



la Boulangère

célèbre la fin d'année avec une sélection de
recettes festives

pour sublimer ses innovations 2025
et faire la part belle à ses pains festifs emblématiques.

Le marathon des réveillons approche,
les invitations sont lancées tout comme les préparatifs :
cadeaux, décoration, repas... Il est temps de se retrouver entre amis
ou en famille pour célébrer la fin de l'année.
En panne d'inspiration pour le repas ?

La Boulangère livre 2 recettes d'apéritifs
festifs à concocter rapidement
pour régaler ses convives.

Recette

Mini club sandwiches à base de dinde, cheddar et de confit d'oignon

INGRÉDIENTS

- Pain de Mie Complet & Graines La Boulangère
- Blanc de dinde émincé
- Cheddar en tranches
- Confit d'oignon
- Roquette ou jeunes pousses

MONTAGE

1. Faire cuire la dinde à la poêle.
2. Étaler le confit d'oignon sur le pain de mie.
3. Ajouter l'émincé de dinde, le cheddar en tranches ainsi que la roquette.
4. Terminer par une tranche de pain de mie puis couper en 4 en diagonale.

Le Pain de Mie Complet & Graines La Boulangère s'invite sur les tables de fin d'année dans une version apéritive : mini club sandwiches à la dinde, cheddar fondant et confit d'oignon (à picorer sans modération !)

Le Pain de Mie Complet & Graines, **innovation phare de 2025**, est la première recette du marché à associer une farine de blé 100 % complète à un mélange de 6 graines – lin brun, lin jaune, millet, tournesol, sarrasin et pavot. Chaque tranche offre le parfait équilibre entre le croquant des graines et le moelleux de la mie. Idéal pour tous les repas du quotidien, il se consomme aussi bien au petit-déjeuner, en version sucrée ou salée, qu'en accompagnement chaud ou froid.



Ce pain se distingue aussi par son excellent profil nutritionnel : **riche en fibres, sans sucres ajoutés, il obtient un Nutri-Score A.**

Disponible en GMS*

PMC** : 1.99 €





Recette

Pinsa à l'italienne

INGRÉDIENTS

- La Pinsa La Boulangère
- Sauce tomate
- Mozzarella
- Prosciutto
- Champignons de Paris
- Feuilles de basilic

PRÉPARATION

1. Tartiner la sauce tomate sur la Pinsa.
2. Disposer la mozzarella et les champignons de Paris.
3. La toaster légèrement au four (5-7 min).
4. Ajouter le prosciutto et quelques feuilles de basilic.



Pour mettre un peu d'originalité sur les tables de fête, La Boulangère propose sa Pinsa en version italienne : l'alliée parfaite des repas festifs et des apéritifs à partager. À découper et à personnaliser, elle se prête à toutes les envies de fin d'année.

Inspirée des traditions italiennes, cette recette est composée de trois farines (blé, riz, soja), d'huile d'olive extra vierge et de levain naturel. Ces ingrédients, associés à une fermentation longue et une cuisson sur pierre (au feu de bois), permettent d'obtenir une pâte légère, croustillante à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur. Prête à garnir, cette base est idéale pour une ou deux personnes et ne nécessite que cinq à sept minutes au four pour une expérience culinaire maison.

La solution parfaite
pour les consommateurs
à la recherche de solutions savoureuses,
saines et faciles à cuisiner !

Disponible en GMS*

PMC** : 2,95 €

Chaque année,
la gamme de pains festifs
La Boulangère fait son apparition
dans les rayons pour une durée limitée.

Du 19 novembre au 2 janvier, le Pain Spécial Pain Surprise,
les Toasts Généreux Seigle et Graines
et Graines de Lin et Tournesol (BIO)
seront de retour pour agrémenter
les repas et recettes de fêtes.

PAIN SPÉCIAL PAIN SURPRISE

Vedette incontestée de la saison, ce pain à la fois alvéolé et **fondant**, **prêt à garnir**, permet de composer soi-même son propre pain surprise pour varier les plaisirs. Les possibilités de garnitures sont infinies pour le sublimer et surprendre ses invités. Sa **croûte légèrement dorée** et sa petite **touche de levain** font de chaque bouchée une véritable expérience gustative !

PMC** : 2,20 €

- Disponible en GMS* du 19 novembre au 2 janvier
- Format 525 g – 12 tranches



TOASTS LES GÉNÉREUX

Ces toasts La Boulangère sont doublement généreux, par leurs tranches épaisses pour tartiner sans compter et leurs recettes savoureuses agrémentées de graines. Ils trouveront forcément leur place sur toutes les tablées !



Toasts Les Généreux – Seigle & Graines

PMC** : 1,95 €

Ce pain aéré et alvéolé à base de farine de seigle, de graines de tournesol et de lin, est parsemé de flocons d'avoine sur le dessus du pain. Ses saveurs plus prononcées en bouche se marient parfaitement avec les produits de la mer.

- Disponible en GMS* du 19 novembre au 2 janvier
- Format 250 g – 17 tranches



Toasts Les Généreux BIO – Graines de Lin & Tournesol

PMC** : 1,95 €

Dans cette version BIO plus traditionnelle à la farine de blé, les graines de lin et de tournesol agrémentent la mie pour plus de caractère. Sa texture aérée et alvéolée lui confère un moelleux sans pareil pour des apéritifs toujours plus gourmets !

- Disponible en GMS* du 19 novembre au 2 janvier
- Format 250 g – 17 tranches



*Grandes et moyennes surfaces.

**Prix Marketing Conseillé. Conformément à la réglementation en vigueur, le distributeur reste libre de la fixation de son prix de vente et en est seul responsable.

À propos : La Boulangère est un fabricant français de pains et viennoiseries préemballés. Riche d'héritages familiaux et d'une marque fondée en Vendée, elle allie aujourd'hui savoir-faire boulanger, culture de l'innovation, expertise pionnière en pains et viennoiseries biologiques et engagement en faveur des filières agricoles françaises. Elle compte à fin 2023, 2300 collaborateurs répartis sur 1 siège social (Essarts-en-Bocage, 85) et 7 sites de fabrication en France : Beaune (21), Gretz-Armainvilliers (77), La Chaize-le-Vicomte (85), Les Herbiers (85), Mortagne-sur-Sèvre (85), Sainte-Hermine (85), Val-de-Saône (76). En tant que marque ancrée dans son époque, La Boulangère a bien compris les nouveaux enjeux liés à l'alimentation. Elle innove donc sans cesse afin de créer des produits pratiques d'utilisation et rapides à préparer pour faciliter le quotidien et mieux manger.

Contact presse : Yantl Deroussen - 06 62 78 85 57 - laboulangere@marie-antoinette.fr

Marie ANTOINETTE
RELATIONS PUBLICS

