Savours & Co

Edition N°81
5 juin 2013

Plus de 11 500 lecteurs décideurs chaque semaine

Le Goût avant tout !

L'Hebdomadaire B2B digital de reference des Professionnels en Boulangerie Pâtisserie Snacking Sandwicherie Restauration rapide Restauration a theme Traiteur Rhd Chr

L'association « Alimentation & Tendances » dénonce les injustices de la TVA alimentation

Boulangerie & Sandwicherie

Lors d'une conférence de presse, l'association Alimentation & Tendances, par la voix de sa présidente Sophie Duprez, a demandé la taxation de tous les produits d'alimentation de première nécessité à emporter à 5,5% afin d'éviter les distorsions de concurrence entre détaillants et grande distribution et « *arrêter le casse tête de la TVA alimentation* ». Elle a aussi réaffirmé sa différence vis à vis des géants de la restauration rapide. En effet, en 2012, une dizaine d'enseignes françaises de la petite restauration et de l'alimentation boulangère (Brioche Dorée, La Mie Câline, Mezzo di Pasta, Paul, Pomme de Pain, etc.) se désolidarisaient du Snarr (Syndicat de l'Alimentation et de la Restauration Rapide) ne se sentant plus représentées par un syndicat où deux enseignes de fast food (McDonald's et Quick) rassemblent plus de 52% des droits de vote. La décision unilatérale du Président du Snarr de l'époque, de demander la hausse du taux de TVA de 5,5% à 7% pour tous les sandwiches vendus en boulangerie, avait entrainé le départ du syndicat d'enseignes fondatrices d'Alimentation & Tendances. Pour cette association, la hausse du taux de TVA à 7% de certains produits considérés à consommation immédiate « *est injuste car elle s'applique de façon différente en fonction de l'emballage des produits* » (Salade avec ou sans couverts), de leur lieu d'achat (Pizza 7% en boulangerie, 5,5% au rayon traiteur des GMS), de leur nature (glace en kiosque 7%, en supermarché 5,5%). La nouvelle hausse de 7 à 10% du taux de TVA en 2014 « *accroitrait encore ces inégalités* ». Alimentation & Tendances demande donc que tous les produits d'alimentation qui bénéficient pour leur consommation d'un service (servis à table, consommés sur place) soient assujettis à une TVA dite « Restauration » à 7%. Que les aliments de première nécessité vendus à emporter quel que soit le lieu soient assujettis à un taux de TVA identique à celui des produits d'alimentation : soit 5,5%. Et que soit supprimé dans le projet de loi de finance 2014 la mention suivante : « Les ventes à emporter ou à livrer de produits alimentaires préparés en vue d'une consommation immédiate, à l'exclusion de celles relatives aux boissons alcooliques... ». A suivre !

Mutti et Philippe Conticini font la fête à la tomate !

Pâtisserie Ephémère

La fameuse marque italienne, N°1 de la tomate en conserve en Italie, présente du 7 au 13 juin, le premier comptoir culinaire dédié à la tomate, en partenariat avec le pâtissier Philippe Conticini. « La Tomate sur le Gâteau », la « It Pâtisserie Mutti », se situera au 14 rue du Vertbois dans le 3ème arrondissement de Paris. Au menu, les gourmands pourront venir y déguster gratuitement les créations de l'équipe du célèbre pâtissier. Sucrée ou salée, la tomate se fait tour à tour gâteaux ou bouchées fondantes, et s'emporte même chez soi. Trois espaces sont consacrés à la tomate : une dégustation gratuite au comptoir, une e-table d'hôte « Rouge Obsession » et un espace de vente à emporter pour poursuivre l'expérience chez soi…

