



McDonald's et son partenaire Autogrill® sont heureux d'ouvrir sur l'aire de Morainvilliers (A13) les portes d'un restaurant du futur.



DOTÉ DE SERVICES INNOVANTS, LE RESTAURANT DE L'AIRE DE MORAINVILLIERS PROPOSE UNE NOUVELLE GAMME COMPLÈTE DE PRODUITS POUR RÉPONDRE AUX GOÛTS ET AUX ENVIES DES MORAINVILLOIS ET DE TOUS LES VOYAGEURS SUR L'A13.

UNE EXPERIENCE CLIENT TRANSFORMÉE GRÂCE À LA MISE EN PLACE DE SERVICES INNOVANTS

Incarnant la transformation de McDonald's en France en proposant des innovations majeures, ce nouveau restaurant est doté de nombreux services pour offrir davantage de confort à ses clients.

L'expérience client a été totalement repensée : commande en ligne, bornes de commande et une nouvelle disposition du comptoir permettent une meilleure fluidité de service.

L'autre véritable innovation est le service à table. Le client indique à la borne ou à l'hôtesse la zone du restaurant où il souhaite s'asseoir pour y attendre tranquillement son repas, en profitant du WIFI gratuit.

Concernant les produits, ils sont préparés dans une cuisine moderne et repensée. Son ergonomie augmente le confort des salariés et sa modernité permet de personnaliser les sandwiches de la gamme Royal tout en préparant les commandes à la demande du client.



RESTAURANT DE MORAINVILLIERS

BURGERS, SALADES, DOUCEURS... DES NOUVEAUX PRODUITS GOURMANDS À DÉGUSTER

Pour les amateurs de burgers, comme toujours au cœur de l'offre McDonald's, la nouvelle gamme « Signature by McDonald's » propose 3 recettes encore plus généreuses et savoureuses : Blue Cheese & Bacon Burger, Beef BBQ Burger, Chicken BBQ Burger aux saveurs inattendues.

Depuis quelques années, McDonald's a élargi son offre avec le McCafé, pour proposer à ses clients, à toute heure de la journée, des moments de plaisir et de convivialité en dégustant des produits gourmands soigneusement sélectionnés.

En plus du McCafé, le nouveau restaurant inclut deux nouveaux espaces thématiques pour satisfaire tous les goûts : le Salad Bar et une nouvelle gamme de desserts glacés.

Le Salad Bar propose cinq recettes à base de salades, composées le matin au comptoir puis découpées, assaisonnées et mélangées sous les yeux des clients, afin de garantir un maximum de saveurs et de fraîcheur.

Le restaurant propose une large gamme de douceurs glacées pour tous les goûts et toutes les envies : « Mon p'tit fruit glacé » un dessert glacé à la fraise, plein fruit, disponible dans les Happy Meal et à la carte pour les enfants, une nouvelle gamme de cônes saveur vanille, fraise ou saveur chocolat, de nouveaux McFlurry à personnaliser et de nouvelles déclinaisons de Very Parfait.

UN RESTAURANT IMPLIQUÉ DANS LA VIE LOCALE ET RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT

L'ouverture de ce nouvel espace représente une contribution significative au dynamisme de l'économie locale. Signataire d'un engagement en faveur de l'emploi avec la mairie de Morainvilliers, le restaurant McDonald's a permis le recrutement de 20 personnes en CDI.

« Autogrill est très heureux d'ouvrir avec son partenaire historique McDonald's ce nouveau restaurant à la pointe du service et de l'innovation, deux sujets au cœur de notre stratégie d'entreprise résolument orientée sur la satisfaction client. » Stan Monheim, Directeur Général Autogrill France.

« Nous sommes convaincus que nos clients apprécieront ce nouveau cadre chaleureux et convivial ainsi que sa gamme de produits complète pour satisfaire toutes leurs envies et à tous les moments. » Sylvain Roche, Directeur d'Exploitation Franchise McDonald's chez Autogrill.

Enfin, ce restaurant s'inscrit dans la démarche de McDonald's pour l'environnement, en mettant en place certaines actions développées par l'enseigne : pompe à chaleur, éclairage basse consommation par ampoules LED et automatisation des lumières, cuve de récupération des huiles de fritures usagées qui, une fois collectées, seront recyclées en biocarburant.

A PROPOS DE MCDONALD'S FRANCE À FIN 2016 :

- 38 années de présence en France
- 1,8 million de repas servis chaque jour
- 1 419 restaurants répartis dans 1 057 communes françaises
- Plus de 70 000 salariés sous enseigne
- 4,7 milliards d'euros HT de ventes totales sous enseigne

Pour en savoir plus, rendez-vous sur www.mcdonalds.fr

A PROPOS D'AUTOGRILL® FRANCE À FIN 2016 :

Autogrill® France gère des activités de restauration et de services depuis 1993 sur tout le territoire. Il opère sous concession dans des lieux de transport (aires d'autoroutes) et de centre-ville (Carrusel du Louvre à Paris, le Village de marques à Miramas), pour un total de près de 200 points de vente. Autogrill® France emploie en moyenne 3 000 collaborateurs dans toute la France et a réalisé un chiffre d'affaires de 187,16 millions d'euros en 2016.

