



OFFRES D'UNE DURÉE LIMITÉE.
DES AVANTAGES ILLIMITÉS.

TABLE DES MATIÈRES

- 1 Qu'est-ce qui fait le succès d'une ODL?**
- 2 Ce que les ODL peuvent faire pour vous**
- 3 Les résultats sont là!
Les gens veulent des ODL**
- 4 Considérations clés**
- 5 Les frites sont un ingrédient clé pour
augmenter les marges des opérateurs**
- 6 La livraison est en hausse!**
- 7 Consultez le calendrier**
- 8 Choisir un concept de menu**
- 9 Les combinaisons de frites à
la plus forte croissance**
- 10 Aimer, c'est partager**
- 11 Ne limitez pas les ODL au menu**
- 12 Plus de manières de gagner**
- 13 Inspiration pour votre prochaine ODL**
- 14 Frites toutes garnies du déjeuner**
- 15 Bouchées de rondelles d'oignon
Firecracker**
- 16 Frites de Patates Douces Croquantes
au bacon à l'érable**

QU'EST-CE QUI FAIT LE SUCCÈS D'UNE ODL?

Les ODL sont un moyen peu risqué de tester un nouveau produit avant d'en faire un article permanent du menu.

PLUS...



LES ARTICLES UNIQUES
ET TENDANCE AU MENU
AIDE À FAIRE LE BUZZ



LES SAVEURS
SAISONNIÈRES ATTIRENT
LES NOUVEAUX CLIENTS



DES PRIX ATTRACTIFS
STIMULENT LA
FRÉQUENTATION



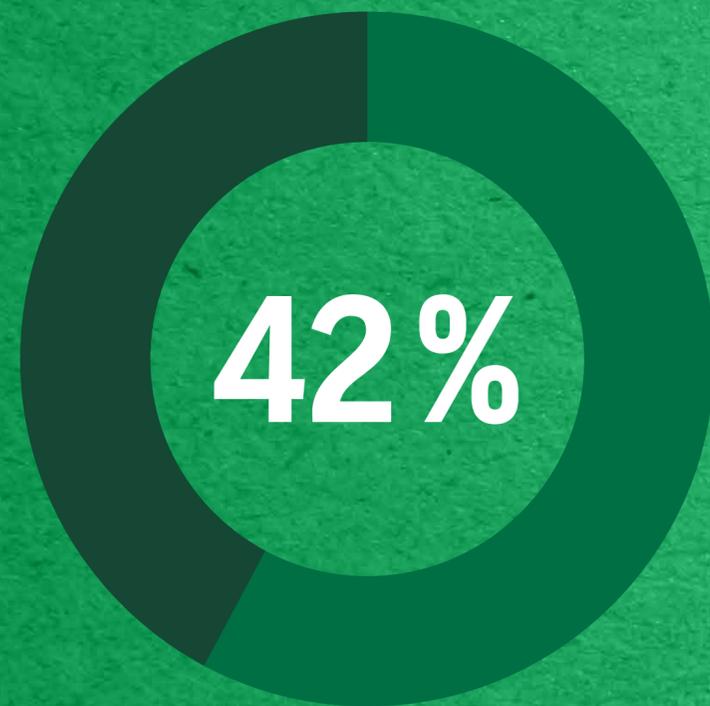
CE QUE LES ODL PEUVENT FAIRE POUR VOUS

**FAIRE VENIR DE
NOUVEAUX CLIENTS ET
REVENIR D'AUTRES**

**FAIRE AUGMENTER
LA FRÉQUENCE
DES VISITES**

**FAIRE AUGMENTER
LA FACTURE MOYENNE
PAR CLIENT**

LES RÉSULTATS SONT LÀ LES GENS VEULENT DES ODL



42 % des clients sont plus enclins à essayer des saveurs nouvelles ou uniques lorsqu'elles font partie d'une offre d'une durée limit.

Technomic Rapport 2022 sur les nouvelles tendances des menus

CERTAINS GROUPES SONT PARTICULIÈREMENT INTÉRESSÉS PAR LES ARTICLES OFFERTS POUR UNE DURÉE LIMITÉE :

59 % DES MILLÉNARIAUX

56 % DES AFRO-AMÉRICAINS

56 % DES HISPANIQUES/LATINOS

53 % DES MÉNAGES AU REVENU > 100 \$

50 % DES CLIENTS EN MOYENNE

Technomic Ignite Rapport T1 2023 sur les tendances des menus

CONSIDÉRATIONS CLÉS



COMMENT LES POMMES DE TERRE SONT-ELLES DÉJÀ PRÉSENTÉES SUR LE MENU?