La boulangerie industrielle mondiale réunie à Amsterdam

C'est sur le thème « Le pain : santé, plaisir et innovation », que l'Association Internationale de la Boulangerie Industrielle (AIBI) a tenu récemment son 33e Congrès, à Amsterdam (Pays-Bas). L'occasion, pour le président hollandais de l'AIBI, Albert Schipper de céder sa place, au premier vice-président, le Grec Georges Mavromaras. L'occasion aussi pour les quelque 180 congressistes venus de quinze pays différents d'échanger sur les grandes tendances de la boulangerie, en particulier en Europe. Des conférences, il ressort une baisse régulière de la consommation de pain, la montée sensible du hard-discount (20% de PDM en Allemagne), des perspectives de croissance relativement modestes, pour un marché qui totalise 130 milliards d'€ (Turquie comprise), mais qui marque l'arrêt de résultats annuels négatifs depuis 2010/2011 (+ 0,5% pour la France et la Belgique pour les 4 à 5 ans à venir, source Gira). A charge pour les acteurs de la boulangerie industrielle de répondre aux attentes parfois paradoxales des consommateurs en terme de consommation « plaisir et santé ». Le Prochain congrès se déroulera, comme il se doit, fin mai 2015, en Grèce.

La 10ème édition du « Défi Bun » a rendu son verdict

Boulangerie Industrielle

Organisé par la société East Balt France, fabricant de « buns » pour hamburgers, le « Défi Bun » est un concours qui regroupe des établissements scolaires (CFA et Lycées Professionnels), qui s'affrontent sur le thème de « l'originalité, du goût, de la texture et de la promotion de la création ». Et cette année, c'est le CFA de Châlon en Champagne (Marne) qui a remporté la compétition avec son « King Wed » (bun au saumon et fromage frais).

Le 4ème Congrès du Snacking c'est demain !

Evènement

Le 4ème Congrès du Snacking, organisé par le magazine France Snacking, aura lieu demain jeudi 6 juin au Pavillon Vendôme dans le 2ème arrondissement de Paris. Au menu, de nombreuses conférences sur le snacking et la restauration rapide.

BRIDOR *de* FRANCE

Mini Paniers Légumes

NOUVEAU

Crédit Photo : Thinkstock, Bridor.

Artichaut-basilic

Légumes du soleil

Esprit pissaladière

Tomate-échalote

Pour toutes vos envies snacking !

BRIDOR

www.bridor*de*france.com

Andros Restauration met à disposition son Edition 2014 de ses « Books Marchés »

Restauration

Pour accompagner les professionnels dans la mise en place des appels d'offres, Andros Restauration met à disposition sur clé USB et en ligne sur son nouveau site internet, ses 2 books marchés réfrigéré et ambiant Édition 2014. Des documents uniques réunissant à la fois l'ensemble des informations produits et outils indispensables pour la rédaction et la réponse aux marchés (fiches techniques des produits avec le détail de la composition nutritionnelle et les recommandations du GEM-RCN, sites de fabrication...). Ces books contiennent également les informations relatives à la charte nutritionnelle Andros Restauration sur ses 2 savoirs-faire historiques fruitier et laitier, les approches catégorielles avec des recommandations de produits pour les différentes cibles : scolaire, santé, entreprise, hôtellerie ou vente à emporter. Andros Restauration avec plus de 220 références en solutions desserts propose l'offre la plus large du marché pour répondre à l'ensemble des besoins, aussi bien en produits prêts à consommer ou en produits d'assemblage (120 références de produits laitiers ultra-frais, 30 références de desserts fruitiers réfrigérés, 50 références de compotes ou spécialités de fruit en épicerie et une toute nouvelle gamme de 15 produits professionnels d'aides à la pâtisserie). Les deux books sont donc à retrouver directement sur www.androsrestauration.fr.

