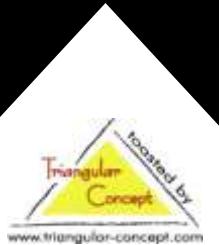


Toastoo



Le concept

Toasté en 90 secondes



Salé ou Sucré

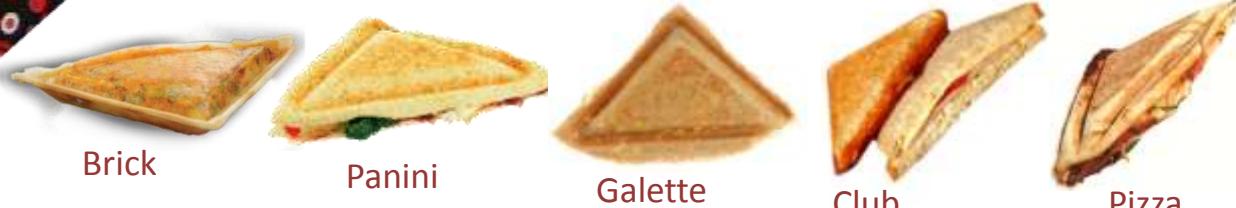
Un produit adapté aux nouveaux modes de consommation nomade ...

Reste chaud 20 minutes

- Un Toasteur pour cuire sans matières grasses
 - Équipement de type gaufrier
 - 2200 W – Prise 16A



Un véritable repas emballé dans une feuille de brick ou toutes autres galettes ...



