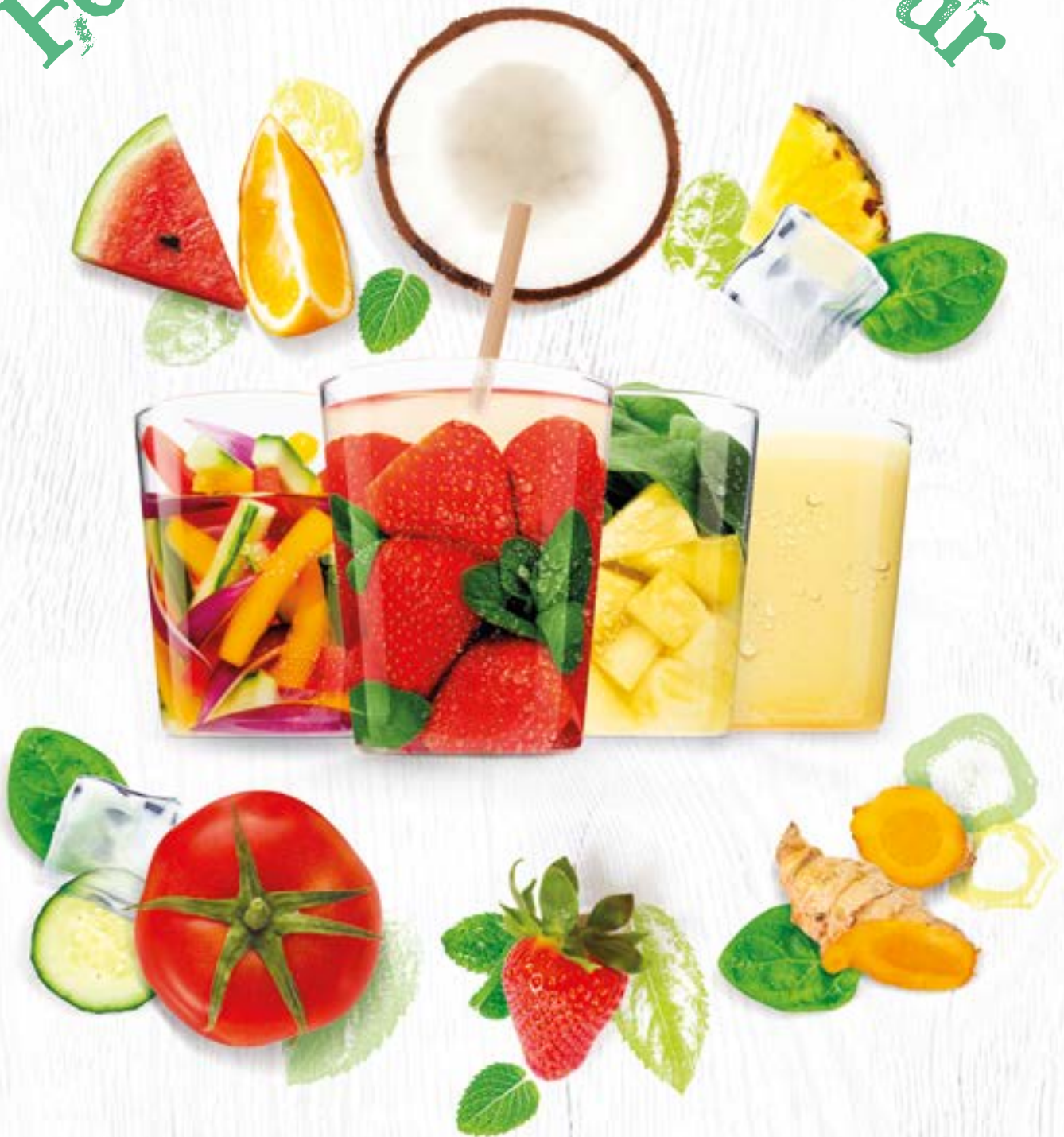


EXKi

nature's  
kitchen

COMMUNIQUÉ DE PRESSE  
Juin 2019

# Festival de Fraîcheur



**PLEIN SOLEIL & EXPLOSION de fraîcheur  
cet été chez EXKi**

# FESTIVAL DE FRAÎCHEUR

Avec le retour des beaux jours, une délicieuse envie de fraîcheur s'installe dans les restaurants EXKi. Découvrez les boissons naturelles et fraîchement mixées du moment ! Sitôt mixées, sitôt savourées : elles vont rafraîchir les palais et faire le plein de vitamines pour tous !