Une brochure « 50 idées desserts autour du sandwich »

Snacking & Sandwicherie

Back Europ France propose un livret intitulé « 50 idées desserts autour du sandwich », une brochure de 40 pages qui présente 50 idées de desserts faciles à réaliser pour les professionnels de la sandwicherie et du snacking. Une brochure qui propose des suggestions de recettes et de desserts individuels, une présentation de 10 cafés gourmands, des solutions café et accompagnements, et des supports de cuissons et emballages. Back Europ France est parti d'un constat :plus qu'une tendance, le snacking est devenu une véritable habitude de consommation. Si les notions de rapidité et de nomadisme priment, il ne faut pas oublier une notion essentielle : le consommateur doit retirer de cette pause un maximum de plaisir en un minimum de temps. En tant qu'acteur incontournable de la filière sandwicherie du fait de sa position de leader dans la boulangerie-pâtisserie, l'offre de Back Europ France répond à tous les besoins des professionnels du snacking, notamment le dessert. Avez-vous pensé au café gourmand dans vos formules repas ? Après un plat unique, le café et ses petits desserts terminent le repas sur une note ludique et très tendance. A travers cette brochure, les professionnels découvriront 50 idées de desserts individuels, une offre de produits prêts-à-manger mais aussi 10 associations de cafés gourmands pour répondre aux clients en quête de nouveautés.

www.backeurop.fr

Deux nouveaux « Memphis Coffee » dans le Nord-Pas-de-Calais

Enseigne de restaurants inspirés des « diners » américains des Fifties, « Memphis Coffee » vient d'ouvrir 2 nouveaux restaurants à Lomme (Nord) et à Hénin-Beaumont (Pas-de-Calais), portant ainsi à 4 le nombre de ses implantations dans cette région (avec 2 autres unités à Villeneuve d'Ascq et à Valenciennes).

La Mie Câline du Cours Victor Hugo rouvre ses portes

Après 4 semaines de travaux, le magasin La Mie Câline du Cours Victor Hugo de Bordeaux (Gironde) a rouvert ses portes, avec à sa tête de nouveaux franchisés, Alexandra et Georges Carmona, déjà patrons des 2 autres points de vente de Bordeaux.

Le 12ème Concours bel'imagination !

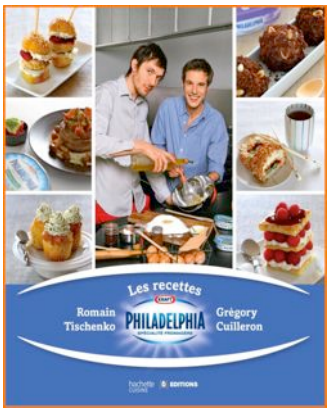
Restauration Collective

Bel Foodservice lance la 12ème édition de son concours culinaire bel'imagination, organisé en partenariat avec France Frais, distributeur de proximité. Destiné aux cuisiniers de la restauration collective clients de France Frais, le concours met cette année la jeune génération à l'honneur en ouvrant pour la première fois la candidature aux apprentis. Les chefs devront proposer un plat principal adapté à la restauration collective, qui intègre et valorise un produit de la gamme Ingrédient « Prêt à Cuisiner » Bel Foodservice (La vache qui rit®, Boursin®, Cantadou®, Leerdammer®, Kiri® Professionnel, Syrtos®...). La thématique de cette année : « *Terre ou Mer ?* ».

Les meilleures recettes réalisées avec Philadelphia enfin réunies !

Spécialité Fromagère

Imaginé à quatre mains, ce livre de recettes explore toutes les facettes créatives de la célèbre spécialité fromagère à tartiner et à cuisiner. Les chefs Grégory Cuilleron et Romain Tischenko confient à travers une quarantaine de recettes originales des idées, des astuces et des présentations ludiques qui s'accordent à tous les moments gourmands : apéritif convivial, déjeuner léger entre copines, dîner chic entre amis, petits plats équilibrés ou pause gourmandise. Grégory Cuilleron et Romain Tischenko ont ainsi interprété toute la palette de Philadelphia® avec Philadelphia® nature, Philadelphia® light, Philadelphia® ail et fines herbes, Philadelphia® light ciboulette, Philadelphia® saumon et aneth et Philadelphia avec Milka®.