Brick

Panini

Galette

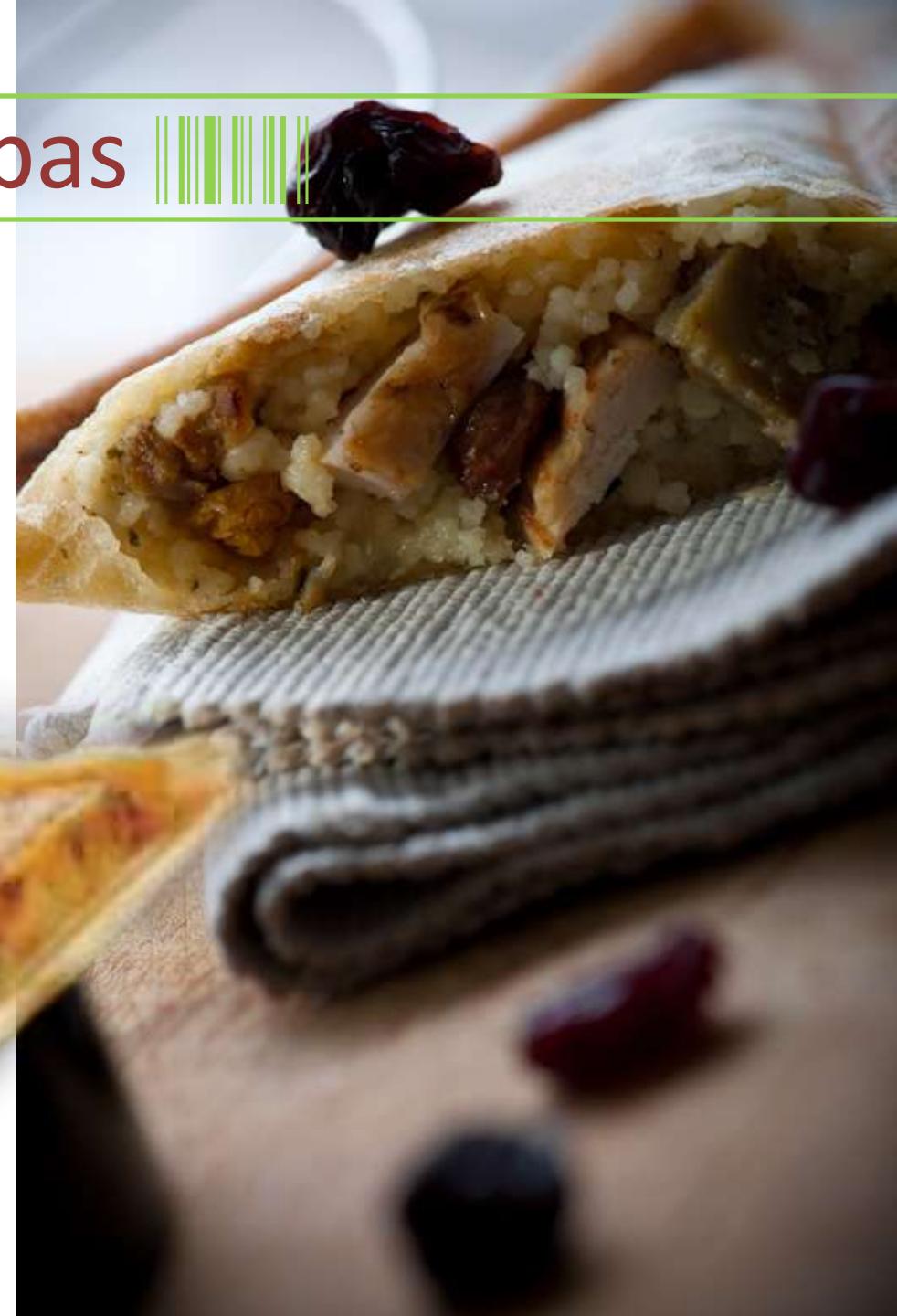
Club

Pizza



La brick repas

- Légère et croustillante, saveurs rehaussées
- Facile à préparer à l'avance ou à la demande
- 90 secondes de cuisson sans matière grasse
- 180 grammes maximum pour une portion
- Tous types de recettes cuisinées ou assemblées
- Servie à l'assiette ou à emporter
- Prix de vente autour de 4 €





La brick repas

avec



- La valeur ajoutée d'un véritable plat cuisiné
- Barquettes surgelées de 140 grammes
- 90 secondes de cuisson sans matière grasse
- 160 grammes pour une portion
- Servie à l'assiette ou à emporter
- Prix de vente autour de 4 €



**PRODUIT COMMERCIALISÉ
PAR TRIANGULAR CONCEPT**

Facile à préparer
en quelque étapes



La brick tapas



“ petits creux ” entre les repas

croustilles ou tapas à l'apéritif

chaussons saveurs pour les traiteurs

- Croustillante et savoureuse
- Moins de 100 grammes par portion
- 1 demi pain de mie en support
- Petit prix de vente : autour de 2 €
- Présentée entière ou coupée en 2
- Recettes variées : italiennes, espagnoles, fromagères, ...





La galette



*Enfin nomade !
Enfin en vente à emporter !*



- Reste chaude jusqu'à 20 minutes
- Facile à préparer à l'avance ou à la demande
- 90 secondes de cuisson sans matière grasse
- 220 grammes maximum pour une portion
- Arômes de Sarrazin rehaussé développant une saveur noisette grillée
- Servie à l'assiette ou à emporter



La tortilla

Le TEX-MEX nomade et chaud !

- Reste chaude jusqu'à 20 minutes
- Offre très appréciée par les jeunes, étudiants, ...
- Prix de vente autour de 4 €
- 2 minutes de cuisson sans matière grasse
- 300 grammes maximum pour une portion
- Succès garanti avec les recettes Tex-Mex
- Saveurs gratinées avec le fromage dans les plis
- Servie à l'assiette ou à emporter





La pizza



La pizza à déguster dans la rue !

- Reste chaude jusqu'à 20 minutes
- Très appréciée par les jeunes, étudiants, ... entre 3,5 et 4,5 €
- 3 minutes de cuisson sans matière grasse
- 300 grammes maximum par portion
- Utilisation de fond de pizzas industriel ou fait maison
- Saveur préservée par une véritable cuisson sur sole comme dans un four à pizza

*La France est le
2^{ème} consommateur
de pizza au monde !
Mais pas dans rue ...*





La focaccia



- Reste chaude jusqu'à 20 minutes
- Très appréciée par les jeunes, étudiants, ...
- 4 minutes de cuisson sans matière grasse
- 300 grammes maximum par portion
- Utilisation de fond de pizzas à la tranche
- Saveur subtile avec un léger goût de gaufre ...





