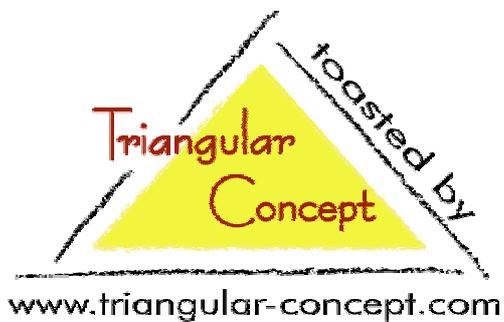


Dossier de Presse





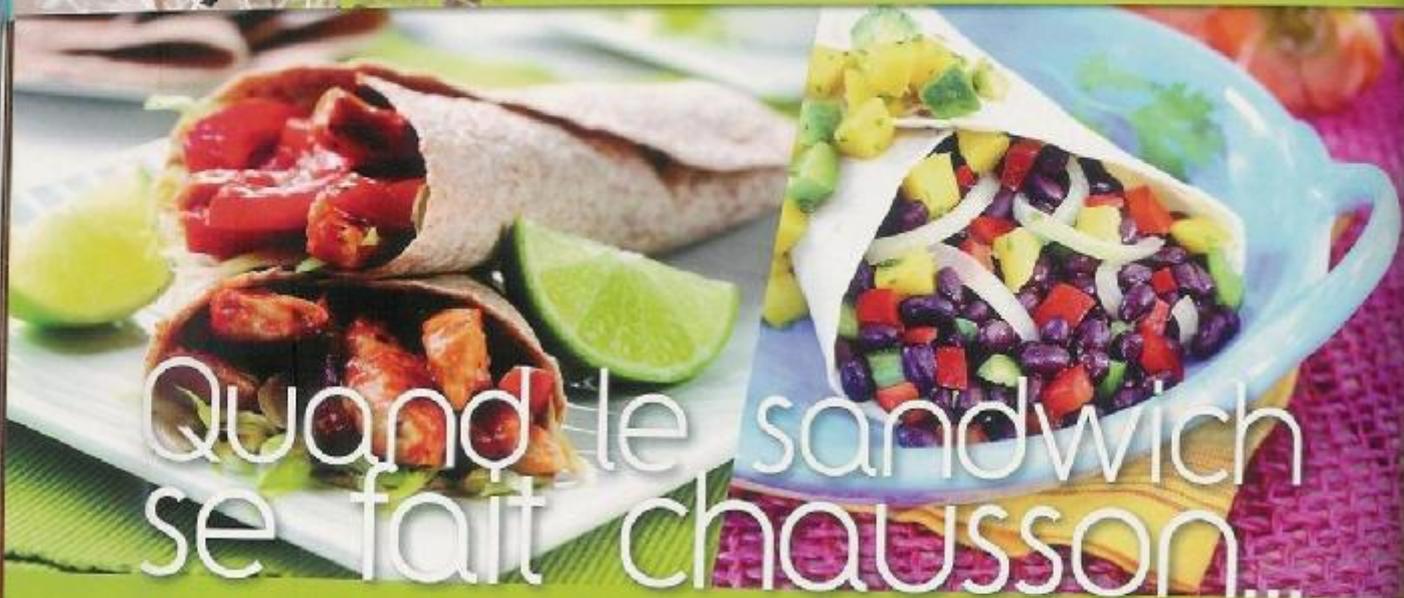
Dossier de presse



Juillet 2008



est une marque déposée par SYNAL Sarl au capital de 7 622 € – 26, rue des Thillards 94170 Le Perreux sur Marne
R.C.S. PARIS B 434 004 388



Quand le sandwich se fait chausson...

Certes le sandwich baguette classique représente encore aujourd'hui la majorité des ventes de sandwiches. Cependant, les consommateurs sont de plus en plus en quête de nouveauté, d'originalité et de praticité. En effet, de plus en plus nomades, les consommateurs optent volontiers pour des formats pratiques, généralement très faciles à mettre en œuvre pour les points de vente.

