

Mai, le mois parfait pour sortir des habitudes

Et si le mois de mai devenait votre meilleur terrain d'expérimentation ?

Entre les ponts et les jours fériés, le rythme change, la fréquentation devient plus irrégulière... et c'est justement ce qui en fait une période intéressante. Moins de pression, plus de souplesse : les conditions sont idéales pour tester de nouvelles idées sans bouleverser toute votre organisation.

Une nouvelle recette en vitrine, un dressage plus travaillé, une association de saveurs différente... Ces petits ajustements permettent souvent de faire émerger des produits qui deviendront, dès les premières chaleurs, de véritables incontournables.

Côté clients, l'état d'esprit évolue aussi. Plus détendus, plus disponibles, ils sont davantage enclins à la découverte. Ils prennent le temps de regarder, de comparer... et surtout de se laisser tenter. C'est donc le moment parfait pour capter leur attention avec des propositions fraîches, visuelles et originales.

Et si l'inspiration vous manque, ou si vous souhaitez aller plus loin, pensez à vous faire accompagner. **Pascal DUBA, notre démonstrateur, est à votre disposition** pour vous apporter des idées concrètes, tester des recettes ou optimiser votre offre directement sur le terrain.

Un service simple, efficace, et accessible tout au long de l'année chez CGA.

Alors, pourquoi ne pas en profiter pour essayer quelque chose de nouveau ?

L'équipe CGA Snacking



*Pascal DUBA
notre démonstrateur à votre service*



La sélection du mois

Boulettes panées façon thaï



- Sachet de 2,5 kg
- Code : 370606

Bouchées Tex-Mex



- Avocat, haricots rouges et cheddar, cuites
- Sachet de 2,5 kg
- Code : 370604

Salade Manbonito



- Riz noir, légumes croquants, avocat, vinaigrette chimichurri
- Sachet de 1,25 kg
- Code : 380605

Salade Bella Ciao



- Pâtes méditerranéennes, légumes, billes de mozzarella, vinaigrette pesto
- Sachet de 1,25 kg
- Code : 380604

Salade Green Valley



- Sarrasin, légumes verts, vinaigrette
- Sachet de 1,25 kg
- Code : 380608

Salade Spartacus



- Risone, légumes frais, feta
- Sachet de 1,25 kg
- Code : 380606

Tartare de concombre



- Barquette de 1 kg
- Code : 440809
- Existe également en tartare de tomate - Code : 440803

Feta en cubes



- Barquette de 500 g (poids net égoutté)
- Code : 340306
- Existe également en pain de 1 kg - Code : 340302

Vinaigrette au yaourt



- Bidon de 2,3 kg
- Code : 220706
- Existe également en version ciboulette - Code : 220701 et miel - Code : 220704

Poke Bowl gourmand



*Tendance
et coloré*

Préparation :

1. Cuire le riz puis le laisser refroidir.
2. Disposer le riz en base dans un bol.
3. Ajouter harmonieusement les différents ingrédients en variant les couleurs et les textures.
4. Terminer par les boulettes panées façon thaï pour apporter du relief au plat.

Astuce du chef

> Versez la vinaigrette au yaourt et le jus de citron au dernier moment afin de préserver la fraîcheur et le croquant des ingrédients.

Ingrédients (pour 1 portion) :

- 370606 : Boulettes panées façon thaï - env. 60 g
- 380605 : Salade Manbonito - env. 100 g
- 270516 : Tomates cerises - env. 40 g
- 440809 : Tartare de concombre - env. 30 g
- 340306 : Feta en cubes - env. 30 g
- 220706 : Vinaigrette au yaourt - env. 20 g
- Jus de citron - env. 20 g

PRIX
de revient
HORS PAIN
à **2.99** €/p



Suggestion de présentation



Info filière

Le "healthy" s'installe durablement

D'après Boulangerie Pâtisserie Magazine, les produits perçus comme équilibrés (bowls, salades, recettes végétales) ne sont plus une tendance, mais une attente durable des consommateurs.

Les professionnels du secteur adaptent leurs gammes en conséquence, avec une montée en puissance :

- des recettes végétariennes
- des ingrédients frais et identifiables
- des formats personnalisables

Un levier important pour capter une clientèle plus large, notamment sur les zones urbaines et actives.

Renforcement des contrôles sur l'information client

Sur le plan réglementaire, la vigilance reste de mise. Comme le rappelle la DGCCRF, les obligations liées à l'information des consommateurs continuent de faire l'objet de contrôles réguliers.

Sont particulièrement surveillés :

- l'affichage des allergènes
- la clarté des dénominations produits
- la traçabilité des ingrédients

Un point essentiel pour sécuriser son activité et éviter tout risque de sanction.