Le panini



- Croustillant et moelleux
- Très appréciée par les jeunes, étudiants, ... entre 3,5 et 4,5 €
- 3 minutes de cuisson
- 280 grammes maximum par portion
- Pain triangulaire adapté au Toastoo
- 1 seule machine pour faire aussi le panini



**PRODUIT COMMERCIALISÉ
PAR TRIANGULAR CONCEPT**

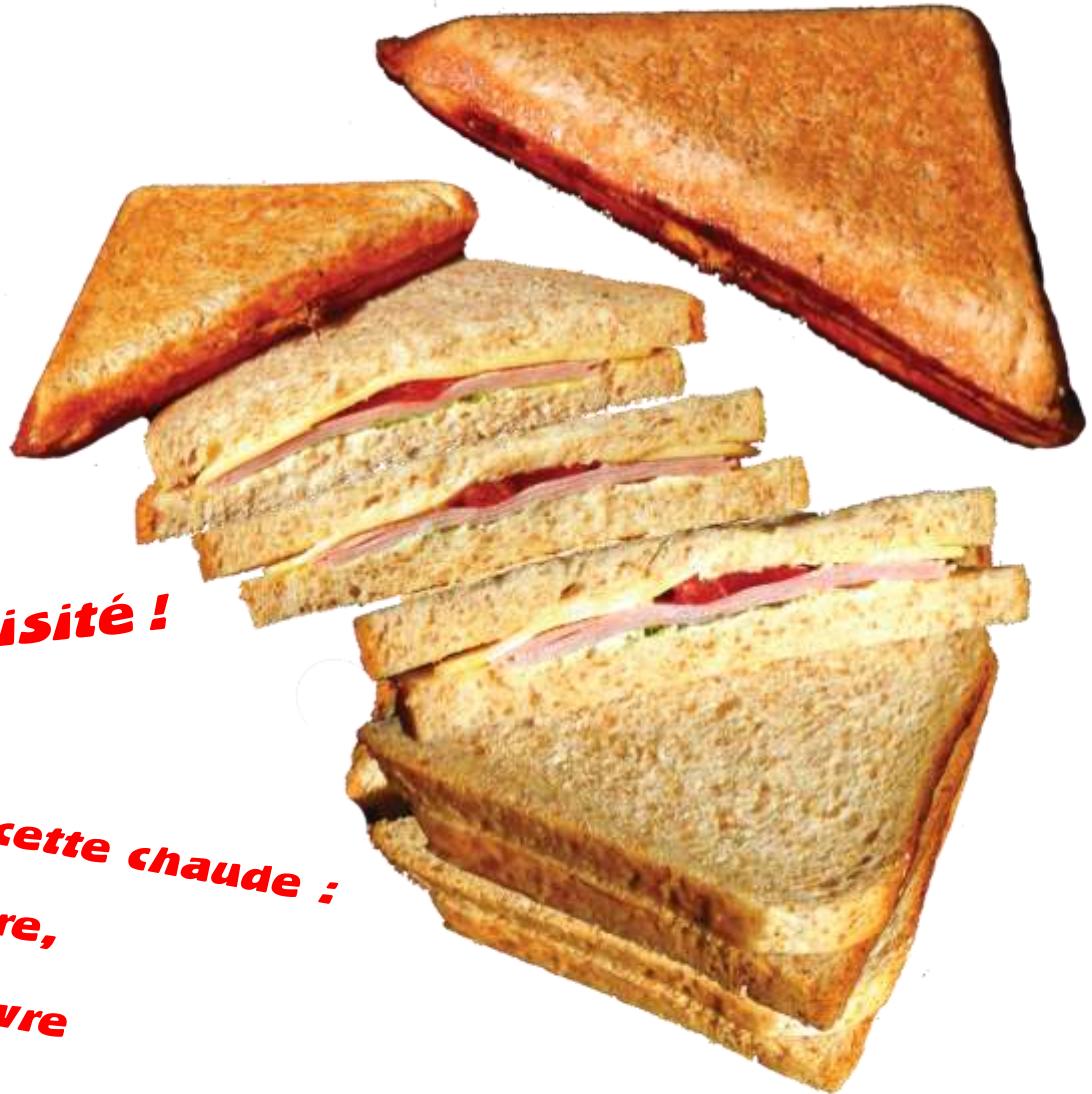
Le club sandwich



- Simple à préparer
- Goût rehaussé
- Recettes adaptées
- Vente par demi-club autour de 2€
- Coupe faim salé entre les repas
- Point chaud sur les salades
- 90 secondes de cuisson

Le Croque-Monsieur revisité !