Alors que les salades, les soupes et les pâtes ne cessent de gagner du terrain dans le secteur de la vente à emporter, le sandwich a besoin de se réinventer. Les industriels ne se contentent plus aujourd'hui d'étoffer leur offre de sandwiches classiques, ils innovent en investissant le marché des sandwiches pratiques. Or en matière de praticité, le sandwich fermé fait figure de modèle : facile à prendre en main, sa garniture ne coule pas, ce qui limite les accidents... et les dépenses de pressing.

Le sandwich chaud, un vrai repas

Qu'est-ce qui différencie un sandwich froid d'un sandwich chaud ? Le fait qu'il soit chaud, direz-vous logiquement. Oui bien sûr mais aussi le prix et l'impression qu'il donne au client qui associe plus le sandwich à un vrai repas lorsqu'il est chaud. Mais mieux encore que le panini (devenu le sandwich chaud traditionnel), le sandwich scellé représente une alternative très intéressante au sandwich classique.

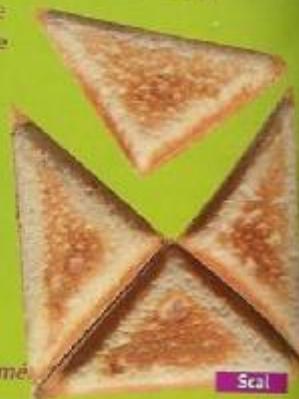
En effet, il constitue un vrai repas nomade et permet d'augmenter la quantité de garniture et de répondre ainsi à la demande des consommateurs.

Triangular concept a mis au point Toastoo, une machine permettant de fabriquer des snacks triangulaires chauds toastés et scellés, faciles à manipuler et à déguster. De plus, ces sandwiches restent chaud jusqu'à 20 minutes, soit bien plus longtemps que les sandwiches chauds traditionnels. Crêpes, tortillas, feuilles de brick, flammekueche, pizza... Il suffit au restaurateur de déposer dans la machine (fonctionnant sur le principe du gâufrier et composée d'une plaque carrée anti adhésive divisée en quatre parties) la base qu'il souhaite travailler, d'y ajouter divers ingrédients et de sceller le tout pour obtenir un encas parfaitement adapté à la consommation nomade. La séparation en quatre parties permet en outre de réaliser quatre encas simultanément, ce qui constitue un gain de temps bien appréciable. En outre, ces snacks triangulaires répondent à la demande croissante des consommateurs attentifs à leur santé et à leur ligne puisqu'ils ne nécessitent pas l'ajout de matière grasse et permettent d'insérer n'importe quelle garniture, et notamment une grande quantité de légumes. Enfin, le scellage permet de maximiser la quantité de garniture sans que cela constitue un inconvénient en termes de praticité.



40

Toastoo



Snack & Foods • numé

Scal

Pratique, hermétique, ethnique

Triangular concept a déjà séduit plus de 400 points de vente en France et au Maghreb. « Le même appareil permet de réaliser toutes sortes de préparations : des crêpes, des tortillas, des briks, mais aussi tout ce que le restaurateur peut imaginer. Ainsi, une de nos machines sert à faire des gratins de pâtes triangulaires, une autre des omelettes... », précise Yann Coulombel, Directeur de Triangular concept. La société travaille désormais avec SDV pour proposer Mondocroc, un concept clé en main (comportant la machine, les ingrédients, l'emballage et la PLV) permettant de réaliser très aisément des tortillas salées et sucrées. Triangular concept a également élaboré avec Scal un autre concept clé en main : Calzonissimo, une structure modulaire totalement équipée (toasteurs, stockage et préparation des pizzas, présentation et vente) associée à la fourniture de tous les produits nécessaires à l'exploitation

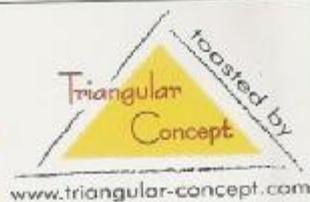


Salésucré

(pizzas, garnitures, emballages, ...) permettant de réaliser des pizzas en forme de chaussons triangulaires. Le snack fermé s'adapte bien à la restauration rapide ethnique. Précurseur, le nem, qui a investi le marché du « finger food » depuis bien longtemps, a montré la voie à beaucoup d'autres snacks ethniques fermés. Aujourd'hui, ceux-ci ont envahi les échoppes. Le nem, le rouleau de printemps, le samoussa (originaire d'Inde), la tortilla et la fajita mexicaine ont précédé le wrap, très en vogue actuellement. Speedwich, SDV, Distram... de nombreuses sociétés proposent des wraps tout prêts surgelés ou tous les ingrédients permettant de les fabriquer aisément. Leur image plus haut de gamme que les sandwiches classiques peut permettre d'augmenter leur prix de vente. Par ailleurs, leur format plus réduit permet de proposer deux minis snacks contenant des ingrédients différents au lieu d'un seul sandwich. Or le consommateur apprécie la variété et les formats réduits.



