



Communiqué de presse  
Recette édition limitée  
Mai 2014

# Une nouvelle offre de thai !

Une recette printanière, exotique et légère

DURÉE  
LIMITÉE

POULET  
THAI

POULET<sup>(1)</sup> A LA SAUCE THAILANDAISE

NOUVEAU !  
Téléchargez  
notre application  
SUBWAY® FRANCE

(1) Préparation à base de poulet  
Photo non contractuelle. Offre valable jusqu'au 20 juin 2014. Les prix peuvent varier en fonction des restaurants SUBWAY® participants. Hors extra.

SUBWAY® FRANCE | Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas - [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)

**Contacts presse SUBWAY® France : agence becom!**

T. 01 42 09 04 34 • [www.becomagence.com](http://www.becomagence.com)  
Mathilde Heidary • [m.heidary@becomagence.com](mailto:m.heidary@becomagence.com)  
Justine Guillard • [j.guillard@becomagence.com](mailto:j.guillard@becomagence.com)



Du 07 mai au 20 juin, les restaurants SUBWAY® proposeront le « Poulet Thaï », une offre à durée limitée aux notes exotiques. Cette savoureuse préparation de poulet mariné à la sauce thaïlandaise se mariera parfaitement au Flatbread : l'occasion idéale pour découvrir ce nouveau pain plat léger, à la carte depuis le début de l'année. Une innovation culinaire qui devrait alimenter l'intérêt des clients à l'approche de l'été. D'autant que cette recette « moins de 6 grammes de lipides » peut se consommer froide !

## Flatbread & Poulet Thaï

**Flatbread**, littéralement « pain plat » est le nouveau pain disponible dans les restaurants SUBWAY® depuis le début de l'année.

Sans mie il est **plus digeste** que les pains classiques. Délicat et fondant en bouche, il se fait discret au profit des ingrédients qu'il contient. Une **nouvelle expérience gustative** !

**L'option légereté** : en format SUB15® avec une sélection de légumes, une sauce légère et sans fromage, il permet de se composer un sandwich à la fois léger et nourrissant. Une **formule idéale pour celles et ceux qui surveillent leur ligne** !

La recette **Poulet Thaï** signée SUBWAY® se compose de lamelles de poulet rôti marinées dans une sauce sucré-salé finement relevée au piment doux : un assaisonnement aux accents thaïlandais.

**Originale et goûteuse**, cette nouvelle recette se déguste aussi bien chaude (toastée) que froide. Idéal à l'approche des beaux jours !

**L'option légereté** : en format SUB15® Flatbread ou pain blanc garni, par exemple, de salade, tomate, oignons et poivrons.

➔ Les lamelles de poulet mariné, ainsi que la sauce Thaï seule en assaisonnement, seront **également disponibles dans tous les autres formats** (pains et salades) le temps de l'opération.



### Encore plus frais avec FINLEY

Le lancement de FINLEY, nouvelle boisson pétillante à base de jus de fruits accompagnera celui de la recette Poulet Thaï dans les restaurants avec 2 fines saveurs inédites proposées en 50 cl : *Pamplemousse-Orange Sanguine* et *Citrons-Fleur de Sureau*. Faible en calories, sans conservateurs ajoutés et aux arômes et colorants d'origine naturelle, une boisson aussi originale que légère !

# Zoom sur la stratégie

Un lancement, 3 objectifs :

- > **Animer la carte** en proposant une nouveauté dépayssante en phase avec la saison, en complément du dispositif « SUB du jour », pour renouveler l'intérêt des clients fidèles et continuer à générer du trafic en restaurants.
- > **Installer l'offre flatbread** en accompagnant les clients dans la découverte de ce nouveau pain à travers une recette idéale, riche en nouvelles saveurs.
- > **Séduire une nouvelle clientèle** grâce à une recette qui sort de l'ordinaire. Un bon levier pour attirer les néophytes en restaurant où ils découvriront le concept et toutes les autres recettes proposées.



Dans leurs restaurants, les franchisés pourront soutenir le lancement du Poulet Thaï grâce à un **kit PLV** dédié :

- > 1 affiche 60 x 80
- > 1 Menu Panel 57 x 57
- > 1 mobile à suspendre

## Le concept SUBWAY®

La chaîne de restauration SUBWAY® propose un système de franchise en forte croissance apprécié à travers le monde pour ses sandwiches communément appelés « SUB » et ses salades réalisés à la demande, sous les yeux des clients. Fondé avant tout sur la customisation de SUB à base de légumes frais découpés tous les matins et d'une large variété de pains cuits quotidiennement sur place, le concept SUBWAY® s'est très naturellement hissé au premier rang mondial des franchises de restauration rapide. Véritable alternative à la restauration rapide traditionnelle, l'offre SUBWAY® a trouvé son public et compte aujourd'hui plus de 41500 restaurants dans 105 pays avec des ventes sous enseigne de 18,6 Mds\$ en 2013. L'enseigne est également n°1 mondial en nombre de restaurants.

**Présente en France depuis 2001, la marque SUBWAY® compte à ce jour 502 établissements.  
En Europe, elle a dépassé les 4000 restaurants !**