BAZOU

SAVEURS EXOTIQUES

DOSSIER DE PRESSE

Janvier 2021

PLATS AFRO-CARIBÉENS FRAIS, LIVRÉS POUR LA SEMAINE

BAZOU
SAVEURS EXOTIQUES
SALADE DE LEGUMES
POULET
SAUCISSE
Jus de Bissap
Jus de Coco Gingembre
Jus de Concombre Gingembre

Faire entrer la cuisine afro-caribéenne dans le quotidien des français, voilà l’ambition de Fabrice Yondjo.

Avec Bazou, il entend proposer **des repas pour toute la semaine, composés de plats exotiques,** livrables au bureau ou à la maison.

Les plats sont revisités, non épicés pour s'adapter aux palais français et invitent à voyager chaque jour sans passer par la case préparation.

LE FONCTIONNEMENT

1. **Le client passe commande sur bazou-exotic.com** pour la semaine

2. **L'équipe de Bazou cuisine les plats** et boissons exotiques avec des produits frais de qualité, dans un laboratoire situé aux portes de Paris

3. Conditionnées sur place, **les préparations sont immédiatement envoyées** au consommateur qui les reçoit sous 72 heures via Chronofresh

4. Le consommateur peut déguster ses repas à sa guise en les **réchauffant au four ou au micro-ondes quelques minutes**. Les préparations peuvent être consommées jusqu'à 1 mois après réception.

LES PACKS

Packs Classiques :

- Pack Découverte - 127,44 €
- Pack Végétarien - 109,71 €
- Pack Hallal - 119,07 €

Autres :

- Pack Pili Pili - 100,26 €
- Packs jus - 84 €
- Pack Apéro - 101,88 €

1 pack classique contient 7 plats, permettant d'anticiper les repas pris sur la semaine

Colombo de poulet le lundi, mafé le mardi, rougail saucisse le mercredi, poulet DG le jeudi, poisson braisé le vendredi, sauté de boeuf le samedi et achard de légumes et pili pili le dimanche...

Les plats qui composent les packs attendent patiemment au réfrigérateur d'être dégustés. Pas de courses à prévoir, pas de préparation, pas de vaisselle... Il suffit juste de les réchauffer et de savourer.

LES ENGAGEMENTS DE BAZOU

Soucieux de l'environnement
Bazou utilise des packagings « éco-responsables » pour les plats comme pour les boissons : barquettes en fibre de canne à sucre et bouteilles en plastique recyclé.

Cuisine Saine
Aucun additif chimique ni conservateurs dans les recettes.

Des produits bruts & frais
Poissons, viandes, légumes, herbes aromatiques... tout est frais et non transformé.

Pas de sucre raffiné
Le sirop d'agave bio est utilisé pour sucrer les boissons. Cet ingrédient possède un indice glycémique nettement inférieur au sucre blanc.

Viande d'origine U.E
Le fournisseur de bœuf, porc et volaille rigoureusement sélectionné par Bazou livre des viandes issues d'élevages européens et français, les œufs sont fermiers.

Respect total de la chaîne du froid
Livraisons assurées par Chronofresh, un service de Chronopost. Du stockage au transport, chaque colis est conservé entre 0°C et 4°C pour un respect total de la chaîne du froid.

Les plats

Parmi les plats à la carte : **Colombo, thieb, mafé, rougail saucisse, poulet DG, accras de morue**, mais aussi achard de légumes ou encore pilis pilis (petit chaussons garnis, spécialité de Bazou).

Des Antilles à La Réunion, en passant par le Sénégal, le Cameroun, le Congo, et le Mali... toutes les **spécialités phares de la cuisine traditionnelle africaine** sont disponibles à la livraison grâce à Bazou.

Les jus

Jus extra frais, sans additifs, légèrement sucrés à partir de sirop d'agave... pour se désaltérer avec plaisir, en se faisant du bien.

Jus de Bissap, gingembre, coco-gingembre, ananas-gingembre, pastèque-gingembre, carotte-gingembre, melon, concombre, punch ananas, punch Coco

FABRICE YONDJO, FONDATEUR DE BAZOU

Bazou, c'est le nom d'un village perché sur les hauts plateaux de l'Ouest du Cameroun. Fabrice, l'homme qui se cache derrière les fourneaux de Bazou, a passé une partie de son enfance là-bas. Fier de mettre à l'honneur ses racines noires, il puise son inspiration dans les recettes populaires des cultures créoles, caribéennes et africaines.

Arrivé en France il y a 12 ans, il y a débuté sa carrière en en faisant des **animations dans les supermarchés** pour promouvoir la cuisine afro-caribéenne.

En possédant son propre laboratoire de cuisine qui répond aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire, il est devenu le premier traiteur de plats exotiques à obtenir **un agrément sanitaire de l'Union européenne** en France.

Livraisons dans toute la France en 24h

bazou-exotic.com

bazou_exotic

Packs à partir de 84 € (frais de livraison offerts)
Plat seul, à partir de 9,90 € + 21 € de frais de livraison.
Frais de livraison offerts à partir de 80 €
livraison Province 28€

PRESSE
BENADY CONSEILS
Marine Benady
06 37 97 96 62
marine@benady-conseils.com

FAST GOOD DIGITAL
Adrien Pantanella
06 31 94 10 38
adrien@fastgooddigital.com