Toastiez & emportez !



Toastoo

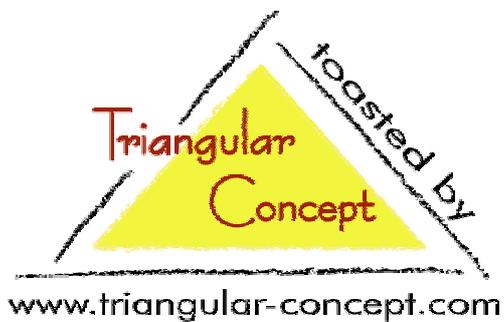
+33 (0)8 74 76 33 22

contact@triangular-concept.com
www.triangular-concept.com

Stand E 07

le Salon de l'Alimentation à l'échelle
VAEXPO
L'ART DE RESTAURER EN CUISINE À EMPORTER

11 & 12 Septembre 2008



Dossier de presse

L'OT

L'OFFICIEL DES TERRAINS DE CAMPING - Le magazine n° 1 de l'Hôtellerie de Plein Air

Mai 2008



est une marque déposée par SYNAL Sarl au capital de 7 622 € – 26, rue des Thillards 94170 Le Perreux sur Marne
R.C.S. PARIS B 434 004 388



6 Des gaufres originales

La gaufre Lolly se déguste autour d'un bâton comme une succette chaude. Amusante, elle se révèle délicieuse et croustillante. Pour la réaliser, un gaufrier avec des plaques adaptées aux formes coniques et réservant un emplacement pour le bâton. D'autres plaques amovibles peuvent être ajoutées pour concocter des gaufres en forme de cœur ou d'oursin. Et des sachets de pâte prêts à l'emploi peuvent être commandés (50 € les 10 kg, soit 200 gaufres) pour faciliter la réalisation de ces petites douceurs.

✓ Gaufre Lolly,
Triangular Concept.

⇒ p. 52

CABINET TOLEDE & Fils

ASSUREURS CONSEILS

Assurance Camping

www.assurancecamping.com

Depuis 1975

Plus de 8000 clients



**SPECIALISÉ DANS L'ASSURANCE
DES ACTIVITÉS DE PLEIN AIR.**



ILS NOUS FONT DÉJÀ CONFIANCE :

- Les plus grands groupes : Sibley, Village Center...
- Les plus beaux Zoos de France
- La Fédération Française des Zoos
- Plusieurs parcs de Loisirs...

30 années d'expérience

✂ RETOURNEZ NOUS CE COUPON OU TELEPHONÉZ NOUS
OU VISITEZ NOTRE SITE INTERNET POUR UN

DEVIS GRATUIT SANS ENGAGEMENT

Nom/Prénom :

Adresse :

Code postal :

Tél. :

Personne à contacter :

Ville :

e-mail :

www.assurancecamping.com

✉ B.P. 94 - 17206 ROYAN ☎ 05 46 38 76 65

✉ info@cabinet-tolede.com

☎ 05 46 38 76 23

OT276

Boostez vos snacking !

Un seul toasteur pour faire tous ces produits familiers en snacking ...



Waouh !

la gaufre

Lolly

La gaufre devient friandise !



Avec notre Mix à gaufres prêt à l'emploi,
faible prix de revient : environ 30 cts la gaufre !

- Reste chaud jusqu'à 20 minutes dans son emballage papier
- Marge assurée avec des prix de revient entre 0,30 et 0,90 cts et des prix de vente entre 2 € pour le sucré et 4 € pour le salé
- Amortissement du toasteur entre 5 et 15 jours ...

Toastez

- plats cuisinés en feuilles de brick,
- pizzas en Calzone,
- crêpes en chaussons,
- tortillas saveur Tex-Mex,
- sandwiches club en panini, ...



