

BASILIC & CO

RECETTES DE PIZZAS DE SAISON

Depuis 18 ans, Basilic & Co défend une restauration de qualité, axée sur les terroirs. Les recettes d'été 2025 illustrent une nouvelle fois le savoir-faire de l'enseigne autour de plusieurs nouveautés : trois pizzas inédites, une salade légère, une focaccia à partager, un dessert fruité et une boisson fraîche. Chaque recette s'appuie sur une sélection exigeante de matières premières, issues de producteurs locaux ou certifiées AOP, dans une logique de qualité, de traçabilité et de saisonnalité. Côté pizza donc, on trouve la Végétale : sauce tomate, mozzarella fior di latte, courgettes marinées, fromage de chèvre Sainte-Maure de Touraine AOP et tomates cerises marinées. Puis, l'Aveyronnaise : mozzarella fior di latte, Roquefort AOP, courgettes marinées, pignons de pins et miel français. L'enseigne présente également une recette Sucrée-Salée : mozzarella fior di latte, Roquefort AOP, jambon sec d'Ardèche IGP, préparation à la pêche du Béarn Francis Miot et romarin frais.



LA COMPAGNIE DES DESSERTS

GLACE FAÇON CHOCOLAT DUBAÏ ET LE MAC'DUBAÏ

Le Chocolat Dubaï fait le buzz ! Face à cette tendance forte et cette saveur inspirante, nos glaciers proposent une interprétation en glace qui promet de séduire les professionnels de la restauration et leurs clients ! Cette nouvelle création : la glace façon Chocolat Dubaï mêle la richesse d'un chocolat au lait onctueux à l'élégance de touches orientales, dans un équilibre subtil et raffiné. La glace façon Chocolat Dubaï est composée d'une glace chocolat au lait intensément fondante, de fins vermicelles de kadaïf croustillants, d'une généreuse sauce pistache, et d'une pure pâte de pistache de Sicile pour une profondeur aromatique incomparable. Disponible en bac 6L, la glace façon Chocolat Dubaï a été conçue pour s'intégrer facilement à toutes les offres. Puis, après la glace façon Chocolat Dubaï, place à sa déclinaison pâtissière : le macaron façon Chocolat Dubaï, le Mac'Dubaï. Le Mac'Dubaï est un macaron résolument hors des codes classiques, aux textures contrastées et aux saveurs orientales assumées. Le tout est enveloppé dans une fine coque de chocolat craquant.