Exemple de recette chaude :
**Pommes de terre,
Lardons, râpé,
Fromage de chèvre**





La crêpe dessert



***La crêpe fourrée
propre à manger !***

- Présentation pratique à déguster d'une seule main
- Moelleux et biscuité croustillant
- Recettes innovantes
- Vente autour de 2€
- Rapide à préparer : 30 secondes de cuisson pour 4 crêpes.



**PRODUIT COMMERCIALISÉ
PAR TRIANGULAR CONCEPT**



Le toasteur



Sans extraction !

- Robuste et productif
- Construction Allemande
- Caractéristiques techniques :
 - Dimensions en cm : L:31 P:34 H:31
 - Espace d'installation : L:45 P:50 H:75
 - Puissance 2200 W
 - Voltage 220 V
 - Ampérage 10 A
 - Poids 17 Kg
- 2 modèles :
 - Amovible : plaques interchangeables à fixation rapide
 - Fixe: les plaques ne peuvent pas être changées





- Une large gamme
- Plaques pour base amovible ou fixe
- Modèles originaux :
 - Gaufres
 - Ourson
 - Cœur
 - Bruxelles
 - Mini gaufre
 - Gaufrettes
 - Pancake
 - Blinis
 - ...



Solidité garantie
depuis 115 ans





La gaufre



Lolly

La gaufre à succès !

- Attractive et ludique, très vendeuse
- Prix de revient 30 cts, vendue 1,5 € nature (x 5)
- Cuisson « express » 1 minute
- Nature, trempée dans du chocolat fondu, nappée de Nutella, ...
- Facile à préparer en 5 minutes avec le mix à gaufres prêt à l'emploi :