Triangular
Concept

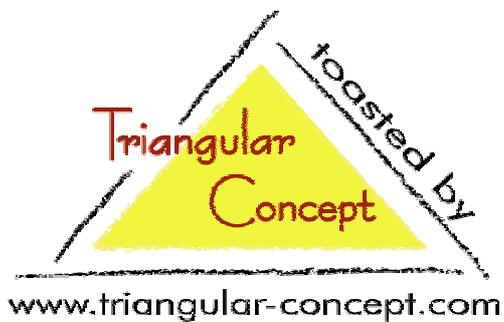
toasted by

www.triangular-concept.com

+33 (0)8 74 76 33 22

contact@triangular-concept.com

www.triangular-concept.com



Dossier de presse



Mars/Avril 2008

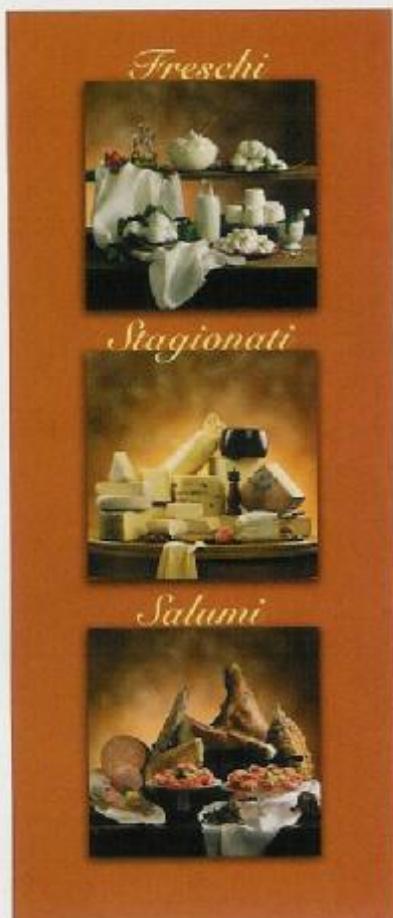


Ambrosi France

G101

Charcuterie et fromages
AOC italiens

Filiale de Ambrosi Spa en Italie, créée en 1942, Ambrosi France produit des fromages AOC italiens et de la charcuterie. Fromages : Grana Padano, Parmigiano Reggiano, Mozzarella, Ricotta, Scamorza. Charcuterie : Jambon de Parme, Jambon



cru, Salami Felino, Culatello. Deux réseaux de distribution : grandes et moyennes surfaces (GMS) et restauration hors domicile (RHD). En RHD, l'accent est mis sur les produits "service" comme les pétales de Parmigiano Reggiano et Grana Padano, les cubes de Gorgonzola, de Parmigiano Reggiano et Grana Padano, les Mozzarella de vache comme de buffle dans toutes les formes : cerises 2g / 5g / 10g / 25g, cubes et julienne.

Triangular Concept

Calzonissimo,
la pizza triangulaire

Triangular Concept commercialise un toasteur qui permet de produire des produits triangulaires. Ces triangles, appelés "Toastoo", ciblent les consommateurs nomades à la recherche d'un produit facile à manger et chaud. À l'occasion du salon Pizza & Pasta Expo, Triangular Concept lance un concept de Pizzas Calzone réalisées avec le toasteur. Une pizza toastée en calzone pour une dégustation chaude et pratique grâce au procédé Triangular Concept. Ce concept s'adresse particulièrement à ceux qui ne disposent pas d'extraction, ni de four et qui ne possèdent pas le savoir-faire des pizzaiolos. Cette offre se décline sous la forme d'une structure équipée (toasteurs, stockage et préparation des pizzas, présentation et vente) associée à la fourniture de tous les produits nécessaires à l'exploitation (pizzas, garnitures, emballages, ...). L'offre Calzonissimo peut donc être implantée dans un point de vente existant ou en kiosk sur de très petites surfaces.