QUELS ÉLÉMENTS DE PDV SONT À L'ŒUVRE
(p. ex. chevalets, affiches, badges des serveurs/serveuses)?



QUELS MÉDIAS SOCIAUX UTILISEZ-VOUS?



Y A-T-IL UN NOUVEAU PRODUIT LES FERMES CAVENDISH À FAIRE ESSAYER?

LES FRITES SONT UN INGRÉDIENT CLÉ POUR AUGMENTER LES MARGES DES OPÉRATEURS

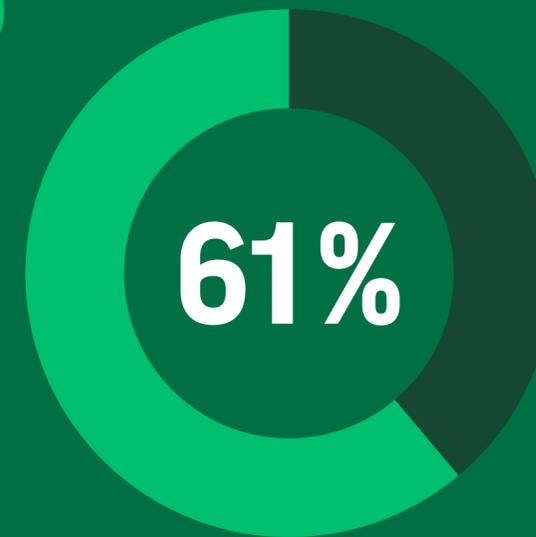
Avec les boissons gazeuses, les frites sont l'article le plus profitable sur votre menu.

Ajoutez davantage d'options à base de frites à votre menu pour offrir de nouvelles raisons aux clients de venir.

TOUS LES PRODUITS À VALEUR AJOUTÉE LES FERMES CAVENDISH SONT ADMISSIBLES!



65 % des consommateurs ont été incités à se rendre dans un restaurant pour commander une ODL au cours du mois dernier.



61 % des opérateurs estiment que les ODL sont un moteur de profits pour leur entreprise.

Datassential Rapport juin 2022 sur les Offres d'une durée limitée (É.-U.)

LA LIVRAISON EST EN HAUSSE!

Plus de la moitié des Canadiens veulent des frites avec ça!



58% envisagent une portion de frites en plus de leurs commandes à emporter ou en livraison*

52% qui commandent en livraison ajoutent des frites**



*Base : 516 consommateurs canadiens qui commandent à emporter. **Base : 484 consommateurs canadiens qui commandent en livraison. Source : Technomic Rapport 2022 tendance consommateurs canadiens en livraison et à emporter

LES FERMES CAVENDISH OFFRES D'UNE DURÉE LIMITÉE

Le souper est en tête pour la livraison, mais d'autres raisons de commander sont en hausse et Les Fermes Cavendish a tout ce qu'il faut pour combler les appétits à tout moment!

DÉJEUNER	+13%	↑
DÎNER	+3%	↑
SOUPER	+1%	↑
COLLATION D'APRÈS-MIDI	+9%	↑



Les frites sortent des restaurants à une vitesse jamais vue!

**LES FRITES
COMPENSENT
LES COÛTS DE
LIVRAISON.**

COÛT DE LA
NOURRITURE
(8 oz)

PRIX AU
MENU

PROFIT
POTENTIEL

0,50 \$

3,99 \$

3,49 \$

CONSULTEZ LE CALENDRIER

Réfléchissez aux occasions qui sont parfaites pour Les Fermes Cavendish et planifiez en conséquence.



