




**PÂTISSERIE - BOULANGERIE - TRAITEUR**

---

Dossier de presse - 2020



" J'ai créé Laouz pour sublimer les classiques de la pâtisseries algérienne, en y ajoutant une touche contemporaine. Cette volonté d'apporter une note méditerranéenne donne à nos produits un aspect élégant, précieux, à la manière d'un bijou.

Yuzu, gingembre, chocolat, vanille, les recettes classiques se déclinent dans une palette de saveurs originales aux mille et une couleurs, afin de mêler finesse et tradition.

Aujourd'hui, notre maison rayonne chaque jour grâce à ses 3 métiers : pâtisserie, boulangerie et traiteur. Notre laboratoire nous permet d'avoir une forte capacité de production et témoigne de produits fait maison et de qualité. "

**Rachid SELLALI, fondateur et directeur**



# NAISSANCE D'UN SAVOIR-FAIRE

---

## UNE TRADITION REVISITÉE

Laouz offre une vision contemporaine de la pâtisserie algérienne. À partir de recettes traditionnelles, nous revisitons certains classiques pour en faire des pâtisseries haut de gamme aux saveurs étonnantes : amande, coquelicot, pamplemousse, praliné, pistache, yuzu...

## UN SAVOIR-FAIRE ARTISANAL

Fidèle au savoir-faire ancestral, la production est réalisée chaque jour de manière artisanale à partir d'arômes naturels et biologiques. Toutes les créations sont élaborées à base de margarine, certaines ne contiennent pas d'oeufs, ni de gluten. Toutes nos pâtisseries sont également allégées de 45% en sucre et de 50% en matières grasses.

Grâce à notre laboratoire 175, avenue Henri Ravera à Bagneux, nous fabriquons nos produits dans un seul et même endroit et garantissons une qualité parfaite.

## UN MOMENT D'ÉVASION

Souvenir d'enfance ou de vacances, chaque bouchée est un moment d'évasion. Séduite par l'originalité et la qualité des créations, la clientèle de Laouz est composée à 80% de Français et d'étrangers (US, Asie..) et 20% de Moyen-Orientaux. Une touche orientale au moment du dessert ou pour un événement ?

LAOUZ  
PARIS



2,90 €  
l'unité

## UNE CARTE SALÉE À TOUTE HEURE

---

À toute heure de la journée, Laouz propose des sandwiches à la carte ou en formule, sur place ou à emporter. Parcourez les différentes histoires de chaque spécialité, pour faire votre choix une fois en boutique ! Simples pains traditionnels ou recettes plus élaborées : viande, légumes, fromage, saumon,...Découvrez la gamme complète du snacking.

Formules comprenant un sandwich, une boisson et une pâtisserie de 7€50 à 9€50.  
(tarif à emporter)



# RESTAURATION

---

Chorba, Tajine de poulet, Couscous aux légumes... Savourez une cuisine traditionnelle et maison. Faites vous également livrer vos plats directement chez vous !

L'ensemble de nos viandes sont halal, aucune matière première d'origine porcine n'est utilisée, ni de produits à base l'alcool.

Plats variant de 12€50 à 14€50 (*commande sur notre e-boutique*).



## NOS ADRESSES

---



Laouz St Honoré, 136 rue St Honoré Paris 01

Laouz Mouffetard, 111 rue Mouffetard Paris 05

Laouz St Germain, 20 rue Dauphine Paris 06

Laouz Alésia, 61 av. du Général Leclerc Paris 14

Laouz Poncelet, 23 rue Poncelet Paris 17



## EN QUELQUES MOTS...

---

1

5 boutiques en Ile-de-France depuis 2016  
1 laboratoire de production à Bagneux

2

3 offres : pâtisserie, boulangerie, traiteur  
Fait maison chaque jours

3

Commande et livraison 100% frais  
Disponible partout en France en 48H

### Ils parlent de nous ...





## Informations

Pour toute demande d'informations, n'hésitez pas à contacter notre chargée de communication Mona Georges :

**[presse@laouz.com](mailto:presse@laouz.com)**

Site internet : [www.laouz.com](http://www.laouz.com)

