

La cuisine du Fournil, des dîners comme à la maison

Manger plus vite, à n'importe quelle heure, des plats de meilleure qualité : voici les attentes des consommateurs d'aujourd'hui. En plus de ses solutions pour le déjeuner, et son partenariat avec Coup de patates®, La Carte d'Hubert® propose maintenant aux boulangers des plats cuisinés pour le soir, sous la marque 'La cuisine du Fournil'.

Proposer aux boulangers de vendre des plats tout faits

La tendance du 'snacking du soir' est en forte augmentation et un actif sur trois passe le soir chez son boulanger avant de rentrer chez lui... Avec La cuisine du fournil, le consommateur peut dorénavant y récupérer son repas du soir. Il a ainsi accès à un dîner équilibré, qui ne lui demande aucune préparation : une économie de temps !

Des recettes traditionnelles

Blanquette de veau, bœuf bourguignon, aiguillettes de poulet à la normande, poulet à la mexicaine, poulet basquaise, fondant de porc aux abricots, fondant de porc sauce moutarde, fondant de porc sauce porto : cette nouvelle offre comprend 8 plats de recettes traditionnelles, mijotées et goûteuses. Pour compléter ces plats, 8 accompagnements sont proposés : nids de tagliatelles fraîches, boulgour, poêlée de pommes de terre grenaille au sel de Guérande, gnocchis de pommes de terre, penne, mélange de riz blanc et de riz sauvage, poêlée de légumes Italia et poêlée de légumes Espana ; et plus encore dans le catalogue de La Carte d'Hubert®.

Des mets de qualité

Les portions de 200g constituent de vrais repas, qui peuvent être éventuellement complétés d'un dessert, lui aussi à emporter, puisque les catalogues La Carte d'Hubert® et Coup de patates® n'en manquent pas ! Sur le plan de la qualité des produits cuisinés, le poulet et le veau sont d'origine France tandis que le porc et le bœuf sont d'origine européenne.

Une solution simple et qui rapporte

Pour un concept clé en main, la marque met à disposition des professionnels des emballages et des sacs en kraft : l'offre est simple et complète. Les portions de plats mijotés sont comprises entre 2,40€ HT et 3€ HT et les accompagnements de 0,25€HT à 0,93€HT, ce qui laisse la possibilité aux professionnels de réaliser une marge confortable.

Les boulangers peuvent ainsi développer leur chiffre d'affaires du soir.

Une fois encore, La Carte d'Hubert®, marque historique de produits pour la restauration alimentaire hors domicile, surfe sur les nouvelles tendances de consommation et se distingue – avec La Cuisine du fournil - en fournissant aux boulangers une solution rentable et simple.

En résumé

La cuisine du Fournil, des dîners comme à la maison ! Sous le nom La cuisine du Fournil, La Carte d'Hubert® lance une nouvelle gamme de 8 plats associés à 8 accompagnements (et plus avec le catalogue). La Carte d'Hubert® apporte ainsi une solution aux consommateurs qui veulent rapporter chez eux un repas constitué de recettes traditionnelles. Pour les professionnels de la restauration hors domicile, dont les boulangers sont les fers de lance, cette proposition vient accroître leur offre avec des recettes authentiques, à des prix très attractifs : une façon efficace de se démarquer localement de leurs concurrents.

Coup de pates® en quelques mots

Créée en 1990 par Bernard Hubert, la société Coup de pates® apporte aux professionnels des métiers de bouche, qu'ils soient boulangers, restaurateurs, traiteurs... une offre de produits surgelés semi-finis et finis, de qualité.

Avec La Carte d'Hubert®, marque complémentaire, Coup de pates® fournit une solution complète et adaptée aux attentes de chacun de ses clients. Avec 18 distributeurs régionaux, 35 000 clients et une force de vente de 280 commerciaux, elle met en avant **la qualité de la relation** qu'elle entretient avec chacun. **Passion** de bien faire qui porte l'ensemble de ses équipes, **excellence** tant côté produits, que services, **proximité** quotidienne avec tous : Coup de pates® est animée par ces 3 valeurs emblématiques portées au quotidien par l'ensemble de ses équipes.