Nous partageons votre passion



Offrez à vos clients la liberté d'être zourmands!

Parce qu'il fait beau

larce que c'est lundi

Bonnes excuses

Parce que c'est mérité

Parce que rnon café se sent seul

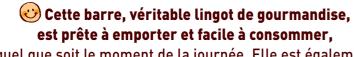


En format familial

# Les Bonnes excuses de profiter de ces entremets à succès!

### Combinez nouveauté & prêt-à-savourer

- Démarquez-vous en offrant à vos clients cette pâtisserie originale, riche en plaisirs qustatifs grâce :
- À la texture mœlleuse et la saveur intensément chocolatée du brownie ;
  - À la touche de croustillant qui réhausse le biscuit brownie;
- Au délicieux fourrage avec des notes de fruits, de caramel ou de café... ;
  - Au fondant de sa crème diplomate.



quel que soit le moment de la journée. Elle est également synonyme de *snacking* « premium », une tendance de fond de plus en plus plébiscitée par les consommateurs.



## Gaznez du temps...

### CÔTÉ LABO...

- Les 4 recettes exclusives suivent 1 même logique de montage, avec des mélanges simples et rapides. L'idéal pour optimiser et simplifier la mise en œuvre des *Bonnes excuses*.
  - 1 seul cadre vous permet de réaliser 60 pièces, avec une même base, le brownie, et plusieurs possibilités de format : individuel, familial ou mignardises.

### ...CÔTÉ BOUTIQUE

Ces 4 recettes inédites sont autant de nouvelles tentations pour enrichir et animer votre vitrine facilement.

Pour guider vos clients gourmands vers les **Bonnes excuses** dès l'entrée de votre boutique, recevez un kit complet d'animation (affiche, *stickers* vitrine, chevalet de comptoir, étiquettes prix...).





## Multipliez les Bonnes excuses

### Pour chacun de vos clients

- En format individuel pour un snacking en solo ;
  - En format familial pour les partages conviviaux ;
- En format mignardises pour le choix de la gourmandise.

### ... à chacun son moment

- À plusieurs pour célébrer les retrouvailles ;
- Sur le pouce pour le plaisir d'une note finale.

### ... à chacun sa finition

- Mate pour une version facile à déguster sur le pouce ;
- Brillante pour un effet "waouh" et une touche d'originalité ;
  - Format à façonner selon votre créativité.

# Révélez votre trésor de savoir-faire

Pour le plus grand plaisir des gourmands, la règle d'or de la pâtisserie est parfaitement respectée dans *Les Bonnes excuses* 



Le croquant de l'enrobaze

### Les 4 Bonnés excuses d'une pâtisserie réussie pour des mariages parfaits



### Parce qu'il fait beau

L'audace acidulée du croquant citron meringué, marié à un fourrage à l'abricot-citron.



### Parce que c'est lundi

La force du croquant chocolat noir, noisettes et amandes, marié à un fourrage au cacao-café.



### Parce que c'est mérité

La douceur du croquant chocolat blanc, marié à un fourrage au caramel-noisette.



### Parce que mon café se sent seul

Le réconfort du croquant chocolat noir, noisettes-amandes, marié à un fourrage à l'orange.



# Animez votre boutique



1 affiche recto-verso 40 x 60 cm

les 4 recettes

ainsi que les



1 planche de stickers

pour décorer vos vitrines





pour annoncer vos promotions (encart présent effaçable à sec) & l'opération pour les réseaux sociaux



20 gourdes

à offrir à vos clients les plus gourmands... ou aux membres de votre équipe les plus sportifs!





Des visuels pour vos réseaux sociaux



flyers "Astuces" pour booster vos ventes

### Pour participer à l'opération et recevoir votre kit

#### Commandez 75 kg de produits parmi les ingrédients des quatre recettes dont 2 références identifiées par le symbole 🎔

**ISABROWNIES** 

- ♥ CHOCOLAT NOIR 64%
- **PRUBAN MOKA**
- ♥ TRADEXTRA
- FRISO INSTANT CROQUANT CHOCOLAT NOIR
- CROQUANT CHOCOLAT BLANC
- CROQUANT CITRON MERINGUE
- **♥**GANACAO FRUFFI ORANGE
- FRUFFI ABRICOT MULTIFILL CARAMEL
- **PEDELWEISS**
- **CHOCO SOFT**
- VISAROME ARABICA
- VISAROME NOTE VANILLE

**CHOCOLAT BLANC 29% CHOCOLAT LAIT 34%** COPEAUX CHOCOLAT BLANC **ENVOLÉES MARBRÉES** STABOLINE 815

- ♥JELFIX NEUTRE
- **PROYAL MIROIR NEUTRE**

Pour plus d'informations, contactez votre attaché commercial ou appelez le numéro vert.



