Passeport pour le Mexique





Site de l'agence : www.trnd.fr/oldelpaso Agent de voyage : pioline@trnd.fr

DÉCOLLAGE IMMÉDIAT

LES VALISES SONT PRÊTES ET L'HEURE DU DÉCOLLAGE A SONNÉ.

TU EMBARQUES DÈS MAINTENANT POUR UN VOYAGE DE 4 SEMAINES EN COMPAGNIE DE TES PROCHES :

AVEC OLD EL PASO™, VIENS DÉCOUVRIR LES RECETTES INSPIRÉES DU MEXIQUE!

C'est parti! Découvre ton kit de voyage:

Pour toi, grand voyageur : 1 passeport pour assurer le bon déroulé du séjour !

Et, à partager avec tes invités :

- 2 packs de Poulet Tinga Old El Paso™ Restaurante à préparer
- 1 pack de 10 mini tortillas de blé Old El Paso™ Restaurante à déguster
- 20 mini passeports à distribuer aux intéressés
- 1 enquête de voyage à faire remplir
- Et des surprises à découvrir...

Que le voyage au pays des sombreros commence!



DÉCOUVRE TES ESCALES!



En tant que grand voyageur, organise une soirée mexicaine grâce à ton kit et au site de l'agence.

Parle de ton voyage Old El Paso™ autour de toi et partage tes souvenirs sur la toile (réseaux sociaux, blogs, forums...).

Communique tes impressions grâce à deux sondages et celles de tes invités via les enquêtes inclues dans ton kit de voyage.

SOIRÉE ENTRE AMIGOS

ORGANISE UNE SOIRÉE CHEZ TOI ET FAIS DÉCOUVRIR À TON ENTOURAGE LE POULET TINGA OLD EL PASO™.

TU LES RAVIRAS AVEC UNE RECETTE ORIGINALE INSPIRÉE DE SAVEURS AUTHENTIQUES DU MEXIQUE!

OUVRE GRAND TES YEUX, ON A TOUT PRÉVU:



Les Kits Restaurante. Tu peux inviter 6 à 8 amis à ta soirée mexicaine. Demande-leur de se déguiser pour l'occasion!



La playlist de musique latino pour s'immerger à 100 % dans l'ambiance mexicaine!



Les moustaches pour prendre des « photobooth » avec tes invités mexicains !



Des cactus, quizz & Co que tu découvriras dans quelques jours sur le site de l'agence trnd.fr!

La roue du voyage

Qui sera le prochain à vous faire voyager ? Faites tourner la flèche pour désigner l'organisateur de la prochaine escale, qui vous fera découvrir une nouvelle recette grâce aux bons de réduction fournis!

REPORTAGE EN IMAGE

Ensuite, c'est le moment de parler de ton voyage autour de toi et sur la toile :



#soireemexicaine #restaurante #oldelpaso

Utilise ces hashtags à chaque fois que tu laisseras une photo, un avis, un post sur les réseaux sociaux. Retrouve ainsi les autres voyageurs et leurs impressions!

Le « Selfie Photobooth » de tes amis et toi sur les réseaux sociaux que tu posteras, sans oublier les trois hashtags!



Les tutoriels vidéo

Tu as la possibilité de réaliser une recette Old El Paso™ devant les caméras. Envoie-nous ensuite ta vidéo sur le site de l'agence!

Le site de l'agence

Pense à te connecter régulièrement sur le site www.trnd.fr/oldelpaso pour pouvoir transmettre ton opinion (et celle de tes proches!) tout au long du voyage.

DES TACOS POUR TOUTES LES PAPILLES

RÉSUMÉ DU VOL

COMMENÇONS PAR DÉGUSTER LE CÉLÈBRE POULET TINGA, CONTINUONS AVEC LE PORC AL PASTOR ET ENFIN FINISSONS NOTRE VOYAGE AVEC LE POISSON BAJA.

À VOS MARQUES, PRÊTS, DÉGUSTEZ!

La recette du **Poisson Baja** originaire de la côte Ouest du Mexique s'est imposée au-delà des frontières grâce à son poisson blanc croustillant, le croquant du chou et sa sauce Baja.

RESTAURANTE REPORT TAGES

Dans la recette du **Porc Al Pastor**, les fines lamelles de viande sont marinées dans des épices et de l'ananas. Elles sont ensuite mélangées à l'oignon frais et à la coriandre.



En cas d'invités supplémentaires, le paquet de 10 mini tortillas de blé nature te sauvera la mise! Le **Poulet Tinga** est traditionnellement associé à la région de Puebla au Mexique. Aujourd'hui, il s'agit de la recette incontournable des repas de fête mexicains. La gamme Old El Paso™ Restaurante : un voyage vers la gatronomie d'inspiration mexicaine

Escale gustative vers la région Puebla grâce à la recette phare : le Poulet Tinga.

Kit pour environ 3-4 personnes, réalisable facilement en quelques minutes.

Chaque kit contient:

- 10 mini tortillas de blé
- Un assaisonnement pour Poulet Tinga
- Une sauce chipotle

Disponible dans tous les hypermarchés et supermarchés.

Prix conseillé* : 6,25 €.



* Prix conseillé, le distributeur étant libre de fixer ses prix.



trnd