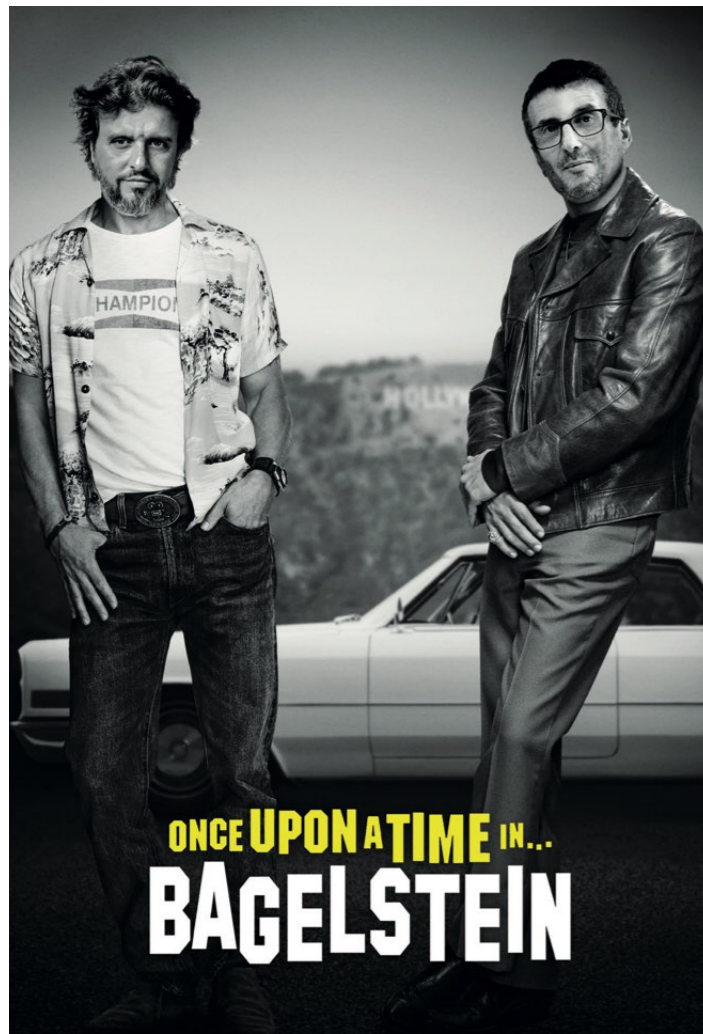




BAGELS & COFFEE SHOP

LIVRE PRODUITS **BAGELSTEIN**





NOTRE HISTOIRE

LES DÉBUTS

Après avoir exploré plusieurs concepts de restauration, Thierry Veil et Gilles Abecassis lancent en 2011 le tout premier restaurant Bagelstein à Strasbourg. Une aventure née de l'imagination débordante mais toujours affamée de deux entrepreneurs nourris à l'humour et à la bonne bouffe.

Au départ, il s'agissait surtout de créer un concept. Oui, mais lequel ? Après avoir longuement hésité entre devenir Alain Ducasse ou Brad Pitt, Zinedine Zidane ou Yann Barthès, ils ont finalement choisi une voie bien à eux : celle de Bagelstein leader européen de la Casual Food.

Ce projet, subtile alchimie entre cuisine, communication, influence et divertissement, se positionne à la croisée des chemins. À la fois créateurs de contenus, influenceurs, cuisiniers passionnés et acteurs incontournables de la restauration rapide, ils l'avouent néanmoins sans détour : ils restent de piètres footballeurs.



NOTRE CONCEPT



LE PROJET

Bagelstein vient combler un vide intersidéral sur le marché très spécifique de « l'humour-impertinent-mais-exigeant-sur-la-food ».