NOUVEL AN
Collation de minuit



SAINT-VALENTIN
Offres soirée
en amoureux



SUPER BOWL
Plateaux de match



MARCH MADNESS
Collation des tableaux



THE MASTERS
Friandises
pré-tournoi



FÊTE DES MÈRES
Brunch en famille



FÊTE DES PÈRES
Plats pour papa



**JOURNÉE NATIONALE DE
LA RONDELLE D'OIGNON**
L'indémontable rondelle!



FÊTE DU CANADA
Bouchées BBQ



**JOURNÉE NATIONALE
DES FRITES**
Grignotage de frites



RENTÉE SCOLAIRE
Recettes pour
bien étudier



WORLD SERIES
Plats inspirés
du baseball



HALLOWEEN
Friandises sucrées
et salées



FÊTES DE FIN D'ANNÉE
Les plats préférés
des Fêtes

CHOISIR UN CONCEPT DE MENU

TOUTES GARNIES



SEULES



EN ACCOMPAGNEMENT



LES COMBINAISONS DE FRITES À LA PLUS FORTE CROISSANCE



Oignon sauté 87 %

PROTÉINES

Steak +63 %
Poulet frit +41 %
Saucisse +28 %

SAUCES

Sauce brune +19 %
Sauce piquante +19 %
Mayo chipotle +15 %

FROMAGES

Fromage en grains +21 %
Cheddar +18 %
Féta +16 %

HERBES, GRAINES, ÉPICES

Grains de poivre +10 %
Aneth +10 %
Poivre +3 %

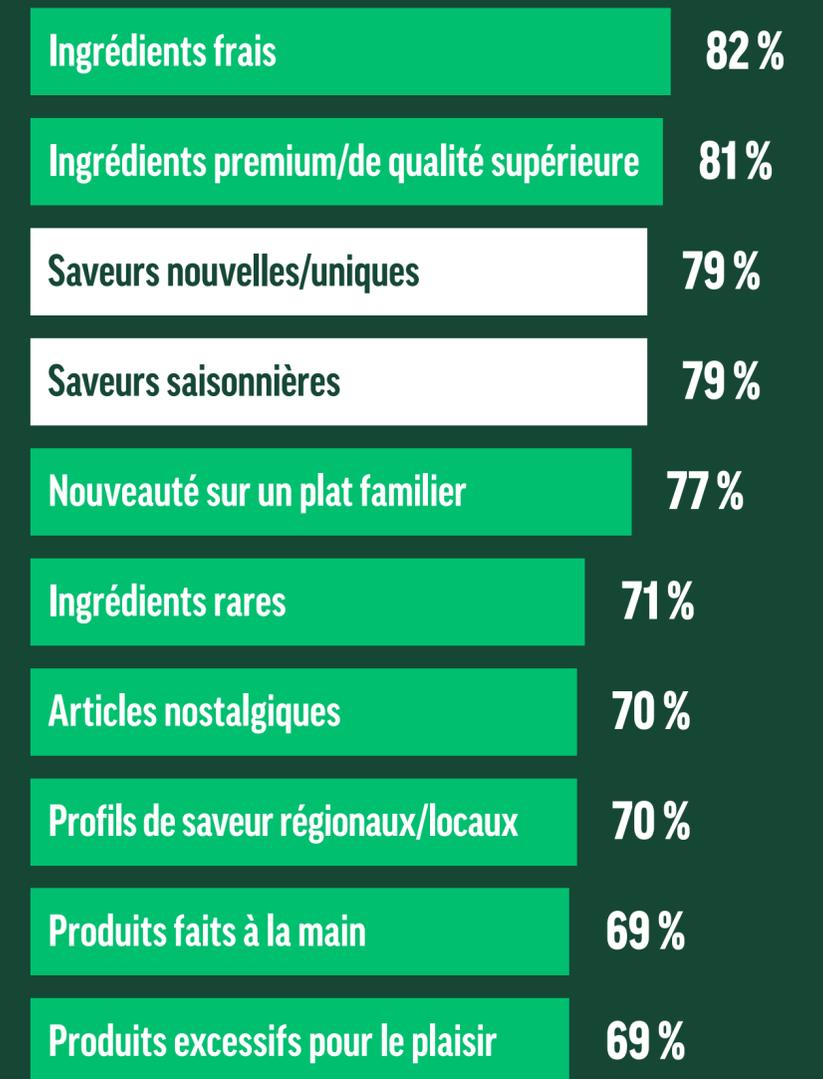


Steak 63 %



Sauce Buffalo 43 %

LES TYPES D'ODL QUI INTÉRESSENT LE PLUS LES CLIENTS



Technomic Ignite Menu, T4 2022 Rapport sur les tendances des frites dans les menus au Canada