La nouvelle baguette « Copaline Sévaine »

Boulangerie Artisanale

« Sé » pour Sélection, « vain » pour levain et « e » pour exclusif : « Sévaine », la dernière-née de la famille Copaline, annonce clairement la couleur. Cette nouvelle baguette vient combler les attentes des artisans en recherche d'un produit plus typé qu'une baguette classique mais néanmoins de consommation courante. La Copaline Sévaine, fabriquée avec des blés Agri Confiance, se veut aussi une petite référence au passé, avec son goût de levain. Pas trop marqué mais plutôt décrit comme fruité, acidulé et équilibré, ce levain de blé apporte une saveur différente et se pose comme une alternative à La Copaline et à la Copaline Tradition. Cette baguette a également pour caractéristiques un visuel attractif (3 coups de lame), une mie crème, alvéolée, et une bonne conservation. Et surtout, très tolérante, la farine Copaline Sévaine se plie à toutes les méthodes de fabrication usuelles : en direct, en pointage retardé, en pousse lente… Un fort taux d'hydratation et un temps de pétrissage réduit complètent ses atouts. L'autre intérêt réside dans son positionnement marketing : un éventail d'outils vient en soutien du produit pour sa mise en avant en magasin : mobile « abat-jour », drapeau extérieur, stick au sol, présentoir avec ses fiches-conso, badges… c'est tout un univers qui se décline dans des tons de bleu, avec un design résolument « vintage ». Une manière de jouer avec les souvenirs et les émotions de l'enfance…

iKentoo, la caisse iPad s'implante en France

Restauration

iKentoo, la nouvelle génération de caisses disponible sur iPad et spécifiquement conçue pour les restaurants, bars/cafés, vente à emporter et points de vente itinérants, vient révolutionner le marché traditionnel des caisses enregistreuses en France. Développée par la startup suisse éponyme, iKentoo offre aux professionnels une solution inédite et évolutive pour une expérience de vente simplifiée ainsi que des outils de fidélisation clients uniques. iKentoo c'est toutes les fonctionnalités d'une caisse traditionnelle réunies dans un outil mobile, compact, configurable à volonté et peu couteux. Compatible avec iPod touch et iPhone, iKentoo permet aussi la prise de commande en salle et le paiement à table, ainsi que l'émission de tickets numériques. Depuis le back-office en ligne, le restaurateur maîtrise l'ensemble de son activité où qu'il se trouve et peut gérer à distance sa carte, ses stocks, l'organisation de sa salle, le suivi des transactions... Les opérations quotidiennes deviennent ainsi très faciles à exécuter. Une solution idéale notamment pour les gestionnaires de plusieurs établissements. iKentoo propose aussi aux clients des restaurants, bars, cafés, une expérience utilisateur qui va au delà de la caisse grâce à la lecture de cartes de fidélité et de prépaiements (virtuelles ou non) sur lesquelles sont imprimées des QR Code. Les consommateurs bénéficient ainsi aisément et automatiquement de leurs bons de réductions et offres promotionnelles au moment de régler l'addition. En constante évolution grâce à son équipe de développeurs, iKentoo ouvre la porte du numérique au marché traditionnel des caisses enregistreuses et prépare d'ores et déjà une troisième brique pour faciliter les transactions.

Pâtisserie Bridor présente sa nouvelle collection 2013-2014

Pâtisserie

Parce que les professionnels sont à la recherche de pâtisseries de grande qualité aux saveurs inédites et très gourmandes, Pâtisserie Bridor a mis du goût et de l'intensité au cœur des entremets et bûches de sa nouvelle collection « Terroir ». Une nouvelle gamme festive de prestige qui réunit l'élégance et le raffinement grâce à des jeux de textures subtiles et équilibrées donnant naissance à des saveurs originales et gourmandes. Dans la collection : le « Bourgogne », la rencontre étonnante du marron et du cassis, le « Normandie », l'alliance parfaite du caramel beurre salé et de la pomme. Ou encore le « Wallonie », mariage chaleureux du Spéculoos et de la framboise, et le « Caracas », l'intensité d'une ganache 100 % chocolat Grand Cru Venezuela. « Prestige et Terroir » by Pâtisserie Bridor Collection 2013-2014, ce sont donc des Entremets disponibles toute l'année (format rond de 16 cm de diamètre), décorés ou à décorer, et des Bûches disponibles pour les fêtes de fin d'année en 3 dimensions déjà décorées (8, 16, 24 cm) ou en 4 dimensions à décorer (8, 16, 24 et 49 cm).