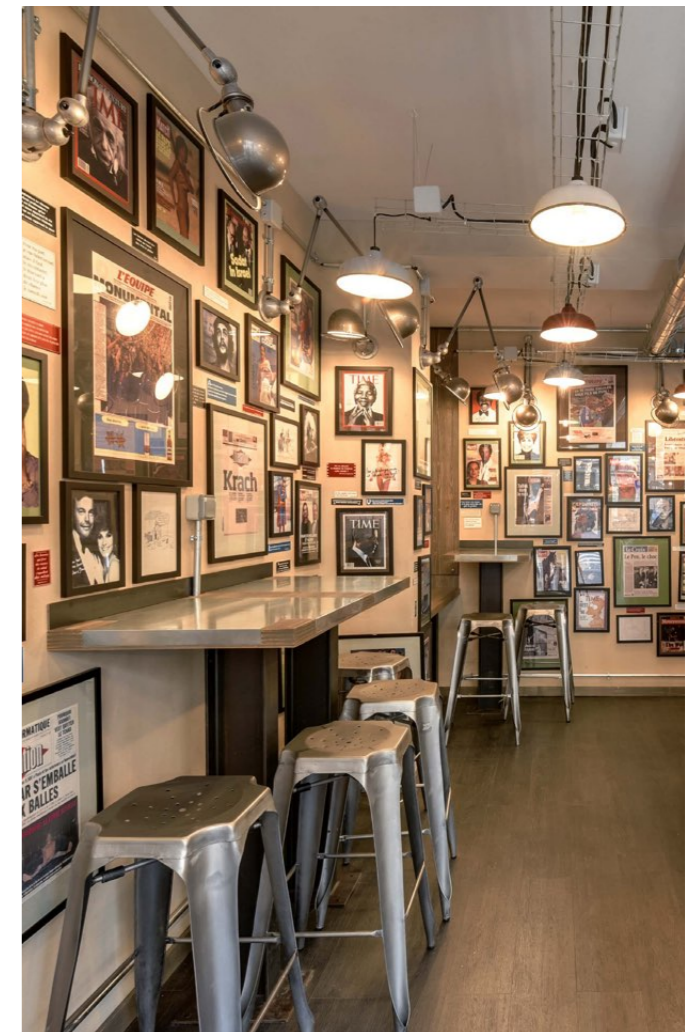
L'ambition est limpide : être le poil à gratter d'un secteur qui, trop souvent, se prend beaucoup trop au sérieux. Car au fond, notre métier consiste surtout à bien nourrir les gens — et à le faire avec plaisir.

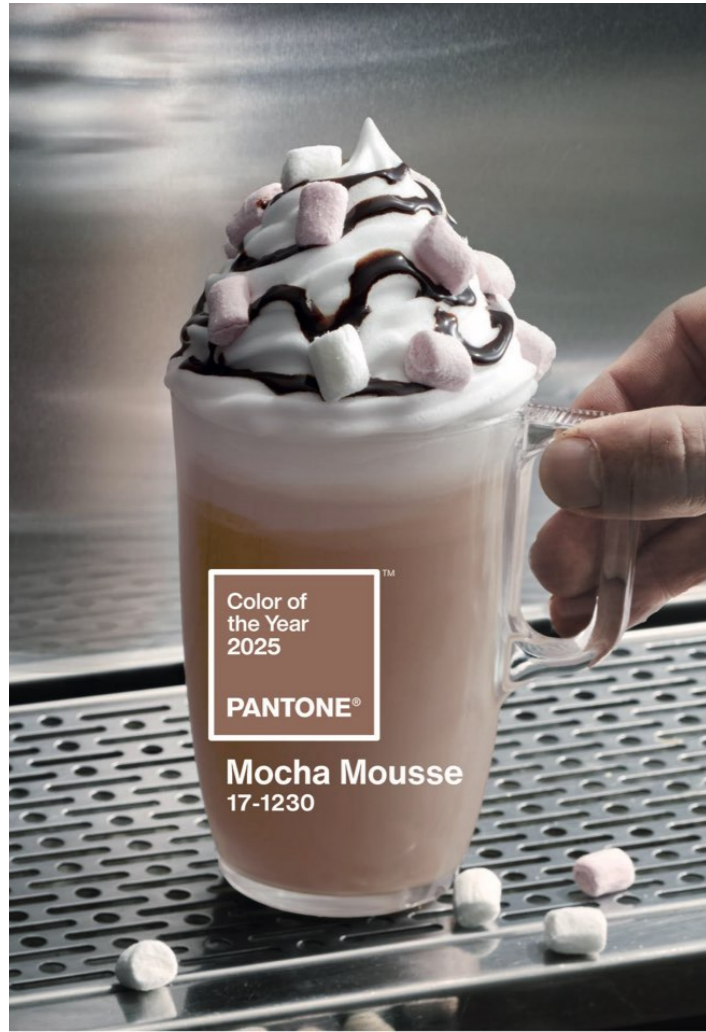
Notre ambition est simple : marquer les esprits des clients qui entrent dans nos restaurants.

Pour cela, nos murs débordent de blagues, de unes de journaux détournées, de citations grinçantes, et nos équipiers suivent de véritables formations en... humourologie.

Car nos restaurants ne sont pas de simples points de vente de savoureux bagels ; ce sont de véritables cocons douillets, des refuges où l'on laisse à l'entrée les tracas du quotidien.

La douceur de nos produits n'a d'égale que celle de notre accueil !



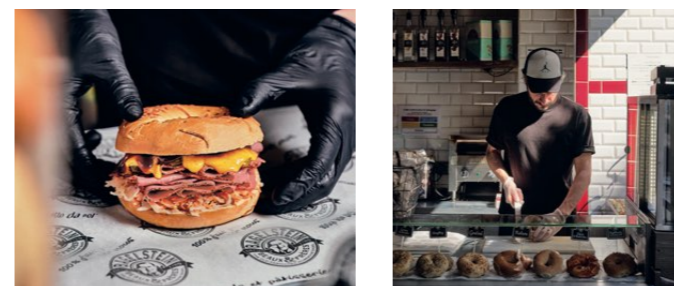


L'ÉCHANGE

Quant à notre communication, le bouche-à-oreille reste notre premier canal. Mais pour éviter l'extinction de voix, nous restons en contact permanent avec notre communauté via les réseaux sociaux.

