

Bornibus

SUMMER BURGERS



JUIN 2025

LE MOT DU FONDATEUR

Chers lecteurs,



L'été s'installe, et avec lui l'envie de partager des moments simples, ensoleillés et savoureux. Chez Bornibus, nous avons pensé à cette saison de convivialité avec des produits qui subliment vos repas estivaux : nos cornichons aigres-doux en rondelles pour vos salades croquantes, notre harissa pour relever vos grillades, le confit de mangue pour apporter une touche sucrée-salée aux apéros, et nos oignons pré-frits pour un croustillant irrésistible. Merci de nous inviter à vos tables, et de faire vivre, avec gourmandise, l'esprit Bornibus.

Sydney Knafo

LES INDISPENSABLES DE L'ÉTÉ 2025 BY BORNIBUS

Cet été, place à la créativité et au goût avec les produits Bornibus, parfaits pour sublimer vos burgers gourmets, snacks chics et grillades ensoleillées. Ajoutez une touche croustillante avec nos oignons pré-frits, du peps avec notre harissa relevée, une fraîcheur acidulée grâce à nos cornichons aigres-doux en rondelles, et une note sucrée-salée inédite avec notre confit de mangue. Des incontournables pour des recettes estivales pleines de caractère et d'élégance.



Laissez-vous séduire par des saveurs authentiques, riches en caractère et idéales pour composer de belles tables estivales !
Retrouvez nos secrets de fins gourmets Bornibus en page 4



Oignons pré-frits : Préparés dans l'huile et légèrement sucrés, ils ajoutent du relief aux burgers, salades ou plats chauds. Un incontournable pour une touche gourmande.

Cornichons aigres-doux en rondelles : Croquants et équilibrés, ils apportent fraîcheur et peps à vos burgers, sandwiches ou salades estivales.

Harissa : Relevée et parfumée, elle sublime viandes, sauces et légumes en apportant une chaleur maîtrisée et savoureuse.

Confit de mangue : Fruité et légèrement épicé, il accompagne à merveille grillades, fromages ou plats exotiques, pour une touche sucrée-salée raffinée.



RETOUR SUR NOTRE PRÉSENCE TV DANS «CAUCHEMAR EN CUISINE» MAI 2025

**CAUCHEMAR
EN CUISINE**
AVEC PHILIPPE ETCHBEST

Bornibus



Nous avons eu le plaisir de participer à l'ouverture de l'émission **Cauchemar en Cuisine** en mai dernier, avec une campagne TV diffusée sur **4 semaines**.

Grâce à une diffusion régulière et sans interruption, notre message a été exposé à plus de **3,5 millions de téléspectateurs**, avec un **taux de répétition proche de 2**, garantissant une excellente mémorisation.

Ce partenariat stratégique avec un programme à forte audience a offert à Bornibus une visibilité exceptionnelle auprès d'un large public, renforçant notre positionnement en tant que marque référente de l'épicerie fine.

Rob

THE GOURMETS'
MARKET

DEUX JOURS DE DÉGUSTATION CHEZ ROB : BORNIBUS SÉDUIT LA BELGIQUE

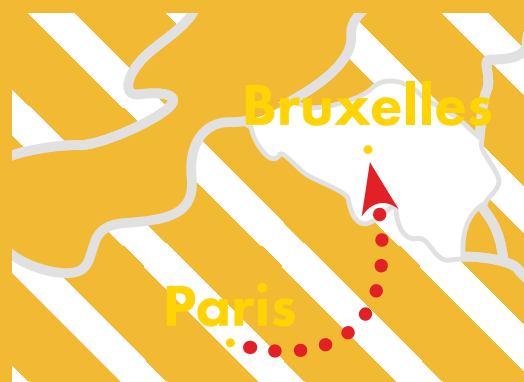


Philippe Riazantsev
Export manager Bornibus

Nous avons eu le plaisir de faire découvrir l'univers Bornibus lors de deux journées de dégustation chez notre nouveau partenaire, **Rob The Gourmets' Market** à Bruxelles.