Datassential Rapport juin 2022 sur les Offres d'une durée limitée

AIMER, C'EST PARTAGER

FAVORISE LE PARTAGE ET LES IMPRESSIONS AVEC
LES MÉDIAS SOCIAUX

MOTS-CLICS

ÉVÈNEMENTS

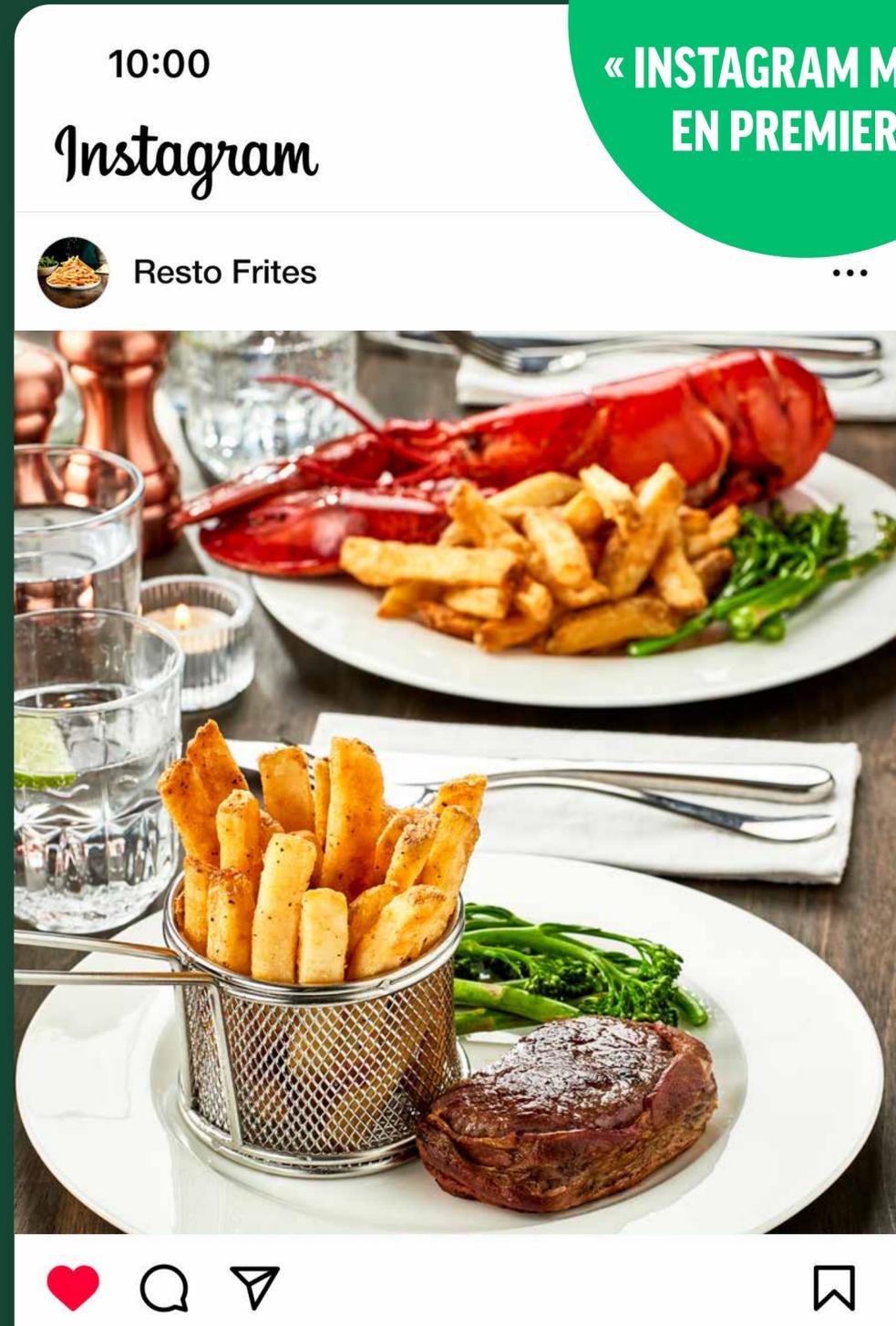
↑↓ RÉAFFICHER

STITCHES

CONCOURS

PHOTOS

« INSTAGRAM MANGE
EN PREMIER! »