Ce n'est pas parce que Gab Bagelstein a les cheveux gris qu'il ne sait pas maîtriser Instagram, TikTok, Twitter... et même le Minitel.

Nous n'avons pas inventé le bagel, mais nous avons révolutionné la manière de le consommer. Et si l'on parle de révolution, autant vous accompagner dans celle de votre propre avenir.



LA RELATION CLIENT

Pour les clients, nous avons conçu une expérience complète :

- Une ultra-fraîcheur garantie par des livraisons plusieurs fois par semaine.
- Le goût inimitable de nos pains et pâtisseries artisanales faits par nous.
- Un accueil à la fois professionnel, personnalisé et décalé, parfaitement aligné avec leurs attentes.
- Des restaurants pensés comme des lieux de vie, où l'on vient s'échapper du quotidien.
- Un environnement connecté, parce qu'au XXIe siècle, même manger se fait avec un smartphone.
- Une relation de proximité continue grâce aux réseaux sociaux et à notre programme d'(in)fidélité.

Et, bien entendu, des normes strictes en matière d'hygiène et de sécurité. Parce que là-dessus, on ne rigole pas.



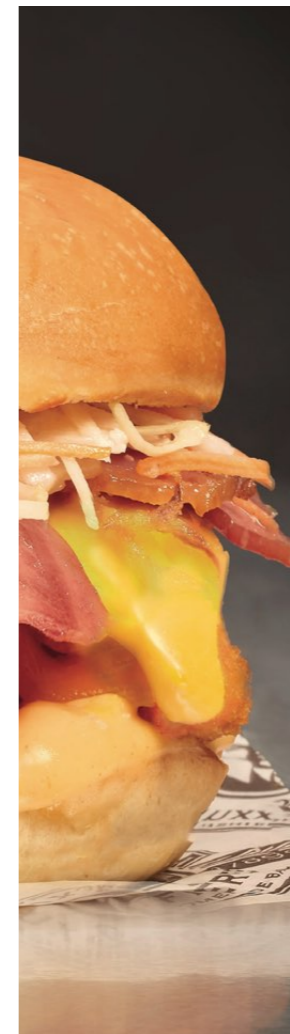
NOS PRODUITS BAGELSTEIN



BAGELS
Selection
RECETTES CHAUDES

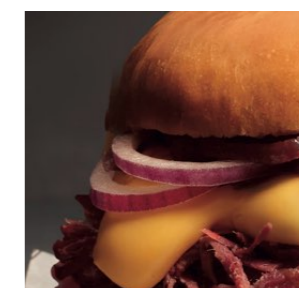
CRISPY POULET

Filet de poulet pané,
cheddar, bacon de
dinde fumé, coleslaw
maison, oignons frits,
smokey mayonnaise



PULLED BŒUF

Effiloché de bœuf
mariné, cheddar et
mozzarella fondus,
chutney d'oignons,
oignons rouges, sauce
cheddar, mayonnaise





BAGELS
Selection
RECETTES CHAUDES

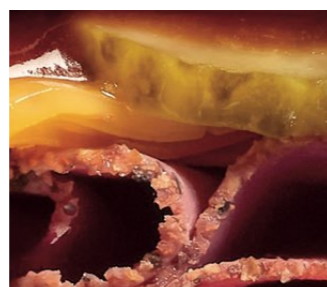
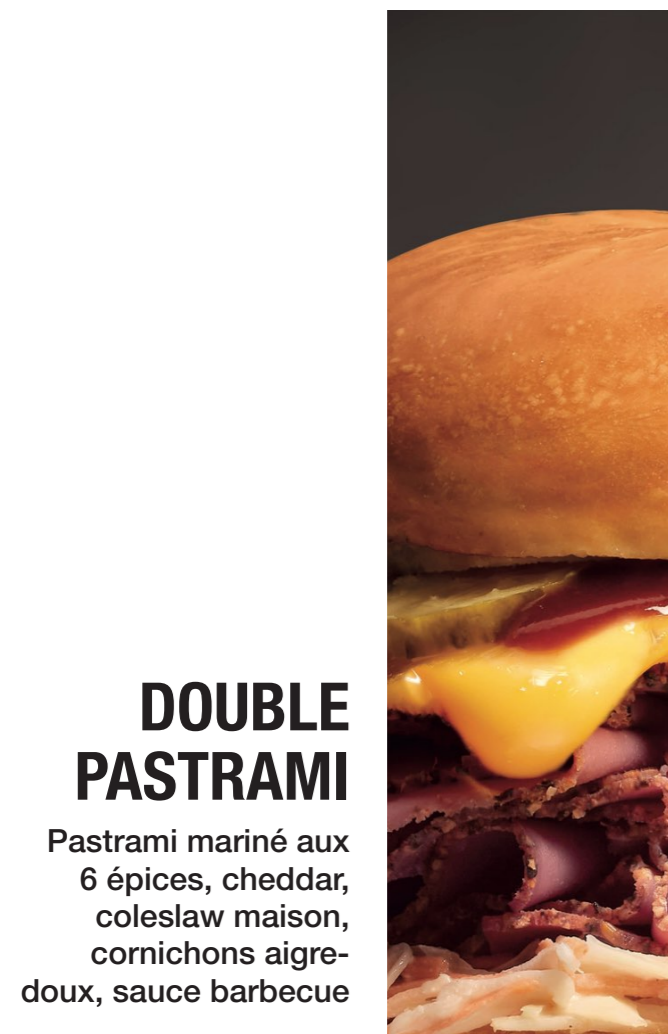
**CRISPY
POULET
VEGAN** 🌱

