



COMMUNIQUÉ DE PRESSE
Septembre 2009

CLUB RESTAURATION
célèbre les fêtes de fin d'année
avec une offre adaptée aux besoins
des professionnels de la restauration



Club



L'assortiment sucré Détente de LU en habit de fête !

A l'occasion des célébrations de fin d'année, LU habille son pack Détente d'un design festif et raffiné. L'assortiment rassemble **6 variétés de biscuits sucrés** pour environ 120 pièces. LU a mis tout son savoir-faire dans ces biscuits croquants et sablés, qui séduiront les amateurs de chocolat et de biscuits fins : recettes aux goûts délicats, mêlant les saveurs du chocolat noir et blanc, dans des textures croquantes... Avec ce coffret, LU offre la possibilité de partager des instants de détente autour d'une petite douceur.

Les séries limitées remportant toujours un vif succès, le pack Détente de LU constitue un réel atout pour dynamiser les moments de partage que sont les fêtes de fin d'année.

Et comme cadeau de Noël pour les gourmets, l'assortiment Détente accueille un nouvel invité : le célèbre Guet-Apens de LU, un délicieux sablé croquant au cœur fondant au chocolat. Un classique toujours apprécié...

Un vrai festival chocolat  pour une série Limitée placée sous le signe de la gourmandise et de la convivialité !

INFORMATIONS PRATIQUES

Assortiment de 6 variétés.
Poids net moyen par pièce : 6,7 g
Conditionnement :
environ 120 pièces / coffret
DLUO : 9 mois + mois en cours
MAD : octobre 2009

Club



Le Pain d'épices Vandame s'anime pour les célébrations de fin d'année !

INFORMATIONS PRATIQUES

Poids net : 20 g x 2
Conditionnement : 2 tranches de pain d'épices / pochon
DLUO : 8 mois
MAD : novembre 2009

Cette année, Vandame habille son Pain d'épices dans une Série Limitée « **Les figures de Pain d'épices** », pour un dessert ou un goûter gourmand de fin d'année. Les emballages ludiques, aux couleurs de Noël, mettent en scène des anecdotes autour de 3 différentes figures : le Bonhomme, le Cœur et la Maison.

Apprécié de tous pour son moelleux et son savoureux goût d'épices, il se consomme au goûter ou en dessert, en cantines scolaires, dans les maisons de retraite ou les établissements de santé. Le Pain d'épices Vandame de LU fait partie de la gamme des Essentiels : une gamme de produits non soumis à limitation de fréquence selon le GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition, dont la 1^{ère} recommandation date de 1999).

De quoi perpétuer la tradition de Noël avec gourmandise...

Club



INFORMATIONS PRATIQUES

Assortiment Cocktail sucré (pâte sablée pur beurre) et salé (pâte légère et croustillante)

Poids net moyen par pièce :
3,85 g et 3,35 g

Conditionnement :

environ 120 pièces / coffret

DLUO : 11 mois + mois en cours

MAD : septembre 2009



Jean
Ducourtieux

Des amuse-bouche en fête avec les 2 nouveaux assortiments Jean Ducourtieux

Les fêtes de fin d'année sont la période idéale pour donner libre cours à la créativité : cocktails, mignardises, assortiments de dessert ou café gourmand... En lançant ses deux premiers assortiments de mini tartelettes, Jean Ducourtieux offre aux professionnels de multiples possibilités de réaliser des recettes originales.

Les 2 assortiments cocktail salé et cocktail sucré contiennent chacun des mini tartelettes à bords lisses de 4 formes différentes : Ronde, Barquette, Rectangle et Ovale. Savoureuses et croustillantes, celles-ci se prêtent à des recettes faciles à mettre en œuvre (crème pâtissière, mousseline, tapenade, fromages frais...) ou des créations plus innovantes :

- Saint-Jacques aux agrumes : escalope de Saint-Jacques marinée à l'huile d'olive aux agrumes sur une purée de carotte parfumée au curry et au cumin.
- Duo de mousses : banane et chocolat, nougat et chocolat...

Pratique : chaque coffret contient environ 120 pièces réparties dans 4 boîtes refermables (1 boîte par forme).

Avec plus de 150 produits à son catalogue, la marque Jean Ducourtieux ne cesse d'innover et de proposer aux professionnels de la restauration et de la boulangerie-pâtisserie des produits toujours plus originaux.

Club



Sublimer, étonner, émerveiller
avec la Bisque de Homard...

INFORMATIONS PRATIQUES

Poids : 800 g ou 2,4 kg
Conditionnement :
6 unités par carton
DLUO : 18 mois

Pour la fin d'année 2009, Liebig met les bouchées doubles autour de sa Bisque de Homard avec une dynamisation du site Internet dédié et la **création de recettes exquises et originales**, qui tiennent toujours compte des contraintes de temps et de budget des restaurateurs. Idéal pour accompagner les professionnels dans l'animation de leurs menus de fête !

Préparée depuis 1950 dans le plus grand respect des traditions, la Bisque de Homard Liebig est cuisinée à partir d'ingrédients nobles comme le homard, la langoustine, le vin blanc et le cognac. Son excellente dilution et sa tenue parfaite, à chaud comme à froid, en font un produit très simple d'utilisation*. Avec sa belle couleur orangée, sa texture homogène et onctueuse, la Bisque de Homard Liebig se prête à l'élaboration de recettes raffinées et inattendues : Bouchée de la mer, volaille et coulis de homard, Flan de légumes tiède au homard... 3 thématiques (Sublimer – Etonner – Émerveiller) à découvrir au plus vite sur www.labisquedeschefs.fr.

* Selon une étude réalisée en 2008 par l'Atelier des Chefs.

Club



Recettes, idées et astuces pour réaliser des menus sur
www.club-restauration.com

Sur le circuit de la Consommation Hors Domicile en France,
LU, Jean Ducourtieux et Liebig sont distribués en exclusivité
par Club Restauration.

CONTACT PRESSE

Agence Cap & Cime
8, rue Royale • 75008 Paris
agence@capetcime.fr
T. 01 44 50 50 57

CONTACT

Club Restauration
3 rue Saarinen • BP 60347
94 618 Rungis Cedex
T. 01 56 34 49 00