NE LIMITEZ PAS LES ODL AU MENU

TERMINAL PDV DE TABLE

Offrez des saveurs jamais vues sur le marché à des prix avantageux

PRÉSENTATIONS SUR LES CARTES À MENU

Renforce le sentiment d'urgence

SERVEURS ET VENTES INCITATIVES

Utilisez des uniformes, des messages de bienvenue et des ventes sur les commandes à emporter

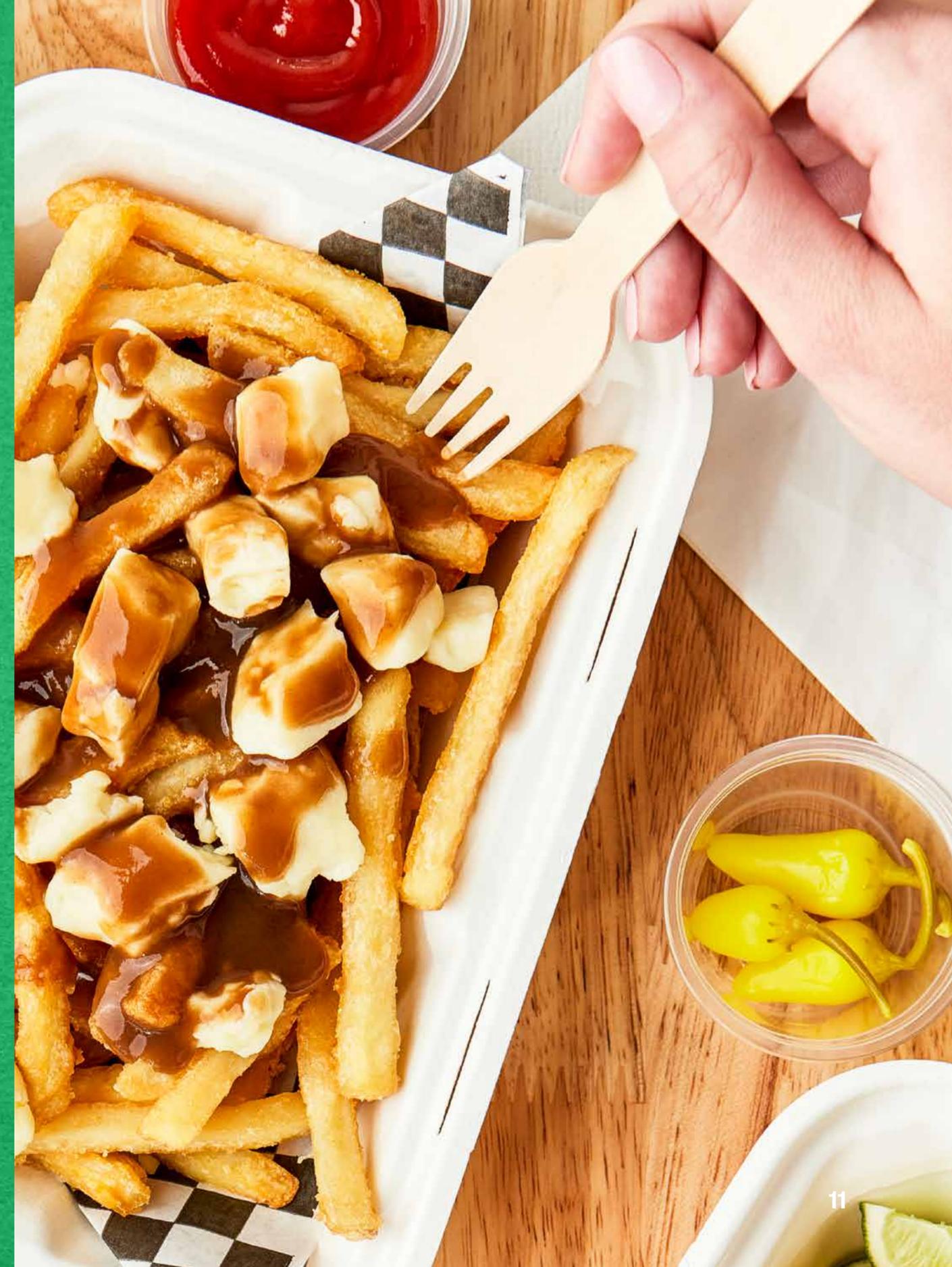
AJOUTS D'ACCOMPAGNEMENTS

Ajoutez des accompagnements à votre commande moyennant un léger supplément, surtout en saison