Pané croustillant végétal, bacon végétal goût fumé, coleslaw, tranche végétale saveur cheddar, oignons frits, smokey mayo vegan



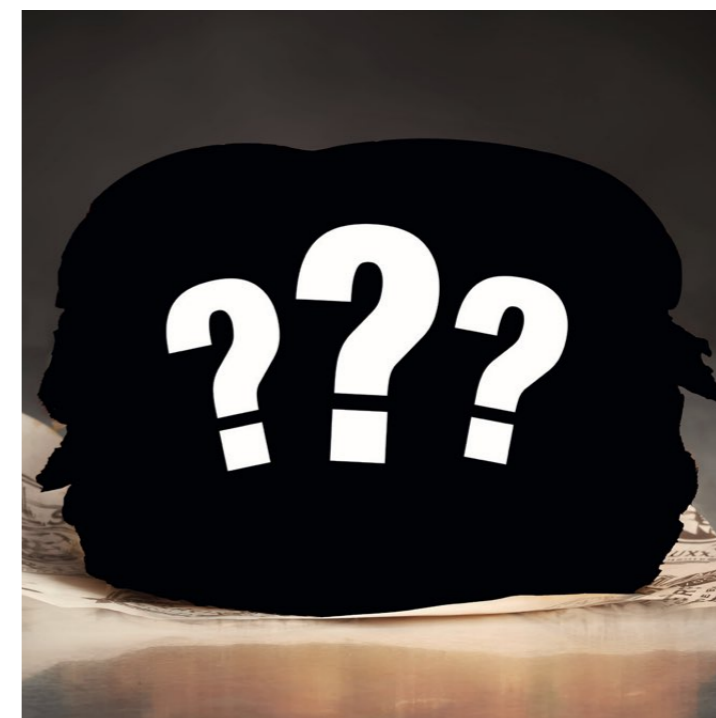
**FISH
& CRISP**

Filet de cabillaud pané, cream cheese tartare, cheddar, coleslaw, oignons frits, sauce aïoli



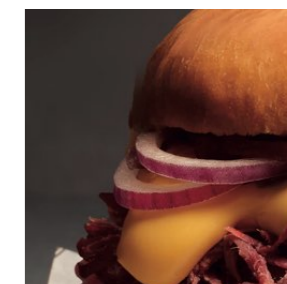
**DOUBLE
PASTRAMI**

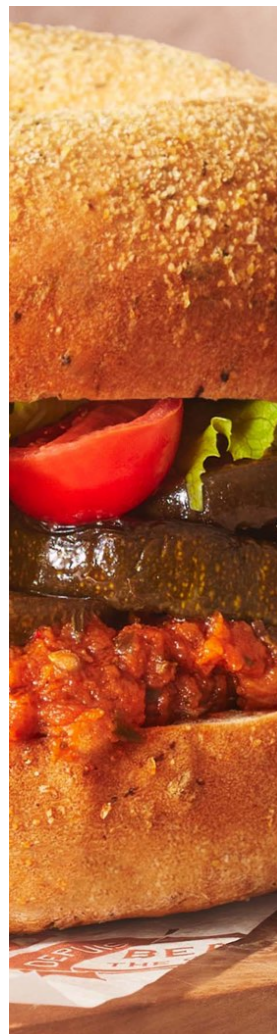
Pastrami mariné aux 6 épices, cheddar, coleslaw maison, cornichons aigredoux, sauce barbecue



ALBERTINE

Compose ton bagel, avec au choix :
1 protéine, 3 crudités,
1 tartinable ou fromage,
1 sauce