Entre moutarde de Dijon, cornichons aigres-doux, tartinades et olives, les clients ont été conquis par la richesse de nos saveurs.

Un bel accueil pour notre gamme fine food, désormais disponible dans cette enseigne emblématique du goût.



CENTRAL

Food Retail Group

LA SÉLECTION BORNIBUS MAINTENANT DISPONIBLE EN THAÏLANDE !

Nous sommes fiers d'annoncer le nouveau référencement de la gamme Bornibus auprès de Central Food Retail Group en Thaïlande, acteur majeur du secteur premium de l'alimentaire dans le pays.

Cette collaboration marque une étape importante dans notre développement international et reflète l'attrait croissant de nos produits sur les marchés fine food.

Les consommateurs thaïlandais pourront désormais découvrir l'excellence et l'authenticité de la gamme Bornibus à travers une sélection raffinée, alliant tradition culinaire française et saveurs de caractère.

France

Bangkok



BORNIBUS



BORNIBUS AT THE SFFS '25

sfa summer fancy food show

JUNE 29- JULY 1, 2025
JAVITS CENTER - NYC
STAND 651



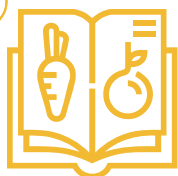
AU SUMMER FANCY FOOD SHOW 2025 À NEW YORK : CAP SUR L'INTERNATIONAL !

Du 29 juin au 1er juillet 2025, Bornibus sera présent au Summer Fancy Food Show de New York, l'un des plus grands rendez-vous mondiaux de la gastronomie fine.

Cet événement est une occasion unique de présenter notre gamme de produits gourmets à un public international de professionnels, importateurs et chefs exigeants.

Nous sommes impatients de renforcer notre présence sur le marché nord-américain, en partageant notre passion pour l'excellence et les saveurs authentiques.





TARTINES GOURMANDES

TRANCHE DE BLEU D'Auvergne, NOIX, FIGES TRANCHÉES SUR SON LIT DE CONFIT DE MANGUE



Préparation :

Étalez le confit de mangue sur une tranche de pains aux grains, disposez la tranche de bleu d'Auvergne. Ajoutez les figes tranchées, puis parsemez de noix concassées pour une touche croquante. Servez frais, en entrée ou en apéritif, pour un mariage sucré-salé délicat et raffiné.



Ingrédients :

- Pain de campagne ou pain complet
- 2 cuillères à soupe de confit de mangue Bornibus
- 1 tranche de bleu d'Auvergne
- 3 figes fraîches, tranchées
- 1 bouquet de ciboulette
- 1 poignée de noix concassées

Laissez-vous séduire par notre nouvelle création culinaire, parfaite pour vos apéros estivaux ou vos brunchs gourmands !

Ne choisissez plus entre dégustation et temps de préparation !



SANDWICH GOURMET À LA HARISSA, POULET GRILLÉ ET PICKLES CROQUANTS



Recette express pour 4 personnes :

Marinez le poulet avec un peu d'huile d'olive, sel, poivre et 1 c. à café de harissa. Faites griller jusqu'à ce qu'il soit bien doré et tendre. Mélangez le yaourt grec avec un peu de harissa et un trait de jus de citron pour obtenir une sauce onctueuse et relevée. Toastez légèrement les pains à la poêle ou au four. Montez le sandwich : étalez la sauce à la harissa sur la base du pain, ajoutez le poulet tranché, les pickles, la roquette, puis refermez. Servez tiède, accompagné éventuellement de chips artisanales ou d'une petite salade fraîche.



Ingrédients :

- 2 pains ciabatta ou focaccia individuels
- 2 filets de poulet fermier
- 1 à 2 c. à café de harissa Bornibus
- 2 c. à soupe de yaourt grec ou fromage frais
- Cornichons aigres-doux en rondelles Bornibus
- 1 poignée de roquette
- 1 filet d'huile d'olive
- Sel, poivre, jus de citron



HOT DOG DE LUXE

AVEC SES OIGNONS PRÉFRTS EN TOPING



Recette express pour 4 personnes :

Faites chauffer les saucisses dans de l'eau frémissante ou à la poêle, selon votre préférence. Beurrez légèrement les pains briochés et faites-les dorer à la poêle ou au grille-pain. Étalez la moutarde à l'intérieur des pains. Placez la saucisse chaude, puis garnissez avec le chou, les oignons préfrits et, si souhaité, un peu de roquette ou un trait de confit de mangue. Servez immédiatement, avec une boisson fraîche ou une salade croquante.