## FRUIT & TEA ENSOLEILLÉS

La collection de **Fruit & Tea** d'EXKi est servie : des fruits frais - melon, pastèque, fraise, ananas, banane, concombre, orange, du Thé Vert du Hammam (Palais des Thés®) ou de l'eau de source et une feuille de menthe... Le tout mixé sur place en quelques secondes, avec des glaçons pour faire le plein de fraîcheur.



## GREEN SMOOTHIES BOOSTEURS

Les « Green Smoothies » se dévoilent en mode duo : le premier mixe l'ananas, le basilic thaï et les épinards. Le deuxième : melon, épinards et menthe. Explosion de fraîcheur garantie !



EXKi

nature's  
kitchen





## GASPACHOS VITAMINÉS

En rouge et vert, EXKi propose aussi deux « Gaspachos » exclusifs. Le rouge fait la part belle aux légumes d'été. Quant au gaspacho vert : légumes verts obligent (concombre, poivron vert, jeunes oignons). Les deux versions sont agrémentées d'huile d'olive bio et de vinaigre balsamique bio.



## FRAPPÉS complètement rafraîchissants

Pour une pause gourmande mais toujours rafraîchissante, découvrez les Frappés d'EXKi. Un alliage de café ou de thé matcha, de lait (ou de boisson végétale) et d'ingrédients qui font du bien : ginseng, noix de coco, fruit de la passion... pour se faire plaisir !



nature's  
kitchen

# LE FRUIT DU MOIS : LA FRAISE

## Un super fruit aux super-pouvoirs

La fraise présente de nombreux atouts nutritionnels, elle est peu calorique et apporte une bonne dose de vitamine et d'antioxydant. Elle est de retour sur nos étales avec l'arrivée du Printemps. Les fraises présentes dans les recettes EXKi sont belges, de Gerpennes plus exactement, une petite commune en région wallonne.

*"La fraise, c'est un produit agréable à cultiver, à regarder et à cuisiner. C'est le premier fruit de saison et elle annonce l'été. C'est un fruit très festif, en fait !"*

Pascal Bolle



Pascal Bolle, producteur de fraises pour EXKi.

## Vous avez déjà testé des fraises en sandwich ?

En juin, le sandwich Junius viendra bousculer les restaurants EXKi : baguette Bio, fromage de chèvre, fraise, miel et roquette. Ce sandwich a été créé par une cliente suite à un concours organisé par EXKi il y a deux ans, et il rencontre toujours autant de succès !

Retrouvez aussi les fraises de saison dans les desserts aux légumes (verrine au chia, fraises et poivrons rouge).



## L'astuce : The place to iteal

Rendez-vous dans les différentes terrasses d'EXKi, rive droite ou rive gauche, à Lille et à Lyon pour une pause calme & sereine. Idéal le temps de siroter un Fruit & Tea.



# À PROPOS d'EXKi

L'histoire d'EXKi commence en 1999, quand 3 amis, Nicolas, Frédéric et Arnaud, passionnés par la bonne cuisine, développent l'idée d'un restaurant rapide de qualité axé sur des produits naturels. Le trio ouvre sa première adresse le 9 janvier 2001, Porte de Namur, à Bruxelles. Le début d'une belle histoire... Aujourd'hui, EXKi c'est 103 restaurants répartis dans 7 pays. Les toutes nouvelles adresses à Paris, Avenue Pierre Mendès-France près de la bibliothèque François Mitterrand, dans le quartier des Batignolles, et désormais dans l'aéroport de Barcelone en Espagne, viennent compléter la liste des restaurants de l'enseigne.

## Informations Pratiques :

Retrouvez toutes les informations sur EXKi en vous rendant sur le site internet :  
[www.EXKi.com](http://www.EXKi.com)

## Contact Presse :

Agence Prad's Com - 09.53.46.39.06  
44, rue de Neuilly - 92110 Clichy  
Mia Pradeau : [mia@pradscm.com](mailto:mia@pradscm.com) - 06.58.82.94.60  
Christophe Pradeau : [christophe@pradscm.com](mailto:christophe@pradscm.com) - 06.52.02.81.76



nature's  
kitchen