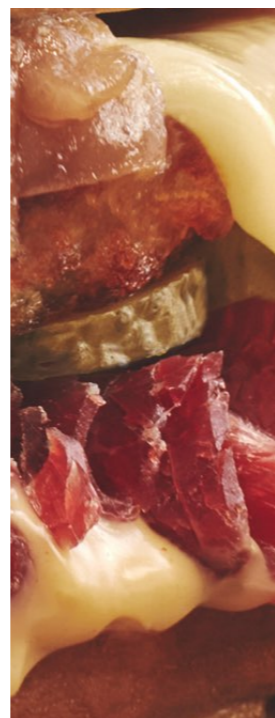


BAGEL DE SAISON



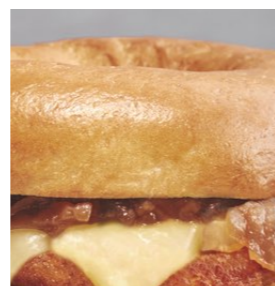
BURRATINA

Bagel façon ciabatta aux olives et basilic, Burratina, tartinable de légumes grillés, courgettes grillés, tomates cerises, salade composée, crème de vinaigre balsamique, huile saveur truffe



RACLETTE

Bagel brioché, galette de pomme de terre, bresaola, 3 tranches de raclette, chutney d'oignons rouges, cornichons, mayo fumée





BAGELS
Iconic



GAB
Pastrami mariné aux 6 épices, cream cheese, oignons rouges, poivrons marinés, salade, sauce barbecue



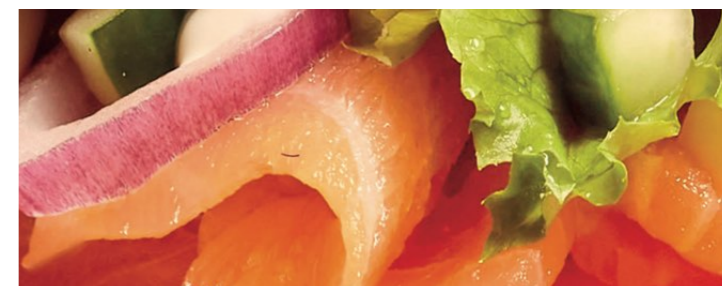
HYPOLITE
Filet de poulet rôti, cream cheese, tomate, cornichons aigres-doux, salade, sauce miel - moutarde



JOSÉPHINE
RECETTE VEGAN 🌱
Falafels, houmous, oignons rouges, tomate, salade, sauce vegan a la menthe



LÉONTINE
Saumon fumé, cream cheese, oignon rouges, concombre, salade, sauce yaourt citron



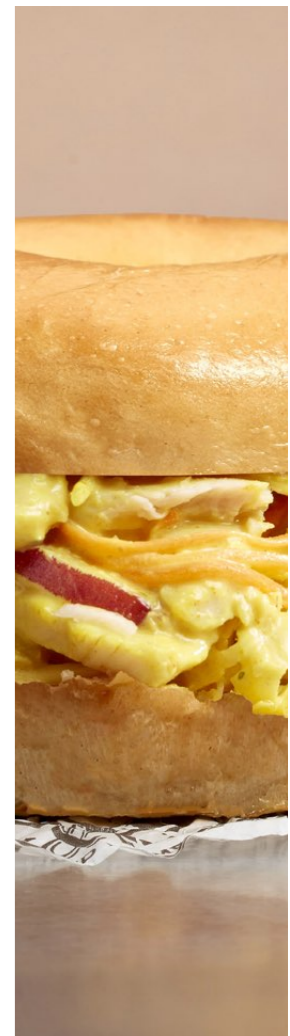


BAGELS
Easy



**POULET
CÆSAR**

Filet de poulet rôti,
sauce cæsar, tomate,
salade, Grana Padano



**POULET
CURRY**

Filet de poulet rôti,
sauce curry, mélange
chou carotte,
oignons rouges



**SCRAMBLED
ŒUFS**

Œufs brouillés à la
crème fraîche, bacon
de dinde fumé,
cheddar







SIDES



TABOULÉ & COLESLAW



FRITES

- Classique
- Cheddar
- Cheddar & bacon de dinde



MAC & CHEESE



CHIPS

- Sel •
- Sel & herbes crétoise •
- Poivre & sel •
- Piments •
- Paprika •
- Truffe •





SALADES & SOUPES

CAESAR PALACE

Filets de poulet pané, croûtons de bagels grillés à l'huile, Grana Padano DOP, salade composée, tomates cerises, sauce Caesar



SICILE LA FAMILLE

Burratina, penne au pesto de basilic, tomates cerises, salade composée, oignons rouges frais émincés, vinaigre balsamique de Modène IGP



FALAFRESH

Falafels de pois chiches, taboulé libanais, sauce vegan à la menthe, tomates cerises, salade composée, vinaigre balsamique de Modène IGP

SOUPE

- Potiron, marron • noisettes hachées
- Lentilles corail • butternut, coco, raisins golden
- Patate douce • carotte jaune, curry, flocon de paprika
- Carotte rôtie, romarin • graines de courge
- Poireaux • pomme de terre, cream cheese, croûtons







DESSERTS

COOKIE

- Nutella®
- Framboise & chocolat blanc
- Pistache
- Chocolat lait
- Chocolat noir
- 3 chocolats
- Chocopeanuts
- Bueno