Des couleurs et des fruits à La Croissanterie

Sandwicherie

Il a mis du temps mais il est enfin là…Le soleil nous fait le plaisir de ses premiers rayons. Et avec son retour, nous avons envie de fraîcheur et d'équilibre ! Pour répondre à cette attente, les desserts de fruits sont mis à l'honneur à La Croissanterie depuis le 3 Juin. La verrine de fraises vient compléter la gamme déjà large de desserts fruités à la carte et sera vendue au tarif moyen de 2,50 €. Toutes les raisons sont bonnes pour une pause détente fruitée : la verrine fromage blanc framboise, la compotée pommes/fraises, la tartelette aux fraises, et bien d'autres. A partir du 3 Juin, les clients de La Croissanterie pourront également bénéficier du bon plan fruité du mois : pour l'achat d'un menu et d'un smoothie, le smoothie ne coûtera que 2€ au lieu de 3,20€. Et parce qu'en été, nous avons envie de fruits mais aussi de couleurs, La Croissanterie propose une série de Mini Magic Donuts haute en couleurs. Ces Mini Magic Donuts seront vendus à 1€ l'unité ou inclus dans le dessert du menu « P'tit Foo ». Ils pourront également être pris par lot de 4 pour le prix de 3.

Une nouvelle armoire gastro par Codigel

Matériel CHR

Coreco, le fabriquant espagnol distribué en France en exclusivité par Codigel, renforce son positionnement sur le marché du matériel frigorifique à destination des CHR, en complétant sa gamme d'armoires réfrigérées. Avec l'intégration d'une armoire gastronome toute inox avec glissières embouties, la gamme Codigel répond à toutes les attentes des professionnels du secteur, pour un positionnement prix très intéressant. Cette nouvelle gamme d'armoires haut de gamme de 610L, garantit des performances de froid irréprochables et offre des critères d'hygiène incomparables. En effet, l'absence de trous et de glissières permet un nettoyage facile de la cuve. Le chargement des clayettes et des bacs gastros peut se faire directement et sur toute la hauteur de la cuve. Les performances de froid sont garanties par la tropicalisation de la gamme à +43° et une isolation haute densité de 80 mm d'épaisseur. Pour finir avec des détails très pratiques, le bandeau avant est relevable pour faciliter l'accès technique, les pieds en inox sont réglables en hauteur, et l'armoire est fournie avec une serrure et une lumière LED à l'intérieur. Existe en température positive ou négative, avec porte pleine ou vitrée, et bientôt en double porte.

www.codigel.com

UNIC présent au salon SCAE World Of Coffee de Nice

Café

Le salon SCAE World of Coffee se tiendra du 26 au 28 juin prochain à Nice. Une belle coïncidence pour UNIC qui fabrique ses machines à café à quelques kilomètres du centre-ville de Nice. Fondée en 1919, et fièrement niçoise depuis 1928, la société fêtera ses 95 ans dans six mois. A l'occasion de World of Coffee Nice 2013, UNIC présentera son héritage exceptionnel de l'industrie de l'espresso. De l'Idrotermica en 1919 à la dernière Stella di Caffè DCL, la qualité de l'extraction du café a toujours été le fil conducteur du développement d'une ligne complète de machines espresso de haute technologie, toujours fabriquées « artisanalement » à Nice. Les visiteurs du World of Coffee Nice 2013 pourront admirer une magnifique collection de machines espresso retraçant les étapes historiques d'UNIC sur son stand (B19). Durant cette semaine, l'usine d'UNIC à Carros ouvrira ses portes pour des visites guidées au cœur de la chaine de fabrication récemment labellisée Origine France Garantie pour ses modèles RUMBA, STELLA DI CAFFÈ et TANGO®S.