1 kg de mix + ½ litre d'eau

= 20 gaufres



Chauffe chocolat





Toastoo

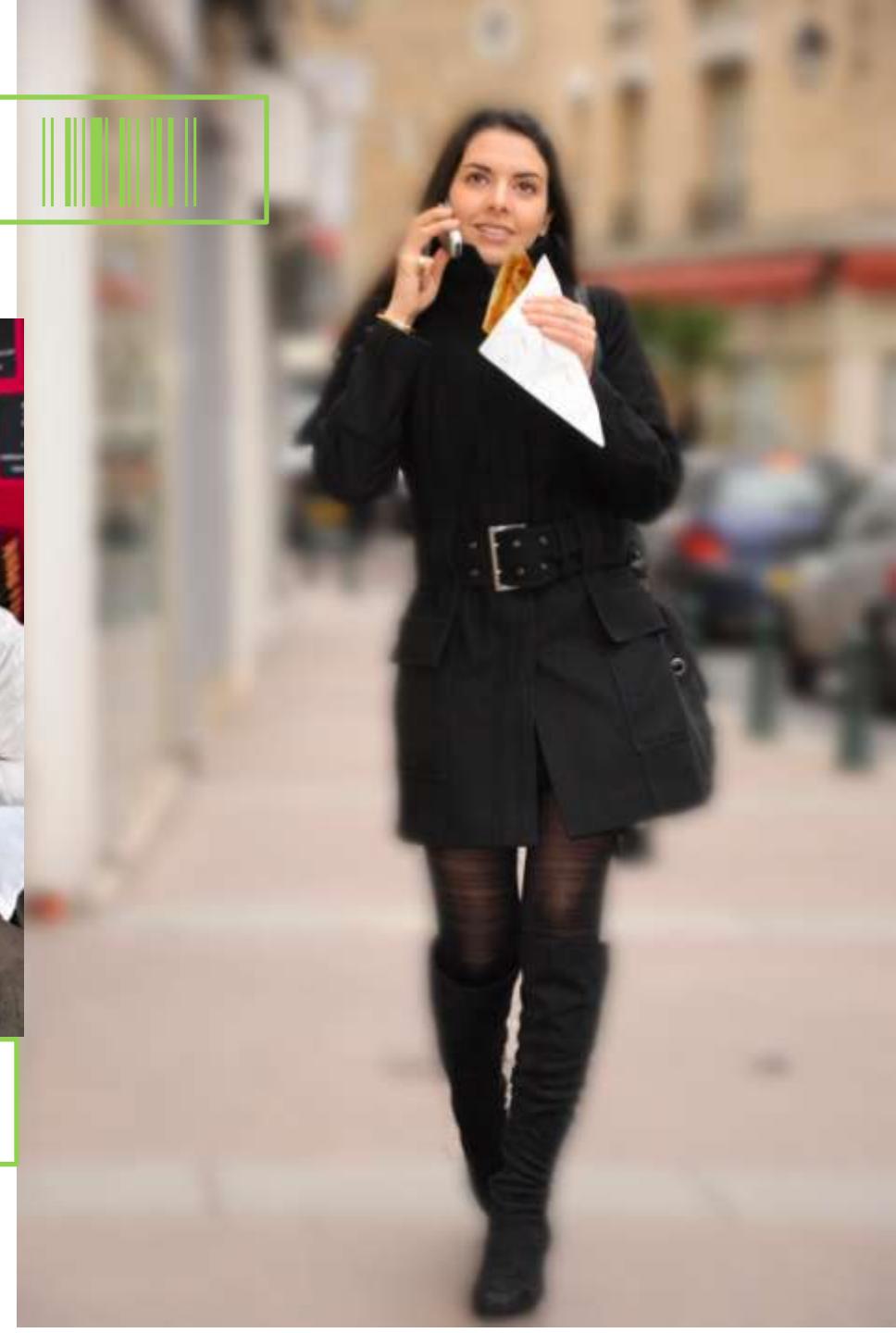
Mise en place
du concept



Nomade



ou à table



Positionnement de l'offre

- Prix de vente (± 50 cts)



- 2 € pour une offre « coupe-faim » ou « grignotage » salée
 - Portion d'environ 100 grammes.
 - Le consommateur peut grignoter plusieurs recettes.
 - Idéal pour les petits appétits.



- 4 € pour une offre « repas » salée
 - Portion de 180 à 300 grammes
 - Un vrai plat cuisiné à emporter avec la brick.
 - Recettes roboratives avec la tortilla ou pizza garnie (280 grammes).



- 2 € pour les crêpes fourrées
 - Recettes classiques (Nutella, confiture, ...)
 - Recettes pâtissières (Suzette, Tiramisu, Fruits, ...)

- Consommation sur place ou à emporter



- A emporter
 - Consommation nomade ou au bureau (reste chaud 20 minutes).
 - Coffret repas pour une consommation à domicile (comme les pizzas)
- Sur place
 - Dans une assiettes présentée avec un accompagnement (salade, riz, ...)
 - En buffets chauds, Tapas, ...

Entre les repas
Au petit déjeuner
Au déjeuner, le midi
Au goûter
A l'apéritif
Au dîner, le soir



Un concept pour tous les univers



Restauration d'entreprise

Animation par thématique pays et fêtes calendaires : crêpe à la chandeleur, feuilles de riz au nouvel an chinois, feuille de brick pour l'orient et saveurs légères, Tortilla pour le Tex-mex...

Fluidité et rapidité de service : jusqu'à 200 triangles par service et par toasteur.

Cafétéria – Restauration rapide

- Présentation des **Toastoo** en ¼ de rond comme des sandwiches en vitrine.
- Présentation en libre service dans des assiettes cristal + accompagnement salades...
- **Galettes à garnir et à toaster à la demande plus rapide** que les paninis.

Restauration commerciale

En assiette, dans des salades ou autres. Croustillant en entrée ou au repas.