Ingrédients :

- 2 pains briochés à hot dog
- 2 saucisses de qualité (type francfort ou artisanal fumé)
- 2 cuillères à soupe d'oignons préfrits Bornibus
- 2 cuillères à soupe de choucroute Bornibus
- 2 cuillères à café de moutarde de Dijon Bornibus
- Beurre doux (pour toaster les pains)

Option : quelques feuilles de roquette ou un filet de confit de mangue Bornibus pour une touche sucrée-salée

Une recette facile et rapide pour vos retrouvailles en famille ou entre amis !

ENVIE D'INSPIRATION GOURMANDE ? SUIVEZ-NOUS SUR INSTAGRAM !

Ne manquez rien de l'univers Bornibus

recettes créatives, astuces culinaires, nouveautés produits et idées gourmandes vous attendent sur notre compte Instagram. Rejoignez-nous pour un concentré de saveurs au quotidien !

@maison_Bornibus



STAY TUNED!

Bornibus continue d'ouvrir l'appétit du monde !

De nouveaux marchés s'ouvrent, des salons gastronomiques prestigieux nous attendent... et ce n'est que le début !

Des rendez-vous à ne pas manquer !

Retrouvez-nous prochainement sur plusieurs événements culinaires internationaux où nos produits seront mis à l'honneur. Dégustations, rencontres, nouveautés exclusives...

Bornibus se déguste aussi online.

Suivez-nous sur Instagram et LinkedIn pour ne rien manquer de nos prochaines escales gourmandes !



OFFRE SPÉCIALE ÉTÉ

**1 COLIS OFFERT
POUR 4 COLIS ACHETÉS !**

**X4
COLIS**



=



1 OFFERT !

Pour chaque référence concernée,
recevez 1 colis gratuit pour 4 colis achetés.

Une belle occasion de faire le plein de soleil
et de saveurs sur vos étals ou dans vos rayons !

Offre valable dans la limite des stocks disponibles.
Pensez à commander dès maintenant auprès de vos interlocuteurs habituels.





— Siège social

CASIMEX SAS
38 rue du Maréchal Leclerc
94410 Saint Maurice - France
casimex@casimex.fr
WhatsApp : +33 6 38 95 07 83
Tél : +33 1.43.77.69.82
Fax : 01.49.56.92.24



— Direction

Sydney Knafo
direction@casimex.fr



— Comptabilité

Sandrine Damon-Garnier
sandrine.dg@casimex.fr
Tél : +33 1.84.77.10.85



— Responsable export

Philippe Riazantsev
export@casimex.fr
Tél : + 33 1 43 77 69 00
Tél : +33 7 84 01 72 26



— Administration des ventes export

Halim Chupeau
adv.export@casimex.fr
Tél : +33 1 43 77 69 00

— Administration des ventes

Marine Grimaldi
adv1@casimex.fr
Tél : +33 1 43 77 69 77

Adeline Roth

adv2@casimex.fr
Tél : +33 3 88 56 72 72



— Logistique

CASIMEX SAS
8 rue Georges Guynemer
67120 Altorf - France
Directeur d'exploitation:
David Melendez
david.melendez@casimex.fr
Mobile : +33 6.38.45.26.55



— Direction artistique

Adrien Plante
adrien.plante@casimex.fr



— Société

SAS au capital de 61 792€
RCS Créteil 380 540 492
Code APE 4638B
SIRET : 380 540 492 00069
TVA : FR67 380540492
CNUF : 359286
UPC: 81005310
GLN: 3015928600109
EORI : FR38054049200069
ACCISE : FR014431E0291

www.bornibus.fr