www.triangular-concept.com et www.calzonissimo.com



F93

Pizza Door

distributeurs automatiques de pizzas fraîches

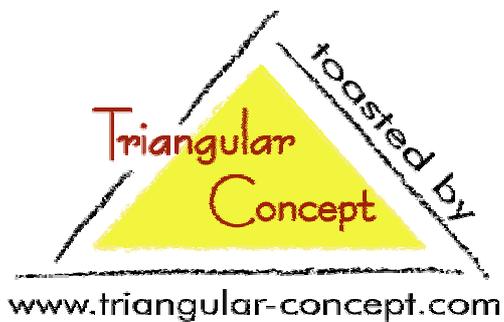
ADIAL, jeune entreprise normande a été créée en mars 2002 pour fabriquer des distributeurs automatiques de pizzas fraîches. Les records : 83 pizzas par jour, 1 250 par mois, 8 750 par an. Capacité : 70 pizzas de 29 cm, conservées en chambre froide. Nombre de choix maximum : 70. Four traditionnel à air pulsé réglable en température, puissance et temps pour chaque produit.

Connexion à distance pour le suivi des ventes, des approvisionnements. Paiement par CB, monéo, espèces, gestion des promotions, fidélité ...Ecran client de 19 pouces avec menu animé très convivial. La réussite est proportionnelle à la qualité des pizzas. Au salon, vous pourrez cuire vos propres pizzas dans la machine (29 cm maxi, pâte précuite avec la tomate, garniture crue de préférence afin d'optimiser la qualité). Vous aurez ainsi un aperçu de ce que vous pourrez proposer à vos clients 24 h/24, 7j/7.

www.adial-france.com

G93





Dossier de presse



L'Hebdomadaire (Magazine)

Mars 2008



Appareils de comptoir et nouveaux ustensiles

Des matériels bien adaptés permettent aujourd'hui aux professionnels de réaliser eux-mêmes de petites préparations, et d'ajouter à leur carte une série de propositions snacking qui plaisent.

La bruschetta revient en force, comme les sandwichs toastés, tandis que les pâtes ou les pizzas prennent toute leur place dans la restauration rapide et nomade.

D'autres nouveautés apparaissent. Mini-four et cuiseurs de pâtes sont donc à intégrer en cuisine ou près du comptoir. Avantage de ces appareils : ils sont automatisés et ne demandent aucune qualification particulière.

Triangle Concept Le Toastoo



Parmi les nouveautés, le toasteur inventé par Triangle Concept retient l'attention. À lui seul, il permet d'élaborer une dizaine de produits nomades garnis à partir de produits courants : crêpes, galettes, feuilles de brick, tortillas, foccacias, tacos, etc. Son principe : il fonctionne comme un gaufrier, et la cuisson se fait par toastage sans matières grasses avec cette particularité que l'appareil comporte 4 compartiments triangulaires. Il gaufre donc en triangle des galettes fourrées de recettes salées ou sucrées (des plus fines au plus épaisses) qu'il scelle sur les côtés. Le produit obtenu est ainsi facile à

manger et à tenir d'une seule main. Il reste par ailleurs chaud longtemps (jusqu'à 20 min).

Ce toaster convient, bien sûr, à tous les secteurs de la restauration hors domicile : des points de vente à emporter aux cafétérias, brasseries, jusqu'aux traiteurs. Triangle Concept commercialise le toasteur, mais le concept se développe également à travers des offres packagées toasteur + produits comme celles mise au point par SDV avec ses tortillas 'Mondocroc' et d'autres bientôt finalisées sous forme d'une gamme de pizzas avec un acteur majeur de la distribution de produits pizza. Triangle Concept entend également développer des concepts clés en main en proposant des thèmes tels que 'Les saveurs italiennes' avec une pizza 'calzone', ou encore 'bien-être' avec des feuilles de brick fourrées ou 'gourmandise' avec des crêpes et galettes.



Ce toaster convient à tous les secteurs de la restauration hors domicile : des points de vente à emporter aux cafétérias, brasseries, jusqu'aux traiteurs.

Tradi-Qual Developpement La bruschetta est de retour

Avec déjà 800 clients (cafés, brasseries, hôtels...), la jeune société a remis la bruschetta à la mode dans l'Hexagone. Il s'agit pourtant d'une vieille recette de la tradition italienne à base d'un pain spécial sur lequel on décline des spécialités régionales de fromages, de charcuteries mais aussi des légumes : tomates, poivrons, etc. De ce fait, la bruschetta se positionne sur le même marché que la pizza, le hamburger ou les sandwichs. C'est un produit qui se prépare extrêmement facilement d'autant que Tradi-Qual Developpement a affiné, en quelques années recettes, process, matériel, approvisionnement et communication, faisant de ce produit un vrai concept.

