

LABEYRIE INVITE LA QUALITÉ ET LA GOURMANDISE AU RAYON TRAITEUR LS AVEC 8 RECETTES DE PLATS CUISINÉS INDIVIDUELS

Après avoir revisité l'apéritif avec une gamme décomplexée de foie gras et saumon fumé, Labeyrie continue à innover en s'invitant et en invitant à table 8 recettes délicates et savoureuses de plats cuisinés individuels proposées au rayon traiteur ls.

Labeyrie réinvente les plats cuisinés.

Avec cette gamme de plats cuisinés, Labeyrie inscrit la qualité, incite aux plaisirs et donne l'envie de déguster « sans limite ». Chacune de ces 8 recettes a été créée avec la volonté d'offrir la qualité traiteur à tout un chacun pour des moments choisis.

Seuls, à deux, entre amis ou en famille, la variété gustative et l'originalité des recettes permettent de contenter tous les goûts comme si un chef était dans la cuisine. C'est avec un chef que Labeyrie a élaboré 4 recettes avec poissons et crustacés et 4 recettes avec des viandes.

Des recettes dont chaque ingrédient a été choisi avec rigueur et soins comme les viandes qui sont d'origine française ;

dont les préparations quotidiennes sont élaborées avec des légumes frais, où les cuissons délicates sont surveillées avec attention, et où une attention toute particulière a été apportée à la présentation.

Des recettes pour s'évader et se laisser fondre de plaisir avec, par exemple, un boeuf mijoté de 7 heures en réduction de vin rouge – linguine et petits légumes, un parmentier de canard et écrasé de pommes de terre et pointes de Piquillos, un risotto de saint Jacques et fèves ou un pavé de saumon sauce crème-légumes croquants et duo de riz.



Une offre Labeyrie pour un marché porteur.

Cette nouvelle offre répond à la fois à une évolution de la société : célibataires (38,8 % de la population française et 51% des parisiens*), recherche de plaisirs savoureux en toute simplicité ; et à une stratégie de développement de la marque : de l'entrée au dessert.

Pour preuve : les plats cuisinés au rayon traiteur représentent à fin septembre

2013 près de 32% de la valeur de ce rayon**.

Avec 88% de notoriété assistée, une reconnaissance, par les consommateurs, des critères de rigueur, de qualité et de saveurs gourmandes qui animent Labeyrie, la création de cette toute nouvelle collection ouvre de nouvelles perspectives de développement.

* INSEE 2012, ** Panel Distributeurs CAM fin 09/2013.

Une gamme gourmande :

Elle est commercialisée chez Monoprix entre 6,5 et 6,9 euros. Les portions sont entre 280 à 300g.



BOEUF MIJOTÉ
Réduction de Vin Rouge
Linguine & Petits Légumes



POULET FORESTIER
Sauce aux Champignons
& Mousseline de Petits Pois



PARMENTIER de CANARD
Écrasé de Pomme de Terre
& pointe de Poivron du Piquillo



RISOTTO
au Chorizo Doux
& Duo de Poivrons



PAVÉ de SAUMON
Sauce à la Crème Légumes
croquants & Duo de Riz



RISOTTO
aux Noix de Saint-Jacques
& Fèves



PARMENTIER de SAUMON
Écrasé de Pomme de Terre
& éclats d'Olives Noires



DOS de CABILLAUD
Sauce aux Poivrons
Écrasé de Pomme de Terre

CONTACTS PRESSE

Muriel Nicolas - Magali Bluzat - Sophie Cothureau
magali.bluzat@we-agency.fr - sophie.cothureau@we-agency.fr
We agency
17 Rue de Javel 75015 Paris - 01 44 37 22 44