

Food – Tendances : Les nouveaux menus DS café en exclusivité sur Uber Eats



Fer de lance de la cuisine saine et gourmande parisienne, [DS Café](#) est l'enseigne à connaître pour se régaler l'esprit serein. Dans sa quête de proposer des recettes originales centrées sur le goût, DS Café a fait appel à Margaux Grosman – journaliste et influenceuse affirmée des tendances gastronomiques - pour signer quatre menus originaux pour [Uber Eats](#) constitués d'un plat et d'un cocktail de fruits à découvrir dès le 15 avril 2019.

Le menu sportif protéiné

« Inutile d'être accro à la salle de sport sans avoir une alimentation adaptée : imaginé pour maximiser l'entraînement physique des sportifs gourmets, ce menu délicieusement addictif et riche en protéines naturelles de qualité, sculpte votre corps tout en vous régaland comme vous l'avez mérité. »



Menu Sportif Protéiné by DS Café : Le Chicken Quinoa Bowl et son Smoothie Coco/Banane enrichit aux protéines de Chanvre

Le « Chicken quinoa bowl » sans gluten est servi avec un shot de protéines aux graines de chanvre. Il est composé de poulet, de quinoa, d'avocat, de concombre, de grenades, de chèvre frais, d'amandes et de basilic accompagné d'une sauce d'huile d'olive et de citron.

Pensé pour les sportifs qui souhaitent développer leurs corps tout en sculptant leur ligne, ce bowl diversifie les sources de protéines maigres en aidant à la reconstruction des tissus.

Nous avons choisi d'accompagner ce menu avec un smoothie coco/banane, enrichi à la protéine de chanvre.

Le + : La graine de chanvre est un véritable super-aliment. Elle est aussi bénéfique pour le sommeil et pour la peau.

Le menu antioxydant

« Les antioxydants agissent comme un bouclier. Ce menu délicieusement gourmand en propose une quantité record pour neutraliser leurs ennemis : les oxydants. Ceux-ci sont responsables des maladies et du vieillissement. Régalez-vous en illuminant votre corps d'une santé rayonnante ! »



Menu Anti Oxydant by DS Café : L'Avocado Toast et son cocktail de Baies d'Açaï, de Banane, de Myrtilles et de Pomme.

Notre Avocado toast est préparé sur une base de pain Poilâne toasté et accompagné d'avocat, d'alfalfa, de pousses d'épinards, de tomates cerises et d'une salade et de jeunes pousses d'épinards avec quelques cranberries riches en antioxydants.

Chaque jour, nous sommes soumis au stress, à la pollution et à d'autres facteurs oxydants comme le tabac. Pour éviter ce que l'on appelle le « choc oxydatif », DS Café a créé ce menu sain et gourmand qui prend soin de nos cellules en luttant contre les radicaux libres avec un apport naturel en antioxydants.

Pour accompagner ce menu original DS Café propose de l'accompagner avec un cocktail de baies d'Açaï, de banane, de myrtilles, et de pomme.

Le + : La concentration en super aliments. Cranberry, baies d'açaï, graines de chia et surtout l'avocat sont autant de partenaires santé qui créent une explosion de saveurs savamment préparées.

Le menu light *végétarien & sans gluten*

« Ce menu contient moins de 500 calories sauce comprise ! Pour créer cette composition végétarienne diététique et gourmande - pauvre en glucides et riche en vitamines, en fibres et en protéines maigres rassasiantes -, nous avons tout imaginé pour se faire plaisir en prenant soin de sa ligne.»

Le «Green veggie bowl» est une des recettes phare du DS café. Elle est reconnue pour ses bienfaits et ses saveurs à moindre frais. Constituée de chèvre frais, d'edamamé, d'avocat, d'une julienne de courgettes, de champignons, de pois gourmands, de pousses d'épinards de graines omégas et d'une sauce DS light, la recette permet d'associer les plaisirs gustatifs avec sérénité.



Menu Light by DS Café : Le Green Veggie Bowl et son cocktail Concombre, Pomme & Gingembre

Dans l'absolu, nous consommons trop de calories chaque jour par rapport aux besoins quotidiens. Le menu light est l'allié idéal pour affiner sa ligne ou pour compenser les petites culpabilités.

Accompagné du cocktail « green juice » à base de concombre de pommes et de gingembre, le menu light est parfait pour faire le plein d'énergie tout en éteignant la faim.

Le + : Faible en calorie, riche en fibre et en saveurs, le menu light permet de se faire plaisir et de faire le plein d'énergie tout en soignant son hygiène de vie.

Le menu Vegan

« Festival de goûts et de couleurs, voyagez avec ce menu 100% vegan riche en protéines végétales unies dans un cocktail de saveurs. »



Menu Vegan by DS Café : Le Vegan Falafel Bowl et son jus énergisant Carotte, Pomme & Gingembre

Toute nouvelle recette conçue spécialement pour Uber Eats, le Vegan Falafel Bowl est un délicieux mélange de tradition et d'innovations culinaires. Préparés avec des pois chiches, les falafels sont accompagnés de quinoa, de pousses d'épinards, d'edamame, de pois gourmands, d'une julienne de carottes & de chou blanc, d'avocat, de pousses de soja, de sésame, de coriandre le tout préparé avec une sauce Tahini maison. Spécialité culinaire levantine, le falafel est un

plat central de la cuisine proche-orientale. À la fois, riche et gourmand, le falafel est le plat idéal pour un repas équilibré et 100% végétal.

Accompagné d'un jus énergisant constitué de carottes, de pommes et de gingembre. Le menu Vegan est un mariage de saveurs.

Le + : Idéal pour combler les faims les plus exigeantes, le menu Vegan sait tisser un lien entre la tradition gastronomique et la modernité de nos modes de vie.

Notes aux rédacteurs : Conçus spécialement pour Uber Eats, les 4 menus imaginés par Margaux Grosman permettent d'allier saveurs et bénéfiques naturels autour de 4 objectifs : les Protéines, les Antioxydants et les approches Light ou Vegan. À compter du 15 avril 2019, ces menus constitués d'un plat et d'un cocktail de fruits seront exclusivement disponibles à la livraison sur Uber Eats pour 19€.

[Site Web](#) – [Facebook](#) – [Instagram](#)

Pour toute demande d'essai presse, d'interview et/ou de visuels :

Contact presse : - Agence Anonyme Paris –

45 avenue de la Motte Picquet, 75015, Paris

Emilie Melloni Quemar :

06.75.73.08.28

emilie@anonymagence.com