Entreprises, Scolaire, Hôpitaux, Galeries commerciales, Gares, Aéroports, Autoroutes,... Parcs de loisirs, Villages vacances, etc

Le **Toastoo** est nomade ou sédentaire !



Des produits qui s'exposent à l'envie des clients

Les quarts de rond à la garniture visible avec son emballage carré de présentation* afin de saisir le Toastoo à la main pour le toastage.
A toaster face aux clients (90 secondes à 250 °).



Et/ou

Les garnitures et recettes cuisinées, placées dans des bacs GN, à emballer dans les différentes galettes, à la demande du client.



Une offre pour chaque créneau de la journée

- 8h -10 h - Petit déjeuner

- Croustillants salés ou sucrés
 - Brick œuf brouillés, bacon. / Sandwich club (façon british)
 - Crêpe fourrée façon « pain perdu »



- 10h -12 h – Petites faims avant déjeuner

- Croustillants salés ou sucrés
 - Brick fromage charcuterie (lardons, chorizo, ...).
 - Crêpes fourrées sucrées



- 12h -15 h – Déjeuner

- Croustillants salés ou sucrés
 - Recettes à 2 ou 4 €.
 - Crêpes fourrées sucrées



- 15h -18 h – Goûter

- Croustillants sucrés
 - Crêpes fourrées sucrées



Coffrets repas

4 Toastoo salés
4 Toastoo sucrés
20 minutes de tenue en température
Une offre pour 4 personnes ...



- 18h -22 h – Dîner

- Croustillant salés ou sucrés
 - Coffrets repas à emporter



Recettes

• pour le salé



- Faible grammage (2 €) sur pain de mie dans une feuille de brick
 - Bœuf, pommes de terre, épice kebab.
 - Œufs brouillés, fromage, lardons.
 - Poulet grillé, légumes.
- Fort grammage (4€) sans pain de mie
 - Tortilla: fajitas de poulet.
 - Galette paysanne : pommes de terre, fromage, lardons.



• Pour le sucré



- Crêpes fourrées
 - Les crèmeuses (crème anglaise sur brioché):
 - Pépites de chocolat
 - Crème de marron
 - Raisins secs
 - Nutella
 - Les compotées (fruits compotés sur brioché):
 - Pommes et fruits rouges
 - Confiture de myrtille



Mise en place

- À la demande



- Crêneaux sans rush
 - Image fraîcheur, « fait pour vous ».



- Mise en place
 - Mise en valeur des supports sous cloche de présentation.
 - Présentation des ingrédients dans des bacs en vitrine.



- Préparés en $\frac{1}{4}$ de rond et présentés en vitrine



- Préparation en back-office
 - Préparation en $\frac{1}{4}$ comme des sandwichs.
 - Rangement sur des plateaux GN filmés
 - Mise en présentation dans la vitrine
 - Toastage à la demande

- Des clients prestigieux :



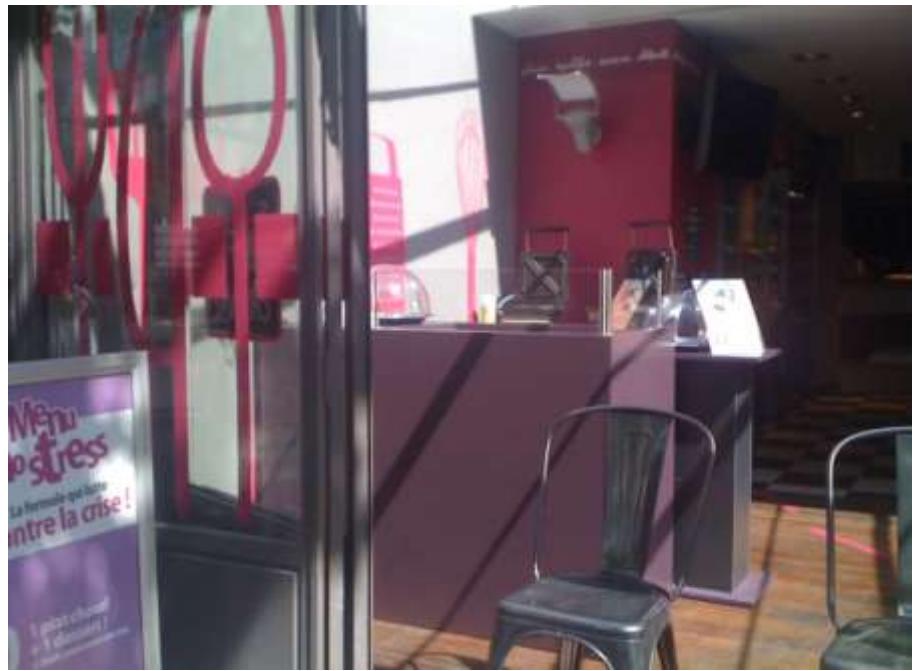
PUYDUFOU.