TIRER PARTI DES FÊTES ET JOURS FÉRIÉS

Créez des événements ODL sur des thèmes et formats uniques

LES FERMES CAVENDISH OFFRES D'UNE DURÉE LIMITÉE



PLUS DE MANIÈRES DE GAGNER



AJOUTER DES OFFRES SUR LES APPLIS DE FIDÉLISATION

pour générer des visites
en période creuse



OFFREZ LA LIVRAISON GRATUITE

avec une ODL



SOUTENEZ UNE ŒUVRE CARITATIVE COMMUNAUTAIRE

en reversant une partie
des recettes de l'ODL



OFFREZ DES ÉCHANTILLONS AU PERSONNEL DU RESTAURANT

pour encourager
la vente incitative



OFFREZ DES PRIMES À VOS SERVEURS ET SERVEUSES

en fixant des objectifs
de ventes d'ODL



INSPIRATION POUR VOTRE PROCHAINE ODL

FRITES TOUTES GARNIES DU DÉJEUNER

INGRÉDIENTS

4 oz (113 g) de Frites Style Pub Coupe Régulière Clear Coat 3/8" des Fermes Cavendish,
2 oz (57 g) d'œuf, 1 oz (28 g) de bacon fumé, 1 oz (28 g) de cheddar râpé,
Un filet de sauce piquante (facultatif)

Il est temps de se réveiller, c'est l'heure des frites!
Vos clients ne pourront pas résister à l'envie d'ajouter
ce délicieux déjeuner à leur routine matinale.



FAIRE CUIRE LES **FRITES STYLE PUB** DANS UNE FRITEUSE
TEMP. : 350°F (180°C) TEMPS DE CUISSON : 3 MIN.

- 1 Placer les frites cuites dans un plat à emporter.
- 2 Garnir avec les œufs, saupoudrer de fromage râpé et de bacon fumé en morceaux puis d'un filet de sauce piquante (facultatif).



RONDELLES D'OIGNON EN BOUCHÉES EN PÉTARD

INGRÉDIENTS

3 oz (85 g) Rondelles d'Oignon CrispToGo des Fermes Cavendish,
3 oz (85 g) de porc BBQ effiloché , 1 oz (28 g) de fromage Chihuahua

Garnissez vos rondelles d'oignon de porc BBQ et de fromage pour un feu d'artifice de saveurs! Elles deviendront sûrement un des plats favoris de vos clients!



FAIRE CUIRE LES **RONDELLES D'OIGNON CRISPTOGO**
DANS UNE FRITEUSE
TEMP. : 350 °F (180 °C) TEMPS DE CUISSON : 2¾ à 3 MIN.

- 1 Déposer 7 rondelles d'oignon sur un plateau de service. Sur chaque rondelle, ajouter du porc BBQ effiloché préparé au préalable et garnir de fromage Chihuahua râpé.
- 2 Chauffer au four à 350 °F (180 °C) jusqu'à ce que le fromage ait fondu. Servir bien chaud! .



FRITES DE PATATES DOUCES CROQUANTES AU BACON À L'ÉRABLE

INGRÉDIENTS

8 oz (227 g) de Frites de Patates Douces Jersey Shore®, 4 oz (113 g) de glaçage à l'érable,
2 oz (57 g) de sucre à la cannelle, 4 oz (113 g) de bacon fumés

Légèrement sucré, légèrement fumé, cette option unique de dessert ou de collation combine Frites de Patates Douces Jersey Shore® et bacon fumé pour que vos clients en aient l'eau à la bouche.



FAIRE CUIRE LES **FRITES DE PATATES DOUCES JERSEY SHORE®**
DANS UNE FRITEUSE

TEMP. : 350°F (180°C) TEMPS DE CUISSON : 4 à 4¼ MIN.

- 1 Placer les Frites de Patates Douces Jersey Shore® sur une assiette à service.
- 2 Verser un filet de glaçage à l'érable sur les frites, suivi du bacon fumé haché, puis saupoudrer d'un mélange de cannelle et de sucre.

LES FERMES CAVENDISH OFFRES D'UNE DURÉE LIMITÉE





**COMMUNIQUEZ AVEC NOUS
POUR PASSER AU NIVEAU
SUPÉRIEUR AVEC LES ODL.**