



COMMUNIQUE DE PRESSE

SAVEURS ESTIVALES POUR DES INSTANTS DE VIE A CROQUER

**Les Pains spéciaux « Recettes de l'été » de Banette :
il suffit de fermer les yeux et l'on entend chanter les cigales !**



Parce qu'il y a des journées printanières qui ressemblent à de belles journées d'été, on sort joyeusement tables et chaises, pour un apéritif dînatoire improvisé en terrasse ou jardin !

Parce que l'été, c'est aussi la saison idéale pour remplir son panier d'osier de plein de bonnes choses à grignoter pour se régaler à l'ombre d'un parasol ou d'un arbre...

**Jouez la carte des pains spéciaux « Recettes de l'Eté » de Banette :
l'accord parfait de la meule de pierre et des saveurs du soleil,
fêta, olives noires, basilic et tapenade.**



**Gourmands, tendances et ensoleillés, ils seront le partenaire idéal,
la botte secrète que l'on sort
pour réinventer pique-niques, brunchs, slunchs, apéritifs dînatoires...**





Un buffet de petites idées pour de grands gourmets

SLUNCH Vous étiez peut-être déjà tendance sans le savoir : le dimanche, un goûter entre amis qui s'éternise et s'écoule tranquillement jusqu'à la fin de la soirée : c'est ça le slunch ! Contraction de « supper » et de « lunch ».

BRUCNH Repas favori des lève-tard du dimanche matin ou des journées de vacances... un repas simple et décontracté qui donne immédiatement le ton à la journée, mais coquetterie oblige : on fait attention au bien-être !

APERITIFS DINATOIRES Un verre, quelques conversations plus tard, le temps passe et pas question d'arrêter ce moment si convivial et sympathique. Cela veut dire de nombreux plats sur la table mais pas forcément des heures passées en cuisine.

PIQUE NIQUES Parties de campagnes, déjeuners sur l'herbe ou sur le sable ; instants de joie partagée avec un soupçon d'imagination, une pincée d'originalité, des ingrédients simples...

Pains « Recettes de l'été » Banette

De quoi sont-ils composés ?

2 variétés :

- une base de Meule de pierre agrémentée de basilic frais, de fêta et d'olives noires
- ou bien enrichie de tapenade

A quoi les reconnaît-on ?

- variété basilic, olives, fêta : à sa forme de baguette trapue individuelle qui laisse apparaître généreusement la garniture intérieure ou bien forme escargot aux olives qui affleurent sur la croûte et à sa mie beige cendrée dessinée par le trio coloré de l'assortiment de garniture.
- variété tapenade : à sa forme originale en épis ou bien escargot ; à la tapenade qui affleure sur la croûte et à sa mie beige cendrée parsemée de garniture.

Prix indicatif :

Variété basilic, olives, fêta : baguette : 1,90 € - escargot : 0,70 €

Variété tapenade : baguette épis 1,70 € - escargot : 0,70 €

Contact presse : Monet Communication
2 bis rue Malar 75007 Paris – Tél. : 021 47 05 09 08
Laurène de Monteynard/lmonteynard@monetcom.com
Christelle de Montbel/cmontbel@monetcom.com