- Des partenaires solides :



Nos références



Indépendants Restaurant 123 saveurs

- 2 machines (1 dédiée au salé / 1 au sucré)
- Préparation à la demande
- Galette de blé tortilla / Feuille de brick
- Crêpe froment



Club Med

2 machines amovibles (1 dédiée au salé / 1 au sucré)

+ Plaque à gaufre Lolly

Préparation à la demande (Quart de rond déjà garni)

Galette de blé tortilla / Feuille de brick / Galette

sarazzin / Crêpe froment



Le grand parc du Puy du Fou



Deux machines SUR
chacun des 10 SITES
du parc
(1 dédiée au salé
/ 1 au sucré)
Préparation à la
demande

Feuille de brick
Crêpe salé
Crêpe froment





GRANITE EXPRESS – SOCIETE GENERALE

Deux machines (1 dédiée au salé / 1 au sucré)
Préparation sur demande

Feuille de brick Galette Sarazin
Crêpe froment





DELIMARCHE EUREST



1 machine (dédiée au salé /
passe en sucré à partir de 15
h)

Préparation sur demande
et quart de rond présenté en
vitrine.

Feuille de brick
galette sarasin
Crêpe froment



Disney village



2 machines (1 pour le
salé / 1 pour sucré)
Préparation sur demande
en arrière boutique.

-
Feuille de brick
galette sarazin
Tortilla
Crêpe froment



VVF – Villages Vacances



2 machines (1 pour le
salé / 1 pour sucré)
Préparation sur demande
en arrière boutique.

Feuille de brick
galette sarazin
Tortilla
Crêpe froment



Botanic / Café philo BIO

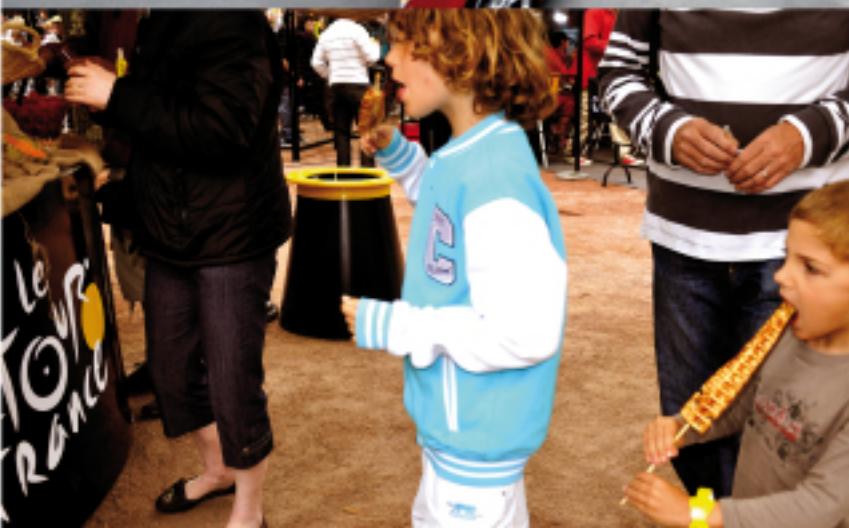


Restauration collective

SODEXO

*Groupe ELIOR ELIANCE
COMPASS GROUP -
EUREST*







*PAS LE TEMPS de
déjeuner, de passer à
table...*

Envie d'un plat chaud ?

Contact :

contact@triangular-concept.com

+33 (0)9 74 76 33 22