Le Palmier Framboise débarque chez La Mie Câline

Pâtisserie

Soleil, vacances... fêtant le retour de l'été, à compter du 15 juin 2013, les Palmiers font un croustillant retour à La Mie Câline. Revisitant les classiques de la gastronomie française avec une exquise gourmandise, l'enseigne lance un Palmier Framboise inédit. Sous sa robe rubis généreusement enrobée de sucre caramélisé à la cuisson, ce croustillant *cœur* de pâte feuilletée 100% pur beurre révèle de subtiles notes aromatiques de framboise.

BRIDOR de FRANCE

Nouveautés

Paris B.

Petits choux colorés et gourmands. Véritable pâte à choux, oeuf et lait, mousseline allégée, crumble coloré. Six parfums offerts comme une invitation au voyage.

New-York (cream-cheese, macadamia)

Montréal (cranberries)

Deauville (caramel beurre salé)

Et aussi

Tokyo (jus de Yuzu)

Brest (praliné noisette)

Zanzibar (couverture Barry Passy)

Et toujours...

La Collection des macarons, des petits-fours et des mignardises Bridor «Une Recette Lenôtre Professionnel».

crédits : Studio Luminescence - Bridor - suggestion de présentation.

www.bridordefrance.com

BRIDOR

UNE RECETTE LENÔTRE PARIS PROFESSIONNEL

C'est nouveau… c'est dans Savours & Co

BORDEAU CHESNEL

Les Rillettes de Porc Rôti en cocotte

Cette année encore, Bordeau Chesnel innove avec sa toute nouvelle recette qui a rejoint les rayons frais des grandes surfaces : les « Rillettes de Porc Rôti en cocotte ». Cette recette surprend par son goût de porc rôti en cocotte, intense et inédit, sa recette pleine de saveurs et ses généreux morceaux de viande. Des consommateurs gourmands les ont d'ailleurs plébiscitées et leur ont attribué une très bonne note de dégustation, équivalente à celle déjà appréciée de « Poulet Rôti en cocotte ».

COMPTOIRS RICHARD

Une collection de cocktails glacés de Thés et de Tisanes

A l'approche de l'été et des températures qui grimpent, les cocktails de thés et de tisanes agrémentés d'ingrédients et de fruits de saison sont une offre fraîche, saine voire bio et à forte marge ! Simples et rapides à confectionner, les cocktails en carafe se préparent quelques heures à l'avance ou même la veille, puis sont réservés au frais. Ils se conservent 48 heures environ. Modeste temps consacré à une préparation qui se révèlera originale, esthétique et goûteuse... à moins de 1,50 € le litre en coût matière... Pour ces recettes, les sachets voile de thés et tisanes de la collection Comptoirs Richard sont utilisées. Avec la version cocktails, la marque revisite l'art de l'infusion à froid, souvent méconnue et pourtant gustativement très délicate et aromatique. Parmi la gamme : le Cocktail Thé Vert à la Menthe, le Cocktail Thé Au Temps des Tsarines, le Cocktail Rooïbos aux Epices, le Cocktail Tisane Rêves Enfantins, ou encore le Cocktail Tisane Secrets d'Equilibre.

MAGNUM

Le bâtonnet Magnum se déguste désormais en format « cup »

Les amoureux de glaces vont découvrir une nouvelle façon d'apprécier Magnum, en retrouvant dans un pot toutes les sensations du célèbre bâtonnet. En effet, la marque lance un format "cup" : un mini-pot tout nouveau pour elle. Irrésistiblement tendance et disponible à l'unité, il se savourera avec gourmandise pour un véritable moment de plaisir. Ce mini-pot réunit les ingrédients qui font le succès de la marque : le célèbre craquant Magnum à travers de délicieux éclats de chocolat, l'onctuosité d'une crème glacée et le fondant d'un cœur de sauce au goût intense. La marque lance trois saveurs : Crème Glacée Vanille Cœur Chocolat, Crème Glacée Chocolat Cœur Chocolat et Crème Glacée Chocolat Cœur Framboise.

