



**POUR TON MENU** 

# METS NOTRE NEW-MEAT\* AU MENU

# STYLE DE MENU

La new-meat de Redefine Meat offre une parfaite expérience culinaire végétale avec la texture, l'arôme et l'expérience gustative d'un produit d'origine animale. Suis ces instructions simples pour ajouter nos produits à ton menu et les mettre en avant. Tes clients pourront alors déterminer en quoi ils consistent et pourquoi les choisir dans le cadre de leur expérience culinaire.

- Utilise les termes new-meat, Redefine ou REDEFINE MEAT™ dans l'intitulé de ton plat. Nous travaillons à renforcer la notoriété de la marque et les clients seront plus enclins à commander un produit REDEFINE MEAT™/ new-meat qu'une option "végane/végétarienne".
- **Sois spécifique** et propose une version **REDEFINE MEAT™/ new-meat** de ton plat à base de viande le plus populaire au menu pour doper l'impact.
- En plus d'offrir un produit REDEFINE MEAT™/ new-meat dans le cadre d'un plat apprécié au menu, proposele en guise de délicieux supplément pour sublimer n'importe quel plat. En permettant aux clients de passer à des produits REDEFINE MEAT™/ new-meat dans des plats d'origine animale, tu leur offres le plaisir de découvrir et d'essayer d'autres plats de ton menu.
- Évite de faire fuir les clients en utilisant les termes "faux", "imitation", "simulacre", "viande alternative" ou "substitut de viande". Nous te recommandons d'utiliser notre slogan et de décrire le plat en disant : ... est "PRÉCISÉMENT LE MÊME, ENTIÈREMENT DIFFÉRENT", pour susciter l'intérêt et stimuler les ventes.
- Décrire un plat du menu comme "végan" ou "végétarien" n'est pas la meilleure solution. Notre clientèle inclut des amateurs de viande, alors veille à être inclusif et à couvrir toutes les préférences culinaires en répétant que nous sommes "PRÉCISÉMENT LES MÊMES, ENTIÈREMENT DIFFÉRENTS"!
  S'il est tout de même important pour vous de préciser que le plat est végane, nous vous recommandons de placer la feuille [ ] à côté de la description du plat.

# **DESCRIPTEURS DE MENU**

Pour décrire un plat intégrant un produit **REDEFINE MEAT™/ new-meat/ Redefine**, utilise le nom de produit de la marque (en te reportant à la liste ci-dessus), par exemple: Redefine Saucisse Merguez. Tu peux aussi donner un nom à ton plat, par exemple : **REDEFINE MEAT™/ new-meat/ Redefine** Bolognaise ou REDEFINE MEAT™/ new-meat/ Redefine Steak au poivre. N'oublie pas d'illustrer le reste des éléments constituant ce plat. Pour plus d'impact visuel, illustre la marque. Nous recommandons d'inclure notre logo à côté d'un plat préparé à partir de new-meat.

Insiste toujours sur le fait que tous les produits Redefine Meat™ ne contiennent aucun ingrédient d'origine animale. Souligne ce fait en plaçant un astérisque\* à côté de chaque plat Redefine Meat™\*/new-meat\*/
Redefine\* au menu et inclus la mention \*\*\*re contient pas d'ingrédients d'origine animale \*\* en bas de ton menu.

## HAMBURGER DE NEW-MEAT\* DE REDEFINE MEAT™

#### NEW-MEAT\* BURGER FROM REDEFINE MEAT™

Succulent hamburger de new-meat à base d'ingrédients d'origine végétale, servi sur un petit pain au levain avec de la salade frisée, des cornichons, des tomates d'exception (du style de celles qu'on trouve sur l'Île de Wight) et des oignons de Roscoff caramélisés, le tout accompagné de frites façon « chimichurri ».

## BOLOGNAISE REDEFINE

Haché de bœuf new-meat\* mijoté avec des carottes, du céleri, des oignons, de l'ail et des tomates, le tout servi avec des tagliatelles.

#### KEFTA D'AGNEAU NEW-MEAT

Galettes de kefta d'agneau grillées, servies sur un pain plat avec du tahini et de l'amba (condiment irakien à la mangue).

## CHOUCROUTE REDEFINE 🕠

Un grand classique, avec une touche d'originalité. Saucisses de porc Redefine Saucisse\* braisées avec de la choucroute, des pommes, du poivre noir, des clous de girofle, de l'ail, des baies de genévrier, des oignons et des pommes de terre.

#### **CURRY DE SAUCISSE REDEFINE**

Une cuisine de rue traditionnelle revisitée. Saucisse de porc Redefine Saucisse\* sur un petit pain au levain artisanal, le tout nappé de ketchup au curry et d'oignons hachés, puis servi avec une portion de frites.

# BROCHETTES DE REDEFINE SAUCISSES MERGUEZ ÉPICÉES CAR

Saucisses merguez de new-meat\* grillées accompagnées de tomates, poivrons et oignons

## REDEFINE BURGER

Notre grand classique, garni d'un burger Redefine Meat™, de bacon, de cheddar, de cornichons, d'oignons et de sauce BBO

## MORCEAUX HAUT DE GAMME REDEFINE

#### STEAK AU POIVRE REDEFINE

Une belle note d'originalité pour ce grand classique. Médaillons de bavette de bœuf new-meat\* en croûte de grains de poivre, saisis à la poêle et servis avec une sauce au cognac, à la moutarde de Dijon, aux grains de poivre et aux échalotes.

## SALADE DE REDEFINE BAVETTE DE BŒUF NEW-MEAT\* 🖨

Tranches de Redefine Bavette de bœuf poêlées et disposées sur un lit de mesclun, puis agrémentées d'une vinaigrette à la pêche et de pignons de pin grillés.

# REDEFINE EFFILOCHÉ

## BARBACOA REDEFINE EFFILOCHÉ DE BŒUF

Effiloché de new-meat\* à la mexicaine, braisé à la bière brune ou au bouillon, assaisonné de chipotles en sauce adobo, de feuilles de laurier, de cumin, de clous de girofle, d'ail et d'origan. Agrémenté de vinaigre de cidre, il est servi sur des tortillas de farine avec du riz rouge.

## RAGÙ REDEFINE EFFILOCHÉ DE PORC\* V

L'essence même de la maison et du foyer. Une sauce à base de new-meat aussi riche et épaisse que copieuse, faite de sofrito – oignons, céleri et carottes finement hachés et rissolés – mijotée avec des tomates, du vin rouge et du Redefine Effiloché de porc, servie sur des bucatini.

\* Ne contient pas d'ingrédients d'origine animale

Pour toute assistance supplémentaire sur l'intégration des produits REDEFINE MEAT™/ new-meat\*/ Redefine à ton menu, n'hésite pas à nous contacter à l'adresse:
partners@redefinemeat.com



**FAIM D'EN SAVOIR PLUS?** 

www.redefinemeat.com