CHEESECAKE

- Nature
- Coulis fruits rouges
- Coulis fruits exotiques
- Coulis chocolat
- Coulis Spéculoos®
- Coulis caramel beurre salé



MUFFIN

- Nutella®
- Kinder®
- Myrtille
- Banane & noix



FLAN à la vanille de Madagascar



MINI TRAITEUR

MINI BAGELS

- Recettes froides : pastrami, saumon fumé, poulet roti, falafels, cheddar chutney
- Recettes chaudes : poulet pané, pastrami cheddar, bœuf effiloché, œuf bacon de dinde



MINI DESSERTS

- Mini muffin Nutella® •
- Mini muffin Kinder® •
- Mini cookie chocolat •
- Mini brownie •
- Mini bagels sucrés •





DESSERTS

CAKE

- Banana bread
- Marbré
- Carrot cake
- Chocolat noir & fleur de sel
- Citron pavot
- Pistache
- Poire & pécan
- Pomme & caramel



CRUMBLE

- Poire & chocolat
- Pomme & caramel
- Myrtilles

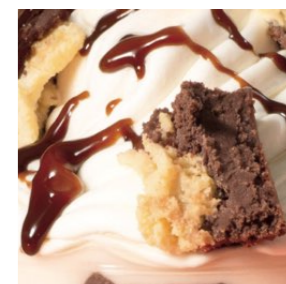
BROWNIE BROOKIE GREENIE



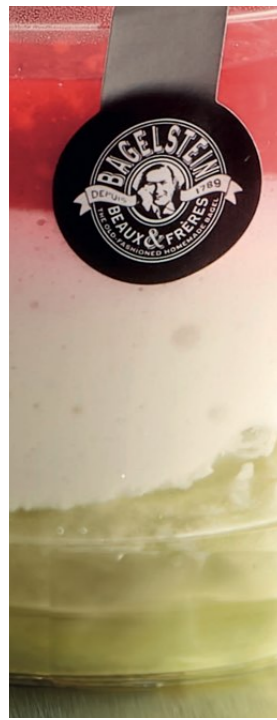
VICE CREAM +

Pâtisserie:
Cookie, Crumble,
Brownie, Brookie

Nappage:
Chocolat, Caramel
beurre salé, Chocolat
noisette, Spéculoos®,
Pistache, Fruit rouge



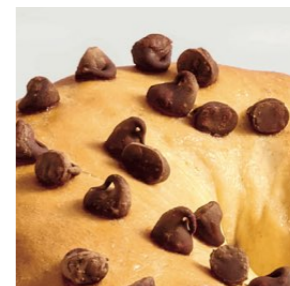




DESSERTS

VERRINE

- Framboise, pistache
- Citron meringué
- Vanille, pomme, caramel au beurre salé



BAGEL

- Pépites de chocolat
- Choco-amandes

FROMAGE BLANC

- Coulis fruits rouges
- Coulis fruits exotiques
- Miel
- Granola



BAGEL SUCRÉ

- Nutella®
- Spéculoos®
- Beure de cacahuètes
- Caramel beurre salé
- Confiture d'abricots
- Confiture de fraises