Un four spécifique a été conçu : le Brussett'grill, un four à étages rotatifs, permettant de préparer 8 bruschettas. Ne dégageant aucune fumée et très peu d'odeurs, il s'installe dans n'importe quel lieu et dans un minimum de place. Des fiches techniques encadrent les 8 recettes et les ingrédients sont fournis 'prêts à l'emploi', si bien que la bruschetta peut être intégrée à une carte en moins de vingt-quatre heures.

Avec un prix de revient d'environ 2 € pour un prix de vente constaté entre 8 et 14 €, la bruschetta devrait continuer d'être un thème snacking de pointe. Cette facilité, Tradi-Qual la développe également à travers son offre Pasta Presto, qui permet, là encore, dans n'importe quel lieu de restauration, de servir le meilleur



Cuiseur à pâtes Presto.



des pâtes italiennes en moins de 3 minutes.

Le principe :

les pâtes et sauces en provenance de fournisseurs italiens sont conditionnées en portions individuelles surgelées. Il suffit de les plonger dans un cuiseur automatique

à pâtes spécialement conçu pour mettre à votre carte quelque 81 combinaisons avec 9 pâtes et 9 sauces différentes. Avantage : aucune perte puisque les portions de pâtes et de sauces sont individuelles et préparées à la commande. Tradi-Qual garantit une marge de 70 %.

Crêpes de France La crêpe, un thème à succès

Crêpes de France revendique la paternité de 350 enseignes spécialisées à travers le monde. Fabricant d'équipements et de pâtes à crêpes à usage professionnel, il a révolutionné ce concept en alliant tradition et innovation, transparence et hygiène, ce qui explique son succès dans plus de 40 pays. Aujourd'hui, il propose un accompagnement complet, depuis la conception du projet jusqu'à l'ouverture, en passant par l'approvisionnement et la maintenance. Une formation personnalisée est également proposée. Le système est breveté. Il comporte notamment

un diffuseur de pâte, une réfrigération et un contrôle de la température pour la bonne conservation du produit, un doseur automatique pour réguler la quantité de pâte pour chaque crêpe, et un compteur intégré.

Le plan de travail est fonctionnel, facilitant la préparation et le nettoyage. Crêpes de France décline notamment son concept en 'chariots voyageurs' avec une ou deux crêpières. La pâte à crêpes est toujours prête puisqu'il s'agit de 'mix' en 1 ou 5 kg dans lesquels il suffit d'ajouter de l'eau et qui ont une conservation de dix-huit mois.



Plaque à crêpes avec doseur.

SUITE PAGE 94

innovez sans vous ruiner !

avec ce toasteur faites des snackings originaux avec des produits familiers !

Toastoo

Triangular Concept

toasted by

www.triangular-concept.com

+33 (0)8 74 76 33 22



Pâte feuilletée, brisée, sablée, Pâte Filo, Flammekueche, pain libanais, ...

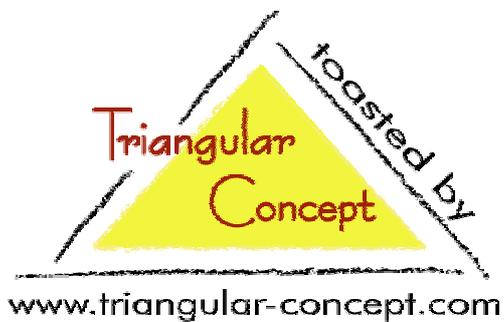
contact@triangular-concept.com

Présent sur les salons :

EUROPEAN SANDWICH & SNACK SHOW
PARIS
Hall 1 G091

EUROPEAN SANDWICH & SNACK SHOW
Stand W16

PIZZA STANDS EXPO
Stand F93



Dossier de presse



L'Hebdomadaire

du 1er septembre 2005





Le journal des Restaurants Hôtels Cafés : actualité, emploi, fonds de commerce

Journal	Emploi	Blogs des experts	Juridique et social	Equipements et hygiène	Annuaire
Archives	Fonds de commerce	Derniers messages	Gestion et marketing	Produits et boissons	Salons - Agenda
S'abonner	Petites annonces	Inscription à la newsletter	Formation - écoles	Recettes	Sondages

Rechercher



Congeler des produits cuisinés : faut-il une cellule de refroidissement ou de congélation ?



