

## Edito

### Un été gourmand avec CGA

Les beaux jours sont enfin là !

Nous vous rappelons que CGA reste à vos côtés tout l'été pour vous offrir le meilleur de la restauration boulangère.

Notre engagement à vous fournir des produits de snacking de qualité ne prend pas de vacances ! Avec l'afflux de touristes, l'été est une période clé pour beaucoup de nos clients, avec une demande accrue pour des produits frais, savoureux et pratiques. C'est pourquoi nous mettons tout en œuvre pour vous garantir un approvisionnement constant et des nouveautés comme notre gamme de salades pratiques et délicieuses.

Chez CGA, nous profitons également de cette période estivale pour partir à la découverte de nouvelles saveurs. Nos équipes sont à l'affût des tendances culinaires et des innovations dans le domaine de la boulangerie.

L'été est le moment idéal pour explorer, tester et développer de nouvelles idées qui viendront enrichir notre catalogue et apporter encore plus de diversité à la rentrée. Nous nous engageons à rechercher les meilleures inspirations pour vous fournir les produits qui sauront ravir vos clients et booster vos ventes.

Toute notre équipe vous souhaite un été ensoleillé et gourmand. Que ce soit pour des conseils, des suggestions de produits ou toute autre demande, n'oubliez pas que nous restons à votre disposition pour vous accompagner.

*Passez un excellent été et continuez à régaler vos clients avec CGA.*



## La sélection du mois

### Maïs doux grains



- Boîte 4/4
- 350801

### Champignons émincés pieds et morceaux



- Boîte 4/4
- 670501

### Tartinable saumon fromage blanc, concombre et ciboulette



- Barquette de 1kg
- 570401

### Salade de quinoa lentille



- Barquette de 1kg
- 570805

### Salade de Taboulé à l'orientale



- Barquette de 1kg
- 570804

### Salade



Carotte, céleri, coleslaw, concombre,  
lentilles, printanière et pomme de terre

- Barquette de 1kg
- 260501, 570406, 570405, 400416, 570402,  
570407, 570409



# Le Sandwich



## “ Le romain ”

Sur une demi baguette tradition

### Ingrédients :

- 480309 : Cream cheese Paysan Breton (env 40g) Laïta
- 680306 : Mozzarella boule fior di latte (env 40g) Valcolatte
- 440401 : Poivron en lanières rouges et jaunes confites et grillées (env 40g) Sobreval
- 120119 : Allumette de chorizo (env 40g) Aoste
- 640702 : Sauce à la truffe d'été 8% (1 cuillère à café) Plantin

### Étapes :

- > Tartiner la mie de la demi baguette tradition avec le cream cheese Paysan Breton.
- > Déposer le poivron en lanières rouges et jaunes confites et grillées sur le cream cheese.
- > Disposer un tiers de mozzarella boule fior di latte après l'avoir préalablement coupé en quartier sur le poivron lanières.
- > Parsemer le poivron en lanières et la mozzarella en boule avec les allumettes de chorizo.
- > Napper le tout avec la sauce à la truffe d'été.
- > Refermer le sandwich avec la demi baguette tradition.



## Info filière



### Dynamisez la rentrée !

Parce que l'anticipation est un vecteur de réussite, en plein cœur des vacances, nous vous invitons à réfléchir à la rentrée des classes : une période clé pour la restauration boulangère.

Etudiants, parents et professionnels, ils seront nombreux à rechercher des repas rapides et savoureux. Voici quelques idées pour dynamiser vos ventes dès le 2 septembre et faire de cette rentrée un succès gourmand :

#### 1. Menus Spécifiques pour la Rentrée

Formules déjeuner équilibrées : Proposez des formules complètes

incluant un sandwich, une boisson et un dessert à un prix attractif. Mettez l'accent sur des options équilibrées, nutritives et végétales, idéales pour une pause déjeuner rapide et saine.

#### 2. Offre fidélité pour capter les clients et donner des bonnes habitudes

#### 3. Collaboration et Visibilité

Partenariats locaux : collaborez avec des entreprises locales pour communiquer votre offre de sandwiches auprès des salariés

Dégustations: Organisez des sessions de dégustation gratuites en début de mois pour faire découvrir vos nouvelles créations.

#### 4. Réseaux sociaux :

Utilisez les réseaux sociaux pour promouvoir vos nouveautés, partager des photos appétissantes et annoncer vos offres spéciales.

**5. Amélioration du Service** pour faciliter la vie de vos clients aux heures d'affluence. Proposez des précommandes, livrez directement une entreprise... Autant de réflexions à avoir pour augmenter son chiffre d'affaires.

Cette période est le moment idéal pour faire le point et trouver les bonnes solutions pour booster la rentrée.

*Des interrogations? L'équipe CGA vous aidera à trouver les bonnes pistes! C'est aussi cela notre service.*