Pour en savoir plus www.autogrill.fr ou www.autogrill.com



La gamme « Signature by McDonald's » : 3 nouvelles recettes savoureuses et exclusives

La gamme de produits McDonald's est en évolution permanente pour satisfaire tous les goûts et répondre à toutes les envies. Ce nouveau restaurant propose désormais la gamme « Signature by McDonald's » pour les amateurs de burgers généreux réalisés avec des ingrédients de qualité. En effet, avec des steaks hachés de race charolaise et des filets de poulet 100% origine France marinés et frits proposés dans les sandwiches de la nouvelle gamme « Signature by McDonald's », McDonald's réaffirme sa volonté de mettre en scène, dans des recettes savoureuses, le travail des éleveurs français.

La gamme « Signature by McDonald's » est composée de trois recettes exclusives aux saveurs inattendues :

- *Le Chicken BBQ Burger : Un pain doré, deux filets de poulet 100% origine France marinés et frits, une généreuse tranche de cheddar, des oignons rouges, des cornichons, deux tranches de tomate et de la batavia, le tout accompagné d'une délicieuse sauce goût BBQ.*
- *Le Beef BBQ Burger : Un pain doré, deux steaks hachés de race Charolaise 100% origine France, une généreuse tranche de cheddar, des oignons rouges, des cornichons, deux tranches de tomate et de la batavia, le tout accompagné d'une délicieuse sauce goût BBQ.*
- *Le Blue cheese & Bacon Burger : Un pain doré, deux steaks hachés de race Charolaise 100% origine France, deux généreuses tranches de fourme d'Ambert, des oignons frits, deux savoureuses tranches de bacon croustillant, le tout accompagné d'une sauce à la fourme d'Ambert fondue.*

Le Salad Bar : un espace dédié à la préparation, sous vos yeux, de grandes salades

Le Salad Bar, concept de bar à salades, se décline dans votre nouveau restaurant. Cette nouvelle offre de salades propose un véritable choix de quatre recettes créatives et variées. Les salades sont composées le matin au comptoir, puis découpées, assaisonnées et mélangées sous les yeux du client et proposent une expérience gustative qualitative.

Les quatre recettes sont constituées à partir de 15 ingrédients différents. La composition est ensuite préparée devant vos yeux à l'aide d'un hachoir pour exhaler toutes les saveurs des différents produits.

Les 4 salades proposées :

- *La Manhattan, composée d'un mélange de romaine et de batavia, de poulet rôti, de bacon, de cranberries, de tomates fraîches et de morceaux de pomme et raisin.*
- *La New York Caesar poulet croustillant, composée d'un mélange de romaine et de batavia, de poulet croustillant, de tomates-cerises, de copeaux de fromage et de délicieux croûtons saveur ail et fines herbes.*
- *La New York Caesar poulet rôti, composée d'un mélange de romaine et de batavia, de poulet rôti, de tomates-cerises, de copeaux de fromage et de délicieux croûtons saveur ail et fines herbes.*
- *La Chèvre, composée d'un mélange de romaine et de batavia, de deux palets de chèvre pané, de cerneaux de noix, de raisins secs, de croûtons et de graines de courges.*

Le tout accompagné d'une des quatre sauces au choix : vinaigrette allégée, sauce bleu fondu, sauce Caesar et vinaigrette à l'huile de noisette.





La commande en ligne pour offrir encore plus de service à tous les clients

Pour améliorer encore le confort de ses clients, ce restaurant propose la commande en ligne. Ce nouveau service permet aux clients McDonald's d'effectuer leur commande via le site internet mcdonalds.fr, notamment depuis la page locale du restaurant ou encore depuis le site mobile McDo France ou l'une des applications mobiles (IOS ou ANDROID). Désormais, tous les clients du restaurant peuvent commander en ligne, payer directement par carte bancaire ou en utilisant leur compte PayPal, puis venir retirer la commande en restaurant, pour l'emporter ou la consommer sur place. Ainsi, depuis son canapé, dans la rue, dans le train, en famille, seul ou avec des amis, il est possible en quelques clics de commander son repas.

Toujours plus de confort grâce au service à table

Le service à table figure parmi les principales innovations de ce nouveau restaurant. Grâce à ce nouveau service, le client peut indiquer, lors de sa commande à la borne ou à l'hôtesse, la zone du restaurant où il souhaite s'asseoir. L'hôtesse viendra ensuite lui apporter directement son plateau à la table choisie. Les équipes sont spécialement formées pour ce nouveau service qui permet notamment aux familles de s'installer tranquillement à table sans avoir ni à patienter au comptoir ni à porter les plateaux. C'est un gain de confort considérable pour une prise de commande plus simple et efficace. Les équipes du restaurant sont évidemment présentes pour accompagner chaque client dans la découverte de ces nouveautés, pour le conseiller et l'orienter.



**Contacts presse
Autogrill France**

VIVACTIS PUBLIC RELATIONS

Diane Galland : 06 15 89 48 44
d.galland@vivactis-publicrelations.fr
assistée de Brigitte Barron : 01 46 67 63 44
b.barron@vivactis-publicrelations.fr