Retrouvez des bonnes idées des Blogs des Experts



L'Hebdomadaire du 1er septembre 2005

PETITE RESTAURATION



BEAUDOUR ET YANN COULOMBEL INNOVENT



Bricks et crêpes toastés pour restauration rapide

Paris (IX^e) Nouveau type de sandwiches pour consommateurs nomades. Les propriétaires de Brik'n'Krep souhaitent dupliquer leur concept.



Après l'avoir toastée, Beaudour Coulombel place la feuille de brick, dont les 3 bords sont scellés par la cuisson, dans un cornet en triangle.

Avec Brik'n'Krep, la feuille de brick et la crêpe passent au rang de contenant, toastées et garnies de préparations diverses. "L'idée de base consistait à trouver un mode de cuisson non gras de la feuille de brick et à lui donner un format préhensible", explique Beaudour Coulombel, à l'origine du concept avec son mari Yann. Pour toaster la feuille de brick, ils utilisent un modèle de moule à gaufre particulier composé de 4 triangles par plaque. "La feuille de brick ne contient que 45 calories, et avec cette cuisson, elle perd son côté oriental", poursuit-elle. Repliées en 4, les crêpes sont traitées de la même façon.

Depuis le lancement du restaurant, il y a 8 mois, les deux créateurs ont affiné la technique. "Au début, nous faisons tout à la demande. Du coup, nous avons rapidement été débordés lors du service du déjeuner. À chaque fois, on se plantait avec de la perte. Maintenant, nous fabriquons un stock le matin pour pouvoir assurer pendant le rush. Les bricks et les crêpes sont remis ensuite à température en 2 mn, posés sur les plaques. Et conservent la chaleur pendant un quart d'heure", explique Yann Coulombel. Seules les crêpes et les bricks garnis d'une préparation à base d'oeuf restent réalisés à la demande.

Dupliquer le concept

Brick au thon (thon, pommes de terre, oeuf, feuille de menthe), à la feta (épinards, feta, oeuf, crème fraîche, herbes)...., 6 recettes réalisées par un cuisinier, sont proposées pour les bricks vendus de 2,87 à 4,30 E. Idem pour les crêpes (de 3,80 à 4,80 E) et les croques, dernier axe de la carte. Rebaptisés Croq, ce sont des demi-sandwiches club toastés en triangle (de 1,80 à 2 E). Trois formules ont été mises en place : un brick ou une crêpe, une salade verte et une boisson pour 5,90 E, avec un dessert en plus pour 7,90 E, et salade composée, croque et boisson à 6,90 E.

Ouvert 6 jours sur 7 de 8 heures à 20 heures, Brik'n'Krep bénéficie du flux des touristes générés par le parc des 6 000 chambres d'hôtel du quartier du haut de la rue Lafayette, et accroche grâce à un corner extérieur de jus de fruits frais mixés (2,50 E) à la demande. Avec un ticket moyen à 7,20 E, le restaurant enregistre entre 70 et 80 ventes par jour, un peu en retrait de l'objectif fixé (100). Désireux de dupliquer le concept, Beaudour et Yann Coulombel, qui finalisent leur bible, recherchent des investisseurs et des partenaires opérationnels. Pour cette 1^{re} unité, ils ont investi 210 000 E dont 135 000 E pour l'achat du fonds.

Lydie Anastassion zzz22v zzz22t

Brik'n'Krep
79 rue Lafayette
75009 Paris
Tél. : 01 48 78 48 68
www.briknkrep.com

En chiffres

Investissement : 210 000 E
Capacité : 30 places assises
Ticket moyen : 7,20 E
Effectif : 3 personnes

[Article précédent](#) - [Article suivant](#)

Vos questions et vos remarques : [Rejoignez le Forum des Blogs des Experts](#)

[Rechercher un article](#)

L'Hôtellerie Restauration n° 2940 Hebdo 1er septembre 2005 Copyright © - REPRODUCTION INTERDITE