KRONENBOURG

Un nouveau pack éphémère en édition limitée

La saison estivale représente plus d'un tiers des ventes annuelles de bière. Un temps fort sur lequel Kronenbourg donne un coup de projecteur avec son pack cube au design ensoleillé et ses boîtes au message de saison... A partir de fin mai et tout au long de l'été, le cube se met partout en France aux couleurs de la saison. Près de 300.000 packs cubes arriveront sur le marché en grande distribution (hypermarchés, supermarchés), ainsi que dans les réseaux et points de vente de consommation hors domicile (cash & carry, grossistes spécialisés et commerces de proximité indépendants). Moderne et novateur, en carton de haute qualité, équipé d'une poignée très résistante, il est facile à transporter. Son format compact et ergonomique le rend aussi plus facile à stocker.

LE COQ NOIR

La Pâte de Curry Vert, une aide culinaire innovante

La collection des aides culinaires Le Coq Noir s'agrandit aujourd'hui avec la « Pâte de Curry Vert » qui est un mélange d'épices et d'aromates pour assaisonner les plats, à la façon thaïlandaise, aux notes principales de citronnelle, fraîchement relevée de combava, de gingembre et de piment vert. La Pâte de Curry Vert Le Coq Noir s'utilise fortement diluée aussi bien à chaud qu'à froid : très fortement diluée pour une note parfumée, légèrement piquante mais délicate ; ou un peu moins pour une note pimentée plus présente apportant une tonalité fraîche et nerveuse au bouquet aromatique.
www.le-coq-noir.com

TIPIAK

Les « Lentilles Vertes Tenue Parfaite » en sachet cuisson

Tipiak élargit sa collection de produits uniques, authentiques, pour permettre de varier toujours plus les repas du quotidien, avec sa nouveauté de « Lentilles Vertes Tenue Parfaite » en sachet cuisson. En effet, précuites, elles permettent une cuisson en seulement 11 minutes contre 30 minutes pour les lentilles classiques. Elles sont agréables en bouche, tendres et jamais croquantes. De plus, fort de son savoir-faire en sachet cuisson Tipiak a fait le choix de proposer ses Lentilles Vertes en sachet cuisson afin de garantir leur bonne tenue. Il permet également de sortir les lentilles de l'eau plus facilement et d'obtenir un égouttage optimal et rapide. Enfin, sa partie pré-découpée permet d'ouvrir le sachet et de verser les lentilles sans se brûler.

Savours & Co

Le Goût avant tout !

Abonnez-vous !

PROFITEZ DE NOTRE OFFRE SPECIALE
-50% SUR VOTRE PRIX D'ABONNEMENT

Abonnez-vous dès maintenant et recevez régulièrement, chaque semaine, les seules newsletters hebdomadaires de références de vos secteurs

Abonnement aux newsletters + Hors-Séries. Envoi chaque mercredi en fichier pdf.

☐ Abonnement 1 an à 50 € TTC au lieu de 100 €.

Nom/Last Name : _____

Prénom/ First Name _____

Société/Firm : _____

Adresse : _____

_____

Ville/City : _____ Code Postal : _____

Pays/Country : _____ E-mail : _____

Tél : _____

PLUS QUE JAMAIS, RESTEZ AU CONTACT …

****Offre réservée aux nouveaux abonnés valable jusqu'au 30 juin 2013***

Cachet et Signature :

Règlement par chèque bancaire libellé à l'ordre de : E. Laurent Estèbe
Règlement par virement bancaire, nous contacter.

Retournez votre Bulletin d'Abonnement accompagné de votre règlement à :
SAVOURS & CO - LAURENT ESTEBE EVENT
Service Abonnement
41 rue des Aulnes – 95490 VAUREAL
Pour tout renseignement n'hésitez à nous contacter à l'adresse e-mail suivante :
contact@savoursandco.net