**BOISSONS
CHAUDES**



**EXPRESSO
& DOUBLE
EXPRESSO**



**CAFÉ
AU LAIT**



CAPPUCCINO

ALLONGÉ





**BOISSONS
CHAUDS**



**LATTE
MACHIATTO**

CHOCIATTO



CHOCOLAIT



**THÉ
& INFUSION**
avec KUSMI TEA
PARIS





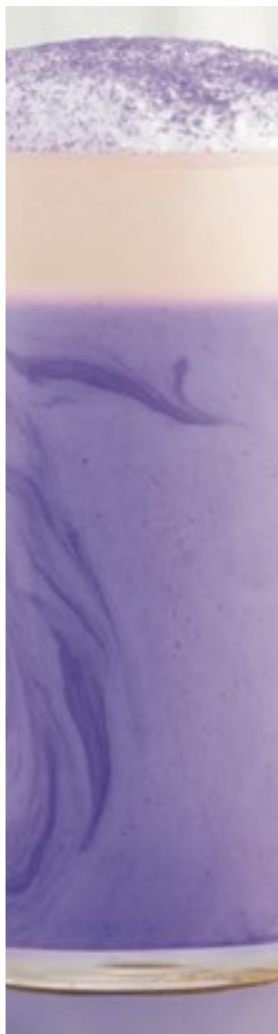


**BOISSONS
CHAUDES**



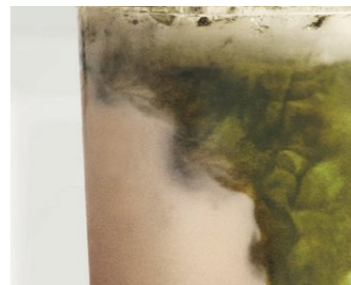
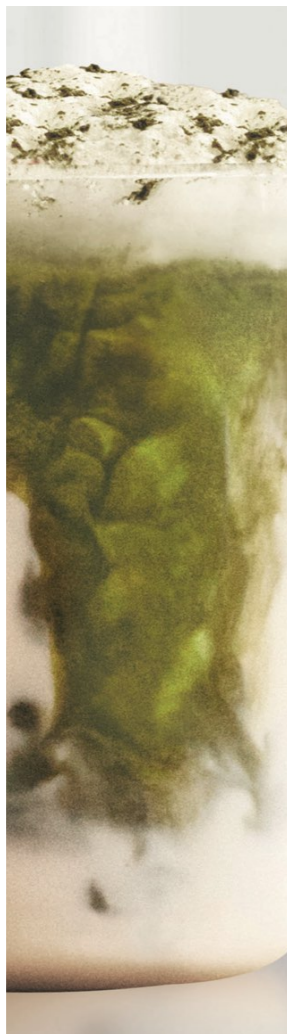
CHAÏ LATTE

Existe en version
froide ❄️



UBE LATTE

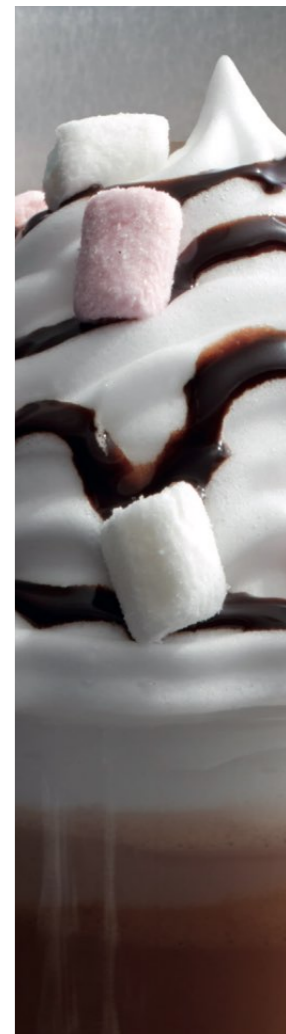
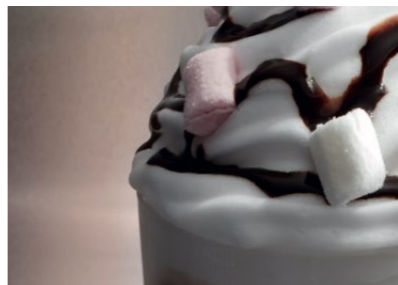
Existe en version
froide ❄️



**MATCHA
LATTE**

Existe en version
froide ❄️

OUSSÉCHO



**LE
CHAMALOVE**

Chocolait chaud, sirop
chamallow, coulis
chocolat noir, minis
chamallow

Existe en version
froide ❄️





OUSSÉCHO



LE KILL BILLE

Lait chaud, sirop macadamia, coulis caramel, crispy billes de chocolat

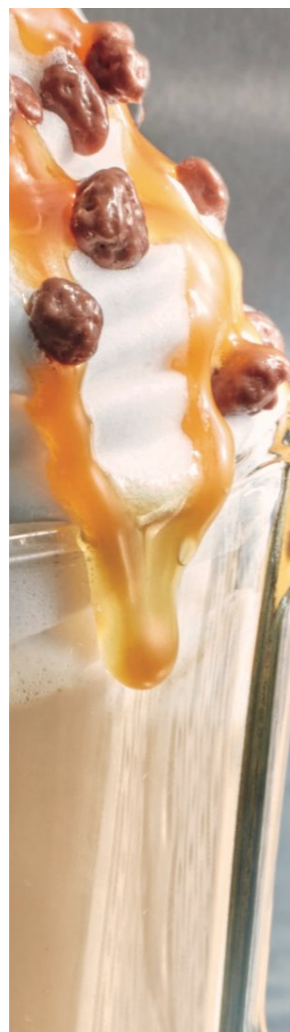
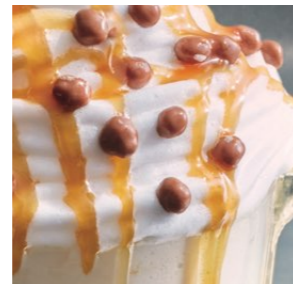
Existe en version froide ❄️



