Pizza Sprint à Carhaix

Pizza Sprint, leader dans le domaine de la vente à emporter et de la livraison de pizzas dans le Grand Ouest, ouvre un nouveau point de vente à Carhaix, avenue Charles de Gaulle. Présente dans plus de 16 départements, l'enseigne s'implante pour la septième fois dans le Finistère.
Les livraisons se feront jusqu'aux communes de Kergloff, Le Moustoir et Plounevezel.

Plus de choix avec les titres restaurant

À la suite des travaux du groupe de travail sur le titre restaurant, le ministère de l'Economie, de l'Industrie et de l'Emploi, a décidé de simplifier et de rendre plus lisible le titre restaurant pour les salariés concernés. Les salariés bénéficiaires de ces titres peuvent désormais acheter des fruits et des légumes frais sans avoir à s'assurer de leur caractère «immédiatement consommable» ou non.
Ils peuvent également composer leur repas à l'aide de produits laitiers ou encore acheter des préparations à décongeler.
Le nouveau décret prévoit également d'ouvrir en conséquence la composition de la Commission Nationale des Titres Restaurant aux représentants des détaillants en fruits et légumes.

Des clubs ouverts dès l'après-midi dans le Loiret

À titre expérimental, et durant six mois, toutes les discothèques du Loiret ouvriront à partir de 15h, et ce, jusqu'à 7h du matin, d'après un arrêté signé du préfet du Loiret. Une évaluation devrait être dressée au printemps prochain pour valider ces ouvertures à caractère exceptionnel.

Un bilan sur la TVA à 5,5 %

Selon CHD Expert, 77 % des établissements seraient satisfaits de la baisse de la TVA à 5,5 %, contre 6 % d'insatisfaits. En effet, de nombreux bars, cafés et restaurants estiment que la diminution de la TVA a permis à plusieurs établissements de subsister durant les répercussions de la crise économique. Toutefois, certains reprochent la surmédiatisation de la mesure dans la presse, dénonçant des excès, et engendrant parfois une image négative de la profession. Parmi les effets de la baisse de la TVA, on retrouve une diminution des prix pour 64 % des établissements (46 % pour les points de vente qui respectent les directives gouvernementales à la lettre), une augmentation des investissements pour l'amélioration des établissements et des équipements, de la marge, du recrutement, ou encore une amélioration de la qualité des achats. Mais les restaurateurs restent méfiants, et 30 % d'entre eux pensent que le gouvernement risque de rehausser la TVA à 12 % très prochainement, ce qui serait préjudiciable pour 85 % des opérateurs et de leur activité.

Deux nouvelles créations Traiteurs signées Rougié

C'est à l'occasion de la prochaine édition du Sirha en 2011, que Rougié présentera en avant-première deux nouveaux produits à destination des traiteurs : les Mini-Papillotes de Foie Gras et les Mini-Croustillants de Canard. Des canapés originaux, créatifs et tendances qui portent, par leur raffinement et leur nature savoureuse, la griffe du partenaire privilégié des grands chefs et de la grande cuisine. Les Mini-Papillotes de Foie Gras, déclinées en une recette sucrée (Chutney de Figues sur un Carré de Pain d'Epice) et une autre, salée (Caviar de Légumes sur un Carré de Pain Perdu), sont enveloppées dans un film thermo-resistant, prêtes à être enfournées et cuites en 10 minutes au four à 180°C. Réalisées à base de Foie Gras Origine France, présentées en plateau de 40 pièces, ces papillotes sont maintenues par un pic en bambou qui, une fois le film retiré, permet une mise en bouche élégante. Les Mini-Croustillants de Canard sont quant à eux composés de 100 % de viande de canard confite Origine France, et parfaits en apéritif lors de dîners ou cocktails, mais également en entrée, ou encore pour agrémenter une salade composée. Disponibles en plateau cuisson de 45 pièces, ces derniers sont prêts en 12 minutes seulement.

Un sandwich à la truffe, une création signée Bert's

Après s'être rendu célèbre avec ses sandwichs toastés, le café contemporain haut de gamme Bert's propose désormais un petit luxe des plus accessibles : le sandwich à la truffe. Proposé à la vente en édition limitée (du 6 au 31 décembre 2010) au prix de 7,90 €, ce sandwich est composé de mascarpone truffé, de brie aux copeaux de truffe noire, d'éclats de noix et mesclun de salade... À noter également, ce sandwich au pain pavé bio est réalisé avec un certain nombre de produits de la Maison de la Truffe.