de la formule à 8 ingrédients témoignent de notre engagement à proposer des repas copieux, équilibrés et adaptés aux appétits les plus exigeants. » soulignent les fondateurs Antoine et Joseph Barat.

Des plats plus consistants, toujours au même prix !

 Cet hiver, Eat Salad continue de proposer des salades sur mesure toujours plus savoureuses avec l'arrivée de deux nouvelles bases : des pommes de terre grenailles et des lentilles, pour encore plus de variété et de plaisir dans chaque assiette.

Les soupes, incontournables de la saison, reviennent avec des recettes encore plus gourmandes et riches en saveurs. Craquez pour le best-seller : un velouté onctueux de cèpes et bolets, sublimé par une touche de crème fraîche, ou laissez-vous séduire par la douceur de la soupe de potiron. Pour les amateurs de légumes, le velouté aux 5 légumes promet un délicieux équilibre, tandis que la soupe de courgettes, agrémentée de fromage frais et de noisettes croquantes, ravira les palais les plus fins. Un véritable réconfort à chaque cuillerée !

Ces plats réconfortants viendront compléter une carte sucrée enrichie de desserts gourmands comme les brookies, muffins fourrés au Nutella ou chocolat Milka, sans oublier une proposition plus healthy, avec des fruits bruts (pomme, banane ou clémentine) ou encore un carrot cake. Avis aux amateurs...

L'hiver s'annonce chaud : les innovations 2024 Eat Salad

 Eat Salad s'efforce d'innover à chaque saison pour réussir le pari de satisfaire toutes les envies. Cet hiver, Eat Salad ne déroge pas à la règle et dévoile un nouveau concept spécialement pensé pour répondre aux désirs de ses clients.

La grande nouveauté de cet hiver est : le Wrap Toasté ! Déjà proposé en version froide, le Wrap Toasté sera disponible dans tous les restaurants à partir du 16 octobre prochain. Le Wrap Toasté s'inscrit dans le prolongement du concept Eat Salad en proposant aux consommateurs de composer leur Wrap sur mesure grâce au large choix d'ingrédients : légumes frais, légumineuses, protéines... Une nouveauté qui saura séduire et réconforter durant les mois les plus frais.

De plus, Eat Salad continue d'étoffer sa gamme d'ingrédients avec l'arrivée de nouveaux choix de saison, à déguster froids ou chauds ! Parmi les nouveautés, les clients pourront savourer du poulet cajun, des crevettes thaï, du porc effiloché, ainsi que des légumes comme la patate douce et le pois maraîcher.

De nouveaux fromages délicieux, tels que le comté, viendront compléter la sélection, tout comme des pickles d'oignons rouges, pour ajouter une touche de saveur et de croquant. L'avocat, ingrédient favori des clients, se décline désormais en guacamole, et une nouvelle sauce exotique, la Lemon Thaï maison, viendra éveiller les papilles des plus curieux. Une offre enrichie, à personnaliser selon les envies !

Découvrez ces nouveautés dès le 16 octobre dans les restaurants Eat Salad !

**Contact presse : Déborah NEWTON / 06 48 37 75 60/
deborah.newton@eatsalad.com + d'informations : www.eatsalad.com**