LE SPÉCOLOS

Café, sirop caramel, coulis spéculoos, brisures spéculoos

Existe en version froide ❄️



LE DAIMGO

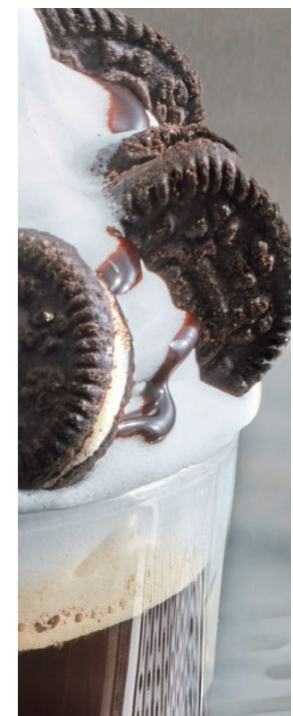
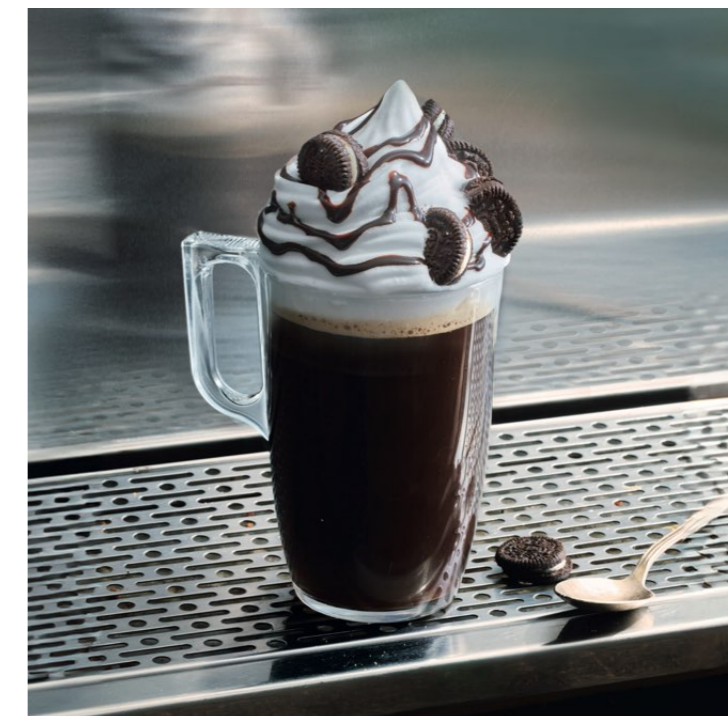
Café au lait, sirop caramel, coulis caramel, pépites de Daim

Existe en version froide ❄️

L'ORÉHOT

Café, sirop cookie-choco, coulis chocolat noir, minis Oréo®

Existe en version froide ❄️





BOISSONS MAISON



BUBBLE TEA

- Framboise
- Mangue
- Pêche
- Passion
- Litchi



SMOOTHIE

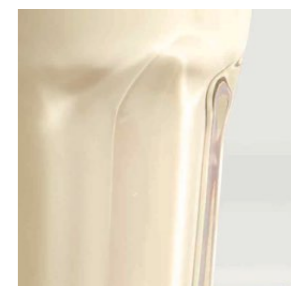
- Ananas, papaye, mangue
- Myrtilles, banane, datte
- Fraise, banane
- Banane, chou frisé, mangue, citronnelle
- Lait de coco, ananas, banane

CITRONNADE



MILKSHAKE

- Oreo®
- Fraise Tagada®
- Beurre de cacahuète
- Caramel
- Nutella®
- Spéculoos®
- Fruits rouges



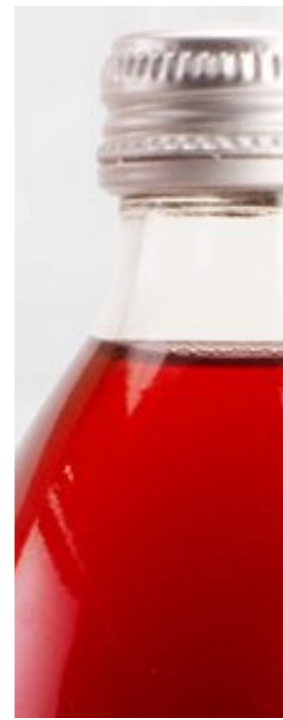


**BOISSONS
FRAÎCHES**



JUS

- Jus de pomme & fruits des bois
- Jus d'orange pressé



LIMONADE

- Cassis bio
- Gingembre bio
- Citron bio



THÉ GLACÉ

- Pêche bio
- Pastèque bio
- Citron bio





BAGELS & COFFEE SHOP

CAHIER DES CHARGES BAGELSTEIN

Chaque cas est unique, nous sommes donc flexibles sur les locaux que vous nous présenterez.

EMPLACEMENTS N° 1	Centre ville et centre commercial
SUPERFICIE	30m ² à 100m ²
EXTRACTION	Non
CHAMBRE FROIDE	(Positive ou négative) Non
CUISINE DANS LE LOCAL	Non
ARRIVÉE D'EAU	Oui
TERRASSE	Idéalement
DROIT AU BAIL	Envisageable
PORTEUR DE PROJET	Franchisé
BAIL	Bail commercial ou bail 3/6/9

Merci de nous faire part de tous les locaux qui correspondraient à ces critères à l'adresse e-mail suivante : developpement@bagelstein.com

L'équipe **Bagelstein** vous remercie pour votre aide.

